

UNA PUBLICACIÓN DE
**ETHOS LABORATORIO DE POLÍTICAS PÚBLICAS
Y PROYECTO LA GUAJOLOTA**

¿CÓMO TRANSFORMAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS?

**CASOS DE INSPIRACIÓN Y PROPUESTAS
PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS**

**COORDINADO POR:
JOSÉ LUIS CHICOMA
BRAULIO TORRES**

¿CÓMO TRANSFORMAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS?

CASOS DE INSPIRACIÓN Y PROPUESTAS PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

Primera edición, junio 2019

COORDINACIÓN GENERAL

José Luis Chicoma y Braulio Torres

EDICIÓN

José Luis Chicoma

COORDINACIÓN DE CONTENIDOS

Ana Paula Sandoval

ENTREVISTAS

Carolina Ruiz

CORRECCIÓN DE ESTILO

Silvia Márquez

DISEÑO GRÁFICO

Oscar Alva

FOTOGRAFÍA

Violeta Ramírez



Ethos
LABORATORIO DE
POLÍTICAS PÚBLICAS

Enrique Rébsamen 1108
Col. del Valle 03100 Ciudad de
México (55) 5335 0670



PROYECTO LA
GUAJOLOTA

CDMX / Tianguistengo, Hidalgo
www.proyectolaguajolota.org

Todos los derechos están reservados. Ni esta publicación ni partes de ella pueden ser reproducidas o almacenadas mediante cualquier sistema o transmitidas en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, de fotocopiado, de grabado o de otro tipo, sin el permiso previo de Ethos Laboratorio de Políticas Públicas y Proyecto La Guajolota.

Las opiniones expresadas en este documento son de exclusiva responsabilidad de los autores y no necesariamente reflejan el punto de vista de Ethos Laboratorio de Políticas Públicas y de Proyecto La Guajolota.

¿CÓMO TRANSFORMAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS?

**CASOS DE INSPIRACIÓN Y PROPUESTAS
PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS**

ÍNDICE



6	PRÓLOGO	30	EL SUEÑO DE COSECHAR COMIDA ORGÁNICA EN EL DESIERTO
8	LA URGENTE TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO (MÁS QUE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y EMPRESARIAL)	32	LLEVAR NUTRIENTES AL CAMPO CON DESECHOS DE LA CIUDAD
12	LA IMPORTANCIA DE ENTENDER QUÉ HAY DETRÁS DE LO QUE COMEMOS	34	EMPODERANDO A PEQUEÑOS AGRICULTORES CON FERTILIZANTES NATURALES
16	LA SIGUIENTE TRANSFORMACIÓN DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS	36	CULTIVAR Y COMER SIN VENENOS NO DEBERÍA SER UN LUJO
20	DEVOLVER EL NIXTAMAL A MÉXICO	38	¿QUÉ FUE PRIMERO, EL HUEVO O LA GALLINA?
22	RESCATAR EL MAÍZ CRIOLLO PARA MÉXICO Y EL MUNDO	40	POLLOS DE LIBRE PASTOREO PARA UN CONSUMO SALUDABLE
24	EL CHOCOLATE COMO SUPERALIMENTO	42	RECONECTAR LA GANADERÍA CON LA NATURALEZA
26	DE LAS CHINAMPAS A LA MESA	44	RECUPEREMOS EL SISTEMA ALIMENTARIO, VOLVAMOS A LA MESA
28	DE TIERRA DESÉRTICA A TERRENOS FÉRTILES	48	FINANZAS TRANSFORMATIVAS PARA REGENERAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

ÍNDICE



52 CANASTAS COMUNITARIAS

56 LA INVERSIÓN DE IMPACTO
EN LA NUEVA PRODUCCIÓN
DE ALIMENTOS

60 TRANSFORMACIÓN
ALIMENTARIA EN MÉXICO,
IDEAL PARA LA
INVERSIÓN DE IMPACTO

64 TECNOLOGÍA PARA UN
CAMPO MÁS PRODUCTIVO

66 HONRAR A LA TIERRA Y A
LOS CAMPESINOS

68 MEJOR PESCADO PARA UN
CONSUMO RESPONSABLE

70 DEL CAMPO AL
EMPODERAMIENTO
DE LAS MUJERES

72 SOSTENIBILIDAD Y APOYO A
PEQUEÑOS PRODUCTORES EN
UN MISMO ESPACIO

74 COMIDA ORGÁNICA Y
SABIDURÍA ANCESTRAL A
PRECIO JUSTO

76 CHAPULINES PARA MEJORAR
LA NUTRICIÓN

78 EL DULCE SABOR DE LA SALUD

80 VINOS QUE HABLAN DE SU
TIERRA DE ORIGEN

82 LA COCINA COMUNITARIA CON
UN ENFOQUE NATURAL

84 UNA 'PIXZA' MEXICANA
QUE APOYA LA PEQUEÑA
AGRICULTURA

86 AGRADECIMIENTOS

87 DIRECTORIO

INSPIRACIÓN Y ESPERANZAS PARA TRANSFORMAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS



Nuestros sistemas alimentarios están quebrados. Si no los reparamos muy pronto, tendremos graves consecuencias para el planeta y nuestra salud.

En Ethos Laboratorio de Políticas Públicas y Proyecto La Guajolota creemos que se puede lograr una transformación positiva, pero que requiere un esfuerzo sin precedentes en la humanidad, para empujar cambios fundamentales en las políticas públicas, la inversión, la gran industria, las nuevas iniciativas empresariales, el campo, la sociedad civil, los medios y los consumidores. En “¿Cómo transformar los sistemas alimentarios?” hemos identificado 23 casos de inspiración de emprendimientos que ya están brindando soluciones para mejorar cómo producimos lo que comemos. También planteamos muchas propuestas de cómo lograrlo, a través de la política, la inversión, el consumo, entre otras.

Pero vale la pena reflexionar sobre cómo llegamos a esta situación.

Somos más, vivimos más y estamos más interconectados. La población se multiplicó en los últimos cien años, con aumentos nunca antes vistos en la esperanza de vida. La globalización llegó a estandarizar y escalar soluciones universales. Todo esto representó un cambio radical en cómo producimos, comercializamos y consumimos alimentos.

A mediados del siglo pasado, la “Revolución Verde” llegó con la promesa de aumentar drásticamente la productividad

de la agricultura. Si el mundo necesitaba alimentar a una población creciente, se requería introducir la modernidad y la tecnología para hacer eficiente la forma en la cual nos alimentábamos. El resultado fue una intensificación de la agricultura y una industrialización de la producción y transformación de los alimentos, a niveles nunca antes vistos, aprovechando nuevas tecnologías y otras prácticas de producción.

Si bien se lograron avances rápidos en la cantidad de alimentos que producimos, ahora podemos afirmar, después de décadas, que la urgencia miope de alimentar a una población creciente, conllevó también a efectos nocivos de largo plazo y externalidades negativas.

La dependencia de granos productivos, como el maíz, el trigo y la soya, resultó en extensas áreas de tierra dedicadas a monocultivos, provocando una pérdida en la agrobiodiversidad del planeta. La urgencia de producir más, nos llevó a aplicar agroquímicos en exceso, en forma de fertilizantes, herbicidas y pesticidas, sin considerar los efectos negativos en la erosión del suelo, la contaminación del agua y los efectos en la salud de los agricultores y de todos nosotros. También adoptamos nuevas biotecnologías, con semillas híbridas y genéticamente modificadas, sin prever que profundizaban todos los problemas que hemos mencionado: menos biodiversidad, más químicos, suelos destruidos, agua inservible, salud amenazada.

Y todavía hay más. Se han concentrado los mercados de semillas y los insumos

de producción, se han concentrado las cadenas de valor así como la comercialización de alimentos. Y los productores siguen asumiendo la mayor parte del riesgo. Por eso vemos un abandono masivo del campo, olas de migraciones internas y externas, y una falta de nuevas generaciones que quieran heredar los oficios de la agricultura.

¿Qué se ha hecho con lo que se produce? Gran parte se transforma en alimentos ultraprocesados y “chatarra”. El cóctel de granos transformados, químicos, grasas, productos con muchas calorías, pero sin nutrientes, y cantidades excesivas de azúcar y sal, resultan en bebidas y alimentos que han contribuido a la creciente epidemia de enfermedades crónicas no transmisibles como cardiopatías y diabetes, sobrepeso y obesidad.

El planeta transita una vía que parece no tener retorno. La deforestación y el uso de combustibles fósiles de nuestra agricultura calientan irreversiblemente al planeta. Además, nuestro consumo excesivo de carne es responsable de una de las mayores fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero.

Por todo esto, urge encontrar inspiración de que podemos cambiar esta situación. Es necesario documentar y hablar sobre las soluciones. Aunque estamos a contrarreloj, creemos que todavía podemos transformar nuestros sistemas alimentarios. Con este objetivo, planteamos seis de los principales retos que enfrenta este sistema tan complejo:

RETO 1: Comer y no enfermarnos en el intento

RETO 2: Producir suficiente comida sin destruir la biodiversidad actual del planeta, la cual es necesaria para la salud de nuestros cuerpos, del suelo y del medio ambiente

RETO 3: Producir suficiente comida hoy, sin hipotecar la capacidad del planeta de producir comida en el futuro

RETO 4: Reducir el consumo de carne y a su vez, regenerar los suelos devolviendo la ganadería al campo

RETO 5: Democratizar y hacer justos los sistemas alimentarios

RETO 6: Responsabilizar a los consumidores sobre el origen, destino y distribución de la comida

Hemos identificado en México emprendedores que están buscando directa o indirectamente solucionar al menos uno de los retos antes mencionados. Nos han inspirado con sus iniciativas, proyectos y empresas que están innovando en la transformación de los sistemas alimentarios.

Maizajo, Tamoá y Cheelzi protegen la biodiversidad con semillas nativas, desde maíces criollos a cacao. El rescate de la tierra y la producción orgánica son las prioridades de Yolcan, Rancho La Inmaculada y Villa de Patos.

Ekologi, Biobolsa y Tierra de Monte nos dan claros ejemplos de que “¡sí se puede!” sustituir a los agroquímicos de uso masivo con alternativas sustentables

¿Cómo regresar el ganado y las aves de corral al campo? Murlota, Milpa Criolla y Ganadería Regenerativa lo hacen con libre pastoreo, correcta alimentación de los animales, sin antibióticos, y cuidando el suelo y agua.

En un sistema en el que se olvida a quienes producen nuestros alimentos, Exten-

sio, Grupo Paisano, Smartfish y Mopampa tienen como prioridad fortalecer las capacidades de pequeños agricultores, campesinos, pescadores y productores, para que su trabajo sea bien remunerados. Botánica Granel y Muul Meyaj también resaltan el origen, destino y distribución en los productos de pequeños agricultores que venden.

La innovación y la creatividad ayudan con soluciones para mejorar la calidad de alimentos y bebidas: Griyum, Xilinat y Bichi lo hacen de varias formas, desde la producción de harina de grillo y endulzantes hechos con residuos de cosechas, al primer vino natural del país.

El cambio llega a reforzar e innovar la tradición culinaria mexicana. Mili rescata productos típicos y contrata jóvenes migrantes que regresan de Estados Unidos. Pízza prepara “pizzas” con base de masa de maíz azul.

Estos casos son solo una pequeña selección de las miles de personas que están trabajando en este país de manera ardua y creativa y desde distintas trincheras para transformar los sistemas alimentarios.

También hemos invitado a voces importantes para plantear sus análisis y propuestas hacia la construcción de mejores sistemas alimentarios.

Ricardo Salvador de la Union for Concerned Scientists nos recuerda la importancia de la política y el gobierno para la urgente transformación del sistema alimentario. Adelita San Vicente de Semillas de Vida enfatiza el “convertir a la alimentación en el primer acto político” y la necesidad de transformar el modelo actual. Laura Ortiz de SVX propone un nuevo modelo de “finanzas transformativas” para incluir a los que trabajan el campo en su crecimiento y rentabilidad.

Rafael Mier de Fundación Tortilla ve los emprendimientos innovadores como una alternativa para apoyar a pequeños

productores y así evitar la concentración de las grandes empresas. Emilie Abrams de Endeavor comparte su perspectiva sobre los retos de democratizar el acceso y la asequibilidad a comida orgánica, saludable, local y estacional. Armando Laborde de New Ventures, catalizadora de empresas con impacto social y ambiental, señala la necesidad de transformar los sistemas alimentarios fondeando emprendimientos.

Estas ideas provienen de varios ámbitos: la sociedad civil, el activismo, la inversión de impacto, la investigación y la academia. Una diversidad que está nutriendo el desarrollo de una visión holística sobre los retos y las soluciones para transformar los sistemas alimentarios

La producción de este reporte ha sido resultado de un trabajo multidisciplinario, que reúne a periodistas, investigadores, comunicadores, diseñadores y promotores de mejores sistemas alimentarios.

Hemos tratado de plasmar el entusiasmo y la pasión de muchos emprendedores, así como de reunir importantes voces que plantean una diversidad de soluciones estructurales y prácticas. Ellas y ellos nos han inspirado y dado esperanza en un gran cambio. A usted que amablemente nos lee, compartimos este reporte para que también se inspire. Y para que trabajemos en conjunto para lograr sistemas alimentarios sostenibles, saludables, asequibles y justos para todos.

JOSÉ LUIS CHICOMA
BRAULIO TORRES
ANA PAULA SANDOVAL



La urgente transformación del sistema alimentario

(más que innovación tecnológica y empresarial)

**Ricardo Salvador,
Director de Food & Environment Program,
Union of Concerned Scientists**



El sistema alimentario debe diseñarse y funcionar de acuerdo

El sistema alimentario moderno es un rotundo éxito del capitalismo y de la industrialización, pero también un fracaso profundo de la humanidad. Sin embargo, estas características contradictorias no son inherentes, aunque se requerirán transformaciones mayores para resolverlas. Hacerlo es imperativo para el bienestar y la supervivencia de la raza humana.

Para justificar esta aseveración, para algunos tal vez exagerada, prosigamos por pasos:

PRIMERO. Para quienes solo han conocido al sistema alimentario moderno al gozar cualesquier cantidad de cualesquier manjar capaz de imaginarse en cualquier momento dado, establezcamos que el sistema alimentario es la combinación de negocios, logística e infraestructura industrial que lo habilita a nivel planetario. Este complejo sistema es producto de la inversión, y por lo tanto asequible solamente para quienes cuentan con la capacidad adquisitiva para saldar los costos y márgenes de beneficio correspondientes. Y he aquí la primera ironía por confrontar: dentro de la maravilla del moderno sistema alimentario, es posible que coexistan la abundancia y la hambruna. Si se es pobre, la maravilla del sistema alimentario industrial quedaría tan bien en Plutón como en el planeta Tierra. Como veremos, la pobreza no es un problema aparte; está ligada directamente a ciertas prácticas fundamentales del sistema alimentario.

SEGUNDO. Comprenamos el categórico desglose del mercado que representa este sistema. Según la teoría económica clásica, la competencia auto-interesada entre productores por la clientela deberá producir los mejores resultados para vendedores y compradores en cuanto a calidad y precio. En realidad, observamos que en cuanto llega este sistema industrial a cualquier sociedad, se presentan inmediatamente serios males crónicos como la obesidad, la hipertensión y la diabetes. No es exageración afirmar que mientras más ganan los conglomerados alimenticios, más perjudicada queda su clientela. Todo lo contrario de lo que promete la teoría capitalista.

TERCERO. El sistema se caracteriza por extraer, consumir y desgastar recursos limitados—como lo son el agua, el suelo, los minerales y el petróleo—y por contaminar al medio ambiente con sus desperdicios, desde los residuos agroquímicos que envenenan tanto al agua como al aire, hasta las emisiones de invernadero, los plásticos, cartón y otros materiales necesarios para empaquetar, transportar y preservar al alimento hasta su momento de venta.

CUARTO Veamos que el elemento imprescindible de este sistema es la explotación de mano de obra. Desde la producción, pizca, empaque, preparación y entrega del alimento, no reconocemos ni el valor ni la dignidad de los productores y jornaleros, sin quienes toda la tecnología y logística dejaría de rendir.

Bajo los puntos anteriores, en este bosquejo del sistema no cabe abundar a profundidad sobre las causas de estas características innegables e indeseables. Esbozemos lo suficiente para comprender los cambios necesarios para redimir los logros de “la modernidad.” Los modelos industriales y económicos contemporáneos se remontan a una esquina de Europa, en un momento histórico para la entonces población global de mil millones de habitantes—una séptima parte de la actual— cuando los recursos del planeta realmente parecían ser infinitos y cuando también la capacidad del planeta para absorber nuestros desperdicios parecía infinita. Además, fue la era en la que se abolía la esclavitud en Occidente, con el residuo socioeconómico de que su aportación laboral nunca se valoró, lo cual hubiera representado un aumento significativo en costos de producción. Este defecto promueve y justifica la actual explotación del sector laboral agrícola.

Estos hechos nos conducen hacia las transformaciones que debemos perseguir. La tarea es: (1) actualizar nuestras teorías socioeconómicas; (2) las prácticas industriales; y (3) las políticas que afianzan al sistema. Concretamente, el sistema alimentario debe diseñarse y funcionar de acuerdo con los conocimientos del siglo XXI y no con los del siglo XVIII. Al hacerlo, el sistema cambiaría de las siguientes maneras:

con los conocimientos del siglo XXI y no con los del siglo XVIII.



EN PRIMER PLANO, las empresas agroalimentarias comprenderían que su mercado correcto es la salud y el bienestar público, puesto que la calidad alimentaria es el factor determinante de la salud pública. Esto conllevaría a la producción y venta de alimentos sanos, poco procesados, y resultaría en la ventaja adicional de liberar mucho terreno y recursos globales que al momento se dedican a fines no alimenticios. Mientras más sana y longeva sea la clientela de este sector, tendrá más capacidad adquisitiva, y menos se gastaría en tratar las enfermedades crónicas que dirimen la productividad y las ganancias, tanto de trabajadores como de las empresas.

SEGUNDO, la producción agrícola se manejaría con fundamentos agroecológicos, los cuales regeneran recursos, dependen menos de insumos caros y nocivos—por lo tanto, contaminando menos—y resultan en mejores ingresos para los agricultores como también en mejor calidad medio ambiental.

POR ÚLTIMO, las ganancias de tal manera adquiridas deberán distribuirse equitativamente entre los varios sectores agrícolas de tal manera que los productores,

jornaleros y demás mano de obra perciban una remuneración de acuerdo con sus conocimientos y a su aportación para la vigencia del sistema entero. Esto tendría también la doble ventaja de proporcionar mayores entradas para quienes constituyen una gran porción de los pobres a nivel global. Irónicamente, son precisamente las personas quienes constituyen la base del sistema alimentario a quienes el actual sistema industrial no reconoce y por lo tanto convierte en hambrientos. Pero de esta manera podrían participar, como es justo, en el beneficio que sus esfuerzos posibilitan.

Todo esto parecería utópico, si dependiera tan solo de una nueva moralidad, una que no condonara la explotación ni del prójimo ni de la naturaleza. Por esta razón, concluimos este ejercicio recalcando la importancia de la política—puesto que el sistema alimentario es sumamente político—al recordar que aun dentro de la ortodoxia capitalista se reconoce que el sector industrial está subordinado al gobierno, que este último media al interés público, y que es papel legítimo del gobierno intervenir cuando fallan los mercados (es decir, cuando solo pocos perciben sus beneficios de manera injusta.) El sistema alimentario es ejemplo obvio y contundente de tal imperativa. ■

LA IMPORTANCIA DE ENTENDER QUÉ



HAY DETRÁS DE LO QUE COMEMOS

**POR JOSÉ LUIS CHICOMA,
DIRECTOR EJECUTIVO DE ETHOS LABORATORIO DE POLÍTICAS PÚBLICAS**





Entender lo que hay detrás de lo que comemos a veces se presenta tan borroso como ver el cielo de la Ciudad de México en un día de contingencia ambiental con múltiples incendios forestales.

Los listados de ingredientes de los alimentos ultraprocesados están llenos de nombres de químicos que nunca hemos escuchado, y que tal vez ni podemos pronunciar. En muchos países, como México, además contienen etiquetados de información que ni nutricionistas pueden entender e interpretar.

Las autoridades no nos dicen que gran parte de las frutas y verduras que consumimos fueron cultivadas con agroquímicos, que garantizan su producción, pero que destruyen los suelos y afectan la salud de los agricultores y de nosotros los consumidores. Ni que fueron regadas con aguas llenas de materia fecal.

Nadie nos informa que la carne, que comemos de manera excesiva, es casi tan contaminante para el planeta como los carros. Ni que las vacas ya no son alimentadas con pasto, sino con granos. No nos dicen que estos granos (frecuentemente maíz transgénico importado) las enferman. Para lo cual se les agrega a su dieta un cóctel “preventivo” de antibióticos. Tampoco nos cuentan que

viven hacinadas en corrales de engorda industriales, que no cuentan con sistemas de desechos, por lo que contaminan suelos, ríos y aguas profundas.

