

PROCESOS DE ORGANIZACIÓN EN LA SOBERANÍA ALIMENTARIA A PARTIR DE UN SUPLEMENTO BIOLÓGICO, PARA LA REDUCCIÓN DE LAS BRECHAS DE GÉNERO EN COMUNIDADES RURALES DE OAXACA



GONZÁLEZ-CRUZ, K., & RODRÍGUEZ-PALACIO, M.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA-IZTAPALAPA
DEPARTAMENTO DE FICOLÓGIA APLICADA, PROYECTO DE EXTENSIÓN COMUNITARIA Y POSGRADO EN ESTUDIOS ORGANIZACIONALES

INTRODUCCIÓN

Los estudios sobre la población rural-indígena en México han abierto y demostrado la importancia de la convivencia social y cultural entre los diversos grupos étnicos y culturales, esto ha permitido la posibilidad de comprender su participación e influencia en las construcciones y relaciones desde la convivencia diaria. Parte de los desafíos fue el adecuarse a los diversos impactos ambientales, económicos y sociales. Así mismo, el permanente desarrollo de la sobrevivencia alimentaria que afecta a estas comunidades, implica articular un entramado de respuestas, considerando la cultura alimentaria y dinámicas sociales

OBJETIVOS

Identificar y analizar los procesos de organización que se desarrollan como respuesta y búsqueda a la soberanía alimentaria a través de nuevas formas de cultivo (suplemento) y consumo de alimentos endémicos de la región.

METODOLOGÍA



Se profundiza en el caso de las comunidades rurales de la Sierra Mixteca de Oaxaca, desde las experiencias organizativas en los procesos.

Enfoque social

El trabajo es de carácter cualitativo y etnográfico. Se realizaron encuestas e historias de vida. Además de cuestionarios de Evaluaciones sensoriales de los talleres de cocina

Transferencia de tecnología

La transferencia de la tecnología de los Cultivos de alga Spirulina, para consumos directo. Se llevó a cabo a través de cursos y talleres realizados en algunos sitios clave para la difusión de la misma.

Interdisciplinario

Es soportado por estudios bromatológicos de los alimentos, en conjunto con talleres de cultivo y de alimentación.

RESULTADOS

El uso de un nuevo aporte nutrimental, como un suplemento alimentario desde las propiedades proteicas de la microalga (*Limnospira maxima*). El uso, cultivo y producción se construye un proceso de organización nuevo con disposición de transformación y versatilidad. Un litro y medio de cultivo produce 4 gramos de biomasa seca, que en valor nutricional es equiparable a un bife de carne de res.



Tabla 1.

Composición química de la microalga (*Limnospira maxima*)

Composición química	Valores mínimos (%)	Valores máximos (%)
Lípidos	6	7
Carbohidratos	13	16.50
Proteína cruda	60	71

Tabla 2.

Composición química de alimento endémicos con la microalga (*Limnospira maxima*)

Alimentos	Proteínas
Tortilla azul	33.12
Guacamole	11.16
Pay de manzana	8.59
Galleta de uva	11.84
Galleta de café	24.99
Galleta de nopal	30.56

Igualmente por medio de los estudios bromatológicos de los alimentos analizados realizados en las comunidades con la incorporación del suplemento, la tortilla obtuvo un 30% más en proteína.

CONCLUSIÓN

La intervención biológica en la alimentación y la importancia del uso de las microalgas como suplemento alimentario en comunidades vulnerables, a nivel tecnológico, el cultivo trasciende y visibiliza el uso de los recursos colectivos, adaptándose a las condiciones ambientales y económicas, siendo un recurso óptimo en el aprovechamiento de tierras infértiles o espacios poco concurridos, generando nuevas dinámicas y procesos de organización en la comunidad, incorporado al desarrollo de nuevas percepciones y autonomía de las mujeres.

REFERENCIAS

- Bórquez, R. (2011). Mujeres indígenas, campesinas y su organización por el acceso a la tierra. En L. M. Claps (Ed.), *Mujer Rural: Cambios y Persistencias en América Latina*. (pp.59-84). Centro Peruano de Estudios Sociales.
- Jiménez, V. (2014). Sabores y sinsabores del comer bien "XINEE NDAJA" Chiquihuitlán, Mazateca Alta, Oaxaca [Tesis de maestría]. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Ramos, M. (2014). Estrategia e implicaciones organizacionales, ante eventos críticos en las Organizaciones Comunitarias. El caso de una Organización Comunitaria de Ecoturismo [Tesis de maestría]. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Casas, R., y Chauvet, M. (1996). Biotecnología, agricultura y ambiente: una recapitulación. *Comercio Exterior*, (pp. 835-836).



AGRADECIMIENTOS

