

International Journal of Human Sciences Research

PARADIGMAS ALIMENTARIOS SOBERANOS Y SOSTENIBLES IMPULSADOS POR LAS UNIVERSIDADES

Yazmin Araceli Pérez Hernández

Virginia Pilar Panchi Vanegas

Acceptance date: 23/01/2025

All content in this magazine is licensed under a Creative Commons Attribution License. Attribution-Non-Commercial-Non-Derivatives 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0).



Resumen: En la actualidad dentro de los sistemas alimentarios interactúan diversos factores sociales, políticos, económicos, ambientales y de índole emocional, que dan origen a diversos modelos alimentarios, en los que predomina el modelo industrializado. No obstante, al priorizar el factor económico y convertir a los alimentos en mercancías con escasos nutrientes, contribuye a agravar las distintas crisis humanitarias: alimentaria, ambiental, energética, entre otras. Ante esta situación, la propuesta es transitar hacia paradigmas alimentarios alternos sostenibles y respetuosos con el planeta, los seres humanos y las demás formas de vida, basados en los principios de la soberanía alimentaria, la agroecología, el comercio justo y local, el consumo consciente, el antiespecismo y la alimentación basada en plantas entre otros. En este sentido, se ha identificado que las universidades tienen un papel central para llevar a cabo este cambio de paradigma alimentario. El objetivo de este artículo es, por una parte, evidenciar la ineeficacia y los efectos del modelo alimentario industrializado y cómo influyen en las diversas crisis a las que hace frente la humanidad. Por otro lado, busca visibilizar los paradigmas de alimentación alternos y cómo se ven impulsados a través de diversas iniciativas propuestas en los espacios alimentarios universitarios.

Palabras-clave: sistemas alimentarios, cafeterías universitarias, soberanía alimentaria, menús basados en plantas.

INTRODUCCIÓN

Actualmente en los sistemas de alimentación interactúan diversos factores sociales, económicos, políticos, ambientales e incluso emocionales. La forma en cómo se dan estas interacciones da lugar a los modelos alimentarios, y es el modelo industrializado el que predomina. Sin embargo, poner al centro la economía y convertir los alimentos en mercancías carentes de nutrientes, contribuye a agravar crisis humanitarias que van más allá de la ham-

bruna y que tienen que ver también con una alimentación con exceso de productos procesados. Por otra parte, el sistema alimentario industrializado está estrechamente vinculado con la crisis ambiental, energética y climática.

Ante este panorama, se proponen paradigmas alimentarios alternos basados en los principios de la soberanía alimentaria, la agroecología, el comercio justo y local, el consumo consciente, el antiespecismo y la alimentación basada en plantas entre otros, que resultan ser más sostenibles, justos, saludables y respetuosos con el planeta, los seres humanos y las demás formas de vida. En este sentido, se ha enfatizado el papel central que tienen las universidades para llevar a cabo este cambio de paradigma alimentario.

El objetivo de este artículo es, por una parte, evidenciar la ineeficacia y los efectos del modelo alimentario industrializado y cómo influye en las diversas crisis a las que hace frente la humanidad. Por otro lado, visibilizar los paradigmas de alimentación alternos y cómo se ven impulsados a través de diversas iniciativas propuestas en los espacios alimentarios universitarios.

SISTEMA ALIMENTARIO INDUSTRIALIZADO Y CRISIS INTERDEPENDIENTES

Las cadenas de alimentación basadas en la producción, transformación, comercialización y consumo se han convertido en sistemas alimentarios en los que interactúan factores socioculturales, ambientales, industriales, económicos, geopolíticos, tecnológicos e incluso emocionales, de ahí la complejidad de su abordaje y transformación. La forma cómo estos sistemas funcionan y se organizan da lugar a los modelos alimentarios (Díaz y Sevilla, 2023), de los cuales, actualmente predomina un modelo alimentario industrial globalizado el cual no solo es insostenible y poco saludable, sino que es uno de los factores que contribuye a agravar las diversas crisis a las que hacen frente los seres humanos.

En principio, la crisis alimentaria, la cual no solo hace referencia al problema del hambre, en el que un número considerable de personas en el mundo¹ no tiene acceso a una alimentación que les permita cubrir los requerimientos básicos de energía (subnutrición), sino que también, alude a otras dos dimensiones en torno a la problemática de la malnutrición: 1) la carencia de micronutrientes y 2) las enfermedades asociadas a las sustancias y aditivos que contienen los alimentos ultraprocesados: sodio, grasas y azúcares añadidos, entre otras. (VSF Justicia Alimentaria Global, 2016; Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2021).