Es muy complejo entender qué hay exactamente detrás de los transgénicos. La promesa que nos venden es muy esperanzadora: alimentar el planeta. Un mensaje sencillo y directo. La realidad dista mucho de eso. Empresas que comercializan semillas genéticamente modificadas y su vez venden el único agroquímico que se puede usar en ellas, el glifosato, que ha sido clasificado como probable cancerígeno. Su “atractivo” es que mata todo lo que hay en la tierra, excepto esas semillas, incluidos los microorganismos de los propios suelos. Como parte de la evolución natural, estos organismos genéticamente modificados se vuelven inmunes a los agroquímicos, y cada vez necesitan más. Y crean un círculo vicioso de destrucción de nuestros ecosistemas.

Felizmente, todavía, los transgénicos están prohibidos en México. Pero esto no impide que el 90.4 por ciento de las tortillas que comemos tengan rastros de organismos genéticamente modificados, y que tres de cada ocho tortillas producidas con harina de maíz contengan rastros de glifosato.



¿Comer alimentos importados nos da más garantías? No, pues en la mayoría de los casos, hay condiciones similares a nivel global.

Hasta la mayor parte del vino que tomamos en todo el mundo no tiene que ver mucho con el jugo de uva natural y fermentado que creemos disfrutar. Las etiquetas de los vinos nos dicen el tipo uva y porcentaje de alcohol, pero no mencionan nada de los más de 60 aditivos químicos y orgánicos, colorantes y saborizantes que se permiten a nivel global, que van desde el polvo de madera para darle ese sabor a barrica, a el uso excesivo de sulfitos para conservarlo, y compuestos como el super purple para que tenga un color más acorde con los vinos que tienen “cuerpo”.

¿Nos conviene saber todo esto? Es mucho más cómodo no pensar que nos estamos envenenando. Que no estamos destruyendo nuestro planeta. Que estamos siendo justos con los agricultores y campesinos.

Sin embargo, vivimos en un mundo con una radical asimetría de información. Las autoridades deberían informarnos para tomar mejores decisiones, pero no lo hacen. Los legisladores deberían aprobar leyes sobre el etiquetado de alimentos procesados, el uso excesivo de agroquímicos, y la protección de suelos y aguas, pero siempre lo dejan para una legislatura

posterior. Muchas empresas saben de los efectos nocivos en la salud y el medio ambiente de sus productos, pero nos distraen con otras historias.

Frente a este panorama, es muy fácil criticar todo. Lo más difícil es buscar soluciones. Y entender que el cambio va a incluir a todos, afectar a muchos, pero beneficiar a más. Pasar de soluciones ganar-ganar a soluciones que van a acercarnos a esos sistemas alimentarios sostenibles, saludables, asequibles y justos. Soluciones profundas de políticas públicas. Planteadas a nivel nacional, pero también por organismos internacionales y multilaterales que dejen su timidez para asumir los grandes retos. Una sociedad civil unida y coaliciones fuertes y eficientes para el cambio. Con emprendimientos que inspiran. Que nos permitan tener esperanza en que hay soluciones que si se escalan, y desplazan a otras, pueden recomponer la situación.

Vamos a ser eficientes en plantear soluciones si entendemos lo que queremos cambiar, así sea complejo y con un sistema diseñado para que no sea comprensible. E inspirarnos en quienes están tomando acciones de emprendimiento, activismo, investigación y política, para poder trabajar juntos por un sistema alimentario que sea saludable y asequible para consumidores, trate bien al planeta y sea justo con los agricultores y campesinos. ■

An aerial photograph showing a landscape with a bridge in the background, a dense forest of banana trees in the middle ground, and a field of young trees in the foreground. The text is overlaid on the field of young trees.

LA SIGUIENTE TRANSFORMACIÓN DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

POR BRAULIO TORRES,
PROYECTO LA GUAJOLOTA



Nuestro sistema alimentario está roto: la manera como producimos y consumimos comida ha producido una epidemia de diabetes y enfermedades cardiovasculares, deforestación, suelos infértiles y cambio climático. Pocas personas se quieren dedicar al campo porque no es rentable. Hay monopolios y concentración de las unidades de producción. Tenemos sistemas alimentarios eficientes, pero cada vez más vulnerables.

Comemos mucha harina de trigo, derivados del maíz, azúcar y arroz blanco, que son alimentos asociados a la creciente prevalencia de diabetes. En el supermercado siempre hay plátano, jitomate, manzana, papaya. Estas cadenas de valor se han vuelto muy eficientes. Estamos atrapados en nuestro propio éxito. El sistema de hoy está logrando aquello para lo que está diseñado: mucha comida. Sin embargo, en México, sobran entre el 25 y 50 por ciento de las calorías disponibles. Se produce suficiente comida para todos, pero no son alimentos de calidad ni se distribuyen equitativamente.

La humanidad ya logró en el siglo XX producir suficiente comida, estandarizada, inocua, conveniente, rentable y barata. Ahora, en el siglo XXI, toca la siguiente transformación de los sistemas alimentarios, para lograr una dieta saludable, medioambientalista, justa y accesible.

En un planeta que ya no crece pero que su población llegará a nueve billones de seres humanos para el 2050, ¿cómo le hacemos para volver a transformar los sistemas alimentarios? ¿Cómo le hacemos para que todos podamos comer mejor, sin hipotecar la capacidad de la tierra para producir comida para nuestros nietos? ¿Cómo diseñamos un sistema alimentario que provea “buena comida”, es decir, una canasta alimentaria saludable, medioambientalista, justa y accesible?

Pensar en sistemas alimentarios es preguntarse: ¿por qué comemos lo que comemos?

Podemos responder que comemos lo que nos gusta. Pero, ¿por qué nos gusta? Porque es lo que está disponible, es lo que hay. Y, ¿por qué es lo que hay? ¿Por qué hay tanta harina de trigo, derivados del maíz y soya y cada vez hay menos frijol, camote o chilacayota?

Pensar en sistemas alimentarios es preguntarse: ¿cuáles son las consecuencias de comer lo que comemos? ¿Cuáles son las implicaciones en la fertilidad de suelo, en el cambio climático, en la salud de las personas, en el ingreso

de los productores, en el envejecimiento de los productores y en la disponibilidad de agua?

Pensar en sistemas alimentarios es preguntarse: ¿cómo le hacemos para que la población coma mejor? Más allá del impuesto al refresco, del etiquetado de alimentos o de darle información al consumidor para que “coma frutas y verduras”. Más allá de responsabilizar a cada persona de que tome mejores decisiones de consumo, ¿cómo le hacemos para que haya mejor oferta de “buena comida”?

Mientras la comida que enferma y que contamina sea más barata, así seguiremos comiendo. Es momento de complejizar el debate, matizar el análisis y el diálogo, para así encontrar soluciones y movilizar recursos para la construcción de nuevos sistemas alimentarios. Pensar en sistemas alimentarios es entender que agricultura, salud y medioambiente son diferentes caras de la misma moneda.

Históricamente, la innovación y las alianzas entre gobierno, industria, ciencia y consumidores han transformado los sistemas alimentarios. En los últimos 70 años ya se logró producir suficiente comida, se mejoró la inocuidad de los alimentos y se multiplicó la productividad de ciertos cultivos. El sistema se puede volver a transformar. Ahora se deben construir puentes entre disciplinas y sectores para lograr calidad, “buena” comida para todos. Se requiere innovación en caminos diferentes; dar un paso atrás, desencadenarnos de nuestro propio éxito del maíz, la soya o el trigo, e invertir en nuevas cadenas de valor.

Debemos abandonar el pensamiento simplista sobre mejorar variedades específicas de semillas y orientarnos más hacia el mejoramiento de sistemas alimentarios completos. Necesitamos pensar en la siguiente gran transformación de los sistemas alimentarios.

¿Cómo le hacemos, por ejemplo, para que en diez años haya productos de harina de mezquite en todos lados? ¿Qué debemos hacer para encontrar variedades productivas de este árbol, para multiplicar invernaderos y plantaciones, para transformar el mezquite en un producto comercial? Si nos quedamos pensando en los subsidios al café, al cacao, a los cítricos o al hato ganadero, nos vamos a quedar cortos en desarrollar y comercializar más variedad de productos; y cortos de desarrollar sistemas alimentarios resilientes.

Se estima que en el mundo hay 14 mil plantas comestibles y que los humanos comemos entre 150 y 200;

sin embargo, tres cultivos representan el 60 por ciento de las calorías globales. ¿Se imaginan cuáles son? ¿Cómo le hacemos para que en 20 años sea más accesible comer piñón, nuez pecanera, jaca y aguacate sustentable? ¿Cómo le hacemos para desarrollar nuevos modelos agroecológicos de producción y comercialización? Necesitamos impulsar nuevas cadenas de valor, como el mezquite, que es un cultivo perenne, es decir, que puede capturar carbono; que es un alimento de bajo índice glicémico, es decir, útil en un país diabético; y que puede sobrevivir periodos largos de sequías, gracias a su raíz profunda, es decir, puede ser útil ante los embates del cambio climático. Podemos diseñar sistemas alimentarios diversos, que sean capaces de adaptarse a sequías, inundaciones, fríos y calores. Las alianzas entre gobierno, innovación, industria y sociedad pueden ampliarnos la mirada a nuevas soluciones.

La transformación de los sistemas alimentarios sí tiene un componente político, que recae en la responsabi-

lidad del Estado. Hay que re-gobernar lo que se produce y consume y re-imaginar la regulación, los subsidios y las reglas comerciales. Otro componente recae en todos nosotros, en la innovación, la industria, el emprendimiento y el sector privado para trazar nuevas maneras de producir, acopiar, transformar, comercializar, consumir y desechar comida.

Este reporte es una invitación a que más personas piensen en sistemas alimentarios y a que se involucren en la solución de los retos alimentarios. Queremos crear una comunidad de práctica, pues ya tenemos muchos casos de inspiración de personas que están transformando los sistemas alimentarios. Queremos construir una agenda común y puentes entre sectores, porque la solución nos toca a todos: gobierno, consumidores, sociedad, empresas sociales, sector privado, a los innovadores y emprendedores. Queremos amalgamar y despertar la imaginación colectiva, para que la comida saludable se convierta en la opción fácil y disponible para toda la sociedad. ■



CASOS DE INSPIRACIÓN
Y PROPUESTAS PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

MAIZAJO

Devolver el nixtamal a México

Regresar al origen, a la cal viva y al maíz nativo fue la premisa de estos chefs para devolver al país el orgullo de la buena tortilla.

En México es muy fácil conseguir harina de maíz y hacer tortillas. Es parte intrínseca de nuestras tradiciones. Lo llevamos en la piel. Sin embargo, la mayoría de las tortillas disponibles comercialmente contienen rastros de transgénicos, químicos y son producidas de manera industrial.

“La idea de abrir una tortillería y un molino surgió porque no encontrábamos tortillas nixtamalizadas en la ciudad”, dijo Santiago Muñoz, fundador de Maizajo, junto con Gerardo Vezquez y Eric Daniel González, todos chefs. Esta iniciativa comenzó hace dos años. Surte tortillas, hechas a mano y con semillas nativas, a un amplio público, desde compradores particulares a decenas de los restaurantes más importantes de la Ciudad de México. Maizajo actualmente atiende a 32 clientes, entre los que se encuentran Quintonil y Azul Restaurantes, así como Grupo CMR y Grupo Cassat.

¿CÓMO INICIÓ MAIZAJO?

Muñoz nos cuenta que la misión del proyecto fue cubrir el ciclo del maíz, promoviendo cultivos de maíz nativo, lo que logran trabajando directamente con los productores, y atendiendo a diversos consumidores.

Empezaron a trabajar con el prestigioso restaurante Quintonil, uno de los más reconocidos del mundo, con quienes han logrado que se consuma maíz nativo y tortillas de buena calidad.

“Al trabajar directamente con pequeños productores nos concentramos en que no utilicen fertilizantes químicos, que sea maíz nativo y semillas que cuenten una historia. Por lo general, son semillas que van de generación en generación; es un legado”.

¿QUÉ IMPACTO TIENE MAIZAJO EN LA COMUNIDAD?

“Uno de los primeros, es que pequeños productores lograron que su administración mejorara. Comenzaron a llevar un registro de sus ingresos y egresos e hicieron los trámites correspondientes para facturar.

“La comercialización es importante, pero en realidad queremos investigar, aprender y difundir conocimiento sobre el maíz. Dicho trabajo lo quiero ver reflejado en un libro en unos dos años.

“Al día de hoy, estamos incentivando a que mínimo tres familias siembren más para los próximos años y



al menos quince personas tengan mejores ingresos en las comunidades. También nos damos cuenta que cada vez más personas se están interesando en comer una mejor tortilla”.

¿CUÁLES HAN SIDO LOS PRINCIPALES RETOS QUE HAN ENCONTRADO?

“Uno de los más grandes es lograr constancia con los productores para conseguir el maíz. El segundo es el tema económico; es un negocio nuevo y los precios son casi el doble o el triple que una tortilla industrial, porque el maíz es totalmente natural y no bajamos costos con harinas.

“Queremos profesionalizar a los productores de tortillas. Nos dimos cuenta que debemos dar una asesoría directa a los productores, exigir más y establecer estándares. Otro de los problemas, fue la conservación del maíz; las plagas de gorgojo y la palomilla son terribles”.

¿CUÁL ES EL FUTURO DE MAIZAJO?

“Doblar la producción a fin de año. Ahora, los pequeños productores con los que trabajamos nos dan aproximadamente cuatro toneladas de maíz al mes y quiero que lo dupliquemos. A mediano plazo, poder abrir taquerías y otras tortillerías, al menos una céntrica, donde la gente pueda comprar tortillas de buena calidad y que pueda ser replicable. Queremos ser los número uno de maíz nativo y plantar milpas de la mano de los productores”.



CASOS DE INSPIRACIÓN
Y PROPUESTAS PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

TAMOA

RESCATAR EL MAÍZ CRIOLLO PARA MÉXICO Y EL MUNDO

La pérdida de la biodiversidad es un incentivo para vincular a sus guardianes
con los mercados.

Tamoa es un activo promotor del conocimiento del maíz originario en México. Es, como lo dice una de sus fundadoras, Sofía Casarin, parte de un movimiento nacional, más notorio entre 2015 y 2016, en el que muchas ONG y activistas han buscado mantener las variedades de maíz endémico y apoyar a sus principales guardianes, los productores.

“En esos años, surgió la necesidad de reconocer que la relación entre el campo y la ciudad está fracturada”, dijo Casarin, sobre una de las ideas que impulsó la creación de su empresa.

Tamoa comercializa especies de maíz nativo y trabaja con familias productoras, desde la siembra hasta la cosecha. Sus principales clientes son muy diversos: El Pastor en Londres; Los Loosers y La Calenda en la Ciudad de México; Oxomoco en Brooklyn y Tacology en Miami.

¿CÓMO INICIA TAMOA?

Sofía Casarin conoció a su socio, Francisco Musi, durante su estancia en Londres. Ambos compartieron su inquietud sobre la pérdida de biodiversidad del maíz mexicano.

“Francisco ha trabajado en restaurantes y en la industria de la comida desde hace muchos años. Cuando regresamos a México comenzamos a viajar, a ir a cursos, foros y ferias del maíz. Empezamos a tocar puertas con los campesinos para preguntarles sobre sus semillas y huertas”, detalla Casarin.

“Decidimos hacer un movimiento comercial que conectara a las familias de agricultores de variedades de maíz criollo con restaurantes y tortillerías interesados en promoverlos a través del comercio justo.

¿QUÉ IMPACTO TIENE TAMOA EN LA COMUNIDAD?

“Trabajamos con aproximadamente 20 familias que están sembrando más, debido a que hay más oportunidad de comercio. Las familias también están cambiando. Las nuevas generaciones, que descartaban por completo la oportunidad de seguir trabajando la tierra, comienzan a ver viable esta opción”.

De acuerdo con la cofundadora de Tamoa, el impacto de su emprendimiento incide en la forma en la que siembran los productores y en sus métodos. También han impulsado mejores maneras de almacenamiento para el maíz criollo, que es muy susceptible de ser atacado por plagas y hongos.



¿QUÉ RETOS ENFRENTA TAMOA?

Para los fundadores de Tamoa el principal reto es la exportación.

“Debido a que el maíz criollo es un producto que se ha exportado muy poco en la historia del país, ha sido un proceso administrativo muy intenso. También hay que tomar en cuenta que el maíz es un producto bastante vulnerable por las plagas, hongos y toxinas. Nuestro reto es mantener un producto fiel a su cultura y procedencia, pero que también se pueda adecuar o fusionar al mercado internacional.

FRIJOL Y CHILE: EL FUTURO DE TAMOA

“Los planes de Tamoa a futuro son trabajar con más clientes. Promover el maíz criollo en más restaurantes fuera de México. Sensibilizar a más clientes y consumidores sobre la importancia del maíz criollo. Y, finalmente, planeamos pronto explorar otros productos como el frijol y el chile”.

CHEELZI

EL CHOCOLATE COMO SUPERALIMENTO



Recuperando y elevando el culto al
cacao mexicano.



Venden chocolates, pero también buscan regresarle al cacao su tradición ancestral de súper alimento

Cuando se habla del chocolate se piensa de inmediato en Bélgica o Suiza. Poco, lamentablemente, en México y su tradición de trabajo con el cacao, a pesar de haber sido uno de los primeros lugares de domesticación de la planta mucho antes de la Conquista española.

Según Edgar López y Rocío Norzaga, fundadores de Cheelzi Dios Cacao, existe un malinchismo que afecta el reconocimiento del país como una potencia productora de cacao. Su producción, de acuerdo con la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (ahora Sader), el cacao producido en México solo cubre el 41.22 por ciento de la demanda en el país, el resto es importado de Ecuador, Costa de Marfil, República Dominicana, Colombia y Ghana.

Con el fin de contrarrestar esa situación y promover el valor nutritivo del cacao, crearon este emprendimiento. Venden chocolates, pero también buscan regresarle al cacao su tradición ancestral de súper alimento y que no sea visto como una golosina, sino como un suplemento rico en antioxidantes.

¿CÓMO INICIÓ CHEELZI DIOS CACAO?

“Soy química en alimentos y este fue un proyecto de la UNAM que estaba dirigido al chocolate mexicano,

específicamente a realizar productos en torno al cacao. El proyecto nació hace nueve años en la sala de nuestra casa hasta que la invadimos completamente y tuvimos que mover la producción a otro lugar.

“Iniciamos haciendo chocolatería fina y seguimos con chocolatería de raíces mexicanas. Luego dimos el salto a lo gourmet, y (pronto queremos estar) peleando por un lugar entre las marcas bien posicionadas en los mercados internacionales”, dijo Rocío Norzaga.

“Buscamos reinventar la manera de consumir el cacao. Elaboramos una cartera de productos que permiten que se incluyan en la dieta de los mexicanos para aprovechar todos los beneficios a la salud que trae el consumo de cacao”, explicó Edgar López.

¿QUÉ IMPACTO TIENE CHEELZI DIOS CACAO EN LA COMUNIDAD?

“Compramos más de 300 kilos de cacao a 22 microproductores en Chiapas y a 44 en Tabasco. También les compramos el chocolate directamente a ellos. Se les paga bien, pero aún no tenemos el volumen suficiente para crear un impacto visible”.

¿QUÉ RETOS SE LES HAN PRESENTADO EN ESTA TRAYECTORIA?

“Diferenciarnos con sabor frente a los productos que tienen alto contenido de cacao. Una de las herramientas que usamos con ese fin son nuestros empaques con diseños propios”.

¿CUÁL ES EL FUTURO DE SU EMPRESA?

“Para este año estaremos entrando como proveedores a una cadena de supermercados gourmet, que ocupa una parte importante en la comercialización. También seremos proveedores de una academia de mujeres y una cadena mexicana de hoteles.

“Cerraremos con más puntos de venta gourmet y estamos preparando el etiquetado para llegar al mercado internacional”.

YOLCAN

DE LAS CHINAMPAS A LA MESA

Métodos agrícolas ancestrales para mejorar nuestra
alimentación, la sustentabilidad
y la renovación de la tierra.

Para Lucio Usobiaga, cofundador de Yolcan, se debe conectar el cuerpo con la tierra a través de los alimentos. El primer paso, es enfatizar la importancia de la alimentación, de la agricultura, del comercio justo y del cuidado del ambiente.

“La producción agrícola industrial muchas veces no toma en cuenta los factores sociales y ambientales. La producción orgánica responsable sí lo hace. En términos de costos, puedes producir de manera más barata con la agricultura orgánica porque no estás comprando insumos caros externos.

“La agricultura no es una fábrica”, agrega Usobiaga, mientras traslada a su chinampa a tres chefs de los mejores restaurantes del país, para que revisen la oferta que más tarde estará en la mesa de sus comensales.

