

UNIVERSIDAD DE
GUANAJUATO



REVISTA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA DE NUTRICIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

(REDICINAYSA)



Septiembre-Octubre | Vol. 11 Núm. 5 | 2022

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SOSTENIBILIDAD PARA LA SALUD COMUNITARIA

UNIVERSIDAD DE
GUANAJUATO
REVISTA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA DE
NUTRICIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA
2012 - 2022



DIVULGACIÓN DE LA CIENCIA
PARA CONTRIBUIR A UNA
SOCIEDAD INFORMADA



Contacto para enviar publicaciones:
redicinaysa@ugto.mx

REVISTA DE DIVULGACION CIENTÍFICA DE NUTRICION AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Vol. 11, No. 5. Septiembre-Octubre, 2022, es una publicación electrónica, bimestral, editada por la Universidad de Guanajuato, Lascurain de Retana No. 5, Zona Centro, Guanajuato, Gto., C.P. 36000, a través del Departamento de Medicina y Nutrición, de la División de Ciencias de la Salud, Campus León en colaboración con el Observatorio Universitario en Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato. Dirección: 4° Piso, Torre de Laboratorio del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria del Departamento de Medicina y Nutrición de la División de Ciencias de la Salud., Campus León, Universidad de Guanajuato. Dirección: Blvd. Puente del Milenio 1001; Fraccionamiento del Predio de San Carlos, C.P. 37670, León. Tel. (477) 2674900, ext 3677, Guanajuato, México. <http://www.redicinaysa.ugto.mx/>, E-mail: redicinaysa@ugto.mx. Directora Editorial: Dra. C. Rebeca Monroy Torres. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo: 04-2014-121713184900-203 e ISSN: 2007-6711, ambos en trámite y otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este número, Coordinación de Sistemas y Servicios Web del Área de Comunicación y enlace del Campus León. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Universidad de Guanajuato.

DIRECTORIO

Dr. Luis Felipe Guerrero Agripino
Rector General

Dra. Cecilia Ramos Estrada
Secretaria General

Dr. Sergio Antonio Silva Muñoz
Secretario Académico

Dr. Jorge Alberto Romero Hidalgo
Secretario de Gestión y Desarrollo

Dr. Mauro Napsuciale Mendivil
Director de Apoyo a la Investigación y al
Posgrado

Dr. Carlos Hidalgo Valdez
Rector del Campus León

Dr. Tonatiuh García Campos
Director de la División de Ciencias de la Salud

Dra. Mónica Preciado Puga
Directora del Departamento de Medicina y
Nutrición

COMITÉ EDITORIAL

Dra. C. Rebeca Monroy Torres
Directora Editorial y fundadora
Universidad de Guanajuato, OUSANEG A.C.

MIC. Ana Karen Medina Jiménez
Coeditora, OUSANEG A.C.

Dr. Jhon Jairo Bejarano Roncancio
Universidad Nacional de Colombia

Dr. Joel Martínez Soto
Universidad de Guanajuato,
Departamento de Psicología.

MIC. Ángela Marcela Castillo Chávez
OUSANEG

CONSEJO EDITORIAL

Mtra. Miriam Sánchez López
Instituto Nacional de Cancerología

Dr. Jorge Alegría Torres
Campus Guanajuato

Dr. Gilber Vela Gutiérrez
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Dra. Esmeralda García Parra
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Dra. Elena Flores Guillen
Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, OUSANECH

Dra. Gabriela Cilia López
Universidad Autónoma de San Luis Potosí, OUSANESLP

Dra. Adriana Zambrano Moreno
Colegio Mexicano de Nutriólogos

Dra. Alín Jael Palacios Fonseca
Universidad Autónoma de Colima, OUSANEC

Dra. Monserrat López
Universidad de Guanajuato, Campus León

Dra. Xóchitl S. Ramírez Gómez
Universidad de Guanajuato, Campus Celaya

Dra. Doris Villalobos
Paraguay, Montevideo

Dr. Jaime Naves Sánchez
Clínica de displasias, UMAE-IMSS T48, OUSANEG

Dra. Silvia Solís
Universidad de Guanajuato, Campus León

Dra. Rosario Martínez Yáñez
Universidad de Guanajuato, Campus Irapuato-Salamanca

Dra. Fátima Ezzahra Housni
CICAN, Universidad de Guadalajara (Cusur)

SECCIÓN NOTICIAS

Flga. Ángela Marcela Castillo Chávez
OUSANEG

RESUMEN EDITORIAL

Dra. C. Rebeca Monroy Torres 4



AMBIENTE, NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

DESPERDICIOS ALIMENTARIOS Y SU IMPACTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL MEDIO AMBIENTE 5

Arazay Avain Albelo, Elías G. Hernández Lozano, Emma S. Navarro Roque, Gesler N. Antúnez Méndez y Adriana Hernández Santana



TIPS SALUDABLES

EL RECONOCIMIENTO DEL MAÍZ NATIVO: UNA ACCIÓN QUE CONTRIBUYE A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL 10

PLN Deyanira Itzel Pérez Casasola, Dra. Rebeca Monroy Torres



ECONOMÍA Y POLÍTICA

EL ACCESO A LA INFORMACIÓN Y UNA REFLEXIÓN DERIVADA DE LA EXPERIENCIA CON UN PROGRAMA EN LA COMUNIDAD DE LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO 17

Dra. C. Rebeca Monroy Torres



INVESTIGACIÓN Y CIENCIA

LAS LADRILLERAS: UN ABORDAJE Y REFLEXIÓN DESDE LA NUTRICIÓN AMBIENTAL Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA 29

PLN Mónica Jazmín Hernández García, Dra. Rebeca Monroy Torres

NOTICIAS

NOTICIAS 35

Ángela Marcela Castillo Chávez

1. RESUMEN EDITORIAL

En nuestra edición titulada “**Seguridad alimentaria y sostenibilidad para la salud comunitaria**” se comparten temas que nos permiten, no sólo conocer sino reflexionar sobre las innovaciones o disrupciones que tenemos que realizar desde la Universidades, la Organizaciones de la Sociedad civil, sociedad en general, además de los gobiernos, para avanzar a soluciones y sobre todo, apropiar la principal evidencia para el diseño y medición de las políticas públicas.

Por lo que damos inicio con el artículo “**DESPERDICIOS ALIMENTARIOS Y SU IMPACTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL MEDIO AMBIENTE**” cuyo tema nos invita a conocer el impacto en el medio ambiente derivado del costo de los insumos ambientales como es agua, suelo y aire, además de la mano de obra, la salud, el tiempo, etc., de todos los involucrados en la cadena de alimentaria de producción, distribución y acceso de alimentos, por lo que los colegas de Honduras, nos comparten sus impactos para la seguridad alimentaria así como las acciones y propuestas de solución.

Respecto a las soluciones y acciones para avanzar a la seguridad alimentaria y nutricional tenemos la propuesta del artículo “**EL RECONOCIMIENTO DEL MAÍZ NATIVO: UNA ACCIÓN QUE CONTRIBUYE A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**”, lo cual es un claro ejemplo de como la participación y movilización ciudadana logró promover el reconocimiento al maíz Nativo, justificado en lograr su reconocimiento, su protección y por ende su promoción. El artículo abordar desde dar a conocer las diferentes variedades de maíz nativo y los principales Estados productores, además de presentar la información nutrimental y otros beneficios, para la salud de las personas y la sustentabilidad del campo.

Este año en el Estado de Guanajuato se han derivado una experiencia en una comunidad cuya principal actividad es la producción de Ladrillo. El impacto al medio ambiente y a la salud de las personas de esta actividad económico está bien documentado, pero las soluciones son escasas o aún no transferidas. Por ello el artículo de “**EL ACCESO A LA INFORMACIÓN Y UNA REFLEXIÓN DERIVADA DE LA EXPERIENCIA CON UN PROGRAMA EN LA COMUNIDAD DE LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO**”, aborda de forma innovadora a través de las herramientas de acceso a la información como un grupo de productores de ladrillo fueron acompañados y capacitados por el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG), logrando que esta acción visibilizara otras formas atender esta comunidad que tiene décadas buscando establecer tecnología y con ello el cumplimiento sumar al apego a la normatividad.

Por otro lado, el artículo “**LAS LADRILLERAS: UN ABORDAJE Y REFLEXIÓN DESDE LA NUTRICIÓN AMBIENTAL Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**”, integra estos efectos ya mencionados a la salud y el medio ambiente. Se comparten las experiencias de intervención Universitaria en investigación y atención a las principales necesidades de una comunidad de León, Guanajuato.

Finalmente les dejamos con nuestro apartado de noticias, donde encontrarás las diferentes actividades que ha realizado nuestro equipo.

Dra. C. Rebeca Monroy Torres. Directora Editorial.

2. AMBIENTE, NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

DESPERDICIOS ALIMENTARIOS Y SU IMPACTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL MEDIO AMBIENTE

Arazay Avain Albelo¹, Elías G. Hernández Lozano¹, Emma S. Navarro Roque¹, Gesler N. Antúnez Méndez¹ y Adriana Hernández Santana²

¹Maestría en Agricultura Tropical Sostenible, Universidad Zamorano, Honduras.

²Departamento de Agroindustria Alimentaria, Universidad Zamorano, Honduras

Contacto: arazay.avaina@est.zamorano.edu

Palabras clave: Desperdicio alimentario, factores, seguridad alimentaria.

Introducción

Los desperdicios de alimentos ascienden a 1,300 millones de toneladas por año a nivel mundial, lo que contrasta con los 47 millones de personas que viven con hambre. Sólo en América Latina se contabilizan 127 millones de toneladas anuales, lo que representa un 37 % de los alimentos producidos en la región (1). En medio de este contexto, los sistemas alimentarios (todos los elementos y actividades relacionadas con la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos) se enfrentan al reto que supone el desperdicio de alimentos para la sostenibilidad ambiental.

Las principales fuentes de desperdicios alimentarios varían a nivel mundial, por ejemplo, en países en vías de desarrollo estos se producen mayormente en la etapa de postcosecha, mientras que en países altamente industrializados ocurre durante el consumo (2). Los alimentos son recursos que satisfacen necesidades básicas para la vida, por lo que su desperdicio constituye un problema de seguridad alimentaria con una alta incidencia social, debido al alto porcentaje de población que no tiene acceso seguro a estos actualmente (3).

Debido a la estrecha relación entre la generación de desperdicios alimentarios y la desigualdad en el abastecimiento de alimentos en la sociedad, el presente trabajo tiene como objetivo realizar una revisión sobre los factores que inciden en los desperdicios alimentarios y su impacto en la seguridad alimentaria.

Factores que influyen en los desperdicios alimentarios

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) define el desperdicio alimentario como el despilfarro o uso alternativo de alimentos seguros para el consumo humano a lo largo de la cadena de suministro. A su vez, lo

diferencia del resto de pérdidas de alimentos por estar causado de forma intencionada (4). El desperdicio alimentario varía en función de la etapa de producción donde se genere, pero mayoritariamente se debe a factores como las limitaciones tecnológicas, de mercado alimentario y conocimiento o voluntad (3). Las limitaciones tecnológicas se relacionan con la eficiencia de técnica de los procesos utilizados, por ejemplo, productos dañados o que sencillamente no se pudieron recoger con los equipos mecanizados utilizados (5).

