



Suplemento Especial 1 | 2023



## MEMORIAS

**12° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y la 6ª Cátedra de Nutrición**

**Lema "FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO:  
NO DEJAR A NADIE ATRÁS"**



Contacto para enviar publicaciones:  
[redicinaysa@ugto.mx](mailto:redicinaysa@ugto.mx)

REVISTA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA DE NUTRICIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Suplemento Especial 1, 2023, es una publicación electrónica, bimestral, editada por la Universidad de Guanajuato, Lascuráin 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 de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato. Dirección: 4º 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. <https://www3.ugto.mx/redicinaysa/>, E-mail: [redicinaysa@ugto.mx](mailto: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. 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

**Dr. 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

**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**

IICAN, Universidad de Guadalajara (Cusur)

**Dr. Marco Antonio López García**

Sparrow Acoustics

## SECCIÓN NOTICIAS

OUSANEG



## MEMORIAS

### 12° FORO INTERNACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (FISANUT) Y 6ª CÁTEDRA DE NUTRICIÓN

LEMA

“EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO  
¡QUE NADIE SE QUEDE ATRÁS!”

En el marco del Día Mundial de la Alimentación

### EDICIÓN

Dra. C. Rebeca Monroy Torres,  
Mónica Jazmín Hernández García,  
Deyanira Itzel Pérez Casasola,  
Carlos Alberto García Cruz





## INTRODUCCIÓN

El Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y la Cátedra de Nutrición son un espacio académico-científico que surge en el año 2011 y 2017 respectivamente, con una sinergia entre el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG), el Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato Campus León y posterior Nutrisig.com, siendo la fundadora y actual profesora Titular del evento, la Dra. Rebeca Monroy Torres.

El propósito del evento es presentar la mejor evidencia científica, sus reflexiones y las propuestas basadas en el contexto actual y territorial; mostrar las acciones que se han estado desarrollando desde la academia, la Organización civil organizada y las empresas con visión sustentable y socialmente responsable.

Por lo que el presente documento integra la principales actividades y acontecimientos ocurridos durante el 12° FISANUT y la 6a Cátedra de Nutrición, llevada a cabo los días 14, 22 y 23 de Noviembre de 2022, en donde por primera vez el FISANUT se lleva a la comunidad, integrando la participación de la ciudadanía, la academia, tomadores de decisión y autoridades para la escucha activa, desde el territorio y la búsqueda de soluciones conjuntas a las problemáticas que fueron identificadas en la comunidad de Ladrilleras del Refugio, derivadas del proyecto “Capacitándose 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”, de la Convocatoria PROSEDE-INAI, 2022.

El evento dio inicio el día 14 de noviembre del 2023 con las “mesas de cocreación” en la Escuela Primaria Josefa Ortiz de Domínguez de la Comunidad de Ladrilleras del Refugio, con el propósito de involucrar a las personas de la comunidad interesadas en proponer y compartir desde sus perspectivas, con preguntas como ¿cuáles son las problemáticas identificadas en la comunidad? y con ello de manera conjunta buscar causas y posibles soluciones, las cuales se compartieron y debatieron con posterioridad, los días 22 de noviembre donde se presentó una serie de conferencias, así como el tradicional concurso de trabajos libres, culminando el día 23 en el auditorio Jorge Ibargüengoitia Ubicado en la Sede Forum del Campus León de la Universidad de Guanajuato.

El fomento y visibilidad del derecho humano al acceso a la información y, derivado del compromiso del OUSANEG y la red de organizaciones de sociedad civil incorporadas en el 2° Secretariado Técnico Local de Gobierno Abierto del Estado de Guanajuato y el compromiso: “Calidad del aire y situación de las Ladrilleras del Estado de Guanajuato”, que emana de la reciente experiencia del proyecto “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” (PROSEDE INAI, 2022), ya citado en previa líneas.

## PROPÓSITO

Derivado del Compromiso del OUSANEG y la red de organizaciones de sociedad civil que conforman el 2º Secretariado Técnico Local de Gobierno Abierto del Estado de Guanajuato (2022-2024), con acciones de Cocreación para el diseño del Plan de Acción Local de Gobierno Abierto del Estado de Guanajuato con la propuesta de compromiso: Calidad del aire y situación de las Ladrilleras del Estado de Guanajuato, que emana de la reciente experiencia del proyecto “ 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 “ (PROSEDE INAI, 2022).

Iniciativa impulsada para el fomento de los derechos de acceso a la información, es que dentro del marco del 12º Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y la 6ª Cátedra de Nutrición, “FISANUT EN LA LADRILLERAS DEL REFUGIO, ¡QUE NADIE SE QUEDE ATRÁS!”, la cual se desarrollará en tres momentos en formato híbrido:

1. El 14 de noviembre, en la Comunidad de las Ladrilleras del Refugio en la ciudad de León, en un horario de 11:00 am a 5:00 pm. Donde se realizaron 10 mesas de cocreación y Diálogo con la comunidad ladrillera interesada, con 20 temas que se presentan en el programa.
2. El día 22 de noviembre, se llevó el evento de apertura, así como la presentación del concurso de Trabajos libres a cartel de Investigación, en Modalidad virtual.
3. El día 23 de noviembre, en el Auditorio Jorge Ibargüengoitia de la Universidad de Guanajuato Campus León, de 9:30 am a 3:00pm. Donde se realizó el foro de presentación y diálogo con los actores estratégicos del posible compromiso “Calidad del aire y situación de las Ladrilleras del Estado de Guanajuato”



# PROGRAMA



## 12° FISANUT y 6a Cátedra de Nutrición

Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
14, 22 y 23 de noviembre

**LEMA:**  
**EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS!**  
En el marco del Día Mundial de la Alimentación

**El Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) y el Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato**

**TE INVITA AL: 12° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y 6ª Cátedra de Nutrición**

### PROPÓSITO

Derivado del Compromiso del OUSANEG y la red de organizaciones de sociedad civil incorporadas en el Secretariado Técnico Local de Gobierno Abierto del Estado de Guanajuato, para la Cocreación del segundo Plan de Acción Local de Gobierno Abierto del Estado de Guanajuato y su posible compromiso: Calidad del aire y situación de las Ladrilleras del Estado de Guanajuato, que emana de la reciente experiencia del proyecto "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" (PROSEDE INAI, 2022).

Iniciativa impulsada para el fomento de los derechos de acceso a la información, es que dentro del marco del 12° Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FISANUT) y la 6ª Cátedra de Nutrición, se tiene el gusto de invitarle a la jornada "FISANUT: CALIDAD DEL AIRE EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO: QUE NADIE SE QUEDE ATRÁS", la cual se desarrollara en tres momentos presenciales e híbridos:

<b>14 de noviembre</b>	En la comunidad de Ladrilleras del Refugio en la ciudad de León, en un horario de 11:00 am a 5:00 pm. Donde se realizarán mesas de Diálogo y Cocreación con la comunidad ladrillera interesada.
<b>22 de noviembre</b>	Evento de apertura y presentación de las comunicaciones de Investigación. Modalidad virtual por zoom.
<b>23 de noviembre</b>	En el Auditorio Jorge Ibarguengoitia de la Universidad de Guanajuato Campus León, de 9:30 am a 3:00pm. Donde se realizará el foro de presentación y diálogo con los actores estratégicos del posible compromiso "Calidad del aire y situación de las Ladrilleras del Estado de Guanajuato"

**Contáctanos**  
fisanut@gmail.com  
ousaneg@gmail.com

**OUSANEG**  
f i t

Link de inscripción 22 y 23 de noviembre: <https://form.jotform.com/223104381346852>  
Link de registro comunicaciones: <https://form.jotform.com/223076244638862>  
Sitio oficial del FISANUT: <https://www.ousaneg.org.mx/fisanut.php>





# 12° FISANUT y 6a Cátedra de Nutrición

Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
14, 22 y 23 de noviembre

## LEMA:

### EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS!

En el marco del Día Mundial de la Alimentación

El Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) y el Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato

## PROGRAMA 23 DE NOVIEMBRE

9:00 a 9:20 am

Acto y mensaje inaugural

9:20 a 9:50 am

El acceso a la Información Pública como un Derecho  
Dra. Julieta del Río. Comisionada Presidenta del INAI

9:50 a 10:20 am

Visión con la Comisión Mixta para atender la situación de las Ladrilleras  
Mtra. María Isabel Ortiz Mantilla.  
Secretaria del Medio Ambiente y Desarrollo Territorial (SMAOT)

10:20 a 11:00 am

Experiencia con el compromiso de Plan de Acción de Gobierno Abierto del Secretariado Técnico en Durango con las Ladrilleras.  
Mtra. María de Lourdes López Salas. Excomisionada de Transparencia del Estado de Durango

11:00 a 11:30 am

TOMA DE FOTO Y RECESO

11:30 am a 12:10 pm

Resultado de las mesas de Consulta (Cocreación) de las Ladrilleras del Refugio  
Población de las Ladrilleras del Refugio

12:10 a 12:40 pm

Experiencia con el Programa "Capacítandome 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" Dra. Rebeca Monroy Torres, Universidad de Guanajuato y el OUSANEG

12:40 a 1:40 pm

Panel intersectorial: Rumbo al Compromiso de Gobierno Abierto con las Ladrilleras del Estado de Guanajuato, la calidad del aire, la salud y los derechos humanos.  
SMAOT, Municipio de León, OUSANEG, Universidad de Guanajuato, Representantes de las Ladrilleras.  
Moderador: Mtro. Óscar Francisco Ortega Ramírez. Instituto Republicano Internacional

1:40 a 2:00 pm

Premiación de las comunicaciones de trabajos libres y clausura del evento

### Contáctanos

fisanut@gmail.com  
ousaneg@gmail.com

OUSANEG





# 12° FISANUT y 6a Cátedra de Nutrición

Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
14, 22 y 23 de noviembre

## LEMA:

**EI FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS!**

En el marco del Día Mundial de la Alimentación

### MESAS DE COCREACIÓN (MESAS DE TRABAJO Y CONSULTA) EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO

Lunes 14 de noviembre, 11:00 a 5:00 pm

Las mesas serán simultáneas y podrán los pobladores de la comunidad, asistir en este rango de horario y poder compartir sus propuestas para las diferentes temáticas, coordinado por el equipo organizador del FISANUT. Al terminar se recopilarán los resultados y serán presentados el día 23 de noviembre.

1. Mujeres	11. Alimentación
2. Juventud de las Ladrilleras	12. Seguridad
3. Adultos mayores	13. Adicciones
4. Infancia de las Ladrilleras	14. Apoyos externos (económicos, asociaciones y gobierno): Percepción y petición de la comunidad a los externos (qué piden para las nuevas voluntades)
5. Profesores de las Ladrilleras	15. Derechos: vivencias desde los pobladores
6. Reconversión, apego a la normatividad y regulación de predios.	16. Proyecto de vida en las Ladrilleras
7. Diversificación económica	17. Educación
8. Líderes comunitarios y representatividad	18. Acceso a la información: pregunta a gobierno
9. Contaminación ambiental (calidad del aire, agua, entorno, vegetación y arboles)	19. Vivencias durante la COVID-19
10. Salud	20. Vivencias y servicios públicos.

#### Contáctanos

fisanut@gmail.com  
ousaneg@gmail.com

OUSANEG





# 12° FISANUT y 6a Cátedra de Nutrición

Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
14, 22 y 23 de noviembre



**LEMA:**  
**El FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS!**  
En el marco del Día Mundial de la Alimentación

### INSTITUCIONES ORGANIZADORAS

Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG)

Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la División de Ciencias de la Salud del Campus León de la Universidad de Guanajuato



### INSTITUCIONES ALIADAS AL EVENTO

- Red de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional
- Red Institucional para la Revisión y Estudio de la Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Guanajuato (RIRENAySA)
- Clúster de Soluciones Agrosaludables (Nutrisig)
- Laboratorio de Nutrición ambiental y Seguridad Alimentaria del Departamento de Medicina y Nutrición del Campus León, Universidad de Guanajuato
- PROGRAMA SANAR ConCiencia
- Revista de Nutrición Científica de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria (REDICINAYSA)
- Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales (INAI)
- Instituto de Acceso a la Información Pública para el Estado de Guanajuato (IACIP)
- 10 000 Mujeres por México, Capítulo León
- Comunidad de Las Ladrilleras del Refugio
- Fundación Suramericana Canua Hijos Integrales del Planeta (FUNCANUA) Colombia
- Organizaciones del 2º Secretariado Técnico Local del Gobierno Abierta
- Colegio de Nutriólogos de León
- Instituto Republicano Internacional
- Colegio de Pediatras del Estado de Guanajuato Capítulo León
- Sistema Integral para el Desarrollo de la Familia (DIF Estatal)

#### Contáctanos

fisanut@gmail.com  
ousaneg@gmail.com

OUSANEG



## MESAS DE COCREACIÓN EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO

14 DE NOVIEMBRE DEL 2022



Como fue mencionado, el propósito de realizar las mesas de co-creación, fue derivado del compromiso del OUSANEG como parte del 2° Secretariado Técnico Local de Gobierno Abierto del Estado de Guanajuato y su compromiso con “Calidad del aire y situación de las ladrilleras del Estado de Guanajuato”, derivado de la experiencia del proyecto “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” (PROSEDE INAI 2022)”, esta iniciativa fue impulsada para el fomento y la sensibilización de los derechos de acceso a la información pública.

Se procedió a realizar la difusión del evento y la invitación a la comunidad a participar en las mesas de co-creación, con la distribución de posters en puntos estratégicos recomendados por los líderes de la comunidad. Los moderadores de mesa fueron:

1. *Dra. Rebeca Monroy Torres, OUSANEG y Universidad de Guanajuato*
2. *Lic. Juan Manuel Negrete Martínez, en Representación de la Alcaldesa del Municipio de León.*
3. *Dr. Manuel Sánchez Ramos del Colegio de Pediatría de León*
4. *Lic. Rosa María de Lourdes Galván Cuevas de la organización civil de 10,000 mujeres por México.*
5. *Mtra. Ma del Rocio Díaz Directora de la Escuela Josefa Ortiz de Domínguez*
6. *Lic. Josué Flores, Representante de Colores del Rincón A.C*
7. *Mtro. José Cristian Urrutia, Instituto de Acceso a la Información Pública para el Estado de Guanajuato (IACIP)*
8. *Dra. Silvia Delgado*
9. *Dra. Hilda Lissette López*
10. *Dra. Ivy Jacaranda Jasso Martínez*
11. *Sr. Carlos Frías Mejía*
12. *PLN Deyanira Itzel Pérez Casasola, OUSANEG y Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.*

13. PLN. *Mónica Jazmín Hernández García, OUSANEG y Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Guanajuato, Campus León.*
14. PLN. *Carlos Alberto García Cruz, OUSANEG y Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Guanajuato, Campus León.*

Los temas de la mesas se presentan en la página 7 y las preguntas detonantes fueron:

- ¿Cuál es la problemática identificada?
- ¿Cuáles son las causas y efectos de la problemática identificada?
- ¿Cuál es la probable solución?

Los y las participantes expusieron, justificaron y plasmaron de manera anónima su visión y propuestas para la mejora, con los moderadores de mesa. Cada ciudadano tuvo la oportunidad de participar libremente más de una vez en cualquiera de las mesas y gracias al esfuerzo del comité organizador y el interés de la comunidad, durante esta jornada se logró la participación de 84 ciudadanos (32 hombres y 52 mujeres) de 18 a 75 años, siendo las personas mayores de 50 años que más participaron, seguidos de 21 a 30 años. El evento culminó a las 17 horas del mismo día. Los resultados fueron analizados y expuestos durante el foro del 23 de noviembre. El análisis y resultados se han concentrado en otra publicación, pero los temas abordados fueron:

Problemas de salud, principalmente respiratorios, asma, conjuntivitis. Para ello contar con un centro de salud fue la propuesta.

Alimentación: Mala alimentación en los niños y adultos, alto consumo de refresco. Mejorar la alimentación.

Deserción escolar, violencia intrafamiliar, desempleo en los jóvenes, drogadicción, embarazo adolescente. Programas familiares y trabajos que permitan la convivencia familiar.

Hornos ladrilleros: Falta de escrituración, falta de tecnología, incertidumbre y desconfianza gubernamental, por lo que, para este punto, el diálogo, comunicación asertiva, compromiso por parte de las autoridades fueron las propuestas.





22 de noviembre del 2022

### Inauguración y palabras de Bienvenida

<https://www.facebook.com/100064363525007/videos/8271437416260117>

**Dra. Mariela Huerta Guerrero**  
Comisionada Presidenta del IACIP



*Imagen. Presentación de la Mtra. Mariela Huerta de IACIP.*



*Imagen Palabras apertura por la Mtra. Mariela Huerta de IACIP.*

**Dr. John Jairo Bejerano Roncancio**  
Universidad Nacional de Colombia



**Ponencia:** Ecología laboral y autogestión de la salud dentro de las ODS.

**Semblanza curricular:**

Profesor titular de pregrado en la Universidad Nacional de Colombia, sede Bogotá.

Nutricionista Dietista.

Presidente Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas ACODIN, Seccional Cundinamarca.

Investigador Junior clasificado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de Colombia.

Magíster en Educación.

Máster en Tecnología de alimentos.

Especialista en Gerencia de Servicios de Salud.

Experiencia en Dirección de proyectos sociales y de asistencia técnica en entidades públicas nacionales y de Bogotá.

Conferencista internacional.

Escritor de 4 libros y capítulos de libros

Publicaciones en revistas científicas internacionales y colombianas.

Para que haya una ecología laboral se deben considerar situaciones como es el caso de la seguridad laboral, los objetivos del desarrollo sostenible, el compromiso empresarial ante las estructuras arquitectónicas, y cómo esto se ha insertado en las políticas de planeación urbana y territorial, teniendo que ver con factores de orden y satisfacción por parte de los trabajadores, buscando que estos cuenten con condiciones de sanidad y de psicología ambiental, debiendo analizarse como intervienen en la salud general de cada persona. Desde los objetivos de desarrollo sostenible se puede hablar de una autogestión de la salud, es decir como son aprovechadas las situaciones de salud adversas para hacer renovaciones, además de

comenzar a observar la importancia que tiene lo urbano, la actividad física, el entorno, la temperatura y calidad de aire frente a la salud emocional de los trabajadores, surgiendo así la denominada ecología laboral, la cual busca unir la infraestructura con todo el ecosistema que se interactúa de manera permanente y a su vez la manera de relacionarse con los hogares.

Cuando analizamos lo que nos genera salud y cómo podemos atender las necesidades de promocionar la salud, tenemos que observar 2 escenarios; comunidad, es decir nuestro territorio, cómo interactuamos con las personas, de nuestro trabajo y las personas que nos encontramos en la calle, aquellas que nos hacen un sentido de identidad de comunidad y con las personas que vivimos, y como los recursos que se nos proporcionan pueden atender a las necesidades de salud integral, encontrándonos con 3 elementos importantes, la vida que llevamos como seres humanos, así como también qué elementos nos da lo laboral para la promoción de la salud, y el esquema global de pandemia que nos lleva a nosotros a introducirnos frente a cuáles son nuestros deberes.

