



MANUAL PARA LA GESTIÓN COLECTIVA DE REDES ALIMENTARIAS ALTERNATIVAS



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

IBERO
PUEBLA



LAINES
LABORATORIO DE INNOVACIÓN
ECONÓMICA Y SOCIAL

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA PUEBLA

Biblioteca Interactiva Pedro Arrupe SJ

Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación

Coordinado por: Rocío García Bustamante, Valeria de León Roblero, Rocío Lorena Hernández Cabrera.

Manual para la gestión colectiva de redes alimentarias alternativas. Puebla, México: CONAHCYT, Universidad Iberoamericana Puebla, 2024.

1. Economía Solidaria. 2. Agroecología. 3. Redes alimentarias alternativas. 4. Gestión cooperativa. 5. Comercialización y consumo

I. Universidad Iberoamericana Puebla, entidad editora.

La Universidad Iberoamericana Puebla agradece la colaboración y apoyo del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONHACYT). Programas Nacionales Estratégicos de Investigación e Incidencia en Soberanía Alimentaria "Fortalecimiento y habilitación de redes e iniciativas alimentarias de producción y consumo local de Economía Social y Solidaria en el marco territorial en Puebla y Tlaxcala" 316911

"Queda prohibida la reproducción parcial o total, directa o indirecta del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización expresa y por escrito de los editores, en términos de

la Ley Federal de Derecho de Autor, y en su caso, de los tratados internacionales aplicables; la persona que infrinja esta disposición, se hará acreedora a las sanciones legales correspondientes".

Primera edición, 2024, ISBN: 978-607-8587-82-7

DR © Universidad Iberoamericana Puebla y el Laboratorio de Innovación Económica y Social (LAINES).

Blvd. Niño Poblano 2901, Reserva Territorial Atlixcáyotl,

San Andrés Cholula, Puebla, México, CP 72820 <https://micrositios.iberopuebla.mx/publicaciones/> <http://libros.iberopuebla.mx/> <https://www.facebook.com/libreriauniversitariaiberopuebla/>

DR INECOL. Red de Ambiente y Sustentabilidad. Carretera Antigua a Coatepec 351. El Haya, C.P. 91073. Xalapa-Enriquez, Veracruz. Teléfono 52 (228) 842 18 00, correo: rocio.garcia@inecol.mx Teléfono: 52 (228) 842 18 00 ext 4322

Diseño editorial y diagramación: Lourdes García

Fotografía: Luis Alberto Hernández Pérez

Hecho en México

MANUAL PARA LA GESTIÓN COLECTIVA DE REDES ALIMENTARIAS ALTERNATIVAS



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

IBERO
PUEBLA



DASAC
DESARROLLO Y APRENDIZAJE
SOLIDARIO A.C.



LAINES
LABORATORIO DE INNOVACIÓN
ECONÓMICA Y SOCIAL



ÍNDICE

| Pag. | |
|-----------|--|
| 5 | Introducción. |
| 9 | 1.- Gestión interna de colectivos agroecológicos desde la economía social y solidaria. |
| 15 | 2. Toma de decisiones y comunicación asertiva en los colectivos. |
| 20 | 3. Finanzas solidarias. |
| 27 | 4. Producción agroecológica y el sistema participativo de garantía. |
| 33 | 5. Procesamiento de alimentos, inocuidad y el sistema participativo de garantía. |
| 39 | 6. Distribución y comercialización de productos de productores de pequeña escala. |
| 45 | 7. Sistemas colectivos de consumo consciente. |
| 51 | Anexos. |

INTRODUCCIÓN



En el contexto de las diversas crisis, es necesario buscar caminos que permitan la construcción de alternativas. El actual sistema alimentario industrial, se caracteriza por la mercantilización de los alimentos y la exclusión de pequeños productores locales, quienes no pueden competir con las grandes empresas. Así mismo estos sistemas productivos tienen afectaciones en el medio ambiente, la biodiversidad y la salud. Ante esto, diversos actores sociales ensayan formas de organización colectiva, que buscan construir sistemas alimentarios más solidarios, justos, equitativos y sustentables, que den como resultado formas de vida digna e incluyentes. Se trata de consumidores y productores muchas veces involucrados en las llamadas Redes Alimentarias Alternativas (RAA).