El mercado alimentario es un factor más complejo que está estrechamente relacionado con la afectación de la oferta y la demanda. Por un lado, existe una oferta que busca minimizar costos para aumentar márgenes, y por otro, una demanda consumista que sólo analiza precios y estética de los productos más que el valor nutricional, ambiental o social. Por ejemplo, en la Unión Europea se retiraron del mercado 1.8 millones de toneladas de frutas y hortalizas y más de 45,500 hectáreas (ha) se cosecharon antes de madurar o bien no se cosecharon en lo absoluto. Otro factor importante es la compra compulsiva de alimentos que no tienen ningún aporte nutricional, y que también se puede considerar un desperdicio de recursos (3).

Las limitaciones de conocimiento o voluntad, además de desperdiciar alimentos, generan una peor gestión del residuo de estos alimentos no consumidos. Existe una desconexión entre consumidores, sistemas alimentarios y gestión de residuos debido al desconocimiento en términos de uso y formas de aprovechamiento, métodos de conservación adecuados, así como tener una mejor comprensión de las etiquetas nutricionales e indicaciones de consumo. La responsabilidad del consumidor no se puede limitar a pagar un precio de mercado que sólo cubre el costo de los recursos utilizados, sino que debe contemplar la gestión de residuos. Este efecto se ve más en zonas urbanas donde existe mayor desigualdad social (6).

La FAO señala algunos factores indirectos que influyen en el desperdicio de alimentos como las caídas bruscas de los precios, la falta de infraestructuras adecuadas para almacenamiento y transporte, la capacidad insuficiente para el procesamiento de la producción estacional, y la falta de conocimiento con respecto a los períodos aptos para el consumo de los alimentos, específicamente entre empaque y vencimiento (7).

Impactos de los desperdicios en la seguridad alimentaria

A nivel mundial, 815 millones de personas no tienen acceso a alimentos seguros y nutritivos. En países de ingresos altos y medianos se observan mayores desperdicios alimenticios, fundamentalmente en negocios como los restaurantes, hoteles y otras formas de servicios alimentarios, donde la actitud de los consumidores juega un papel importante. En este sentido, el comensal debe ser responsable de hacer solicitudes acordes a sus conocimientos y su consumo real. Por otra parte, las normas exigentes y los estándares de calidad infravaloran productos por su apariencia, que no cumple con expectativas impuestas por el mercado (2). A diferencia de esto, en regiones de menores ingresos, la mayoría de los desperdicios se producen en fases de cosecha, postcosecha y almacenamiento, debido a limitaciones logísticas y tecnológicas para la conservación y el transporte, a lo que se suman las condiciones climáticas desfavorables en esta parte del proceso. Esta problemática incide directamente en el aumento de los índices de hambre y malnutrición por la reducción de la disponibilidad de alimentos para una parte importante de la población (8). La falta de conciencia social en la reducción de desperdicios incrementa la crisis alimentaria que desencadena escasez de alimentos y hambruna.

La creciente globalización induce que algunos productos alimenticios se produzcan y consuman en diferentes partes del mundo, esto provoca desperdicios alimentarios, en algunos lugares, y falta de disponibilidad y aumento de los precios en otros. Por ejemplo, en Latinoamérica, aproximadamente una de cada cuatro kcal producidas no es consumida por las personas, por lo que se derrochan 453 kcal *per cápita* diariamente. Considerando que el desayuno debe aportar 300 kcal en una alimentación promedio de 2000 kcal diarias, se estarían descartando 1.5 desayunos por persona por día.

Impactos de los desperdicios en el Medio Ambiente

Para la producción de los 1300 millones de toneladas de alimento que se desperdician por año, se requiere aproximadamente el 30% de suelo destinado para la agricultura a nivel mundial (3), y se utiliza un 24% de agua, lo que causa una aceleración del agotamiento de los recursos naturales como suelo, agua y energía. El análisis de ciclo de vida de los productos ayuda en la evaluación de los impactos ambientales que causan los desperdicios alimentarios. De esta manera, este desperdicio alimentario genera, en promedio, 4 450 millones de toneladas de dióxido de carbono equivalente, lo que afecta

la calidad del aire (9). El costo ambiental generado por los desperdicios de alimentos, en un año, para países industrializados, es de 750 billones de dólares (3), asociados a 670 millones de toneladas de alimento desperdiciado. En cambio, para los países en vías de desarrollo, el costo es de 310 billones de dólares para 630 millones de toneladas de desecho (8).

Los impactos ambientales por los desperdicios alimentarios pueden variar conforme al tipo de cultivo y depende, si el país se encuentra desarrollado o en vías de desarrollo. En un estudio realizado en 2016, se determinó que, de 1.3 billones de toneladas de cultivos, se produce el 44% de desperdicio de frutas y verduras, el 20% son raíces y tubérculos y el 19% son cereales (8). Todo ello demuestra que no se realiza un correcto aprovechamiento de los alimentos y esto no impide que la demanda de dichos productos continúe creciendo. Como consecuencia, se promueve la expansión agrícola que aumenta la deforestación y la pérdida de la biodiversidad (3).

Estrategias para la reducción de desperdicios alimentarios

Los desperdicios alimentarios se han convertido en una prioridad en la política internacional que forma parte de los objetivos en la Agenda 2030 de la Organización de Naciones Unidas (10). De manera general, en la literatura revisada se recomienda diseñar metodologías estandarizadas para la cuantificación de desperdicios en establecimientos de distribución al detalle. Así mismo, se debe incentivar la oferta de dietas balanceadas y control de porciones servidas, promoción de programas y campañas de concientización sobre el desperdicio de alimentos, en el hogar y fuera de este, y diversificación de la dieta diaria mediante la combinación con productos de patrones alimentarios diferentes (6).

A nivel de América Latina, se propone implementar un marco político regional que regule los desperdicios alimentarios en toda la cadena de suministros. Esto se puede realizar mediante circuitos de aprovechamiento de productos imperfectos, subproductos y reutilización de excedentes o descartes. También es necesario generar un cambio en la expectativa del consumidor frente a diferentes alimentos, como las frutas, para restarle importancia a la estética. Se debe incluir, además, el incentivo a las buenas prácticas agrícolas y la mejora de la trazabilidad en las cadenas de distribución. Todo esto se puede complementar con la creación de bancos de alimentos inocuos y de valor nutritivo, que posteriormente sean distribuidos por entes sociales

responsables en cada país. También se recomienda que, en los lugares donde no se disponga de cadenas de almacenamiento seguras, los alimentos sean distribuidos en establecimientos de comercio local donde el movimiento es más rápido.

Conclusiones

El desperdicio de alimentos constituye un problema multifactorial que se ha vuelto centro de atención a nivel mundial. Paralelo a ello, las cifras de personas con inseguridad alimentaria que no tienen acceso a alimentos cada día aumentan, así como el impacto ambiental asociado a la producción desmedida de alimentos. Se debe hacer una concientización de la necesidad de disminuir los desperdicios para garantizar seguridad alimentaria a los sectores más vulnerables de la población. La integración de marcos legales dentro de las estrategias de reducción de los desperdicios alimentarios contribuiría al mejor aprovechamiento de los recursos naturales y la seguridad alimentaria.

Referencias:

1. Montesdeoca-Calderón MG, Gil-Saura I, Ruiz-Molina ME. ¿Cómo influyen las prácticas verdes y el manejo del desperdicio alimentario en el capital de marca de los restaurantes? *Estudios Gerenciales*. 2020;36(154):100-13. doi: 10.18046/j.estger.2020.154.3349.
2. Redlingshöfer B, Barles S, Weisz H. Are waste hierarchies effective in reducing environmental impacts from food waste? A systematic review for OECD countries. *Resources, Conservation and Recycling*. 2020;156:104723. doi: 10.1016/j.resconrec.2020.104723.
3. Mestre M, Martínez V. Desperdicio alimentario, análisis de una problemática poliédrica. *Papeles de relaciones ecosociales y cambio global*. 2017;139:93-103.
4. FAO. Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe [Internet]; 2022. Disponible en: <https://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/239393/>
5. Hidalgo JM, Martín J. El desperdicio de alimentos, un problema global. *IndustriaAmbiente: gestión medioambiental y energética*. 2020;29:28-33.
6. Alzate T, Orozco DM. Pérdida y desperdicio de alimentos. Problema que urge solución. *Perspect Nut Hum*. 2021;23(2):133-9. doi: 10.17533/udea.penh.v23n2a01.
7. FAO. El estado mundial de la agricultura y la alimentación.: Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma: Food & Agriculture Org; 2019.
8. Basso N, Brkic M, Moreno C, Pouiller P, Romero A. Valoremos los alimentos, evitemos pérdidas y desperdicios. *Diaeta*. 2016;34(155):25-32.
9. Vilariño MV, Franco C, Quarrington C. Food loss and Waste Reduction as an Integral Part of a Circular Economy. *Front. Environ. Sci*. 2017;5(21). doi: 10.3389/fenvs.2017.00021.
10. San Juan IH. La producción y consumo sostenible y la reducción del desperdicio alimentario como una de sus metas. *PA Persona e amministrazione*. 2018(1):125-47

3. TIPS SALUDABLES

EL RECONOCIMIENTO DEL MAÍZ NATIVO: UNA ACCIÓN QUE CONTRIBUYE A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

PLN Deyanira Itzel Pérez Casasola^a, Dra. Rebeca Monroy Torres^b

^aPasante de la Licenciatura en Nutrición. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Cursa el Programa Rotatorio de Estancia y Prácticas Profesionales PREPP del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG).

^bResponsable del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria, Universidad de Guanajuato y Fundadora del OUSANEG.

Contacto: itzelperezcasasola@gmail.com, rmonroy79@gmail.com, rmonroy79@ugto.mx

Palabras clave: Maíz “Zea mays”, maíces nativos, seguridad alimentaria y nutricional, nixtamalización.

Este artículo tiene el propósito de abordar el significado del maíz en la alimentación mexicana y sus otros significados, que, si bien hay una basta bibliografía al respecto por expertos, queremos compartir un análisis pensado desde el impacto que se genera para avanzar a una Seguridad Alimentaria y Nutricional.

El pasado 29 de septiembre se conmemoró el “*Día Nacional del Maíz*”, como un llamado a la acción y lograr el reconocimiento del maíz nativo. Esta acción además de dar visibilidad y reconocimiento refleja un avance para seguir dando insumos para lograr la seguridad alimentaria y nutricional de la población, principalmente de la más vulnerable, que suelen ser los productores y los campesinos. Esta celebración ha tenido sus antecedentes en el 2019, donde el Senado de la República aprobó el dictamen para declarar el 29 de septiembre de cada año como el “Día Nacional del Maíz”, como símbolo de la alimentación mexicana y una expresión cultural de origen ancestral y con el propósito de recuperar el maíz como patrimonio de los mexicanos, así como, el reconocimiento de la producción nacional, su comercialización, al igual que el consumo de este. Además, la Comisión de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural de la Cámara Alta, reconoce que “*es importante para México rescatar la autosuficiencia alimentaria, y por ende al maíz como el principal alimento de la población y parte de su cultura e historia, donde se reconocen 300 variedades derivadas de 64 razas de maíces (59 nativos) del territorio nacional*” (1).

Además de lo mencionado anteriormente, otra finalidad fue celebrar la diversidad de los maíces nativos, la agrobiodiversidad y la biocultura en México, así como una alianza entre el campo y la ciudad. Esta iniciativa, basada en los festejos y creencias, fue impulsada en el 2009, durante la Campaña Nacional “Sin Maíz no hay País”, por la Asociación Nacional de Empresas Comercializadoras de Productores del Campo (ANEC). En México se conocen aproximadamente 59 razas de maíces nativos, mismos que forman parte de la cultura, gastronomía y tradiciones; cada 29 de septiembre, aproximadamente 300 comunidades campesinas e indígenas, productores de maíz de pequeña y mediana escala, la participación de la academia, ambientalistas y defensores de los derechos humanos, donde la celebración la han integrado con los maíces *cacahuacintle*, *palomero*, *colorado*, *olotón*, *pepitilla* (2).