Cuando hablamos del trabajo, se contemplan 3 elementos que son la vida, el trabajo y el ambiente, elementos que de acuerdo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), hacen una sinergia que está involucrada dentro del derecho al trabajo y como a nivel constitucional se atienden esos derechos y privilegios que nos hacen productivos.

La pregunta es cómo desde el ambiente laboral se puede fomentar la actividad relacional y de comportamiento para atender o dar resultado a conductas que son saludables mediante sistemas que son resilientes, que nos llevan a proporcionar el ejercicio de introducirlos dentro del cumplimiento de las metas de las ODS, es decir, cuando una persona se encuentra bien remunerada y además se cubren sus necesidades individuales y colectivas van a generar una mejor productividad importante para la empresa, la comunidad y el territorio.

Una de las necesidades del individuo es la necesidad alimentaria, y es importante resaltar cómo las dinámicas urbanas nos ofrecen herramientas para llegar a ella, sin embargo hay que considerar que es fundamental que el individuo tenga las herramientas para su propia sustentabilidad y adquisición de alimentos así como los conocimientos para elegir los alimentos y alimentarse de una manera correcta, considerando cuál es la estrategia de las empresas para brindar información a aquellas personas que traen sus alimentos desde casa, buscando una medición de los resultados y un seguimiento en la atención de necesidades, para ello la empresa necesita hacer una inversión de capital para proporcionar la satisfacción de necesidades de sus empleados e incrementar la productividad.

La recreación es importante, así como también la convivencia con los recursos naturales, al haber carencia de esto, surge el síndrome del edificio enfermo (edificios laborales y hogares), causado por aglomeramiento y mala distribución de infraestructura en donde unas casas están muy juntas con otras, un uso excesivo de vehículos automovilísticos y exceso de ruido, es por ello que se busca generar promoción de la salud aprovechando los recursos existentes, así como el fomento de la actividad física.

**Link de Facebook:** <https://www.facebook.com/photo/?fbid=509787504510029&set=pcb.509789644509815>

12° FISANUT y 6a Cátedra de Nutrición  
Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
14, 22 y 23 de noviembre  
LEMA: EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO (NO DEJAR A NADIE ATRÁS)  
En el marco del Día Mundial de la Alimentación  
Ponencia:  
"Ecología laboral y autogestión de la salud dentro los ODS"  
**DR. JHON JAIRO BEJARANO RONCANCIO**  
Profesor de la Universidad Nacional de Colombia,  
Investigador Junior clasificado por el Ministerio de  
Ciencia y Tecnología de Colombia.  
Magister en Educación  
Especialista en Gerencia de Servicios de Salud  
Martes 22 de  
Noviembre  
Via Zoom 15:00-15:30

**Ponencia:** Panel multidisciplinario: Cambio climático y seguridad alimentaria.

**Ponentes:** Dra. Silvia del Carmen Delgado Sandoval, Mtro. Yeshúa Israel González Silva, Dra. Rosario Martínez Yáñez, Dr. Alex Ricardo Caldera Ortega.  
Moderadora: Dra. Rebeca Monroy Torres.

Integrantes de la Red para la Revisión y Estudio de la Nutrición Ambiental y la Seguridad Alimentaria (RIRENAySA), Universidad Iberoamericana, Universidad de Guanajuato, Campus León y Campus Irapuato Salamanca.

**Para el panel de Cambio Climático y seguridad alimentaria, las preguntas detonadoras para desarrollar desde su área, disciplina y experiencia fueron:**

1. ¿Qué papel tienen las políticas públicas para lograr avances en la seguridad alimentaria como acción detonadora al cambio climático?
2. ¿Qué papel tienen las mujeres en el Cambio Climático y la seguridad alimentaria?
3. Compartir experiencias donde se estén implementando acciones desde la seguridad alimentaria y el clima.

### **Resumen**

La Dra. Silvia Delgado comenta que el cambio climático, no solo se altera por acciones industriales, sino también por factores naturales, como las sequías, olas de calor e incrementos de los niveles del mar, estos pueden desembocar en la afectación de la producción de alimentos, afectando también en los niveles de seguridad alimentaria, cuestión que con la llegada de la pandemia por la Covid-19 no se han podido recuperar, por ello, está a favor de seguir impulsando políticas que integren a la mayor cantidad de profesionales multidisciplinarios para detener los efectos del cambio climático, mejorando la producción y calidad de alimentos, así coadyuvando con las cifras de seguridad alimentaria.

El Mtro. Yeshua, afirma que existe mucha evidencia científica que indica que el cambio climático afecta y afectará a personas con algún grado de inseguridad alimentaria, la agricultura tiene cambios importantes, el agua es un punto central, ya que afecta a los organismos polinizadores, la agricultura, la ganadería, importantes pilares para la producción de alimentos, por ello, también apoya que se debe hacer un mejor ejercicio con políticas que apoyen a una mejora en el manejo de los residuos de la ganadería, mejor optimización del uso de agua, producción de gases y residuos que hacen que la producción de alimentos y la calidad de ellos se vean afectados.

La Dra. Rosario que actualmente trabaja en acuicultura, comenta que la pesca y acuicultura al ser producciones primarias, el deterioro climático induce a una inseguridad alimentaria en la población, ya que este sector aporta el acceso a gran parte de las proteínas de alto valor biológico alimentarias, por ello los sistemas de producción alimentarios se deben adaptar, un ejemplo, el aumento de la temperatura de los mares, provoca que varias animales acuáticos tengan que desplazarse a otros sitios más fríos, por ello estos cambios hace que los ciclos de reproducción se alteren, las poblaciones acuáticas se desplacen, por ello la capacidad de producción se disminuya y se vuelva más compleja, aumentando con ello los costos de adquisición de estos productos. Otro punto importante es mencionar que la capacidad biológica de los animales para hacer frente a nuevos estresores y patologías se verá afectada, lo que conducirá a una alteración en los patrones de transmisión de enfermedades con consecuencias socioeconómicas en la población.

El Dr. Alex comentó que la ciudad representa un 70% de emisiones de gases de efecto invernadero de origen humano, donde el reto es la mejora por parte de la sociedad y gobierno, como meta para el municipio de León, es que para el 2030 se llegue a reducir hasta un 45% de las emisiones contaminantes, y llegando al 2050 con la menor cantidad de emisiones posibles, tomando en cuenta que no es para nada una meta fácil y que para ello se necesita construir una gobernanza ambiental, donde se desarrolle un mejor presupuesto y planes operativos que abonen a estas metas, todo para que los sectores de agricultura y ganadería especialmente, se vean mejorados, lo que conlleve a un mejor acceso, disposición y calidad de los productos alimentarios, hace también mención que aproximadamente el 70% de la producción de gases de efecto invernadero son producidos principalmente por el transporte, seguido de los residuo y desechos de ganadería y agricultura.

Finalmente con la moderación de la Dra. Monroy, integra lo abordado por los panelistas con la conclusión que los académicos deben seguir fomentando y participando como catalizadores acercándose a la comunidad para escuchar sus problemáticas para poder encaminarlos y orientarlos con el fin de que la comunidad pueda involucrarse dentro de los proyectos que puedan abonar a soluciones, tomando en cuenta que cada comunidad es diferente con sus fortalezas y obstáculos, pero que sí sean ellos los que se apropien los proyectos como generadores de posibles soluciones y tomadores de decisiones.

También se comentó que se debe cambiar los modelos consultivos ya que en varias ocasiones se encuentran las mismas personas en varios de estos puestos, lo que empobrece el aporte consultivo ya que las sugerencias y acciones carecen de una realidad de los problemas, situaciones y obstáculos que realmente se viven. Se necesitan personas en estos puestos que realmente vivan, comprendan y entiendan las problemáticas. Es necesario que las políticas públicas y lineamientos de producción se actualicen y mejoren a partir de toda la evidencia científica que se está generando a partir de las organizaciones que trabajan para estas mejoras, de esta manera tener un control con la producción de alimentos saludables e inoctrinos, el cuidado del medio ambiente y a la par con la seguridad alimentaria y la salud de los mexicanos. Felicitamos al OUSANEG dado que es un excelente ejemplo de cómo se pueden vincular las asociaciones civiles y la academia con los tomadores de decisiones para la mejora constante y sostenible. Para concluir nos invitan a seguir apoyando y trabajando por cuidar de nuestro medio ambiente, nuestra salud a través de mecanismos de participación ciudadana en la actualización y mejora de políticas públicas.

Link de Facebook:

[https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=pfbid0siKQ3ZwNb5C58RQ2bYT4gdcL5o79QAQHffY6JQrW2EGmdcL8ybmaxH5vsUPxrdRil&id=100064363525007](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid0siKQ3ZwNb5C58RQ2bYT4gdcL5o79QAQHffY6JQrW2EGmdcL8ybmaxH5vsUPxrdRil&id=100064363525007)

**12<sup>o</sup> FISANUT y 6<sup>a</sup> Cátedra de Nutrición**  
 Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
 14, 22 Y 23 de noviembre  
 LEMA: EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS!  
 En el marco del Día Mundial de la Alimentación

**PANEL: CAMBIO CLIMÁTICO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Dra. Silvia del Carmen Delgado Sandoval  
 Campus Calvo-Sotomayor, DG  
 Nutrióloga

Mtro. Yeshúa Israel Gasolero Silva  
 Universidad Iberoamericana, León  
 Ingeniero Industrial

Dra. Rosalva Martínez Valdez  
 Campus Inapam-Salamanca, DG  
 Médica Veterinaria Zootecnista

Dr. Alex Ricardo Caldera Ortega  
 Campus León, DG  
 Ciencias Políticas y Administración Pública

Dra. Rebeca Monroy Torres  
 Campus León, DG  
 Nutrióloga  
 Moderadora

RIRENAySA: INTEGRANTES DE LA RED PARA REVISIÓN Y ESTUDIO DE LA NUTRICIÓN AMBIENTAL Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Vía Zoom 15:30-16:10

**Ponente:** Dra. Rebeca Monroy Torres

**Adscripción:** Universidad de Guanajuato y OUSANEG

**Nombre de la ponencia:** Presentación y Lanzamiento de la RIRENAySA

**Semblanza curricular:**

Profesor del Departamento de Medicina y Nutrición, División de Ciencias de la Salud, Universidad de Guanajuato, México.

Jefe y fundador del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria.



Fundador de OUSANEG (Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato).

Jefe y fundador de la Revista de Divulgación científica de Nutrición Ambiental y Seguridad alimentaria (Revista de divulgación científica de la Nutrición y Seguridad Alimentaria), Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, CONACYT, México de 2010 a 2017

Maestría en Investigación clínica y en el doctorado en Ciencias Médicas de Guanajuato

Universidad, ambas con reconocimiento del CONACYT.

Colaboración como tutor de tesis en el doctorado Ciencias de la Alimentación y Salud Humana de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México

Colaboración con el Instituto McGill para la Seguridad Alimentaria Global (IGFS) en Montreal Canadá.

## Resumen

Se llevó a cabo la presentación de la Red Institucional para la Revisión y el Estudio de la Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria RIRENAySA, a cargo de la Dra. Rebeca Monroy Torres, a nombre de todos los integrantes, quienes la mayoría se encontraban presentes en la sesión. Cuya propuesta está alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2015-2030, el propósito de la red es proporcionar, a través de la revisión, contrastación y actualización, investigación en las temáticas de la Nutrición Ambiental y la Seguridad Alimentaria desde las diferentes disciplinas, así como ser fuente de información basada en consenso para apoyo de la políticas públicas, revisión y actualización de normatividades. Dentro de las primeras actividades se buscan alcances locales, nacionales e internacionales: como lo son la investigación, los consensos basados en argumentos; revisiones que se deriven propuestas de las mejores prácticas, además de las vinculaciones y alianzas. Los siguientes puntos fueron mencionados como las primeras actividades que se están realizando, se cuenta con varias plataformas de divulgación como la REDICINySA y el FISANUT.

La red no es limitativa, sin embargo, para encontrar un orden y como se ha estado colaborando los últimos años, los perfiles van desde nutrición, antropología, psicología, economía con enfoque agroecológico, biología, pediatría, historiadores, médico veterinario zootecnista y agronomía, con vinculaciones con la Universidad de Guanajuato, donde se integran 4 campus (León, Celaya, Guanajuato e Irapuato).

Se han llevado a cabo reuniones con autoridades para poder conocerse. la RED tiene una visión de colaboración multidisciplinaria, interdisciplinaria y transdisciplinaria, donde la primer actividad colaborativa fue el proyecto "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, del programa PROSEDE.

Por otro lado, se mencionó un segundo proyecto que se llevará a cabo la fase piloto de Implementación en Guanajuato del Proyecto de Estrategia Nacional para una Alimentación Saludable, Justa y Sostenible, donde la fase 1 será: "Canasta Regional de la Región I del Noreste de Guanajuato. Posteriormente, se fue presentando a cada integrante de la RED: Dra. Silvia del Carmen Delgado Sandoval, Dr. Benigno Linares Segovia, Dra. Hilda Lissette López Lemus, Dra. Ivy Jacaranda Jasso Martínez, Dra. Erika Carcaño Valencia, Dra. Alma Hortensia Serafín Muñoz, Dra. Graciela Velázquez Delgado, Dr. Joel Martínez Soto, Dra. Diana Angélica Gutiérrez Arenas y la Dra. Rebeca Monroy Torres.

Finalmente se dieron a conocer los principales retos a los que se enfrentan en la RED:

- Recursos humanos (la formación de estudiantes, dando una visión crítica)
- Ciencia y desarrollo tecnológico
- Políticas Públicas (que son la evidencia que abona a cambios en pro de la ciudadanía)
- Acciones eficaces y efectivas

- Financiamiento
- Propiedad intelectual
- Ciencia con fines social: Agenda de las universidades
- Censura y conflictos de interés
- Inseguridad y grandes problemas sociales





**12º FISANUT y 6ª Cátedra de Nutrición**  
 Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
 14, 22 Y 23 de noviembre

**LEMA: EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS!**  
 En el marco del Día Mundial de la Alimentación

**Ponencia:**  
**"Presentación y Lanzamiento de la RIRENAySA"**

**DRA. REBECA MONROY TORRES**

Profesor titular A de tiempo completo del Departamento de Medicina y Nutrición, División de Ciencias de la Salud, de la Universidad de Guanajuato  
 Responsable y fundadora del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria (LANAySA)



**Martes 22 de Noviembre**

 **Vía Zoom**
 **16:10-16:40**



23 de noviembre del 2022  
Auditorio Jorge Ibarguengoitia, de la Sede Forum



**Ponentes:** Lic. Catalino Mendoza Vásquez y Lic. Cristobal Robles López

**Adscripción:** Instituto Nacional de Acceso a la Información (INAI)

:



**Ponencia:** El acceso a la información pública como un derecho.  
Transparencia, Acceso a la Información y el PROSEDE INAI 2022

**Semblanza curricular:**

Lic. Catalino Mendoza Vásquez  
Politólogo, Máster en Gobierno y Cultura de las Organizaciones por la Universidad de Navarra y actualmente Doctorante en Derecho de la Sociedad Global por la misma Escuela.  
Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales (INAI)  
Director de Vinculación con la Sociedad  
julio de 2021. Área metropolitana de Ciudad de México  
Subdirección de Promoción y Vinculación con el Sector Público.  
Área metropolitana de Ciudad de México  
Secretaría de la Función Pública  
Subdirector de Formulación de Proyectos en Materia Anticorrupción. Ciudad de México y alrededores, México.

Lic. Cristóbal Robles López  
Licenciatura en Economía. Facultad de Economía Universidad Nacional Autónoma de México  
Economía, transparencia, política social, administración y estadística.  
EXPERIENCIA LABORAL: 2012-Actual Instituto de Acceso a la Información Pública del Distrito Federal Director de la Administración y Finanzas 2009-2012 Instituto de Acceso a la



Información Pública del Distrito Federal Subdirector de Administración y Finanzas  
2006-2009 Instituto de Acceso a la Información Pública del Distrito Federal, Jefe de Departamento de Integración y Apoyo Técnico 2004-2006 Colegio Nacional de Economistas, A.C. Subgerente Administrativo 2002-2004 Facultad de Economía de la UNAM Asistente de Investigación.

### Resumen

La ponencia se dividió en dos momentos, donde inició el Lic. Catalino Mendoza Vásquez, definiendo la transparencia como un valor o un principio, dando ejemplos sobre qué significa en una persona (alguien sincero que brinda información clara y comprensible) y por otro lado una organización transparente es aquella que proporciona el acceso libre a la información, la comunicación abierta y la participación en la toma de decisiones, finalmente expresó que la transparencia gubernamental es el deber que tiene todo gobierno de informar, dar cuentas y poner a disposición de sus ciudadanos la información pública.

El Lic. Cristóbal se encargó de explicar los antecedentes sobre la transparencia en México, hasta lo que hoy tenemos como el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de datos Personales (INAI), así como cada uno de los 31 órganos garantes de cada estado de la República mexicana. El INAI es un organismo de transparencia especializado que se rige bajo los principios de imparcialidad, autonomía y licitud, el cual promueve y protege el derecho de acceso a la información pública. Las funciones específicas del INAI son: promover el uso del derecho a la información, interponer acciones de inconstitucionalidad, establecer políticas de transparencia proactiva, y finalmente atraer recursos de revisión del orden local. Acerca del derecho de acceso a la información pública, se tomó como referencia el artículo 6° de la constitución, el cual señala que toda persona puede acceder, buscar, recibir y solicitar información pública y que no se necesite acreditar interés alguno y es gratuito. Las principales formas en las que se puede utilizar este derecho es: hacer valer otros derechos, atender problemas sociales, conocer y evaluar el desempeño de las autoridades en el ejercicio de la función pública, y acceder a información relevante para la creación de estudios de investigación, donde se tomó como ejemplo el proyecto que se está llevando a cabo en la comunidad de Ladrilleras del Refugio. Se dieron a conocer las herramientas para ejercer el Derecho, a través de las cuales se puede solicitar la información requerida.

Posteriormente se llevó a cabo la presentación de la ponencia: El acceso a la información a través del PROSEDE por el Lic. Catalino Mendoza. Comenzando con algunas referencias (antecedentes) de cómo surge este programa, así como estadísticas relevantes de todos aquellos grupos beneficiarios, que pertenecen a grupos prioritarios con alguna problemática específica. Las principales actividades que se realizan en este programa fueron: la impartición de talleres sobre sensibilización al derecho de acceso a la información, se dan capacitaciones, cursos, laboratorios de elaboración de solicitudes de información, se han llevado a cabo mesas de diálogo, obras de teatro, creación de cortometrajes, etc. En esta edición se premiaron a 12 organizaciones, donde el OUSANEG fue acreedor a este beneficio. Además, se explicaron cuáles fueron las otras 11 organizaciones ganadoras, y una breve introducción a cada proyecto, en este año se atendieron distintos grupo prioritarios como: niños, mujeres privadas de la libertad, personas con alguna discapacidad, personas indígenas, productores de ladrillo, mujeres indígenas que no hablan español, población migrante y finalmente con mujeres y hombres campesinos.