Yolcán busca cuatro objetivos principalmente: la mejora alimenticia, el rescate de la agricultura mexicana, la producción de mejores verduras y el rescate de las chinampas.

Las chinampas son pequeños terrenos de tierra fértil que en su mayoría están preparados para la siembra, y descansan en fuentes de agua como ríos y lagos. Durante la época prehispánica en México, fueron uno de los sistemas de agricultura más sustentables para los pobladores del Valle de México.

Yolcan actualmente realiza la siembra de productos orgánicos en siete chinampas con una extensión aproximada de ocho hectáreas. Desde el 2018, extendió su modelo de siembra a Huasca, Texcoco y San Miguel Xicalco.

¿CÓMO SURGIÓ YOLCAN?

“Yolcan empieza en el 2011, con el propósito de surtir verduras orgánicas a casas y restaurantes, pero nos dimos cuenta que había pocos productores y que la mayoría producían cultivos con químicos.

“Nosotros teníamos que sembrar para convencer a la gente que se puede hacer de manera orgánica y con cultivos diferentes. Estuvimos capacitándonos, visitando chinampas, restaurantes y familias. Empezamos poco a poco”.

¿QUÉ IMPACTO TIENE YOLCAN EN LA COMUNIDAD?

“Hemos visto familias chinamperas que han empezado a ganar más dinero y han dejado de utilizar agroquímicos. Es una conversión personal muy interesante.

“En esa conversión, también descubren que pueden

sembrar más cosas. Es entonces cuando regresa ese asombro y la creatividad a la técnica agrícola. Se ha visto con las familias con las que trabajamos. Es un cambio muy padre”.

¿QUÉ RETOS ENFRENTA YOLCAN?

“Queremos hacer más rentable la producción por medio de ciertas herramientas y elementos en la agricultura que, por ejemplo, nos permitan producir mejor en invierno, y ahorrar gasolina y tiempo en riegos.

“Necesitamos tener energía solar en todas las chinampas. En limpieza del agua y del suelo, siempre hay que estar avanzando. Lo estamos trabajando con el Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional.

“También trabajamos en mejorar la comercialización, en comunicar mejor, en conocer chefs que les interese y fortalecer esa relación. Por ejemplo, en el caso de los restaurantes Pujol y Máximo Bistrot, ya les surtimos desde hace tiempo, pero queremos que haya más relación entre la cocina y la producción.

“Estamos luchando contra la urbanización. Uno de nuestros grandes retos es hacer las chinampas más rentables para producción agrícola, que vendiéndolas para construir casas. El reto en Xochimilco es producir de manera más eficiente y rápida sin traicionar ninguno de los principios de la agricultura orgánica: que sea policultivo, que no haya uso de fertilizantes químicos y respetar la rotación.

“Queremos que una chinampa de mil metros cuadrados pueda dejarle 20 mil pesos al mes al productor”.

EL FUTURO DE YOLCAN

“Nosotros trabajamos tanto con la producción como la comercialización; es decir, conforme vamos trabajando con más familias tenemos que conseguir más mercado.

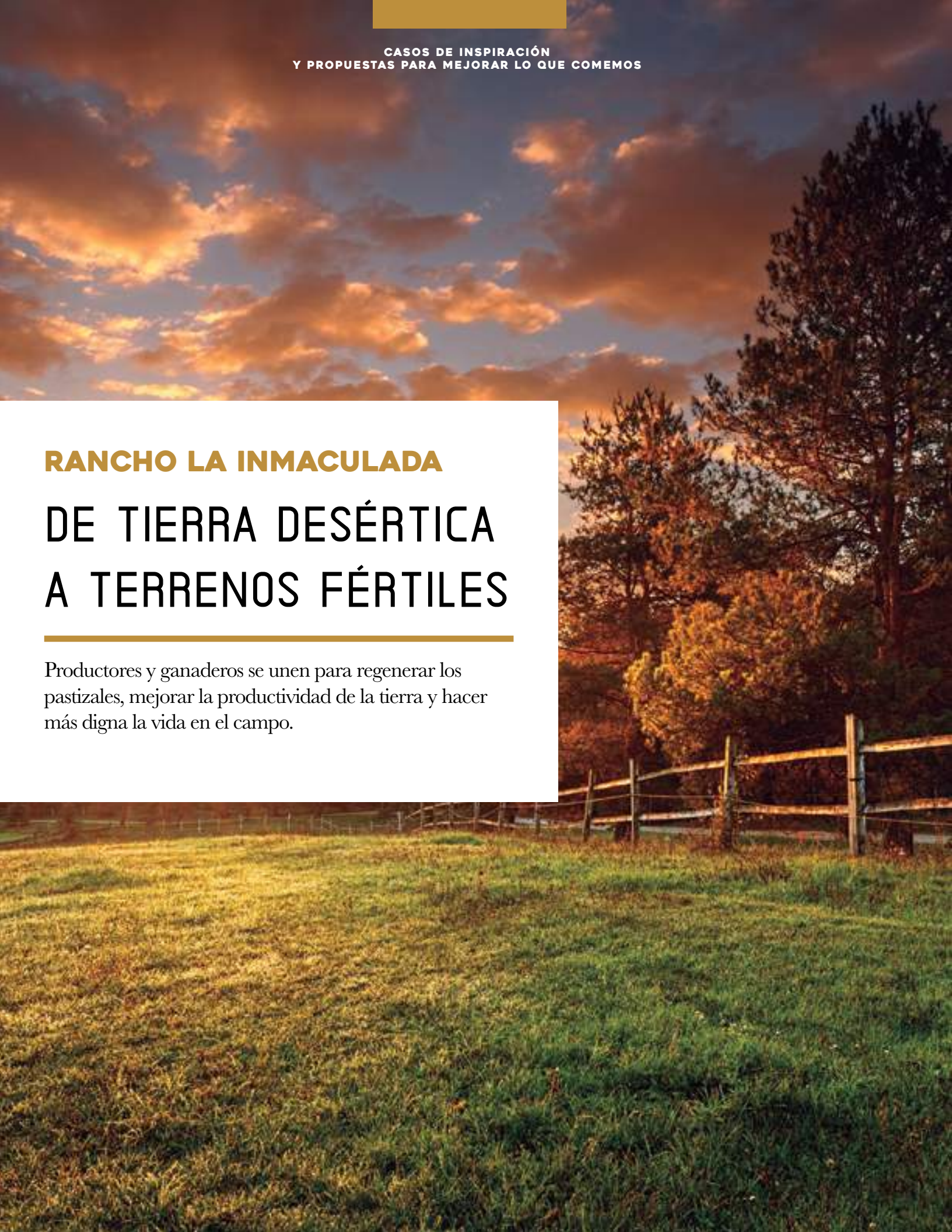
“Queremos reactivar más chinampas, trabajar con más familias en Hidalgo y Texcoco, lo que implica capacitaciones, inversión social, limpieza de agua y de suelo, y abrir más mercado.

“Lo que queremos es ir creciendo como lo hemos estado haciendo, de manera orgánica; por eso, no nos interesa que llegue un inversionista diciendo ‘queremos que se recuperen 400 hectáreas en un año’. En el fondo no tienen idea de que la tierra de aquí es propiedad privada, pero no está en el registro de la propiedad, y que muchas chinampas están abandonadas. No es así de fácil”, concluyó Lucio Usobiaga.

RANCHO LA INMACULADA

DE TIERRA DESÉRTICA A TERRENOS FÉRTILES

Productores y ganaderos se unen para regenerar los pastizales, mejorar la productividad de la tierra y hacer más digna la vida en el campo.



Hace 40 años, Iván Aurelio Aguirre Ibarra decidió dar un giro a su formación como economista cuando escuchó de la ecología integral y de regeneración. Aplicó este método en sus tierras y trasladó a su familia a vivir a un ambiente rural en Pitiquito, Sonora para comprobar su eficacia.

Después decidió capacitar a productores locales interesados en que sus cosechas fueran 100 por ciento orgánicas, con el ganado como parte de la solución y no del problema de desertificación de las tierras.

Así, Rancho La Inmaculada se orientó a la regeneración de los suelos para evitar la desertificación a través de buenas prácticas ganaderas y de cultivo, con una visión integral del ecosistema y la comunidad.

Su modelo es holístico, porque trata cada elemento como parte de un gran sistema. Y considera muchos factores, como el aumento de la productividad de las tierras, la creación de empleos, la regeneración de suelos, la filtración del agua de lluvia, el incremento de la cubierta vegetal, la captura del CO2 atmosférico y el aumento de la biodiversidad, entre otros.

¿CÓMO INICIA RANCHO LA INMACULADA?

“Cuando conocimos la regeneración de la ecología integral, liderada por Allan Savory, nos acoplamos a su equipo y empezamos a hacer prácticas en los ranchos. Ahora tenemos más de 15 años en el circuito de consultores y la propuesta está rindiendo grandes resultados”.

Allan Savory es el ecologista que a través de Savory Institute creó el concepto de agricultura holística, en el que se hace uso del pensamiento sistémico para gestionar los recursos naturales y así revertir no sólo el cambio climático y rescatar la biodiversidad, sino también combatir la pobreza, la migración y la violencia.

“Hace aproximadamente cinco años, tuvimos la oportunidad de presentar nuestro proyecto a la Coordinación General de Ganadería de Sagarpa (ahora Sader), y creyeron en él. Ya tenemos cinco años colaborando con el sector ganadero de la mano con el poder Ejecutivo Federal para capacitar a agricultores y a otros ranchos en la agricultura holística”

¿QUÉ IMPACTO TIENE RANCHO LA INMACULADA EN LA COMUNIDAD?

“Nuestro trabajo implica mucho más que la ganadería; también trabajamos con los bienes estratégicos como el agua, los suelos, la diversidad de vida y la repoblación de las comuni-

*La salud del suelo es
reflejo de quienes
toman decisiones sobre
esas tierras*

dades. De esta manera, el ganado doméstico nos sirve también y lo estamos utilizando como herramienta para influir en el proceso ecosistémico.

“Capacitamos a los productores para que desarrollen sus capacidades. Los principales elementos a considerar son el mismo productor, al que empoderamos, y las buenas prácticas, con el fin de revertir el proceso de desertificación.

“Ayudamos a los productores, e incluso a académicos con posgrados, a que humildemente aprendamos a mejorar el potencial de los ranchos en México”.

¿QUÉ RETOS HA TENIDO RANCHO LA INMACULADA?

“Una de las tareas más desafiantes a las que nos hemos enfrentado ha sido llevar a la práctica las metodologías de regeneración de suelo.

Rancho La Inmaculada se enfocó en combatir el proceso de desertificación del suelo, que es el desgaste que sufre la tierra al ser un recurso en deterioro. Este proceso afecta siembras y ganadería, aumentando el costo, por la necesidad de usar fertilizantes externos y recursos que la lleven a ser productiva por más tiempo. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el proceso de desertificación de la tierra tiene un costo anual de 40 mil millones de dólares a nivel global.

“Revertir el proceso de desertificación del suelo convenció a los escépticos que encontramos en los ochenta y los noventa; incluso hemos abierto brecha en el gremio académico, que también ya están tomando las capacitaciones que otorgamos”.

¿CUÁL ES EL FUTURO DE RANCHO LA INMACULADA?

“Llevar mayor diversidad a otros ranchos y crear mejores oportunidades de trabajo. Ahora 70 productores de Sonora están siendo capacitados en el proceso de regeneración de suelos. Ponemos énfasis en que la salud del suelo es reflejo de quienes toman decisiones sobre esas tierras”.

CASOS DE INSPIRACIÓN
Y PROPUESTAS PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

VILLA DE PATOS



El sueño de cosechar comida orgánica en el desierto

Gracias a la agricultura regenerativa, el desierto del norte de México
tiene una oportunidad para producir comida más saludable.

La región de General Cepeda en Coahuila no siempre fue desértica. En 1980, cuando Emilio y Sofía Arizpe decidieron mudarse a lo que se conocía como San Francisco de los Patos o Villa de Patos, el campo tenía una vasta variedad de actividades agropecuarias, debido a que brotaba agua de un manantial que abastecía a las comunidades.

Cuando se comenzaron a hacer más pozos, el agua se agotó completamente. La familia Arizpe tuvo que hacer perforaciones para crear tomas de agua y bombas que mantuvieran, en la medida de lo posible, la forma de producción que tenían en su rancho, conocido como Villa de Patos.

“El agua de esos pozos no alcanzaba para aprovechar toda la tierra de cultivo que teníamos y comenzamos a sembrar magüeyes que requieren menos agua. Con eso comenzó todo”, dijo Emilio Arizpe, fundador y director general de Villa de Patos.

¿CÓMO INICIÓ VILLA DE PATOS?

“Antes de llegar a General Cepeda, cerca de Saltillo, teníamos una huerta donde todo era producido de manera artesanal y orgánica, pero en Villa de Patos eran 300 hectáreas y para trabajarlas tuvimos que hacerlo de manera convencional, usando fertilizantes y agroquímicos para asegurar las cosechas y pagarle al banco.

“Posteriormente, iniciamos la producción de aguamiel 100 por ciento orgánica, y coincidió con el interés que comenzó a darse de inicios de los 2000 hacia los productos naturales”.

¿QUÉ IMPACTO HA TENIDO EL DESARROLLO DE VILLA DE PATOS EN LA COMUNIDAD?

“A la gente que trabaja con nosotros le gusta hacerlo con un método más natural. Es una manera de relacionarse con la tierra y los animales. Con los químicos sentían miedo. Ahora estamos en un plan de cero químicos y hemos logrado animales y plantas más resistentes a las enfermedades y a las plagas.

“El impacto que hemos dejado con otros productores es visible ya que ellos conocen cómo le hacemos nosotros y les ayuda a ver que sí funciona hacer las cosas de otro modo, a pesar de que vengan personas a recomendarles agroquímicos para su cultivo.

“En el ámbito social, también hemos cumplido con pagar sueldos justos y dar todas las prestaciones, incluso seguridad social, cosa que antes nadie hacía en el campo”.

¿CUÁLES HAN SIDO LOS PRINCIPALES RETOS QUE HAN ENCONTRADO?

“Fue un proceso largo, porque nos vimos en situaciones en donde tratamos de hacer todo orgánico y llegaba un bicho que ponía en riesgo toda la cosecha y era empezar de nuevo.

“Así estuvimos dos o tres años. Fue duro, pero ahora vemos que es un proceso natural para quien quiere convertirse a este tipo de agricultura orgánica. Se trata de fortalecer el sistema inmune de animales y plantas de manera natural.

“También fue un reto el enorme control de registro para comprobar que no había contaminación cruzada por todo lo que estábamos sembrando de manera convencional. En 2006, ya toda la producción en nuestro rancho fue orgánica. Fue todo a través de ensayo y error, y en 2009 iniciamos el proceso de certificación de todo el rancho como orgánico”.

¿CÓMO VISUALIZA EL FUTURO DE VILLA DE PATOS?

“Aspiramos a establecer una relación muy directa con nuestros consumidores. Nuestro plan es estar cerca de ellos y conocerlos. Queremos desarrollar una relación en la que podemos entregarles el producto directamente en sus casas o cerca de ellas. Queremos evitar más tiendas e intermediarios. Estamos tratando de hacer las cosas frescas y de buena calidad, por lo que poner los productos en un anaquel esperando a que alguien quiera comprarlos es un error.

“Ahora con la tecnología se puede realizar de manera más directa. Amazon es un ejemplo de distribución. Imagínate que desde un año antes ya sabemos quienes quieren un producto, podemos planear esa producción y hacer que llegue al consumidor dos o tres días después de que se cosechó”.



CASOS DE INSPIRACIÓN
Y PROPUESTAS PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

EKOLOGI

LLEVAR NUTRIENTES AL CAMPO CON DESECHOS DE LA CIUDAD

Reciclando desechos orgánicos para transformarlos en
biofertilizantes agrícolas.



Adrián Villa hace tiempo que quería reciclar y transformar. El actual gerente de operaciones de Ekologi y sus compañeros de la Universidad Tecnológica de México (Unitec), ganaron un concurso de emprendedores con sus productos orientados a la jardinería y elaborados a partir de desechos domésticos de frutas y verduras.

Sin embargo, según Adrián, este no fue el único aliciente para continuar con el proyecto de manera profesional. Se conjugaron la gran cantidad de desechos que se intentan reciclar en la Ciudad de México y la zona metropolitana, con la demanda de fertilizantes sin químicos que la agricultura necesita con urgencia.

Los biofertilizantes de Ekologi se elaboran a través de procesos sustentables y biodigestores que emplean estiércol animal y residuos orgánicos para generar los nutrientes necesarios y desplazar, tanto por precio como por eficacia, a los fertilizantes químicos de uso masivo.

¿CÓMO INICIA EKOLOGI?

“Si bien hay mucho reciclaje de PET, vidrio y cartón, hay pocas iniciativas a pequeña escala de residuos orgánicos. Por ejemplo, la industria del agave recicla sus desechos pero no con la finalidad de usarlos de nuevo. Ahí nos dimos cuenta de que hay mucho potencial para generar fertilizantes naturales, ecológicos y orgánicos a partir de estos desechos”, explicó Villa.

“Luego del premio en la universidad, obtuvimos un premio a nivel internacional, en el que compitieron más de treinta países con proyectos sustentables. De comenzar las pruebas en un salón de clases pasamos a un pequeño terreno en el Estado de México y convencimos a tres micronegocios que nos dieran sus desechos orgánicos. Luego se extendió a siete y posteriormente a doce, incluyendo a cafeterías y restaurantes, cuyos residuos son transformados en abono para jardinería.”

Ekologi actualmente atiende a pequeños productores en el Estado de México.

¿QUÉ IMPACTO TIENE EKOLOGI EN LA COMUNIDAD?

De acuerdo con Adrián Villa, el primer impacto proviene de sus productos; por ejemplo, su producción de fibra del coco puede ayudar a mitigar la tala de árboles, ya que sustituye los sustratos que se obtienen de las cortezas del pino.

“Hay un auge de marcas y productos que demandan grandes cantidades de coco, lo que genera muchos desechos de esta fruta que terminan en la basura. Por esto, en Guerrero tenemos alianzas con empresas a las que les compramos los desechos y los procesamos para incorporarlos a nuestras mezclas de sustratos.

¿QUÉ RETOS ENFRENTA EKOLOGI?

“Definitivamente, los trámites gubernamentales. Tan sólo el acta constitutiva nos llegó tres meses después.

En el Estado de México, había requisitos que como pequeña empresa no había forma de obtenerlos. Existen trámites en los que el gobierno pedía ciertos requisitos online y llegando a ventanilla eran otros.

“A nivel municipal, las administraciones duran muy poco; entonces si llegas a obtener el trámite con una administración y llega otra, determina nuevos procedimientos y tiempos”.

EL FUTURO DE EKOLOGI

“Esperamos cerrar el año con más miembros en nuestros programas de servicio, y con más alianzas con empresas, establecimientos y personas para reciclar sus desechos”.

La demanda de fertilizantes sin químicos que la agricultura necesita con urgencia.





CASOS DE INSPIRACIÓN
Y PROPUESTAS PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

BIOBOLSA EMPODERANDO A PEQUEÑOS AGRICULTORES CON FERTILIZANTES NATURALES

**Tecnologías para evitar la contaminación atmosférica y
fertilizar la tierra de cultivo de manera orgánica.**

Alexander Eaton fue supervisor de energía solar en tierras agrícolas en Nicaragua trabajadas por pequeños productores. Durante su estancia en Centroamérica se percató que la tecnología accesible podía hacer una gran diferencia en una granja, apoyando la producción a pequeña escala y evitando el uso de químicos en los cultivos.

El reto, de acuerdo con Eaton, era que en ese momento la tecnología no estaba lo suficientemente desarrollada para ayudar al campo. Esto lo motivó a crear procesos y herramientas innovadoras y a entender el mercado.

Así fue como empezó Sistema Biobolsa, un sistema que produce biogás y fertilizante para el campo a través de la recolección de estiércol. Está diseñado para pequeños productores con ganado de traspatio, ya que los desechos son colocados diariamente en un contenedor, donde se fermentan y producen gas metano y biol natural, fertilizantes que no necesitan químicos para su funcionamiento.

Actualmente, cuentan con 6 mil 500 granjas con sistemas instalados a nivel mundial. Son 42 mil 100 personas impactadas de forma directa.

EMPODERAR A LOS AGRICULTORES COMO PRINCIPIO

“Biobolsa surgió porque nos dimos cuenta de que por distorsiones del mercado de largo plazo, los pequeños productores son más pobres y tienen más retos en su desarrollo. Es muy difícil ayudarles a hacer inversiones para su propio crecimiento cuando son de las poblaciones más vulnerables del mundo.

“Además, en los últimos 50 años, sobre todo en México, la Revolución Verde ha sido un intento por llenar todo con químicos, pesticidas e insumos agrícolas que no son naturales ni amigables con el medio ambiente. Son bastante peligrosos y dañinos.

