

spinor

Prácticas sustentables aplicadas en la gastronomía mexicana

Yesbek Rocío Morales Paredes
Adriana Citlali Arenas Rosas
Nadja Esther Fonseca Pérez
yesbek.morales@correo.buap.mx



Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) en 2022, la **gastronomía** se define como el arte de la preparación y degustación de los alimentos, teniendo en cuenta aspectos como la diversidad natural y cultural de éstos y las técnicas de preparación en busca de **prácticas sustentables**, de manera que, la gastronomía asegure beneficios ambientales, económicos y culturales.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2023), la población mundial alcanzó los ocho mil millones de habitantes a finales de 2022 y se estima que aumente dos mil millones más en los próximos 30 años. Además, la **Global Footprint Network** (2024) menciona que cada año la fecha de sobrecapacidad de la tierra se cumple antes, generando un déficit ecológico cada vez mayor.

En los últimos años se observa un cambio desfavorable en el ambiente por el uso excesivo de recursos para el consumo humano (Hernández, 2020) que incluye aquellos utilizados para la alimentación. Además, en el mundo se desperdicia cerca de una tercera parte de la producción de alimentos (Hidalgo y Martín-Marroquín, 2020), por lo que es importante difundir las prácticas sostenibles en la población y promover su implementación.

Dicho lo anterior, el acto de alimentarse se ha convertido en algo no sólo de carácter fisiológico,

sino también social, económico, ambiental y hasta político; ya que incluye diversos factores que rodean la producción de alimentos. Actualmente, se tiene una tendencia hacia la gastronomía sustentable como respuesta a la necesidad en el consumo de insumos naturales y saludables (Binz y De Conto, 2019). Desde hace poco más de una década el término de gastronomía sustentable fue mencionado por primera vez por la asociación **Slow Food**, quien originalmente se enfocó en el fomento de la calidad alimenticia y, posteriormente, se incluyeron también las consecuencias medioambientales y sociales involucradas en la producción y el consumo de alimentos, con los años se ha asociado a este concepto con ingredientes cultivados localmente minimizando el daño al medio ambiente, evitando el uso de aditivos, fertilizantes y plaguicidas (Silva Zamora et al. 2022).

En el caso de México, desde agosto del 2015, entró en vigor la “**Política de fomento a la gastronomía nacional**”, que incorpora acciones dirigidas a las prácticas sustentables, que incluye a todos los involucrados en la producción gastronómica (Silva Zamora et al. 2022), además, en abril de 2024 se aprobó la Ley general de la alimentación adecuada y sostenible, cuyo artículo 46 menciona que “La conservación y regeneración de los recursos naturales así como el mantenimiento del equilibrio ambiental deberán ser, en cualquier caso, factores fundamentales en la toma de decisiones respecto a la producción y sus métodos para asegurar el aprovechamiento sostenible de los alimentos”.



Según datos de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT, 2024) México es uno de los países megadiversos del planeta, en términos biológicos, lo que hace que su agricultura también sea variada, siendo un país que consume lo que produce localmente, al contar con un programa de agricultura sostenible y sustentable.

En la actualidad, se enfrentan diversos problemas que aquejan a la sociedad humana y que inciden en todos los ecosistemas del planeta, los cuales incluyen asuntos económicos, políticos, ambientales y hasta bélicos y se conocen como “**crisis civilizatoria**”, la cual es multidimensional y, evidentemente, no excluye a la esfera de la alimentación, ya que tan sólo en 2019 el número de personas que se enfrentaban a la inseguridad alimentaria aguda ascendía a 135 millones y después de la pandemia por COVID-19, la crisis alimenticia tomó aún mayor relevancia (Tena Luis y Ramírez Hernández, 2022). Dicho lo anterior, es importante acercarse a conceptos como la gastronomía sustentable, que promueve prácticas que impactan de manera ambiental, social y económica (Perdomo, 2021), así como la importancia en la eficacia del uso de recursos y el **consumo de ingredientes locales**, teniendo en cuenta información como la que menciona Cáceres, et al. (2023): en la población mundial se tiene un patrón dietario con un consumo bajo en verduras, frutas, leguminosas y cereales integrales, así como un consumo elevado de alimentos procesados, ultra procesados y de origen animal, lo cual impacta negativamente, no sólo a la salud de los consumidores, sino al medio ambiente debido a las grandes distancias que recorren para llegar al consumidor final y la cantidad de recursos utilizados para su elaboración, ya que, según la FAO (2024), estas prácticas someten a las fuentes de recursos naturales a mayor presión, perjudicando así al medio ambiente y aumentando la emisión de gases de efecto invernadero, contribuyendo al cambio climático.





