

INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE

Departamento de Psicología, Educación y Salud

Identidades 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

Observatorio del Derecho a la Alimentación ¿Qué comemos?

PRESENTAN

Esmeralda Xochimetzin Guerrero Perea

Profesores PAP: Roberto Paulo Orozco Hernández, Claudia Patricia Cárabes Viera, Héctor Ochoa González, Rodrigo Rodríguez Guerrero

Tlaquepaque, Jalisco, mayo 2020

ÍNDICE

Contenido

REPORTE PAP	2
Presentación Institucional de los Proyectos de Aplicación Profesional	2
Resumen	0
1. Ciclo participativo del Proyecto de Aplicación Profesional.....	1
1.1 Entendimiento del ámbito y del contexto	1
1.2 Caracterización de la organización.....	7
1.3 Identificación de la(s) problemática(s).....	9
1.4. Planeación de alternativa(s).....	12
1.5. Desarrollo de la propuesta de mejora	12
1.6. Valoración de productos, resultados e impactos	14
1.7. Bibliografía y otros recursos	14
1.8. Anexos generales.....	15
2. Productos	15
3. Reflexión crítica y ética de la experiencia.....	15
3.1 Sensibilización ante las realidades	15
3.2 Aprendizajes logrados	16

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) (co-participación) 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 PAP comer convoca: acción social para entornos saludables, busca trabajar en proyectos comunitarios en materia del Derecho Humano a la Alimentación y resolver problemáticas relacionadas a la alimentación. En esta ocasión se trabajó en el escenario del Observatorio del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA) el cual tiene como objetivo analizar datos respecto al problema de DHAA con una reflexión global, pero una acción en lo local. Específicamente se trabajó en la posible solución de problema de una comunidad indígena conocida como Wixárika. Las problemáticas se pudieron rescatar por las entrevistas realizadas a una familia Wixaritári y utilizando el método del diagrama Ishikawa, donde se pudo identificar el desinterés de la cultura y tradiciones en los jóvenes y el desplazamiento de alimentos tradicionales por productos ultraprocesados. Este proyecto genera una alternativa a la solución del problema de la cual solo se desarrolló la idea por lo que el producto final podrá ser presentado en los siguientes periodos escolares.

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

En los últimos años por la falta de alimentos y problemas para solventar el hambre (Urquía, 2014), se han implementado distintas políticas, una de ellas se encuentra dentro de los objetivos de la agenda 2030 para el desarrollo sostenible y se espera que para ese mismo año se ponga fin a la pobreza y el hambre además, se pretende combatir las desigualdades dentro de los países, construir sociedades pacíficas, justas e inclusivas, proteger los **derechos humanos** y promover la igualdad entre los géneros y el empoderamiento de las mujeres y niñas y además, garantizar protección del planeta y sus recursos naturales. Por otro lado, el problema del hambre y la pobreza en el mundo ha empeorado en los últimos años a partir de la crisis financiera y económica que fue iniciada en el año 2007 (Méndez, s.f.).

La población afectada por el hambre representa 16% de la población en los países en desarrollo (Méndez, s.f.). En México más de dos quintos de personas viven en condición de pobreza, en el 2016 se encontró que 53.4 millones de mexicanos vivían en condiciones de pobreza, esto equivale al 43.6% de la población total del país. Sin embargo, de esta población 9.4 millones de personas, esto equivale a 7.6% de la población, se encontraron en condiciones de pobreza extrema (FAO, 2019).

El presente trabajo al tratarse de Seguridad Alimentaria principalmente en una población indígena que es la comunidad Wixárika se abordarán diversos temas teóricos como lo es la *Seguridad Alimentaria, Soberanía Alimentaria y el Derecho Humano a la Alimentación*. Estos temas son una parte fundamental, no solo porque estaremos hablando sobre la

alimentación, sino que todo esto conlleva a las tradiciones culturales y sociales que se llevan en dicha comunidad.

Además, se presentara algo de lo que trata la Investigación Acción Participativa (IAP) ya que el propósito del proyecto PAP es abonar información y actuar sobre un problema en específico en la comunidad ya antes mencionada.