“Cuando vimos que el producto era bueno, nuestro enfoque cambió al de ‘¿cuál es la manera de llegar con la gente?’, ‘¿cuál es la metodología que necesitamos?’. Tuvimos que entender la oferta e innovar financieramente para ofrecer co-

sas que pueden empoderar a la gente con precios más justos”, dijo en entrevista Alex Eaton, fundador del Sistema Biobolsa.

¿QUÉ IMPACTO TIENE BIOBOLSA EN LA COMUNIDAD?

“Para mucha gente, el desecho no tiene nada de valor. Que se pueda convertir en algo tan valioso como gas natural, genera un cambio muy impactante. Como empresa social, nos movemos por metas sociales y ambientales y esto facilita mucho más la relación con los productores.

“La verdad, esta relación empodera mucho más al productor, porque gran parte del desarrollo del campo en México ha sido a través de programas de gobierno,

con una visión muy paternalista. En oposición a la visión de que a los pobres tenemos que regalarles cosas, nuestro mensaje empodera a los pequeños productores a hacer cosas con sus propios recursos.

“Es una visión de cambio de Méxi-

co que podemos lograr”, afirmó el fundador de Sistema Biobolsa.

¿QUÉ RETOS ENFRENTA BIOBOLSA EN LA ACTUALIDAD?

“Uno de los retos es volver y convencer a la gente de que no necesitan químicos. Convencerlos de que hay alternativas de producir más sustentable y más amigable con el medio ambiente. Es un reto ideológico por toda la fuerza de comunicación, incluso del gobierno y de negocios muy poderosos. Han ido a decirles que necesitan usar químicos”.

EL FUTURO DE BIOBOLSA

“Queremos instalar tres mil sistemas más. Vamos a cerrar el 2019 por arriba de los 100 millones de pesos en ventas. Ya tenemos operaciones en India, Nicaragua y Colombia. Ahora el reto es ‘¿cómo llegamos a millones de personas?’, ‘¿cómo realmente cambiamos la agricultura mundial?’”, concluyó Alex Eaton.

La Revolución Verde ha sido un intento por llenar todo con químicos, pesticidas e insumos agrícolas que no son naturales ni amigables con el medio ambiente

TIERRA DE MONTE

Cultivar y comer sin venenos no debería ser un lujo

La tierra de cultivo no tiene que sufrir con agroquímicos que la contaminen.
Los procesos naturales agrícolas son asequibles y tienen mucho potencial.



Hace 15 años, Adriana Luna, actual CEO de Tierra de Monte, comenzó a investigar el proceso por el cual pasa la tierra de cultivo, que nos da cosechas comestibles, pero termina como un terreno árido después de su uso.

“¿Cómo dentro del mundo natural los elementos interactúan para producir riquezas y reciclar nutrientes?”, pensaba Adriana.

Nueve años después decidió juntar los resultados de esta búsqueda, meterlos en una bolsa y colocarlos en un ecosistema con el fin de patentar un reciclable de nutrientes orgánicos para tierra de cultivo.

Así fue como salió al mercado Tierra de Monte, una empresa de fertilizantes biológicos que propician la regeneración de la tierra de cultivo gracias a la mezcla de ingredientes naturales obtenidos de la tierra y de los mismos procesos de la composta, tales como carbonato de calcio, dextrosa, extracto de levadura, concentrado de microorganismos, aminoácidos, humato de potasio y vermicomposta.

¿CÓMO SURGIÓ TIERRA DE MONTE?

“Cuando mi socio (y esposo) y yo nos graduamos, nos fuimos a vivir a Sinaloa y pudimos ver cómo era la vida de los productores del campo. En ese momento nació nuestra hija, quien tiene múltiples alergias y no puede ingerir agroquímicos”.

Posteriormente, decidieron trasladarse a la Ciudad de México y hacer frente a otra desigualdad: la de los consumidores.

“La indignación respecto al estado del agro, se convirtió en algo personal, porque es insultante que comer sin veneno sea un lujo exclusivo de los ricos”.

Con eso en mente, decidieron comenzar a vender nutrientes para suelo agrícola que hacían en la cocina de su casa. La primera entrega fue de 300 kilos para un pequeño agricultor. Así nació Tierra de Monte, una compañía mexicana encargada de crear fertilizantes 100 por ciento orgánicos y con la tecnología necesaria para devolver a la tierra los nutrientes sin aumentar el costo de las cosechas, que además, promueve la agricultura auto sustentable, rentable y digna en todo el país.

“El ahorro varía en cada cultivo, pero podemos encontrar reducción de costos hasta de 100 por ciento en fungicidas y bactericidas, y del 85 por ciento en insecticidas.

“En el maíz, trigo y café se ha logrado la reducción

de gastos por manejo de enfermedades en un 50 por ciento y la reducción de morbilidad por hongos y bacterias en un 90 por ciento”.

En el 2018, Tierra de Monte trabajaba con alrededor de 15 mil hectáreas en el país. Por el ritmo de su crecimiento, la empresa estima cerrar 2019 con un 30 o 40 por ciento más.

¿QUÉ IMPACTO TIENE TIERRA DE MONTE EN EL AMBIENTE?

“Buscamos revertir la hipoteca del capital natural para tener una cosecha (...) Nosotros contamos con certificación orgánica para que el suelo vuelva a recuperar esas funciones que le permiten estar sano.

“Lo que hacen los fertilizantes de Tierra de Monte es que solubilizan los nutrientes, los empaquetan de una forma en la que llegan a las plantas de manera ordenada y lenta. No le dan a la tierra ese golpe de nitrógeno que tienen los fertilizantes sintéticos, que es como si le metieras anabólicos a la planta”.

¿QUÉ RETOS ENFRENTA TIERRA DE MONTE EN LA ACTUALIDAD?

“Respecto a los productos biológicos, no hay un marco regulatorio claro. Estas regulaciones están hechas para las farmacéuticas grandes. Entonces, al momento de entrar al mercado tenemos que competir con empresas que tienen acceso a abogados y a recursos.

“Ese factor hace más lento el crecimiento de las pequeñas empresas que buscan ser una herramienta más accesible para los productores del campo”.

EL FUTURO DE TIERRA DE MONTE

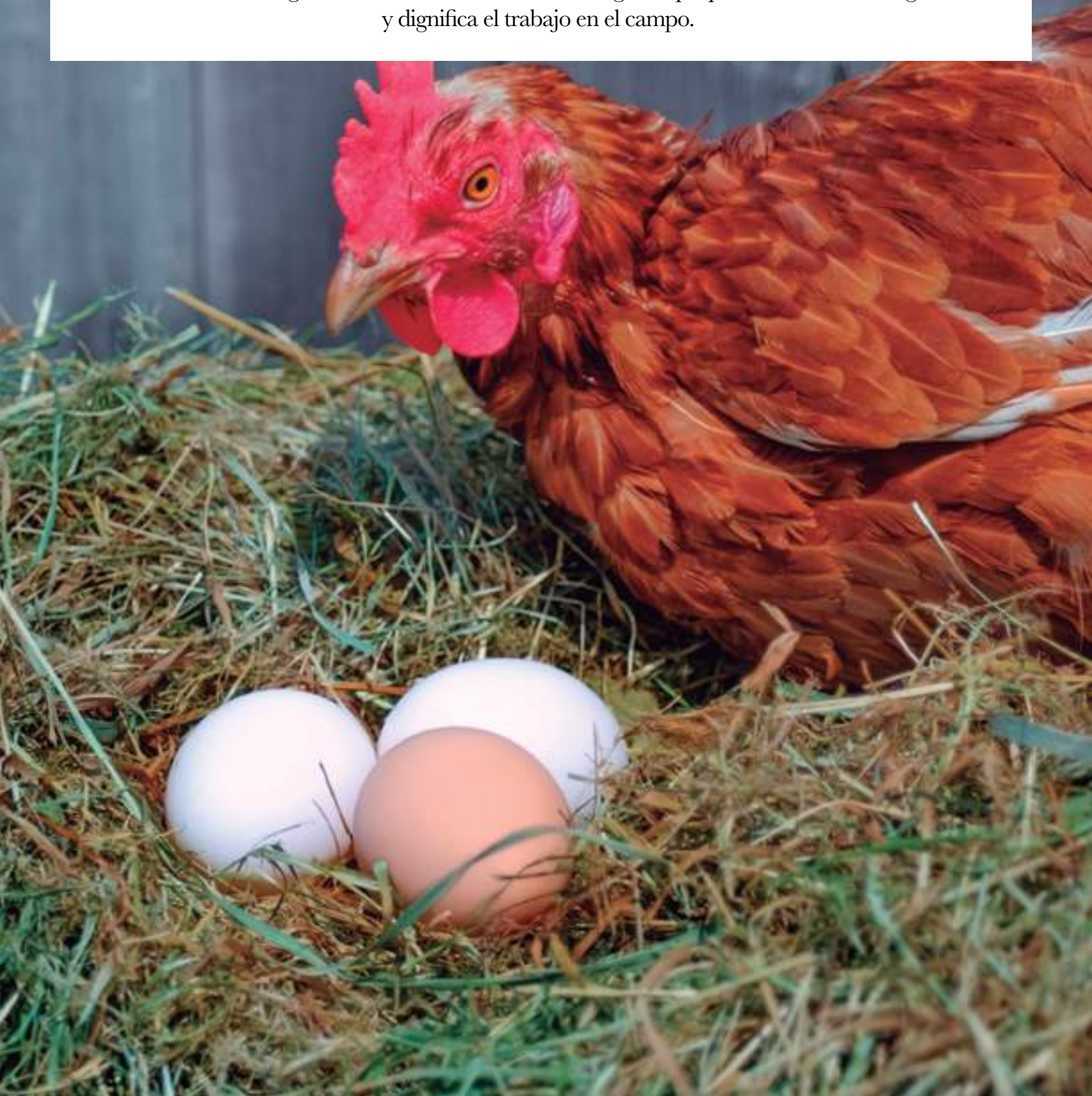
“Vamos a impulsar la organización, y conectar cadenas de comercialización de los pequeños productores con comercializadoras más grandes.

“Para fin de este año, la meta es consolidar a los aliados y clientes que tenemos a nivel nacional, ubicados en diez estados. También a finales de este año, estaremos perfilando ya con mayor nitidez el entrar al mercado extranjero. Otro proyecto que arranca el próximo año, es la construcción de un laboratorio más grande. Lo que queremos es transmitir que sí se puede ser congruente con el discurso que estamos dando y nuestra forma de producir”, concluyó Adriana Luna.

MURLOTA

¿Qué fue primero, el huevo o la gallina?

Todo inició con mil gallinas. Ahora es un modelo de negocio que produce alimentos orgánicos y dignifica el trabajo en el campo.



Un intercambio estudiantil a Chiapas abrió la perspectiva de Itzel Suárez. Se dio cuenta que gran parte del trabajo de las granjas era realizado y tenía éxito gracias al papel de las mujeres.

Así, en 2012, a través de un microcrédito, Itzel y un grupo de quince mujeres adquirieron mil gallinas recién nacidas para producir huevos orgánicos.

Desde su origen, Granjas Murlota se encargó de brindar asesoría integral para que estas mujeres se hagan cargo de todo el proceso, desde la producción y crianza de gallinas, hasta la comercialización de huevos, con el fin de proveer de proteínas a las familias de los trabajadores del campo y mejorar su nivel de vida.

Ahora que han crecido, quieren proveer proteínas saludables a miles más.

¿CÓMO INICIA MURLOTA?

“En 2012, me fui a hacer un doctorado a España. Mi proyecto estuvo basado en Murlota y la meta era que tuviera un modelo económico establecido y escalable. El doctorado se basó en la economía social, solidaria, sostenible y sustentable, con base tecnológica. Estos son los cuatro ejes del prototipo económico que en 2014 implementé en Grupo Murlota.

“Parte del modelo también es vender paquetes que ofrezcan insumos, equipos, infraestructura y capacitación”.

¿QUÉ IMPACTO TIENE MURLOTA EN LA COMUNIDAD?

Para Itzel Suárez, una de las ventajas de ser una empresa social es que están comprometidos con mejorar la calidad de vida de las mujeres con las que trabajan. Además, les brindan acompañamiento para que gestionen de mejor manera los recursos y su margen de ganancia sea mayor.

“Por ejemplo, ayudamos a una mujer de edad avanzada, que tenía una producción muy pequeña de huevos, a que pagara la universidad a sus hijos gracias a que le proporcionamos más gallinas y capacitación. El sueño de esta mujer era tener más gallinas y que sus hijos tuvieran más estudios. Este es un caso de impacto a la comunidad y forma parte de los resultados que también cuentan”.

Gran parte del trabajo de las granjas tenía éxito gracias al papel de las mujeres

¿QUÉ RETOS TIENE MURLOTA?

“Nuestro principal obstáculo fue asociarnos con gente que robó dinero del negocio. Luego de ese hecho tuvimos que apoyar a las familias y mantener el compromiso que tenemos con ellas. La empresa asumió los costos del robo y quedamos prácticamente en quiebra. El año pasado, empezamos de nuevo”.

Con el fin de obtener inversión fija, Itzel Suárez participó en Shark Tank México y ahí llamó la atención de dos de los inversionistas. Al finalizar la edición de este número, estaban muy cerca de formalizar la inversión.

EL FUTURO DE MURLOTA

“Desde noviembre del año pasado, me invitaron a formar un nuevo emprendimiento. Es un gran reto para mí, pero me da gusto porque es la forma de implementar el Modelo Murlota a nivel nacional. Lo implementaremos en los 32 estados, en los sectores tanto agrícola como pecuario.

“También formé el Sindicato Autónomo Nacional de la Producción Primaria y Actividades Relacionadas al Campo, porque los trabajadores del campo no estamos contemplados ante la ley pues no tenemos un empleador, lo cual es absurdo. El sindicato peleará para tener los mismos derechos de vivienda y seguridad social.

“Además, vamos a formar una red de Modelos Murlota con proyectos de producción de pescado, res, granos, et cétera, para quitar intermediarios, hacer un comercio justo y (contar con) canales dignos de comercialización.

“Estamos trabajando con la Secretaría de Relaciones Exteriores en un proyecto transnacional y montar granjas para migrantes. La idea es hacer granjas escuela para capacitarlos y posteriormente los gobiernos de los estados, municipios o a nivel federal, les pondrán una Granja Murlota en México, para que regresen, tengan trabajo y algo para producir”, concluyó Itzel Suárez.



MILPA CRIOLLA

Pollos de libre pastoreo para un consumo saludable

Una granja que trabaja para darle un sentido integral
y regenerativo a la producción de pollo.

Uno de los sueños de Héctor de la Fuente, era comer alimentos que él mismo produjera, por lo que se trasladó a Tabasco donde tenía un terreno en el que decidió criar sus propios pollos.

De la Fuente, quien fuera después fundador de Milpa Criolla, pasó de criar 10 pollos para autoconsumo a llevarlos a otras personas.

De esa forma comenzaron las operaciones de Milpa Criolla, un complejo de microgranjas especializado en la crianza de pollos orgánicos, en el que también se siembra maíz para alimentar a los animales. Los pollos que se producen ahí son de libre pastoreo y criados sin hormonas ni antibióticos.

¿CÓMO INICIÓ MILPA CRIOLLA?

“Empezamos hace año y medio en respuesta a las pocas opciones que hay en el mercado de comida sana a bajo costo, lo que hizo que yo comenzara a criar mis propias gallinas.

“Cuando los pollitos empezaron a morir repentinamente, recurrimos a la comunidad para comprar los que tenían las señoras que también criaban. De ahí surgió la pregunta: ‘¿por qué ellas pueden y yo no?’ Nos dimos cuenta de que el secreto es tener pocos animales en mucho espacio, para no tener a todos los animales concentrados.

“Nos pusimos de acuerdo con la comunidad y decidimos empezar un proyecto en el que nosotros les damos las instalaciones, los pollitos, la alimentación, la supervisión y la capacitación a cambio de la crianza y el cuidado de los pollos. En caso de pérdidas yo las absorbo, y si hay ganancias, son de todos”.

Actualmente, Milpa Criolla tiene 40 mujeres productoras criando alrededor de 100 pollitos en sus traspatios.



¿QUÉ RETOS HA TENIDO MILPA CRIOLLA PARA CRECER?

“No tenemos el sello de producto orgánico. Yo tengo la convicción de que ese sello está prostituido. Conozco productores que lo tienen y no hacen las cosas totalmente orgánicas”.

El fundador de Milpa Criolla explica que los requerimientos de higiene a nivel industrial no son los mismos que los de la producción propia del campo; que a pesar de tener estándares de higiene propios y confiables, que se transmiten a través de generaciones, estas diferencias podrían ser un obstáculo para su negocio en un futuro.

¿QUÉ IMPACTO HA TENIDO MILPA CRIOLLA EN LA COMUNIDAD?

“Nuestro propósito es lograr un impacto social y ambiental positivo a través de la producción, así como mejorar la calidad de vida a través de la venta de alimentos sanos a un precio justo. Las opciones que hay son sumamente caras porque (consumir productos naturales y locales) ha sido una moda y un lujo.

“A los productores, les ofrecemos un mejor pago si en lugar de maíz híbrido comercial, siembran maíz orgánico.

“También nosotros sembramos maíz y hacemos composta. Gran parte de la dieta de los pollos es de maíz germinado. Se multiplica el volumen y es rico en proteínas y aminoácidos”.

EL FUTURO DE MILPA CRIOLLA

“Las ventas no van mal, pero los gastos siguen siendo altos. El siguiente paso es contratar un despacho de marketing, y realizar más investigaciones para hacer más productos de pollo, aprovechando cada centímetro del pollo.

“Vamos a lanzar un food truck donde regalaremos la comida o las partes del pollo que generalmente no se compran de manera masiva. La idea es sumar a restaurantes que quieran aportar verduras para hacer platillos a la gente que no tiene hogar o en situación de calle”.

GANADERÍA REGENERATIVA

Reconectar la ganadería con la naturaleza

Su rancho estuvo a punto de quebrar, pero su recuperación fue tan aleccionadora que decidió compartir su modelo con el mundo.



Ganadería Regenerativa es una plataforma web creada por Daniel Suárez Castillo, con el fin de compartir el aprendizaje acumulado por la transformación de su rancho, ubicado en Chiapas, en un terreno de producción totalmente orgánico y sustentable.

Conforme fue creciendo el sitio, los lectores, en su mayoría ganaderos de la región, le solicitaron que los capacitara, por lo que a la fecha se han impartido más de 100 cursos. En ellos, los asistentes identifican cómo convertir la ganadería tradicional en pastoreo que beneficie al entorno en el que se desarrolla un rancho.

“Yo soy ganadero y administro el rancho de la familia en Chiapas. En 2010, sufrimos un descalabro financiero que casi nos lleva a la quiebra, provocado por los vicios del anterior esquema de producción. Después de ese golpe nos dimos a la tarea de buscar una manera barata y eficiente de producir”, detalla Suárez Castillo.

“Nuestro esquema de producción estaba demasiado desconectado de la naturaleza, teníamos ganado que no era apto para este tipo de clima y suelo; por ello, dependíamos completamente de los insumos. Toda la producción era artificial y los problemas los resolvíamos detrás del mostrador, no en el campo”.

¿CÓMO INICIA GANADERÍA REGENERATIVA?

Al buscar un cambio en su modelo, Daniel Suárez optó por comenzar con la práctica denominada Pastoreo Racional Voisin (PRV), que se basa en un pastoreo respetuoso con el medio ambiente y en la regeneración de suelos sin el uso de insumos químicos.

“Fui aprendiendo a punta de golpes y de éxitos. Después descubrí que también me apasionaba compartir información de esto y por eso abrí la página de internet, que es donde coloqué la información que obtengo de todos lados”.

El sitio web ha crecido en cuanto a comunidad e influencia. Ahora no solo es un vehículo de información, sino que permite convocar a ganaderos de México y el extranjero para que realicen cursos en el rancho de Ganadería Regenerativa, en Chiapas.

Además de los cursos impartidos también distribuyen materiales y publicaciones relacionadas con la ganadería holística y la ganadería y la agricultura regenerativa.

¿QUÉ IMPACTO TIENE GANADERÍA REGENERATIVA EN LA COMUNIDAD?

“No somos el único rancho en Chiapas que hace esto. Quien se mete a esta capacitación se vuelve un apasionado de la información, se vuelve gente con hambre de conocimiento, ya que ven que con menos recursos económicos logran más.

“Uno de los beneficios inmediatos para los que practican la ganadería regenerativa es tener más tiempo para su familia y mejorar su calidad de vida. La desconexión que tenemos con la naturaleza es la madre de todos los problemas”.

Desde el 2011, Ganadería Regenerativa ha capacitado a más de 100 ganaderos en la República Mexicana.

¿QUÉ RETOS ENFRENTA GANADERÍA REGENERATIVA?

