

INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE

Departamento de Psicología, Educación y Salud

Identidad e inclusión social

**PROYECTO DE APLICACIÓN PROFESIONAL (PAP)
Programa de Salud Pública e Innovación en Nutrición**



**ITESO, Universidad
Jesuita de Guadalajara**

**2G04 COMER CONVOCA: Acción social para entornos saludables
Cooperativa de Consumo Consciente MILPA**

PRESENTAN

Programas educativos y Estudiantes

Zyanya María Aguirre Natera

Ana Beatriz Macías Lara

Daniela Anahí Cruz Pablos

Profesor PAP: Rodrigo Rodríguez Guerrero

Primavera 2022

Tlaquepaque, Jalisco, México

Contenido

REPORTE PAP	3
Presentación Institucional de los Proyectos de Aplicación Profesional.....	3
Resumen	4
1. Ciclo participativo del Proyecto de Aplicación Profesional	5
1.1 Entendimiento del ámbito y del contexto	5
1.2 Caracterización de la organización	9
1.3 Identificación de la(s) problemática(s)	12
1.4. Planeación de alternativa(s).....	15
1.5. Desarrollo de la propuesta de mejora	17
1.6. Valoración de productos, resultados e impactos	20
1.7. Bibliografía y otros recursos	21
1.8. Anexos generales	23
2. Productos	33
3. Reflexión crítica y ética de la experiencia	34
3.1 Sensibilización ante las realidades	34
3.2 Aprendizajes logrados	38

REPORTE PAP

Presentación Institucional de los Proyectos de Aplicación Profesional

Los Proyectos de Aplicación Profesional (PAP) son experiencias socio-profesionales de los alumnos que desde el currículo de su formación universitaria enfrentan retos, resuelven problemas o innovan una necesidad sociotécnica del entorno, en vinculación (colaboración) (coparticipación) con grupos, instituciones, organizaciones o comunidades, en escenarios reales donde comparten saberes.

El PAP, como espacio curricular de formación vinculada, ha logrado integrar el Servicio Social (acorde con las Orientaciones Fundamentales del ITESO), los requisitos de dar cuenta de los saberes y del saber aplicar los mismos al culminar la formación profesional (Opción Terminal), mediante la realización de proyectos profesionales de cara a las necesidades y retos del entorno (Aplicación Profesional).

El PAP es un proceso acotado en el tiempo en que los estudiantes, los beneficiarios externos y los profesores se asocian colaborativamente y en red, en un proyecto, e incursionan en un mundo social, como actores que enfrentan verdaderos problemas y desafíos traducibles en demandas pertinentes y socialmente relevantes. Frente a éstas transfieren experiencia de sus saberes profesionales y demuestran que saben hacer, innovar, co-crear o transformar en distintos campos sociales.

El PAP trata de sembrar en los estudiantes una disposición permanente de encargarse de la realidad con una actitud comprometida y ética frente a las disimetrías sociales. En otras palabras, se trata del reto de “saber y aprender a transformar”.

El Reporte PAP consta de tres componentes:

- *El primer componente refiere al ciclo participativo del PAP, en donde se documentan las diferentes fases del proyecto y las actividades que tuvieron lugar durante el desarrollo de este y la valoración de las incidencias en el entorno.*
- *El segundo componente presenta los productos elaborados de acuerdo con su tipología.*
- *El tercer componente es la reflexión crítica y ética de la experiencia, el reconocimiento de las competencias y los aprendizajes profesionales que el estudiante desarrolló en el transcurso de su labor.*

Resumen

El objetivo de este trabajo es presentar las mejoras y el abordaje que se tuvo en la Cooperativa de Consumo Consciente MILPA con el propósito de poder darles las herramientas necesarias para su mejora futura, específicamente hablando de aspectos relacionados al marketing y la calidad y almacenamiento de los alimentos. Únicamente el área de marketing continuó trabajando aspectos que se habían desarrollado en un PAP anterior con la finalidad de concluir lo que se había trabajado anteriormente.

En el rubro de calidad se siguió una investigación profunda de temas claves que fueron de beneficio para MILPA, logrando proveerles de la información básica necesaria para la aceptación y rechazo de los alimentos, así como su almacenamiento con el fin de conservar una buena calidad alimentaria. Por su parte, el rubro de marketing trabajó específicamente en lograr que MILPA tuviera mayor participación en las redes sociales con contenido relacionado a la cooperativa de interés para los clientes.

Por último, lo que se logró en ambos casos fue darle un apoyo a MILPA logrando reconocer aspectos a mejorar tomando una visión externa a la cooperativa, de esta manera se pudo lograr detectar objetivamente áreas de mejora a trabajar,

así como dándoles la información y apoyo necesario para su beneficio en las áreas antes mencionadas, teniendo una comunicación constante con las comisiones encargadas de estas áreas.

1. Ciclo participativo del Proyecto de Aplicación Profesional

El PAP es una experiencia de aprendizaje y de contribución social integrada por estudiantes, profesores, actores sociales y responsables de las organizaciones, que de manera colaborativa construyen sus conocimientos para dar respuestas a problemáticas de un contexto específico y en un tiempo delimitado. Por tanto, la experiencia PAP supone un proceso en lógica de proyecto, así como de un estilo de trabajo participativo y recíproco entre los involucrados.

1.1 Entendimiento del ámbito y del contexto

Con frecuencia se ignora el impacto que tiene la agricultura a nuestro ecosistema y nuestra salud como consumidores, poco se reflexiona acerca de dónde vienen los alimentos que consumimos día a día, cómo fueron producidos, quiénes fueron los productores, si se utilizaron o no químicos en su producción, desde dónde viajan estos alimentos, entre muchos otros factores. La realidad es que existe mucha ignorancia frente a este tema, sin embargo, esto no quita el hecho de que existen diferentes modelos de agricultura, cada una con sus ventajas y desventajas (*Agricultura Mundial: Hacia Los Años 2015/2030*, n.d.) (*Los Contaminantes Agrícolas: Una Grave Amenaza Para El Agua Del Planeta | Agronoticias: Actualidad Agropecuaria de América Latina y El Caribe | Organización de Las Naciones Unidas Para La Alimentación y La Agricultura*, n.d.).

La agricultura convencional es el modelo de agricultura más usado en el mundo, sin embargo, es un modelo que utiliza prácticas que favorecen la alta productividad a corto plazo con el uso de maquinaria agrícola y tratamiento químico a expensas del medio ambiente y la salud de las personas. Este modelo surgió con

la llamada Revolución Verde, entre los años 1940 y 1970, se comenzaron a explotar los recursos naturales implementando fertilizantes químicos, excesos de plaguicidas y un cambio en las técnicas de cultivo en el país, esto con el fin de conseguir una alta producción de alimentos. En México este modelo se comenzó a usar en los años 1950, empresas transnacionales fueron las encargadas de introducir este tipo de agricultura con el fin de multiplicar la producción agrícola debido a la creciente demanda por la sobrepoblación (*Agricultura Convencional - Agroptima*, n.d.; *REVOLUCIÓN VERDE: Qué Es, Ventajas y Desventajas - Resumen*, n.d.).

Lamentablemente, este modelo no es sostenible, ya que para mantener rendimientos de esta magnitud se requiere cada vez más agua, más fertilizantes y plaguicidas y más dinero, sin mencionar los daños que causa al ecosistema y a la salud humana, ya que se ha visto que en muchos casos estos son irreversibles. La agricultura convencional conlleva distintas prácticas como lo son la labranza intensiva, los monocultivos, el uso de fertilizantes inorgánicos, el control químico de plagas y la manipulación genética de los cultivos, todas prácticas que causan daños al medio ambiente y a la salud de las personas (*Capítulo 1 - CONTAMINACIÓN Agrícola de Los Recursos Hídricos: Introducción*, n.d.).

