



## **Para salir de las emergencias epidemiológicas por obesidad y diabetes, rescatemos nuestra riqueza alimentaria frente a la invasión de la chatarra por nuestra salud e identidad cultural**

- *México tiene una gran riqueza de alimentos, además de su cocina tradicional que surge de la enorme diversidad biológica y cultural que se encuentra en el territorio nacional.*
- *La cocina mexicana, la cultura alimentaria y las prácticas agrícolas en la que se sustentan han sido desvalorizadas por las políticas públicas y la publicidad invasiva de alimentos y bebidas ultraprocesados.*
- *Las principales causas de muerte en México derivan de una mala alimentación principalmente proveniente del consumo de productos ultraprocesados.*
- *Es fundamental proteger, promover y revalorar nuestra cocina tradicional y prácticas agrícolas a través de políticas públicas y campañas públicas a nivel regional y nacional.*

**Ciudad de México, 9 de diciembre 2020.** La principal causa de enfermedad y muerte en México se debe a deficiencias en la dieta, teniendo como una de sus principales causas el alto consumo de comida chatarra, de alimentos ultraprocesados. Mientras los mexicanos son los mayores consumidores de ultraprocesados en América Latina (214 kg. por persona al año) la comida mexicana se vuelve uno de los mayores atractivos culinarios en los restaurantes más costosos del mundo. La crisis sanitaria por el alto consumo de estos productos, contrasta con la riqueza de la cultura alimentaria en México que surge de la enorme diversidad biológica y cultural que se encuentra en el territorio nacional.

Mientras la llamada cocina mexicana es apreciada y altamente valorada internacionalmente, las prácticas agroculinarias regionales han sido desvalorizadas, estigmatizadas y obstaculizadas por políticas públicas inadecuadas, las actividades comerciales y la publicidad invasiva de alimentos y bebidas ultraprocesados que ofrecen modelos de vida aspiracionales.

Durante el Foro “*Al rescate de nuestra riqueza alimentaria frente a la invasión de la chatarra por nuestra identidad cultural, nuestra salud y la del planeta*” expertas en antropología y en ciencias de la sostenibilidad destacaron la riqueza de la cultura alimentaria y las prácticas agrícolas en la que se sustentan.

Por su parte, la Dra. Yuriria Eugenia Iturriaga de la Fuente, investigadora independiente, maestra y doctorante de la École des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS), Francia, y pionera mundial del criterio internacional para hacer que la UNESCO considerara las cocinas como patrimonio cultural (año 2000), destacó la importancia “del papel del policultivo milenario llamado milpa como eje de una política pública que pueda enderezar la destrucción de nuestra autosuficiencia en alimentos sanos y soberanía alimentaria. Sugerimos mecanismos compatibles a corto plazo y potencialmente extensivos hasta tomar todo el lugar que hoy ocupan los comestibles nocivos.”

El trabajo de La Dra. Iturriaga ha resaltado la importancia de proteger la milpa y la cocina mexicana contra la explotación de la tierra y los efectos negativos del TLCAN y de las políticas neoliberales tanto en la salud y la biodiversidad.

De acuerdo con la Dra. Isaura Cecilia García López, Coord. de Educación Continua y Vinculación del Facultad de Filosofía y Letras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, “En términos históricos la alimentación es uno de los grandes problemas de la humanidad, el cual le



## alianza por la salud alimentaria

ha permitido el desarrollo de diferentes tecnologías para la transformación del sabor, olor y textura de los alimentos como lo es el uso del fuego, el desarrollo de la agricultura y la domesticación de plantas y animales. El resultado fue la cocina tradicional, local con identidad y valor histórico. Sin embargo, en los últimos cien años poco a poco se ha desdeñado la alimentación tradicional para incorporar los productos alimentarios industrializados.”

Por su parte, la Dra. García López explicó que, para responder a estos cambios alimenticios y el aumento en el consumo de alimentos procesados “hemos regresado a revisar y revalorar la riqueza de la alimentación y la cocina tradicional, las huertas, la milpa como sistema complejo que en sí misma tiene las cualidades necesarias para considerarse como alternativa a la inseguridad alimentaria que se vive en muchas regiones de México. Entender que la alimentación es un proceso integral de la cultura, por lo cual los cambios que impliquen la mejora alimentaria requieren comprender tanto la identidad como la riqueza en saberes y conocimientos tradicionales.”

Tania González Rivadeneira, estudiante de Doctorado en Ciencias de la Sostenibilidad por la Universidad Nacional Autónoma de México destacó que “México es un país de gran riqueza biocultural, pues alberga entre el 60 y 70 por ciento de la biodiversidad total del planeta; por otro lado, la gran variedad de culturas en México pone de manifiesto una multiplicidad de formas de relacionarse con la naturaleza y de concebir lo que llamamos riqueza alimentaria. La riqueza alimentaria en Mesoamérica empezó a dar forma a una biodiversidad culturalmente creada a través de los procesos de intercambio y selección sistémica ejercida sobre la biodiversidad. Las comunidades indígenas, campesinas, agricultoras quienes siguen aportando a enriquecer la biodiversidad de México.”

Explicó que esta riqueza está presente en las comunidades indígenas y puso de ejemplo a la comunidad p'urhépecha de Cherán en el estado de Michoacán, donde ha realizado investigaciones “hemos encontrado más de 18 especies comestibles de hongos cocidos, guisados en tamales, *corundas*, nacatamales, *atapakuas*, tacos, guisos, asados, etc., que nos permite reflexionar sobre la riqueza de platillos y sabores disponibles a partir de estas 18 especies que se encuentran en los bosques comunitarios. Frente a este escenario de diversidad, la comida chatarra intenta reemplazar y negar no solo los platillos y sus sabores, sino también la diversidad de formas con los que los mexicanos históricamente se han relacionado con la naturaleza.”

En conclusión, es esencial proteger, promover y revalorar nuestros alimentos, así como la riqueza de la cocina tradicional y las prácticas agrícolas y conocimientos tradicionales en que se sustentan, a través de políticas públicas y campañas públicas a nivel regional y nacional. Estas medidas deben ser desarrolladas sin conflicto de interés, con la participación de, y en diálogo con las comunidades indígenas y articulado el combate a la pobreza en el país. Estas políticas deben estar diseñadas a la par de otras que regulen y restrinjan la publicidad y disponibilidad de los ultraprocesados. Es fundamental que estas prácticas tradicionales y alimentos nativos sean protegidos por la identidad cultural que constituyen, y para garantizar la soberanía alimentaria, la biodiversidad y el derecho a la alimentación y la salud de los mexicanos.

### Contacto prensa:

Rosa Elena Luna 55-2271-5686;

Diana Turner cel. 55-8580-6525;

Majo Sendra cel. 55-3821-8589;

Denise Rojas cel. 55-1298-9928