Lo anterior representa la otra faz de una situación que va más allá de la hambruna, y que tiene que ver también con una profunda problemática nutricional estrechamente relacionada con la industrialización de los alimentos, con la escasa o nula aportación de nutrientes, así como el desperdicio y la distribución inequitativa de éstos, en los que se calcula que un tercio de su producción termina vertiéndose en los contenedores de los consumidores (ODS-12; FAO, s.f.). En este sentido, se ha considerado a la escasez de alimentos como uno de los mitos del hambre, en donde el problema en sí no radica en la insuficiencia, sino en el acceso a éstos (Moore, Collins et. al., 2005).

La transformación de la dieta en la que más del 50% de los alimentos que se consumen en la actualidad ya no son solo procesados, sino ultraprocesados² ha ocasionado obesidad y sobrepeso considerados, además, como la pandemia del siglo XXI, se asocian con enfermedades como diabetes, hipertensión y algunos tipos de cáncer (Organización Panamericana de la Salud, [PAHO] 2023). Este estilo de alimentación *fast food* capitalista, que convierte a los alimentos en productos llenos de calorías vacías, le-

jos de nutrir resulta perjudicial para la salud, particularmente para las mujeres, los niños y la población vulnerable que no puede acceder a alimentos de calidad, porque “al contrario de lo que sostiene la creencia popular, la obesidad no es un problema que tienen los ricos por comer mucho: es, con mayor frecuencia, un problema que aqueja a los pobres que viven en países ricos, que son los que se llevan la peor parte de las enfermedades relacionadas con la dieta” (Shiva, 2018, p. 10)

La ingesta cada vez mayor de productos ultraprocesados lleva a cuestionar cuáles son los factores que influyen en las elecciones de consumo. En este sentido, comer no solo es el acto biológico de ingerir alimentos, sino que en este influyen aspectos sociales, culturales y emocionales. Aunque la decisión respecto a qué alimentos comer es individual, se ve influenciada también por el contexto sociopolítico y económico, en el que la publicidad y el marketing utilizados como herramientas de persuasión de la industria alimentaria, tienen un impacto en la forma en cómo las personas se alimentan y en los productos que eligen consumir.

Lo anterior es resultado también de la desinformación y desconexión entre las elecciones de consumo, la forma en cómo se producen los alimentos y todos los elementos y factores implicados:

Cuando comemos no pensamos en cómo podemos estar contribuyendo al cambio climático, tampoco valoramos si somos personas privilegiadas por tener acceso a esos alimentos, ni nos vienen a la cabeza las condiciones de vida de los trabajadores del sector alimentario, el sufrimiento que han tenido que padecer algunos animales, los bosques deforestados, las selvas arrasadas o los fondos marinos esquilados” (Sánchez, 2021, p. 9).

1. De acuerdo con el Informe sobre el Estado de la Seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo en el año 2020, 798 millones de personas sufrieron hambre (FAO, 2021).

2. De acuerdo con VSF Justicia Alimentaria Global (2016), tan solo el 30% del presupuesto alimentario es destinado a la producción de alimentos frescos, mientras el resto para alimentación procesada.

Por tanto, la conexión entre el alimento y su origen o bien está ausente o, se encuentra tergiversada por la industria alimentaria, lo que permite consumir sin cuestionamientos respecto a sus impactos en la salud humana y del planeta.

Aunado a su influencia en la crisis alimentaria y de nutrición, el modelo alimentario industrial es altamente dependiente de la industria petroquímica para la producción de fertilizantes, aditivos, envases y combustibles, lo que conlleva el incremento en el precio de los alimentos en función del costo del petróleo y el gas. De esta forma, la crisis alimentaria se agrava con la crisis energética y el aumento de los combustibles fósiles a nivel mundial (Levi & Molnar, 2022; Díaz y Sevilla, 2023). Pero, además, la aplicación excesiva de agroquímicos como plaguicidas, fertilizantes, así como herbicidas, tienen consecuencias en la salud tanto de las personas que trabajan en el campo, como en aquellas que habitan en zonas cercanas a los cultivos (OPS/ OMS, s.f.) Asimismo, el uso de estas sustancias para eliminar plagas y hierbas invasoras afecta considerablemente a polinizadores e insectos benéficos, y deteriora la biodiversidad de la tierra (BBC Mundo, 2018).