Según Zamora, et al. (2022) la gastronomía sustentable, fomenta iniciativas populares en el ámbito culinario, creando numerosos empleos y promoviendo una cadena de valor que involucra a los mercados mayoristas, la pesca artesanal, las escuelas de cocina, la agricultura familiar, e incluso a los fabricantes de utensilios y equipos de cocina. Es importante recalcar que la sustentabilidad culinaria ha estado presente desde siempre. En la antigüedad, las dietas consistían en alimentos que se encontraban disponibles al momento de su consumo, por lo cual no había que preocuparse por el impacto ambiental que tendría el uso de cada ingrediente. De esto se trata la cocina sustentable, de encontrar un método de recolección, utilización y cambio de alimentos, que se fundamente en comprender su procedencia y los efectos que tienen so-

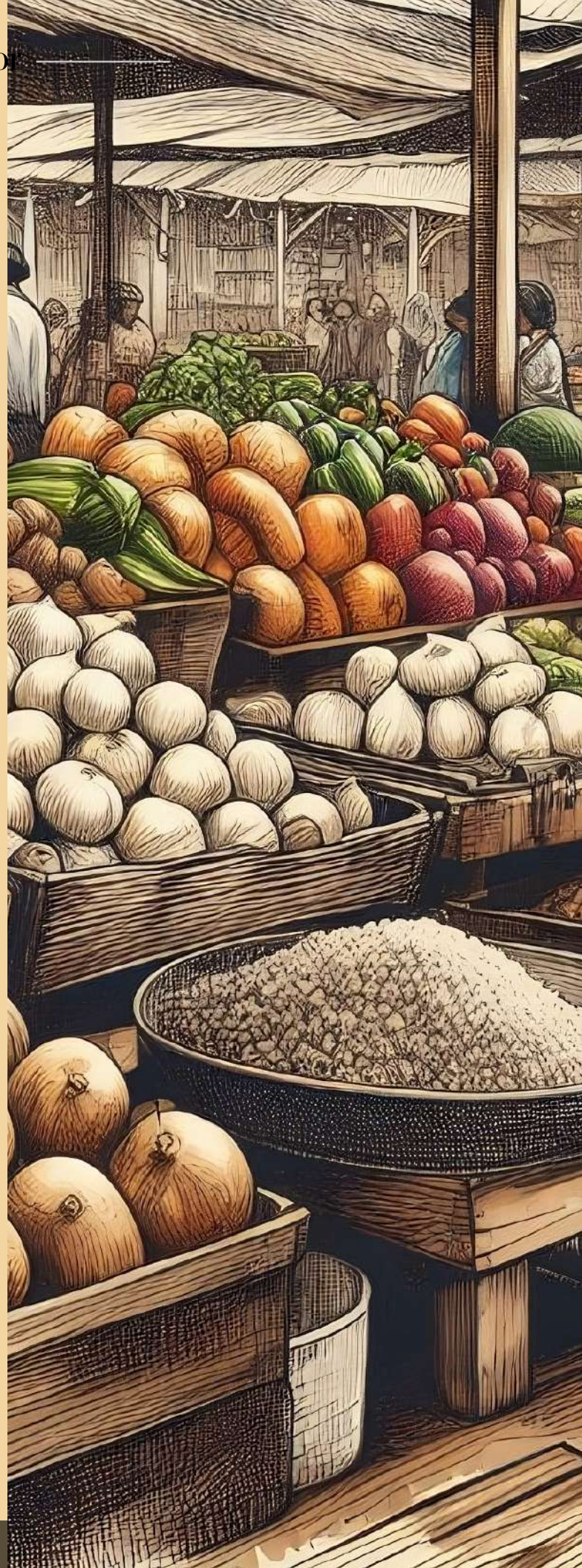
bre la salud social, personal, económica y ambiental del planeta (Cáceres, et al. 2023), por lo que, en un entorno en el que cada vez hay más disponibilidad de alimentos foráneos, es necesario implementar la importancia de dichos conocimientos, como por ejemplo el uso consciente de cada insumo. Según Bautista (2021), la gastronomía sustentable trata acerca de la organización, integración y dirección de los recursos con el objetivo de mejorar la vida de los consumidores, garantizando mediante este enfoque, una gestión adecuada de los recursos y evitando su caducidad, empleando en los inventarios sistemas como el de primeras entradas-primeras salidas (PEPS), minimizando así el desperdicio de recursos. En ese sentido, la implementación de estos métodos coadyuva en el logro de políticas que promuevan la sustentabilidad.