En México se categoriza al maíz en 7 grupos raciales con relación a sus características morfológicas, de adaptación y genéticas, las cuales se explican en la siguiente tabla 1.

Tabla 1. Clasificación de las razas de maíz en México (3)

Grupo	Lugar de procedencia	Razas	Características	Aporte nutrimental
Grupo Cónico	Valle de México Valle de Toluca Sierra Norte de Puebla Meseta Purépecha en Michoacán y la Mixteca Alta en Oaxaca.	Arrocillo, cacahuacintle chalqueño, cónico, cónico norteño, dulce, elotes cónicos, mixteco, mushito y de Michoacán, negrito, palomero de Jalisco, Toluqueño y Uruapeño.	Mazorcas de forma cónica, números altos de hileras de grano. Desde harinosos hasta palomeros. Sistema de raíces débiles, hojas caídas y número reducido de ramas de la espiga.	Alto contenido de antocianinas, derivado del color oscuro, tanto en el pericarpio como en la aleurona del grano. Algunos presentan un alto contenido de sacarosa. En el caso del elote cónico se presenta mayor cantidad de fibra y antioxidantes como vitamina C.
Grupo Sierra de Chihuahua	Chihuahua, en el norte de Durango, este de Sonora y norte de Sinaloa.	Apachito, azul, complejo serrano de Jalisco, cristalino de Chihuahua, gordo y Mountain Yellow.	Plantas pequeñas de floración temprana, pocas ramas de espiga, mazorcas largas y delgadas, con granos redondeados.	Para el grupo serrano de Jalisco mayor contenido de betacarotenos y tocoferol. El maíz azul tiene un menor índice glucémico, alto contenido de antocianinas.
Grupo Ocho hileras	Valles centrales de Oaxaca y cañadas del noroeste de México.	Blando, onaveño, harinoso de ocho, tabloncillo y de perla, bofo, elotes occidentales, tablilla de ocho, jala, zamorano amarillo, ancho y bolita.	Plantas de 200 a 250 cm de altura, 16 a 20 hojas por planta, mazorcas con 8 a 12 hileras de granos, granos de 10 a 12 mm de ancho.	El contenido de niacina en el grano de maíz es alto, minerales como el calcio, hierro y zinc, presentes en el maíz blando.
Grupo Chapalote	En la planicie costera del pacífico de Nayarit a Sonora y la Sierra Madre Occidental.	Chapalote, dulcillo del noroeste, elotero de Sinaloa y Reventador.	Mazorcas alargadas con forma de puro y granos con textura que va desde la cristalina, harinosa hasta dulce.	Presencia de compuestos fenólicos, antioxidantes, y alto contenido de fibra. Para el maíz dulcillo, se presenta mayor contenido de betacarotenos. El maíz reventador contiene gran cantidad de almidón.

Grupo	Lugar de procedencia	Razas	Características	Aporte nutrimental
Grupo Tropicales precoces	Península de Yucatán, zona baja del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca, Guerrero, Michoacán, Nuevo León y Tamaulipas.	Conejo, nan-tel, ratón y zapalote chico.	Plantas cortas, resistencia a vientos, baja sensibilidad al fotoperiodo, buenas características de cobertura de mazorca y de grano.	Predomina el maíz blanco y amarillo. Este grupo tiene el pericarpio más grueso, lo que propicia el contenido de mayor proteína (12.7%).
Grupo Dentados tropicales	Sur de México, se cultivan principalmente en zonas bajas e intermedias de trópico húmedo y seco.	Celaya, tepecintle, tuxpeño, tuxpeño norteño, vandeño, zapalote grande, nan-tel de altura y pepitilla. Además, se incluyen chiquito, choapaneco y cubano amarillo.	Plantas de altura entre 250 y 320 cm, de 85 a 105 días a floración, 20 a 25 hojas por planta, y mazorcas medianas y cilíndricas.	Es un grupo con alto contenido de proteína, fibra y germen, posee menos cantidad de almidón en comparación con los demás grupos.
Grupo Maduración tardía	Península de Yucatán, Sierra Madre de Chiapas, la Sierra Madre del Sur y la porción sur de la Sierra Madre Oriental.	Dzit bacal, comiteco, Coscomatepec, motozinteco, olotillo, olotón y tehua.	Plantas muy tardías, 95 a 115 días a floración, con 24 a 28 hojas por planta, y con 320 a 380 cm de altura de la planta. Son muy sensibles al fotoperiodo y la temperatura.	Alta cantidad de germen se utiliza como fuente de aceites. Se han identificado en el mucílago de raíces, bacterias fijadoras de nitrógeno y generadoras de hormonas del crecimiento, usados para forraje.

El maíz y su significado

El término raza se utiliza en plantas como el maíz, para agrupar características en común, como las morfológicas, ecológicas, genéticas y de la historia de su cultivo. Por ejemplo, las razas se agrupan en complejos étnicos, asociados a una distribución geográfica y climática y una historia evolutiva común. El término “raza”, hace referencia al sistema o código que se asigna para identificar la variación del maíz, lo que permite a su vez organizar el material para las colecciones y bancos de germoplasma (parte o segmento de la vegetación forestal, capaz de originar un nuevo individuo mediante la reproducción sexual a través de semillas o asexual que incluye estacas, estaquillas, yemas, hijuelos, esquejes, bulbos, meristemas, entre otros) y con ello usarlos para el mejoramiento del maíz como parte de la biodiversidad. No obstante, cada raza contiene muchas variantes, diferenciadas en formas, colores, texturas de grano, adaptaciones y diversidad genética. De tal forma que las razas se nombran gracias a las características fenotípicas o sea la forma en que lucen las mazorcas, por ejemplo, la forma cónica o piramidal del *cacahuacintle*, o por el tipo de grano o la capacidad para aumentar su tamaño o transformar completamente su forma, también el nombre se da del lugar o región donde se originó la cosecha, cuyo nombre se vincula con el lugar de

su procedencia y por el nombre como se les denomina de parte de los grupos indígenas que los cultivan (3, 4).

En cuanto a las razas que son consideradas nativas del país (aquellas que han sido conservadas por la selección de semillas que realizan los agricultores de forma anual) se distinguen de las que se han generado por métodos de mejoramiento, como lo son las variedades híbridas o polinización libre. Estos maíces nativos contienen esa esencia de las comunidades que los cultivan, de un significado religioso además de ser parte de la alimentación básica de las comunidades rurales e indígenas, parte de la cultura gastronómica del país, siendo esta la primera en ser considerada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en 2010, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y la Cultura (UNESCO) (5).

Un tipo de maíz “*Zea mays ssp. Mays*”, al igual que el trigo, el arroz, la cebada, el centeno y la avena, es un tipo de vegetación de la familia botánica Poaceae o Gramíneas. Su domesticación se originó aproximadamente hace 10,000 años en Mesoamérica, quienes utilizaban los “Teocintles”, gramíneas similares al maíz, que crecían de manera natural en México y en parte de Centroamérica. El cultivo del maíz tuvo un papel fundamental en el origen y propagación de la agricultura de todas las civilizaciones de Mesoamérica (6).

Dentro de la gastronomía mexicana, existen aproximadamente 600 platillos que utilizan el maíz como ingrediente principal, en la mayoría se emplean maíces nativos, los cuales presentan características culinarias únicas, que hacen irremplazables su uso, pues confieren una calidad específica a los platillos, lo que provocó que la cocina tradicional mexicana, sea considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Sin embargo, el uso de estas variantes también puede estar relacionado con el sentido de pertenencia con el que asociamos al maíz. La preservación de los maíces nativos es una responsabilidad que nos compete a todos los mexicanos, desde el sector de producción hasta los consumidores, es importante reconocer el trabajo realizado por los agricultores, pues son los responsables de que la mayoría de las razas nativas sigan existiendo en estas épocas. Si bien, la dieta de los mexicanos ha sufrido grandes cambios, el maíz sigue predominando nuestra gastronomía.

El maíz y la religión

Adicionalmente, existen creencias religiosas prehispánicas y coloniales, relacionadas con la veneración al maíz, como lo son el festejo de “axoxtia” o bien la “Fiesta de la Virgen del Maíz”, en Teopantlán, Puebla, que tiene como propósito dar las gracias por los primeros elotes cosechados que se dedican a la Madre Tierra y a Totahtzin, así como la “Fiesta del Elote”, dedicada a San Miguel Arcángel, al cual atribuyen la protección de la milpa y la lucha contra el mal, ambas festividades celebradas cada 28 de septiembre (7).

El maíz en la dieta o alimentación de los mexicanos

Desde el punto de vista alimentario y nutricional el maíz es el principal cereal presente en la dieta de los mexicanos (el principal derivado del maíz es la harina de maíz, la cual se utiliza para elaborar tortillas, tamales, sopes, tostadas etc, además existe una gran variedad de otros platillos que utilizan como base al maíz, como lo son el pozole, pinole, entre otros), asimismo su cultivo es el de mayor importancia histórica y cultural, debido a que para la mayoría de las culturas mesoamericanas, el maíz no solo significaba una mercancía o parte de su alimentación básica, sino que era un elemento que les proporcionaba identidad, ya que el desarrollo de las civilizaciones nahuas, mayas, zapotecas, olmecas, entre otras, se cimentó en su cultivo y su aprovechamiento. Se conoce que el consumo per cápita de maíz en México es alrededor de 350 g, siendo la tortilla su principal alimento aportando un 50% de la energía y un 40% de las proteínas. La nixtamalización del maíz para derivar las tortillas permite mejorar la disponibilidad de nutrimentos y con ello mejorar su calidad nutricional.

De acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2021 sobre COVID-19 (ENSANUT 2021), la tortilla de maíz se consume de 5.5 días a la semana en promedio, en cualquiera de los niveles socioeconómicos (7).

Seguridad alimentaria y Nutricional y el maíz

La seguridad alimentaria y nutricional (SAN) existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana. La SAN se compone de cuatro pilares, el 1)

relacionado con la disponibilidad que se refiere a la oferta adecuada de alimentos, nivel de producción, nivel de existencia y comercio neto; 2) Acceso, el cual se refiere al poder adquisitivo económico y físico de los alimentos; 3) Utilización biológica de los alimentos, o bien la forma en la que el cuerpo aprovecha los diversos nutrimentos presentes en los alimentos. 4) Estabilidad: en el tiempo de las tres dimensiones anteriores, que estas se ejecuten de manera adecuada y que sean permanentes (8).

Como lo hemos mencionado anteriormente, el acceso del maíz en México se presenta en menos de tres veces por semana su consumo. El maíz se considera un alimento disponible, de fácil acceso y con una calidad nutricional, que con el proceso tradicional de nixtamalización se logra una cocción alcalina del grano de maíz, para su posterior reposo, ser enjuagado y pasar a moler; lo cual incrementa el contenido de calcio, optimiza la asimilación de las proteínas y liberación de niacina (vitamina B3).

Nixtamalización: proviene del náhuatl nextli, cal de cenizas, y tamalli, masa cocida de maíz; “ceniza y masa” (9).

De acuerdo con el artículo 4° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el establece que *“Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará”* haciendo alusión a lograr e incidir en una seguridad alimentaria y nutricional, cuyos datos de la ENSANUT del 2018 es que se observó un aumento de la SAN en los hogares, pero no concuerda con el tipo de alimentación que se lleva de parte de la población mexicana, así como de las enfermedades de índole cardiometabólico (diabetes, hipertensión, dislipidemias) (8).