Algunos daños causados por dichas prácticas son la degradación de la calidad del suelo, reduciendo la materia orgánica y su fertilidad, la pérdida de biodiversidad alimentaria, gran cantidad de fertilizantes en ríos, lagos y acuíferos afectando así la calidad del agua al igual que la calidad del aire, promueven la dependencia de plaguicidas ya que el control químico de plagas elimina organismos naturales y causa resistencia a las plagas mientras que la manipulación del genoma se ha visto que afecta nuestro sistema inmunológico causando nuevas alergias en los consumidores (*Compostaje: Vamos a Devolver Algo Al Suelo | FAO*, n.d.; Cotler et al., n.d.).

Anudado a lo anterior dicho modelo, aparte de ser insostenible para el medio ambiente y tener repercusiones importantes en la salud humana, no promueve la soberanía alimentaria de México. Si recordamos la Soberanía Alimentaria es el derecho del pueblo a elegir cómo producir su comida, qué insumos utilizar y qué prácticas llevar a cabo en su territorio siendo este un derecho que garantiza la libertad de elección de los campesinos (Mariscal Méndez et al., 2017).

Esta no es la realidad de nuestro país ya que al haber adoptado el modelo de producción agrícola estadounidense se adoptaron consigo todas aquellas prácticas e insumos que favorecían la alta productividad a corto plazo, dejando al campesino sin voz ni voto de como producir sus alimentos, arrebatando la soberanía alimentaria del país. Cabe mencionar que nuestra alimentación hoy en día es dependiente de importaciones y corporaciones agroalimentarias extranjeras lo que ha llevado a abandonar los productores nacionales contribuyendo a la vulnerabilidad alimentaria y afectando la economía del país.

Afortunadamente se ha encontrado otro modelo de producción de alimentos, que es la agricultura agroecológica, la cual es una agricultura sostenible en donde se tiene el mínimo efecto negativo en el ambiente, ya que ayuda a preservar la fertilidad del suelo previniendo la erosión, se utiliza solo el agua que mínima y necesaria que necesitan los cultivos disminuyendo la pérdida de agua, involucra a las comunidades cercanas y valora la diversidad biológica, además de que no se utiliza químicos dañinos para el medio ambiente o la salud de las personas.

Hablando de agroecología, no solo se toma en cuenta el medio ambiente o la salud de los ciudadanos, sino que también se cuida el derecho del pueblo a elegir cómo producir su comida, qué insumos utilizar y qué prácticas llevar a cabo en su territorio, de esta manera garantizando la práctica de elección de los campesinos, llamada así soberanía alimentaria.

La agroecología busca la transición a procesos más sustentables o ecológicos para obtener los alimentos. Es decir, estos alimentos no solo son libres de químicos sintéticos, también se producen teniendo en cuenta diversos factores que fomentan la diversidad de cultivos en una misma parcela, el bienestar para la comunidad en que se produce el alimento y las condiciones justas para productores y consumidores, sin olvidar favorecer la producción y consumo de alimentos culturalmente adecuados (*Agricultura Sostenible | Objetivos de Desarrollo Sostenible | Organización de Las Naciones Unidas Para La Alimentación y La Agricultura*, n.d.; *Organic Agriculture: ¿Qué Beneficios Ambientales Produce La Agricultura Orgánica?*, n.d.).

Es así como la Cooperativa de Consumo Consciente MILPA apoya este tipo de prácticas, una agricultura sostenible en la que se tenga el menor daño al medio ambiente y a la salud de las personas, además del mayor apoyo entre agricultores y consumidores. Jalisco es uno de los estados en la república que más incide en la producción agropecuaria nacional siendo la entidad que más aporta al producto interno bruto del sector primario del país, conociéndose como el estado “líder” de producción. La agroecología comienza a dar lugar en el sur de Jalisco a raíz de la degradación ambiental que logró concientizar a los productores en búsqueda de nuevas prácticas más ecológicas para el medio ambiente y que promuevan la diversidad biológica.

En Jalisco, la población ocupada en el sector primario suma un estimado de 309 mil 252 pobladores dedicados a las actividades agrícolas por lo que impulsar y concientizar tanto a productores como consumidores de las repercusiones de la agroindustria con las prácticas del modelo de producción agrícola convencional y la necesidad de incorporar prácticas agroecológicas tendría un gran impacto a nivel nacional y fomentaría el cambio en el resto del país. La Cooperativa de Consumo Consciente Milpa (CCC Milpa) forma parte de esta iniciativa hacia un cambio que busca atender los retos del sistema agroalimentario actual, enlazando productores y consumidores conscientes y construyendo un sistema alimentario sustentable,

democrático y justo. (*Ay Jalisco... ¿cuánta Es Tu Producción?* | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Gobierno | Gob.Mx, n.d.; *Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Info.Jalisco.Gob.Mx*, n.d.).

Las organizaciones de consumidores desempeñan un papel clave en las redes alimentarias alternativas, recordando a las mismas como iniciativas que impulsan otras formas de producción y distribución bajo principios socioambientales. Las organizaciones de consumidores son un grupo de personas que participan activamente en capacitaciones con el fin de educarse correctamente en temas de consumo. Asimismo, ayudan a pelear y defender los derechos de los consumidores incidiendo en la toma de decisiones del estado u otros sectores de la sociedad.

Estos buscan la promoción de nuevas y mejores prácticas de producción alimenticia; buscan educar a los consumidores fomentando una cultura de consumo responsable y saludable, al igual que difundir información sobre problemáticas de consumo. Como podemos ver, el rol que desempeñan los consumidores conscientes ayuda enormemente a crear y fomentar un cambio en el modelo actual de alimentación en busca de recuperar nuestra soberanía alimentaria, cuidar de nuestra salud y del medio ambiente. (*¡Sé Un Consumidor Responsable!* | *Biodiversidad Mexicana*, n.d.; *Consumo y Producción Sostenibles - Desarrollo Sostenible*, n.d.).

1.2 Caracterización de la organización

El escenario en el que nos desarrollamos es la Cooperativa de Consumo Consciente MILPA. Una cooperativa tiene el fin de crear una comunidad donde, tanto consumidores como productores, busquen un modelo que resulte beneficioso para ambas partes sin dejar a un lado el cuidado del medio ambiente. Milpa es un colectivo orientado a contribuir a la soberanía alimentaria de México. Este inició en

2014 con veinte cooperativistas quienes buscaban transformar el modelo actual de alimentación hacia uno de consumo consciente.

Como colectivo busca construir alternativas para la soberanía alimentaria, consumo local y economía solidaria. Su visión a largo plazo es expandir a medida que MILPA no sólo crezca en consumidores, cooperativistas y productores, sino también, sea una en alianza con otros colectivos que tengan los mismos objetivos en busca de facilitar el acceso a alimentos sostenibles a todos los estratos sociales y fomente prácticas de convivencia entre los mismos. Asimismo, busca orientar y compartir el trabajo de producción para mostrar transparencia y construir un sistema agroalimentario soberano y un modelo más justo y sustentable.

Los valores de MILPA son: compromiso, congruencia, confianza, diálogo, dignidad, respeto y reciprocidad. Mientras que algunos de sus principios que caracterizan en mayor medida a la cooperativa son la equidad, el interés por la comunidad, la autonomía e independencia, la participación democrática y económica y el respeto a la naturaleza.

Quienes conforman la cooperativa llevan un estilo de vida orientado a la filosofía del “Buen Vivir” que favorece las prácticas comunales para llevar a cabo una próspera reestructuración social. Esta supone la satisfacción de las necesidades, la calidad de vida, el desarrollo saludable en paz y armonía con la naturaleza y la prolongación de culturas humanas. Además, contempla las libertades, oportunidades, capacidades y potencialidades reales de los individuos para lograr aquello que la sociedad valora como objetivo de vida deseable.

Esta filosofía ve a la alimentación como fuente de salud y bienestar, tanto para la persona como para el ambiente donde se desarrolla. Para esto se promueve el consumo consciente, más allá del disfrute de los alimentos. La cooperativa se organiza a través de comisiones enfocadas en distintas áreas, trabajando en conjunto a través de confianza y transparencia.