La agricultura y la ganadería a gran escala que conforman el modelo alimentario industrial, ya no tienen como fin producir alimentos, sino que su objetivo se basa en la maximización, rentabilidad y especialización de la producción, por lo que se han convertido en actividades que contribuyen de forma significativa a la contaminación de los ecosistemas y el agua, la emisión de gases de efecto invernadero, así como la degradación de la tierra, la pérdida de biodiversidad, la deforestación, entre otros desequilibrios ambientales (Shiva, 2018; Steinfeld et. al., 2009).

Asimismo, el bienestar de los animales que son destinados a la alimentación representa un desafío ético importante, debido a las técnicas empleadas por la industria alimentaria

como la creación de macrogranjas en las que vacas, cerdos, gallinas, entre otros, se crían en condiciones antinaturales en hacinamiento, estabulación, con sobrecarga de antibióticos y otros procedimientos que les infringen dolor y sufrimiento (Singer, 2018; Joy, 2013), lo cual impacta en la calidad de la carne y productos que se obtienen a partir de estos con consecuencias en la salud de los consumidores, como la resistencia antimicrobiana y a los antibióticos (OPS/OMS s. f.) así como intoxicaciones por sustancias como el clembuterol (Esquerda, et. al., 2021).

Las crisis alimentaria-nutricional, energética y ambiental, además de estar vinculadas, se ven influidas por el sistema alimentario que, al poner en el centro a la economía, ha convertido a los alimentos en mercancías, productos altamente procesados con escaso aporte nutricional y cargados de sustancias adictivas que lejos de nutrir, enferman. Por tanto, ante los diversos impactos negativos de este sistema, tanto en las personas como en el ambiente y a nivel planetario, es necesario impulsar una transición hacia nuevos paradigmas alimentarios que involucre a las instituciones, los agentes económicos, políticos, de salud y sociales pero también a las universidades, a través de la formación de profesionales que analicen la situación alimentaria y los múltiples factores que inciden en esta, así como espacios de investigación que den seguimiento, pero, sobre todo, que sean capaces de trascender la investigación tradicional y pasar a la acción desde un enfoque transdisciplinario que reconozca los conocimientos y saberes de las personas y comunidades que trabajan en relación directa con la tierra (Escalona et. al., 2015).

PARADIGMAS ALTERNOS IMPULSADOS POR LOS ESPAZIOS ALIMENTARIOS DE LAS UNIVERSIDADES

Frente al modelo alimentario industrial globalizado se encuentra la propuesta del modelo basado en la soberanía alimentaria, el cual, reivindica el significado de los alimentos y está estrechamente vinculada con el derecho a la alimentación en el que toda persona debe tener acceso a una alimentación adecuada y suficiente en correspondencia con sus tradiciones culturales (De Schutter, s.f.).

De esta forma, la soberanía alimentaria, propuesta por el movimiento social La Vía Campesina³ hace referencia a:

El derecho de los pueblos a definir sus propias políticas sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos, garantizando el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción y comercialización agropecuaria, y de gestión de los espacios rurales en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental (Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria, [FMSA] 2001, s. p.).

De acuerdo con los objetivos y principios que definen a la soberanía alimentaria, esta propone alternativas de producción de alimentos más justas a través del trabajo digno, el comercio justo y local; así como saludables y sostenibles, respetando los ciclos naturales de la tierra. En este sentido, está estrechamente vinculada con la agroecología la cual, propone un cambio de modelo alimentario que integre tanto las prácticas de producción y transformación, como la justicia social, la gestión y el respeto por la tierra y el conocimiento de

los saberes ancestrales (Díaz y Sevilla, 2023; Cuéllar y Sevilla, 2013). De esta forma: “[...] la Soberanía Alimentaria, así como la Agroecología desde su dimensión política y cultural, plantean la necesidad de relocatear la cadena agroalimentaria para, al hacerlo, generar un cambio en las estructuras de poder de la misma” (Cuéllar y Sevilla, 2013, pp. 25-26).