Conclusión

Conmemorar un día internacional al maíz nativo es un avance para revalorizar estos alimentos ancestrales, que son parte de la biodiversidad de las diferentes regiones del país, principalmente de las poblaciones indígenas que gracias a ellas es que las diferentes razas se conservan y se preservan, pero necesitamos que la sensibilización del cuidado y protección del maíz no sólo sea de las regiones donde se produce sino de toda la población mexicana, principalmente de los profesionales de la nutrición que son quienes prescriben planes de alimentación y que deberá visibilizarse en estos planes la

recomendación de algunas de estas diferentes razas en la dieta de las personas, de forma que pueda incidir además de la seguridad alimentaria y nutricional, en las principales enfermedades de índole cardiometabólico.

Referencias

1. Sánchez GJJ. Diversidad del Maíz y el Teocintle. Informe preparado para el proyecto: “Recopilación, generación, actualización y análisis de información acerca de la diversidad genética de maíces y sus parientes silvestres en México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad(CONABIO) Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, Universidad de Guadalajara; 2011.
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Día Nacional del Maíz [Internet]. gob.mx. Gobierno de México; 2019 [Consultado 12 Oct 2022]. Disponible en: <https://www.gob.mx/siap/es/articulos/dia-nacional-del-maiz-220829?idiom=es>
3. CONABIO. Razas de maíz de México [Internet]. Biodiversidad Mexicana. 2020 [Consultado 13 Oct 2022]. Disponible en: <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices/razas-de-maiz>
4. Comisión Nacional Forestal. Germoplasma Forestal [Internet]. gob.mx. 2015 [Consultado 20 Nov 2022]. Disponible en: <https://www.gob.mx/conafor/documentos/germoplasma-forestal-27707>
5. UNESCO. La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán [Internet]. ich.unesco.org. 2010 [Consultado 21 Oct 2022]. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>
6. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. Día Nacional del Maíz [Internet]. gob.mx. 2021 [Consultado 12 Oct 2022]. Disponible en: <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/dia-nacional-del-maiz-283911?idiom=es>
7. Shamah-Levy T, Romero-Martínez M, Barrientos-Gutiérrez T, Cuevas-Nasu L, Bautista-Arredondo S, Colchero MA, et al. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2021 sobre Covid-19. Resultados nacionales. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública, 2022. Disponible en: <https://ensanut.insp.mx/>
8. FAO. Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria [Internet]; 2011 [Consultado 17 Oct 2022]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>
9. Fournier P. El complejo nixtamal/comal/tortilla en Mesoamérica. Boletín de Antropología Americana. 1998(32):13-40.

4. ECONOMÍA Y POLÍTICA

EL ACCESO A LA INFORMACIÓN Y UNA REFLEXIÓN DERIVADA DE LA EXPERIENCIA CON UN PROGRAMA EN LA COMUNIDAD DE LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO

Dra. C. Rebeca Monroy Torres¹

¹Nutrióloga Certificada por el Colegio Mexicano de Nutriólogos. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel 1. Profesora e investigadora de la Universidad de Guanajuato. Fundadora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) y de la Revista de divulgación Científica REDICINAySA. Autora del libro "Guía para el Desarrollo de proyectos de investigación del área de la salud en una era sostenible".

Contacto: rmonroy79@gmail.com

Palabras clave: Acceso a la información, derechos humanos, seguridad alimentaria, ladrilleras.

El pasado 28 de septiembre se conmemoró el Día Internacional para el Acceso Universal a la Información que coadyuva con el Derecho a saber. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), el acceso a la información puede definirse como el “*derecho a buscar, recibir y difundir información proveniente de los organismos públicos*”, por lo que la libertad de expresión forma parte de ello como un Derecho fundamental, reconocido en el artículo 19 de la Declaración Universal de Derechos Humanos (1948). El derecho fundamental a la libertad de expresión comprende la libertad de “buscar, recibir y difundir información e ideas por cualquier medio y sin consideración de fronteras”. Por ello más adelante podremos comprender que quienes han hecho uso eficiente de este derecho al acceso a la información son en su mayoría los periodistas y organizaciones de la Sociedad civil que integran esta actividad como derecho (1).

Figura 1. Banner de Difusión realizado por el equipo del OUSANEG.



El derecho al acceso a la información inicia con la primera Ley de Derecho a la Información que surge en Suecia en 1766 y se llamaba “Ley de Libertad de la Prensa” que consistía en la obligación del gobierno a responder a las solicitudes de información de los ciudadanos de forma gratuita; de aquí siguieron varios esfuerzos e iniciativas en los diferentes países, pero pasemos a México.

Para el caso de México, los primeros esfuerzos para integrar a la legislación nacional el derecho al acceso a la información inicia en 1996 con la “Ley General de Protección y Equilibrio Ecológico”, derivado de las recomendaciones que se realizaron con la Declaración de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo de 1992 de donde emana la Declaración de Río de Janeiro cuyas recomendaciones fueron que *"a nivel nacional, toda persona deberá tener acceso adecuado a la información sobre el medio ambiente de que dispongan las autoridades públicas, incluida la información sobre los materiales y las actividades que ofrecen peligro en sus comunidades, así como la oportunidad de participar en los procesos de adopción de decisiones. Los Estados deberán facilitar y fomentar la sensibilización y la participación del público poniendo la información a disposición de todos..."*.

Pero fue hasta el 25 de octubre de 2002 que surge el Instituto Federal de Acceso a la Información Pública (IFAI), que es el que da origen al actual Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales (INAI). El INAI fue el primer organismo encargado de obligar a todas las dependencias a nivel federal a transparentar el uso de sus recursos y la congruencia con sus funciones o principales actividades. Surge derivado de la publicación de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de junio de 2002, con su respectiva publicación del Reglamento de la Ley mencionada para el 11 de junio de 2003.

Actualmente el INAI es el organismo constitucional autónomo, garante del cumplimiento de dos derechos fundamentales, el de acceso a la información pública y el de protección de datos personales. Su función es materializar el derecho al acceso a la información a través de garantizar que cualquier autoridad en el ámbito federal, órganos autónomos, partidos políticos, fideicomisos, fondos públicos y sindicato; o cualquier persona física, moral que reciba y ejerza recursos públicos o realice actos de autoridad, entregue la información pública que se solicita. Pero es importante adicionar que además del acceso

a la información, la segunda función del INAI es garantizar el uso adecuado de los datos personales, así como el ejercicio y tutela de los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición que toda persona tiene con respecto a su información. Pero esta segunda función debe ser tema en otro momento (2).

Pero ¿quiénes son los sujetos obligados a dar información a cualquier ciudadano que lo solicite? (3)

De acuerdo con la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental (LFTyAIP), en su Artículo 3, señala:

... “Para los efectos de esta Ley se entenderá por, XIV. Sujetos obligados: a) El Poder Ejecutivo Federal, la Administración Pública Federal y la Procuraduría General de la República; b) El Poder Legislativo Federal, integrado por la Cámara de Diputados, la Cámara de Senadores, la Comisión Permanente y cualquiera de sus órganos; c) El Poder Judicial de la Federación y el Consejo de la Judicatura Federal; d) Los órganos constitucionales autónomos; e) Los tribunales administrativos federales, y Los sujetos obligados son las organizaciones, instituciones, etc.”

La misma Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental en este artículo 4° menciona que el *“derecho humano de acceso a la información comprende solicitar, investigar, difundir, buscar y recibir información y toda información generada, obtenida, adquirida, transformada o en posesión de los sujetos obligados es pública y accesible a cualquier persona en los términos y condiciones que se establezcan en la presente Ley, en los tratados internacionales de los que el Estado mexicano sea parte, la Ley Federal, las leyes de las Entidades Federativas y la normatividad aplicable en sus respectivas competencias”*.

Por otro lado, existe una condicionante que limita que las entidades ya mencionadas puedan negar información, pero esta será cuando se considere información reservada temporalmente por razones de interés público y de seguridad nacional, todo ello establecido en la Ley, aunque para ello están los órganos Garantes, con quienes se podrá contar con el apoyo cuando estos casos se presenten y se pueda tener realmente la validación de que está justificada esta negativa a una petición. Se cita un ejemplo, tal vez un empresario que quiere saber si vender chalecos especiales para protección del cuerpo policiaco, puede ser un negocio dadas las estadísticas de inseguridad que

aquejan a varias regiones del Estado de Guanajuato y, pide saber cuántos policías hay en el Estado de Guanajuato; sin ser Gobierno podemos entender que estamos ante un tema de seguridad Estatal y que tendríamos que saber quién lo solicita y bajo qué términos o justificación y, es este caso donde la o las entidades se verán obligados a negar este tipo de información. Pero es cuando los órganos Garantes, que para Guanajuato es “*El Instituto de Acceso a la Información Pública de Guanajuato*” en el órgano encargado de garantizar que se lleven a cabo los Derechos Fundamentales de Acceso a la Información Pública y de Protección de Datos Personales en el Estado de Guanajuato y al igual que el INAI también es un organismo autónomo y se rige con los términos de la Constitución Política para el Estado de Guanajuato. Cada Estado de México tiene su propio Órgano Garante (4).

Otro ejemplo, derivado de las preguntas realizadas por una de las participantes, fue conocer si existen programas de apoyo para instalar bebederos en la escuela y ¿cuáles son los criterios o requisitos?, a lo que se tuvo una respuesta de parte del órgano de Contraloría Municipal:

“La Dirección General de Educación cuenta con el siguiente programa: Apoyo a escuelas 2022 Objetivo: Proporcionar apoyos de mantenimiento y equipamiento de mobiliario y equipo tecnológico de los planteles públicos del nivel básico y medio-superior en colaboración con padres de familia y docentes.

Entrega de apoyos: Se ingresa en la Dirección General de Educación oficio de solicitud por parte del Director de la institución educativa con sello de la misma, se señala que los apoyos se otorgan de acuerdo a la disponibilidad presupuestal y objetivos”.

Los datos abiertos de acuerdo con la Ley (LFTyAIP) son los datos digitales de carácter público que son accesibles en línea que pueden ser usados, reutilizados y redistribuidos por cualquier interesado y que tienen las siguientes características:

- a) Accesibles,
- b) Integrales,
- c) Gratuitos,
- d) No discriminatorios,
- e) Oportunos,
- f) Permanentes,

- g) Primarios (Proviene de la fuente de origen con el máximo nivel de desagregación posible),
- h) Legibles por máquinas o medio electrónicos actuales (correo, formato del documento),
- i) En formatos abiertos,
- j) De libre uso (Citan la fuente de origen como único requerimiento para ser utilizados libremente).

Finalmente, las solicitudes de acceso a la información se llevan a cabo a través de la Plataforma Nacional de Transparencia la cual es administrada y desarrollada por el INAI y los Organismos garantes que permiten cumplir con los procedimientos, obligaciones y disposiciones señaladas en la Ley (LFTyAIP).

Programa PROSEDE-INAÍ

El Programa de Sensibilización de Derechos de Acceso a la Información y Protección de Datos Personales PROSEDE es una iniciativa del INAI y está dirigida a las Organizaciones de la Sociedad Civil, quienes fungen como aliadas estratégicas para dar a conocer, promover y difundir los derechos que tutela el instituto con un enfoque de utilidad social en sectores de la población en situación de vulnerabilidad. El programa PROSEDE tiene el propósito de sumar a las Organizaciones de la Sociedad Civil a coadyuvar en promover este derecho de acceso a la información. Para su aplicación, desde 2015 se deriva una convocatoria donde se presentan las bases y términos generales necesarios para que las Organizaciones de la Sociedad Civil presenten sus proyectos que incentiven, promuevan y difundan los derechos de acceso a la información pública y de protección de datos personales.