Seguridad alimentaria

Se dice que alguien se encuentra en seguridad alimentaria cuando existe un acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una actividad activa y sana (Urquía, 2014). Esta definición engloba cuatro dimensiones importantes (Gordillo, 2013), la **disponibilidad** de alimentos adecuada, esto quiere decir que exista una oferta conveniente de alimentos todo el año (CONEVAL, 2010) a nivel local o nacional, teniendo en cuenta la producción, importaciones, almacenamiento y ayuda alimentaria (FAO, 2011). La segunda es que los hogares deben de tener **acceso** tanto físico como económico a una cantidad, calidad y variedad de alimentos (Gordillo, 2013). La tercera es el **consumo y utilización biológica** de los alimentos, el consumo de los alimentos responde a las necesidades nutricionales, a la diversidad, cultura y las preferencias alimentarias de las personas y la utilización está más asociada con el estado nutricional (ingestión, absorción y utilización). Y por último esta la **estabilidad** este se refiere a que no se tienen asegurado el debido acceso a los alimentos de manera periódica esto se asocia con la falta de alimentos por problemas de condiciones climáticas, inestabilidad política o factores económicos (FAO, 2011).

Soberanía alimentaria

El enfoque de la soberanía alimentaria busca democratizar y transformar los sistemas alimentarios y es un escenario donde la economía es guiada por las grandes corporaciones multinacionales, sin embargo, su definición ha sufrido muchos cambios haciéndose mucho más compleja y completa. (Méndez, A. s.f.)

Según la cumbre Mundial sobre la Alimentación en Roma junto con la vía Campesina definieron la soberanía alimentaria como “*el derecho de cada nación a mantener y*

desarrollar su capacidad de producir alimentos básicos, en lo concerniente a la diversidad cultural y productiva y el derecho a producir nuestro propio alimento en nuestro territorio” (Méndez, A. s.f).

Por otro lado, la soberanía alimentaria sostiene la alimentación de un pueblo convirtiéndolo en un tema de seguridad y soberanía nacional es por eso que si un país depende del mercado internacional para alimentarse, se puede decir que ese país no está seguro. Asimismo, en febrero de 2007, el Foro para la Soberanía Alimentaria de Nyéléni decidió crear una definición más completa y se define de esta manera; la soberanía alimentaria es *“el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas alimentarias y agrícolas, proteger y regular la producción agropecuaria nacional y el comercio para alcanzar metas de desarrollo sustentable; determinar hasta qué punto desean ser autosuficientes; restringir el dumping de productos en sus mercados y; darle la prioridad de uso y los derechos sobre los recursos acuáticos a las comunidades que dependen de la pesca. La soberanía alimentaria no niega el comercio, sino que promueve la formulación de políticas y prácticas de comercio al servicio del derecho de los pueblos y la gente a una producción inocua, saludable y ecológicamente sustentable” (Méndez, A. s.f).*

Además de tener unas grandes definiciones, la soberanía alimentaria tiene seis pilares muy importantes desarrollados en Nyéléni en 2007 (Gordillo, G. 2013):

1. Se centra en alimentos para los pueblos: a) Pone la necesidad de alimentación de las personas en el centro de las políticas. b) Insiste en que la comida es algo más que una mercancía.
2. Pone en valor a los proveedores de alimentos: a) Apoya modos de vida sostenibles. b) Respeta el trabajo de todos los proveedores de alimentos.
3. Localiza los sistemas alimentarios: a) Reduce la distancia entre proveedores y consumidores de alimentos. b) Rechaza el dumping y la asistencia alimentaria inapropiada. c) Resiste la dependencia de corporaciones remotas e irresponsables.
4. Sitúa el control a nivel local: a) Lugares de control están en manos de proveedores locales de alimentos. b) Reconoce la necesidad de habitar y compartir territorios. c) Rechaza la privatización de los recursos naturales.
5. Promueve el conocimiento y las habilidades: a) Se basa en los conocimientos tradicionales. b) Utiliza la investigación para apoyar y transmitir este conocimiento

- a generaciones futuras. c) Rechaza las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales.
6. Es compatible con la naturaleza: a) Maximiza las contribuciones de los ecosistemas. b) mejora la capacidad de recuperación. c) Rechaza el uso intensivo de energías de monocultivo industrializado y demás métodos destructivos.

Derecho Humano a la alimentación

De acuerdo a las normas internacionales de Derechos Humanos todo ser humano tiene derecho a una alimentación adecuada y el derecho a no padecer hambre (FAO, 2007). Asimismo, el derecho a la alimentación fue incorporado a la Declaración Universal de los Derechos Humanos como un derecho fundamental en el artículo 25 de dicha declaración, el cual menciona que: “ *Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios, tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez y otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad*” (Jusidman-Rapoport, 2014).