Las RAA, nacen en contraposición al sistema alimentario hegemónico y buscan reconectar productores y consumidores, proponiendo articulaciones, estrechando vínculos entre campo y ciudad.

Las redes alimentarias se expresan de diversas formas, entre las que destacan: mercados y tianguis locales, cooperativas de consumo, canasteros y tiendas solidarias, huertos urbanos, alimentos regionales, mercados del trueque, entre otras, que ofrecen alimentos regionales y tienen prácticas comerciales justas. Si bien, en el país existen varias de estas redes, aún somos minoría si nos contrastamos con el negocio alimentario.

Es necesario fortalecer las redes alimentarias alternativas a través del trabajo colectivo. Una forma de hacerlo es por medio del intercambio de experiencias y de sistemas formativos. Desde esta necesidad, surge el presente manual, el cual pretende ser herramienta para la consolidación o fortalecimiento de dichas redes. Mediante la experiencia y el trabajo de diversos actores que participan en redes alimentarias alternativas a nivel nacional, academia y organizaciones de base, construimos colectivamente siete módulos con temas relacionados a las redes: gestión y fortalecimiento de las organizaciones, finanzas solidarias, producción agroecológica, procesamiento y transformación de alimentos, comercialización y distribución en circuitos locales y estrategias de (auto) consumo.

Cada uno de estos apartados tiene una descripción de las problemáticas detectadas en cada etapa, seguido de conceptos de referencia que permiten tener un lenguaje común, así como de actividades colectivas que posibilitan a productores, consumidores o cualquier persona con interés, poner en práctica los temas señalados. Al final del manual se pueden encontrar formatos que ayudan a la aplicación y sistematización de las actividades.

Este manual está dirigido a organizaciones, iniciativas, redes y colectivos, que construyen o intentan construir redes alimentarias alternativas, su objetivo es compartir e intercambiar aprendizajes y experiencias de varios años.

1

GESTIÓN INTERNA DE COLECTIVOS AGROECOLÓGICOS DESDE LA ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA HERRAMIENTAS PRÁCTICAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN EN DIVERSOS CONTEXTOS

SESIÓN DESARROLLADA POR:
GUILLERMINA CORONADO FLORES



PROBLEMÁTICA:

Con la experiencia, se ha observado que muchos de los colectivos que trabajan iniciativas agroalimentarias, particularmente las que se desenvuelven en el esquema de Economía Social y Solidaria y de la agroecología, no cuentan con la formación y/o herramientas necesarias para desplegar procesos organizativos eficientes. Muchas de ellas accionan principalmente desde la experiencia cotidiana, que si bien, es fundamental y enriquecedora, en la mayoría de los casos no es suficiente para poder concretar y estructurar procesos organizativos de largo aliento.

Otra problemática que presentan los colectivos, es la falta de claridad en el desempeño de las actividades, pues no hay objetivos precisos resultado de una planeación y evaluación. En la mayoría de los casos, se reacciona a las necesidades del momento, pero no hay una claridad integral y colectiva. Esto, va de la mano de la limitada participación por parte de algunos integrantes de las organizaciones derivada de la carga de trabajo, pues varios de ellos tienen que buscar otros empleos para poder generar ingresos para sus familias. En el caso de las mujeres, esto es aún más grave, pues además del trabajo en las organizaciones están a cargo de las tareas de cuidado, lo que les duplica la carga.

Es por eso necesario fortalecer a los colectivos en sus procesos organizativos e identitarios, para que fortalezcan y eficienten la gestión, el tiempo, la realización de tareas y responsabilidades, de una manera formal y evaluable, que obedezca a los objetivos planteados por cada colectivo.