Para la edición del 2022, es que aplica el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) con la presentación del programa “Capacitándome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi Comunidad de las Ladrilleras del Refugio, a través del uso de herramientas de acceso a la información” (ver figura 2). EL programa realizado por el OUSANEG resultó ganador de la convocatoria, tuvo el objetivo de capacitar a los productores de ladrillo a través de la sensibilización al acceso a la información pública, para lograr el cumplimiento de las normas ambientales, buenas prácticas de producción sustentables que mejore la calidad del aire y por ende la salud en la comunidad de Las

Ladrilleras del Refugio. Los impactos logrados aún siguen en proceso, pero el acceso a información como trámites, procesos, dan certeza y seguridad, lo cual es un primer impacto logrado con el programa, experiencia completa que será publicada posteriormente.

Figura 2. Banner publicitario del proyecto ganador para el OUSANEG de parte del INAI



Experiencia con las herramientas de acceso a la información

La situación de Las Ladrilleras requiere una intervención y atención inmediata dado que son un sector económico vulnerable debido a las condiciones en que se genera la producción del ladrillo, impactando en el medio ambiente (aire, agua y suelo), la salud de los productores, de la población y de los fraccionamientos que se han venido instalando. Si a lo anterior agregamos la inseguridad alimentaria que se presenta en la población en Guanajuato y por otro lado a la exposición a productos ultraprocesados, como el refresco, que de acuerdo a estudios que se han realizado en la comunidad se identificó en el año 2017 que en las Ladrilleras del Refugio, el precio de la venta de refresco en las tiendas de la comunidad era a un precio menor a las tiendas urbanas, además que los productores refirieron consumir de 1 a 3 litros al día durante su jornada al darles mayor saciedad y perciben que se hidratan, lo cual exagera la situación de salud y de impacto al medio ambiente (huella hídrica), además de la forma en que se produce el Ladrillo que a la fecha requiere tecnología (5,6).

Como se mencionó previamente, el OUSANEG, en mayo resultó ganador de la convocatoria PROSEDE-INAI. llevando a cabo el programa “Capacitándome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi Comunidad de las Ladrilleras del Refugio, a través del uso de herramientas de acceso a la información” respondiendo a una necesidad que manifestaba la comunidad de las Ladrilleras del Refugio, dado que para el cumplimiento regulatorio han necesitado de tecnificar sus hornos como ha sido ampliar el número de Hornos MK2, cuyo beneficio es reducir las emisiones de dióxido de carbono (CO2) y otros compuestos contaminantes.

La experiencia que llevamos por parte del equipo del OUSANEG y los participantes fue realizar más de 130 solicitudes en un periodo de 3 meses donde se vivió una forma de comunicación efectiva de solicitudes y respuestas sobre diferentes temáticas ambientales, tecnológicas, económicas, de salud y nutrición. Si bien nos encontramos integrando un análisis detallado, compartir nuestra experiencia lleva a reflexionar que para lograr el cumplimiento de otros derechos como es el que tiene el OUSANEG con el derecho alimentario, a una seguridad alimentaria y nutricional donde el medio ambiente es parte de estas acciones, necesitamos cumplir otros derechos como es el acceso a la información. Actualmente seguimos en una etapa de intervención y acompañamiento en los temas de regularización de los hornos de la comunidad, de integrar otros programas de salud, nutrición y alimentación (seguridad alimentaria y nutricional) de los productos de ladrillo cuya salud se ve mermada y no reflejada en el costo del ladrillo (ver figura 3).

Quisiera concluir con las siguientes frases y reflexiones derivadas de esta experiencia sobre el Acceso a la Información:

“La transparencia genera confianza,

Conocer genera certidumbre

La certidumbre genera claridad en los procesos

Esta claridad genera el cumplimiento y evidencia por parte de los compromisos de los gobiernos” Monroy-Torres R, 2022.



Figura 3. Cronograma de las actividades del programa

¡GRACIAS A LA POBLACIÓN DE LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO, POR MOSTRAR TENACIDAD, RESILIENCIA Y LUCHA, EN OCASIONES SOLO NECESITAMOS UN PEQUEÑO EMPUJÓN Y ALIANZAS GENUINAS Y LIBRES DE CONFLICTO DE INTERÉS ;

Agradecimientos: PROSEDE-INAI 2022, los y las participantes de la Comunidad de las Ladrilleras, los ponentes invitados y a las autoridades que están realmente interesadas en resolver esta problemática respetando otros derechos, a la Universidad de Guanajuato. A la directora de la Escuela Primaria Josefa Ortiz de Domínguez por las facilidades en el espacio. **Al equipo del OUSANEG.**

Líder del Proyecto: Dra. Rebeca Monroy Torres.

Colaboradores: Carlos Alberto García Cruz, Itzel Casasola, Mónica Jazmín García. Jóvenes pasantes de la Licenciatura en Nutrición y adscritos al Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales PREPP del OUSANEG.

Integrantes del Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato.

Figura 4. Banners de difusión del programa



¡INVERTIR EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA COMO LA SEMILLA DEL CAPITAL HUMANO!



Figura 5. Equipo del OUSANEG

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS -PROSEDE:

4 de octubre presentación de resultados en las instalaciones del Tribunal de Justicia Administrativa.



Figura 6. Equipo del OUSANEG y Beneficiarios



Figura 7. Autoridades y otras OSC participantes.



Figura 8. Panel de presentación de los resultados.



Figura 9. Participación de los beneficiarios el 4 de octubre en Silao, Gto.
18 de octubre: Proyecto seleccionado para ser presentado en los Casos de Éxito en Ciudad de México.

Foro:
Casos de éxito de los proyectos

PANEL 1

RESULTADOS DE LOS PROYECTOS ENCAMINADOS A CONOCER Y EJERCER EL DERECHO DE ACCESO A LA INFORMACIÓN ENTRE POBLACIÓN INDÍGENA Y RURAL

Modera: **Dra. Norma Julieta del Río Venegas**, Comisionada del INAI

- Lic. Flavio Reginaldo Vásquez López**, Centro Profesional Indígena de Asesoría, Defensa y Traducción, A.C. (CEPIADET)
- Lic. Alejandro Suárez Camargo**, Fundación Xiu Xahui, apoyo al desarrollo integral sustentable, A.C.
- Lic. Luis Humberto Ley Gordillo**, Tierra Verde Naturaleza y Cultura, A.C.
- Dra. Rebeca Monroy Torres**, Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato A.C.

18 de octubre • 11:30 hrs

¡Sigue la transmisión por nuestras redes sociales! #INAI México

www.inai.org.mx | @vinculaaociedad



**Figura 10. Presentación de resultados del 18 de octubre en Ciudad de México:
Casos de éxito.**



**Figura 11. Proyectos y organizadoras ganadoras como casos de éxito. 18 de
octubre en Ciudad de México.**

Referencias:

1. Experiencia del OUSANEG en la Comunidad de Las Ladrilleras del Refugio: Acceso a la información. <https://www.youtube.com/watch?v=-lMiJxVefB8>
2. Pasos para realizar una solicitud de acceso a la información por OUSANEG <https://www.youtube.com/watch?v=Rb-nfy-pRaI>
3. INAI. https://home.inai.org.mx/?page_id=1626
4. IACIP. <https://iacip-gto.org.mx/wn/tag/que-es-el-iacip/>
5. Hernández-García MJ, Monroy-Torres R. Las Ladrilleras: Un abordaje y reflexión desde Nutrición ambiental y la seguridad alimentaria. REDICINAYSA, 2022. Por publicarse, seguir en: <https://www3.ugto.mx/redicinaysa/index.php/publicaciones/publicaciones-2022>
6. Monroy-Torres R, Velázquez-Delgado G, Carcaño-Valencia E, Vela-Gutiérrez G. Meaning and Health Impact of Food: Historical and Ecological Analysis. In: Hufnagel, L, editor. Natural History and Ecology of Mexico and Central America [Internet]. London: IntechOpen; 2021 [cited 2022 Nov 14]. Available from: <https://www.intechopen.com/chapters/75469> doi: 10.5772/intechopen.96371

5. INVESTIGACIÓN Y CIENCIA

LAS LADRILLERAS: UN ABORDAJE Y REFLEXIÓN DESDE LA NUTRICIÓN AMBIENTAL Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

PLN Mónica Jazmín Hernández García^{1a,b}, Dra. Rebeca Monroy Torres^{1c}

^aPasante de la Licenciatura en Nutrición. ¹Departamento de Medicina y Nutrición, División de Ciencias de la Salud, Campus León, Universidad de Guanajuato. ^bCursa el Programa Rotatorio de Estancia y Prácticas Profesionales PREPP del OUSANEG. ^cResponsable del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria.

Contacto: rmonroy79@gmail.com , rmonroy79@ugto.mx

Palabras clave: Ladrilleras, seguridad alimentaria, nutrición, medio ambiente.

Introducción

La situación de las Ladrilleras requiere una intervención y atención inmediata dado que son un sector económico vulnerable debido a las condiciones en que se genera la producción del ladrillo, impactando en el medio ambiente, principalmente el aire, la salud de los productores quienes están directamente afectados y la salud de los demás que están dentro o a los alrededores. Los grupos vulnerables son niños, niñas, mujeres embarazadas, adultos mayores, personas con problemas o enfermedades con una pobre respuesta inmunitaria, existiendo una relación de riesgo 6.5 veces más alta en disfunciones o alteraciones al sistema respiratorio, si se es hombre, así como generando comorbilidades de tipo neurológico y pulmonar, además de una mayor incidencia de enfermedades respiratorias agudas y crónicas. Si a lo anterior agregamos la inseguridad alimentaria que se presenta en la población en Guanajuato y por otro lado a la exposición a productos ultraprocesados, como el refresco, que de acuerdo a una revisión por Monroy-Torres y cols., Identificó en el año 2017 que en las Ladrilleras del Refugio, el precio de la venta de refresco en las tiendas de la comunidad era a un precio menor a las tiendas urbanas, además que los productores refirieron consumir de 1 a 3 litros al día durante su jornada al darles mayor saciedad y perciben que se hidratan. Esto por ende incrementa los riesgos a la salud de los productores y sus familias (1,4).

Producción de ladrillo

El ladrillo es una pieza de arcilla o cerámica utilizado en la construcción. Su origen se remonta hace más de 10 mil años, y con el paso del tiempo su aspecto, así como su producción ha ido cambiando; sin embargo, en México y algunas partes del mundo debido a las limitaciones tecnológicas, su producción sigue siendo de forma artesanal y

constituye la principal fuente de ingreso económico de miles de familias en México y en el mundo. La fabricación de ladrillo se lleva a cabo en un espacio físico conocido como ladrilleras, destinado a los procesos que incluyen el diseño y creación de moldes, la mezcla de arcillas, el reposo del ladrillo, y su posterior quema en los hornos artesanales, para culminar con la venta al público (1,2,5).

En los países subdesarrollados se utilizan tecnologías poco eficientes en la fabricación del ladrillo, mediante las cuales se generan humos negros derivados de los combustibles utilizados y la calidad de estos, entre los más comunes encontramos cenizas, aceite, neumáticos, plásticos, madera, basura electrónica, etc. Las emisiones de contaminantes de las ladrilleras dependen de la temperatura, el tiempo de cocción, del tipo de combustible y del horno que se utilice, encontrándose reglamentadas por distintas normas mexicanas (NOM) de calidad del aire, como se muestra en el cuadro 1 (1,6).