Las comisiones son las siguientes: coordinación general, comercialización y consumo, aprendizaje, finanzas solidarias, mejora de la calidad, comunicación interna, marketing social y acceso a la información. La cooperativa muestra total transparencia para que el consumidor pueda conocer quién es el productor, dónde se encuentra su parcela, cuál es el proceso que lleva a cabo al cultivar el alimento, tanto de manera orgánica o agroecológica, si cuenta o no con alguna certificación y si el procedimiento es libre de pesticidas o sustancias químicas. La misma, cuenta con la certificación del Sistema Participativo de Garantía “El Jilote” el cual garantiza que se elaboran los alimentos con ética y libres de químicos sintéticos.

La cooperativa apoya un modelo de alimentación con productos orgánicos, agroecológicos, libre de pesticidas, artesanales, y locales al igual que canales cortos de distribución para no apoyar a la contaminación que resulta en largas distancias de traslado. Cabe mencionar que Milpa utiliza sus bienes económicos para invertir en el mismo proyecto enfocándose en la salud y el bienestar de la gente, los productores y el medio ambiente.

Por otra parte, la cooperativa ofrece canastas con productos orgánicos y agroecológicos al igual que libre de pesticidas. En la misma, puedes encontrar alimentos básicos para la alimentación los cuales varían dependiendo de la producción y de la temporada. Los alimentos que se ofrecen en la cooperativa se producen con procesos que respetan el medio ambiente, toman en cuenta la salud del consumidor, buscan promover la biodiversidad alimentaria, respetan el trabajo de los productores e involucran a la comunidad en todo el proceso.

Las canastas tienen un precio original de 350 pesos mexicanos el cual puede variar según su contenido y tamaño, ya que puedes encontrar canastas chicas y grandes las cuales puedes personalizar con alimentos de “libre demanda”. El costo de la canasta como se mencionó es de 350 pesos, sin embargo, 210 pesos son de alimento y 140 pesos son de aportación social. Es importante recordar que apoyar

una cooperativa de consumo consciente no solo tiene que ver en los beneficios personales, sino un espectro más grande por lo que la aportación social ayuda a que Milpa pueda seguir funcionando y creciendo, creando un cambio a nivel social y en un futuro incida a nivel nacional.

Debido a que Milpa promueve lo colectivo sobre lo individual y busca involucrar más a la ciudadanía ofrecen un precio más accesible en la compra de las canastas si apoyan a la cooperativa a través de “horas coop”. La hora coop es una hora en donde se ayuda a Milpa a través de distintas actividades como limpiar, ayudar a crear las canastas, recoger etc. Además, se les da un descuento de 140 pesos por hora de trabajo.

Para formar parte de la cooperativa es necesario inscribirse, la inscripción no tiene costo, las entregas de las canastas son cada 15 días y el pago debe ser por adelantado. Las entregas son los sábados en un horario de 11 am hasta 2:30 pm en las instalaciones de la cooperativa Milpa. Existen algunos productos que puedan comprar en el momento sin tener que esperare 15 días, estos son conocidos como los alimentos de libre demanda ((1) *Cooperativa MILPA | Facebook*, n.d.; *Cooperativa de Consumo Consciente MILPA – Una Alternativa Hacia La Soberanía Alimentaria*, n.d.; *ITESO - Cooperativa MILPA*, n.d.).

1.3 Identificación de la(s) problemática(s)

Al visitar la cooperativa Milpa pudimos identificar ciertas áreas de mejora por lo que se tuvieron varias entrevistas con las comisiones encargadas de calidad y marketing, así como reuniones informales para identificar los puntos más importantes a mejorar, además de cómo se iban a abordar estas problemáticas. Algunas áreas de mejora estaban relacionadas a la nula o poca difusión a la información generada en la cooperativa, si bien existen canales de salida para esta, no hay continuidad en la publicación de contenidos. La comisión de Marketing Social conlleva la realización de distintas tareas, por lo que es necesaria la cooperación de

varias personas para llevarlas a cabo. De esta manera, reflejar en las redes sociales y otras plataformas el trabajo realizado, publicando en tiempo y forma infografías, fotografías, textos y otros materiales diseñados para informar, comunicar y atraer a un público específico.

Ahora bien, hablando acerca de la calidad y el almacenamiento de los alimentos, desde la recepción hasta la entrega de estos. Una de las problemáticas principales que identificamos en la visita fue la falta de un almacenamiento correcto de los alimentos una vez recibidos en la cooperativa. La mayoría de los alimentos que ofrece la cooperativa son alimentos perecederos como lo son: las verduras, las frutas, los derivados de los animales como leche, queso, carnes etc. Estos alimentos se les conoce como perecederos ya que comienzan una descomposición de forma sencilla y rápida y por ende tienen una duración corta. Los aspectos nutricionales de los mismos como las proteínas y vitaminas pueden verse afectados o inclusive perderse ante almacenamientos inadecuados como: exposición a la luz, temperaturas, o sequedad. Por lo que un almacenamiento inadecuado promueve que se pierdan sus propiedades originales y sus beneficios nutricionales (*¿Qué Son Los Alimentos Perecederos? Cuáles Son, Ejemplos y Características*, n.d.; *Alimentos Perecederos y No Perecederos*, n.d.).

Su descomposición inmediata se debe a microorganismos como hongos y bacterias y el alto contenido de agua que tienen. Debido a este factor casi todos los microorganismos patógenos pueden crecer y dar lugar a alteraciones del alimento. Cabe recalcar que la descomposición de los alimentos perecederos es más rápida al estar en temperatura ambiente o en temperaturas elevadas. En la cooperativa cuando llegan los alimentos inmediatamente desde las 8:30 - 11:30 de la mañana se empiezan a hacer las canastas, esto se debe a dos factores principales: uno de ellos es para asegurarse que el alimento esté listo en el tiempo de entregas y dos, es por la falta de un espacio correcto para almacenar los alimentos, priorizando solo aquellos de origen animal.

Esto resulta a que el alimento se quede a exposición de los rayos de sol, la humedad, y otros factores ambientales que favorecen su deterioro. El alimento se queda al aire libre hasta que el consumidor llega a recogerlos, la recolección de la canasta puede ser inmediata o puede postergarse hasta 2-3 horas en el sol, afectando en mayor medida tanto las características organolépticas del alimento como sus características nutricionales. Resultando en un producto que no “dura” debido a una mala manipulación y almacenamiento promoviendo la descomposición temprana del mismo. Esta problemática afecta tanto a consumidores como a productores.

Esta problemática en torno al almacenamiento que afecta de manera tanto directa como indirecta a la calidad del alimento, sin embargo, nos percatamos de otra problemática al tener una junta con Erika quien forma parte de la comisión de calidad de Milpa, la cual es la falta de criterios de aceptación y rechazo de los productos que llegan a la cooperativa. Es decir, muchas veces se reciben alimentos del productor que no cumplen con las características adecuadas para su venta, sin embargo, por falta de conocimiento de los cooperativistas se recibe el alimento. Milpa no cuenta con criterios de aceptación y rechazo que el productor deba conocer para asegurar que su alimento cumpla con los criterios establecidos por las normas mexicanas asegurando un alimento adecuado, nutritivo e inocuo.

Esta problemática se confirmó en las visitas al escenario donde nos percatamos que a veces los alimentos llegan en estados muy inmaduros y no son aptos para el consumo temprano o los alimentos llegan pasando el estado de maduración con golpes, abolladuras y otro tipo de irregularidades. Cuando esto sucede no se puede vender el alimento por lo que termina siendo una pérdida económica para Milpa ya que el mismo se regala. Esto resulta en pérdidas y entregas al consumidor con alimentos que no cuentan con la frescura o cumplan con las calidades organolépticas, sensoriales, nutritivas y sanitarias. Esta problemática afecta tanto a consumidores como productores como la misma cooperativa.

En general, las problemáticas detectadas relacionadas a la calidad y almacenamiento de los alimentos son por falta de conocimiento además de falta de los recursos y el espacio necesario para almacenarlos durante el tiempo en que los alimentos se quedan en la cooperativa mientras se espera a que los consumidores y cooperativistas recojan sus canastas. Dicho lo anterior es necesario implementar medidas de almacenamiento para garantizar la calidad de los alimentos y criterios de aceptación y rechazo en la recepción de estos en la cooperativa Milpa para poder darle a los consumidores alimentos con la mejor calidad posible.