Por otro lado, la Oficina de la Alta Comisionada de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos hace la definición siguiente; “*el derecho a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que **corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor** y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna*” (Jusidman-Rapoport, 2014).

Es preciso señalar que los Estados se ven obligados a respetar, proteger, promover, facilitar y materializar el derecho a la alimentación ya que no solo es el derecho de ser alimentado, sino, principalmente el derecho a alimentarse dignamente (FAO, 2007).

Investigación Acción Participativa (IAP)

La IAP se ha definido “como un proceso por el cual miembros de un grupo o una comunidad oprimida, colectan y analizan información, y actúan sobre sus problemas con el propósito de encontrarles soluciones y promover transformaciones políticas y sociales” (Balcazar, F. 2003).

Dado que se habló de seguridad y soberanía alimentaria y derecho a la alimentación cabe resaltar que además de ser un problema a nivel mundial, hay un grupo de personas en específico que es más vulnerable, son los pueblos indígenas.

En México, se han identificado pueblos hablantes de por los menos 62 lenguas originarias distintas que en su mayoría habitan en los estados del sur y sureste del país y otros pueblos importantes en los estados del centro, norte y en las costas del Golfo y el Pacífico.

Los indígenas no solo habitan solamente en sus territorios originarios, sino que de acuerdo a sus condiciones económicas se han visto obligados a emigrar tanto al extranjero como a las grandes ciudades más cercanas de sus territorios. Algunas de las entidades con mayor migración de indígenas son: Distrito Federal, el Estado de México, Veracruz, Baja California, Campeche, Sinaloa, Puebla, Jalisco, Tamaulipas y Tabasco (Guzmán, 2013).

Pueblo Wixárika

En esta ocasión se hablara del grupo indígena Wixárika más conocidos como “Huicholes” la comunidad Wixárika constituye uno de los sesenta y ocho pueblos originarios que todavía subsisten en México (Anguiano, 2018), además, son uno de los cuatro grupos indígenas que habitan en la región conocida como el “Gran Nayar” en la porción meridional de la Sierra Madre Occidental ubicado al lado del cañón del río Chapalagana (Neurath, 2003).

Actualmente la mayoría de los grupos *Wixaritari* (*en plural*) se ubican en el estado de Jalisco y Nayarit y existe menos población en los estados de Zacatecas y Durango (Fajardo, 2007), estados ubicados en el Noroccidente de México (Crocker, 2004). Los Wixaritari, se identifican por su historia, organización política, rituales religiosos, mitos, música, producción agrícola, territorio, lucha por su tierra y sobre todo por el uso del peyote y sus peregrinajes (Fajardo, 2007).

En el último censo se reportaron 30 304 habitantes Wixárika mayores de cinco años principalmente en los municipios de Mezquitic y Bolaños, Jalisco; en el Nayar, Tepic; en la Yesca, Nayarit y en Mezquitil, Durango y el total de la población se estima en 43 929 personas (Urquía, 2014).

La principal actividad ocupacional de los habitantes Wixaritári es la de agricultor, ya que un 53% de las personas se dedican exclusivamente a este trabajo. A este porcentaje habría que agregarle 16% que se dedican tanto a la agricultura y la elaboración de artesanías, lo que eleva el número a 69%. El frijol (67%), el maíz (62%) y la calabaza (53%) son los cultivos básicos principales que se producen en los terrenos de coamil sembrados y que representan la fuente básica de la alimentación del pueblo Wixárika (Neurath, 2003).

Hoy en día, una de las actividades principales económicas son el cultivo de coamil, esta es una actividad de subsistencia ya que el producto no se destina al comercio y más que nada se trata de una práctica religiosa. La importancia del cultivo del coamil se expresa en los nombres personales que los Wixaritári toman de las diferentes fases de crecimiento del maíz y del frijol (Neurath, 2003).

Esto ha ocasionado que las personas migren y van poco a poco perdiendo las costumbres lo que ocasiona que no tengan suficientes personas quienes trabajen la tierra teniendo como resultado la poca producción de alimentos para consumo propio. Es de esta manera que la falta de alimentos los lleva a una malnutrición, ya que comienzan a consumir otro tipo de alimentos.

Los pueblos indígenas no cuentan con un centro rector de la economía, sino todo lo contrario, solo se pueden permitir un comercio hacia distintos puntos de los Estados de; Jalisco, Nayarit y Zacatecas el cual su sistema de producción es comercializado o intercambiando los excedentes de su producción y productos artesanales (Orozco, 2011). 72% de los indígenas viven en pobreza, lo que equivale a 8.2 millones de ciudadanos. De ese 72%, 45.4% se encuentran en pobreza moderada y el 26.6% indígenas en pobreza extrema (Datos de hambre y pobreza, 2013).