Abordaje desde la Nutrición Ambiental y la Seguridad Alimentaria

Los efectos de la contaminación en la salud pueden verse influenciados por factores como el nivel socioeconómico, estado nutricional y susceptibilidad genética, presentando un mayor impacto en aquellas poblaciones que se encuentran con carencias nutricionales derivadas de una inseguridad alimentaria, como es el caso de la comunidad de Ladrilleras del Refugio, donde es común una disminución en la capacidad de adquirir alimentos y/o los alimentos que se consumen no son de calidad nutrimental, encontrándose un mayor acceso y consumo de alimentos altos en grasa y azúcar, que promueven una mala nutrición e inflamación sistémica.

Relacionado a esto, en la comunidad de las Ladrilleras del Refugio se han realizado varios estudios los cuales han incluido análisis optométricos, tamizaje de anemia, evaluación del estado nutricional, evaluación del comedor escolar, así como, pláticas en materia de alimentación y en coadyuvar en resolver algunas problemáticas; en conjunto todo esto ha derivado propuestas y alternativas para intervenciones futuras; en los estudios de Giraldo L y cols. (2) se evaluó en la comunidad el nivel de alteración visual, así como el seguimiento del estado nutricional de niñas y niños, donde se obtuvo como resultados una menor alteración visual comparada con otra comunidad no expuesta a las ladrilleras, además de disminución en el porcentaje de anemia y otras carencias de micro y macronutrientes en los escolares, hallazgo que puede ser atribuido al impacto del comedor escolar, con dichos estudios se busca mitigar los riesgos por exposición a

los contaminantes mediante la integración de frutas y verduras que son ricas en antioxidantes. Concluyendo que aun cuando se observan mejoras, las cifras de carencias nutrimentales aún son alarmantes, considerando el alto riesgo por exposición a contaminantes en que se encuentran.

A continuación, se presenta un cuadro de los valores límites de contaminantes permitidos en el país, con la finalidad de mostrar a que se encuentra expuesta la comunidad. Estos compuestos que están en el aire en forma de partículas son la principal causa de enfermedades respiratorias y otros efectos a la salud. Es decir, lo mencionado previamente sobre un mayor riesgo de inmunosupresión en los productores de ladrillo y la población, deriva de entender el tipo de contaminantes que se genera en las Ladrilleras y dependerá de otros materiales, pero nos centraremos solo en comentar de estos compuestos que se generan y por ende forman parte de la regularización.

Cuadro 1. Marco regulatorio y normatividad que deben cumplir las Ladrilleras

Contaminante	Dato base utilizado para la evaluación	Exposición	Frecuencia tolerada	Valor límite Indicador con el que se evalúa	Norma Oficial Mexicana
Partículas PM10	Promedio 24 horas	Aguda	No se permite	75 µg/m ³ Máximo	NOM-025 SSA1-2014
		Crónica	..	40 µg/m ³ Promedio anual	
Partículas PM2.5	Promedio 24 horas	Aguda	No se permite	45 µg/m ³ Máximo	
		Crónica	..	12 µg/m ³ Promedio anual	
Ozono (O3)	Dato horario	Aguda	No se permite	0,095 ppm Máximo	NOM-020- SSA1-2014
	Promedio móvil 8 horas		No se permite	0,070ppm Máximo	
Dióxido de Azufre (SO2)	Promedio de 8 horas	Aguda	1 vez al año	0.200 ppm segundo máximo	NOM-022- SSA1-2010
	Promedio de 24 horas	Aguda	No se permite	0.110 ppm Segundo máximo	
	Dato horario	Crónica	..	0.025 ppm Promedio anual	

Contaminante	Dato base utilizado para la evaluación	Exposición	Frecuencia tolerada	Valor límite Indicador con el que se evalúa	Norma Oficial Mexicana
Dióxido de nitrógeno (NO ₂)	Dato horario	Aguda	1 vez al año	0.210 ppm segundo máximo	NOM-023-SSA1-1993
Monóxido de carbono (CO)	Promedio móvil de 8 horas	Aguda	1 vez al año	11 ppm Segundo máximo	NOM-021-SSA1-1993
Plomo (Pb)	Promedio aritmético de 3 meses	Crónica	No se permite	1.5 pg/m ³	NOM-026-SSA1-1993

Tomado de: *Página de Gobierno de México, Normas Oficiales Mexicanas (NOM) de Calidad del Aire Ambiente, <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/4-normas-oficiales-mexicanas-nom-de-calidad-del-aire-ambiente> (6)*

Aun cuando los niveles de contaminantes derivados de la producción de ladrillo no rebasan los niveles permisibles, la comunidad se encuentra expuesta de manera crónica a estos, generando afectaciones graves a la salud de los trabajadores y los habitantes de la comunidad.

Conclusión

Como puede observarse, la nutrición sigue siendo un pilar para lograr desarrollo en la población al permitir conservar la salud, buscando que tenga un cumplimiento de las medidas regulatorias para la situación de las Ladrilleras, así como dotar de tecnología que mitigue esta exposición y promover el consumo de alimentos saludables, es decir una seguridad alimentaria desde el abordaje ambiental (Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria).

Es por ello por lo que, para poder intervenir basado en los problemas locales, regionales del Estado de Guanajuato integrando el papel de lograr un medio ambiente seguro, se propone un abordaje desde la Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria como una forma de integrar la complejidad que se vive sobre todo en las Ladrilleras desde el 2014.

Se ha ido concluyendo que no es posible alcanzar logros en salud mientras las condiciones sociales y económicas no sean modificadas debido a los peligros que existen en el ambiente, sus efectos que estos tienen en la salud, así como las variaciones que puede haber en la sensibilidad frente a las exposiciones en las comunidades vulnerables

(9,12,13). Se tiene que seguir avanzando y haciendo uso de la ciencia, la investigación y la generación de datos de impacto social.

Nota: Actualmente se lleva a cabo el proyecto por el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Estado de Guanajuato (OUSANEG) titulado “*Capacitándome para transformar la producción del ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi comunidad de Las Ladrilleras del Refugio a través del uso de herramientas de acceso a la información*”. El cual fue ganador de la Convocatoria PROSEDE INAI 2022. Pueden seguir los avances de este en Facebook y Twitter OUSANEG.

Referencias:

1. Monroy-Torres R, Velazquez-Delgado G, Carcaño-Valencia C, Vela Gutiérrez G. Food, its meaning and its health impacts: A historical and ecological analysis. En: Natural History and Ecology of Mexico and Central America (ISBN 978-1-83968-486-9). 2021. <https://www.intechopen.com/chapters/75469>
Book Text: <https://www.intechopen.com/books/8058>
2. Giraldo Londoño E, Monroy Torres R. Tamizaje visual en niños: un abordaje integral en un estudio de casos y controles. Jóvenes en la ciencia. 2017; 3 (2):262-266. ISSN 2395-9797. Disponible en: <https://www.jovenesenlaciencia.ugto.mx/index.php/jovenesenlaciencia/article/view/1716>
3. ALEPH. ¿Qué son las ladrilleras artesanales? [Internet]. México: 14 de abril del 2021 [Consultado 13 septiembre 2022]. Disponible en: <https://aleph.org.mx/que-son-las-ladrilleras-artesanales>
4. Hernández-González J. Percepciones sociales del proceso de municipalización del agua potable en comunidades periurbanas de León, Guanajuato [Internet]. 2021[consultado 13 septiembre 2022]; Volumen 32: 1(26). Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-39252020000100107
5. MN. Tipos de ladrillo y sus usos [Internet]. [Consultado 13 septiembre 2022]. Disponible en: <https://www.mndelgolfo.com/blog/reportaje/tipos-de-ladrillos-y-sus-usos/>
6. Gobierno de México. Normas Oficiales Mexicanas (NOM) de Calidad del aire Ambiente [Internet]. México: 31 diciembre 2017 [Consultado 13 septiembre 2022]. Disponible en: <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/4-normas-oficiales-mexicanas-nom-de-calidad-del-aire-ambiente>
7. Aguilera-Pizano A. Contribución del sector ladrillero a la contaminación atmosférica empleando el modelo de gaussiano y su impacto a la salud de la población: caso de estudio de las ladrilleras del Refugio en la ciudad de León, Guanajuato. [Internet]. México: 7 septiembre 2021 [Consultado 13 septiembre 2022]. Disponible en: <https://www.jovenesenlaciencia.ugto.mx/index.php/jovenesenlaciencia/article/view/3407>
8. FAO. Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica [Internet]. 2022 [Consultado 21 septiembre 2022]. Disponible en:

- <https://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>
9. FAO. Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria [Internet]. 2011 [Consultado 21 septiembre 2022]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>
 10. INEGI. Número de habitantes en Guanajuato [Internet]. México [Consultado 21 septiembre 2022]. Disponible en: <https://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/gto/poblacion/default.aspx>
 11. García-Suárez A. Cambio climático; riesgos en la salud de adolescentes. REDICINAYSA [Internet]. 2014 [Consultado 22 septiembre 2022]; 3(1): 14 (23). Disponible en: <https://www3.ugto.mx/redicinaysa/images/Revistas2014/redicinaysa-ene-feb-2014-universidad-guanajuato.pdf>
 12. Espinosa-Reyes G. Evaluación de riesgo ecológico en emergencias ambientales. REDICINAYSA [Internet]. 2015 [Consultado 22 septiembre 2022]; 4(3): 5(27). Disponible en: <https://www3.ugto.mx/redicinaysa/images/revistas2015/redicinaysa-may-jun-2015-universidad-guanajuato.pdf>
 13. Monroy Torres R. Investigación y ciencia: Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria: un laboratorio y una línea de investigación integradas para un abordaje de los problemas nutricionales. REDICINAYSA [Internet]. 2016; 5 (5):16-23. Septiembre-Octubre. ISSN 2395-9797. Disponible en: <https://www3.ugto.mx/redicinaysa/images/publicaciones/2016/sep-oct-2016V1.pdf>

6. NOTICIAS

Ángela Marcela Castillo Chávez. *Coordinadora de Investigación y Vinculación del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG).*

Gobierno Abierto en el Estado de Guanajuato 2022-2024

A 11 de septiembre de 2022. Encuesta Diagnóstico para el Plan de Acción de Gobierno Abierto para Guanajuato.

El pasado 11 de septiembre los y las integrantes del OUSANEG invitaron a participar a la comunidad en general, a través de su red social Facebook, en la Encuesta Diagnóstico para el Plan de Acción de Gobierno Abierto para Guanajuato.



El video de invitación puedes encontrarlo en:

<https://www.youtube.com/watch?v=2KDmHK0tBb0>

A 28 de septiembre de 2022. Taller para la elaboración del Plan de acción a través de la Metodología del Marco lógico para las Ladrilleras del Refugio.

El pasado 28 de septiembre, las y los integrantes del OUSANEG participaron en el taller para la elaboración del Plan de acción a través de la Metodología del Marco lógico para las Ladrilleras del Refugio, impartido por el Mtro. José Cristian Urrutia Negrete. Este taller fue organizado por el Instituto de Acceso a la Información Pública (IACIP) para el Estado de Guanajuato.



Guanajuato, Gto. A 7 de octubre de 2022. Declaratoria de Municipios Abiertos del Estado de Guanajuato 2022-2024.

El pasado 7 de octubre el equipo OUSANEG participó en la “Declaratoria de Municipios Abiertos del Estado de Guanajuato 2022-2024”.



Guanajuato, Gto. A 27 de octubre de 2022. Mesas de Cocreación del Plan de Acción Local del Gobierno Abierto de Guanajuato.