1.4. Planeación de alternativa(s)

Una vez identificadas las problemáticas, tanto de calidad como de almacenamiento, se tuvieron algunas sesiones con Erika quien forma parte de la comisión de calidad al igual que con Miguel quien es el que opera muchas de las actividades en Milpa incluyendo la recepción de los alimentos y el proceso interno operativo en la formulación de las canastas para buscar soluciones a las problemáticas presentes. Al haber abierto el diálogo nos percatamos que sería de gran beneficio incorporar criterios de aceptación y rechazo a la hora de recibir el alimento en la cooperativa, esto con la finalidad de evitar aceptar alimentos que no cumplen con la frescura, madurez o calidad necesaria y como resultado un consumidor insatisfecho con la calidad del alimento recibido. Por lo que se llegó a la conclusión que se realizara una lista de verificación como un método de control de calidad donde se establezcan los criterios de aceptación y rechazo en base a el: olor, color, textura y apariencia de los alimentos según la Norma oficial mexicana 251, la cual establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene y las características de aceptación y rechazo de distintos alimentos con la finalidad de evitar riesgos a la salud (*NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene Para El Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios*, n.d.).

Por otra parte, encontramos que muchas de las problemáticas en tema de calidad al igual que de almacenamiento vienen como resultado de falta de conocimiento del tema y que medidas deben implementarse para garantizar la frescura e inocuidad del alimento. Es por esto que decidimos crear un manual el cual contendrá 2 apartados, uno entorno a la calidad y otro en relación al almacenamiento, esto con la finalidad de educar a los cooperativistas y a Milpa sobre buenas prácticas de almacenamiento para evitar su descomposición temprana y criterios de calidad en la recepción de alimentos para garantizar un alimento nutritivo, inocuo y fresco al consumidor. Algunos temas que se incluirán en el mismo serán: buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, indicadores de calidad y maduración en las frutas, verduras y alimentos de origen animal, el correcto almacenamiento de los alimentos que ofrece la cooperativa y medidas de prevención para evitar el deterioro de alimento y la contaminación por mala manipulación del mismo. El objetivo del manual es incidir tanto en aspectos interno-administrativos y aspectos interno-operativos para preservar la calidad de los alimentos en sus cualidades sensoriales al igual que sanitarias.

Como alternativas para atender las problemáticas planteadas sobre la Comisión de Marketing Social se eligieron tres áreas para trabajar, cada una de una manera en particular. Primero, promocionar la cooperativa con publicaciones en redes sociales de manera periódica. Para esto, se utilizarán las plantillas creadas en semestres pasados del PAP, así como información que ya tiene la cooperativa, para el diseño y difusión de contenidos por medio de redes sociales de manera periódica.

Además, se desarrollaron productos gráficos y contenidos correspondientes y necesarios para el cumplimiento de los otros objetivos para esta comisión y de otras comisiones. Se aprovecharon las prácticas de la zona y se incorporaron como nuestras, es decir, de Milpa. Se utilizaron carteles y otros materiales gráficos que sirven para dar a conocer a la cooperativa, así como los intereses que se comparten en esta.

Por último, se buscó participar con difusión de información en medios de comunicación externos a la cooperativa. Se buscó publicar un reportaje, también trabajado en el semestre anterior, en medios de comunicación. Para esto, se requirió entablar comunicación con medios externos a la cooperativa interesados en publicarlo. Actualmente, el reportaje está en fase de revisión previa para hacer las modificaciones precisas y lograr su publicación en el sitio web de ZonaDocs.

1.5. Desarrollo de la propuesta de mejora

Una primera visita a la cooperativa fue clave para dar comienzo al trabajo realizado durante el semestre. Conocer desde dentro Milpa, qué se hace y cómo lo hacen, además de la zona en la que se desarrolla, detonó interrogantes y los posibles escenarios a trabajar. Tomando en cuenta las áreas en las que se desenvuelve cada una, comenzamos por compartir y poner en común aquello que llamó la atención en la visita, sobre todo, aspectos de calidad y de comunicación. De esto, surgieron las problemáticas con las que trabajamos durante el semestre.

Para atender las necesidades de la Comisión de Marketing, hubo reuniones con el encargado de la misma, quien compartió los objetivos internos de la Cooperativa referentes al crecimiento en redes, difusión de mensajes, elaboración de materiales gráficos, entre otros aspectos de la comunicación. Una vez escuchado esto, se seleccionaron aquellos objetivos a los que se puede abonar desde el PAP y se desarrollaron propuestas de trabajo.

Para la difusión de información en redes sociales, se retomaron diseños realizados en semestres pasados para indicar los contenidos de las canastas, así como su fecha de entrega. Además, con base en publicaciones anteriormente, se desarrollaron plantillas de diseño para compartir recetas ricas y nutritivas de forma llamativa para los usuarios de plataformas digitales como Instagram y Facebook. Para esto, se buscó rescatar información valiosa, útil y atractiva, respetando la imagen de la Cooperativa, para unificar el estilo de las publicaciones y darle una

identidad propia a Milpa. Además, se rescataron entrevistas realizadas a productores y cooperativistas en el periodo de Otoño 2021. Se hicieron transcripciones de los audios, rescatando los diálogos en su totalidad para, después, publicarlos a manera de entradas de blog.

En cuanto a los productos gráficos realizados, se pensó en la zona donde se ubica la Cooperativa. Un lugar lleno de manifestaciones artísticas como grafitis y algunos *stickers* cubriendo paredes y puertas de los alrededores. Por esto, se tomó la decisión de incorporar este tipo de prácticas y, tras la selección de temas e investigaciones previas, se trabajaron dos diseños de carteles tipo infografías. Estos se crearon de manera digital para poder compartir en distintas plataformas, pero pensadas para impresión y difusión de manera física a los alrededores de Milpa.

Asimismo, se retomó la comunicación con ZonaDocs, un medio externo a la cooperativa, interesado en publicar el reportaje realizado durante el semestre pasado. Como se mencionó anteriormente, este se encuentra en fase de revisión. Quedan pendientes posibles modificaciones y la publicación y difusión del mismo.

Por otra parte, relacionado a las mejoras de la calidad y almacenamiento de los alimentos, se decidió crear un manual el cuál servirá como fuente de información para que Milpa tenga los conocimientos necesarios, dicho manual contiene la información básica necesaria para que los encargados de la recepción y almacenamiento de alimentos en la cooperativa tengan los conocimientos necesarios para que los alimentos se entreguen con la mejor calidad posible a los clientes y cooperativistas.

Para la realización del manual primero se estableció el objetivo y la problemática de cada apartado, tanto de calidad como de almacenamiento. A raíz de esto se realizó una lluvia de ideas sobre los posibles temas que podrían desarrollarse en cada apartado que ayudarían a resolver las problemáticas identificadas.

Antes de iniciar trabajando en el manual se realizó un cronograma de actividades, en el cual se incorporaron todos los temas que buscábamos elaborar en el manual divididos entre las semanas que tuviéramos restantes hasta la fecha de entrega. Al hacer la suma de los temas dio un resultado de 19 temas por elaborar en 6 semanas lo que resultaría en la elaboración de 3 temas a la semana. Cabe mencionar que una vez realizando la búsqueda y la elaboración del manual se redujeron los temas ya que algunos no terminaron siendo relevantes y otros se lograron fusionar para así reducir el tamaño del manual debido a el tiempo limitado para su elaboración.

Para el desarrollo de los temas se realizó una búsqueda exhaustiva en diferentes fuentes confiables al igual que guías, manuales, blogs y videos de YouTube para recaudar no solo los aspectos teóricos de los temas si no también consejos a incluir para los productores, consumidores y cooperativistas. De esta manera buscando que el manual fuese no solo educativo sino también lo más práctico posible. Cada tema incorporado se buscó hacer lo más comprensible posible para que sin importar si se tuviese o no conocimientos previos del tema la información pudiera ser accesible para todos.