“Llegar a más gente a través de las capacitaciones, difundir cada vez más información, y seguir haciendo tanto ruido como se pueda, tanto en Chiapas, como en todo el país”.







RECUPEREMOS EL SISTEMA ALIMENTARIO, VOLVAMOS A LA MESA*

**POR ADELITA SAN VICENTE,
DIRECTORA DE FUNDACIÓN SEMILLAS DE VIDA**



El análisis del sector alimentario parte por entender la conformación de este sector en el devenir histórico. El siglo pasado estuvo marcado por grandes conflagraciones; inició con las revoluciones mexicana y la rusa, seguidas de las dos Guerras Mundiales.

Frente al apremio de alimentos que dejaron las dos Guerras Mundiales y en particular en México, la llamada Revolución verde llegó y prometió alimentar a la humanidad. Su creador, Norman Borlaug, se adjudicó el Premio Nobel de la Paz por su lucha para acabar con el hambre en el mundo. Aunque esto no sucedió, cabe reconocer que se incrementó la producción de alimentos. Sin embargo, este crecimiento veloz nos ha llevado a una de las peores pesadillas: alimentos rociados con venenos que producen cáncer y provocan malformaciones en nuestros hijos y granjas de aves con animales atormentados y sacrificados, otros hacinados que generan virus recombinantes al chacotear en sus desechos.

El siglo pasado vio la consolidación del capitalismo y condujo al sector alimentario a la situación en la que hoy nos encontramos. Un sistema alimentario monopolizado por unas cuantas empresas, que ha buscado homogeneizar el consumo y controlar la producción. El capital separó el proceso agropecuario del de alimentación y buscó controlar todo el sistema, desde la semilla hasta la tortilla. Algo tan esencial para la existencia humana como los alimentos, se

han convertido en uno de sus principales motores para la obtención de ganancia en el sistema económico bajo el cual vivimos. Los “nuevos colonialismos del capital” muestran cómo las empresas se apropian y colonizan los sectores básicos de los cuales depende la reproducción de la humanidad. Hoy los alimentos se han convertido en una mercancía muy lejana a su función esencial de nutrirnos.

En consecuencia, desde los años ochenta del siglo pasado en México se impuso un modelo de importaciones que priorizó la producción para el mercado internacional y decidió importar los alimentos básicos. Este modelo llevó a una situación de exclusión y división entre los productores rurales y de control de la alimentación de toda la población. Las consecuencias, tanto en el campo como en nuestra mesa, han sido nefastas: hambre, obesidad, migración y violencia. En tanto, grandes empresas trasnacionales extranjeras y mexicanas se benefician del modelo y reportan constantemente incremento en sus ganancias; por ejemplo, las llamadas “Las 10 hermanas del campo mexicano”¹ son un grupo privilegiado de empresas en los últimos 30 años por el sistema de subsidios y apoyos para la comercialización.

Por ello, no podemos pensar que con el etiquetado de los alimentos o promocionando la frase “come bien y haz ejercicio” resolveremos un problema de una dimensión mayúscula. En este momento de transición se antoja



indispensable recuperar la alimentación en nuestras manos, no podemos seguir dejando algo tan delicado como la alimentación de nuestras familias a las grandes empresas cuyo único interés es la ganancia. Los alimentos vistos como mercancías nos han llevado a un sistema alimentario absolutamente inequitativo y dañino, con altos costos para el sistema de salud.

Debemos recobrar el control, regresar a nuestras familias a la mesa. Acercarnos a la producción de alimentos nos hará recobrar el objetivo esencial de la alimentación. Convertir la alimentación en el primer acto político, nos acerca a nuestros semejantes y nos obliga a vivir en comunidad para apoyarnos unos a otros para la obtención y manufactura de alimentos. Llama la atención que este sector ha sido tradicionalmente de las mujeres, aunque su reconocimiento esté del lado de los hombres.

La transformación que propone el gobierno mexicano deberá modificar el modelo impuesto para garantizar el derecho universal a la alimentación, es decir, el que “toda persona tiene, a una “alimentación nutritiva, suficiente y de calidad” y que será, como lo señala el Artículo 27° de la Constitución, a través de “El desarrollo rural integral y sustentable... que el Estado garantice el abasto suficiente y oportuno de los alimentos básicos que la ley establezca”. Es ineludible actuar frente a la grave crisis alimentaria que sufrimos en México y acotar el gran poder de las empre-

sas que han “colonializado” desde nuestro paladar hasta nuestra identidad, desde la semilla hasta la tortilla y que atentan contra nuestra salud. La gran tarea que tenemos atraviesa múltiples sectores y atenta contra poderosos intereses, pero nos obliga con premura a volver a la mesa a platicar estos temas. ■

Acercarnos a la producción de alimentos nos hará recobrar el objetivo esencial de la alimentación.

***Parte de este texto se publicó en La Jornada como artículo de opinión” De la semilla a la tortilla: el sistema agroalimentario”**

1. Dulce Olvera, La Sagarpa de Peña dio a Bachoco, Bimbo y Maseca más subsidio que a campesinos pobres, dicen cifras”, Sin Embargo, 7 de febrero de 2019. Consultado en: “<https://www.sinembargo.mx/07-02-2019/3531470>”

FINANZAS TRANSFORMATIVAS PARA REGENERAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

**ENTREVISTA A LAURA ORTIZ,
FUNDADORA DE SVX MÉXICO**





La mejor manera para que la inversión pueda atender problemas ambientales y de sistemas alimentarios a nivel global es conocerlos y atacarlos de raíz, opina Laura Ortiz Montemayor, fundadora de Social Venture Exchange México, empresa de consultoría especializada en inversión de impacto que busca la optimización de impacto social y ambiental.

“Los impactos sociales y ambientales son indivisibles. Si algo afecta a la sociedad también lo hace con el medio ambiente, para bien y para mal. Esa es una de las fallas en la inversión de impacto universal, lo que lleva a los inversionistas a afirmar que solo se dedican al bienestar de las personas sin importar, por ejemplo, el aire que respiran”, dice Ortiz Montemayor.

¿CÓMO SE PUEDE FINANCIAR LA IGUALDAD?

“El enfoque de las finanzas transformativas deja claro que no es suficiente con consultar a los campesinos para realizar una inversión en su tierra; es importante que los pequeños productores también sean copropietarios.

“Si el campesino se queda de lado, estaríamos usufructuando su producto de origen y continuamos perpetrando la desigualdad, en la que siempre habrá un campesino al que solo se le pague el precio del commodity y que todo el valor agregado que se genera después, nunca llegue a él.

“Las finanzas transformativas están tomando en cuenta la distribución de la riqueza generada. Para lograrlo existen estructuras financieras que son distributivas por diseño, en lugar de acumulativas”.

EL BANCO PERFECTO PARA LA INVERSIÓN DE IMPACTO

“La tierra es el modelo perfecto de cómo debería ser un banco, pues tiene principios distributivos, no acumulativos. Cuando las transacciones son acumulativas, ya sabes que van a crear desigualdad por default, porque así están diseñadas; es decir, si no cambias la estructura financiera a ser distributiva por diseño, hagas lo que hagas, vas a seguir financiando la desigualdad.

“Actualmente, existen muchas personas que piensan que la inversión de impacto es solo cambiar en lo que invierten; así pasan de invertir en energía tradicional a energías limpias y ya se consideran ‘inversionistas de impacto’, y no se dan cuenta que siguen perpetuando el ciclo de la mala distribución.

“Esto se debe a las estructuras del mismo sistema financiero, que solo permiten a los inversionistas incrementar su capital sin darse cuenta que están perjudicando al mundo. Si cambio el objetivo a un ‘necesito generar prosperidad compartida para todos’, entonces cambia todo.

“Un elemento fundamental es, por supuesto, el bolsillo. A nivel global, por ejemplo, el sistema industrial de monocultivo tiene rendimientos decrecientes. Hay un declive en la productividad por hectárea debido a que se tiene que pagar cada día más por recursos externos como plaguicidas y demás químicos debido a la degradación de las propiedades de la tierra. Esto pega directamente en el bolsillo de los inversionistas y en México ya hay ejemplos de acción al respecto”.

GANADERÍA REGENERATIVA, RENTABLE Y SUSTENTABLE

“A los ganaderos de México les está afectando de manera más visible y rápida el calentamiento global. No en el precio de la carne, cuyo valor está consolidado, sino en sus tierras, donde se crían las vacas.

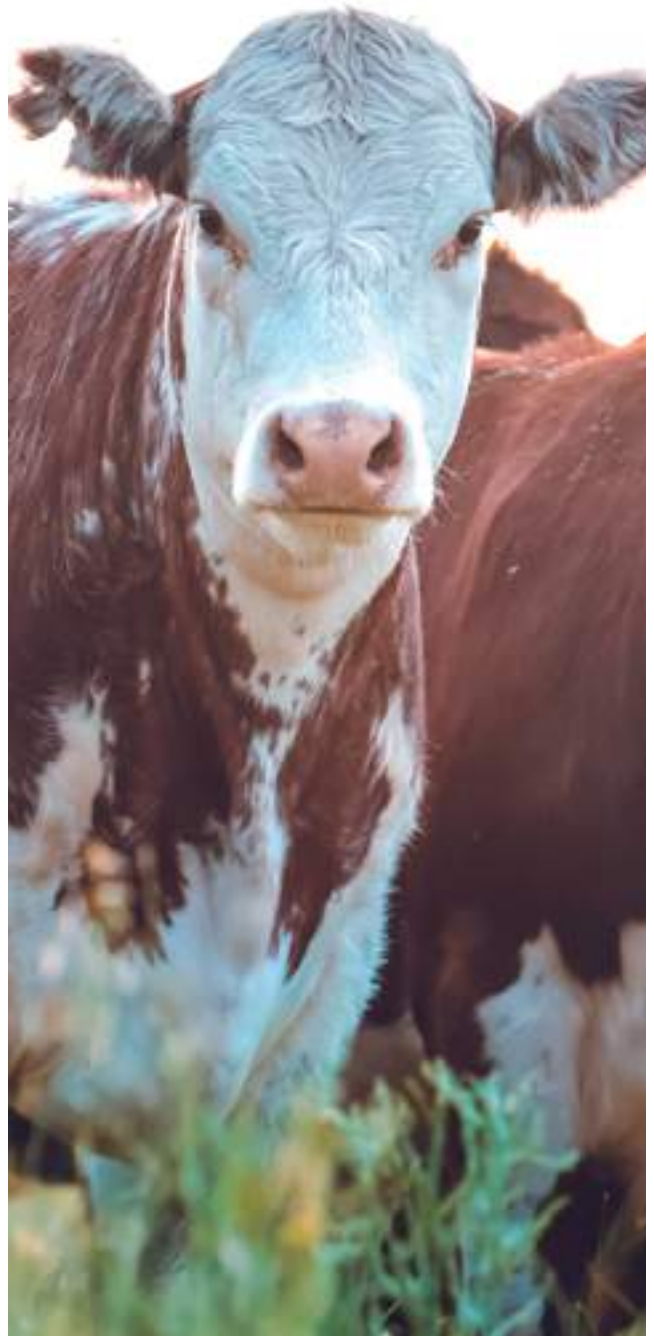
“La ganadería regenerativa en el país no ganó adeptos porque alguien los estuviera evangelizando, sino porque muchos se han dado cuenta de que hacer las cosas como antes ya no les está dejando ganancias y se aproximan a las pérdidas. Actualmente, hay un movimiento de 300 ganaderos en México en más de cinco estados que están entrando a la ganadería regenerativa.

“Con esta ganadería regenerativa los productores van regenerando el pasto que comen las vacas, así cada vez dependen menos de insumos externos, compran menos antibióticos y tienen ganancias de plantas perennes y árboles que dan sombra a las vacas.

“Pero esto no es exactamente porque la promesa del dinero sea grande, sino porque el riesgo de no hacerlo es mayor.

PROMOVRIENDO EL CAMBIO EN LA INVERSIÓN EN MÉXICO

“Este es solo el inicio. En México existen 416 inversionistas sensibilizados y capacitados por SVX sobre inversión de impacto y este tipo de acciones para contrarrestar el efecto de la economía tradicional en los sistemas alimentarios. Queremos generar más conciencia y más cambios”. ■

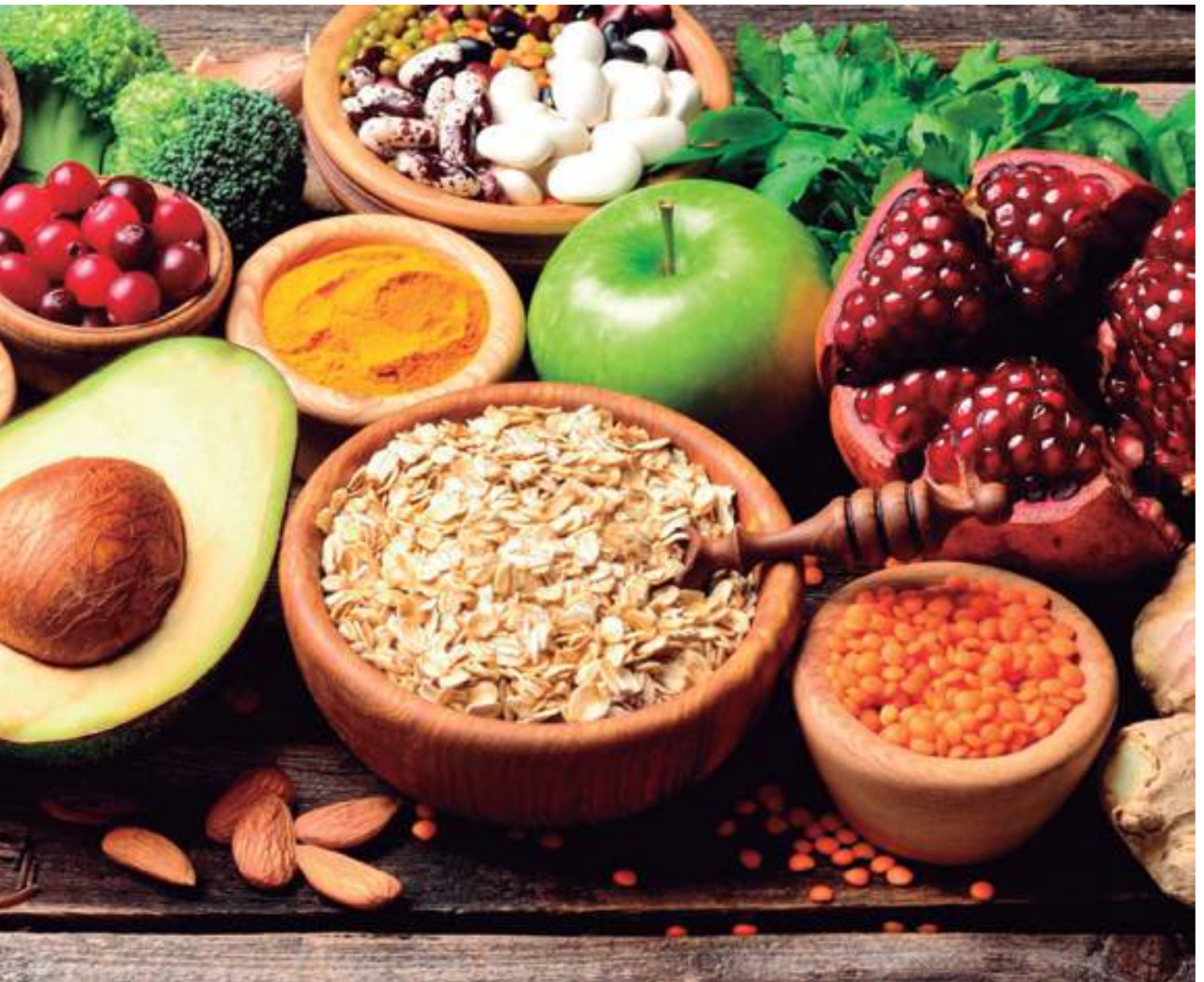


*Las finanzas
transformativas están
tomando en cuenta la
distribución de la riqueza
generada*

CANASTAS COMUNITARIAS



**POR: EMILIE ABRAMS,
ENDEAVOR MÉXICO**



**SOBRE LOS RETOS DE DEMOCRATIZAR EL ACCESO Y LA ASEQUIBILIDAD A COMIDA ORGÁNICA,
SALUDABLE, LOCAL Y ESTACIONAL.**

Llegué a México para unirme a un proyecto que revitaliza los métodos agrícolas prehispánicos en el cultivo de vegetales orgánicos al sur de la capital. Estos vegetales son vendidos a chefs o directamente a los consumidores en forma de una canasta semanal de productos cultivados mediante el modelo de agricultura sostenida por la comunidad.

Los chefs siguen siendo los clientes clave y quienes comunican a los consumidores el valor de los alimentos orgánicos de manera más efectiva. Desde la promoción de las verduras más exóticas, hasta el misterio que generan en torno a sus productos secretos. Los chefs suelen tener mejor posición para pagar los precios más altos, que van de la mano con las mejores prácticas de cultivo y mejores pagos a los productores. Porque en un restaurante de primera categoría, nadie se niega a pagar una cuenta cara.

Pero, ¿es esta exclusividad el paso necesario en la vida de cualquier producto nuevo, donde la sociedad dependa de que las élites lo adopten para subsidiar su costo hasta que el precio del producto pueda reducirse lo suficiente para que todos puedan acceder a él (por ejemplo, los teléfonos inteligentes)? ¿O es el estatus de este producto, visto como artículo de lujo, lo que exacerba la tendencia a que los ricos y mejor educados disfruten de una alimentación más saludable y, por lo tanto, sufren de menos enfermedades relacionadas con la dieta?

Los modelos de negocio de compra de vegetales orgánicos o canastas a manera de suscripción están en un



momento crucial. ¿Podrán escalar y ser más accesibles o seguirán siendo un producto de lujo?

Hasta ahora, no parece que los modelos de agricultura sostenida por la comunidad hayan proliferado. Ya he visto nuevos intentos fallidos este año. Las escasas compañías que han estado en el mercado durante varios años, incluida la que me uní, continúan, aunque con ventas estancadas.

¿Por qué la demanda es limitada y está lejos de ser accesible para todos? Los datos demográficos de los principales consumidores son: profesionistas conscientes de la salud y del planeta, padres jóvenes y extranjeros. Las familias mexicanas de clase media-alta probarán dichos alimentos por un tiempo, vacilando entre lo que creen que quieren y lo que realmente quieren. Pero a la hora de la verdad, la gente valora la conveniencia sobre otros atributos.

De seguro, yo soy un caso inusual. Preparo yo misma casi todas mis comidas y soy una vegetariana entusiasta. Pero incluso como creyente ferviente del modelo de agricultura sostenida por la comunidad, debo admitir que requiere de un compromiso masivo, el cual comienza al recoger la canasta después del trabajo y pedir un taxi porque no cabe en la bicicleta. Una vez en casa, se requiere toda una preparación: lavar y desinfectar todas las hojas, pelar



y picar los tubérculos para asar o estofar. Pelar guisantes. Remojar frijoles. Remover las espinas de los nopales y chayotes. Irónicamente, llevar a cabo cada uno de estos pasos de trabajo intensivo hace que nuestra comida sea un “servicio de lujo”, porque nos damos tiempo para preparar los alimentos y aprender cómo hacerlo.

Hay numerosas opciones para comprar alimentos locales en la Ciudad de México, como tianguis, mercados municipales, supermercados, etcétera, aunque generalmente todo se comercializa a través de la Central de Abastos. Este punto de distribución reúne y distribuye a lo largo de toda la ciudad una mezcla de cultivos agroindustriales y de importación, que a menudo pierden apariencia de frescura y su sabor después de muchos días de tránsito. Entonces, mientras que los productos alternativos a los CSA son inferiores en frescura, nutrición y sabor, los supermercados lo compensan al ofrecer una experiencia más conveniente y dirigida al consumidor.

La tendencia hacia la hiper personalización, todo bajo demanda, es la antítesis de cómo funciona la agricultura, especialmente si se lleva a cabo de una manera que respete la tierra. La ambivalencia del cliente es una barrera real y muchos clientes caen en la brecha entre un ideal y lo que realmente están dispuestos y son capaces de manejar en su ajetreada vida cotidiana, donde el tiempo y el dinero son valiosos. Quizás les guste la idea de vegetales frescos y locales y que apoyen a los pequeños agricultores,

*Mi sueño es que
un servicio como el
de las canastas de
alimentos orgánicos se
convierta en algo más
que otra moda*

pero en realidad se resisten a pagar un precio más alto (aunque éste garantiza una remuneración justa) y a las limitaciones estacionales de la variedad de alimentos.

Para que los modelos sustentables crezcan y le interesen a un público más general, deberán superar estos obstáculos. ¿Tal vez con la entrega de las verduras parcialmente preparadas o listas para cocinar? Actualmente llevo el portafolio de empresas agroalimentarias de Endeavor México, por lo que trabajo estrechamente con emprendedores que buscan llevar alimentos más frescos y de mayor calidad a más personas, empoderando a pequeños productores mediante el uso de la tecnología o la racionalización de las cadenas de suministro.