El pasado 27 de octubre el equipo OUSANEG participó en las Mesas de Cocreación del Plan de Acción Local del Gobierno Abierto de Guanajuato 2022-2024, la mesa se denominó “Calidad del aire” como parte de las acciones al Plan Estatal sobre la atención a las Ladrilleras del Estado de Guanajuato. En esta oportunidad se contó con la asistencia del Sr. Carlos Frías de la Comunidad de las Ladrilleras del Refugio.



El video resumen del evento puedes encontrarlo en el siguiente enlace:

<https://www.facebook.com/iacipgto/videos/1106307993579087/>

Proyecto “Capacítandome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi Comunidad de “Las Ladrilleras del Refugio””

León, Gto. A 1 de septiembre de 2022. Taller 6: “Generar Ladrillo ecológico y menos contaminante y la aplicación de las herramientas de acceso a la información”.

El pasado 1 de septiembre, la Dra. Beatriz Cárdenas participó como ponente en el Taller 6: “Generar Ladrillo ecológico y menos contaminante y la aplicación de las herramientas de acceso a la información” brindado a las y los participantes del proyecto “Capacítandome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi Comunidad de “Las Ladrilleras del Refugio”, en Las Ladrilleras del Refugio. Taller organizado por el OUSANEG y LANAYSA de la Universidad de Guanajuato.



León, Gto. A 7 de septiembre de 2022. Taller 7: “Acciones de mitigación desde la nutrición ambiental y seguridad alimentaria en las ladrilleras”.

El pasado 7 de septiembre, el tema: “Acciones de mitigación desde la nutrición ambiental y seguridad alimentaria en las ladrilleras” fue expuesto por la Dra. Rebeca Monroy Torres. Este taller se imparte dentro del proyecto “Capacitándome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi Comunidad de “Las Ladrilleras del Refugio”” y fue organizado por el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG).



León, Gto. A 23 de septiembre de 2022. Sesión de trabajo en Las Ladrilleras del Refugio.

El pasado 23 de septiembre, las y los integrantes de OUSANEG, llevaron a cabo una sesión de trabajo y acompañamiento en las Ladrilleras del Refugio, como parte del proyecto “Capacitándome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi Comunidad de “Las Ladrilleras del Refugio””.



León, Gto. A 26 de septiembre de 2022. Diálogo y compartir del proyecto Académico y de acción participativa con el uso de herramientas de acceso a la información.

El pasado 26 de septiembre, la Dra. Rebeca Monroy Torres y representantes de la Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Territorial (SMAOT) y la Secretaría de Desarrollo Social y Humano (SEDESHU), así como integrantes del Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional, participaron en un diálogo y un compartir del proyecto Académico y de acción participativa con el uso de herramientas de acceso a la información, que se lleva en las Ladrilleras del Refugio desde junio, nombrado como “Capacitándome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi Comunidad de “Las Ladrilleras del Refugio””.



León, Gto. A 26 de septiembre de 2022. Grabación de video. Experiencias del programa "Capacítandome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en la Comunidad de Las Ladrilleras del Refugio".

El pasado 26 de septiembre, las y los integrantes de la comunidad de Las Ladrilleras del Refugio y los integrantes del OUSANEG participaron en la grabación de video: Experiencias del programa "Capacítandome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en la Comunidad de Las Ladrilleras del Refugio".



Puedes encontrar el video en el siguiente enlace:

<https://web.facebook.com/150403458391255/photos/a.180850602013207/5362951657136383/>

Ciudad de México, Estado de México. A 4 de octubre de 2022. Socialización de la plataforma nacional de transparencia y seguimiento a la implementación de proyectos.

El pasado 4 de octubre, la Dra. Rebeca Monroy Torres expuso los resultados del proyecto: “Capacitándome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi Comunidad de Las Ladrilleras del Refugio” durante el evento de Socialización de la plataforma nacional de transparencia y seguimiento a la implementación de proyectos, organizado por el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales (INAI), Instituto de Acceso a la Información Pública (IACIP).



PROGRAMA
SEGUIMIENTO DE IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PROSEDE INAI 2022
04 DE OCTUBRE, 12:00 HORAS
TRIBUNAL DE JUSTICIA ADMINISTRATIVA,
Parque Bicentenario, 36293 Silao, Guanajuato

Horario	Participante	Actividad
12:00-12:15 horas	Dra. Norma Julieta del Rio Venegas , Comisionada del INAI y Coordinadora de la Comisión Permanente de Vinculación y Promoción del Derecho. Mtra. Mariela del Carmen Huerta Guerrero , Comisionada Presidenta, Instituto de Acceso a la Información Pública para el Estado de Guanajuato. Mtro. Abraham Montes Magaña , Comisionado Presidente, Instituto Michoacano De Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales Mtro. Juan Sámano Gómez , Comisionado del Instituto de Acceso a la Información Pública para el Estado de Guanajuato. Mtra. Areli Yamilet Navarrete Naranjo , Comisionada del Instituto Michoacano De Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales	Mensaje de Bienvenida
12:15-12:30 horas	Dra. Rebeca Monroy Torres , Representante de la Organización Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato, A.C.	Actividades realizadas por las organizaciones en el marco del PROSEDE INAI 2022
12:30-12:45 horas	Dra. Morelia Peña Belmonte , Representante legal de la Organización Educando para la vida y acción social, A.C.	
12:45-13:00 horas	Lic. Zabel Cristina Pineda Antúnez , Coordinadora del proyecto de PROSEDE INAI de la Organización Fundación la Planta, S.C.	
13:00-13:15 horas	Participación libre de invitados y beneficiarios PROSEDE INAI	Participaciones de los beneficiarios
13:15-13:20 horas	Palabras de conclusión	Cierre del Evento
Asistentes		
INTEGRANTES DEL INAI <ul style="list-style-type: none"> ● Dra. Norma Julieta del Rio Venegas, Comisionada del INAI ● Mtra. Mariela del Carmen Huerta Guerrero, Comisionada Presidenta del IAIP ● Mtro. Abraham Montes Magaña, Comisionado Presidente del IAIP ● Mtro. Juan Sámano Gómez, Comisionado del IAIP ● Mtra. Areli Yamilet Navarrete Naranjo, Comisionada del IAIP ● Dra. Rebeca Monroy Torres, Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato, A.C. ● Dra. Morelia Peña Belmonte, Educando para la vida y acción social, A.C. ● Lic. Zabel Cristina Pineda Antúnez, Fundación la Planta, S.C. 		



Puedes ver el video completo de la Conferencia "Socialización de la Plataforma Nacional de Transparencia" en el siguiente enlace:

<https://www.youtube.com/watch?v=9PB7f1tsKG0>

Puedes ver los pasos para realizar una solicitud de acceso a la información en el siguiente enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=Rb-nfy-pRal>

Ciudad de México, Estado de México. A 18 de octubre de 2022. Foro: Casos de éxito de los proyectos del Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales (INAI), Instituto de Acceso a la Información Pública (IACIP).

El pasado 18 de octubre, la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como ponente en el panel: "Resultados de los proyectos encaminados a conocer y ejercer el derecho de acceso a la información entre población indígena y rural", durante el Foro: Casos de éxito de los proyectos del Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales (INAI), Instituto de Acceso a la Información Pública (IACIP). Durante el evento la Dra. Monroy expuso los resultados del proyecto: "Capacitándome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi Comunidad de Las Ladrilleras del Refugio".



Puedes consultar la nota de la participación del OUSANEG en el siguiente enlace https://twitter.com/vinculasociedad/status/1582446253169733633?s=20&t=aytExOii74V8i-NTgmvkZw&fbclid=IwAR1bM0LR427aiCLdY7VOB1jATUjOam1gFryIXAqGONKzrG_zJVCLpOkJE9g

León, Gto. A 24 de octubre de 2022. Fase 2 del programa “Capacítandome para transformar la producción de ladrillo y mejorar la calidad del aire en mi Comunidad de Las Ladrilleras del Refugio”

El pasado 24 de octubre el equipo del OUSANEG y la Universidad de Guanajuato del Campus León, aplicaron cartas de consentimiento informado para que los y las personas de la comunidad de las Ladrilleras del Refugio tomen una decisión voluntaria de participar en una investigación social. En este espacio se inició de esta manera la intervención integral en Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria con los impactos ambientales (huella hídrica, reducción de CO₂ e incorporación de información) y con alianzas estratégicas.



León, Gto. A 2 de septiembre de 2022. Ponencia Calidad del aire.

El pasado 2 de septiembre la Dra. Beatriz Cárdenas presentó el tema “Calidad del aire”. Este espacio académico fue organizado por el OUSANEG y en colaboración con el Cuerpo Académico de Medicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato. Esta actividad fue continuidad de los trabajos realizados por el OUSANEG con el proyecto PROSEDE-INAI ya mencionado este apartado y en toda la edición.





León, Gto. A 7 de septiembre de 2022. Consejo Ciudadano de Contraloría Social del Municipio de León.

El pasado 7 de septiembre la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como miembro en la comisión de Programas Sociales y la Comisión de Adquisiciones del Consejo Ciudadano de Contraloría Social del Municipio de León.



Guanajuato, Gto. A 12 de septiembre de 2022. Red Líderes de Mentores Guanajuato.

El pasado 12 de septiembre, la Dra. Rebeca Monroy Torres recibió un certificado como parte de los Mentores del Valle de la Mentefactura Guanajuato de la Red Líderes de Mentores Guanajuato. Esta oferta educativa fue organizada por IdeaGto. y el Valle de los mentores de Guanajuato.



León, Gto. A 14 de septiembre de 2022. “Semana Tec con Sentido Humano”

El pasado 14 de septiembre de 2022 las y los estudiantes del Tecnológico de Monterrey visitaron la comunidad de Las Ladrilleras del Refugio en acompañamiento con las y los integrantes del OUSANEG a cargo de la Dra. Rebeca Monroy Torres. El OUSANEG participó como organización socio formadora (OSC) durante la “Semana Tec con Sentido Humano”. La experiencia manifestada por los estudiantes es que nunca habían escuchado de la comunidad ni esta actividad y sus impactos, por lo que la sensibilización fue la esperada y ello derivó a propuestas muy interesantes de parte de los estudiantes. A esta visita también acudieron estudiantes de la Universidad de Guanajuato y de la

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo que realizan su servicio social en investigación en el Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP) en el OUSANEG. En esta actividad nos acompañó el Sr. Carlos Frías y el Sr. Raúl, pobladores de la Comunidad y con gran interés en que su comunidad cuente con los apoyos y ellos sumar para que logren una producción sustentable.



*El OUSANEG como OSF
con estudiantes del Tec
de Monterrey, campus
León en la Semana Tec
con Sentido Humano", en
las Ladrilleras del
Refugio*

León, Gto. A 14 de septiembre de 2022. Toma de protesta del Consejo Ciudadano de Contraloría Social del Municipio de León.

El pasado 14 de septiembre el Consejo Ciudadano de Contraloría Social del Municipio de León, del que forma parte la Dra. Rebeca Monroy Torres tomó protesta. Este Consejo tiene importancia para lograr coadyuvar con gobiernos más transparentes y con ello prevenir las diferentes formas de corrupción. Este es otro ejemplo de como los Gobiernos logran cocrear con la ciudadanía.



León, Gto. A 18 de septiembre de 2022. Exposición de propuestas “Semana Tec con Sentido Humano”

El pasado 18 de septiembre de 2022 las y los estudiantes del Tecnológico de Monterrey expusieron sus propuestas para de abordaje que el OUSANEG podría implementar ante las necesidades de la comunidad de Las Ladrilleras del Refugio, con lo cual El OUSANEG finalizó su participación como organización socio formadora (OSC) durante la “Semana Tec con Sentido Humano”.