Desde mediados del siglo XX se ha reconocido que la alimentación de los pueblos originarios de México tiene importantes ventajas en términos nutricionales y ambientales, por lo que una estrategia utilizada para nutrir el conocimiento colectivo es la patrimonialización, la cual, según Cruz Bonilla (2020), consiste en reconocer los componentes materiales (como los ingredientes o las recetas, etc.) e inmateriales (como los saberes, simbologías y formas de consumo, entre otros) que distinguen las particularidades de una cocina, promoviendo así la sustentabilidad del sistema alimentario en cada comunidad. También hay que mencionar la importancia del desarrollo de menús y productos gastronómicos enfocados únicamente en los insumos locales y su difusión; por ejemplo, la creación de rutas gastronómicas por la Secretaría de Turismo (SECTUR), donde se enaltecen preparaciones e ingredientes propios de cada zona del país, que se extienden por las 32 entidades en 155 destinos diferentes, entre ellos se consideran nueve ciudades Patrimonio de la Humanidad, 31 Pueblos Mágicos, 14 sitios naturales y culturales, así como 25 etnias con más de mil 500 alimentos y bebidas típicas entre los que se encuentran platillos que combinan la modernidad con la tradición (SECTUR, 2019).

Una vez identificadas las prácticas que se han realizado en los últimos años, se puede concluir que aún falta camino por recorrer al seguir implementando nuevas técnicas que permitan la sustentabilidad, reconociendo que mediante el conocimiento y difusión de esos ejercicios se podrá llegar a un cambio sustancial que ayude al medio ambiente y a la sociedad.

Agradecimientos

Agradecemos a la estudiante Norma Patricia Guerra Ortega por su colaboración para la escritura de este artículo.



Referencias

- Bautista Sánchez, J. F. (2021). Control de calidad en el flujo de producción del servicio de alimentos en plataformas marinas de Pemex.
- Binz, P. y De Conto, M. (2019) Gestión de la gastronomía sustentable Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. Estudios perspectivas turismo, volumen 28) Numero (2), pp. 507-525
- Bonilla, N. C. ¿Qué tan sustentable es la tradición? (2020). El patrimonio cultural frente a la crisis alimentaria. JUSTICIA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA EN LAS AMÉRICAS, 41.
- Cáceres-Rodríguez, P., Jara, M., Parra-Soto, S., Troncoso-Pantoja, C., & Lataste-Quintana, C.(2023). Preparaciones culinarias: ¿cómo determinar cuándo forman parte de una dieta sustentable?, Revista chilena de nutrición, Vol.50 Pp.86-97.
- Hidalgo, D. y Martín-Marroquín, J. (2020) El desperdicio de alimentos, Un problema Global. CARTIF Centro Tecnológico, Boecillo.
- Hernández, Y (2020) Cambio climático: Causas y Consecuencias. Revista de estudios interdisciplinarios en ciencias sociales tecnología e innovación RENOVAT, Volumen 4, Num.1, pp. 38-53.
- Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, [L.G.A.A.S], Decretada, Diario Oficial de la Federación [D.O.F.], 17 de Abril de 2024, (México)
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2022) Gastronomía sustentable y transformación de Sistemas Alimentarios. FAO en Venezuela. <https://www.fao.org/venezuela/noticias/detail-events/ar/c/1605610/>
- Organización de las Naciones Unidas (2023) Desafíos Globales: Población. <https://www.un.org/es/globalissues/population#:~:text=D%C3%ADa%20de%20los%208000%20millones,a%208000%20millones%20de%20habitantes>
- Perdomo, R. (2021) Enseñanza de Gastronomía Sustentable en la Educación Media Profesional opción Gastronomía en la Dirección General de Educación Técnico Profesional. <http://repositorio.cfe.edu.uy/handle/123456789/1786>
- Secretaría de Turismo, SECTUR (2019). Las 18 rutas gastronómicas de México. <https://updatemexico.com/destacadas/las-18-rutas-gastronomicas-demexico/>
- Silva Zamora, A., Piñar Álvarez, M., Escalona Aguilar, M., Wojtarowski Leal, A. (2022) Gastronomía sustentable en restaurantes y eventos turísticos de México en el contexto internacional. El periplo sustentable, Numero (42) pp. 120-153
- Tena Luis, E. G., & Ramírez Hernández, J. J. (2022). La gastronomía sustentable en el Valle de Toluca. Horizontes Territoriales, Vol.2(4), Pp.1-23.
- Zamora, A. D. P. S., Piñar-Alvarez, M. A., Aguilar, M. Á. E., & Leal, A. W. (2022). Gastronomía sustentable en restaurantes y eventos turísticos de México en el contexto internacional. El Periplo Sustentable, (43), 120-153