Los alcances y beneficios que trae consigo un modelo alimentario basado en la soberanía alimentaria, han hecho que esta adquiera relevancia en diversos espacios universitarios (Díaz y Sevilla, 2023; Escalona, 2015) los cuales, a su vez, son promotores potenciales de este cambio de modelo alimentario. En este sentido, tal como sostiene Escalona et. al., la universidad:

Está llamada a ejercer su rol social en la compleja trama que existe en torno a la soberanía alimentaria, desarrollando las diversas formas de co-investigación basada en el conocimiento especializado y no especializado y la formación de redes horizontales para el aprendizaje y la acción autónoma (2015, p. 1222).

Por lo que es necesario trascender, por una parte, su concepción como únicos espacios del conocimiento, aislados de la realidad y las problemáticas que les rodean. Por otro lado, la investigación enfocada a la difusión y reconocimiento en el ámbito científico, más que en generar transformaciones reales a escala local, se encuentran supeditadas al ser financiadas por la propia industria agroalimentaria, tal como mencionan Díaz y Sevilla (2023): “[...] las grandes empresas agroalimentarias se insertan en los espacios universitarios financiando becas de estudios, másteres propios y doctorados cuyo único objetivo es formar profesionales que defiendan sus intereses económicos y el modelo agroalimentario industrial globalizado” (p. 49).

3. Un movimiento internacional fundado en 1993 en Mons, Bélgica que: [...] agrupa a millones de campesinos y campesinas, pequeños y medianos productores, pueblos sin tierra, indígenas, migrantes y trabajadores agrícolas de todo el mundo. Defiende la agricultura sostenible a pequeña escala como un modo de promover la justicia social y la dignidad. Se opone firmemente a los agronegocios y las multinacionales que están destruyendo los pueblos y la naturaleza (La Vía Campesina, 2011, s/p). En 1996, de forma paralela, se llevó a cabo la Cumbre Mundial de la Alimentación en la que se aprobó la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial.

Además del énfasis en la vinculación entre la investigación y las problemáticas alimentarias sin intereses de por medio, la gestión y soberanía de los espacios alimentarios universitarios resulta fundamental para transitar hacia nuevos paradigmas alimentarios basados en la soberanía alimentaria, la sustentabilidad, el comercio justo y local, el respeto por los animales y el medioambiente, entre otros principios.

Los espacios alimentarios de las universidades incluyen principalmente a las cafeterías y comedores, pero también, a las máquinas expendedoras a las que recurren los estudiantes en busca de un alimento de rápido acceso y algunas de éstas, a los mercados que se llevan a cabo periódicamente dentro de sus instalaciones para promover el comercio local y justo, la agroecología, la soberanía alimentaria, entre otros (Vargas, 2022)⁴.

Debido a las problemáticas ambientales y a los efectos negativos en la salud resultado de los productos ultraprocesados, cada vez más universidades se preocupan por la alimentación de sus estudiantes, docentes e incluso, el personal administrativo. Por lo que han propuesto la transformación de estos espacios en modelos más soberanos, sostenibles y justos desde la responsabilidad social universitaria (Vargas y Panchi, 2023).

La gestión y soberanía de los espacios alimentarios universitarios precisa llevarse a cabo desde principios éticos, sociales y de respeto por el medioambiente y los animales, para transitar hacia un modelo alimentario sostenible, saludable y justo. Para ello, se requiere introducir en las cafeterías, comedores y máquinas expendedoras, alimentos de origen agroecológico, de temporada, locales y más alternativas de origen vegetal, provenientes del comercio justo.

En cuanto a la gestión sostenible de estos espacios, es necesario implementar políticas

4. Un ejemplo de estos es el Mercado agroecológico *Ahimsa* llevado a cabo dos veces al mes, dentro de las instalaciones del Instituto de Estudios Sobre la Universidad, de la Universidad Autónoma del Estado de México. Dicha iniciativa tiene como fin fomentar la soberanía alimentaria, la agroecología y la sostenibilidad, así como las economías locales, el comercio justo y el consumo ético.