### Link de facebook:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=513670737455039&set=pb.100064363525007.-2207520000.&type=3>

**Ponente:** Ing. Carlos Aarón Ávila Plascencia

**Adscripción:** Secretaria de Medio Ambiente y Ordenamiento Territorial :



**Ponencia:** Visión con la Comisión Mixta para atender la situación de las Ladrilleras

**Semblanza curricular:**  
 Director General de Calidad del Aire de la Secretaría de Medio Ambiente y Ordenamiento Territorial  
 Ingeniero Químico egresado de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Guanajuato.  
 Máster en Ecoeficiencia y Mercados Energéticos.  
 Posgrado en Energías Renovables por parte de la Universidad de Zaragoza y el Centro de Investigación en Recursos y Consumos Energéticos, en España.

**Resumen**

La ponencia comenzó con la explicación del marco regulatorio, donde se mencionó que es necesario contar con el territorio y apegarse al código territorial para el Estado y los Municipios de Guanajuato, además del programa estatal de desarrollo urbano y ordenamiento ecológico territorial.

Por otro lado, se tomó en cuenta la Norma Técnica Ambiental NTA-IEE-001/2010, la cual establece las condiciones para la ubicación y operación de fuentes fijas con actividad artesanal para la producción de piezas elaboradas con arcillas, así como los requerimientos para un horno con actividad artesanal.

Se mencionó que es posible que puedan existir hornos en zona urbana, siempre y cuando se utilicen materiales como gas LP, sin embargo, desde la parte económica se sabe que es un insumo altamente costoso y no se considera viable.

Para el trámite de la licencia ambiental de funcionamiento ante la secretaría de medio ambiente, además del

permiso de uso de suelo, la distancia de separación entre el área de trabajo y la comunidad más cercana debe ser de al menos 3 km. Contar con la legal posesión del inmueble donde se labora. Los combustibles deben ser fósiles, no se pueden quemar residuos peligrosos como plásticos. Se busca realizar un cambio por etapas, la principal es la cocción de ladrillo (mientras los hornos cumplan con la normativa).

Así mismo, se busca cumplir con la Norma Técnica Ambiental, NMX 043, la cual establece que la emisión se tiene que conducir, con el propósito de reducir la exposición directa tanto de las personas que lo elaboran, como de los que están expuestos y por otro lado, ayuda a la dispersión de las emisiones provocadas. Se propone tecnificar en un paso (chimenea), se puedan obtener lecturas y evaluar que tanto se está emitiendo, y de esta manera buscar controles "todo lo que se mide se puede comprobar". Transitar hacia bancos autorizados, agua tratada, no para el consumo humano. Combustibles: el uso de biomasa (madera), para este tipo de establecimiento se puede usar petróleo (fósiles), sin embargo, esto va en relación con el nivel de controles que debemos incluir. La industria cuenta con un poderío económico mayor por lo que pueden invertir más en la evaluación.

Manuales de operación: establecen los insumos, hacen evaluaciones de las partículas emitidas, para regular la actividad, parte del enfoque es transitar al uso eficiente de recursos, no utilizar plásticos, para cuidar las propiedades funcionales del ladrillo, buscando una mejora en el producto, para garantizar estos estándares. Se presentó la Comisión Mixta para la atención del sector Ladrillero en el estado de Guanajuato, que es un órgano consultivo de la Secretaría de Medio Ambiente y Ordenamiento Territorial para generar condiciones de desarrollo sustentable para el sector ladrillero en la entidad, a través de impulsar su avance económico, reducción de los impactos ambientales y mejorar las condiciones sociales de la población que realiza dicha actividad, donde los integrantes provienen desde el nivel estatal (SMAOT, SG, SDES, SEDESHU, SICOM, PAOT, IDEA GTO, IPLANEG), nivel municipal (Municipio de León) y social (CANADEVI, CONCAMIN, CMIC, organismos internacionales, academia e investigación, tres productores ladrilleros y el organismo ambientalista). Posteriormente se llevó a cabo la sesión de preguntas, mismo donde se expresaron cuestiones sobre las irregularidades de los integrantes de la comisión mixta, pues pobladores de las Ladrilleras del Refugio no estaban de acuerdo en algunos y consideraron que faltaban otras áreas por tomarse en cuenta, como lo era la Secretaría de Salud y la Secretaría de Educación.

#### Link de Facebook:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=513378850817561&set=pb.100064363525007.-2207520000.&type=3>

The poster is for the 12th FISANUT and 6th Chair of Nutrition forum. It features logos for the Government of Guanajuato, the National Institute of Food and Nutrition (INIA), the National Institute of Health (INSS), and Nutrisig.com. The main title is "12º FISANUT y 6ª Cátedra de Nutrición" and the subtitle is "Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional". The dates are "14, 22 Y 23 de noviembre". The theme is "LEMA: EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS! En el marco del Día Mundial de la Alimentación". The speaker is "ING. CARLOS AARÓN AVILA PLASCENCIA", who is the Director General of Air Quality in the Secretariat of Environment and Territorial Order of the Government of Guanajuato. He has a background in Chemical Engineering, a Master's in Ecoefficiency and Energy Markets, and a Postgraduate in Renewable Energies (Spain). The event is on "Martes 23 de Noviembre" at the "Auditorio Jorge Ibarquienzo del Fórum Cultural de la Universidad de Guanajuato" from "9:50-10:20 am".

**Ponente:** Mtra. María de Lourdes López Salas.

**Adscripción:** Ex Comisionada de Transparencia del Estado de Durango.



**Ponencia:** Experiencia con el compromiso de Plan de Acción de Gobierno Abierto del Secretariado Técnico en Durango con las Ladrilleras.

**Semblanza curricular:**

Licenciada en Ciencias y Técnicas de la Comunicación.  
Egresada de la maestría en Ciencias de la Comunicación con la especialidad de Análisis Periodístico, por la Universidad Autónoma de Durango. (2002)  
Egresada de la maestría en Transparencia y Protección de Datos Personales por la Universidad de Guadalajara (2016)  
Seminario sobre Nuevo Periodismo, impartido por el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey, campus Durango.  
Diplomado sobre Nuevo Sistema de Justicia Penal para periodistas y comunicadores, impartido por el Tribunal Superior de Justicia de Durango, Julio 2011.  
Diplomado en Comunicación Política, impartido por la Universidad Nacional Autónoma de México, a través del Instituto de Investigaciones Sociales, febrero-junio 2012.

**Resumen**

Se inició con una breve definición de lo que es “Gobierno abierto”, el cual es una herramienta que utiliza la transparencia y el derecho de acceso a la información y las nuevas tecnologías para que juntos sociedad y gobierno puedan construir políticas públicas que puedan resolver problemas.

En el estado de Durango se creó para tener una nueva relación entre gobierno y sociedad, buscando mejorar la calidad de vida de los ciudadanos, en el caso de las ladrilleras, resolver un problema real que es el humo contaminante causado por la actividad de producción, así como transformar las comunidades, recuperar la confianza perdida en las instituciones, crear una tendencia nacional y una revolución en las políticas públicas en México.

En cuanto al tema de las ladrilleras, en el estado de Durango, durante el primer plan de acción, el cual consistió en un plan piloto, hace 7 años, aún no había conocimiento suficiente acerca de lo que era el tema de gobierno abierto, sin embargo con el acompañamiento del INAI y los órganos garantes locales, se realizó varios pasos, comenzando por una sensibilización entre la sociedad civil con todas las dependencias públicas involucradas, tener un secretariado técnico, pero de manera fundamental tener una mesa de discusión para diseñar los planes de acción y los indicadores de cumplimiento, siendo esta última parte lo más importante, ya que en estas mesas de discusión se tendrían que estar poniendo de acuerdo para poder resolver un problema como es el caso de las ladrilleras, encontrando como parte fundamental el tener un diagnóstico, ya que de ahí varían las acciones a seguir y la construcción del plan de acción de gobierno abierto, encontrando en el diagnóstico que la producción de ladrillos de manera artesanal en el año 2015 en Durango estaba elevando los índices de contaminación por el uso de materiales que se tenían entonces como eran llantas usadas, basura, pedazos de madera y resinas tóxicas, además se encontró el número total de ladrilleras que había en ese entonces, ya que este diagnóstico lo realizó la dirección municipal de medio ambiente, además de encontrar su ubicación y un estudio de los estragos y el impacto negativo que se tenía con la contaminación, después de discutir el problema, la sociedad y gobierno llegaron a un compromiso compartido, el cual fue reducir la operación de las ladrilleras artesanales informales y promover una cultura del manejo, disposición adecuada de residuos sólidos, para que contribuyeran a la mejora de las condiciones ambientales en la ciudad de Durango. Viniendo después una serie de actividades que cayeron en el uso del modelo de gobierno abierto donde tenía que estar la transparencia, las herramientas del acceso a la información, mediante: actualizar el padrón único y abierto de las ladrilleras, impulsar el cierre de las ladrilleras informales y la reubicación a un espacio llamado “parque industrial Ladrillero” (PIL), regular la comercialización del tabique, fortalecer la infraestructura del PIL e

impulsar el cambio y reconversión tecnológica, acciones que se realizaron para el desarrollo en este compromiso.

En la actualidad se le dio seguimiento al programa, y están funcionando 218 obradores en el Parque Industrial Ladrillero, que funciona a base de leña.

A manera de reflexión se obtuvo que es necesario que en este tipo de acciones que son de largo alcance y que además generan un beneficio colectivo deben de permanecer, debiendo de haber una permanencia en los ejercicios y compromisos de gobierno abierto, además de que estos compromisos y acciones trascienden más allá de una administración, pero sobre todo que la sociedad civil sea la que impulse y se convierta en agentes de cambio y de transformación, siendo fundamental que no se deseche la experiencia acumulada de la sociedad civil y por supuesto de los servidores públicos que participan en ello, se requieren estos esfuerzos conjuntos para llegar a acciones de sensibilización, ya que a veces existe desconocimiento y confusión en los propósitos, volviéndose importante que la población ladrillera tenga claro qué es lo que quiere conseguir al momento de crear el compromiso de gobierno abierto, y finalmente la apertura gubernamental promete generar un valor agregado social a partir del uso de la información pública, requiriendo la participación de la autoridad, ya que si esta no hace suyos los compromisos, difícilmente se va a poder avanzar.

Es fundamental que los datos obtenidos mediante el acceso a la información sean semillas que germinen para tener mejores decisiones públicas y estos compromisos deben de ser concretos, relevantes y sobre todo potencialmente transformadores.

#### Link de Facebook

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=510342644454515&set=a.473648721457241>

The image is a Facebook post for a conference presentation. At the top, there are logos for the University of Guanajuato, OHSANEG, and Nutrisig.com. The main title is "12º FISANUT y 6ª Cátedra de Nutrición" (12th FISANUT and 6th Chair of Nutrition), which is the "Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional" (International Forum on Food Security and Nutrition) held on November 14, 22, and 23. The theme is "LEMA: EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS!" (The FISANUT in the Refugee Bricks! Don't Leave Anyone Behind!) within the context of the World Day of Food. The speaker is identified as "Ponencia: 'Experiencia con el compromiso de Plan de Acción de Gobierno Abierto del Secretariado Técnico en Durango con las Ladrilleras'" (Presentation: 'Experience with the Open Government Action Plan Commitment of the Technical Secretariat in Durango with the Bricks'). The speaker is "MTRA. MARÍA DE LOURDES LÓPEZ SALAS", an Ex-commissioned Transparency of the State of Durango, with degrees in Communication Sciences (with a specialization in Journalistic Analysis), and in Transparency and Protection of Personal Data. The presentation is on "Miércoles 23 de Noviembre" (Wednesday, November 23) at the "Auditorio Jorge Ibarguengoitia del Fórum Cultural de la Universidad de Guanajuato" (Jorge Ibarguengoitia Auditorium of the Cultural Forum of the University of Guanajuato) from 10:20-11:00. At the bottom, there is a row of icons representing various social media and digital communication platforms.

**Ponente:** Dra. Rebeca Monroy Torres

**Adscripción:** Universidad de Guanajuato y OUSANEG.



**Ponencia:** Resultados de las mesas de Consulta (Cocreación) de las Ladrilleras del Refugio.

**Semblanza:** Profesor del Departamento de Medicina y Nutrición, División de Ciencias de la Salud, Universidad de Guanajuato, México.

Jefe y fundador del Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria.

Fundador del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG)

Jefe y fundador de la Revista de Divulgación científica de Nutrición Ambiental y Seguridad alimentaria (Revista de divulgación científica de la Nutrición y Seguridad Alimentaria) Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, CONACYT, México de 2010 a 2017

Maestría en Investigación clínica y doctorado en Ciencias Médicas de la Universidad de Guanajuato, ambas con reconocimiento del CONACYT.

**Resumen:** Durante la ponencia se revisaron algunos puntos de los que se vivió el 14 de noviembre para las mesas de cocreación, se hizo mención de los puntos estratégicos donde se colocaron los posters de aviso e invitación a las y los habitantes de la comunidad ladrillera para participar, puntos estratégicos recomendados por el Sr. Carlos, uno de los líderes de la comunidad ladrillera y la Sra. Martha asistente y beneficiaria de los talleres “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”, ambos ciudadanos con poder para convocar a la comunidad al evento. Se elaboraron trípticos informativos sobre el proceso e instrucciones de lo que consistía la actividad, así como mención de las 20 temáticas propuestas. El periodo de mayor asistencia se dio de 12:30 a 13:30 pm., un punto importante fue la asistencia de los profesores de la misma primaria para participar en la actividad, ya que también comentaron puntos, visiones y posibles soluciones muy valiosas. Sobre las estadísticas de participación, se obtuvo un 26% de hombres, el rango de edad con más asistencia fue para 40 y más, mientras que para las mujeres fue el rango de 21 a 30 años. Entre las propuestas y dudas que más se tuvieron fueron: el uso acceso a tecnología (hornos MK2) y su alcance, desconocimiento del tipo de hornos que se proponen para instalación, cumplimiento de normas y los lineamientos que se necesitan cumplir. Por otra parte, la Dra. Rebeca Monroy Torres propone que todo ese compilado de información que se obtuvo debe ser apropiado por la comunidad y con una buena organización entre los líderes y ciudadanos comprometidos a seguir con el proceso, puedan presentarlo a autoridades cuando se tenga la oportunidad o algún apoyo para la mejora de las problemáticas de la comunidad, desde la producción de ladrillo hasta los temas de salud, saber y tener datos objetivos para presentarlos a autoridades competentes, de esta manera los temas tendrían mejor guía, mejor contexto y entendimiento, lo que podría reducir el tiempo de acción y un apoyo óptimo. La reflexión que dio el Sr. Carlos Frías agradece a la institución organizadora, ya que fue un ejercicio de impacto que no se había hecho antes, fue importante ya que con anterioridad se habían reunido por grupos, pero no la comunidad, y no donde se invitara a expresar cualquier inquietud. También invita a la comunidad a que estén al tanto y sean partícipes en los proyectos que se están llevando a cabo aprovechando sus cualidades actitudes y aptitudes, y gozar de los beneficios que se puedan tener, tomando con seriedad, dando seguimiento y concluyendo los proyectos de manera que aporten al cambio y mejora de la comunidad, manteniendo la confianza y el trabajo en conjunto de la comunidad, asociaciones civiles como el OUSANEG y las autoridades gubernamentales.

**Ponente:** Dra. Rebeca Monroy Torres

**Ponencia:** Experiencia con el Programa “Capacitandome 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

### Resumen

Durante la ponencia se presentó el video titulado “[Experiencia del OUSANEG en la Comunidad de Las Ladrilleras del Refugio: Acceso a la información.](#)”

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” surge como un requerimiento muy específico y sentido por los productores de ladrillo, que era información, cuando se conoció el programa PROSEDE identificaron realmente que se vinculaba y se integraba esa necesidad, ya que las organizaciones se vuelven esas ventanillas que escuchan a la comunidad, y es así que se establece un programa de capacitación, donde en un comienzo se establecieron 4 talleres, pero concluyendo en 7 y 2 sesiones de vinculación y diálogo, todas ellas relacionadas a la producción de ladrillo, de cómo conocer los procedimientos, los pasos para poder establecer tecnología de producción menos contaminante y apegada a la normatividad, cómo regularse en su unidad económica, así como informarse de todos los programas que podrían coadyuvar en aspectos de salud.

Gracias a este programa se informó y se le invitó a la población a ejercer su derecho de acceso a la información pública, ya que se encuentra estipulado en el artículo No. 6 fracción 3 de la constitución política de los Estados Unidos Mexicanos, el cual, indica que cualquier persona tiene derecho de buscar, solicitar, acceder y recibir información pública sin tener la necesidad de justificar su uso, haciéndoles saber que se puede pedir cualquier información relacionada con las acciones, decisiones y ejercicio de toda persona o institución que ejerza recursos provenientes del estado, así mismo se les enseñó a los participantes el uso de la Plataforma Nacional de Transparencia y sus herramientas.

Cerrando con una reflexión de la fundadora del OUSANEG, la Dra. Rebeca Monroy Torres quien mencionó que gracias a esto pudieron darse cuenta que a través del acceso a la información con el uso de estas herramientas, las instituciones como el OUSANEG pueden generar un diálogo indirecto con las autoridades llegando así a ejercicios para una mejor comunicación de la sociedad con el gobierno y otras autoridades, y así es como se puede vivir realmente la transparencia en el estado de Guanajuato.

**Panel intersectorial rumbo al compromiso de gobierno abierto con las ladrilleras del estado de Guanajuato, la calidad del aire, la salud y los derechos humanos.**

**Participantes:**

Ing. Carlos Aaron Ávila Plascencia- SMAOT, Dra. Rebeca Monroy Torres- OUSANEG, Dr. Benigno Linares Segovia- Universidad de Guanajuato, C. Carlos Frías Mejía- Comunidad Ladrilleras del Refugio, C. M. Martha Hernández García, Mtro. Oscar Francisco Ortega Ramírez- Instituto Republicano Internacional

**Resumen**

El moderador lanzó una serie de preguntas detonadoras con las que se invitaba a cada uno de los participantes a dar su opinión respecto a cuál consideraban que es el principal reto al interior de la comunidad de las Ladrilleras del Refugio, las respuestas que se obtuvieron fueron muy diversas, ya que se contaba con la participación de autoridades como la Secretaría de Medio Ambiente y Ordenamiento Territorial, un representante de calidad del aire, además de la presencia de integrantes de la Comunidad de Ladrilleras del Refugio, pudiendo así compartir diferentes puntos de vista tanto de autoridades como de integrantes de la comunidad que se encuentran inmersos en la problemática. Tomando como principales retos el cumplimiento o ejecución de la normativa, el sustento económico para la producción de ladrillo, labor de convencimiento hacia el productor para cambiar a nuevas formas de trabajo más eficientes y más amigables con el medio ambiente, así como el volver a creer en instituciones públicas y el trabajo de la mujer en el sector ladrillero teniendo como consecuencia el descuido de la familia y la perpetuación de problemáticas como la mala nutrición, deserción escolar y adicciones, además se les preguntó a qué estaban dispuestos a hacer para enfrentar estos retos y provocar cambios a lo que se obtuvo como respuesta que están dispuestos a trabajar en conjunto para identificar soluciones y llegar al cumplimiento de objetivos, respetando los derechos de los otros, tratando de afectar lo menos posible a los otros sectores, además de buscar que las autoridades realicen una actividad de campo en donde se conozca de manera real las condiciones en que se encuentran las familias de la comunidad para la búsqueda de soluciones eficientes de acuerdo a las necesidades observadas.