1.2 Caracterización de la organización

En este proyecto se trabajó con el Observatorio del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (ODHAA) ¿Qué comemos? que se enfoca en la incidencia para el ejercicio y cumplimiento del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA), es un proyecto que nace como un medio para el análisis de datos respecto al problema de DHAA con una reflexión global, pero una acción en lo local. Es una iniciativa liderada por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO) en colaboración el Centro Universitario de Tonalá de la Universidad de Guadalajara, el CONACYT y la SICYT Jalisco (fondo mixto Jalisco), ProSociedad S.C, los bancos de alimentos de Guadalajara, Zapotlanejo y Tepatitlán, así como otros aliados que buscan investigar, monitorear e informar a la sociedad civil y a tomadores de decisiones sobre cómo esta Jalisco en materia del DHAA.

Historia

Según CONEVAL, en el 2016, Jalisco tenía alrededor de un millón 200 mil personas en situación de carencia alimentaria. Sin embargo, los bancos de alimentos recuperan únicamente cinco por ciento del alimento desperdiciado.

A través de una convocatoria del Fondo Mixto (Fomix) del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) y la Secretaría de Innovación, Ciencia y Tecnología (SICYT) del gobierno de Jalisco, se aprobó un apoyo de 20 millones de pesos al proyecto Modelo logístico para el aprovechamiento, conservación y manejo tecnificado de alimentos, en el que participan universidades, centros de investigación, gobierno, iniciativa privada y organizaciones no gubernamentales para buscar disminuir la pobreza alimentaria e impulsar el aprovechamiento de alimentos en el estado.

Durante la realización del 4° Foro de Soberanía Alimentaria y Nutrición ITESO, en 2015, Food First Information and Action Network (FIAN) entabla conversaciones con el Departamento de Psicología Educación y Salud de esta Universidad, con el propósito de presentar el proyecto de Observatorio para el monitoreo del cumplimiento del derecho humano a la alimentación.

Si bien este proyecto nace sólo como un medio para el análisis de datos respecto al problema del Derecho a la Alimentación, también es una instancia de generación de

información que se presta para formar opinión pública y despertar el interés por la investigación de este tema. Es claro que el Observatorio del Derecho a la Alimentación ¿Qué Comemos? por sí sólo no contribuye al cumplimiento del derecho a la alimentación, pero puede sentar las bases para su entendimiento y generar movilización de los actores sociales para incidir en la agenda pública, de tal forma que se logren desarrollar iniciativas concretas para atender la problemática de la alimentación en todas sus vertientes.

El concepto de derecho a la alimentación, proviene de largas discusiones y trabajos que alcanzaron su primera consolidación al momento en que la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, la cual establece que el derecho a la alimentación es un derecho humano. Esto fue aprobado por la Asamblea General de las Naciones Unidas en el mismo año. Dicho acuerdo, exige a los países miembro fortalecer su institucionalidad y capacidades para combatir efectivamente la pobreza y así resolver el problema del hambre.

En este sentido, el derecho a la alimentación se enfoca en la existencia y disponibilidad suficiente de alimentos para satisfacer las necesidades de las personas, para lo cual es fundamental que el acceso a éstos sea sostenible y no comprometa los otros derechos humanos (FAO, 1999).

¿Qué hacen?

Buscar, analizar y presentar información sobre los problemas que obstaculizan la plena realización del DHAA, así como de las alternativas que ayudan en el avance de este. Además, se pretende formar una opinión pública y despertar el interés por la investigación e incidencia de este tema.

¿Por qué lo hacen?

Porque no solo se espera que se registren datos, sino favorecer un direccionamiento y guía al momento de tomar decisiones además, se busca ofrecer respuestas concretas respecto variables e indicadores que permitan el seguimiento y medición del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA).

¿Qué se quiere lograr?

Es claro que por sí solo no lograra la garantía del DHAA, pero puede sentar las bases para su entendimiento y la movilización de los actores sociales para incidir en la agenda pública, de tal forma que se logre desarrollar iniciativas concretas para atender las problemáticas de la alimentación en todas sus vertientes en el Estado de Jalisco, mediante:

- La difusión y realización de investigaciones relacionadas al DHAA.
- La incidencia en políticas públicas, que traten los problemas relacionado al DHAA como lo son el hambre, la inseguridad alimentaria y malnutrición.
- La divulgación del estado actual del DHAA, con el fin de favorecer el acceso a la información sobre el tema para la población en general y la participación ciudadana.