5. *Menú por el planeta*, es un movimiento integrado por estudiantes universitarios que conscientes del impacto que la industria ganadera tiene en el planeta han decidido involucrarse para generar cambios en el sistema alimentario. (Vegetarianos hoy, (s/f)).

dirigidas a la reducción del uso de plásticos en los envases alimentarios (Dávila, et. al., 2023; Díaz y Sevilla, 2023) e incluso, su eliminación, fomentando la responsabilidad de llevar envases, bolsas y contenedores propios. Asimismo, como una forma de contrarrestar la crisis climática, pero, sobre todo, fomentar posturas éticas por parte de los estudiantes, también son necesarias políticas encaminadas a reducir el consumo de carne en los menús escolares, ofreciendo más opciones veganas y vegetarianas, equilibradas, nutritivas y saciantes (Vegetarianos hoy, s/f)⁵; así como el acceso a la información nutricional y el origen de los alimentos a fin de promover el consumo consciente y responsable.

Finalmente, son necesarias políticas para concientizar respecto a la reducción de desperdicio de alimentos para lo cual, se sugiere ofrecer distintas porciones, reciclar la comida sobrante aprovechando los residuos orgánicos para composta, y la posibilidad de destinar los menús que no se hayan servido en el día para proyectos solidarios o con un costo accesible para la comunidad estudiantil que no pueda costear el precio completo de un menú (Díaz y Sevilla, 2023).

En torno a las políticas anteriores, diversas universidades llevan a cabo prácticas que fomentan la sostenibilidad, el antiespecismo, el comercio justo y el consumo consciente. En cuanto a la implementación de menús con opciones veganas y vegetarianas, se encuentra la Universidad Pompeu Fabra (UPF) en Barcelona (El Economista, 2020), la Universidad Libre u Universidad Técnica de Berlín (Reforma, 2021) y recientemente la Universidad de Cambridge, en donde los estudiantes votaron a favor de transitar hacia menús basados en plantas en sus cafeterías (The Guardian, 2023).

Asimismo, el alumnado de las universidades

escocesas impulsó a Edimburgo a firmar el Acuerdo Basado en Plantas, como un compromiso para reducir el consumo de carne y productos lácteos para contrarrestar los efectos de la crisis climática (Plant Based Treaty, 2023). En Estados Unidos, más de 200 universidades podrán disponer de una variedad de opciones vegetales (El periodista, 2023).

En lo que se refiere a propuestas para reducir el desperdicio de alimentos en los espacios alimentarios, en la Universidad del País Vasco, se llevan a cabo acciones para aprovechar al máximo los alimentos y los residuos orgánicos a través del compostaje, además de iniciativas como la nevera solidaria y los envases ecológicos compostables para que los alumnos y comensales puedan llevarse a casa la comida que les ha quedado (Universidad del País Vasco s.f.).

En cuanto a impulsar el comercio justo y el consumo consciente, en la Universidad Carlos III, se ha propuesto la iniciativa para promover la oferta de café proveniente del comercio justo en cafeterías y máquinas expendedoras de bebidas calientes. En su menú de autoservicio se ofertan productos frescos, de temporada y algunos de origen agroecológico (Universidad Carlos III Madrid, 2018). En la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) se promueven los Mercados de Comercio Justo, como el *Mercado agroecológico Ahimsa* para fomentar la soberanía alimentaria, la agroecología y la sostenibilidad, así como las economías locales, el comercio justo y el consumo ético (Vargas, 2022). Finalmente, en la Universidad Veracruzana, se lleva a cabo una autoevaluación anual de sus cafeterías en categorías como la alimentación, agua y energía, residuos, preventión de riesgos y responsabilidad social (Universidad Veracruzana, s. f.).

Las iniciativas anteriores evidencian el potencial de las universidades para gestionar sus espacios y recursos alimentarios de forma sostenible y soberana: cafeterías, comedores, mercados, así como máquinas expendedoras de forma soberana y sostenible. En ese sentido,

son catalizadoras de modelos alternativos alimentarios que promuevan la soberanía alimentaria y la agroecología, el comercio justo, el consumo consciente, el respeto por los animales y el cuidado del medioambiente.

CONCLUSIONES

El modelo predominante industrial globalizado, está estrechamente relacionado con las diversas crisis humanitarias: nutricional, energética, ambiental e incluso planetaria, las cuales, a su vez, se ven influenciadas por este sistema.

Aunque uno de los objetivos de la Agenda 2030 es la erradicación del hambre en el mundo, esta es solo una cara de la problemática nutricional que incluso, se ve superada por la obesidad y enfermedades crónicas relacionadas con una alimentación deficiente en nutrientes, altamente procesada y cargada de sustancias aditivas.