Las barreras para comprar productos frescos, a buen precio, locales, de temporada y con arraigo cultural, no son solo un desafío mexicano. En una época con tanta abundancia de alimentos y avances en la distribución, he visto que los productos frescos siguen siendo inaccesibles para muchas personas en Estados Unidos. Mi sueño es que un servicio como el de las canastas de alimentos orgánicos se convierta en algo más que otra moda de un pequeño segmento de la población. Aunque todavía tenemos mucho camino por recorrer. ■







LA INVERSIÓN DE IMPACTO EN LA NUEVA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

**ENTREVISTA A ARMANDO LABORDE,
SOCIO DIRECTOR DE NEW VENTURES**

**LA NECESIDAD DE TRANSFORMAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS ESTÁ DANDO LUGAR A NUEVAS
EMPRESAS QUE REQUIEREN MODERNOS ESQUEMAS DE FONDEO.**

New Ventures México fue creada en 2012, a través de una alianza con una ONG para operar el programa New Ventures, que en ese entonces era financiado por World Resources Institute. Así, la aceleradora comenzó a operar en el país con el objetivo de apoyar iniciativas con impacto social y ambiental.

La trayectoria que llevó a Armando Laborde a New New Ventures incluye el trabajo de conservación del café en la Reserva El Triunfo en Chiapas y más de 10 años en la dirección de Ashoka, una organización de la sociedad civil que impulsa el emprendimiento social.

¿PUEDE LA INVERSIÓN DE IMPACTO AYUDAR A MEJORAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS EN EL PAÍS?

“Creo que tenemos que buscar nuevas formas de producción de alimentos, debido a sus repercusiones en las formas de producción, el ámbito social y en la salud.

“Justamente, las innovaciones empresariales se están adaptando a esto, y es donde la inversión de impacto juega un papel muy importante en el financiamiento de las nuevas empresas con esta perspectiva.



“Estamos viendo propuestas interesantes en el mundo de emprendedores sociales que requieren no solo de la determinación de un emprendedor para sacar adelante una empresa. Conforme van creciendo, requieren más recursos y es justamente donde la inversión de impacto tiene una gran oportunidad”.

¿NOS PODRÁS COMPARTIR EJEMPLOS DE ALGUNOS DE ESTOS ESFUERZOS DE NUEVOS EMPRENDIMIENTOS CON PERSPECTIVA SOCIAL Y AMBIENTAL?

“Hay una empresa que se llama Murlota. Buscaba llevar proteína a la población. Empezó como autoconsumo y luego se fue a canales más institucionales. Ahora está comercializando sus productos en City Market y está a punto de entrar a restaurantes Toks. Próximamente, va a necesitar capital para financiar este crecimiento.

“Otro ejemplo es Grupo Paisano, que pertenece a este nuevo grupo de empresas que realizan transformación de productos alimentarios incluyendo en su esquema a grupos rurales de campesinos y productores. Las acciones de Grupo Paisano pueden ser adquiridas después de dos



años por los mismos productores y después de doce años se convierten en dueños de la empresa por completo.

“Estos modelos permiten que los proyectos se consoliden a largo plazo y que los campesinos tengan acompañamiento empresarial.

¿EL GOBIERNO PODRÍA AYUDAR A QUE ESTOS ESQUEMAS NOVEDOSOS TUVIERAN MAYOR IMPACTO?

“Estaría muy bien que el gobierno pudiera sumarse, pensando sobre todo en la administración federal actual. Cuando nos ha tocado hablar con el sector público pareciera que no quieren mezclarlo. Mi impresión es que

esta administración será más anticuada en conceptos de negocios a nivel social”

¿QUÉ TIPO DE RIESGO ENFRENTA LA INVERSIÓN DE IMPACTO EN EL PAÍS ACTUALMENTE?

“La inversión de impacto busca generar un impacto social, pero también obtener capital. Eso significa que si tenemos un riesgo, puede ser que algunos proyectos empresariales parezcan poco atractivos, pero en general el capital de impacto y la inversión de impacto buscan un retorno con cautela en sus inversiones”. ■

*La inversión de impacto juega un papel
mayor importante en el financiamiento de las
nuevas empresas*



Piñas
MIEL

MELON
\$10
PESO

LIMON
10
PESO



TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA EN MÉXICO, IDEAL PARA LA INVERSIÓN DE IMPACTO

**ENTREVISTA CON RAFAEL MIER,
FUNDADOR DE FUNDACIÓN TORTILLA**

**HACE 15 AÑOS NO EXISTÍA LA OFERTA ORGÁNICA QUE EXISTE
AHORA, LO QUE INDICA QUE EL MERCADO DE ALIMENTOS PUEDE
CAMBIAR AÚN MÁS EN EL MEDIANO PLAZO, SITUACIÓN IDEAL PARA
INVERSIONISTAS Y PEQUEÑOS PRODUCTORES.**

Uno de los grandes problemas que tiene la población en México es el acceso a buenos alimentos. De acuerdo con Rafael Mier, fundador de Fundación Tortilla, para superar esta condición no únicamente se necesita la intervención del gobierno o de un gran equipo de cabilderos que acaparen la agenda pública.

La inversión privada, específicamente la inversión de impacto, propiciaría la apertura de espacios comerciales y el desarrollo de capacidades de pequeños productores e intermediarios en cada región del país, disminuyendo la concentración de alimentos industriales que existe actualmente.

¿PODRÍA LA INVERSIÓN DE IMPACTO IMPULSAR SISTEMAS ALIMENTARIOS MÁS SANOS Y MÁS JUSTOS EN MÉXICO?

“El sector privado podría entrar perfectamente en estos negocios y emprendimientos. Justamente la inversión en pequeños proyectos productivos, medianos o grandes,

“Hoy en día, muchas cosas están siendo invadidas por las grandes empresas; por ejemplo, las tostadas, que son distribuidas en el país por grandes corporaciones, en lugar que provengan de pequeñas comunidades o pequeñas empresas, por ejemplo de Puebla”.

¿CÓMO PERCIBES EL FUTURO DE ESTE TIPO DE INVERSIONES Y LOS CAMBIOS QUE PUEDE PROPICIAR EN EL SISTEMA ALIMENTARIO?

“Confío en que este sector, que apuesta por un abasto y una producción en menor escala, más regional y más local, se sobreponga a la fuerza de las grandes industrias.

“Hace 20 años, iniciamos como productores de comida orgánica, un proyecto llamado Voltinatura y no había esfuerzos como los tianguis, mercados o establecimientos de productos orgánicos que ahora existen. Eso ha cambiado mucho, esta tendencia, la conciencia a la conservación del medio ambiente y la necesidad de mantener

La inversión en pequeños proyectos productivos, medianos o grandes, detona el desarrollo

detona el desarrollo cultural económico y social, una mejor alimentación, una mejor nutrición”.

¿ESTE TIPO DE INVERSIONES PODRÍA PERMEAR HASTA ALCANZAR A LA GENTE QUE MÁS LO NECESITA?

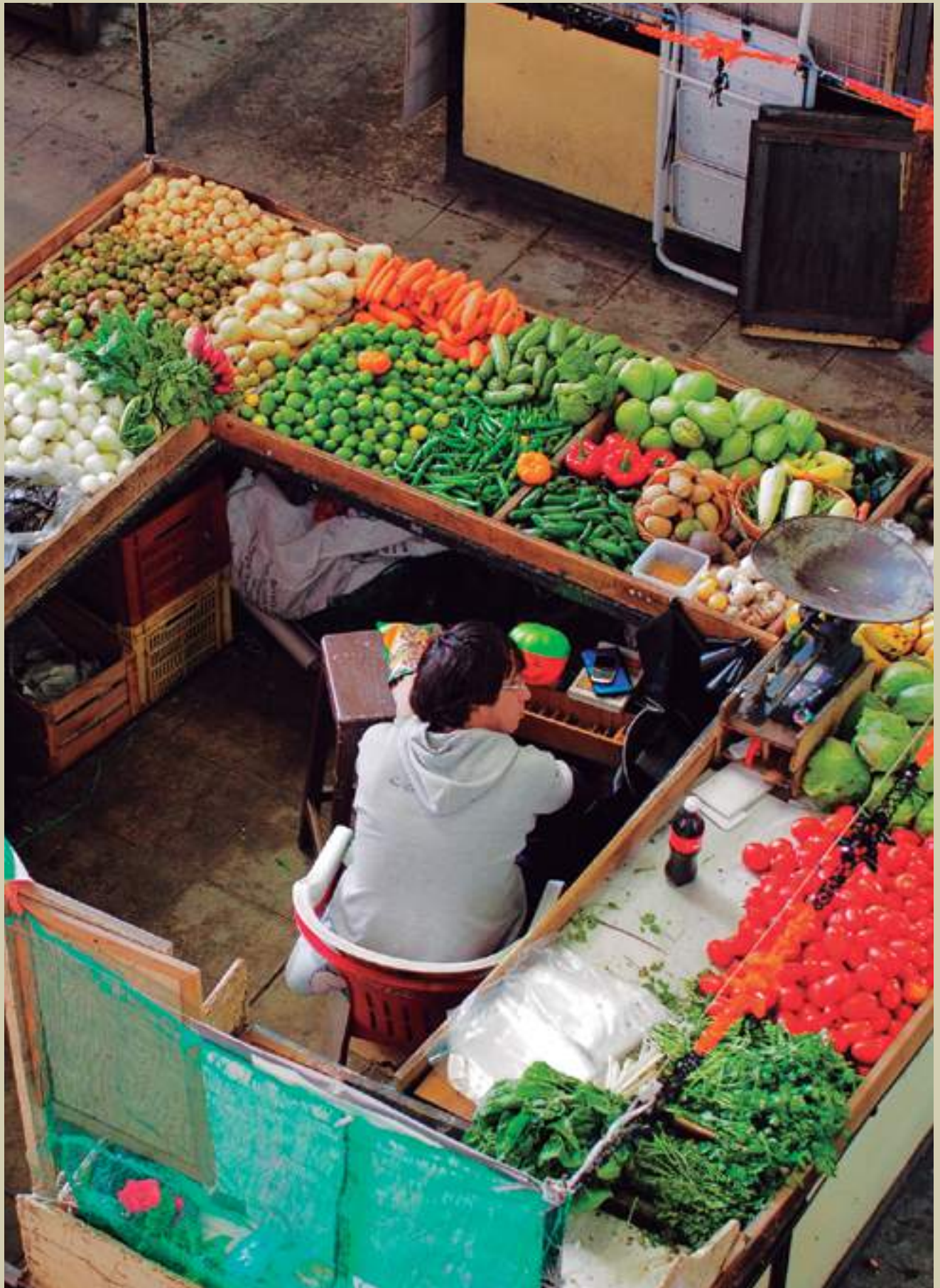
“Sí, totalmente. Uno de los temas importantes es que por años la industria alimentaria ha concentrado los ingresos en unas pocas empresas. Necesitamos fragmentar las cadenas alimentarias y sus proveedores en micro y pequeñas empresas que se dediquen a distribuir los alimentos de forma más local; sobretudo con abastos regionales y con alimentos que son más culturalmente aceptados.

“Me encantaría ver que la gente se integre en el proceso de los productos, en pequeñas tortillerías, tamarerías, fondas y taquerías.

una mejor alimentación, puede crecer más.

“Espero que la comida industrializada también caiga por lo poco que aporta y lo nociva que es. También enfrentamos un gran problema de salud pública. Tenemos que darnos cuenta que si no se pone un alto a esta industria nociva alimentaria no habrá dinero que alcance en este país para contrarrestarlo.

“Este nuevo modelo económico (menor escala) es sumamente atractivo para la inversión. Es muy positivo que venga inversión privada, ya que es un sector sumamente atractivo, que va a ser un mercado creciente”. ■





EXTENSIO

Tecnología para un campo más productivo

Este “Waze de la agricultura” brinda información agrícola necesaria sobre clima, riesgos de plagas y enfermedades y mejores prácticas a pequeños productores.

En México, hay cuatro millones de parcelas en condición de abandono, ya sea por la edad avanzada de sus dueños que les impide trabajarlas o por la migración, lo que de acuerdo con Diana Popa, fundadora de Extensio, “es una oportunidad para tener un impacto en nuestra producción de alimentos”.

“En estas cuatro millones de parcelas hay baja resiliencia al cambio climático y poco acceso al manejo de plagas y enfermedades. Por eso creamos Extensio, una fuente de información para las empresas y los productores que no tienen acceso a prácticas agroecológicas, a estándares de calidad y de inocuidad en el mercado. Es decir, que producen con los ojos cerrados.

Extensio es una compañía que envía la información a los campesinos sin cobro alguno. La plataforma se alimenta con el cruce de datos que los mismos productores proporcionan a la plataforma, los que son generados por bancos de datos de clima alrededor del mundo y encuestas realizadas en campo.

El modelo del negocio de Diana Popa se sostiene gracias a que entre los grupos de productores que atienden diariamente con información se encuentran grupos de productores de empresas, como Grupo Modelo, o pequeños productores asesorados por el gobierno, que también son sus clientes.

Muchos de sus clientes o socios, como Popa los llama, son organizaciones internacionales como la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), el Fondo para la Defensa del Medio Ambiente (EDF) y el Centro Internacional de Mejoramiento del Maíz y Trigo (CIMMYT).

¿CÓMO INICIA EXTENSIO?

“Los productores no tienen teléfonos inteligentes, pero tal vez sí tienen teléfonos más sencillos que podemos usar para darles acceso a información; esa fue nuestra oportunidad”, explicó Popa.

“Extensio es una plataforma que se conecta vía satelital. Le brinda a los productores información sobre condiciones climáticas en cada parcela.

“Además, monitoreamos el riesgo de plagas y enfermedades en las parcelas que trabajamos y nos permite, junto con socios de generación de contenido relativo al sector agrícola, organizaciones privadas o públicas y de investigación, crear contenidos sobre las mejores políticas agroecológicas que se pueden proporcionar semanalmente a los productores.

“Actualmente, Extensio trabaja con 16 mil 500 productores en México y Colombia, quienes reciben cada semana un promedio de cuatro mensajes con el clima, riesgos sanitarios y mejores prácticas agrícolas. En época de cosecha también reciben los precios de cotización”.

¿QUÉ IMPACTO TIENE EXTENSIO EN LA COMUNIDAD?

“En Extensio, nuestra misión es aumentar la calidad de vida de los pequeños productores mediante acceso a información crítica para la toma de decisiones.

“El 60 por ciento de los campesinos que reciben este tipo de mensajes los aplican; es decir, más de la mitad de los pequeños productores han encontrado esta información valiosa para sus cultivos.

De acuerdo con Diana Popa, uno de los cambios más importantes que ha generado su empresa es crear conciencia con las grandes compañías con las que trabajan, como Grupo Modelo, sobre la importancia de invertir en el campo y en los pequeños productores.

¿QUÉ RETOS ENFRENTA EXTENSIO EN LA ACTUALIDAD?

De acuerdo con Diana Popa, el obstáculo más recurrente al que se ha enfrentado Extensio proviene de su misma naturaleza social: la de ayudar a los campesinos con información que está disponible para todo el mundo, lo que los ha llevado a obtener a sus principales clientes a través de las áreas de Responsabilidad Social o fundaciones.

Con algunos clientes, como Grupo Modelo, la operación de Extensio pasa de las áreas de Responsabilidad Social, a formar parte de las áreas ejecutivas. Es decir, se vuelven más estratégicos como parte importante del negocio.

EL FUTURO DE EXTENSIO

“Para 2023, tener 1.6 millones productores en Latinoamérica, México Colombia, Perú, Ecuador y Colombia, porque esos países tienen una gran base de productores desvinculados de su cadena de información. En 2019, queremos cerrar con una inversión importante para crecer en estos países e invertir en desarrollo de tecnología.

“Lo que estamos haciendo es un Waze de la agricultura. Hay mucha información para el campo y hay que transmitirla a los productores”

CASOS DE INSPIRACIÓN
Y PROPUESTAS PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

GRUPO PAISANO

HONRAR A LA TIERRA Y A LOS CAMPEBINOS

**Un fondo de inversión para
devolver a la tierra todo lo que nos
ha dado.**

De acuerdo con Héctor Eduardo Martínez Galindo, socio fundador de Grupo Paisano, la mayoría de los agricultores que solicitan créditos para pagar herramientas y materias primas para sus cultivos entran en un círculo vicioso: solo trabajan para pagar esta deuda, sin poder aumentar sus ciclos productivos, ni mejorar su calidad de vida.

“En México y en el mundo no hay nada más caro que ser pobre. Claro que hay acceso al dinero, pero ¿a qué costo? El dinero de los créditos, lejos de ser un apoyo, lo único que hace es perpetrar el ciclo de miseria”.

Después de 23 años como consultor y estrategia corporativo, Martínez Galindo decidió tomar un reto más grande, con el fin no solo de producir dinero, sino de dar un servicio a los campesinos.

Estudió el sector agropecuario del país y decidió formar un fondo de inversión para hacer que, con la ayuda de más inversionistas y más dinero, los pequeños productores pudieran competir en los mercados nacionales e internacionales.

¿CÓMO NACE GRUPO PAISANO?

Grupo Paisano facilita infraestructura y recursos a pequeños productores con el fin de que sus cultivos lleguen a los grandes mercados en la ciudad, incluso que potencialmente sean exportados. Entre los recursos que otorga se encuentran centros de empaque, acopio y distribución, que funcionan de acuerdo a las necesidades del grupo de campesinos que utiliza dicha infraestructura.

“La idea es unir a muchos pequeños productores en unidades de negocios más grandes para llegar a los mercados.

“No fue fácil; tuvimos que reunir y poner de acuerdo a cientos de miles productores. Además del fondo de inversión, teníamos que invertir en infraestructura, plantas de empaque, centros de acopio, distribución y adquirir capital de riesgo”.

Así surgió Grupo Paisano en 2011. Actualmente cuentan con cuatro proyectos de pequeños productores a los que esperan, en un lapso de 12 años, dejarles el 100 por ciento de la empresa a su cargo.

¿QUÉ IMPACTO TIENE GRUPO PAISANO EN LA COMUNIDAD?

“Los inversionistas recuperan su inversión a través de las utilidades que van dejando estas empresas. Los productores se quedan con las utilidades el resto de los años subsecuentes.

“Invertimos el 100 por ciento en infraestructura y todo lo necesario. Cedemos el 10 por ciento de las acciones para los productores, y pueden comprar más después de un año. Después de 12 años, los productores se quedan con la infraestructura productiva y en ese tiempo los capacitamos como empresarios”.

Una de las condiciones para que los pequeños productores cuenten con la infraestructura de Grupo Paisano es que sus cultivos sean 100 por ciento orgánicos, en caso el proyecto comience a partir de cero. Para quienes ya iniciaron sus actividades con otro tipo de agricultura, deben de cambiar año con año hasta conseguir producciones orgánicas.

¿QUÉ RETOS HA TENIDO GRUPO PAISANO?

“Creo que uno de los principales, es cambiar la mentalidad de los pequeños productores del campo y que asimilen que ya son empresarios. Con inversiones de más de 200 millones de pesos a favor de 70 productores, con una planta de empaque de 80 millones de pesos.”

Por esto, Martínez Galindo cuenta que “además de las inversiones en físico, también se les brinda capacitación para realizar reinversiones y a comprar acciones”.

GRUPO PAISANO 2.0

“Estamos a punto de fundar la segunda parte de Grupo Paisano. Este proyecto está basado en la economía regenerativa, pone mucho más énfasis en la conservación y la regeneración.

“Con este nuevo fondo se podrá invertir en energías limpias, ganadería sustentable, silvicultura, con el fin de completar la visión de un paisaje integral, que abarque la conservación y regeneración del ecosistema completo”.

*Después de 12 años,
los productores se quedan
con la infraestructura
productiva y en ese
tiempo los capacitamos
como empresarios*



CASOS DE INSPIRACIÓN
Y PROPUESTAS PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

SMARTFISH

Mejor pescado para un consumo responsable

Aumentando la oferta de pesca sostenible cuando el
planeta lo demanda (y necesita).

El biólogo marino Hoyt Peckman vino a México en 2010 a ayudar a disminuir la captura accidental de tortugas marinas en las redes de pesca en Baja California. La comisión que lo acompañó en esta tarea estaba compuesta por pescadores experimentados de Hawái y de Japón. Uno de sus colaboradores no pudo evitar las lágrimas al ver cómo eran tratados los peces en el país, despojados de toda su calidad durante el proceso de captura y muerte.

Esta es la experiencia que dio origen en 2013 a SmartFish, una empresa social conformada por una comercializadora y una asociación civil que promueven métodos sostenibles en los pescadores tradicionales, lograr mejor calidad en el producto final, así como una mayor demanda de esta pesca sostenible.

¿CÓMO INICIA SMARTFISH?