1.3 Identificación de la(s) problemática(s)

Para la identificación de los problemas, se habló en dos ocasiones con una familia Wixaritári, ellos son la familia González pertenecientes de Santa Catarina, Mezquitic, Jalisco (en la zona Wixárika).

El primer encuentro fue en la casa de la familia González en Santa Catarina, en el mes de octubre de 2019, se encontraban Don Toño (padre de familia), Doña Lola (madre de familia) y Ayuka (hija mayor) dónde se platicó junto con algunos participantes del Observatorio un poco acerca de cómo era su alimentación y que hacían para conseguir otro tipo de alimentos y condimentos como la sal, y menciono que tenían que salir de la comunidad. También se platicó de como las personas han cambiado físicamente desde que se comenzaron a consumir productos ultraprocesados y Don Toño cree que se debe a “que ya lo tienen en la sangre” de cada persona. De acuerdo a lo antes mencionado, se puede identificar una problemática actual en la comunidad y es que gracias a que diversos productos están llegando a sus comunidades, está cambiando su alimentación y por lo tanto se han desarrollado enfermedades como la diabetes, que no era algo común en la comunidad por la dieta que ellos llevaban a base de granos y vegetales.

Por otro lado, también se comentó sobre los alimentos que consumen como lo es los huajes, quelites, algunos hongos, maíz, frijol y si la siembra da calabazas, además de algunos animales como chachalote (menciona que es un animal parecido a la ardilla) y palomas. De acuerdo a lo que se dijo, me pude dar cuenta que aunque son alimentos más sanos que lo

que puedes encontrar en una “tiendita” aun así no es una dieta variada lo que nos lleva a identificar otra problemática que es la malnutrición. Cuando Don Toño era más joven empezó a hacer un huerto, se ayudó con el terreno que tiene, un ojo de agua y el estiércol las chivas que tenía en ese momento y comenzó una siembra pequeña de calabacitas, jitomate, camote y chile. Cuando les sobraba mucho alimento de la siembra salía a venderlo y de ahí se apoyaban económicamente.

También se pudo identificar que la cultura Wixárika se está perdiendo en las nuevas generaciones, Don Toño decía que ya no están interesados, ya no quieren participar en rituales ni ceremonias, lo cual para él es muy importante porque tener y practicar todas aquellas tradiciones que tienen es en beneficio para ellos, ya que todo aquello va dirigido a la madre tierra, madre maíz, el abuelo fuego y padre sol que son los que les da vida.

En la segunda ocasión que hubo una reunión con dicha familia en el mes de enero de 2020, esta se llevó acabo en una granja donde trabaja Don Toño y su hijo Pari, además se encontraba Yuka y su hijo. En esta ocasión se platicó sobre los problemas que ellos podían observar que estaban afectando particularmente a los jóvenes, aquellos que estuvieran desinteresados en su cultura y tradiciones. Pari, menciona que incluso él ve difícil realizar cambios en su comunidad porque las personas no están aprendiendo, él dice “si no practicas no aprendes” y es la situación en la que se encuentran muchos en su comunidad. A partir de eso, se hablo acerca de posibles alternativas para poder ayudar y tomar acción en su comunidad. Algunas de ellas fueron la idea de un video o “memes” que se compartieran en páginas de Facebook pero cabe resaltar que el mismo Pari, dijo que aun así lo ve difícil, que aunque les entregues un libro, un documento o un escrito para que lean acerca de su cultura van a juzgarte de loco. Para él sería importante tener una escuela, en la que el maestro que te enseña fuera Wixárika, que te hable de la cultura, la costumbre, el proceso de sembrar y así de este modo poner la teoría en práctica para tener un mejor aprendizaje y no solo que te enseñen las materias que a los mestizos les enseñan, sino que fuera algo complementario. Cabe mencionar que en sus comunidades, no se sienten tan en confianza con los mestizos, por lo que Pari recalco que el material que se realizara no fuera totalmente por parte de nosotros, sino ser complementarios a lo que Pari sugirió.