PROPUESTAS:

Es importante contar con metodologías participativas que permitan fortalecer procesos internos / organizativos, para entonces, mejorar las capacidades y tener mayor incidencia. El trabajar en colectivo, implica generar formas y acuerdos que facilite la participación e incidencia en las organizaciones.

Para cada organización es necesario definir una identidad, valores comunes y un código de conducta para facilitar el trabajo común.

CONCEPTOS DE REFERENCIA

Entre los colectivos que trabajan proyectos agroalimentarios se encuentran las **Iniciativas Agroalimentarias de Economía Popular, Social y Solidaria (IAEPSS)**, son proyectos de producción, procesamiento, y/o intercambio de alimentos en contextos rurales y urbanos, desplegados por distintos actores sociales que intentan generar alternativas de trabajo, alimentación y vida desde lo local (García-Bustamante, R. y de León, V., 2023). Estas iniciativas conllevan una organización social, entendida como, un colectivo que busca cumplir un objetivo o propósito común, a través de la división del trabajo. Es importante ubicar a dicha organización en un territorio, pues esto, determinará su entorno biofísico, cultural, identitario e histórico, y en consecuencia su forma de gestión e incidencia.



“

No podemos estar separados para hacer una comunidad. Se debe estar UNIDOS no juntos. Unidad para poder hacer una comunidad.

”

El trabajo en colectivo, bajo la mirada de la Economía Social y Solidaria, puede mejorar la incidencia de las iniciativas, con la identificación de posibilidades y retos, pero sobre todo, planeando sus acciones. **La planeación** se desarrolla a partir de la identificación de un problema y buscando soluciones al mismo, al establecer los pasos necesarios, actividades, recursos y tiempos para poder solventarlo. Esta planeación debe realizarse de manera participativa, democrática, coherente con los valores de las iniciativas y con sentido de comunidad.

Es importante señalar que al desarrollar la identidad de cada organización, se propone plasmarla en lo que se conoce como “**el corazón ideológico**”, el cual está constituido por la misión, visión y valores que componen a las organizaciones, dando sentido, razón de ser y horizonte a cada una de las mismas. Por otra parte, **el diagnóstico** es una de las herramientas más útiles para evaluar las condiciones de la operación de las organizaciones; la herramienta que permite identificar las Fortalezas y Debilidades (de carácter interno), así como las Oportunidades y Amenazas (de carácter externo), que es lo que se conoce como **FODA**.



Objetivo de la sesión

Que las y los participantes conozcan los fundamentos de la gestión interna de colectivos a través de herramientas prácticas de la Economía Social y Solidaria para la implementación en diversos contextos.

ACTIVIDAD 1: Construyamos el corazón ideológico

Instrucciones:

Es importante generar un espacio de confianza, que haya pocos distractores y que permita escucharnos bien.

Entre las personas que integran la iniciativa u organización hagan un solo equipo para dialogar y construir lo siguiente:

- **Mis valores y los de nuestra organización:** Guiándose del anexo 1, identifiquen sus principales valores. Compártelos con el resto del equipo en plenaria y después elijan entre todas y todos los 10 que más les representen.
- **Código de conducta:** Recuperando la actividad anterior y teniendo en mente los valores de su organización, conversen en plenaria y decidan entre todas y todos, cuáles son los comportamientos y actitudes que debería tener su organización. Anexo 2
- **Mantra:** Esta frase debe ser corta, de máximo 5 palabras y servirá para recordar la esencia de la organización. Debe invitarles a conectar con sus principios y valores. Contesten las preguntas del anexo 3, para generar una lluvia de ideas y seleccionar la opción preferida por la mayoría.
- **Misión:** Ésta demostrará el sentido y la razón de ser de la organización. Para definirla pueden contestar las preguntas del anexo 4 y construyan su misión entre todas y todos.
- **Visión:** Representa el horizonte y sirve de guía para decisiones futuras. Para definirla pueden contestar las preguntas del anexo 5 y construyan su visión entre todas y todos.