**Link de facebook:**

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=513681097454003&set=a.473648721457241>



## 12º FISANUT y 6ª Cátedra de Nutrición

Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
14, 22 Y 23 de noviembre

LEMA: EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS!  
En el marco del Día Mundial de la Alimentación

### PANEL INTERSECTORIAL RUMBO AL COMPROMISO DE GOBIERNO ABIERTO CON LAS LADRILLERAS DEL ESTADO DE GUANAJUATO, LA CALIDAD DEL AIRE, LA SALUD Y LOS DERECHOS HUMANOS



Ing. Carlos Acosta Acosta  
FISANUT



Dra. Rebeca Almeyda  
OUSANEG



Dr. Rodrigo Lizaso  
Universidad de Guanajuato



D. Carlos Félix Mejía  
Comunidad Ladrillera del Refugio



D. María Mercedes Hernández García  
Comunidad Ladrillera del Refugio



C. Eduardo Biza  
Colectivo Ciudad del Aire



Mtro. Oscar Francisco Ortega  
Buenos

Moderador



Auditorio "Jorge Ibarguengoitia"



12:40 a 13:40 hrs



## CONCURSO DE TRABAJOS LIBRES A CARTEL DE INVESTIGACIÓN

### COMITÉ EVALUADOR

Mtra. Alin Jael Palacios Fonseca  
Dra. Hilda Lissette López Lemus  
MIC. Ana Karen Medina Jiménez  
Dra. Silvia Delgado Salgado  
Dra. Elena Flores Guillén

Dra. Gabriela Cilia López  
Dr. Yair Olovaldo Santiago Saenz  
Dra. Gabriela Vásquez Ruiz  
Dra. Ivy Jacaranda Jasso Martínez

## RESÚMENES CONCURSO DE TRABAJOS LIBRES 2022

### TEMÁTICAS

1. Nutrición y dietoterapia: Diagnósticos nutricionales, patologías, metodologías, programas de intervención, deporte, etc.
2. Salud y nutrición ambiental y, seguridad alimentaria (impacto ambiental, aire, agua, suelo, inocuidad alimentaria)
3. Políticas públicas: Normatividad, fraude alimentario, sistemas de vigilancia

### GANADORES

#### Categoría estudiantil

**1er lugar: FISANUT-08** Las políticas y programas del estado de Michoacán para conservar a la cocina tradicional hoy (PCI), caso: Angahuan y Charapan.

**2do lugar: FISANUT-02:** Conocimiento poblacional de las reformas recientes en materia de seguridad alimentaria y nutricional.

**3er lugar: FISANUT-01:** Validación del índice de masa corporal en comparación con bioimpedancia eléctrica para diagnosticar sobrepeso y obesidad en jóvenes universitarios

#### Categoría Profesional

**1er lugar:** Desierta

**2do lugar: FISANUT-03:** La presencia de inseguridad alimentaria en pacientes en hemodiálisis en Colima

**3er lugar: FISANUT-06:** Asociación de la obesidad con el desarrollo de la forma severa de COVID 19 en trabajadores de una empresa automotriz.



## FISANUT-01: VALIDACIÓN DEL ÍNDICE DE MASA CORPORAL EN COMPARACIÓN CON BIOIMPEDANCIA ELÉCTRICA PARA DIAGNOSTICAR SOBREPESO Y OBESIDAD EN JÓVENES UNIVERSITARIOS.

**Autores:** PLN. Luis Alberto Martínez Ureña, Dr. Marcos Marcelo Galván García, MCNP. Celina Ramírez Ramírez, MNC. Jhazmin Hernández Cabrera, Dra. Guadalupe López Rodríguez.

**Adscripción de los autores:** Cuerpo Académico de Epidemiología Nutricional, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

**Categoría:** Estudiantil.

**Palabras clave:** Validación, IMC, BIA, Universitarios



**Introducción:** Uno de los indicadores más utilizados para evaluar el estado de nutrición en jóvenes y adultos son los antropométricos. El índice de masa corporal (IMC) ha mostrado ser una herramienta útil para diagnosticar sobrepeso u obesidad, por su fácil aplicación y bajo costo; sin embargo, se debate su uso, debido a que no permite discriminar entre el tejido graso y no graso (1).

**Objetivos:** Validar el índice de masa corporal en comparación con bioimpedancia eléctrica para el diagnóstico de sobrepeso y obesidad en jóvenes universitarios.

**Métodos:** Estudio transversal en jóvenes universitarios de psicología y nutrición. Se determinó diferencia entre sexos de variables sociodemográficas y antropométricas mediante U de Mann-Whitney, t-Student y Chi<sup>2</sup>, según corresponda; se realizó correlación de Spearman y Pearson para IMC y porcentaje de grasa corporal total (%GCT) con InBody270. Se calculó sensibilidad, especificidad y área bajo la curva (AUC) para diagnosticar sobrepeso y obesidad (SpyOb) por sexo. Se consideró significativo una  $p < 0.05$ , y el análisis fue realizado con Stata 14.

**Resultados:** Participaron 351 jóvenes universitarios, la mediana de edad fue de 19 años. Con IMC, el 9.4% de la población se clasificó con obesidad, en tanto que con %GCT el 23.9% fue clasificado con ese diagnóstico. La correlación entre IMC y %GCT fue significativa en todos los casos, para la muestra total fue de 0.69, en hombres 0.85 y mujeres 0.81. El AUC para diagnosticar sobrepeso u obesidad fue de 0.77, sensibilidad (s) de 79.2% y especificidad (e) de 74.7%, mientras que el AUC para diagnosticar obesidad fue de 0.87 (s: 90.9%, e: 83.0%) y para diagnóstico sobrepeso fue de 0.55 (s: 31.9% e: 79.5%).

**Discusión:** Actualmente, existen diversas herramientas para determinar SpyOb en la población, entre las que se destaca: IMC, %GCT, circunferencia de cintura, entre otros; aun cuando el IMC es el indicador más utilizado en el ámbito clínico y en la investigación poblacional, presenta desventajas al no discriminar entre la masa magra y masa grasa, aunque es ampliamente utilizado debido a que se ha observado la existencia de una alta correlación positiva entre el %GCT e IMC (2–4), mismos resultados que se puede enfatizar en esta investigación, en donde los hombres y mujeres presentaron una correlación muy alta positiva. De la misma manera, el IMC, mostró tener una sensibilidad y especificidad moderada, mientras que, para diagnosticar obesidad, mostró una alta sensibilidad y especificidad, siendo diferente a lo reportado por González-Jiménez y Schmidt Río-Valle, en donde determinaron que el IMC tiene una baja sensibilidad y una alta especificidad para diagnosticar obesidad (5). Finalmente, para diagnosticar sobrepeso, el IMC mostró una baja sensibilidad y una moderada especificidad.

**Conclusiones:** Se concluye que el IMC puede ser una herramienta útil para el diagnóstico de sobrepeso y obesidad en estudiantes universitarios, mostrando una mejor capacidad predictiva para el diagnóstico de obesidad

### Referencias bibliográficas:

1. Gutiérrez-Cortez EA, del Socorro-Goicochea E, Linares -Reyes E. Definición de obesidad: más allá del índice de masa corporal. Revista Médica Vallejana [Internet]. 2020;9(1):61–4. Available from: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext)
2. Heydari ST, Ayatollahi SMT, Zare N. Diagnostic Value of Bioelectrical Impedance Analysis versus Body Mass Index for Detection of Obesity among Students. Vol. 2, Asian Journal of Sports Medicine. 2011.
3. Pecoraro P, Guida B, Caroli M, Trio R, Falconi C, Principato S, et al. Body mass index and skinfold thickness versus bioimpedance analysis: Fat mass prediction in children. In: Acta Diabetologica. 2003.
4. Quiroga-Torres E, Delgado-López V, Ramos-Padilla P. Valor diagnóstico de indicadores antropométricos para sobrepeso y obesidad. Archivo latinoamericanos de nutrición. 2022;72(1).
5. González-Jiménez E, Schmidt Río-Valle J. ¿Es adecuado el uso del índice de masa corporal para determinar la obesidad? Revista de enfermería basada en la evidencia [Internet]. 2011 [cited 2022 Nov 7];8(34). Available from: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4661666#:~:text=Conclusi%C3%B3n.,de%20porcentaje%20de%20grasa%20corporal>.





## FISANUT-02 CONOCIMIENTO POBLACIONAL DE LAS REFORMAS RECIENTES EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.

**Autores:** PNL. Deyanira Itzel Pérez Casasola, PNL. Carlos Alberto García Cruz, Dra. Rebeca Monroy Torres.



**Adscripción de los autores:** Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales y Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato.

**Categoría:** Estudiantil

**Palabras clave:** Políticas públicas, seguridad alimentaria

**Introducción:** La revisión e impulso de políticas públicas eficaces en materia de alimentación son parte de toda agenda de gobierno con la finalidad de resolver la inseguridad alimentaria y nutricional (relacionadas con el hambre, la desnutrición, obesidad y la pobreza) mediante el impulso de reformas, programas, reglamentos, normatividades y con ello un análisis presupuestal y de capacidad instalada (1).

**Objetivos:** Describir el nivel de conocimientos que la población presenta sobre las reformas en materia de seguridad alimentaria y nutricional del 2019 al 2020 así como otras previas. Además, de describir los aspectos sociodemográficos de los participantes.

**Métodos:** Estudio descriptivo y transversal, realizado de junio a julio de 2021 en una muestra de 181 participantes (16 a 53 años) quienes aceptaron contestar una encuesta digital en Google forms® compuesta con 81 ítems de opción múltiple y de respuestas abiertas (datos sociodemográficos). Para los ítems correspondientes al Etiquetado frontal de alimentos, se integró la escala de Likert para evaluar el grado de acuerdo y desacuerdo. La difusión de la encuesta se dio a través de redes sociales (Instagram, Facebook y Whatsapp).

**Resultados:** De acuerdo con los datos sociodemográficos, un 65% fueron mujeres y el resto hombres, 91% de los participantes fueron del Estado de Guanajuato y el resto de otros estados de la República. El 62% de los participantes fueron estudiantes y en cuanto el nivel de escolaridad fue de 31% quienes cuentan con licenciatura incompleta. tabla 1. En cuanto al conocimiento de las reformas, el 50% de los encuestados no sabe que es el glifosato, además un 84% desconoce la regulación para cambiar y limitar el uso del glifosato en los cultivos mexicanos. Un 82% conocen la regulación del etiquetado frontal de alimentos y bebidas, donde un 99% identificaron el octágono como la figura del sello de advertencia en los productos procesados. Un 28% refirieron conocer la ley general de salud del estado de Guanajuato, que obliga a los restaurantes a tener disponible agua purificada y gratuita para los clientes que lo soliciten, de este, un 21% ejercieron su derecho y les fue proporcionada. Como se pudo observar de los participantes sólo un 18.7% tuvo conocimiento de al menos dos de las principales reformas. Por otro lado, el nivel de conocimiento de las reformas fue independiente del nivel de escolaridad que presentaban los participantes, excepto en el caso de la reforma del Glifosato, donde 1 de cada 3 participantes con educación universitaria conoce la ley, a diferencia de los que no presentan educación universitaria.

**Conclusiones:** Estos primeros hallazgos, permiten mostrar que el ejercicio de diseñar e impulsar políticas públicas debe continuar con un importante proceso de vigilancia y programas para su transferencia poblacional, así como una cultura del ejercicio del derecho, de forma que se logre su aplicación y estudio de sus impactos. De esta manera podemos también observar que el conocimiento de estas reformas no se relaciona con el nivel de estudios, por lo que se debería trabajar en una mejor eficiencia en la difusión de estas.

#### Referencias bibliográficas:

1. CEDRSSA. La política alimentaria en México. México: Cámara de Diputados. LXI Legislatura (2011). Disponible en: [http://biblioteca.diputados.gob.mx/janium/bv/cedrssa/lxi/polali\\_mex.pdf](http://biblioteca.diputados.gob.mx/janium/bv/cedrssa/lxi/polali_mex.pdf)
2. Artículo 4. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. Diario Oficial de la Federación (2021). Disponible: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUM.pdf>
3. Artículo 34 Bis. Ley General de Salud del Estado de Guanajuato. Congreso constitucional del Estado libre y soberano de Guanajuato (2020). Disponible en: [https://congresogto.s3.amazonaws.com/uploads/reforma/pdf/3177/LEY\\_DE\\_SALU\\_D\\_DEL\\_ESTADO\\_DE\\_GUANAJUATO\\_DECRETOS\\_325\\_326\\_327\\_330\\_PO\\_17jul2021.pdf](https://congresogto.s3.amazonaws.com/uploads/reforma/pdf/3177/LEY_DE_SALU_D_DEL_ESTADO_DE_GUANAJUATO_DECRETOS_325_326_327_330_PO_17jul2021.pdf)
4. Norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Especificaciones generales del sistema de equivalencia de alimentos NOM-051 de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados: Información comercial y sanitaria. Diario Oficial de la Federación; 2010. Disponible en: [https://www.dof.gob.mx/2020/SEECO/NOM\\_051.pdf](https://www.dof.gob.mx/2020/SEECO/NOM_051.pdf)
5. DECRETO por el que se establecen las acciones que deberán realizar las dependencias y entidades que integran la Administración Pública Federal, en el ámbito de sus competencias, para sustituir gradualmente el uso, adquisición, distribución, promoción e importación de la sustancia química denominada glifosato y de los agroquímicos utilizados en nuestro país que lo contienen como ingrediente activo, por alternativas sostenibles y culturalmente adecuadas, que permitan mantener la producción y resulten seguras para la salud humana, la diversidad biocultural del país y el ambiente. Diario Oficial de la Federación, (31 Diciembre de 2020) Disponible en: [http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5609365&fecha=31/12/2020](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5609365&fecha=31/12/2020)

6. Artículo 20 Bis. Ley de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes del Estado de Oaxaca. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca (2020). Disponible en: [http://docs64.congresooaxaca.gob.mx/documents/legislacion\\_estatales/Ley+de+los+Derechos++de+las+Niñas%2C+Niños+y+Adolescentes+\(Ref+dto+1609+LXIV+Legis+5+ago+2020+PO+Extra+4+sep+2020\).pdf](http://docs64.congresooaxaca.gob.mx/documents/legislacion_estatales/Ley+de+los+Derechos++de+las+Niñas%2C+Niños+y+Adolescentes+(Ref+dto+1609+LXIV+Legis+5+ago+2020+PO+Extra+4+sep+2020).pdf)
7. Ley del Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios. Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. Diario Oficial de la Federación.1980. Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LIEPS.pdf>
8. Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. Diario Oficial de la Federación.2005 . Disponible en: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>



## FISANUT-03 LA PRESENCIA DE INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN PACIENTES EN HEMODIÁLISIS EN COLIMA.

**Autores:** Fonseca-Gutiérrez Gabriela Elizabeth, Granados-Gutiérrez Heidy Kikey, Bermúdez-Aceves Luis Antonio, Bricio-Barrios Jaime Alberto, Cárdenas-María Rosa Yolitzzy.

**Adscripción de los autores:** Universidad de Colima

**Categoría:** Estudiantil

**Palabras clave:** Nutrición, hemodiálisis, seguridad alimentaria



**Introducción:** Se ha demostrado la importancia de realizar la valoración de la percepción en seguridad alimentaria y tipos de alimentos consumidos propios de los pacientes con enfermedad renal crónica con el fin de analizar el nivel de conocimientos nutricionales. El paciente en hemodiálisis sufrirá cambios en su organismo que harán necesario realizar modificaciones, que son importantes para que su tratamiento resulte eficaz y sin complicaciones. Está descrito que un patrón de alimentación alto en hidratos de carbono y grasas de mala calidad tiene mayor incidencia en la aparición y progresión de la enfermedad renal crónica<sup>1</sup>. Los pacientes desconocen la influencia que su dieta puede llegar a tener en su tratamiento.

**Objetivos:** Determinar la frecuencia de seguridad alimentaria e indagar sobre el tipo de alimentos y la frecuencia de consumo de los pacientes en hemodiálisis en Colima

**Métodos:** En este estudio transversal exploratorio se incluyeron 57 pacientes del Centro Estatal de Hemodiálisis del estado de Colima. El nivel de seguridad alimentaria se evaluó con la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria<sup>2</sup>, y se preguntaron los hábitos alimenticios mediante el Cuestionario de Frecuencia de Consumo y Tipos de Alimentos. Las personas que aplicaron las encuestas son los miembros del equipo; antes de hacer cualquier pregunta, la persona a encuestar debía firmar la carta de consentimiento (carta de aceptación

del comité de ética con código: CEICANCL11022022-MAENCOG-04) y entregarles una copia. Los datos fueron capturados en una base de datos en Excel.

**Resultados:** Se han registrado 57 pacientes de los cuales el 26% se clasificaron según la ELCSA con seguridad alimentaria, mientras que en inseguridad alimentaria se encuentra el 74% restante. Teniendo en cuenta las primeras 8 preguntas de la encuesta, el 50.87% (n=29) de los pacientes presentan preocupación por que los alimentos se acabaran en su hogar. Basados en el Cuestionario de Frecuencia de consumo y tipos de alimentos, el grupo de alimentos más consumidos por los pacientes son las frutas, verduras y cereales (98.24% n=56), en cambio el alimento con menos consumo son los embutidos (64% n=37). Además, la bebida más consumida son las infusiones (64.9%), y después de esta se encuentra el refresco con azúcar con el 56%.

**Conclusiones:** Este estudio permite reconocer que la inseguridad alimentaria se presentó en el 74% de los pacientes analizados. Observando la importancia en un futuro de utilizar esa información en una estrategia de mejora de la nutrición del paciente.

### Referencias bibliográficas:

1. Tallman, D et. al (18/03/2020) Dietary Patterns and Health Outcomes among African American Maintenance Hemodialysis Patients. *Nutrients*. Vol. 12, Núm. 797; doi:10.3390/nu12030797
2. FAO (2012) El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura. <https://www.fao.org/3/i3028s/i3028s.pdf>



## FISANUT-04 COMPARACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS BÁSICOS DE ACUERDO CON EL GRADO DE INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN MEXICANOS.