“En Japón, valoran mucho el pescado. Así surgió la idea de que en México manejáramos el pescado como en el país nipón, ya que en la región de López Mateos (Baja California Sur) tenían ejemplares de muy buena calidad que eran convertidos en pescado de tercera. Por eso, surgió el proceso que denominamos ‘Rescate de Valor’, para manejar mejor los productos y permitir a los pescadores acceder a mercados mejor pagados”, dijo Cecilia Blasco, directora ejecutiva de Rescate de Valor, la Asociación Civil de SmartFish encargada de capacitar a pescadores.

“SmartFish inició hace cinco años y hemos evolucionado mucho. La organización fomenta un mercado para la pesca sostenible, tanto en oferta silvestre como con una verificación de sostenibilidad en cooperativas de pesca artesanal.

“Por otro lado, trabajamos con grandes compradores con el fin de generar mayor demanda de pesca sostenible. Esto lo logramos dando asesorías para que las empresas desarrollen políticas de compra de pescado sostenible”.

¿QUÉ IMPACTO TIENE SMARTFISH EN LA COMUNIDAD?

“Nuestra intervención tiene tres ejes de acompañamiento. El primero es el ambiental, ya que solo trabajamos con pesquerías que tienen un aval externo de sostenibilidad y manejo del producto; por ejemplo con sellos de certificación MSC o recomendaciones de Seafood Watch. El segundo eje, es apoyar la mejora de las habilidades empresariales de los grupos pesqueros y brindar capacitación

para la optimización de procesos de pesca. El tercer eje, es la asesoría en temas de administración de conocimiento empresarial, para que los pescadores tengan mejor control de sus ingresos y finanzas en general”.

Otro de los efectos de SmartFish, es que el pescado deja de ser anónimo y lleva la identidad de su pescador en la etiqueta; es decir, llega hasta las mesas de los comensales que a veces buscan al pescador en redes sociales para agradecer sus buenas prácticas en los alimentos.

¿QUÉ RETOS HA TENIDO SMARTFISH?

“El principal, ha sido desarrollar la oferta de pescado sostenible. Vemos que los compradores y consumidores están deseosos de tener pescado más responsable. No quieren pagar más, pero sí hay un interés global.

“Ha sido difícil escalar el modelo y llegar a más productores que vean incentivos reales por hacer todo de manera correcta. Es complejo, porque, como en cualquier mercado, es mucho más fácil operar fuera de la ley porque es más barato”.

EL FUTURO DE SMARTFISH

“Una línea de trabajo está enfocada en desarrollar herramientas para incrementar la participación de los intermediarios en la práctica de la pesca responsable. Colaboraremos con empresas para preparar una guía de buenas prácticas destinada a fomentar la comercialización de productos sostenibles, legales y con trazabilidad.

“La otra línea de trabajo, que se inició en 2018, tiene el propósito de adaptar los programas de buyer engagement o enlace empresarial que otras organizaciones han implementado con notable éxito en los mercados de Norteamérica y Europa. El Programa de Enlace Empresarial de SmartFish busca aumentar la demanda de productos pesqueros sostenibles en México, sobre todo involucrando a los grandes compradores, quienes, por los volúmenes que requieren, pueden generar un impacto fundamental en la sostenibilidad de los recursos”.

El pescado deja de ser anónimo y lleva la identidad de su pescador

CASOS DE INSPIRACIÓN
Y PROPUESTAS PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

MOPAMPA

DEL CAMPO AL EMPODERAMIENTO DE LAS MUJERES

Comenzó con una capacitación para obtener apoyos rurales. Ahora está en planes de ser un centro biocultural que respalde los derechos de las mujeres indígenas.





Mopampa empodera a mujeres indígenas. No solo comercializando sus productos, sino también con capacitación, tanto laboral como de género.

La empresa fue fundada en la Sierra Norte de Puebla por María Lucía Cruz de la Rosa con ayuda de su hija, Dalí Nolasco Cruz. Junto con 13 socias, indígenas nahuas de la región, impulsan la siembra orgánica de chile serrano y su justa comercialización.

Al inicio, la comunidad recibía capacitaciones y apoyos por parte de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas y del Instituto Nacional de Desarrollo Social.

“Primero no entendíamos la violencia de género. Pensábamos que así era la vida y no protestábamos. Cuando empezamos a comprender los derechos de las mujeres, vimos que teníamos que hacer algo para empezar a defenderlos y construimos este proyecto -Mopampa- con la esperanza de tener un mejor futuro”, dijo María Lucía en entrevista.

¿CÓMO INICIA MOPAMPA?

María Lucía Cruz de la Rosa, junto con un grupo de mujeres nahuas, solicitaron préstamos al gobierno federal para fondear la producción de chile serrano orgánico. Al apoyo económico se sumaron las capacitaciones empresariales con perspectiva de género y el proyecto creció.

“Al principio, cuando empezamos a reunirnos, todo estaba bien. Pero al iniciar las capacitaciones, los esposos de las socias lo comenzaron a ver distinto. Al igual que otras mujeres, comenzaron a juzgarlo, y nos preguntaban por qué hacíamos esas locuras.

“Pero estas locuras han tenido buenos frutos. Muchas mujeres se han beneficiado directa e indirectamente. De aquí nació la Casa de la Mujer Indígena en Tlaola, Puebla”.

Uno de los principales aliados de este proyecto es Slow

Food, una organización internacional sin fines de lucro que desarrolla actividades para la promoción de la cultura alimentaria, el cuidado del medio ambiente y el conocimiento de la cocina tradicional en las comunidades indígenas.

Dicha organización también se encarga de promover los productos de Mopampa en Italia, China y Estados Unidos, donde estas comunidades tienen alcance gracias a su producto.

¿QUÉ IMPACTO TIENE MOPAMPA EN LA COMUNIDAD?

De acuerdo con María Lucía Cruz de la Rosa, las comunidades de las socias de Mopampa no cuentan con agua para producir el chile serrano. Esto las llevó a crear su propio sistema de recolección de agua de lluvia, conformado por terrazas cuya eficacia ha provocado que universidades y otras instituciones educativas visiten continuamente sus instalaciones para tomar ejemplo.

Según la fundadora de Mopampa, otro punto positivo es que el proyecto ha permitido a las mujeres desarrollar sus capacidades para ser autónomas.

“Ahora ya hay más mujeres que tienen sueños de trabajar, de empoderarse económicamente. Es importante porque ya se pueden valer por sí mismas”.

¿QUÉ RETOS ENFRENTA MOPAMPA?

“Nos hacen falta más compradores que sean permanentes, que adquieran mercancía de manera más continua. También nos hacen falta más apoyos para capacitaciones”.

Un centro biocultural para mujeres indígenas

“Lo próximo es hacer un centro biocultural de Mopampa, que sea 100 por ciento autosustentable y con métodos de siembra orgánicos que puedan ser enseñados a la comunidad. Queremos impulsar el rescate de la semilla criolla y generar más empleos para mujeres. Actualmente, generamos entre 90 y 100 empleos, pero no son permanentes aún”.



BOTÁNICA GRANEL

SOSTENIBILIDAD Y APOYO A PEQUEÑOS PRODUCTORES EN UN MISMO ESPACIO

Evitar el plástico y consumir alimentos orgánicos de pequeños productores, cambiando los hábitos de consumo.

Silvana Huicochea se planteó el reto de disminuir al mínimo la cantidad de basura que generaba, hasta que llegó un tope en el que ya tenía que dejar de usar pasta dental y shampoo comercial. Esta situación la llevó a preguntarse por qué en México no existían productos naturales, sustentables y responsables con el ambiente.

En 2017, decidió poner en práctica sus ideas y experiencia a través de Botánica Granel, una tienda que, como muchas otras, comercializa productos orgánicos, pero que es libre de plástico, por lo que cada cliente tiene que llevar sus recipientes.

Lo que empezó como un pequeño local, luego de dos años se expandió debido al aumento en la demanda de productos orgánicos en la Ciudad de México y a la creciente oferta de pequeños productores.

¿CÓMO INICIÓ BOTÁNICA GRANEL?

“En Alemania, conocí productos responsables con el ambiente que no generaban más basura, limitando o eliminando la cantidad de plástico utilizado en sus empaques, y eso quise implementar cuando regresé. La tienda abrió en 2017 en Ciudad de México”.

¿QUÉ IMPACTO TIENE BOTÁNICA GRANEL EN LA COMUNIDAD?

“Tenemos muchos productores que nos surten y a los que hemos ayudado,” Silvana pone como ejemplo a “una persona que desde el primer día nos surte la miel, el café y los popotes de bambú. Vive en una reserva ecológica, sus productos son orgánicos y no la ha tenido nada fácil. Entonces, (para estos productores), nuestros pagos son una gran ayuda y hemos crecido juntos. La gente es más feliz”.

¿QUÉ RETOS HA TENIDO BOTÁNICA GRANEL?

“Para empezar estar totalmente sola. Todas las decisiones las tomo yo y todas van a recaer en mí al 100 por ciento. He aprendido mucho en este tema, lo que me ha hecho más prudente y aterrizada”.

¿CUÁL ES EL FUTURO DE BOTÁNICA GRANEL?

“Tenemos que crecer. Mi contador me dijo que ahora tenemos el problema feliz de crecer; en todos los sentidos. Ahora vamos a empezar a crear la empresa, ya no seré persona física sino moral. Y al cerrar el año tendremos otra sucursal”.



*Comercializa
productos
orgánicos libres
de plástico*



MUUL MEYAJ

COMIDA ORGÁNICA Y SABIDURÍA ANCESTRAL A PRECIO JUSTO

Este escaparate promueve la revaloración de la producción orgánica tradicional de pequeños productores en Yucatán.

Muul Meyaj es una tienda que comercializa productos proveniente de diversas comunidades de Mérida, Yucatán, principalmente de micro y pequeños productores. Antes, sin este punto de venta, tenían que recorrer grandes distancias para ofrecer sus mercancías a precios que no eran justos, debido al “regateo” de los clientes para pagar precios muy bajos.

El nombre proviene de una frase que en maya que significa “trabajemos en conjunto”. Este es el concepto con el que Santos Amir Tun Molina decidió identificar su iniciativa.

Al ser hijo de un pequeño productor y de una artesana de Yucatán, Santos conoció de cerca las carencias de su comunidad, así como los efectos de la migración y el abandono de las tradiciones. Por eso, se propuso impulsar la venta de productos locales y la historia de los productores, con el fin de apoyarlos y aumentar el empleo en la región.

¿CÓMO INICIA MUUL MEYAJ?

“Partimos de que hay que impulsar a nuestra gente, y hay que innovar a partir de sus conocimientos y sabiduría. Nuestro producto estrella fueron las tortillas de sabores hechas a mano. Así, empezamos a producir tortillas de maíz negro, mole con ajonjolí, chaya, pipián y papadzul. Cuando comenzamos mucha gente se reía y no creía que fuéramos a crecer.

“Cuando llegaba a una comunidad y me topaba con un vendedor ambulante, lo invitaba a Muul Meyaj. Todos los artesanos, campesinos y productores que trabajan conmigo me los encontré en las calles y hoy tenemos sus productos en la tienda; por eso, se sienten en confianza de trabajar con nosotros”.

Actualmente Muul Meyaj también comercializa productos artesanales hechos con huano (que es un tipo de hoja de palma), cacao, vainilla con hierbabuena, huevo orgánico, pepitas, miel, sal de mar y achiote, entre otros.

¿QUÉ IMPACTO TIENE MUUL MEYAJ EN LA COMUNIDAD?

“Trabajamos con más de 80 artesanos y productores. Los mismos productores cuentan que en los años pasados habían perdido semillas porque no tenían mercado para venderlas. Ahora están produciendo más y sin que sea ‘regateado’ el precio de sus productos.

“De pronto es muy cansado, pero hay mucha gente que está dependiendo de esta iniciativa y demandando los productos. Otro logro es que los productores y artesanos han entendido poco a poco que esto no es una maquila, sino un trabajo artístico”.

¿QUÉ RETOS HA TENIDO MUUL MEYAJ PARA CUMPLIR SU MISIÓN?

El principal obstáculo es que “la gente tiene la cultura del ‘regateo’ y que no paga por un producto que encuentra más barato en el supermercado. Sin embargo, nosotros también entramos a concientizar y a sensibilizar a la gente, explicándoles que detrás de esta semilla hay un producto sano que no está tratado con químicos.

“Para ayudar a la sensibilización, en la tienda se proyectan videos del trabajo de los productores, que también nos sirven para detener el abandono del campo por parte de los jóvenes. Cuando presentamos los productos también ponemos una foto de quién lo hizo, de dónde surgió y de qué comunidad es. Esto nos ha ayudado a diferenciarnos cuando la gente piensa que somos un proyecto más.

“Otro de los obstáculos es la falta de movilidad para llegar a ciertas comunidades alejadas en las que están los productores. No queremos fallar, ni al cliente que se le va a entregar su producto, ni a los productores en su pago”.

EL FUTURO DE MUUL MEYAJ

“Cada día recibimos más artesanos. La idea es expandirnos, seguir creando e innovando para ofrecer productos de acuerdo al gusto de los clientes. Queremos seguir buscando mercado para los productores y artesanos, para que puedan tener más ingresos y que los canalicen como un capital.

“Seguiremos tomando en cuenta en trabajo de la gente y trataremos de potenciarlo en restaurantes y hoteles. En unos días haremos una demostración de nuestro proyecto en un festival en Tulum. Son cosas que nos emocionan”, concluyó Tun Molina.



GRIYUM

Chapulines para mejorar la nutrición

Eliminar los productos que han provocado la epidemia de obesidad parece imposible. Pero, ¿qué pasaría si estos alimentos procesados son transformados gracias a insectos nutritivos?

En 2016, la Organización Mundial de la Salud emitió la alerta de obesidad en México. En la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, elaborada por la Secretaría de Salud, se muestra que más del 72.5 por ciento de la población en el país tiene sobrepeso u obesidad.

El problema inquieta a muchos, como Alejandro de la Brena, cofundador de Griyum, quien en una feria de ciencias en la secundaria creó un sistema que le permitiera conocer la cantidad de calorías que tenían los productos que vendían en su colegio. A partir de ese momento, Alejandro se preguntó: “¿cómo podemos hacer para transformar los alimentos procesados, que la mayoría de la población en México consume, en alimentos ricos en nutrientes?”

De ese cuestionamiento surgió Griyum, una startup que fabrica harina con grillos comestibles o chapulines como ingrediente único. “Conservamos el 60 por ciento de proteína animal y no tiene sabor dominante. La idea es que sea un vehículo de nutrición accesible para todos”, dijo el entrevistado.

¿CÓMO INICIA GRIYUM?

Alejandro de la Brena se encontraba terminando su servicio social en huertas semiurbanas en Querétaro. Cuando uno de estos pequeños terrenos se infestó de chapulines, él y su socio tuvieron la idea de preparar un modelo de negocio centrado en estos insectos.

“Encontramos un reporte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) sobre los insectos comestibles como fuente de proteína para el futuro. Es la proteína de origen animal más sustentable.

“Mi socio empezó a estudiar desarrollo de empresas y preparamos un modelo de negocio. Luego se unieron más alumnos de mi carrera y ayudaron a crear Griyum”.

¿QUÉ IMPACTO TIENE GRIYUM EN LA COMUNIDAD?

“Hemos detectado tres áreas de impacto. La primera, es que Griyum ofrece a las empresas de productos procesados la oportunidad de transformarlos en alimentos ricos en nutrientes. Una empresa que desarrolla una galleta con harina Griyum le está dando al consumidor menos azúcar, menos carbohidratos, menos grasa y más proteínas.

“La segunda, es que planteamos un modelo en el que colaboramos con pequeños productores. Nosotros les ofrecemos equipamiento, tecnología e infraestructura

productiva, ellos generan su propio negocio de producción de grillo comestible y nos venden la materia prima. Actualmente, este modelo se aplica de forma piloto con cinco productores en Guanajuato, quienes inmediatamente tienen una oportunidad de ganancia. Comparado con la crianza de vacas lecheras, los beneficios económicos que tiene un criador de grillos son seis veces mayores”.

Alejandro afirma que el tercer punto de impacto es que, “en comparación con las vacas, para la producción de grillos se necesita menos superficie terrestre y agua, sin deforestación y menos emisión de gases de efecto invernadero.”

¿QUÉ RETOS ENFRENTA GRIYUM?

“Somos una industria nueva y la forma de producción que tenemos es muy pequeña en comparación con otras como la porcina, la de aves y la ganadera. Se requiere mejorar e incrementar esta oferta para lograr cubrir la demanda de nutrientes en la población”.

EL FUTURO DE GRIYUM

“Cerraremos el año con seis granjas operando a su totalidad y con las primeras empresas lanzando al mercado sus productos con harina Griyum.

“Esto es de muchísima importancia para la industria de alimentos global”. Para Alejandro de la Brena, “es importante que en México reactive su consumo de insectos y lo promocióne en el mundo”.

Comparado con la crianza de vacas lecheras, los beneficios económicos que tiene un criador de grillos son seis veces mayores

CASOS DE INSPIRACIÓN
Y PROPUESTAS PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

XILINAT

EL DULCE SABOR DE LA SALUD

La innovación y el uso de desperdicios en la cadena de alimentos ha permitido encontrar alternativas saludables.



De acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012, entre 58 y 85 por ciento de los mexicanos consumen más azúcares añadidos que lo recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), lo que contribuye a muchos de los problemas de salud pública en el país, como la diabetes, el sobrepeso y la obesidad.

La búsqueda de soluciones inquieta a muchos.

“Todo surgió cuando recibí la noticia de que mi padre fue diagnosticado con diabetes. Ahí me di cuenta que el problema es la dieta que tenemos en México y el abuso en el consumo de azúcar”, dijo Javier Larragoiti, socio fundador de Xilinat.

“A partir de ahí el objetivo fue encontrar una alternativa para dejar de utilizar azúcar”.

Xilinat es una startup que inició como un proyecto universitario y que tiene como fin elaborar un endulzante que tenga la misma textura y el mismo sabor del azúcar, sin ser dañino para la salud y que sea ideal para los pacientes con diabetes. La producción de dicho edulcorante se hace a partir de desperdicios que son comunes y fáciles de conseguir en el país, como el olote del maíz o la cascarilla del arroz.

¿CÓMO INICIA XILINAT?

“Hace unos años escuchamos hablar del xilitol, que tiene el mismo sabor que el azúcar, pero beneficia la salud de quienes lo consumen.

El xilitol es un polialcohol, por lo que el organismo no lo metaboliza como un carbohidrato y no necesita insulina para ser metabolizado.

“El problema es que fabricar esa sustancia es muy caro, debido a que su materia prima son árboles de abedul y el proceso químico es bastante costoso,” relata Javier sobre los retos de encontrar una solución económica y accesible.

El proceso que utiliza Xilinat para crear un sustituto del azúcar inicia seleccionando los residuos a partir de los cuáles se fabricará, que pueden ser de olote de maíz, bagazo de caña de azúcar, cascarilla de arroz, de frijol, de café, bagazo de remolacha o de cebada.

El residuo se muele, macera y se le agrega agua caliente para que se libere todo el azúcar, que se conoce como xilosa. Posteriormente se realiza una fermentación con levadura.

¿QUÉ IMPACTO TIENE XILINAT EN LA COMUNIDAD?

“Los proveedores de los residuos que Xilinat utiliza son pequeños productores. Por ejemplo, conocimos San Bernardi-

no Tlaxcalcingo que es una comunidad muy pequeña de agricultores de Puebla que siembran principalmente maíz blanco. Se llegó a un acuerdo con ellos para que cada tiempo de cosecha recolectamos los residuos y se les paga por tonelada”.

El Massachusetts Institute of Technology reconoció a Xilinat como una de las treinta y cinco iniciativas que están cambiando al mundo. Sin embargo, lo que le crea más satisfacciones a Javier Larragoiti e Isabella Fernández, otra de las fundadoras, es el apoyo que brindan a los campesinos.

“La materia prima que utilizamos la podríamos obtener gratis, pero queremos impulsar el comercio justo y pagarle a los pequeños productores para contribuir a mejorar un poco su vida”.

¿QUÉ RETOS ENFRENTA XILINAT EN LA ACTUALIDAD?

“El problema que hemos tenido ha sido conseguir la patente. La tecnología se desarrolló en una universidad mientras Javier era estudiante y esa institución se quedó con la patente”, explicó Isabella. “Por el momento llegamos al acuerdo verbal de una licencia exclusiva, pero el proceso tardó dos años”.

EL FUTURO DE XILINAT

“En dos años, queremos tener la inversión para una planta. Es muy importante escalar los procesos que tenemos a nivel laboratorio a una planta piloto y después dar el paso al nivel industrial.

“A cinco años, la meta es tener el cinco por ciento del mercado de edulcorantes en México y la visión a largo plazo es ser la marca número uno de endulzantes naturales en toda Latinoamérica.