Según Marina Anguiano (2018), que estudio por años la comunidad menciona que tanto en Nayarit como Jalisco en la educación escolarizada cuentan con un subsistema de educación indígena y pudo darse cuenta que la educación indígena se podría decir que está pasando de la castellanización directa a la educación bilingüe, después a la bilingüe bicultural y actualmente se pretende llegar a la intercultural bilingüe. Además, menciona que la educación escolarizada ha provocado la desindianización, es decir, el rechazo a la cultura propia, abandono de prácticas y saberes huicholes e incluso provocándoles vergüenza al hablar la lengua materna y negación de su etnicidad (Anguiano, 2018).

Por otro lado, las nuevas tecnologías han llegado a su alcance, por lo que quieren tener los equipos necesarios y esto los hace salir de la comunidad a las grandes ciudades, como ya se había mencionado, a trabajar y así poder conseguir sus equipos electrónicos.

Se ocupó como una de las causas principales el desinterés y abandono de la siembra tradicional por parte de los jóvenes Wixaritari, esto es multifactorial, pero de acuerdo a lo que se platicó con personas de la comunidad, refieren que a los jóvenes simplemente no están interesados en adentrarse a su cultura, además se mencionaba que la escuela a la que muchos asisten influye.

Para la identificación de las problemáticas que se presenta en la comunidad objeto, se utilizó el diagrama Ishikawa también conocida como diagrama causa-efecto o espina de pescado y tiene como fin organizar grandes cantidades de información sobre un problema en específico y de esta manera determinar las posibles causas y de este modo identificar las causas principales (Romero, 2010). Con este ejercicio se ordenó la información empírica obtenida de las entrevistas ya antes mencionadas y se pudo observar que se relacionó con las problemáticas encontradas en la bibliografía anterior.

Es por eso que se llegó a posibles causas de dicho problema principal, y como problemas secundarios se encuentran:

- Pérdida de cultura en los jóvenes
 - Adaptación de costumbres de teiwaris (mestizos)
 - Migración
 - Desinterés en participar en ceremonias y tradiciones
 - En el sistema educativo no se habla mucho de su cultura y tradiciones
- Incorporación de alimentos ultraprocesados por programas políticos

- Desplazamiento de alimentos tradicionales por alimentos ultraprocesados
- Acceso limitado a alimentos inocuos
- Pérdida de semillas
- Malnutrición

1.4. Planeación de alternativa(s)

A partir de las entrevistas y bibliografía revisada se buscaron diversas alternativas y además de acuerdo a la jerarquización de problemas y llegando a un acuerdo junto con el equipo del Observatorio y tomando en cuenta lo que se platicó en la segunda entrevista se tomó la decisión de contribuir de forma activa un material que le pueda brindar información y educación cultural a la comunidad Wixárika, principalmente a los jóvenes.

El material en versión popular se trata de un video sobre algún tema acerca de la cultura alimentaria en la comunidad el cual va a ir dirigido principalmente a los más jóvenes de esta manera se busca crear concientización acerca de su cultura y la reintegren a sus vidas diarias, demostrando la importancia que tiene para ellos y otros.

De acuerdo al resto de los problemas, otra posible alternativa es que Pari y don Toño, que fueron las personas con las que se estuvo platicando, con ayuda del equipo del observatorio crearan talleres, como el de un huerto, en la que se incluyan más variedad de alimentos, por lo que se tendrían que proporcionar las semillas y además, incluir más plantas medicinales. Es importante agregar que siendo jóvenes ya se están actualizando más, las redes sociales llegaron a ellos, por lo que también una alternativa es los videos cortos, educativos con algo de humor para que sean atractivos para los más jóvenes de la comunidad y de esta manera se puedan influenciar a que practique su cultura y no solo adaptar las costumbres de los mestizos.

1.5. Desarrollo de la propuesta de mejora

El entregable de este proyecto trata de un video acerca de una historia que sea atractiva para los jóvenes de la comunidad Wixárika de Santa Catarina, Mezquitic, Jalisco.

Junto con el equipo del observatorio se priorizo la narrativa de la historia con la que contaría el video. Además, se estuvo pensando en posibles alternativas para la elaboración

del video de acuerdo a la animación y aspectos audiovisuales de las cuales se encargarían dos personas del equipo que son Oscar y Paulina.

Después de esto se tiene planeado la construcción de la producción del video buscando a los autores de unos videos que antes se mostraron por parte de Paulina, dichos videos son de 68 voces, que cuentan con pequeños videos de diferentes culturas indígenas.

Para esto se observo cada video y tomamos los datos de los autores, por lo consiguiente se buscó el contacto de cada uno de ellos.

