

La UAM se une al proyecto Red AliSa, en pro de alimentos sostenibles

**Impulsa la promoción de sistemas alimentarios ambientalmente responsables en los comedores institucionales*

**El objetivo es construir circuitos económicos solidarios en vínculo con productores de la CDMX y de municipios mexicanos*



Clara Grande Paz

La Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) es una institución de vanguardia que asume una responsabilidad social que ninguna institución de educación superior pública o privada ha tenido hasta el momento, al sumarse al proyecto Red AliSa (Alimentación Sana) impulsado por el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (Conahcyt) y contar con el Plan de Desarrollo Sostenible ante el Cambio Climático 2022-2030, aprobado por su Colegio Académico, aseguró hoy el doctor Gustavo Pacheco López.

Durante la inauguración del Festival del maíz. De la milpa a la mesa en la Rectoría General de la Casa abierta al tiempo, el Coordinador General para el Fortalecimiento Académico y Vinculación de esta casa de estudios, aprovechó la ocasión para invitar a conocer dicho Plan de Desarrollo Sostenible, en particular el Programa 8, el cual se refiere a un consumo responsable e incluye la promoción de sistemas alimentarios ambientalmente responsables en los comedores de la Universidad.

“Como parte de las acciones se busca integrar en los comedores universitarios información sobre el origen, modo de producción, marcas de calidad y trazabilidad del producto que permita la reflexión del consumidor sobre el impacto de sus decisiones de alimentación, y el proyecto AliSa se articula muy bien con nuestro Plan de Desarrollo para tener una comunidad informada que puede transformar nuestro presente a un futuro deseado”, explicó.

En ese sentido, el doctor José Antonio De los Reyes Heredia, rector general de la UAM, detalló que la Institución colabora con la AliSa, red solidaria de campesinos y consumidores de productos de maíz criollo, que persigue una alimentación sana bajo la filosofía de contribuir a la soberanía alimentaria y con la premisa de dejar de competir para cristalizar esfuerzos y capacidades, buscando la construcción de una trama solidaria en la producción de comida.

“La UAM aplica una perspectiva académica inter y trans disciplinaria que busca integrar herramientas de diferentes disciplinas que, en este caso, se enriquece con la visión de la sociedad, de productores y distribuidores, consumidores y funcionarios públicos, considerando siempre nuestras raíces culturales y el diálogo intercultural entre saberes”.

En su intervención, detalló que el objetivo es la construcción de circuitos económicos solidarios en vinculación con productores de diversas alcaldías de la Ciudad de México y de municipios mexiquenses como Lerma con áreas de suelos de conservación y preferentemente con proximidad a las Unidades universitarias de la UAM.

“Así nace esta iniciativa colectiva del Festival del maíz. De la milpa la mesa en la que la incorporación y contribución de instancias académicas como la Red de Investigación en Economía Social y Solidaria de la UAM y la iniciativa de la universidad La Salle Bajío, Fortalecimiento de Territorios-Red Agroecológicos es determinante para reunirnos hoy en la Rectoría General”.

La bióloga Lourdes Godínez Guevara, enlace institucional del Conahcyt para el proyecto AliSa detalló que como parte de la iniciativa Alimentación universitaria sustentable: de la milpa a la mesa del Proyecto Nacional de Investigación e Incidencia (PRONAI), la UAM dotará de tortillas sanas a sus comedores, inicialmente en Rectoría General y la Unidad Lerma, al ser espacios que cuentan con menos comensales, para continuar en 2024 en las Unidades Xochimilco e Iztapalapa y para 2025 en las sedes Cuajimalpa y Azcapotzalco.

“La UAM es la única Universidad que cuenta con comedores que financian la mayor parte del costo de los alimentos a sus estudiantes, lo cual es un ejemplo para las universidades del país”.

El proyecto crecerá de manera progresiva con la participación tanto de integrantes del Conahcyt como de la UAM, para conocer todos los procesos de trabajo de productores y transformadores y transformadoras, así como los costos y las dificultades de la producción en algunas zonas.

Entre los principales avances, mencionó los eventos de difusión y sensibilización como es el caso del Festival del Maíz, además de la aplicación de cuestionarios de percepción en los comedores, donde hasta el momento se ha realizado la distribución y consumo de tortillas nixtamalizadas.

En el evento también estuvo presente la doctora Patricia Couturier Bañuelos, coordinadora de la Red Institucional de Fortalecimiento a la Economía Social y Solidaria de la UAM, quien hizo la introducción a la conferencia magistral “Bioseguridad de los Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y derechos humanos”, a cargo de Erica Hagman Aguilar, directora de Políticas y Normativa de la Secretaría Ejecutiva de la Comisión Intersecretarial de Bioseguridad de los Organismos Genéticamente Modificados (CIBIOGEM), quien aseguró que sí existe evidencia científica de daños y riesgos por el consumo de OGM en animales.

“Las proteínas Cry tienen actividad insecticida, derivado de su toxicidad y los OGM producen estas proteínas; entre las principales afectaciones reportadas destacan aquellas relacionadas con la toxicidad, la alergenicidad y el estrés oxidativo asociados a la expresión de proteínas exógenas en los organismos”.

También declaró que la expresión de las proteínas exógenas en

el maíz NK603 está asociada a estrés oxidativo, por la producción de radicales libres que se relaciona con cáncer y diabetes.

De acuerdo con Hagman Aguilar, investigaciones basadas en la realización de pruebas de alimentación en animales expuestos a dietas a base de OGM versus libres, de ellos han resultado en detección de glifosato en órganos, músculos y fluidos de animales de granja y alteraciones en varios sistemas y órganos como hígado y riñones.

“Lo que hasta el momento no hay, es evidencia científica que demuestre que su consumo no daña a los humanos”.

La jornada también incluyó conversatorios y presencia de productoras y productores y como parte de la iniciativa – efectuada en el marco del Día Nacional del Maíz, celebrado el pasado 29 de septiembre y el Día Mundial de la Alimentación a conmemorarse este 16 de octubre– se repartieron tortillas azules de maíz nativo en el comedor de la Rectoría General para el disfrute de los comensales.

El Festival del maíz. De la milpa a la mesa concluirá su periplo por todas las sedes de la UAM este martes 17 de octubre en la Unidad Azcapotzalco.

Para consultar la programación completa visita:
<https://www.comunicacionsocial.uam.mx/principal/avisos/festival-maiz.pdf?mibextid=Zxz2cZ>