Para la recaudación de información se utilizó la plataforma drive donde pudimos trabajar simultáneamente compartiendo información, referencias, citas e ideas para la elaboración del manual, una vez recabada toda la información decidimos utilizar la plataforma Word ya que la misma contaba con más opciones de diseño, imágenes y formato. En el documento Word fuimos relatando la información como una guía, con el fin de facilitar la comprensión haciendo la información técnica más digerible. Después de cada tema se fueron incluyendo apartados de importancia donde se especificaban tanto la relevancia como la aplicación que podían darle en el escenario evitando que el lector cuestionara su utilidad.

A lo largo del semestre se tuvieron diferentes entrevistas con los encargados de la recepción de alimentos, así como con los de la Comisión de Calidad y la Comisión de Comercialización, para de esta manera determinar cuál iba a ser el punto de enfoque del manual y tener un panorama más cercano a lo que sucede en Milpa dentro de sus procesos administrativos y operativos y cuales consideran que son las problemáticas principales a las que se ven enfrentados. A lo largo de estas sesiones y minutas se discutieron 4 áreas de intervención para mejorar la calidad de los alimentos, la primera siendo los productores ya que ellos son quienes cosechan y entregan el alimento, la segunda siendo el traslado ya que malas prácticas de almacenamiento en el traslado del alimento puede afectar enormemente su calidad, la tercera siendo la cooperativa y todas las acciones que se toman en milpa una vez llega el producto y por último, la cuarta siendo el consumidor y como almacena y traslada su alimento hasta llegar a su hogar y su consumo. Dicho lo anterior llegamos a la conclusión a través del dialogo con las distintas comisiones que el manual estaría dirigido a la cooperativa, donde Milpa asuma la responsabilidad e importancia de incorporar un rol en la recepción de alimentos donde se realice el chequeo de calidad al igual que incorporar las recomendaciones de almacenamiento para así garantizar al consumidor un producto de gran calidad nutricional e inocuidad.

Por último, una vez realizado el manual se entregó a los profesores del PAP para recibir retroalimentación del mismo y así realizar las correcciones pertinentes antes de su entrega a la cooperativa.

1.6. Valoración de productos, resultados e impactos

En general, para nosotros este PAP fue una buena experiencia, tratamos de identificar objetivamente aspectos a trabajar de la cooperativa y poder aportar algún beneficio a esta. Nos hubiera gustado tener más tiempo para poder ver a largo plazo los resultados de nuestros esfuerzos y qué tanto impacto se pudo lograr con nuestra aportación, sin embargo, sabemos que el tiempo que teníamos era limitado.

También, nos hubiera gustado tener un acercamiento con los productores, tener la oportunidad de visitar sus tierras, granjas, entre otros, sin embargo, al tener poco tiempo se complicó la organización, siendo esto uno de los aspectos que consideramos como mejora en el PAP. Una mejor organización de las actividades, planear con tiempo las fechas importantes, en este caso, ahí se hubieran podido incluir las visitas a campo, así como las sesiones, en general la experiencia fue gratificante y esperamos que nuestros aportes hayan sido de beneficio para la cooperativa.

Los productos realizados nos parecen pertinentes y de gran valor para la cooperativa, pues se trabajó buscando incidir en aquellos aspectos en los que se detectaron fallas o áreas de mejora. Desde dos de las comisiones de Milpa: calidad y marketing social, pudimos generar herramientas de utilidad que aportan, no solo la información necesaria para atacar dichos problemas, sino también materiales que puedan seguir utilizando en un futuro.

El haber realizado estrategias, una vez identificadas las áreas de oportunidad, clarificó el proceso y le dio mayor sentido a cada uno de los productos realizados para ambas comisiones.

1.7. Bibliografía y otros recursos

- ¡Sé un consumidor responsable! | Biodiversidad Mexicana.* (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/consumidor-responsable>
- ¿Qué son los Alimentos perecederos? Cuáles son, ejemplos y características.* (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.ceupe.com/blog/alimentos-perecederos.html>

- (1) *Cooperativa MILPA | Facebook*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.facebook.com/CCCmilpa/>
- Agricultura Convencional - Agroptima*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.agroptima.com/es/blog/agricultura-convencional/>
- Agricultura mundial: hacia los años 2015/2030*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.fao.org/3/y3557s/y3557s11.htm>
- Agricultura sostenible | Objetivos de Desarrollo Sostenible | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/overview/fao-and-post-2015/sustainable-agriculture/es/>
- Alimentos perecederos y no perecederos*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from http://www.aytojaen.es/portal/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d1_v1.jsp&contenido=31467&tipo=6&nivel=1400&layout=p_20_contenedor1.jsp&codResi=1&language=es&codMenu=206&codMenuPN=4&codMenuSN=100&codMenuTN=197
- Ay Jalisco... ¿cuánta es tu producción? | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Gobierno | gob.mx*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/ay-jalisco-cuanta-es-tu-produccion>
- Capítulo 1 - CONTAMINACIÓN agrícola de los recursos hídricos: Introducción*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.fao.org/3/W2598S/w2598s03.htm>
- Compostaje: vamos a devolver algo al suelo | FAO*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.fao.org/soils-2015/news/news-detail/es/c/281085/>
- Consumo y producción sostenibles - Desarrollo Sostenible*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>
- Cooperativa de Consumo Consciente MILPA – Una alternativa hacia la Soberanía Alimentaria*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://cooperativamilpa.org/>
- Cotler, H., Sotelo, E., Dominguez, J., Zorrilla, M., Cortina, S., & Quiñones, L. (n.d.). *La conservación de suelos: un asunto de interés público*.
- ITESO - *Cooperativa MILPA*. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from

https://iteso.mx/web/general/detalle?group_id=804150

Los contaminantes agrícolas: una grave amenaza para el agua del planeta | Agronoticias: Actualidad agropecuaria de América Latina y el Caribe | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.fao.org/in-action/agronoticias/detail/es/c/1141955/>

Mariscal Méndez, A., Ramírez Miranda, C. A., Pérez Sánchez, A., Mariscal Méndez, A., Ramírez Miranda, C. A., & Pérez Sánchez, A. (2017). Soberanía y Seguridad Alimentaria: propuestas políticas al problema alimentario. *Textual: Análisis Del Medio Rural Latinoamericano*, 69, 9–26. <https://doi.org/10.5154/R.TEXTUAL.2017.69.001>

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

Organic Agriculture: ¿Qué beneficios ambientales produce la agricultura orgánica? (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq6/es/>

REVOLUCIÓN VERDE: qué es, ventajas y desventajas - Resumen. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://www.ecologiaverde.com/revolucion-verde-que-es-ventajas-y-desventajas-3043.html>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | info.jalisco.gob.mx. (n.d.). Retrieved May 5, 2022, from <https://info.jalisco.gob.mx/dependencia/secretaria-de-agricultura-y-desarrollo-rural?page=7>

1.8. Anexos generales

Cronograma de actividades - MANUAL

Fecha entrega final: 02 de mayo

Temas a desarrollar: 19 temas en el manual de acuerdo con el siguiente calendario

Semana/ Tema	1	2	3	4	5	6
Definición de calidad alimentaria & Definir Indicadores de calidad por valoración sensorial & Definirá los parámetros de aceptación y rechazo de la materia prima establecidos por la nom 251						
Concepto de maduración en frutas & Índices de recolección (indicadores de la maduración de la fruta) & Indicadores de Calidad de la carne						
Indicadores de Calidad de granos & Definición de alimentos y de buenas prácticas de almacenamiento & Definición de almacenamiento y Tipos de almacenamiento						