Junto con el profesor PAP y una voluntaria se generaron algunos temas o puntos a tomar que se podrían plasmar en la historia para el video, estas fueron algunas de ellas;

- Familia incluyendo en lo que creen
- Progresar es retroceder
- La unión hace la fuerza
- Siembra/ madre tierra
- Fiestas alrededor del coamil
- Coamil: maíz, frijol, calabaza (Mesoamérica)
- Hacer un cuento en video
- Relación entre generaciones (viejos-jóvenes)
- Desplazamiento de alimentos tradicionales a procesados
- Enfermedades nuevas, desde ambas cosmovisiones: Wixárika - Teiwari
- Rol de mujeres y su continuidad “tortear también es un acto de poder”
- Macuche y Hikuri
- En Wixárika con subtítulos en español
- Poder y cultura
- Máximo 1 minuto
- Cosmovisión étnico-cultural
- Cultura/alimentario nutricional
- Jornaleros agrícolas

El paso siguiente seria la visita a la comunidad Wixárika, lo cual fue imposible por la cuestión de la contingencia por el COVID-19. Por lo que para obtener las posibles soluciones que antes ya se mencionaron fue necesario revisar las entrevistas que se tuvieron con las personas Wixaritári y apartar de ahí se tuvieron algunas ideas.

1.6. Valoración de productos, resultados e impactos

Durante este periodo no fue posible terminar los productos y ver sus resultados e impactos por la dinámica del proyecto que se trataba solamente sobre la generación de la idea de la narrativa del video, además por la cuestión del COVID-19 no se pudo ir a la comunidad Wixárika donde reside la familia González, para que de acuerdo a las experiencias y/o leyendas que nos pudieron haber platicado don Toño y su familia haberlas plasmados de una mejor manera las ideas que pudieron generar. Por lo que se pude resumir que el producto final del PAP quedo en las propuestas que se menciona en el documento y se espere este producto sea terminado en los siguientes periodos.

1.7. Bibliografía y otros recursos

1. Anguiano, M. (2018). *Los huicholes o Wixaritari: entre la tradición y la modernidad. Antología de textos 1969-2017*.CNDH. México.
2. Balcazar, F. (2003). *Investigación acción participativa (iap): Aspectos conceptuales y dificultades de implementación*. Fundamentos en humanidades. Universidad Nacional de San Luis. Argentina.
3. CONEVAL; Consejo Nacional de la Política de Desarrollo Social. (2010). *Dimensiones de la seguridad alimentaria: Evaluación Estratégica de Nutrición y Abasto*. (CONEVAL). México, DF.
4. Crocker, R., Cosio, A., López, M., Ruiz, L., Andrade, D., Gutiérrez, Y. (2004). *Interculturalidad alimentario-nutricional en la etnia Wixárika de México*. Salud Pública. Vol 78. Pp .691-700.
5. Datos de Hambre y Pobreza. (2013). *The Hunger Project México*. Recuperado el 20 Marzo 2020, de: <https://thp.org.mx/mas-informacion/datos-de-hambre-y-pobreza/>
6. Fajardo, H. (2007). *Comer y dar de comer a los dioses. Terapéuticas en encuentro: conocimiento, proyectos y nutrición en la sierra Huichola*. Universidad de Guadalajara y el colegio de San Luis. México.
7. FAO. (2007). *El Derecho Humano a la Alimentación*. Directrices voluntarias. Recuperado el 25 de Marzo de 2020 de: <http://www.fao.org/3/a-a1601s.pdf>
8. FAO. (2019). *El sistema alimentario en México – Oportunidades para el campo en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible*. Ciudad de México. 68pp.
9. FAO (2011). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. *Seguridad Alimentaria y Nutricional*. FAO
10. Gordillo, G., Méndez, O. (2013). *Seguridad y soberanía alimentaria (documento base para discusión)*. FAO. México.
11. Guzmán, J. (2013). *Caracterización de los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas de México*. CEDRSSA.
12. Jusidman-Rapoport, C. (2014). *El derecho a la alimentación como derecho humano*. Salud Publica. México. pp. 86-91