Frente a los impactos negativos del sistema alimentario industrializado en las personas, los animales, el ambiente y a nivel planetario, se precisa impulsar una transición hacia nuevos paradigmas alimentarios que involucre a todos los agentes que interactúan en este sistema, esto incluye también a las universidades como fuente de soluciones innovadoras para la sociedad, pero también, espacios de análisis y reflexión que deben vincularse con la realidad.

Una forma de impulsar la transición hacia nuevos paradigmas alimentarios basados en los principios de la soberanía alimentaria, la agroecología, el comercio justo, el consumo ético, la sostenibilidad y el antiespecismo, es a través de la gestión de los espacios y alternativas de expendio de productos agroecológicos y erradicación de cárnicos, así como contenedores de plástico y unicel. Al respecto, diversas universidades han propuesto iniciativas que evidencian su potencial para gestionar sus espacios alimentarios de forma sostenible y soberana, pero, sobre todo, como impulsoras de modelos alternativos alimentarios basados en hábitos saludables, justicia social y en el cuidado del medioambiente.

REFERENCIAS

- BBC Mundo, (2018). *La polémica batalla que las abejas le ganaron a los insecticidas (y por qué esto enfurece a algunos agricultores)*. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-43927698>
- Cuéllar, M., y Sevilla, E. (2013). La Soberanía Alimentaria: la dimensión política de la agroecología. En Cuéllar, M., Calle, A., Gallar, D. (Eds). *Procesos hacia la soberanía alimentaria*, 15-32. Icaria.
- De Schutter, (s. f.) *Derecho a la alimentación*. <http://www.srfood.org/es/derecho-a-la-alimentacion#:~:text=1,,su%20propio%20alimento%20o%20adquirir%C3%A9ndolo>.
- Dávila, A. R., Sánchez, B. y Ruiz, P. (2023). Sostenibilidad y gestión de residuos en la cafetería de la Facultad de Educación de la Universidad Complutense de Madrid. En Vargas, H. C. y Panchi, V. P. (Coords.) *Cafeterías sostenibles y alimentación soberana desde la responsabilidad social universitaria*, 191-214. Comunicación Científica.
- Díaz, C. y Sevilla A. (2023). *Menú para la rebelión alimentaria en el campus*. <https://redalimentaccion.org/recurso-educativo/menu-para-la-rebelion-alimentaria-en-el-campus/>
- El Economista (2020) *La UPF, primera universidad del estado en adherirse a la campaña Menú por Planeta y ofrecer un menú para frenar la crisis climática*. <https://www.elefonomista.es/ecoaula/noticias/10423873/03/20/La-UPF-primera-universidad-del-estado-en-adherirse-a-la-campana-Menu-por-Planeta-y-ofrecer-un-menu-para-frenar-la-crisis-climatica.html>
- El periodista (2023). *Universidades líderes tendrán opción de menú (sic) basado en plantas*. <https://www.elperiodista.cl/2023/03/universidades-lideres-tendran-opcion-de-menus-basado-en-plantas/>
- Escalona, M., Leal, M., Pineda, M., Ruiz, E., Sánchez, L., (2015). El Papel de la Universidad Pública en la Soberanía Alimentaria. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, 20 (67), 1215-1231. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-66662015000400010&script=sci_abstract
- Ezquerra, A., Bueno, G., Torres, K., Arias, R., y Ramírez, J. E. (2019). Intoxicación alimentaria por clembuterol, padecimiento subdiagnosticado. *Acta médica Grupo Ángeles*, 17(4), 406-408. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-72032019000400406&lng=es&tlang=es
- Foro Mundial Sobre la Soberanía Alimentaria (2001). *Declaración final del foro mundial sobre soberanía alimentaria*. http://www.alliance21.org/2003/article.php3?id_article=2523
- Joy, M. (2013). *Por qué amamos a los perros, nos comemos a los cerdos y nos vestimos con las vacas. Una introducción al carnismo*. Plaza y Valdés.
- La Vía Campesina, (2011) *¿Quiénes somos?* <https://viacampesina.org/es/quienessomos/page/128/>
- Levi, P. & Molnar, G. (2022). *How the energy crisis is exacerbating the food crisis*. https://www.iea.org.translate.goog/commentaries/how-the-energy-crisis-is-exacerbating-the-food-crisis?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=sge
- Moore, F., Collins, J., Rosset, Peter et. al., (2005). *Doce mitos sobre el hambre. Un enfoque esperanzado para la agricultura y la alimentación del siglo XXI*. Icaria.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], (2021). *El Estado de la Seguridad Alimentaria y la nutrición en el mundo 2021*. FAO. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cb4474es>
- Organización de las Naciones Unidas (ONU), *Objetivos del Desarrollo Sostenible. Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles*, <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO). *Pérdida y desperdicio de alimentos*. <http://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es>