**Autores:** Cruz-Miranda Edgar Iván, Barrios-Bricio Jaime Alberto, Palacios-Fonseca Alin Jael

**Adscripción de los autores:** Universidad de Colima

**Categoría:** Estudiantil

**Palabras clave:** Seguridad alimentaria, canasta básica

**Introducción:** Se pretende demostrar si el consumo de los alimentos que componen la canasta básica tiene una relación con un consumo por lo menos suficiente para poder contribuir a un estado de salud óptimo para la población en general de mexicanos. Teniendo en cuenta el factor económico por lo cual en ocasiones se pensará fuera el primer factor por el cual no se llega a comer la cantidad suficiente de la canasta básica sin embargo podemos encontrar que hay un factor meramente importante que lleva como nombre la elección de los alimentos basado en una educación nutricional que tiene un arraigo en los hábitos tanto saludable como los no saludables.

**Objetivos:** Comparar la frecuencia de consumo de alimentos básicos de acuerdo con el grado de inseguridad alimentaria en mexicanos.

**Métodos:** Es un estudio transversal, donde se tomaron de la base de datos de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH) de 2020, el cual incluyó 89, 006 hogares en todo México. La seguridad alimentaria en adultos fue evaluada con la Escala de Seguridad Alimentaria Mexicana, se comparó con los días a la semana en los que se consumen 12 categorías de alimentos básicos (cereales, tubérculos, verduras, frutas, carne, huevo, pescado, leguminosas, lácteos, aceites, azúcar y condimentos). Se utilizó la ANOVA de una vía para la comparación de acuerdo con el grado de inseguridad alimentaria.

**Resultados:** Se encontró que el 47.8% de los hogares mexicanos tienen seguridad alimentaria, 40.8% inseguridad alimentaria leve, 17.5% moderada y 13.9% severa. La categoría de alimentos que no tuvieron diferencia en el consumo semanal al ser comparados por el grado de seguridad o inseguridad alimentaria fueron el consumo de cereales ( $6.7 \pm 1.0$  veces por semana), tubérculos ( $2.26 \pm 1.8$ ), leguminosas ( $5.0 \pm 2.3$ ), aceite ( $6.5 \pm 1.3$ ) y condimentos ( $5.5 \pm 2.4$ ). Mientras que, las familias con seguridad alimentaria tuvieron significativamente mayor frecuencia de consumo de diversos alimentos al ser comparados con las familias con inseguridad alimentaria como lo fueron: verduras ( $4.8 \pm 2.2$  vs  $3.4 \pm 2.4$ ), frutas ( $4.8 \pm 2.3$  vs  $2.4 \pm 2.3$ ), carnes ( $3.5 \pm 2.0$  vs  $1.8 \pm 1.6$ ), pescado ( $1.1 \pm 1.0$  vs  $0.6 \pm 0.2$ ), lácteos ( $4.9 \pm 2.4$  vs  $2.9 \pm 2.3$ ),

**Conclusiones:** Este estudio nos permite conocer el consumo de grasas, cereales y azúcares es indispensable a pesar del grado de inseguridad alimentaria; en cambio, el consumo de frutas, verduras y carnes es de mayor consumo en familias con seguridad alimentaria.

#### Referencias bibliográficas:

1. Gasca Zamora José, Torres Torres Felipe (2010). Niveles de seguridad alimentaria en México, en Revista Momento Económico, número 108. UNAM-IIEC, México.
2. Barkin David y Suárez Blanca (2015). El fin de la Autosuficiencia alimentaria, Ed. Océano (Centro de Ecodesarrollo), México D.F.
3. COMPLAMAR, "Necesidades esenciales en México", (Alimentación, tomo I), Siglo XXI, 10ª edición, México 2015.





## FISANUT-05 INFLUENCIA DE LOS AMBIENTES ALIMENTARIOS Y EL ESTRÉS COTIDIANO SOBRE LAS CONDUCTAS ALIMENTARIAS ADICTIVAS DE INFANTES ESCOLARES: UN ENFOQUE ECOLÓGICO.



**Autores:** Dr. Joel Martínez Soto, Lic. María de la Luz Casillas Sánchez, Dra. Rebeca Monroy Torres, Dra. Gabriela Navarro Contreras, Dra. Carolina Villada Rodríguez.

**Adscripción de los autores:** Departamento de psicología, Departamento de Medicina y Nutrición, Universidad de Guanajuato

**Categoría:** Profesional

**Palabras clave:** Vecindario, estrés, comportamiento, adicción

**Introducción:** El comportamiento alimentario dentro del vecindario comprende una serie de conductas y características que se desarrollan en una habitabilidad externa. Repercute en la satisfacción de necesidades de alimentación, objetivas y subjetivas de los individuos, en su entorno urbano inmediato. Incluye diversos sitios de ventas de alimentos tales como aquellos ubicados en las baquetas, edificios y tiendas. El estrés cotidiano se refiere a contratiempos y frustraciones diarias. Se asocia con estados de ansiedad, depresión, baja autoestima y manifestaciones fisiológicas que pueden ser desencadenantes del denominado trastorno por atracón, patrón conductual característico en la adicción alimentaria. La adicción alimentaria se caracteriza por una dependencia física, psicológica persistente y compulsiva.

**Objetivos:** Evaluar mediante un modelo ecológico, la incidencia del contexto socio físico (proximidad y accesibilidad a fuentes alimentarias en el vecindario) y los niveles de estrés cotidiano en el comportamiento alimentario adictivo de consumo de infantes de 7 a 11 años.

**Métodos:** Diseño no experimental, correlacional de corte transversal.

**PARTICIPANTES.** 120 infantes de 7 a 11 años de la zona urbana de León y municipios aledaños de Guanajuato.

**INSTRUMENTOS.** Se evaluaron las variables contextuales de proximidad y accesibilidad a fuentes alimentarias en el vecindario (Inventario Neighborhood Impact on Kids Survey); el estrés cotidiano (Inventario Infantil de Estresores Cotidianos) y los indicadores de conductas alimentarias adictivas (Escala YFAS-C).

**Resultados:** Se encontraron relaciones positivas y significativas entre la accesibilidad a fuentes de alimentos, calidad del vecindario; el estrés cotidiano derivado de situaciones estresantes respecto al estado de salud y del hogar con relación a rasgos de comportamientos adictivos como la privación alimentaria, el tiempo y esfuerzo invertido para mantener los efectos del consumo y el deterioro clínico.

**Discusión:** Estudios previos con perspectiva socio-ambiental sólo han determinado la marcada influencia del entorno familiar (cultura, comunidad, socio demografía) en las preferencias alimentarias. El estrés cotidiano no se ha asociado a conductas alimentarias adictivas en infantes. Los presentes resultados permiten determinar el grado de importancia del contexto alimentario y los aspectos psicológicos en el consumo de cierto tipo de alimentos como los AUP, lo cual puede derivar en una adicción alimentaria.

**Conclusiones:** La presente investigación aporta información importante encaminada a tener una mayor comprensión del fenómeno de la obesidad infantil más allá de los factores biológicos, partiendo de los aspectos ambientales y psicológicos dentro del contexto socio-físico próximo al infante en el cual se desarrolla.

### Referencias bibliográficas:

1. Ortiz, A. M. L., & Doménech, S. J. M. Algunos factores físicos y psicológicos relacionados con la habitabilidad interna de la vivienda. *Medio Ambiente y Comportamiento Humano*. 2004; 5(1): 89-113.
2. Alonso, R. T., & Neyra, M. J. La alimentación familiar. Influencia en el desarrollo y mantenimiento de los trastornos de la conducta alimentaria. *Trastornos de la conducta alimentaria*. 2015; (22): 2352-2381.
3. Osorio, E., Weisstaub, N., & Castillo, D. Desarrollo de la conducta alimentaria en la infancia y sus alteraciones. *Revista Chilena de Nutrición*. 2002; 29(3): 280-285.
4. Meule, A., & Gearhardt, A. N. Food addiction in the light of DSM-5. *Nutrients*. 2014; 6(9): 3653-3671.





## FISANUT-06 ASOCIACIÓN DE LA OBESIDAD CON EL DESARROLLO DE LA FORMA SEVERA DE COVID 19 EN TRABAJADORES DE UNA EMPRESA AUTOMOTRIZ

**Autores:** Mariana Salazar Castro

**Adscripción de los autores:** Universidad de Guanajuato

**Categoría:** Profesional

**Palabras clave:** COVID, Obesidad



**Introducción:** La mortalidad por COVID-19 se asoció a pacientes con una condición médica preexistente como la hipertensión, enfermedad pulmonar obstructiva crónica, diabetes, enfermedad coronaria, enfermedad cerebrovascular o comorbilidades renales. Sin embargo, las características demográficas de cada país traen consigo diferencias en las tasas de mortalidad, y es, en recientes estudios, donde se sugiere a la edad (65 años o más) y a la obesidad (índice de masa corporal [IMC]  $\leq 30$ ) como factores independientes para predecir el riesgo y el desarrollo de la forma severa de la enfermedad COVID 19, siendo la diabetes mellitus y la obesidad en México las que representan gran parte de la carga de morbilidad.

**Objetivos:** Analizar si existe una diferencia en la proporción de trabajadores con obesidad y el desarrollo de la forma severa de COVID 19, en comparación con los trabajadores con peso adecuado.

**Métodos:** Tipo y diseño del estudio: Transversal comparativo.

Universo de trabajo: Todos los trabajadores de la empresa automotriz que cursaron con enfermedad COVID 19

Tamaño de la muestra: Se determinó una muestra de 218 (N = 218)

Tipo de muestreo: No probabilístico, por conveniencia y cuotas.

**Resultados:** Se recolectaron los datos de 212 trabajadores.

Al comparar a los trabajadores con obesidad y trabajadores con peso adecuado, encontramos que este estudio determina la obesidad como un factor de riesgo independiente para la progresión a la forma severa de la enfermedad COVID 19 (OR = 57.73; IC95% 3.46 – 961.47)

**Discusión:** Este estudio determina la obesidad como factor de riesgo para la progresión de la forma severa de COVID 19 esto comparable con un metaanálisis donde al presentar obesidad existe un mayor riesgo de hospitalización (OR = 1.40 – 2.45).

También se observa una diferencia significativa de obesidad central entre los grupos de pacientes con COVID 19 no grave y COVID 19 severo ( $p < 0.001$ ), tal como lo señala una cohorte realizada con 4070 pacientes que evalúa la presencia de síndrome metabólico y donde particularmente la obesidad central se asocia al desarrollo de la forma severa de COVID 19 (aOR = 1.17; IC95% 1.06 – 1.28,  $p = 0.001$ ).

**Conclusiones:** Este estudio fue realizado con una población específica, con ciertas características demográficas, rol de trabajo estándar y evaluación médica continua, por lo que podemos determinar que las condiciones de vida y trabajo están influyendo directamente en su salud. La obesidad promovida por la privación de sueño, el rol de turnos y las horas laborales por semana, contribuyó a un peor escenario durante la pandemia de COVID 19 en estos trabajadores, por lo que será necesario priorizar el enfoque médico y preventivo de los mismos.

### Referencias bibliográficas:

1. Muscogiuri G, Pugliese G, Barrea L, Savastano S, Colao A. Commentary: Obesity: The "Achilles heel" for COVID-19? *Metabolism*. 2020;108(January):154251.
2. Aragón-Nogales R, Vargas-Almanza I, Miranda-Novales MG, Aragón-Nogales R, Vargas-Almanza I, Miranda-Novales MG. COVID-19 por SARS-CoV-2: la nueva emergencia de salud. *Revista mexicana de pediatría*. 2019;86(6):213–8.
3. Ruan Q, Yang K, Wang W, Jiang L, Song J. Clinical predictors of mortality due to COVID-19 based on an analysis of data of 150 patients from Wuhan, China. *Intensive Care Med*. 2020;46(5):846–8.



## FISANUT-07 PAISAJE ALIMENTARIO EN LA POBLACIÓN DE COLIMA: AMBIENTE ALIMENTARIO DE ALIMENTOS FRESCOS.

**Autores:** Alin Jael Palacios Fonseca, Samantha Michell Guillermo Guerrero, Andrea Flores Brambila.

**Adscripción de los autores:** Universidad de Colima

**Categoría:** Estudiantil

**Palabras clave:** Paisaje alimentario; ambiente alimentario.

**Introducción:** Un sistema alimentario sostenible está formado por todos los elementos y actividades relacionadas con la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, este garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición; el hecho es que en las últimas décadas los productos ultra procesados están desplazando los alimentos frescos por consumo y/o elección, cambiando los patrones de alimentación de la población. Estudios epidemiológicos han demostrado la asociación entre el consumo de dietas ricas en alimentos frescos con un menor riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles como diabetes, hipertensión, cáncer y dislipidemias.

**Objetivos:** El objetivo de este trabajo fue evaluar el ambiente alimentario de alimentos frescos con base a la clasificación NOVA en la población de Colima mediante su paisaje alimentario "local".

**Métodos:** Estudio cualitativo con enfoque fenomenológico realizado en Colima. Los participantes fueron seleccionados a través de muestreo no probabilístico por conveniencia, a los que se les realizó un paisaje alimentario, analizando el consumo "local", donde el sujeto de estudio escribió en 5 minutos para indicar alimentos, bebidas y platillos locales que "forman parte de su vida". También se consideraron los siguientes datos sociodemográficos (nombre, edad, lugar de origen y lugar de residencia). Los criterios de inclusión fueron ser personas mayores de 18 años y que se encontraran radicando mínimo 5 años en el estado de Colima.

**Resultados:** En total se realizaron 100 encuestas a habitantes de Colima, cinco encuestas se eliminaron por no cumplir con los criterios de inclusión, 61% de las entrevistadas fueron mujeres y 39% fueron hombres, en un rango de edad de 18 a 86 años. Los paisajes alimentarios nos proporcionaron un inventario vasto según la clasificación NOVA como "naturales" (sin procesar o mínimamente procesados). Se realizó la siguiente clasificación: frutas; cereales, leguminosas y tubérculos; vegetales y vegetales de hoja verde; carne fresca de puerco, res, chivo, borrego; pollo; pescado y mariscos; nueces; platillos caseros mínimamente procesados bajos en sal y azúcar.

**Conclusiones:** El presente estudio reveló el ambiente alimentario, así como la disponibilidad física de alimentos en la población de Colima.

**Referencias bibliográficas:**

1. Coletro, H. N., de Deus Mendonça, R., Meireles, A. L., Machado-Coelho, G. L. L., & de Menezes, M. C. (2022). Ultra-processed and fresh food consumption and symptoms of anxiety and depression during the COVID-19 pandemic: COVID Inconfidentes. *Clinical nutrition ESPEN*, 47, 206-214.
2. Espinoza, P. G., Egaña, D., Masferrer, D., & Cerda, R. (2018). Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile. *Revista Panamericana de Salud Pública*, 41, e169.





## FISANUT-08 LAS POLÍTICAS Y PROGRAMAS DEL ESTADO DE MICHOACÁN PARA CONSERVAR A LA COCINA TRADICIONAL HOY (PCI), CASO: ANGAHUAN Y CHARAPAN

**Autores:** Brisol García García, Ivy Jacaranda Jasso Martínez.

**Adscripción de los autores:** Universidad de Guanajuato y Universidad Interserrana del Estado de Puebla, Chicholtla

**Categoría:** Estudiantil

**Palabras clave:** Cocina, tradicional, patrimonio, Michoacán.



**Introducción:** ¿Por qué cocinar un estudio de la cocina P'URHÉ?

En este pasaje se bosqueja las razones del presente trabajo de investigación. En apariencia su epicentro está en lo que comentó la investigadora Yuriria Turriaga, a posteriori de la denominación de la cocina mexicana y en consonancia de la cocina P'urehé de Michoacán como patrimonio de la humanidad. Dado que Yuriria Turriaga en una mesa de discusión en una reunión que organizó, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), postuló la idea que la cocina bien pudiera ser una práctica factible a enlistar como un patrimonio de la humanidad. Sin embargo, cuando la UNESCO le otorgó a México, el 16 de noviembre del 2010, la denominación a: la cocina tradicional mexicana cultura comunitaria, ancestral y viva. -El paradigma de Michoacán-, la antropóloga Yuriria Turriaga expreso y externo su rotundo arrepentimiento de haber propuesto que la cocina fuera encumbrada como patrimonio. Esto lo mencionó en diferentes espacios: académicos, foros, seminarios y medios de comunicación como lo es el periódico "La Jornada", ya que, desde la perspectiva de la antropóloga esta inscripción a la lista UNESCO poseía un fin implícito al usufructo comercial económico. Sin duda, este hecho era inédito e inusual.

A la sazón, fue que se realizó la pregunta ¿cómo era posible que una de las personas que propuso ensalzar a la cocina mexicana como un patrimonio de la humanidad, ahora que, se había logrado la gran proeza, adujera que esto era un error? esto sin duda marcó una pauta para plantear e investigar lo que acaecía en torno a la cocina de Michoacán, de manera especial se deseaba investigara la cocina del paradigma de Michoacán, debido a la cercanía

geográfica con la meseta Purépecha, con su espacio: físico, cultural y social, donde se práctica esta manifestación culinaria, ya que ahí viven las cocineras que fueron presentadas en el expediente UNESCO 2010 como el gran ejemplo de la existencia de una cocina tradicional mexicana.

### **Objetivos:**

#### **Objetivo General**

Conocer cuáles son los efectos de las políticas públicas y de los programas implementados por el gobierno del estado de Michoacán para conservar a la Cocina Tradicional en las Comunidades de Angahuan y Charapan tras su denominación como Patrimonio Cultural Inmaterial.

#### **Particulares**

Describir cuáles son las políticas públicas implementadas por el gobierno del estado de Michoacán con el objetivo de conservar a la Cocina tradicional, tras su denominación como PCI.

Enunciar cuáles son los programas implementados por el gobierno del estado de Michoacán con el objetivo de conservar a la Cocina tradicional, tras su denominación como PCI.

**Métodos:** Se definió que el tipo de aproximación de esta investigación fuera de corte cualitativo con el fin de lograr una mejor comprensión del fenómeno. Sin embargo, esto no significa que al momento de analizar al objeto de estudio no se recurriera a un enfoque holístico, dado que las investigadoras independientemente del paradigma al que se adscriban requieren contar con una formación holística o multidisciplinar, tal como lo comenta Fernando Conde: “es la formación lo más completa e integral posible del investigador social lo que posibilita el mejor uso, separado y/o conjunto, de la totalidad de los métodos y técnicas disponibles en las Ciencias Sociales y, por lo tanto, la mejor garantía de su propia formación como “Metodólogo” (Conde,1995, p.68).