Consejo: Puede servir tomar de ejemplos algunos casos de colectivos, organizaciones o empresas que les inspiren.

Tiempo: Sugerimos que en cada apartado no duren más de 20-30 minutos, dependiendo del número de participantes.

Recursos necesarios: Papel bond, post-its o pizarrón para plasmar visualmente cada apartado.

ACTIVIDAD 2: ¿Cómo estamos? Diagnóstico participativo

En los grupos que integran la iniciativa u organización, respondan de manera colectiva las siguientes preguntas. Se sugiere nombrar a una/un moderador, una/un que tome el tiempo y una/a relator. Todas y todos deben tomar la palabra.

- Fortalezas: ¿Cuáles son los productos y/o acciones que realizamos muy bien y por qué?
- Debilidades: ¿Cuáles son los productos y/o acciones que realizamos en nuestra organización con más áreas de oportunidad y por qué?
- Amenazas: ¿Qué factores externos amenazan nuestra iniciativa y/o productos?
- Oportunidades: ¿Qué factores externos representan una oportunidad para nuestra organización y/o productos?

Una vez terminada las preguntas, se presentan los resultados en plenaria.

Tiempo: Sugerimos que en cada apartado no duren más de 20-30 minutos, dependiendo del número de participantes.

Recursos necesarios: Papel bond, post-its o pizarrón para plasmar visualmente cada apartado.



“

NO ME SENTÍ SOLITA, sentí que estamos haciendo una ruedita y que todos estamos viendo al centro lo mismo. ESO ME ANIMA.

”





Figuras de diagnóstico y planeación

FODA

Diagnóstico participativo indicando las Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas.



Bibliografía sugerida:

García-Bustamante, R.; de León-Roblero, V. (n.d). Sosteniendo la vida en comunidad: mujeres y alimentación en tiempos de covid. No publicada.

García, Fredik (2006) Administración Coperativa. Primera edición

Dávila, Ricardo (2002) Conceptos básicos de organización y gestión cooperativa. En: Gestión y desarrollo: la experiencia de las cooperativas en Colombia. Juan Manuel Silva y Ricardo Dávila (Compiladores). Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Estudios Ambientales y Rurales. Instituto de Estudios Rurales. Unidad de Estudios Solidarios. 2002.

Lorenzo, A. F. (2013). La empresa cooperativa y sus potencialidades ante el cambio de paradigma en la administración. Cooperativismo y Desarrollo: COODES, 1(1), 1-15.

Licha, Isabel (2002). El Análisis del entorno: Herramienta de la Gerencia Social. Banco Interamericano de Desarrollo. Instituto para el Desarrollo (INDES)

Correa, C. I. O., & Alvarez, O. L. A. (2011). Las organizaciones de economía solidaria: Un modelo de gestión innovador. Cuadernos de Administración, 21(34), 97-110.

Planificación estratégica participativa con enfoque de género (2010). Comisión Interamericana de Mujeres CIM- OEA-Organización de Estados americanos. Agencia Canadiense de Desarrollo.

2

TOMA DE DECISIONES Y COMUNICACIÓN ASERTIVA EN LOS COLECTIVOS

SESIÓN DESARROLLADA POR:
FRANCISCO JAIMEZ LUENGAS Y
MARIANA REYES GÁMEZ



PROBLEMÁTICA

En diversas ocasiones, las iniciativas y organizaciones comparten valores y objetivos, sin embargo, no logran coordinarse ni generar acuerdos colectivos que les permitan accionar. Muchas veces consideramos que contar con un objetivo en común nos permitirá realizarlo, sin embargo, se requiere tomar decisiones de forma estratégica para organizarse y planear cuál será la ruta de acción de la organización.