Organización Panamericana de la Salud, (2023). *Consumo de productos ultraprocesados y procesados con exceso de nutrientes asociados con enfermedades crónicas no transmisibles y la alimentación insalubre en las Américas*. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/55547>

Organización Panamericana de la Salud [OPS]/Organización Mundial para la Salud [OMS] (s.f.) *Exposición ocupacional a plaguicidas y sus efectos en la salud de trabajadores agrícolas: estudios epidemiológicos en Chile y Brasil*. <https://www.paho.org/es/eventos/exposicion-ocupacional-plaguicidas-sus-efectos-salud-trabajadores-agricolas-estudios>

Organización Panamericana de la Salud [OPS]/Organización Mundial para la Salud [OMS] (s.f.) *Resistencia Antimicrobiana en Producción Animal*. <https://www.paho.org/es/panaftosa/resistencia-antimicrobiana-produccion-animal#:~:text=%C2%BFFQu%C3%A9%20acelera%20la%20aparici%C3%B3n%20y,la%20resistencia%20a%20los%20antimicrobianos>.

Plant Based Treaty, (2023). *Edimburgo se convierte en la primera capital europea en respaldar el llamamiento de Acuerdo Basado en Plantas en respuesta a la emergencia climática*. <https://plantbasedtreaty.org/es/edinburgh-endorses-plant-based-treaty/>

Reforma, (2021). *Universidades alemanas servirán más comida vegana*. <https://www.reforma.com/universidades-alemanas-serviran-mas-comida-vegana/ar2250781>

Sánchez, A. (2021). *Tu dieta puede salvar el planeta*. Paidós.

Singer, P. (2018). *Liberación animal* (2.^a ed.) Taurus.

Shiva, V. (2018) *¿Quién alimenta realmente al mundo?* Madrid, Capitán Swing.

Steinfeld, H., Gerber, P., Wassenaar, T., Castel, V., Rosales, M. y De Haan, C. (2009). *La larga sombra del ganado: Problemas ambientales y opciones*. FAO. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/011/a0701s/a0701s.pdf>

The Guardian, (2023). *Cambridge University students vote for completely vegan menus*. <https://www.theguardian.com/education/2023/feb/21/cambridge-university-students-vote-for-completely-vegan-menus>

Universidad Carlos III de Madrid, (2018). *La UC3M aprueba la Declaración de las Universidades Españolas en favor del Comercio Justo y el Consumo Responsable*. <https://www.uc3m.es/ss/Satellite/cooperacion/es/TextoDosColumnas/1371251938770/?d=Touch>

Universidad del País Vasco. *Sostenibilidad*. <https://www.ehu.eus/es/web/iraunkortasuna/searchresults?q=compostaje&scope=-this-site>

Universidad Veracruzana (s/f). “Distintivo Cafetería sustentable UV. Evaluación de las prácticas de sustentabilidad en las cafeterías”. <https://www.uv.mx/cosustenta/soberania-alimentaria-y-en-la-salud/cafeterias-sustentables/>

Vargas, H. (2022). Mercados agroecológicos universitarios: formación ética in situ sobre soberanía alimentaria y comercio justo. En Vargas H. C. y Chávez, M.C. (Coords.) *Universidad y Soberanía alimentaria. Un compromiso ético social*, 53-76. Dykinson. <https://www.dykinson.com/libros/universidad-y-soberania-alimentaria-un-compromiso-etico-social/9788411221290/>

Vargas, H. C. y Panchi, V. P. (2023), (Coords). *Cafeterías sostenibles y alimentación soberana desde la responsabilidad social universitaria*. Comunicación Científica.

Vegetarianos hoy, (s/f) *Menú por el planeta*. <https://vegetarianoshoy.org/menuporelplaneta/>

VSF Justicia Alimentaria Global (2016). La alimentación insana: una epidemia mundial.