13. Méndez, A., Ramírez, C., Pérez, A. (sin fecha). *Soberanía y Seguridad Alimentaria: propuestas políticas al problema alimentario*. México.
14. Micarelli, G. (2018). *Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes*. *Revista colombiana de antropología*. Pontificia Universidad Javeriana. Vol. 54. Pp.119-142.
15. Neurath, J. (2003). *Huicholes, pueblos indígenas del México contemporáneo*. CDI : PNUD. México.
16. Orozco, R. (2011). *El programa intercultural de agroecología, salud y alimentación Wixárika (piasaw). Una propuesta para la promoción de la soberanía alimentaria en la comunidad de Tuapurie*. Universidad de Guadalajara.
17. Romero, E., Díaz, J., (2010). *El uso del diagrama causa-efecto en el análisis de casos*. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos*. Mexico. Vol. XL. Num 3-4. pp. 127-142
18. Urquía-Fernández, N. (2014). *La seguridad alimentaria en México*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Salud Pública. México, DF.
19. ¿Qué comemos? Observatorio del derecho humano a la alimentación. Recuperado de <https://blogs.iteso.mx/quecomemosmex/investigaciones-aliados/>

1.8. Anexos generales

2. Productos

De acuerdo a la dinámica del proyecto, en este periodo no se obtuvieron productos, sino solo la idealización del mismo. Por lo que se podrá tener el producto terminado en los periodos siguientes.

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

Anteriormente tuve la oportunidad de conocer la comunidad Wixárika en otro periodo por lo que tengo conocimiento de la manera en que viven y un poco de cómo es su alimentación pero desafortunadamente en este PAP no se pudo viajar a la comunidad Wixárika en Santa Catarina por la situación de la contingencia por el COVID-19 lo cual hubiera sido muy enriquecedor para el proyecto poder abordar las problemáticas que se

generaron. Sin embargo, tuve la oportunidad de conocer a una familia en otro punto donde platicamos con la familia González algunos de los problemas que ellos consideraban estaban afectando a su comunidad, por lo que atraviesan por varios, pero nos centramos solo en la parte de la alimentación y se mencionó que muchos ya no quieren seguir la tradición de la siembra, y además se están consumiendo productos con alto contenido calórico y bajo contenido nutrimental que son obtenidos de las “tienditas”.

La realidad en las personas de estas comunidades es que sufren de pobreza extrema lo cual es muy difícil el acceso a diversos alimentos. Es por eso la importancia de la siembra, y lo importante y sagrado que es para los Wixaritari. La preocupación que se mencionó en el documento por parte de la familia de don Toño, es importante e impactante, pude darme cuenta de la importancia que tiene para ellos, ya que los Wixaritari que migran a las grandes ciudades más que nada se dedican a la venta de artesanías, y uno como persona podría pensar “ Ah que padre sus artesanías”, pero no es lo único que los identifica, sino va más allá de las creencias y tradiciones con las que cuentan y de acuerdo a las pláticas muchas de esas prácticas se han ido perdiendo por diversas causas.

La cuestión de la contingencia por el COVID-19 me dejó mucho que pensar y reflexionar, ya que muchas de las personas que migraron a la ciudad para vender sus artesanías ya no pudieron hacerlo y para muchas de esas familias la venta de lo que elaboran es su único sustento económico. Ahora por la situación no pueden poner sus puestos en las calles por lo tanto no venden. Esto les ha provocado buscar alternativas como pasar de casa en casa a ofrecer sus artesanías, ir caminando por las calles ofreciéndolas, en los semáforos lo cual significa un riesgo para ellos. También pude darme cuenta que muchas de esas personas estaban intercambiando sus artesanías por despensas y pude darme cuenta la situación real en la que se encuentran, no cuentan con recursos para alimentarse de una manera digna y he comprendido la importancia que tiene este tipo de proyectos para hacer consciencia en las demás personas o asociaciones civiles que no solo su gente vive en estas situaciones sino que hay más personas que están siendo afectadas.

3.2 Aprendizajes logrados

No cabe duda que por la situación más que nada mis aprendizajes fueron a partir de las entrevistas, distintas lecturas y trabajar desde lejos con los demás. Fue todo un reto para mí

ya que no se pudo realizar la salida de campo más importante, esta sería la visita que me diera una visión más amplia para poder generar ideas que ellos sepan que van a funcionar y crear un impacto dentro de su comunidad y no solo con lo que hemos leído en otras fuentes. También tuve aprendizajes personales, de cómo actuar ante estas situaciones de trabajar desde casa los trabajos y digo que es un reto para mí porque en casa me di cuenta que me distraigo con mucho más cosas, aunque tuviera el espacio correcto para el estudio, aun así me distraía mucho. Esto significo mucho para mí porque es un aprendizaje de cómo actuar ante ciertas dificultades y ahora quizá no pareció tan grande por ser estudiante, pero como profesional me parece que es diferente y me di cuenta que necesito enfocarme más en las actividades que esté realizando en el momento.