En este sentido, una investigación cualitativa se centra en revelar la razón de ser del fenómeno al explicar el “como” y “por qué”, se produce (Izcara,2014, p. 12). Por ello, al momento de seleccionar a la metodología se optó por dar prioridad al criterio de pertenencia y de utilidad para el trabajo, al tratar de buscar captar en el objeto de estudio “lo individual, lo biográfico y aquello que era irrepetible en el acontecer humano” (Izcara, 2014, p.17). se buscó dar énfasis a los métodos y a las técnicas cualitativas puesto que estas permiten observar y captar o tener un mayor acercamiento a los discursos, o las valoraciones y definiciones que se suscitan en la práctica de la cocina tradicional y en la implementación de las políticas públicas y los programas para su conservación de este patrimonio. Esta decisión se tomó, en función de la forma como se concibe, tanto a la cocina tradicional, a los patrimonios y a las políticas públicas en este documento.

De ahí que, lo vital, de las investigaciones con un carácter cualitativo estriba en el sentido de los actos o acciones sociales y en las mismas estructuras o representaciones simbólicas que le dan corpus a la subjetividad y conciencia de los sujetos. así lo describe Alfonso Ortí, quien argumenta que la entrevista y los grupos de discusión son técnicas cualitativas de investigación social que permiten realizar “un recuperación de la subjetividad real de las relaciones sociales, devolviendo (de forma relativa) el protagonismo y la voz a los propios sujetos/objeto (entrevistados/grupos de referencia) de la investigación social” (Ortí, 1993, p.87). En efecto, en una investigación cualitativa, los “sujetos de la investigación social” dejan de ser considerados y tratados, metodológicamente, como objetos y como una masa acrílica. esta visión permite, lograr una mejor comprensión de un hecho social en específico, como en

este caso, poder explicar y conocer el problema planteado dado que visualizó que esto era imposible al aplicar únicamente una encuesta.

Los estudios cualitativos tienden a tener una muestra de sujetos compuesta por sujetos que se eligen en función de su posición al interior de la estructura social dentro del fenómeno estudiado, y no por si estos sujetos son representativos de un universo. Esto, en suma, resulta conveniente para el estudio de un problema como el que aquí se planteó, en el cual convergen diferentes participantes que tienen distintas versiones, o fragmentos de la historia del hecho social en cuestión y concepciones de este e incluso un infinito de intereses, tanto económicos culturales, sociales y políticos. En relación con las técnicas cualitativas, se optó por hacer uso de observación participante y no participante, el diario de campo, la entrevista estructurada y no estructurada, el registro de audio y fotográfico.

### **Unidades de análisis**

Se aplicaron cuatro entrevistas estructuradas en Angahuan, a las mujeres que, durante el trabajo de campo los informantes claves señalaron como cocineras tradicionales. En el caso de Charapan se entrevistó a tres mujeres. Cabe señalar que, en este directorio de Michoacán a través 2019 ya están inscritas cuatro maestras cocineras de la comunidad de Charapan, sin embargo, fue imposible entrevistar a una de ellas, debido a que, es una mujer de 92 años, que presenta signos de detrimento en sus facultades. Así como, se realizó una entrevista semi estructurada, respectivamente a las autoridades de la localidad de Angahuan y Charapan. En el ámbito estatal se entrevistaron a 6 mientras que, en el ámbito nacional se entrevistó a una funcionaria INAH y a Gloria López Morales. Pero se consideró pertinente entrevistar a un agente del consejo de la ceremonia Kurhíkuaeri K'úinchekua, ceremonia de renovación del Fuego Nuevo e inicio de año nuevo Purépecha.

sin embargo, a la par se consideró que era vital estudiar y analizar lo que sucedía en los encuentros, en los festivales y fiestas de la cocina tradicional en Michoacán, debido a la importancia que tienen, ya que son un reflejo de las políticas implementadas, y porque su celebración y organización se ha justificado como el sustento del expediente para obtener la denominación como patrimonio y como una medida posterior de salvaguardia del PCI de la cocina. Por tanto, se consideró que estos encuentros de cocineras eran cardinales para investigar y conocer a los agentes claves en la gestión del patrimonio de la cocina: funcionarios, cocineras o maestras, ONG, escuelas, empresas, políticos, gestores culturales y a los actores de las comunidades.

**Resultados:** Las políticas y programas del estado de Michoacán para conservar a la cocina tradicional hoy patrimonio de la humanidad (PCI) en la Meseta Purépecha

Con el objeto de analizar si existen políticas y programas para la conservación de la cocina hoy patrimonio de la humanidad en Michoacán, fue necesario revisar el Plan para el Desarrollo Integral del Estado de Michoacán 2015 – 2021, PLADIEM. Razón por la que se enuncia que, el PLADIEM 2015- 2021, establece 3 ejes de gobernanza y 8 ejes prioritarios. Aunado a que el PLADIEM 2015- 2021, se alinea a las 5 metas del Plan Nacional de Desarrollo 2013 – 2018, PND y a los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas, como se muestra en la tabla 23 Alineación del PLADIEM al PND y ODS. En secuela, que tanto el PND de México, el PLADIEM, se alinean a las políticas de las ODS, nos conduce a reflexionar tal como lo comenta la antropóloga Aída Castilleja, que esta visión del fomento a la política sin cultura y desarrollo, es una perspectiva que se ha ido construyendo a lo largo de años, dado que: “son líneas muy largas de larga duración, de los programas de desarrollo de las Naciones Unidas, ya que [ha] mirado ya no hacia la sustentabilidad, sino a la sostenibilidad en términos [...] económicos” (Castilleja, 2017, Ponencia, en Seminario Las

cocinas de México y sus historias, Panel de análisis III: Sobre La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018. Análisis crítico y reflexiones sobre el papel de los investigadores y otros actores).

Lo anterior, es vital tenerlo presente, ya que uno de los objetivos del Gobierno Federal y Estatal al estar alineados a la política de la ODS es contribuir a que, en el 2030 se terminen con todas las formas de hambre, por lo que se debe facilitar el acceso de todas las personas en situación vulnerable de hambre, en especial al sector de los niños y el de garantizar una alimentación suficiente y nutritiva durante todo el año. Por ello en México, se han adaptado programas como el de la “Cruzada contra el hambre”, que estableció en sus medidas de acción la operación de comedores en las comunidades, pero una de las críticas que se le realizó a este programa es que , los alimentos no se elaboraban a partir de los ingredientes que formaban parte de la dieta local, sino que se introducen nuevos alimentos lo cual puede incidir en los patrones alimentarios y con ello en la continuidad de práctica de la cocina tradicional.

Una vez, que se advierten aspectos que fueron medulares para esta investigación, también se aduce que tras realizar un sencillo análisis de cuántas veces utilizan la palabra de cocina tradicional, en el PLADIEM y el Programa sectorial de Turismo 2015 2021 de Michoacán, se tiene que el PLADIEM sólo alude a la gastronomía como un elemento de gran potencial y como un gran activo para proyectar a Michoacán, ya que según el PLADIEM “La riqueza gastronómica, tradiciones y artesanía michoacanas son reconocidas y apreciadas a nivel mundial”. En el PLADIEM en ningún momento se alude al término de la cocina tradicional como PCI, mucho menos a la implementación de una política o a un programa especial de conservación, aunque se establecen acciones para proteger el patrimonio cultural e intangible del Estado.

En el caso particular, del Programa sectorial de Turismo 2015-2021, se alude a la gastronomía y sólo se hace referencia al término de cocina cuando se habla del producto de las “cocineras tradicionales”. Así también, se enfatiza que esta ausencia del vocablo de la cocina tradicional, en los documentos de política pública denotan cual es la línea política de inscribir a la gastronomía como ese gran motor que hará mover a México, esto se ilustra en el decreto emitido el 14 de octubre del 2016 realizado por entonces presidente Enrique Peña Nieto, quien decretó la existencia del día Nacional de la Gastronomía y la promulgación de la Ley Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. Así como, se refiere que en Michoacán el 27 de julio del 2017, tanto el Gobierno de la República y el Gobierno del Estado instaló un Grupo de Trabajo “Política de Fomento de la Gastronomía Nacional”, Capítulo Michoacán, el “Grupo Nueve” que sería integrado por delegados federales, funcionarios locales y empresarios del sector turístico con el fin de concertar reuniones para impulsar el turismo y el desarrollo en Michoacán.

Razón, por la que se citan las palabras que pronunciase Enrique Octavio de la Madrid Cordero, el Secretario de Turismo 2015-2018, al declarar la instalación del grupo de trabajo, que se debía recordar que en el año 2014 el presidente de la república emitió un acuerdo con el objetivo de fomentar a la gastronomía nacional, de ahí que, se tenga en el gabinete federal turístico un consejo consultivo. Se creó la mesa de trabajo precisamente de gastronomía en Michoacán porque la idea es que esto que hicimos a nivel federal lo vayamos haciendo en los Estados y esta es la primera que se constituye, entonces, no se ha perdido el impulso más bien lo que ahora que se requiere estructurar el diálogo y; el diálogo lo estructuramos [sic] con los funcionarios federales , con los estatales con los municipales con la sociedad es lo que tenemos que hacer en Michoacán para ir fortaleciendo la gastronomía y sobre todo que se vuelva, ya lo es de hecho pero que se consolide como uno de los principales elementos por los cuales venir a visitar a Michoacán, el 30 por ciento del gasto de un turista se va en

comida, (Madrid, Discurso, instalación del Grupo de trabajo, 2017). En secuela, se entiende por qué en los documentos de la política pública como el PLADIEM y sus programas no se alude a una política pública de conservación de la cocina tradicional, pero sí se alude al término gastronomía y se le ensalce como un elemento o motor detonador del desarrollo económico, hecho que conduce a preguntar, pero, ¿para qué sirve que se cuente con la denominación Unesco, si México no toma medidas en pro de la conservación de la cocina tradicional?, tal como lo manda este organismo intergubernamental, por lo que, este trabajo se aventura a realizar el supuesto que México no toma medidas de conservación reales de un PCI de la cocina, porque existe un conjunto de organismos que delinean una política internacional que en apariencia pugna por proteger los recursos, la biodiversidad, la cultura y a sus culturas.

Sin embargo, el objetivo implícito que trae consigo esta política internacional de patrimonializar es la de colocar en el mercado a las personas y a sus saberes de las prácticas más elementales y cotidianas de la vida misma como es la cocina, por lo cual se alude al discurso de la existencia de una tradición prístina que se encuentra en riesgo, pero sí esta no estuviese o no existiese se le inventa. Pero, con el fin que el lector sea quien deduzca, reflexione y con ello “cocine” sus propias conclusiones, se presenta un análisis que tiene por condimento a las Políticas y programas del Estado de Michoacán para conservar a la cocina tradicional hoy PCI.

### **La política para conservación de la cocina PCI en Michoacán**

De manera específica al analizar el PLADIEM 2015 – 2021, se observó que del eje prioritario 3. Prevención del delito, emana el objetivo denominado: “involucrar a la comunidad a través de la participación ciudadana para promover el bienestar social” y que a su vez; de este surge, la línea estratégica de “involucrar a los jóvenes en programas y acciones que les den identidad, integridad y les abran nuevos intereses genuinos” (Plan de Desarrollo Integral del Estado de Michoacán 2015-2021, p.56), una acción que se relaciona con la preservación del patrimonio tanto intangible como al tangible, ya que se alude a que se debe: “Preservar el patrimonio cultural tangible e intangible del Estado con participación plena de la juventud y con un enfoque de respeto al hábitat, a los animales y a los recursos naturales” (Plan de Desarrollo Integral del Estado de Michoacán 2015-2021, p.56), Véase Eje prioritario 3 PLADIEM.

Así también, se encontró en la prioridad 4 PLADIEM, que esta gira en torno al “Desarrollo económico, inversión y empleo Digno”, ya que se estableció el objetivo de “Reactivar la economía para alcanzar el desarrollo integral del Estado”, y que en su línea estratégica denominada: “Aprovechar nuestro potencial turística”, se establece la acción 4.1.5.7, que alude de manera directa a que se debe: “Conservar, difundir y preservar el patrimonio material e inmaterial y reconvertir edificios históricos e instituciones dedicadas a promover las artes, la cultura y el turismo, siempre cuidando su preservación” (Plan de Desarrollo Integral del Estado de Michoacán 2015-2021, p.56). . Aunado a la prioridad 4. “Desarrollo Económico, Inversión y Empleo Digno”, se establecieron otras acciones que de manera indirecta pueden impactar en la conservación de la cocina tradicional y al PCI como tal, ya que la acción 4.1.5.9 alude a que se debe “promover turística, económica, científica, tecnológica y culturalmente al Estado mediante la atracción y realización de eventos, fortaleciendo la infraestructura para el desarrollo de negocios, inversiones e intercambio internacional de cultura, bienes y servicios” (Plan de Desarrollo Integral del Estado de Michoacán, pp. 71-73), y como se recordará, que uno de los espacios para la conservación de la cocina de Michoacán es la realización del “encuentro de cocineras tradicionales.

Por otro lado, se observó en el PLADIEM, establece en la prioridad 8, denominada: “Cohesión Social e Igualdad Sustantiva”, de la cual surge el objetivo de: “fomentar la integración social basada en su sentido de comunidad, solidaridad y trabajo y la línea estratégica: “Conocer y apreciar nuestra multiculturalidad”, se desprende la acción de; “preservar el patrimonio cultural tangible e intangible de la entidad y recuperar la medicina tradicional como un medio de generar desarrollo, salud y bienestar” (Plan de Desarrollo Integral del Estado de Michoacán 2015-2021, p.19).

Por otro lado, se observó en el PLADIEM, establece en la prioridad 8, denominada: “Cohesión Social e Igualdad Sustantiva”, de la cual surge el objetivo de: “fomentar la integración social basada en su sentido de comunidad, solidaridad y trabajo y la línea estratégica: “Conocer y apreciar nuestra multiculturalidad”, se desprende la acción de; “preservar el patrimonio cultural tangible e intangible de la entidad y recuperar la medicina tradicional como un medio de generar desarrollo, salud y bienestar” (Plan de Desarrollo Integral del Estado de Michoacán 2015-2021, p.19). Dado que, la Sectur de Michoacán es quien organiza los encuentros de cocineras tradicionales y fue el ente que promovió que a la cocina se le ensalzara como PCI, se analizó el Programa sectorial de Turismo 2015- 2021. Por lo cual, se señala que el Programa Sectorial de Turismo 2015-2021, se alineó al Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, y a el Programa Sectorial de Turismo del Gobierno de la República 2013- 2018 y a la prioridad 4 del PLADIEM 2015 -2021. Es de resaltar que el Programa sectorial de Turismo 2015 2021 delinea 3 objetivos generales y 9 ejes sectoriales. En la tabla objetivos y ejes sectoriales se muestran los Ejes y su alineación con los Objetivos del Programa Sectorial de Turismo 2015-2021.

### **Las cocineras tradicionales un producto**

Luego, de presentar los objetivos generales y los ejes del Programa Sectorial de Turismo 2015-2021, se refiere que este programa, presenta como un producto turístico, a las cocineras tradicionales, esto lo hace de la siguiente manera: La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva- El Paradigma de Michoacán-. Inscrita en 2010 en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Es un producto turístico con alto contenido social, que genera oportunidades de empleo y desarrollo en comunidades ancestralmente marginadas, contribuyendo a la vez a la dotación y mejora de los servicios públicos, (Programa Sectorial de Turismo del Gobierno del Estado de Michoacán para el período 2015-2021, p.55).

**Discusión:** En secuela, la política para conservar a la cocina tradicional hoy PCI en Michoacán, está alineada a una política nacional de fomento y promoción como un recurso o activo, pero, quizás lo más importante es que esto se hace por medio de la práctica de las cocineras, por lo cual a estas se les inscribe en un circuito denominado Ruta Don Vasco, que las promociona como un “Producto más”. Lo anterior se puede entender, si se rememora de donde viene esta idea de denominar patrimonios, ya que su origen data de Japón con sus artesanos, donde estos producen sus obras bajo un modelo que hasta cierto punto se puede tildar de empresarial.

Ruta Don Vasco En lo que corresponde, a el Programa Sectorial de Turismo 2015-2021, este aduce que, la Ruta Don Vasco es otro de los programas que generan beneficios sociales. El Programa Sectorial de Turismo 2015-2021 de manera breve explica, que la Ruta Don Vasco es un producto turístico:

Con alto contenido social, que genera oportunidades de empleo y desarrollo en comunidades ancestralmente marginadas, contribuyendo a la vez a la dotación y mejora de los servicios públicos. El núcleo o corazón de la Ruta de Don Vasco abarca 11 circuitos, 15 municipios y 40 comunidades, donde vive el 63 % de la población indígena de Michoacán: cubre tres regiones geográficas de rica biodiversidad, la región lacustre de Pátzcuaro, la meseta Purépecha, la cañada de los Once Pueblos, donde se localizan las principales poblaciones pertenecientes a la cultura Purépecha (Programa Sectorial de Turismo del Gobierno del Estado de Michoacán para el período 2015-2021, p.54).

Sin embargo, se debe señalar que, tanto en el “producto turístico de las cocineras tradicionales como el de la Ruta Don Vasco”, se inscriben sólo ciertos territorios del Estado. Esto en parte, se debe a que el componente étnico se encuentra en esos espacios. Véase tabla 31 de proyectos y productos turísticos.

Cabe añadir, que el Programa Sectorial de Turismo 2015-2021 enfatiza que, el producto turístico de la “Ruta Don Vasco y las cocineras tradicionales” es muy exitoso, ya que por sí solos estos proyectos generan grandes beneficios, por ende, se les seguirá promoviendo. Pero, en los objetivos y ejes del Programa Sectorial de Turismo 2015- 2021, se observa que esto no es del todo cierto al menos para el caso del “producto de las cocineras tradicionales”, al tal grado que no se alude al vocablo de cocineras, aunque, en los ejes se hace mención a la gastronomía por ejemplo en el eje 7, se alude en su acción 7.1.5 a la creación de clúster turísticos y gastronómicos en destinos con potencial, véase tabla de Eje 7. Digitalizar la oferta turística de Michoacán.

Mientras que, en el Eje 9 denominado, “Inteligencia de mercados”, se hace mención en la acción 9.1.4 a “la Creación del Observatorio Turístico y Gastronómico sustentable de Michoacán, como espacio de análisis técnico, intersectorial y multidisciplinario que permita verificar la evolución del sector”. De igual modo, el Eje 6 en su acción 6.1.2 explica que, se centra en: “favorecer la generación de proyectos de comunicación y cooperación entre diferentes sectores productivos de Michoacán” como: la agroindustria, logística y equipamientos de hotelería y gastronomía (El Programa Sectorial de Turismo, 2015,2021, p.45).

Además, la acción 6.1.3, del eje 6 se enfoca en incrementar el número de empresas para que posean los certificados de calidad de la Secretaría de Turismo de la República, como el: “M”, “H” y Punto limpio. Mientras que, el eje 5. Denominado: “Fomentar la infraestructura turística de vanguardia”, en su acción 5.1.4 se alude a: la construcción o ampliación profunda de un centro de convenciones que permita albergar ferias, exposiciones y eventos de gran magnitud. En contraste en el Programa sectorial de Turismo 2015- 2021, si alude de manera directa al producto de la Ruta Don Vasco en el Eje 4 denominado “Realizar una planeación turística sustentable, que proyecta en sus acciones: 4.2.5 Revisar y en su caso consolidar las rutas y circuitos turísticos; 4.2.6 Revisar productos turísticos existentes así como desarrollar nuevos.; 4.2.7 Revisar y en su caso consolidar la: “Ruta de la Salud”, “Ruta del Artesano”, “Ruta de la Fe”, “Ruta Don Vasco” y la “Ruta de Pueblos Mineros”. como se muestra en la tabla de 33.