<p>Almacenamiento correcto alimentos de MILPA</p> <p>&</p> <p>Buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos y almacenamiento de alimentos</p> <p>&</p> <p>Tipos de contaminación de alimentos</p>						
<p>Signos de contaminación en los alimentos</p> <p>&</p> <p>Factores que promueven el deterioro de los alimentos y medidas de prevención</p> <p>&</p> <p>Cambios físicos causados por deterioro de los alimentos para su identificación</p>						
<p>Metodos de conservacion y almacenamiento adecuado de alimentos por medio de frío</p> <p>&</p> <p>Cadena de Frío</p> <p>&</p> <p>Rol de la cadena de frío en el deterioro prematuro del alimento</p>						
<p>Etapas en donde interviene la cadena de frío</p> <p>&</p> <p>Correcciones.</p>						

Cronograma de actividades - MARKETING

Fecha entrega final: 02 de mayo (6 semanas)

Temas a desarrollar:

- Se modificará el calendario editorial, sobre todo la publicación de las entradas de blog. (09 de abril)
- En cuanto a las plantillas para recetas, se tomará el diseño realizado el semestre pasado con su plantilla correspondiente. (09 de abril)
- Tomando en cuenta los comentarios realizados, se modificará y se hará entrega de los materiales gráficos como stickers e infografías (2) en formato digital, pensando en la posibilidad de que vayan a impresión. (16 de abril)
- Con base en el calendario editorial previamente modificado, se desarrollarán las entradas de blog para su próxima publicación. (30 de abril)
- Se buscarán medios de comunicación para la publicación del reportaje. (07 de mayo)

Semana/ Tema	1	2	3	4	5	6
<ul style="list-style-type: none"> • Calendario editorial MILPA 						
<ul style="list-style-type: none"> • Formato para publicación de recetas • Realización de stickers para WhatsApp/Telegram 						
<ul style="list-style-type: none"> • Realización de infografía 1 						

<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de entradas blog (Entrevistas 1 y 2) 						
<ul style="list-style-type: none"> • Realización de infografía 2 						
<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de entrada blog (Entrevista 3, 4 y 5) • 						
<ul style="list-style-type: none"> • Publicación de reportaje • 						

Receta facilitada por:
nemaxtli
nutrición consciente

ROLLITOS DE BISTEC RELLENOS DE VERDURA

Ingredientes



- 90 gr bistec de res
- 1/4 taza espinaca cruda
- 1/4 taza chayote crudo
- 1/4 taza chile morrón crudo
- 1/4 taza zanahoria cruda
- 1/4 taza calabacita cruda
- 1 pizca de sal
- 1/2 pieza de limón
- 1/2 cucharadita de aceite
- 1/2 taza de arroz cocido

Proceso

1. Poner sal y limón en los bistecs y dejar reposar 3 o 4 minutos en el refrigerador.
2. Una vez pasado el tiempo, colocar 2 o 3 hojas de espinaca, el chayote picado en bastones, al igual que la zanahoria, pimiento y calabazas. Enrollar a lo largo y reservar.
3. Colocar un sartén y agregar el aceite, colocar los rollitos y tapar, cocinar por 5 o 6 minutos, después se voltean y seguimos cocinando por 6 minutos.
4. Coolocar en un plato y acompañar con arroz.

Puedes acompañar con una ensalada de verduras frescas y un agua de limón sin azúcar.






TEMPORALIDAD

de frutas y verduras



Cada alimento tiene un ciclo respecto al territorio y climatología de este, por lo que solo debería estar disponible en una época concreta. La producción por temporada es más sostenible, económica y saludable.

TEMPORALIDAD

de frutas y verduras



Cada alimento tiene un ciclo respecto al territorio y climatología de este, por lo que solo debería estar disponible en una época concreta. La producción por temporada es más sostenible, económica y saludable.

<p>ORGÁNICO ← Producción sin agroquímicos, respetando los ciclos y la actividad biológica del suelo.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Utiliza de forma óptima los recursos naturales y sin utilizar agroquímicos · Requiere una certificación que lo abala (SAG) · Debe cumplir requisitos de labranza, del uso del agua y del suelo 	<p>ORGÁNICO ← Producción sin agroquímicos, respetando los ciclos y la actividad biológica del suelo.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Utiliza de forma óptima los recursos naturales y sin utilizar agroquímicos · Requiere una certificación que lo abala (SAG) · Debe cumplir requisitos de labranza, del uso del agua y del suelo
<p>↗ AGROECOLÓGICO</p> <p>Movimiento campesino y Ciudadano que propone recuperar y trabajar la tierra de forma coherente con los recursos y ciclos naturales. Es amigable con el medio ambiente. Además, favorece a la producción local.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Brinda alimentos nutritivos y sin agroquímicos · Permite conocer quién cosecha y cómo lo hace · Impulsa el desarrollo socioeconómico de los productores  <p>  @cccmilpa  Cooperativa MILPA  Juan Manuel #765, Col. Centro, Guadalajara, Jalisco </p>	<p>↗ AGROECOLÓGICO</p> <p>Movimiento campesino y Ciudadano que propone recuperar y trabajar la tierra de forma coherente con los recursos y ciclos naturales. Es amigable con el medio ambiente. Además, favorece a la producción local.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Brinda alimentos nutritivos y sin agroquímicos · Permite conocer quién cosecha y cómo lo hace · Impulsa el desarrollo socioeconómico de los productores  <p>  @cccmilpa  Cooperativa MILPA  Juan Manuel #765, Col. Centro, Guadalajara, Jalisco </p>

La huerta de las estrellas

Me llamo Margarita Pérez Padilla. Mi proyecto, iniciado junto con mi esposo, se llama “La huerta de las estrellas”. Todo empezó por una necesidad que tuvimos los dos: hacer la alimentación sana más accesible para más personas, incluidos miembros de nuestra familia que pensaban que consumir nutritivo y orgánico era algo elitista. Entonces, nosotros teníamos la ilusión de tener una tierra. Conforme fueron pasando los años, lo fuimos llevando a cabo. Iniciamos este proyecto de sembrar orgánico, aunque ahorita vamos en agroecológico- no estamos certificados-, pero nuestra idea es que la gente tenga un alimento sano en su mesa a un precio razonable. También, nos dimos cuenta de que, con los años, la gente va teniendo problemas de salud y mucho de eso tiene que ver con la alimentación que tenemos. Entonces, nos incursionamos en este proyecto que ha sido complejo, lento, pero, también, satisfactorio.

¿Cómo tu proyecto se cruza con MILPA?

La huerta de las estrellas se cruza con MILPA gracias a un compañero mío de trabajo que estuvo en la cooperativa. Él me insistía en que participara o que los conociera. Al principio, yo me ponía muchos “peros” porque me cuesta trabajo el no cumplir con los requisitos, no los de MILPA, sino los que yo tenía en mi cabeza: me van a pedir que tenga limones y en la huerta solo hay limones a veces... Me lo imagina como el comercio común, entonces no quería comprometerme a nada porque los árboles dan cuando dan y no dan cuando no quieren dar. Yo tenía la idea de que habría que respetar esos procesos.

MILPA: “rebelde con causa”

Se busca el bienestar común desde las prácticas de producción y consumo de alimentos.

En la Cooperativa de Consumo Consciente Milpa el concepto de *comunidad* va más allá de ser un “conjunto de personas de un pueblo, región o nación vinculadas por características o intereses comunes”, como define el término la Real Academia Española.

Además del interés común, quienes conforman la cooperativa, comparten prácticas y replican un mismo modelo de producción y consumo orientado al Buen Vivir. Entre ellos se generan vínculos y se fomenta la participación de los todos los integrantes en diversas actividades como asambleas; apoyo en acomodo de canastas, pesaje y repartición del alimento; así como la limpieza del mobiliario y del espacio de trabajo. Y, por supuesto, momentos donde se organizan y se comparte el alimento, como aniversarios de Milpa.

“Ser parte de la comunidad a la que nos unen nuestros ideales, nuestras prácticas y trayectoria. Quienes están ahí también están en las mismas búsquedas que nuestro proyecto”, destaca Irene, productora.

Irene, quien es ingeniera ambiental, junto con su compañero, Scott, aman a los animales, por lo que decidieron hacer el cambio a huevos de libre pastoreo y orgánicos. Su proyecto se basa en tener un mejor trato con los animales y promover el respeto hacia ellos y, a la vez, hacia nosotros mismos.