“Mientras tanto, en 2019, tenemos dos proyectos en puerta. Estamos en The Chivas Venture, uno de los concursos más importantes de emprendimiento a nivel global, en el que participan veinte emprendimientos de todo el mundo para obtener un millón de dólares en financiamiento.

“El otro, es que vamos a buscar inversión en Estados Unidos para traer capital a México y seguir haciendo las cosas aquí”, concluyó Javier Larragoiti.

La materia prima que utilizamos la podríamos obtener gratis, pero queremos impulsar el comercio justo

BICHI

VINOS QUE HABLAN DE SU TIERRA DE ORIGEN

Aplicar la agricultura biodinámica a la vinificación surgió como experimento. Hoy es una realidad en la primera producción mexicana de vino libre de químicos.



Para Noel y Jair Téllez Montaña los restaurantes y los consumidores de vinos estaban siendo muy complacientes con la industria, cuya oferta se centraba en productos con intervenciones de químicos en todos sus procesos, y permanecían lejos de los principios orgánicos que ellos buscaban en sus emprendimientos.

La primera incursión que ambos tuvieron en el sector de alimentos orgánicos fue Laja, un restaurante de comida orgánica y local de Baja California, ubicado en Tecate, donde el chef Jair, junto con la experiencia en jardines y cultivos orgánicos de su hermano Noel, logró establecer uno de los lugares con mayor reconocimiento internacional de la zona.

Posteriormente, inauguraron Merotoro y Amaya en Ciudad de México, ambos con un menú orgánico, característica que no era compartida por los vinos que ofrecían. Ante esta contradicción, en 2014 decidieron trabajar en Tecate con levaduras naturales de las uvas, un proceso libre de químicos, y así surgieron los vinos naturales Bichi.

Actualmente, producen en su propiedad dos toneladas por hectárea. “Es un porcentaje muy bajo, pero queremos aumentarlo al doble a través de mejores prácticas agrícolas”, nos dice en entrevista Noel Téllez

“Solo en 2017, Bichi Wines produjo 80 toneladas de uva en los viñedos de contrato; al año siguiente, la producción fue de 40 toneladas. “En los viñedos de contrato, varía mucho (el volumen) porque depende del temporal, es decir, del clima del año”, resalta Noel.

¿CÓMO INICIA BICHI?

“En el Valle de Guadalupe comenzamos con la agricultura biodinámica, proceso que quisimos extender a la vinificación. Hablar de un vino natural no es nada más decir que en la agricultura estás respetando el producto, sino también en su vinificación.

“En términos de comida -ofrecer un vino procesado- es como si llegaran unos vegetales de muy buena calidad a la cocina y les agregaras una serie de aditivos o los cocinaras demasiado. Simplemente, ya no es lo mismo. Estábamos muy conscientes de lo que queríamos evitar”, dijo Noel Téllez Montaña.



LA OPORTUNIDAD PARA LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES

“Esto es algo que no pueden hacer los grandes productores, pues va en plan totalmente opuesto a una producción de volumen industrial. Lo interesante es que hay mucho potencial, especialmente en el Valle de Guadalupe.

“En Baja California hay cerca de 200 productores, principalmente pequeños, por lo que hay más oportunidades de trabajo”.

¿QUÉ RETOS ENFRENTA BICHI EN LA ACTUALIDAD?

“El vino natural se ha recibido muy bien, se consume cada vez más. Sin embargo, hay más demanda que oferta. Hay muy pocos productores que se están subiendo al barco, en comparación con el público que lo pide. Nosotros no tenemos la capacidad para poder surtir un mercado como ese.

“El reto es que se comience a producir más uva orgánica. En la medida que la gente conozca más del producto y sus bondades, empezará a suceder. Pero ahora la mayor parte de la producción de la vid es convencional y con esta vid convencional no puedes hacer un vino natural”.

EL FUTURO DE BICHI

“Estamos mandando vino a ocho países: Dinamarca, a tres provincias de Canadá, a treinta lugares de Estados Unidos, Francia, Italia, España y Japón.

“En realidad han sido cuatro años muy ajetreados, de mucho crecimiento. Este año es de consolidación”, concluyó Noel Téllez Montaña.

*Comenzamos
con la agricultura
biodinámica, proceso
que quisimos
extender a la
vinificación*



RESTAURANTE MILLI

LA COCINA COMUNITARIA CON UN ENFOQUE NATURAL

La migración es una de las razones principales del abandono del campo en México, pero cuando los que se fueron regresan, se pueden aprovechar sus conocimientos.



La comunidad de Ozolco en San Pedro Cholula, Puebla, se dedica principalmente al cultivo del maíz, pero ya desde hace unos años muchos de sus habitantes decidieron migrar hacia Estados Unidos, dado que su oficio es poco valorado en la zona.

“Después de estar en Estados Unidos, la mayoría de estos jóvenes regresan sabiendo cocinar, por su trabajo en restaurantes. Sin embargo, no hay un aval que acredite estos conocimientos, lo que hace difícil que puedan conseguir trabajo”, cuenta Leonardo Téllez Pérez, coordinador de Cooperativa Milli, de la cual depende el Restaurante Milli, especializado en comida tradicional y Tex Mex.

La cocina de Milli está basada en el maíz nativo, su cuidado y conservación, así como en rescatar otros alimentos de la región, entre ellos el aguamiel y el pinole. Además, busca potenciar el talento y aprendizaje de los habitantes que regresan de trabajar en el norte.



¿CÓMO FUE CREADO RESTAURANTE MILLI?

Había una gran oportunidad por la problemática migratoria. “Hay bastantes jóvenes mexicanos en Estados Unidos con experiencia en la cocina. Les gusta (la cocina) porque pueden llegar a ser chefs o a hacerse cargo de buenos restaurantes, pero algún día deciden regresar a México o simplemente son deportados”, nos comenta Téllez Pérez.

Esto se conjugó con la necesidad que Leonardo veía del rescate de la gastronomía propia.

¿QUÉ RETOS HA TENIDO RESTAURANTE MILLI?

“La competencia ha sido uno de los obstáculos más grandes, porque no somos los únicos.

“Hemos tenido una buena aceptación del público, pero ahora son más de doce personas migrantes que regresaron a México trabajando en Milli (lo que representa más de dos terceras partes de los empleados en el restaurante), y a veces es pesado sacar la nómina para todos”.

¿CUÁL HA SIDO EL IMPACTO DE RESTAURANTE MILLI EN LA COMUNIDAD?

“Uno es que podemos comercializar lo que se produce de manera orgánica. También trabajamos con otras cooperativas de la comunidad; por ejemplo, los productos orgánicos se obtienen a través de cooperativas que promueven los alimentos de su localidad.”

Téllez Pérez nos cuenta que ciertas variedades de tortillas artesanales y maíces se van perdiendo porque la gente no las conoce y no las consume.

EL FUTURO DE RESTAURANTE MILLI

“Crecer en la comunidad, integrar a más gente en condiciones de desempleo, pero que esté capacitada. Tener más comensales cada semana en el restaurante y cerrar el 2019 con presencia en varios lugares”.

PIXZA

Una 'pixza' mexicana que apoya la pequeña agricultura

El gusto por los sabores tradicionales de México con un compromiso social.



Hace más de tres años, Alejandro Souza experimentó lo que millones de mexicanos al estar en el extranjero: extrañar la comida típica de su país. No perdió el tiempo y, durante su estancia en Nueva York, buscó algo semejante a los tradicionales huaraches de maíz azul, pero no tuvo éxito.

Su necesidad lo llevó a imaginar una pizza cuya masa fuera de maíz azul y con todos los ingredientes de origen 100 por ciento mexicano. En ese momento, Souza cursaba una maestría y, como parte de sus prácticas, convivió con una persona en situación de calle durante seis meses con el fin de contar su historia. Esa experiencia se convirtió en el motor que impulsaría su idea de crear una empresa que combinara su búsqueda por el sabor perfecto con el apoyo a los productores del campo mexicano y la labor social con migrantes y personas sin hogar.

¿CÓMO SURGIÓ PIXZA?

“Cuando Alejandro regresó a México, estaba listo para hacer las pruebas con la masa azul y los ingredientes mexicanos. Consiguió a una señora a las afueras de la Ciudad de México con su propia producción de maíz azul, orgánico, de la más alta calidad, y libre de transgénicos”, explicó Regina Medina Mora Urquiza, directora de impacto de Pixza.

“Desde entonces, a ella es a quien le compramos el maíz azul”, cuenta Regina sobre su apoyo a los micro agricultores.

“Tuvimos que hacer prueba tras prueba para poder hacer que la masa se inflara y fuera apta para la pizza. En cuanto a los ingredientes, el más famoso son los chapulines, que vienen directamente de micro agricultores de Oaxaca, así como el queso y otros. Buscamos dar apoyo a diversos productores pequeños”.

¿QUÉ IMPACTO TIENE PIXZA EN LA COMUNIDAD?

“Al inicio, Alex fue buscando y conociendo productores, porque él quería apoyarlos para que el proyecto realmente tuviera un impacto. Desde que Pixza comenzó a crecer, muchos llegan y nos dicen ‘sé que ustedes apoyan a los mexicanos, tenemos este producto, ¿podrían venderlo?’”.

“Somos una empresa con certificación B, que en México aún no poseen muchas empresas, menos en alimentos y bebidas. La empresa B mide el impacto social



y ambiental, toma decisiones considerando a las personas, a la comunidad y al planeta. Pixza es una plataforma de empoderamiento social disfrazada como pizzería y un programa de empoderamiento integral como parte de una comunidad de empresas que buscan ofrecer lo mejor al mundo.

“En el caso de la persona que nos abastece de maíz, si ella incrementa los precios, nosotros lo respetamos y buscamos empoderarla a través de la venta exclusiva, así como dándola a conocer con otros contactos,” cuenta Medina Mora sobre el impacto que tienen en los productores.

“Además, capacitamos a personas en situación de calle o migrantes para que trabajen en la pizzería, debido a nuestro compromiso social”.

¿QUÉ RETOS ENFRENTA PIXZA EN LA ACTUALIDAD?

“Queremos ser una Empresa B también por el lado ecológico. Entre nuestros planes está aumentar el apoyo a más agricultores cuyos procesos de producción sean responsables con la tierra y el ambiente”.

EL FUTURO DE PIXZA

“Actualmente, tenemos dos sucursales en la Ciudad de México, para junio abriremos la tercera y a finales de año la cuarta. El plan es tener diez sucursales en la Ciudad de México y luego ir a otros estados”.

¿TIENEN PLANES DE LLEGAR AL EXTRANJERO?

“Antes deseamos llegar a todo México. Sí tenemos la intención de crecer a nivel internacional, de tener franquicias sociales, de hacer todo un plan de crecimiento”, concluyó Regina Medina Mora.

AGRADECIMIENTOS



Este reporte no hubiera sido posible sin la aportación de los 23 emprendedores que nos dedicaron su valioso tiempo para platicarnos sus experiencias e inspirarnos con sus historias.

Agradecemos a Bichi, Biobolsa, Botánica Granel, Cheelzi, Ekologi, Extensio, Ganadería Regenerativa, Griyum, Grupo Paisano, Maizajo, Milli, Milpa Criolla, Mopampa, Murlota, Muul Meyaj, Pixza, Rancho La Inmaculada, Smartfish, Tamoá, Tierra de Monte, Villa de Patos, Xilinat y Yolcan. Estos casos de inspiración representan el esfuerzo de miles de mexicanas y mexicanos que están trabajando de manera ardua y creativa por transformar los sistemas alimentarios.

Asimismo, agradecemos a los expertos, académicos y activistas que plasmaron su visión sobre los sistemas alimentarios actuales. Ricardo Salvador de la Unión de Científicos Preocupados, Adelita San Vicente de Fundación Semillas de Vida y Emilie Abrams de Endeavor, escribieron ensayos que nos han abierto un amplio panorama sobre la situación actual y su urgente camino para transformarlos. Laura Ortiz de SVX, Rafael Mier de Fundación Tortilla, y Armando Laborde de New Ventures, nos brindaron entrevistas y pláticas para imaginar un México con sistemas alimentarios más sanos y justos. Todos ellos, junto con Mariana Ortega de Agromás, Maria Luisa Luque de Nuup y Úrsula Quijano de Victoria 147, nos han dado recomendaciones de casos inspiradores en todo el país. La selección final es responsabilidad de los coordinadores, quienes tuvieron la retroalimentación y las sugerencias de muchos promotores de mejores sistemas alimentarios.

Este documento es resultado también del arduo trabajo multidisciplinario del equipo de Ethos Laboratorio de Políticas Públicas. Agradecemos a todos su entusiasmo y entrega, pero particularmente reconocemos a la periodista Carolina Ruiz, por la pasión que imprimió en las entrevistas y redacción de los casos; a Silvia Márquez, por la paciencia y dedicación en la revisión de los textos; a Oscar Alva, su creatividad e innovación en el diseño y arte de esta publicación; a Violeta Ramirez, por apoyarnos en algunas de las fotografías y; a Ana Paula Sandoval, por ayudarnos a coordinar la selección de casos, distribución de contenidos y el documento en general.

Aprovechamos también para agradecerte a ti, lector. El dedicarle tu tiempo a nuestro documento nos da más esperanza de que el futuro para los sistemas alimentarios y su transformación para mejorarlos está cerca.

JOSÉ LUIS CHICOMA
ETHOS LABORATORIO DE POLÍTICAS PÚBLICAS

BRAULIO TORRES
PROYECTO LA GUAJOLOTA

DIRECTORIO



BOTÁNICA GRANEL

Fernando Montes de Oca #69,
Col. Condesa
Alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México
Tel: 8437- 0937
contacto@botanicagranel.mx

CHEELZIE DIOS CACAO

Tel: +52 (55) 4593-37 16
cheelzi.chocolates@hotmail.com

EKOLOGI

Tel: +52 (55) 2622-5070
desarrollo@ekologi.com.mx

EXTENSIO

Córdoba #95 Col. Roma,
Alcaldía Cuauhtémoc,
Ciudad de México
contacto@extensio.mx

GANADERÍA REGENERATIVA

23 poniente sur #567 Col. Santa Elena, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
Tel: 961 112 3255
daniel@ganaderiaregenerativa.com

GRIYUM

Prolongación Tecnológico #700
Col. Los Girasoles
Santiago de Querétaro, Querétaro.
Tel: 01 844 484 7346
info@griyum.mx

GRUPO PAISANO

Viaducto Miguel Alemán #228, PH.
Col. Escandón,
Alcaldía Miguel Hidalgo, Ciudad de México.
Tel: +52 (55) 6719 7237
+52 (55) 6719 7238
+52 (55) 6719 7239
contacto@grupopaisano.com

MAIZAJO

Av. Soledad #556, El Jagüey. Alcaldía Azcapotzalco,
Ciudad de México
Tel: + 52 (55) 7959-8540
contacto@maizajo.com

MILLI

Cocina de maíces
Norte 6 #408B,
San Pedro Cholula, Puebla.
Tel: 01-222-335-0666
millicholula@gmail.com

MILPA CRIOLLA

Plaza "El Country" Av. Bicentenario local 4,
Villahermosa, Tabasco.
Tel: (993) 258 63 12
milpacriollamx@gmail.com

MÚUL MEYAJ

Calle 45 #499, Barrio Santa Ana. Mérida, Yucatán.
Tel: 01 999 743 9226
colectivomuulmeyaj@gmail.com

GRANJAS MURLOTA

proyectos.murlota@gmail.com

PIXZA

Pizza Zona Rosa
Tel. 55207 02 87
Liverpool #162 B, Col. Juárez,
Alcaldía Cuauhtémoc
Ciudad de México.
Pizza Roma Norte
Tel. 552121 09 73
Córdoba #234 Col. Roma Norte,
Alcaldía Cuauhtémoc
Ciudad de México
empoderamiento@pixza.mx

RANCHO LA INMACULADA

Casa Grande s/n Rancho la Inmaculada, Pitiquito Sonora , Ciudad de México. Tel: 637 123-1168
rancholainmaculada@gmail.com

SMARTFISH

Amsterdam #26 local D, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc
Ciudad de México
Tel: 55 4431 6391
info@smarthfish.mx

SISTEMA BIOBOLSA

Puebla #124, Col. Roma Norte
Alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México
Tel: +52 (55) 5211-8617

TIERRA DE MONTE

Carretera a Tlacote #186 local 106.
Querétaro, Qro.
Tel. (442) 589-6045
contacto@tierrademonte.com

VILLA DE PATOS

01 81 8338 1379
info@villadepatos.com

XILINAT

Londres 40, col. Roma, CDMX, 06600
5523256359
informacion@xilinat.com

YOLCAN

Embarcadero Cuemanco Xochimilco
Blvd Adolfo Ruíz Cortinez (Periférico Sur),
Xochimilco, Unidad Habitacional Aztlán,
Pista Olímpica Virgilio Uribe, Ciudad de México.
Tel: 55126333
contacto@yolcan.com
Ganadería regenerativa

TAMOA

Av Newton 130, col. Polanco, del. Miguel Hidalgo, 11560 CDMX, México
(55)- 55-45-77- 95
francisco@tamoia.mx

MOPAMPA

Aquiles Serdan No. 5304 Col. San Baltazar Campeche
Puebla de Zaragoza
Tel: 01 222 424 3722
mopampared@gmail.com

MURLOTA

Carretera Picacho-Ajusco 1372, Alcaldía Miguel Hidalgo 3ra Sección,
Ciudad de México.
proyectos.murlota@gmail.com

¿CÓMO TRANSFORMAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS?

En Ethos Laboratorio de Políticas Públicas y Proyecto La Guajolota creemos que se puede lograr una transformación positiva, pero que requiere un esfuerzo sin precedentes en la humanidad, para empujar cambios fundamentales en las políticas públicas, la inversión, la gran industria, las nuevas iniciativas empresariales, el campo, la sociedad civil, los medios y los consumidores.

En “¿Cómo transformar los sistemas alimentarios?” hemos identificado 23 casos de inspiración de emprendimientos que ya están brindando soluciones para mejorar cómo producimos lo que comemos. También planteamos muchas propuestas de cómo lograrlo, a través de la política, la inversión, el consumo, entre otras.

De inicio a fin, este documento plasma nuestra esperanza de que los sistemas alimentarios se transformen y que tengamos a nuestro alcance cada vez más alimentos que sean nutritivos, sostenibles, asequibles y justos para todos.

CON ENSAYOS, ENTREVISTAS Y PROPUESTAS DE:

EMILIE ABRAMS | JOSÉ LUIS CHICOMA | ARMANDO LABORDE
RAFAEL MIER | LAURA ORTIZ | RICARDO SALVADOR
ADELITA SAN VICENTE | ANA PAULA SANDOVAL | BRAULIO TORRES

23 CASOS DE INSPIRACIÓN

BÍCHI | BIOBOLSA | BOTÁNICA GRANEL | CHEELZI | EKOLOGI | EXTENSIO
GANADERÍA REGENERATIVA | GRIYUM | GRUPO PAISANO | MAIZAJO
MILLI | MILPA CRIOLLA | MOPAMPA | MURLOTA | MUUL MEYAJ | PIXZA
RANCHO LA INMACULADA | SMARTFISH | TAMOA | TIERRA DE MONTE
VILLA DE PATOS | XILINAT | YOLCAN



ETHOS ES UN THINK TANK QUE TRANSFORMA INVESTIGACIONES Y EXPERIENCIAS EN RECOMENDACIONES CLARAS Y ACCIONES CONCRETAS DE POLÍTICA PÚBLICA QUE ATIENDEN LOS PROBLEMAS MÁS RELEVANTES Y LOS PRINCIPALES RETOS PARA EL DESARROLLO Y PROGRESO DE MÉXICO Y AMÉRICA LATINA. TRABAJAMOS EN DIVERSOS TEMAS DE GOBERNANZA Y DESARROLLO INCLUYENDO LA PROMOCIÓN DE SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES, SALUDABLES, JUSTOS Y ASEQUIBLES.



GUAJOLOTA

PROYECTO LA GUAJOLOTA CULTIVA UNA PARCELA DE APRENDIZAJE EN LA SIERRA HIDALGUENSE, COMPROMETIDA CON IMPULSAR LA AGROECOLOGÍA Y LA AGROBIODIVERSIDAD DE LA REGIÓN. TRABAJAMOS EN LA INTERSECCIÓN ENTRE AGRICULTURA, SALUD Y MEDIO AMBIENTE. SOMOS UN ESPACIO DE DIÁLOGO PARA MATIZAR Y COMPLEJIZAR EL ANÁLISIS Y LAS SOLUCIONES ANTE LOS RETOS DE LA ALIMENTACIÓN. SOÑAMOS CON SISTEMAS ALIMENTARIOS QUE OFREZCAN COMIDA SALUDABLE, MEDIOAMBIENTALISTA, ACCESIBLE Y JUSTA.

WWW.PROYECTOLAGUAJOLOTA.ORG