Por último, se destaca la existencia de la Compañía Inmobiliaria Fomento Turístico de Michoacán S.A. de C.V, que es una paraestatal de la administración pública que se fundó en el 2012 “con el objeto de realizar la “construcción, arrendamiento, y administración de hoteles y servicios turísticos, compraventa de terrenos turísticos y otros inmuebles, promoción turística y demás servicios conexos que contribuyan al desarrollo turístico de Michoacán” (Programa Sectorial de Turismo del Gobierno del Estado de Michoacán para el período 2015-

2021, p.52). Resalta en su única línea estratégica denominada “Aprovechar nuestro potencial turístico”, que establece como una acción: Fortalecer acciones de promoción turística del Estado en coordinación con la Secretaría de Turismo del Estado en los eventos como: el de “Sabores de la Cocina Tradicional de Michoacán”; Festival Internacional de Gastronomía y Vino de México “Morelia en Boca”, véase tabla la Compañía Inmobiliaria Fomento Turístico de Michoacán S.A. de C.V.

Las políticas de sector cultura y de la extinta secretaría pueblos Indígenas En lo que concierne, al Programa Sectorial de Cultura 2016-2021, tanto los objetivos y las estrategias del Programa Sectorial de Cultura 2016-2021 de Michoacán, se alinearon con las metas y los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo (PND), con las del Programa Especial de Cultura y Arte (PECA), así como con las prioridades y los objetivos, las líneas estratégicas y acciones del PLADIEM. El Programa Sectorial de Cultura 2016-2021, consta de 6 objetivos prioritarios, sin embargo, por cuestiones de espacio en este trabajo se presenta la Matriz de “Alineación Estratégica” de este programa con un sólo objetivo más las estrategias y acciones que están relacionadas con la conservación de la cocina tradicional hoy PCI. El objetivo que se relaciona con la conservación de la cocina es el 4. Que se centra en fortalecer la conservación y preservación del patrimonio cultural”, ya que en su Acción 4.1.3: establece que se desea fortalecer “el patrimonio cultural por medio del impulso a las declaratorias sobre el patrimonio material e inmaterial en una trayectoria que parta de lo local hacia lo nacional, hasta lo internacional, con base en los estudios técnicos y la coordinación interinstitucional”. Así también, en el Programa Sectorial de Cultura 2016-2021, la Estrategia 4.2 se pudiera relacionar con la conservación de la cocina hoy PCI, ya que se pretende “establecer oficialmente la celebración de una jornada del patrimonio michoacano” que pueda ser extensiva a la mayor parte de las regiones del Estado”.

Por otro lado, en el Objetivo 4, no se encontraron acciones para impulsar a la Ruta Don Vasco antes al contrario se pretenden impulsar nuevas rutas o al menos es lo que aducen las acciones siguientes: 4.2.1 Impulsar el desarrollo de la “Ruta de los Ex-conventos”, en coordinación con las instancias competentes. 4.2.2 Impulsar el desarrollo del “Circuito de los Artesonados”, en coordinación con las instancias competentes.

Por su parte, el programa especial para los pueblos indígenas de Michoacán 2015- 2021, se alineó en torno a las 5 metas del PND y; así como a los objetivos y a las líneas estratégicas y acciones del PLADIEM, 2015- 2021. El programa especial para los pueblos indígenas de Michoacán 2015- 2021, tiene 9 objetivos específicos, de los cuales, se refiere sólo a el 6, ya que tiene relación indirecta con la cocina tradicional, PCI. Este objetivo 6 se denomina como: “Realizar cursos de capacitación para la gestión e implementación de proyectos productivos” y su línea estratégica 6.1 establece que se debe integrar y capacitar a los promotores jóvenes en el impulso de iniciativas comunitarias de producción. Sin embargo, la relación estrecha con la conservación de la cocina hoy PCI, se suscita porque este objetivo establece la acción: 6.1.1 Promover un proyecto de seguridad alimentaria que reivindique el ekuaro como alternativa., como se puede observar en la tabla 8.3 alineación de objetivos específicos, líneas estratégicas y acciones del programa especial para los pueblos indígenas de Michoacán 2015 -2021.

Sin embargo, dentro de los proyectos prioritarios del programa especial para los pueblos indígenas de Michoacán 2015-2021, se encontró 1 proyecto prioritario que se relaciona de manera general con la cocina hoy PCI. El proyecto prioritario en cuestión es el 3.3 que se ha denominado: “Promoción del patrimonio cultural intangible de los pueblos indígenas”. Pero, como se puede observar al final del periodo del 2015- 2021, se tendría un total de 75 proyectos que promuevan el PCI de los pueblos indígenas de Michoacán.

**Conclusiones:** En este instante del análisis de las secuelas de la denominación de la cocina tradicional como PCI. Se vislumbra que no existen grandes alternativas o propuestas para menguar las diferencias estructurales entre las cocineras y los grandes productores, restauranteros, gestores culturales, académicos, científicos y políticos. Mucho menos se concibe una alternativa para salir de este modelo neoliberal que lucra; ya no sólo con los conocimientos y saberes cotidianos de la vida, sino ahora lucra con las personas, al verlas como un producto turístico. Aunque se advierte que, frente a estos contextos de mercantilización, se pugna por que estos procesos locales, donde las comunidades ofrecen servicios a los turistas, deberían de estar acompañados de procesos que propicien el desarrollo local. A la par que el Estado implemente políticas alimentarias en pro del fomento de la soberanía alimentaria del país, pero cabría preguntarse hasta ¿qué punto esto es otro discurso del sistema? ¿Realmente existe la soberanía alimentaria?, ¿Es posible que los pueblos, realmente sean autosuficientes y que produzcan todos sus alimentos? O ¿Esta idea es otra quimera más? Es por estas razones que, no se aprecia que no exista una propuesta puntual de cómo se debe garantizar la continuidad de la práctica de la cocina tradicional. Dado que, se observa que el contexto actual requiere tal vez de la aplicación de otras acciones de política pública y de una economía alternativa, por tanto el problema no estriba, en que no existan propuestas de alimentación y conservación para la cocina tradicional y sus ingredientes, un ejemplo de esto es la propuesta de la Dieta Milpa, por ende, el problema radica en el enfoque de directriz nacional, es que se ha implementado de tener cantidad y no calidad en los alimentos, así como, en elaborar supuestas políticas transversales como: La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional y la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, cuyos enfoques priman a la dimensión económica y a la turística sobre la cultural con el fin de integrar a la cadena de valor a la producción local de ingredientes con alto potencial, tanto de las actividades: de la agricultura, de la ganadería y la de la pesca. Aunando a que, se tendría que sopesar y poner en tela de juicio la existencia de las listas Unesco.

En este sentido se reflexiona en si se debe ¿Confiar o no en la Unesco como ente guardián de los PCI? Derivado de lo anterior es que, se debe cuestionar la existencia de instituciones como la de la Unesco cuya misión es la supuesta salvaguardia del patrimonio y cuyo mecanismo de protección es la elaboración de una lista que clasifica que es y que no es patrimonio de la humanidad, pero de igual forma es necesario desmitificar los beneficios económicos aparentes que pueden obtener los Estados al ser miembros parte:

- Primero se debe conocer que, un país que pertenece a la OCDE, este no tendrá acceso a los fondos de la Unesco, dado que se le considera como país desarrollado por ser integrante de este organismo intergubernamental.
- Segundo la Unesco no otorga financiamientos, antes, al contrario, para ser miembro y ratificar la convención del 2003, el país postulante tiene que contribuir con un monto y este monto producto de las contribuciones de los países parte, es el fondo que se utiliza para otorgar a los países que requieran la salvaguardia de patrimonio en riesgo. Aunado a que se tiene que dimensionar que, la Unesco es una organización burocrática con limitaciones financieras, de recursos y humanos, para muestra un botón el caso ilustrativo de Lima y de Ecuador.

El sector Unesco de Cultura en Lima estaba integrado por tres personas que se encargaban de la gestión del PCI peruano. Mientras que, para el caso de Ecuador la Oficina Unesco de este país es un clúster que además representa a los países de Bolivia, Colombia y Venezuela. No obstante, la Unesco ha logrado posicionarse ante los Estados y con el público general como un ente que, tiene la capacidad para la salvaguardia del PCI de todo el mundo, sin embargo, esto dista de la realidad, ¿por qué cuántos recursos financieros y humanos tendría que desplegar para lograr su acometido? y es más primero la Unesco tendría que lograr que, todos los países que existen en el globo terráqueo se suscribieran a la convención del 2003.

Luego, este ente internacional tendría que garantizar que realmente cuenta con recursos propios, sin que los países tuvieran la obligación de contribuir al fondo que se les donaría para la salvaguardia de su patrimonio. En secuela, del funcionamiento actual del fondo fiduciario de la Unesco, si se reflexiona un poco es muy parecido a la rentabilidad de las cajas de ahorro, que aducen que, protege tú patrimonio financiero, por lo cual lo depositas y; estas instituciones financieras prestan tú dinero ganando intereses con ello, motivo por el cual se debería recapacitar sobre la gran utilidad de estos organismos internacionales como la UNESCO y ¿sí realmente en el fondo protegen o son las nuevas larvas del capitalismo?

Así también, se debe observar que las denominaciones como PCI culinario, producen en los países más polarización entre las mismas naciones y entre sus mismos actores, puesto que se establece una lucha invisible por acaparar a los pocos beneficios que se obtienen producto del incremento del turismo cultural culinario. Un ejemplo de esta lucha y polarización para el caso de México, es el hecho que el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana tiene en perspectiva formar una asociación civil con miras a constituir un símil de ICOMOS culinario, que sea reconocido como tal por la Unesco. Con esta nueva categoría este ente decida sobre las políticas de salvaguardia y perseveración, sin embargo, pudiera ocurrir que esto trajera consigo más disparidades entre los países andinos, latinoamericanos y europeos, ya que este ente el ICOMOS culinario, no sólo tendría el poder de decidir del cómo deben ser las directrices culinarias y direccionar a estas, sino que además tendría el poder de decidir a qué Estado parte se le otorga una denominación culinaria. Pero, ¿cuáles son los efectos de la denominación para el caso de Michoacán? ¿Quiénes son los ganadores y los perdedores? Al respecto, de los beneficios como PCI, se observó en el Capítulo XII intitulado ¿Quién diseñó a la Ruta Don Vasco? el encuentro de cocineras nació producto de un supuesto proyecto productivo de desarrollo comunitario denominado la Ruta Don Vasco, sin embargo, la Ruta ha generado más polaridad puesto que sólo unos cuantos actores sociales p´huré se han inscrito a ésta para obtener un beneficio, aunque, este sea mínimo. Lo anterior se dimensiona al hacer notar el alto presupuesto del erario público y las instalaciones que se destinan para la organización y realización del festival Morelia en Boca en contraste con los precios de los boletos de este festival y los precios que cobran por un menú las cocineras. Pero, esta polaridad se denota también en el conflicto que, se suscitó por el registro de marca del nombre de los encuentros de cocineras tradicionales y; por la búsqueda de nuevos espacios para realizar muestras gastronómicas o por mantener los espacios ya ganados o por tener la batuta de la organización de los encuentros, por ello, se suscita una lucha entre las cocineras tradicionales y los que tienen el know-how los que se asumen como los expertos. Asociado, a la problemática de polaridad los empresarios restauranteros, son los que finalmente capitalizan la denominación del PCI puesto que con su poder: adquisitivo, social, político y hasta de conocimiento de cómo operan las dependencias, logran que las secretarías de gobierno, les otorguen los beneficios de los programas federales. Mientras que, las cocineras tradicionales inscritas en una ruta no reciben la suficiente capacitación e infraestructura pese a que, la Sectur las pregona y las presume como un gran logro un ejemplo: de esto son tanto los números telefónicos desactualizados que aparecen en Michoacán Travel y el funcionamiento de los aparatos físicos en los “restaurantes de las cocineras”, o en su defecto las cocineras tienen que esperar más de 15 años para inaugurar su cocina, o sí les brinda a estas el apoyo o financiamiento éste es mucho menor al que se le otorga a un empresario, ya que este pretende fundar un restaurant o toda una franquicia de venta de alimentos , y una cocinera/o tradicional una simple “fondita”.

A pesar que, en el discurso oficial mexicano se diga que son las cocineras las portadoras de los saberes de la práctica de la cocina tradicional y; que esta se caracteriza por cierto por ser una “cocina natural”, donde se utilizan los ingredientes naturales puesto que no hace uso de alimentos procesados industrializados. Sin embargo, se debe cuestionar que el concepto natural se tergiversa, ya que de ser cierto este rasgo natural en la cocina tradicional, los ingredientes se dilapidarían, sin que estos tuvieran un proceso de cocción, en fresco tal como

se cortaron/ o se extrajeron del campo. Es oportuno acotar que se dice bajo este discurso oficial que esta cocina además de ser una práctica natural es una cocina, donde casi no se consume carnes, sin embargo, se debe preguntar ¿cómo es posible esto, si uno de los platillos emblemáticos festivos de la cocina p'urhé es el churipo? Que se elabora con carne de res y que este es expreso para las fiestas y si se sabe que la cultura p'urhé vive para la fiesta, por lo cual se especula que el consumo de este platillo es alto. Por ello, se refiere que, esta caracterización de una cocina, donde casi es nulo el consumo de carne y grasa no es más que una construcción oficial de un discurso que nos quiere hacer creer que la cocina tradicional es de tal o cual forma. A propósito del churipo se encontró que la descripción y definición de cómo es este platillo, aun no está del todo delineada, ya que, se encontraron relatos en los modos de su preparación con carne seca salada y no con carne fresca.

Otro aspecto, patente a resaltar es que la organización de los encuentros de cocineras tradicionales de Michoacán, los políticos y los que ostentan el poder la utilizan como un medio muy sutil de control de los pueblos p'urhé, esto se sostiene, ya que en estos encuentros no sólo se da cita la crema y nata del campo gastronómico y del procesamiento de los alimentos, sino que estos encuentros se pueden utilizar para que ciertos actores p'urhé refrenden el apoyo político a los actos de un gobierno. Esto se observó en la realización del XIV encuentro de cocineras tradicionales, este encuentro se realizó en medio de una gran tensión política. Dado que el contexto político de Michoacán en el 2016, era delicado, entre el gobernador michoacano y los p'huré, existían antecedentes de conflictos o hechos que preceden las agresiones contra Arantepacua de los días 4 y 5 de abril 2017. Por ello, Silvano Aureoles tendría que intentar limar las asperezas con los p'huré y tratar de modificar la imagen negativa que se había creado ante la opinión pública. En este sentido, se percibe como una de las acciones que, el gabinete y el mismo gobernador efectuaron, que Silvano Aureoles asistiera a comer con las cocineras tradicionales, les prometiera la construcción de un lugar para ofrecer comida de manera continua a los turistas y que este gobernador se tomara fotografías con los niños, además regalarle una silla de ruedas a la cocinera tradicional Amparo. Así como, buscar en dicho encuentro el apoyo público de actores sociales p'huré con gran peso. Todo esto, con el afán de ganarse la confianza y la aceptación de los p'huré. Una manera sutil de evidenciar el apoyo de los p'huré ante el conflicto político social que se estaba suscitando por aquellos tiempos, lo fue el video donde Nana Lu, de Santa Fe de la Laguna, es entrevistada y ella explica que fue un hecho inusual que, el gobernador comiera con las cocineras tradicionales. Además, en esta entrevista Nana Lú, le da su voto de confianza a el gobernador, que este sí construiría el espacio especial para la cocina tradicional, En síntesis, se dimensiona que en el estado de Michoacán existe una política de fomento y de promoción del Estado y de los mismos políticos y no de conservación de la cocina PCI.

A la par se observa que los beneficios de las declaraciones de la humanidad están en tela de juicio, sobre todo cuando se les da una directriz política comercial, donde lo que menos importa es la salvaguardia al bien público o recurso y el beneficiar a sus portadores. Por ello, lo que está oculto en estas denominaciones es transformar el valor de uso al de cambio, al pugnar para que los patrimonios sean puestos en valor. No obstante, para el caso que nos ocupa, el "éxito" de que la cocina se convierta en producto cultural depende de que el problema estructural que arrastra México, desde el antaño, se atienda, sobre todo respecto a la situación actual que viven las comunidades indígenas p'hure.

Lo que nuevamente origina la paradoja, con estas intervenciones de desarrollo se acelere el proceso de extinción de estas como tal en su ideal más alto de ser los originales. Así también, se debe cuestionar a la validez del uso de un video como medio para dar cuenta en un expediente Unesco que, este posee. el consentimiento libre, previo e informado de las comunidades y etnias. Para el caso de Michoacán el video se presentó con 5 testimonios de las cocineras tradicionales del paradigma de Michoacán. En vínculo con lo anterior del problema de no contar con un mecanismo inequívoco para realizar una consulta a un pueblo como el p'hure, para que, un bien tangible o intangible pueda ser propuesto para ser declarado

como un PCI, no sólo les concierne a estos organismos intergubernamentales, sino a la política pública, a la ciencia del derecho, a las ciencias sociales y a sus científicos y académicos de la alta élite y a los que se dicen hacer ciencia del huarache, y por último no menos importante, también esto les concierne a los “Ciudadanos de pie o de bicicleta”, a los cuales se les vende la idea que existen pueblos originarios con costumbres del más antes, las cuales deben conservarse y no se les vende la idea que lo que se debe conservar en la medida de lo posible es el estado menos patógeno de los recursos como el agua un ingrediente esencial al momento de realizar la práctica de la cocina. Aunque, desde la perspectiva de este trabajo sólo se debería invertir tiempo en investigar sobre este mecanismo de consentimiento libre, previo e informado para la nominación de un bien a PCI, en el supuesto caso, que las listas en realidad fueran un instrumento en pro de la cultura de los bienes y saberes, en pro de los usos y costumbres de los pueblos prístinos y puros considerados que, aún quedan en plena era global y no sólo de buscar registrar a los PCI, con el afán de inscribirlos en el mercado y aplicar en ellos al modelo de la “puesta en valor”. Aunado, a que se tendría que preguntar si vale la pena que la nación de México invierta recursos y tiempo en la creación de una directriz política de salvaguardia de la cocina y en la invención de la cocina tradicional p’hure como un producto cultural, hecho que, tal vez sólo aporte más mermas sociales y culturales al México de por sí ya desgarrado y saqueado por la impunidad de estos tiempos. Aunque se debe recordar que el Estado Nación, en el antaño ya ha invertido sus recursos en la invención de un sólo México y en la idea de la existencia de una Gastronomía Nacional Mexicana a la par de crear la idea de que existe una cocina tradicional, corrección, ahora lo que está en boga es el término cocinas tradicionales puesto que en un principio la receta de la convención 2003 no consideraba que existan infinidad de cocinas como cuántas vidas y pueblos existen. En relación con lo anterior, se debe aducir que el aparato oficial ha institucionalizado un día Nacional para conmemorar a la Gastronomía Mexicana, a la par de haber creado el mito de la existencia de los pueblos originarios o de la existencia de los indígenas puros y prístinos, como los p’hure, que son los grandes portadores de nuestro pasado e historia, razón por la que el Estado los debe conservar y salvaguardar en el museo vivo de la cultura o mejor dicho en el biocultural para defenderlos del capitalismo que los devora. Esperando que aún guarde cabeza y estómago nuestro lector a manera de postre le mostramos un catálogo fotográfico de las cocinas de la comunidad de Angahuan y de Charapan, con el único fin que se observe como existe un orden en el espacio que rodea a la parangua y se avizoré también la gran creatividad de los p’urhé para elaborar paranguas con tambos, tinas y hasta con rines de autos, de ahí que, se espera que el lector, no sólo conozca cómo es “la cocina tradicional p’urhé”, sino que ojala pueda entender lo que, una vez comentó Lorena González Pablo, cuando describió a una fotografía de una cocina mazahua, que puede verse en un principio y a primera vista como un espacio desordenado, e incluso a esta investigadora le llegaron a referir en alguna ocasión que, “desordenada manera de tener organizado el espacio, aunque, las cocinas “al interior tienen una estructura que a lo mejor desde la perspectiva occidental, [...] no es tan ordenada como quisiéramos” (Pablo, 2015, Coloquio de Cocina Michoacán), pero en la cocina tradicional p’urhé existe un macrocosmos utópico museográfico que contiene un orden y leyes que la mantienen viva porque se transmite de generación en generación.