A 21 de septiembre de 2022. Seminario de la Red Académica Ciencia y Tecnología Alimentaria de Chiapas.

El pasado 21 de septiembre la Dra. Rebeca Monroy Torres presentó las Investigaciones y proyectos realizados en Guanajuato desde el OUSANEG y la Universidad de Guanajuato durante el Seminario de la Red Académica Ciencia y Tecnología Alimentaria de Chiapas.



A 23 de septiembre de 2022. Optativa de Nutrición de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Guanajuato.

Como parte de los Seminarios Multidisciplinaria de Nutrición en la Mujer, se continúa con el tema del Dr. Márquez y el pasado 23 de septiembre el Dr. Guillermo Rodríguez Márquez como ponente invitado presentó el tema: "Embarazo Adolescente" como parte del programa de clases de la Optativa de Nutrición de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Guanajuato.

Como parte de la Unidad de Aprendizaje (Optativa II): Nutrición en la Mujer del Programa Educativo de la Licenciatura en Nutrición del Campus León, de la Universidad de Guanajuato

Se invita al Seminario semestral de actualización con la ponencia

"NUTRICIÓN EN LA MUJER ADOLESCENTE Y LA PREVENCIÓN DEL EMBARAZO"

25 de septiembre del 2022
Plataforma Virtual Teams
10:00 horas

El seminario otorga 0.4 créditos complementarios para estudiantes de la UG que se inscriban.

Ponente
Dr. Guillermo Rodríguez Márquez
Médico Ginecólogo y obstetra
Maestro en investigación clínica

Logos: LAMSA, OUSANEG



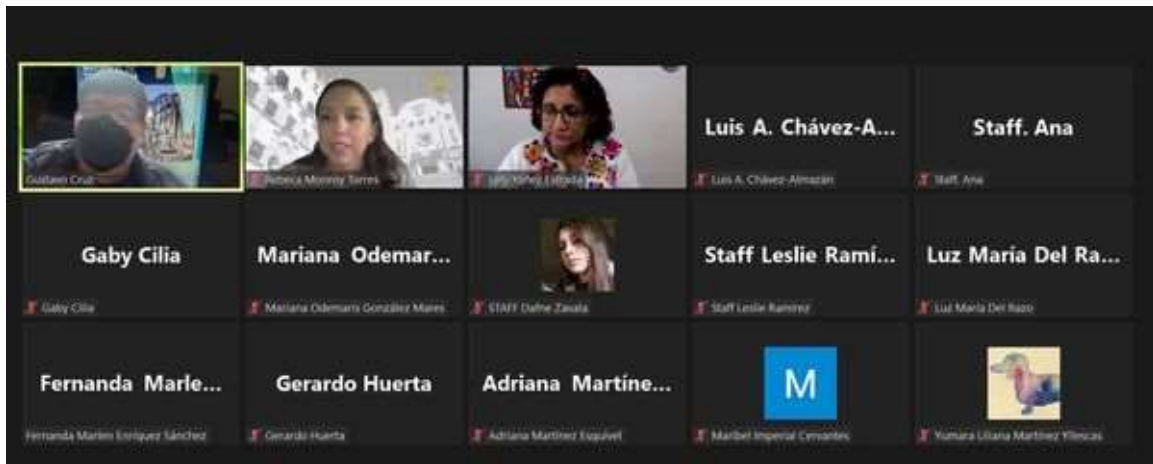
A 27 de septiembre de 2022. Hospital General de León, a través del Comité de Ética en investigación.

El pasado 27 de septiembre, la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como ponente con el tema: "Dilemas éticos en las Nutricionales". Este evento fue organizado por el Hospital General de León, a través del Comité de Ética en investigación.



A 28 de septiembre de 2022. XII Congreso Nacional de Toxicología.

El pasado 28 de septiembre, la Dra. Rebeca Monroy Torres, Dr. LE García Méndez, el Dr. Yair Santiago Sáenz y el Dr. Benigno Linares Segovia, participaron con el tema "Agenda Legislativa en Seguridad Alimentaria y Nutricional derivado de la evidencia de la inseguridad hídrica" durante el XII Congreso Nacional de Toxicología.



Irapuato, Gto. A 29 y 30 de septiembre de 2022. Programa Institucional de Formación Docente de la Universidad de Guanajuato.

El pasado 29 y 30 de septiembre la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como ponente con el tema: “Prevención del conflicto a través de identificar los sesgos cognitivos” durante el Programa Institucional de Formación Docente de la Universidad de Guanajuato. Este evento fue organizado por la División de Ciencias de la Vida, del Campus Irapuato-Salamanca de la Universidad de Guanajuato.



Guanajuato, Gto. A 6 de octubre de 2022. 1er Encuentro de Investigación: Una mirada a los aspectos éticos.

El pasado 6 de octubre durante el 1er Encuentro de Investigación: Una mirada a los aspectos éticos, la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como ponente con el tema: “Investigación en seres humanos: Normatividad internacional”. El evento fue organizado por el Comité de Bioética para la Investigación de la Universidad de Guanajuato (CEPIUG).



León, Gto. A 6 de octubre de 2022. Sesión académica de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Iberoamericana. El pasado 6 de octubre durante la sesión académica de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Iberoamericana, la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como ponente.



León, Gto. A 9 de octubre de 2022. FINUT 2022.

El pasado 9 de octubre los integrantes del Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato, integrado por la Dra. Rebeca Monroy Torres, el Dr. Marco Hernández Luna y el Dr. Benigno Linares Segovia, así como la Dra. Irma Romero Álvarez de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos y el Dr. Yair Olovaldo Santiago Sáenz de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, presentaron la conferencia con el tema: “SP07. Los quelites y otros alimentos en la dieta mexicana: Propiedades nutrimentales y su efecto biológico sobre el metabolismo de tóxicos, la inflamación, la microbiota y el estado nutricional” durante el FINUT 2022. El evento fue organizado por la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT).



León, Gto. A 13 de octubre de 2022. Programas Institucionales de Sustentabilidad y Derechos Humanos y la Biblioteca Ibero León.

El pasado 13 de octubre la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como ponente en el panel: “Ladrilleras en León” desde los Programas Institucionales de Sustentabilidad y Derechos Humanos y la Biblioteca Ibero León. El evento fue organizado por la Universidad Iberoamericana.



Puedes encontrar el video del evento en el siguiente enlace:

<https://www.facebook.com/SustentabilidadIberoLeon/videos/468590005244553>

A 13 de octubre de 2022. 3er Simposio Día mundial alimentación.

El pasado 13 octubre la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como ponente con el tema: “Seguridad alimentaria y nutricional en mujeres y su contribución a la agenda sostenible”, durante el 3er Simposium Día mundial alimentación como parte del Programa y de la Academia de Nutrición de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez.



León, Gto. A 13 de octubre de 2022. Concurso de Platos Saludables.

El pasado 13 de octubre la Dra. Rebeca Monroy Torres y el PLN Carlos Alberto García Cruz del OUSANEG participaron como evaluadores en el Concurso de Platos Saludables organizado por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) Estatal Guanajuato.



Silao, Gto. A 14 y 15 de octubre de 2022. Talleres para Cuidadores de adulto mayor.
El pasado 14 y 15 de octubre la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como tallerista con el tema: “Alimentación y nutrición saludable y sustentable para la tercera edad” durante la jornada de Talleres para Cuidadores de adulto mayor organizado por la Universidad de Guanajuato a través de la Sede Silao.



León, Gto. 17 de octubre de 2022. Jornada Académica en conmemoración del Día mundial de la alimentación.

El pasado 17 de octubre la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como ponente con el tema: “Papel de los Hospitales en la sostenibilidad del Planeta” durante la Jornada Académica en conmemoración del Día mundial de la alimentación. Este evento fue organizado por el Hospital General de Guanajuato.



A 17 de octubre de 2022. Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Universidad Cristóbal Colón.

El pasado 17 de octubre de 2022 la Dra. Rebeca Monroy Torres fue ponente con el tema: “La alimentación: Detonadora de la sostenibilidad” durante el Día Mundial de la Alimentación. Este evento fue organizado por la Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la Universidad Cristóbal Colón.

Toxic substances

- Persistent organic pollutants
- Pesticides
- Heavy metals
- Pharmaceuticals and
- microplastics

Current known, suspected and predicted factors influencing cancer prevalence in aquatic environments

Carroll et al., 2017; Deth & Coors, 2016; Mittleman et al., 2013; Li, 2014; Zhou et al., 2018

zoom

Puedes encontrar el video de la presentación en el siguiente enlace:

<https://web.facebook.com/UCCNYCA/videos/484198843678873>

Guanajuato, Gto. A 19 de octubre de 2022. Comisión Mixta para la atención del sector Ladrillero en el Estado de Guanajuato.

El pasado 19 de octubre la Dra. Rebeca Monroy Torres participó como académica en la "Comisión Mixta para la atención del sector Ladrillero en el Estado de Guanajuato". Esta actividad fue organizada por el Gobierno del Estado de Guanajuato.



León, Gto. A 21 de octubre de 2022. Unidad de aprendizaje (Optativa II): Nutrición en la mujer del programa educativo de la Licenciatura en Nutrición del Campus León de la Universidad de Guanajuato.

El pasado 21 de octubre la Dra. Patricia Ortega González, Jefa del Laboratorio de Citología del Hospital General Regional de León y Profesora del Departamento de Medicina y Nutrición de la Universidad de Guanajuato, participó en la Unidad de aprendizaje (Optativa II): Nutrición en la mujer del programa educativo de la Licenciatura en Nutrición del Campus León de la Universidad de Guanajuato, con la ponencia titulada "Epidemiología del Cáncer Cervical".



A 21 de octubre de 2022. 8ª Semana Estatal de Alimentación Escolar.

El pasado 21 de octubre la Dra. Rebeca Monroy Torres fue ponente con el tema: "La alimentación escolar y su impacto en la seguridad alimentaria" durante la 8ª Semana Estatal de Alimentación Escolar. Este evento fue organizado por la Red de Nutrición de la Secretaría de Educación.



León, Gto. A 25 de octubre de 2022. Diálogo sobre las acciones que se estarán emprendiendo en las ladrilleras en León desde el Ayuntamiento del Municipio de León.

El pasado 25 de octubre el Secretario de Ayuntamiento del Municipio de León, el Lic. Jorge Daniel Jiménez Lona y la Dra. Rebeca Monroy Torres dialogaron sobre las acciones que se estarán emprendiendo en las ladrilleras en León, en especial con Las Ladrilleras del Refugio.



A 28 de octubre de 2022. Artículo de divulgación “Acceso a la información”.

El pasado 28 de octubre se publicó el artículo de divulgación titulado “Acceso a la información” en la revista electrónica México Social, la autora fue la Dra. Rebeca Monroy Torres.

The screenshot shows the website 'MÉXICO SOCIAL LA CUESTIÓN SOCIAL EN MÉXICO'. The main article is titled 'El acceso a la información' and features a graphic with a hand pointing at a globe, a smartphone, and the text '28 SEP Día Internacional del Derecho de Acceso Universal a la Información' and 'CIESPAL'. The page includes a navigation menu with 'INICIO', 'CONTENIDO', 'ARCHIVO', 'BLOGS', and '¿QUIÉNES SOMOS?'. There is also a search bar and a list of recent entries on the right side.

Puedes consultar el artículo en el siguiente enlace:

<https://www.mexicosocial.org/el-acceso-a-la-informacion/?fbclid=IwAR0Ugh9Gu8auMetgDfHaf5vzYvg3isNEAS2mwtRohvFMyhzwZsiaYrqlUHI>