Desde una mirada más amplia, el término de comunidad abarca lo referente a la relación social y a los sentimientos entre los involucrados.

Como sugiere Max Weber en La Metodología de las Ciencias Sociales, una comunidad es, entre tanto, “(...) una relación social cuando y en la medida en que se inspira en el sentimiento subjetivo (afectivo o tradicional) de los participantes de constituir un todo”.

“Para mí, comunidad es una serie de iniciativas que tienen que ver con presentar resistencias a una forma de ciudad; de ser vecinos que, actualmente, por el contrario, te quieren aislar. Opuesto a ‘vecindario’. En Milpa, hay gente interesada en comer mejor y promover la producción local de alimentos. No sólo es la canasta. Es la comunión que hay entre los miembros”, comenta Iván, cooperativista.

Iván llegó a la cooperativa desde hace un buen rato, 8 años aproximadamente. Cuenta que entró un poco escéptico, pero le fue agarrando cariño, no sólo a los alimentos, sino a las formas de producción y prácticas de la cooperativa.

“El convivio, el diálogo, el comer juntos. Compartir el alimento. Por esto, además de las redes de solidaridad, se generan redes afectivas, que, a través del tiempo, son estas las que trascienden, ya sea como una amistad o como alguna otra relación”, Zaira, cooperativista.





2. Productos

En cuanto al abordaje de las problemáticas tanto de calidad como de almacenamiento se decidió recurrir a la elaboración de un manual al igual que un documento con recomendaciones y soluciones puntuales a incorporar en Milpa. El objetivo del manual era claro, educar a los cooperativistas y trabajadores en Milpa sobre las buenas prácticas de almacenamiento y criterios de calidad para garantizar la entrega de un alimento inocuo, nutritivo y fresco. Anudado a esto, buscándose que a través del conocimiento de la teoría se pudiesen generar lluvias de ideas para atacar las problemáticas presentes. Dentro del manual se puede encontrar tanto el contenido teórico, es decir el desarrollo de diferentes temas de relevancia y pertinencia a las problemáticas, como consejos y recomendaciones generales dirigidos a los productores, consumidores y cooperativistas, logrando así un manual con la mayor practicidad posible. Cabe mencionar que dentro del mismo manual hay mucha información que puede utilizarse en la generación de contenido en redes sociales como material educativo o de sugerencia para quienes forman parte de la cooperativa en la conservación y almacenamiento de sus alimentos como en la adquisición de alimentos de calidad y fresca.

Por otra parte, el documento con recomendaciones puntuales a incorporar en milpa tenía el objetivo de que a través de nuestro pensamiento crítico y solución de problemas buscáramos dar diferentes abordajes y soluciones para las problemáticas identificadas buscando incidir en aspectos operativos y administrativos. Dentro de este producto se podrá encontrar el desarrollo de dos roles a implementar tanto en la recepción de los alimentos como en la conservación de las hortalizas para atacar los problemas de calidad como de almacenamiento. Asimismo, se dieron posibles soluciones para mejorar las buenas prácticas de higiene y la calidad de los alimentos a través de la incorporación de diferentes materiales como estantería o lonas a la cooperativa. Por último, se dio como sugerencia una alternativa para el refrigerio de los alimentos perecederos sin la necesidad de invertir en equipo muy caro como un refrigerador más grande o un

congelador. Este material es 100% práctico y de aplicación inmediata dirigido específicamente a la cooperativa de consumo consciente Milpa.

Para dar difusión de la cooperativa en distintas redes sociales y otras plataformas físicas se diseñaron *stickers* (arriba anexados). Se trabajaron desde Illustrator de Adobe buscando tener el material tanto digital como próximo a impresión. Para esto, se rescató una parte fundamental en Milpa: los alimentos. Además, se eligieron dos temas relevantes para realizar carteles que pudieran ser colocados en los alrededores de la cooperativa, logrando llamar la atención de quien visite la zona. Al igual que los *stickers*, su aplicación puede ser digital también.

Para generar contenidos atractivos para las redes sociales, se rescataron algunas recetas y se crearon nuevas plantillas, basadas en un diseño anterior, para compartirlas en Instagram y Facebook. Además, se utilizaron los audios de algunas entrevistas realizadas a productores y cooperativistas para la elaboración de entradas de blog. Se redactaron a manera de pregunta y respuesta, buscando dar a conocer un poco sobre la persona y sus ideales respecto a ciertas temáticas de relevancia para la Cooperativa como “el hacer comunidad”.

***Link del manual:**

https://docs.google.com/document/d/1CaU_aJfxYn5hNHrAe5NUQiDCbgSZ1F5Q/edit?usp=sharing&oid=103834702364330811501&rtpof=true&sd=true

3. Reflexión crítica y ética de la experiencia

El RPAP tiene también como propósito documentar la reflexión sobre los aprendizajes en sus múltiples dimensiones, las implicaciones éticas y los aportes sociales del proyecto para compartir una comprensión crítica y amplia de las problemáticas en las que se intervino.

3.1 Sensibilización ante las realidades

Zyanya María Aguirre Natera

Sin lugar a dudas este PAP me enseñó mucho, tenía una idea acerca de qué se trataba y cuáles eran los objetivos que Milpa quería lograr, personalmente me parece que la idea detrás de la cooperativa es realmente buena, lograr una relación cercana entre los productores, la cooperativa y los consumidores me parece increíble, ese apoyo y confianza que se tiene es lo que creo que más caracteriza a la cooperativa, además de que las maneras de producción sabemos que son muy diferentes a las convencionales y como vimos a lo largo del semestre, tiene muchas ventajas sobre la manera convencional de producir los alimentos, no solo para la salud sino para el medio ambiente, la economía, entre muchos otros aspectos.

A pesar de que creo que Milpa tiene un área de crecimiento y oportunidad increíble, también creo que tiene áreas de mejora muy grandes, primero que nada, creo que el lugar entorpece el crecimiento, ya que hace que la calidad de los alimentos no se cuide como debería además de que está ubicada en un área de difícil acceso, ya que hay poco estacionamiento.

Otro de los aspectos que personalmente creo que se debe de tener en cuenta es el precio, como consumidor cliente creo que hay ciertos productos que suben de precio demasiado y los puedes encontrar al mismo precio o incluso más baratos en super mercados comerciales, sé que las personas que buscan este tipo de productos muchas veces están dispuestos a pagar un poco más por la calidad y el origen de sus alimentos, sin embargo, no es el caso de todos, entiendo que tienen la opción de ser cooperativista y recibir algún tipo de descuento y creo que es la mejor opción, ya que no solo consigues un mejor precio si no que aportas a la cooperativa en aspectos no económicos, lo cual me parece muy bueno. En general, me parece que es un modelo sumamente sostenible, sin embargo, MILPA en específico tiene aspectos a mejorar que en un semestre es difícil alcanzar.

Ana Beatriz Macías Lara

Durante mi carrera, un tema repetido constantemente fue el de la desinformación vivida en México, casi siempre en el ámbito político. Al trabajar con Milpa pude notar cómo dicha problemática afecta en las áreas de la alimentación y modos de consumo. Hay intereses económicos y políticos que repercuten directamente en estas.

Se ha beneficiado a las grandes empresas, por lo que muchos artículos que circulan en redes- y otros medios- no transparentan la realidad de las mismas. Por esta razón, es oportuno el conocer y convivir con productores locales, así como con otras personas que compartan el interés y la preocupación por buscar alimentos que tengan un menor impacto para la salud y el medio ambiente. Por parte de las cooperativas como Milpa, u organizaciones similares, darse a conocer por diferentes medios y difundir mensajes pertinentes para generar una red que crezca cada día más.