### Referencias bibliográficas:

1. Plan para el Desarrollo Integral del Estado de Michoacán 2015 – 2021, Recuperado en: <http://pladiem.michoacan.gob.mx/docs/pladiemDoc.pdf> Del Plan Nacional de Desarrollo 2013 – 2018, PND y a los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) de la Organización de las Naciones Unidas





## MEMORIA FOTOGRÁFICA

## Mesas de Consulta (Cocreación)



# 12° FISANUT y 6a Cátedra de Nutrición

Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
14 Y 23 de noviembre

**LEMA:**  
**EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS!**  
En el marco del Día Mundial de la Alimentación

El Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) y la Universidad de Guanajuato

Invitan a toda la comunidad de las Ladrilleras del Refugio, a participar en las

## MESAS DE CONSULTA

Con la finalidad de integrar los principales temas de interés y/o preocupación que tenga la misma comunidad y juntos buscar soluciones

**LOS RESULTADOS SE COMPARTIRÁN EL 23 DE NOVIEMBRE**  
(EL 14 DE NOVIEMBRE SE ENTREGARÁ EL PROGRAMA DEL DÍA)

**Lugar:** Escuela Primaria "Josefa Ortiz de Domínguez"

**Hora:** Apartir de las 11:00 am

**Fecha:** 14 de noviembre de 2022



## Concurso trabajos libres



# 12° FISANUT y 6a Cátedra de Nutrición

Foro Internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
14, 22 Y 23 de noviembre

## EL FISANUT EN LAS LADRILLERAS DEL REFUGIO ¡NO DEJAR A NADIE ATRÁS!

En el marco del Día Mundial de la Alimentación

El Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) y el Cuerpo Académico de Biomedicina Traslacional de la Universidad de Guanajuato

## Invitan a participar en la PRESENTACION DE RESULTADOS DE INVESTIGACION

Modalidad Virtual

Martes 22 de Noviembre

16:40 a 18:30 Hrs



Mediante plataforma zoom

A profesionales, estudiantes, nacionales, extranjeros de las áreas de salud, nutrición, alimentación y áreas afines, a participar en presentación de trabajos y experiencias.

**Categorías: Estudiantil y profesional**

### Bases

1. Se admitirán resultados de investigación con contenidos relacionados en los ejes temáticos que serán abordados en esta edición del FISANUT. Los ejes temáticos que componen la seguridad alimentaria y nutricional de acuerdo con los objetivos de Desarrollo Sostenible. Para participar se enviará un resumen del trabajo a presentar, favor de especificar a cuál de las siguientes temáticas pertenece:

**1 Nutrición y dietoterapia : Diagnósticos nutricionales, patologías, metodologías, programas de intervención, deporte, etc.**

**2 Salud y nutrición ambiental y, seguridad alimentaria (Impacto ambiental, aire, agua, suelo, inocuidad alimentaria).**

**3. Políticas públicas: Normatividad, fraude alimentario, sistemas de vigilancia, etc.**

3. En cada resumen podrán figurar un máximo de 5 autores.

4. Para el envío de resumen se debe seguir el siguiente procedimiento:

a) Completar el formulario de envío de resumen, <https://form.jotform.com/223076244638862>, donde se especifica los apartados que debe llevar.

Con los datos de los autores, nombre y apellidos del autor principal, correo electrónico, resumen y categoría.

5. De ser aceptado el trabajo, se enviará al correo proporcionada una plantilla de Word, y las instrucciones para continuar el proceso.

**Trabajos o resúmenes ganadoras:** se premiarán publicando las comunicaciones en la revista de REDICINAYSA ([www.redicinaysa.ugto.mx](http://www.redicinaysa.ugto.mx)). Se premiará a los tres primeros lugares de cada categoría y el Comité Revisor se reserva el derecho de hacer cualquier ajuste.

2. Es requisito que **al menos uno de los autores del trabajo de investigación esté inscrito** al FISANUT.

Los costos de recuperación son: \$100 pesos estudiantes y \$200 pesos profesionales (estudiantes de posgrado y titulados). Puedes solicitar una beca informando en el formulario de inscripción.

**PLAZO: Envío de resúmenes del 4 al 20 de noviembre de 2022 a las 18:00 hrs. La aceptación será comunicada será por vía E-mail del 19 al 21 de noviembre.**

**Envío de presentación en versión digital de los resúmenes aceptados del 19 al 21 de noviembre al correo: [fisanut@ousaneg.org.mx](mailto:fisanut@ousaneg.org.mx)**

**¡PREGUNTA POR LAS BECAS DISPONIBLES!**

CUOTA DONATIVO PARA PRESENTACIÓN POSTERS:

\$100 ESTUDIANTES Y \$200 PROFESIONISTAS (incluye estudiantes de postgrado)

DATOS BANCARIOS

RAZÓN SOCIAL: Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato

CLABE INTERBACARIA: 044225017055951349

CUENTA: 01705595134

BANCO: Scotiabank, sucursal 010; REFERENCIA: 23 22

Registro y envío de trabajos de investigación:

<https://form.jotform.com/223076244638862>

8862



## LINKS SUGERIDOS

Sitio Oficial OUSANEG: [ousaneg.org.mx](http://ousaneg.org.mx)

Facebook.com OUSANEG <https://www.facebook.com/profile.php?id=100064363525007>

## AGRADECIMIENTO

En nombre del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato expresamos nuestro agradecimiento al comité organizador del evento y al Cuerpo Académico de Medicina Traslacional de la División de Ciencias de la Salud del Campus León de la Universidad de Guanajuato por su dedicación y empeño en llevar a cabo este evento, así como a todas nuestras organizaciones aliadas, la Universidad de Guanajuato, a nuestros ponentes por su dedicación y esfuerzo de transmitir su conocimiento con los asistentes, a los participantes de trabajos libres y el compromiso de nuestros evaluadores por participar en esta importante actividad, sin quienes este evento no habría sido posible.

## INSTITUCIONES ORGANIZADORAS DEL EVENTO

Observatorio  
Universitario de  
Seguridad Alimentaria  
y Nutricional del  
Estado de Guanajuato



Cuerpo Académico de  
Biomedicina  
Traslacional de la  
División de Ciencias  
de la Salud del  
Campus León de la  
Universidad de  
Guanajuato

UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



## EQUIPO DEL OUSANEG.

Dra. Rebeca Monroy Torres – profesora Titular del Evento y Fundadora y directora del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato.

Estudiantes pertenecientes al Programa Rotatorio de Estancias y Prácticas Profesionales (PREPP) del OUSANEG.

PLN. Deyanira Itzel Pérez Casasola

PLN. Mónica Jazmín Hernández García

PLN. Carlos Alberto García Cruz



### **INSTITUCIONES ALIADAS AL EVENTO**

Red de Observatorios Universitarios de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
 Red Institucional para la Revisión y estudio de la Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Guanajuato (RIRENAySA)  
 Clúster de Soluciones Agrosaludables (Nutrisig)  
 Laboratorio de Nutrición ambiental y Seguridad Alimentaria del Departamento de Medicina y Nutrición del Campus León, Universidad de Guanajuato  
 PROGRAMA SANAR ConCiencia  
 Revista de Nutrición Científica de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria (REDICINySA)  
 Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales (INAI)  
 Instituto de Acceso a la Información Pública para el Estado de Guanajuato (IACIP)  
 10 000 Mujeres por México, Capítulo León  
 Comunidad de las Ladrilleras del Refugio  
 Fundación Suramericana Canua Hijos Integrales del Planeta (FUNCANUA) Colombia  
 Organizaciones del 2° Secretariado Técnico Local de Gobierno Abierto  
 Colegio de Nutriólogos de León  
 Instituto Republicano Internacional  
 Colegio de Pediatras del Estado de Guanajuato Capítulo León  
 Sistema Integral para el Desarrollo de la Familia (DIF Estatal)



## MEMORIA FOTOGRÁFICA

14 de noviembre de 2022 Presencial en Primaria Josefa Ortiz de Domínguez.



Imagen 1: Inicio y mensaje inaugural de las mesas de cocreación a cargo de la Fundadora del OUSANEG la Dra. Rebeca Monroy, en la primaria Josefa Ortiz de Domínguez”



Imagen 2. Participantes ladrilleros en la mesa de cocreación. El Sr. Carlos Fría participa activamente tanto con su experiencia en campo como la vivencia como ladrillero

Imagen 3. Lic. Josue Flores Moderando la mesa de trabajo: Líderes comunitarios y proyecto de vida



Imagen 4. Primer Grupo de asistente en la mesa con temática “Grupos Vulnerables”

Imagen 5. Dr. Manuel Sánchez apoyando en la mesa como moderador en la temática de Salud



*Imagen 6. Dra. Ivy Jasso moderando mesa de cocreación con más de 20 mujeres participando.*



*Imagen 7. Dra. Rebeca Monroy moderadora en la mesa de Grupos Vulnerables aterrizando las ideas de preocupaciones y soluciones desde su valiosa experiencia en el tema.*



*Imagen 8. Dra. Silvia Delgado Moderando la mesa Contaminación Ambiental, junto con la PLN Jazmín García. Habitntes exponiendo sus preocupaciones al deterioro ambiental y sus posibles soluciones*



*Imagen 9. Mtro. Cristian Urrutia como moderador en la mesa en temática de Profesores, realizando el ejercicio de mesas de cocreación tanto con los maestros como con la directora del plantel.*



*Imagen 10. Cierre del evento*

22 de noviembre de 2022



Imagen 11. Presentación de la Mtra. Mariela Huerta de IACIP, también nos acompañó el Mtro. Hugo Ortega, Presidente del Colegio de Nutriólogos de León,



Imagen 12. Palabras apertura por la Mtra. Mariela Huerta de IACIP.



Imagen 13. Presentación de la ponencia "Ecología laboral y autogestión de la salud dentro los ODS", a cargo del Dr. Jhon Jairo Bejarano Roncancio



Imagen 14. Ponencia "Ecología laboral y autogestión de la salud dentro los ODS", a cargo del Dr. Jhon Jairo Bejarano Roncancio



Imagen 15. Presentación del panel: “Cambio climático y seguridad alimentaria” a cargo de: Dra. Silvia del Carmen Delgado Sandoval, Mtro. Yeshúa Israel González Silva, Dra. Rosario Martínez Yáñez, Dr. Alex Ricardo Caldera Ortega. Moderadora: Dra. Rebeca Monroy Torres



Imagen 16. Participación del Mtro. Yeshúa Israel González Silva en el panel de “Cambio climático y seguridad alimentaria”



Imagen 17. Participación del Dr. Alex Ricardo Caldera Ortega en el panel de “Cambio climático y seguridad alimentaria”



Imagen 18. Participación de la “Dra. Rosario Martínez Yáñez, en el panel de “Cambio climático y seguridad alimentaria”



Imagen 19. Presentación de las conclusiones del panel.



Imagen 20. “Presentación y Lanzamiento de la RIRENAySA”, a cargo de la Dra, Rebeca Monroy Torres



Imagen 21. Propósito de la RIRENAySA.



Imagen 22. Presentación del proyecto



Imagen 23. Socialización de los integrantes de la RIRENAySA



Imagen 24: Concurso de trabajos libres

**23 de noviembre de 2022 Formato presencial en Auditorio Jorge Ibargüengoitia del Fórum Cultural de la Universidad de Guanajuato**



*Imagen 25. Presentación del presidium: Dra. Rebeca Monroy Torres, Mtro. Jorge Daniel Jiménez Lona, Dr. Sergio Antonio Silva Muñoz, Dra. Beatriz Verónica González Sandoval, Dra. Mónica Preciado Puga.  
Maestro de ceremonias: Lic. Josué Flores*



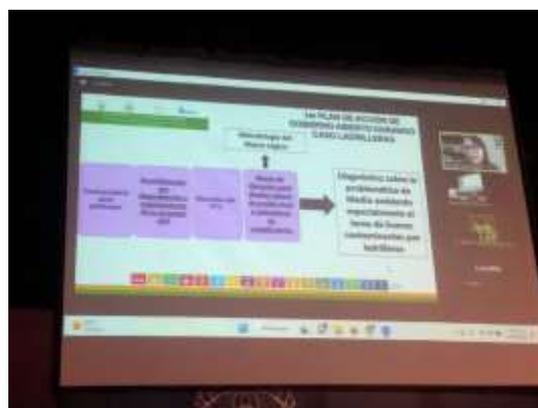
*Imagen 26. Palabras de apertura del 12° FISANUT y 6° Cátedra de Nutrición por el Dr. Sergio Antonio Silva Muñoz*



*Imagen 27. Integrantes del Presidium:  
Dr. Sergio Antonio Silva Muñoz  
Dra. Rebeca Monroy  
Dra. Mónica Preciado  
Dra. Beatriz Verónica González Sandoval*



*Imagen 28. Conferencia "Transparencia, Acceso a la Información y el PROSEDE INAI, 2022". A cargo del Lic. Cristóbal Robles López y Lic. Catalino Mendoza Vásquez*



*Imagen 29. Conferencia "Experiencia con el compromiso de Plan de Acción de Gobierno Abierto del Secretariado Técnico en Durango con las Ladrilleras". A cargo de la Mtra. María de Lourdes López Salas*



Imagen 30. Pregunta por parte de la Sra. Martha, pobladora de Ladrilleras del Refugio, sobre la conferencia: “Experiencia con el compromiso de Plan de Acción de Gobierno Abierto del Secretariado Técnico en Durango con las Ladrilleras”.



Imagen 31. Respuesta a los pobladores de Ladrilleras del Refugio, sobre la conferencia: “Experiencia con el compromiso de Plan de Acción de Gobierno Abierto del Secretariado Técnico en Durango con las Ladrilleras”.



Imagen 32. Conferencia “Visión de la SMAOT y la comisión mixta para atender la situación de las Ladrilleras”. A cargo del Ing. Carlos Aarón Ávila Plascencia



Imagen 33. Exposición de preguntas al Ing Carlos Aarón sobre la Conferencia “Visión de la SMAOT y la comisión mixta para atender la situación de las Ladrilleras”.



*Imagen 34. Exposición de preguntas al Ing. Carlos Aarón sobre la Conferencia "Visión de la SMAOT y la comisión mixta para atender la situación de las Ladrilleras".*



*Imagen 35. Entrega de constancia y obsequio al Ing Carlos Aarón por parte de OUSANEG*



**Imagen 36. Presentación del: Panel intersectorial rumbo al compromiso de gobierno abierto con las ladrilleras del estado de Guanajuato, la calidad del aire, la salud y los derechos humanos**



**Imagen 37. Exposición de preguntas detonadoras del Panel intersectorial rumbo al compromiso de gobierno abierto con las ladrilleras del estado de Guanajuato, la calidad del aire, la salud y los derechos humanos**



Imagen 38. Entrega de constancias y obsequios a los integrantes del Panel intersectorial rumbo al compromiso de gobierno abierto con las ladrilleras del estado de Guanajuato, la calidad del aire, la salud y los derechos humanos



Imagen 39. Participantes del Panel intersectorial rumbo al compromiso de gobierno abierto con las ladrilleras del estado de Guanajuato, la calidad del aire, la salud y los derechos humanos y equipo organizador del 12° FISANUT y 6° cátedra de nutrición.



Imagen 40. Exposición de la ponencia: Experiencia con 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”. A cargo de la Dra. Rebeca Monroy Torres



Imagen 41. Premiación del concurso de trabajos de investigación, por el comité dictaminador:



Imagen 42. Primer lugar, en categoría estudiantil del concurso de trabajos de investigación.



Imagen 43. Segundo lugar, en categoría estudiantil del concurso de trabajos de investigación.



Imagen 44. Tercer lugar, en categoría estudiantil del concurso de trabajos de investigación.



Imagen 45. Segundo lugar, en categoría profesional del concurso de trabajos de investigación.



Imagen 46. Tercer lugar, en categoría profesional del concurso de trabajos de investigación.



*Imagen 47. Agradecimiento a los integrantes de los paneles presentados el día 22 y 23 de noviembre, por su participación en este 12° FISANUT y 6° Cátedra de Nutrición*



*Imagen 48. Agradecimiento a los ponentes por su participación en el 12° FISANUT y 6° Cátedra de Nutrición.*



*Imagen 49. Agradecimiento a las instituciones aliada por su participación en el 12° FISANUT y 6° Cátedra de Nutrición.*



*Imagen 50. Presentación y agradecimiento al equipo organizador de este 12° FISANUT y 6° Cátedra de Nutrición*



*Imagen 51. Palabras de cierre del evento "12° FISANUT y 6° Cátedra de Nutrición", por parte de la Doctora Rebeca Monroy Torres*



*Imagen 52. Entrega de obsequio al equipo organizador, comité dictaminador, y maestro de ceremonias de este 12° FISANUT y 6° Cátedra de Nutrición*



*Imagen 53. Equipo organizador del 12° FISANUT y 6° Cátedra de Nutrición  
PNL. Carlos Alberto García Cruz  
PNL. Deyanira Itzel Pérez Casasola  
PNL. Mónica Jazmín Hernández García  
Dra. Rebeca Monroy Torres  
Mtra. Mariana Salazar Castro*