Además, lo práctico se ha convertido en nuestra mejor opción gracias al mundo acelerado en el que nos desarrollamos. Queremos valorar nuestro tiempo optando por aquello que nos tome tan solo unos minutos para darlo por terminado. Ir al supermercado y comprar productos empaquetados es un ejemplo de esto. Y, probablemente, consigamos nuestro objetivo: adquirir rápidamente alimentos de fácil preparación. No obstante, hemos dejado de un lado aspectos tan relevantes como lo son la salud y el medio ambiente. Deberíamos empezar por cuestionarnos cómo se producen los alimentos que consumimos, así como las posibles afectaciones a nuestro cuerpo y al ambiente en donde se cultivan y/o procesan para, después, indagar y obtener la información que nos permita resolver tales interrogantes y modificar nuestras prácticas.

Daniela Anahí Cruz Pablos

Sin duda creo que este PAP me ayudó a informarme, contextualizarme y sensibilizarme en temas de soberanía alimentaria, derecho humano a la alimentación, problemáticas medioambientales y de salud pública en nuestro país. De inicio llegue al PAP con pocos conocimientos acerca de lo comunitario, muy desconectada de las problemáticas que enfrentaban y el punto de partida para generar un cambio.

A lo largo del PAP fuimos adentrándonos no solo al contexto de nuestro escenario sino también de nuestro país, analizando los problemas de salud pública desde otra perspectiva. A través de los distintos seminarios que se llevaron a cabo se tocaron temas claves que me ayudaron a comprender nuestro contexto, uno de los más relevantes que cambiaron mi panorama fue conocer sobre el contexto agroalimentario actual, las prácticas que lleva a cabo y entender las repercusiones que tiene el mismo en temas de salud, medio ambiente y soberanía alimentaria. A raíz de este seminario entendí porque es necesario apoyar un modelo agroecológico el cual promueva y practique prácticas éticas pensando en los recursos naturales que nos sostienen y que busque regresar el poder a productores nacionales de cómo decidan alimentarse, a través de qué prácticas quieran hacerlo.

Gracias a esto comprendí la importancia de iniciativas como las redes alimentarias alternativas como lo es Milpa, que buscan crear un sistema alimentaria bajo criterio socio ambientales, éticos, democráticos, locales, que apoyen a disminuir la vulnerabilidad alimentaria y la dependencia de nuestra alimentación a corporaciones agroalimentarias extranjeras. Poco a poco fui entendiendo cómo es que todo se entrelaza y la manera en la que mi elección y consumo de alimentos puede apoyar y proteger la soberanía de mi país y los recursos naturales o perjudicarlos.

Por otra parte, al involucrarme con las personas de la cooperativa tanto con otros estudiantes haciendo su servicio o mismos consumidores despertó en mí un sentimiento de unidad, hoy en día vivimos en lo individual, enfocados cada quien en nuestras vidas personales que se ha perdido lo colaborativo, no se frecuenta estar en convivencia ni mucho menos atender los problemas como una sociedad en conjunto. Sin embargo, ya que uno analiza los problemas a los que nos enfrentamos como sociedad es inevitable percatarnos que para lograr el cambio necesitamos del otro. Esto fue algo que me gustó mucho de Milpa y que me llevo conmigo.

Por último creo que también es importante reconocer que en nuestra posición cambiar nuestro consumo de alimentos a uno orgánico o agroecológico está cerca de nuestro alcance, y que gracias a la educación que se nos imparte logramos comprender los beneficios y los cambios que nuestro consumo consciente podría fomentar sin embargo esta no es la realidad de muchos mexicanos y aquí es donde entramos a una problemática social muy grande, donde el estado no ha logrado crear condiciones de autosuficiencia en materia de alimentos o educación para todos los ciudadanos, lo que resulta que muchas personas no tengan acceso a esta información, ni mucho menos al consumo de estos productos. Sensibilizarnos como futuros profesionistas es saber posicionarnos en el contexto en el que nos desarrollamos fuera del privilegio y crear soluciones tangibles para todos.

3.2 Aprendizajes logrados

Zyanya María Aguirre Natera

Este PAP me ayudo a tener más empatía y darme cuenta de los impactos de mis decisiones, muchas veces no nos damos cuenta del impacto que tiene nuestra elección de alimentos, desde en dónde los compramos, que tipo de alimentos consumimos, entre muchos otros aspectos. Desconocemos desde donde vienen y al final de cuentas somos nosotros los que deberíamos de estar interesados en esto,

ya que somos nosotros los consumidores, pero no solo eso, también es el apoyo que le brindamos a nuestros productores, es el decidir en donde queremos invertir nuestro dinero. A final de cuentas somos nosotros los responsables del apoyo que se le da a nuestra sociedad y que tanto queremos involucrarnos en el proceso, son este tipo de cooperativas las que nos permiten darnos cuenta de las diferentes realidades que existen y nos hacen salir de nuestra burbuja. Creo que en general, me enseñó a ver las cosas de diferente manera, tener más consciencia del impacto que tenemos en nuestra sociedad.

Ana Beatriz Macías Lara

Regresar a Milpa, ahora con otra perspectiva, me ayudó a identificar algunas de las problemáticas que enfrenta la cooperativa. Para poder incidir y comenzar a trabajar con estas, fue necesario conocer aspectos técnicos y teóricos. Conceptos que había escuchado, pero desconocía el significado, cobraron sentido; así como algunos otros totalmente ajenos a mí. Una vez teniendo la información necesaria y los objetivos bien definidos, me permití optar por trabajar con áreas de mi carrera que en semestres pasados no había podido.

Recuperar información es gran parte de la labor de un periodista, sin embargo, el cómo se publica es la clave para atraer al público meta. Teníamos ya los datos, ahora era trabajar en la forma en la que se publicarían. Este semestre pude desarrollar y mejorar habilidades más allá de la escritura. Reforcé conocimientos sobre la gestión de redes sociales; realicé material gráfico atractivo y pertinente para usuarios en distintas plataformas; seguí escribiendo para el blog de Milpa; recuperé el contacto con periodistas externos a la cooperativa.

Aprendí que el periodismo se puede ver de distintas maneras, lo que me permitió utilizar diversas herramientas adquiridas durante mi carrera. Además, pude identificarme como consumidora dentro de un sistema y cuestionar mis comportamientos como tal.

Daniela Anahí Cruz Pablos

En cuestión a los aprendizajes logrados en el ámbito personal creo que el aprendizaje más significativo para mí fue que creó conciencia en mí como consumidora. Antes de tomar este PAP_ estaba desvinculada con todo aquello que sucedía en el campo, había escuchado previamente sobre la importancia de lo que pasa en la granja hasta llegar a nuestro plato, pero no comprendía el porqué. Ahora que finalice este PAP logré comprender porque debe importarnos los procesos con los cuales se producen y cosechan nuestros alimentos, entendí que al comprar un alimento estas apoyando al modelo agroalimentario detrás del mismo, este puede ser uno nacional que apoye a la economía solidaria mexicana y a la soberanía del país o un modelo estadounidense que utiliza nuestras tierras para su consumo erosionando nuestros recursos naturales y contribuyendo a la vulnerabilidad alimentaria, sin mencionar los daños que tienen los agrotóxicos utilizados en su elaboración a nuestra salud.

En cuestión a los aprendizajes en el ámbito social me hizo recordar que para crear un cambio que altere todo el sistema es necesario regresar a lo colectivo, a unirnos como sociedad y buscar soluciones en conjunto, está en nosotros concientizar y compartir la información que hemos aprendido para que llegue a más personas y se unan a este tipo de iniciativas.

En cuestión a los aprendizajes profesionales considero que me abrió el panorama como nutrióloga a no solo evaluar a mi paciente en lo individual sino adentrarme a su contexto y en base a su realidad buscar soluciones, acoplándome siempre_ a sus necesidades. Este aprendizaje lo experimente en el PAP y sin duda fue un reto, ya que en la elaboración del manual tuvimos que pensar en soluciones fuera de la teoría porque a veces la misma no podía aplicarse por falta de espacio o presupuesto. Sin duda esto es una de las experiencias más enriquecedoras del PAP es enfrentarnos a la realidad en un contexto alejado de lo ideal, aquí es donde

nosotros incidimos como profesionistas y trabajamos nuestras habilidades de resolución de problemas y pensamiento crítico.