Algunas redes o iniciativas alimentarias alternativas no suelen estar familiarizadas con herramientas de planeación, seguimiento y monitoreo de actividades, o bien, de herramientas de comunicación que incentiven la integración de todas las personas. Si bien algunos podrán conocerlas es poco usual que las empleen.

Usualmente la implementación y seguimiento de formatos, las planeaciones por objetivo o los procesos estandarizados, los encontramos en organizaciones o empresas constituidas legalmente o bien, que tienen procesos comerciales de mayor escala. Sin embargo, es importante que en las redes e iniciativas se comiencen a introducir prácticas que permitan eficientar su trabajo y comunicación.

PROPUESTAS

Desde las iniciativas alimentarias existe motivación e ideales colectivos que incentivan la acción de las mismas. Desde sus propios conocimientos y recursos, cada organización ha buscado gestionar su trabajo, sea de forma individual, por comités o colectiva, en asambleas, faenas y tequios. Sin embargo, en cada organización o equipo, la realización de tareas requiere de una planeación previa, y ésta a su vez, debe acordarse de forma colectiva en una reunión. Es importante generar reuniones efectivas en donde se escuche y considere a cada integrante, ya que en ellas, se fortalece la confianza dentro del equipo, el cumplimiento de objetivos, la participación activa, la creatividad y el aprovechamiento del tiempo.

Para lograr una reunión efectiva, se debe tener claro:

- Qué se quiere lograr. Es decir, el objetivo de la reunión.
- Para qué debemos tener esta reunión.
- Asignar roles entre los integrantes. Se sugiere que sean:
1) Quien regule el tiempo asignado para la reunión y participación de cada quien, 2) Quien tome nota de los acuerdos
3) Quien modere las participaciones, y 4) En algunos casos se necesitará que alguien retome el foco del tema de conversación.

Algo importante para pasar a la toma de acción es identificar estratégicamente en dónde poner la energía de la organización, sino podemos esforzarnos mucho en algo que no nos traerá beneficio. Para eso existen herramientas como la matriz de impacto y esfuerzo que permiten identificar el impacto y la facilidad de implementar cada acción, esto permite priorizarlas.

CONCEPTOS DE REFERENCIA:

Un equipo es el conjunto de personas que comparten nombre, misión, historia y, sobre todo, objetivo(s) y expectativas en común. (Ledlow, 2023). Para que las relaciones en las organizaciones funcionen es importante contar con una comunicación asertiva en los equipos de trabajo, que permita dialogar, compartir las necesidades, opiniones e inquietudes, respetando a la otra persona e intentando llegar a un entendimiento mutuo.

Entendemos que la comunicación va más allá de la transmisión de información, ya que, al comunicarnos estamos construyendo puentes que nos permiten conectarnos con otras personas, generar relaciones humanas y compartir formas de ser y pensar.

Si bien, la comunicación es un eje fundamental para que un equipo logre ser autogestivo, es importante que logre identificar el objetivo que convoca a las personas que lo conforman, es decir, el “para qué”. Al tener esta definición, es necesario ir madurando en términos de cohesión e identidad, lo que facilitará el avance en las diferentes etapas en las que se logra la autogestión. En el siguiente esquema, se muestran dichas etapas:

“

La comunicación es contextual, hay que hacer el esfuerzo de comprender, además está el lenguaje corporal, e dialogo va más a la de la palabra.

”





Un equipo autogestivo es capaz de tener una comunicación asertiva, que, según Daniel Goleman (1996), se define como:

“La capacidad para reconocer los sentimientos propios y los de los demás, motivarnos a nosotros mismos, para manejar acertadamente las emociones, tanto en nosotros mismos como en nuestras relaciones humanas”.

En los equipos se pueden presentar algunas disfunciones, por lo que será importante identificarlas, para lograr atenderlas de manera conveniente para poder transitar hacia un equipo funcional.

Las disfunciones que puede presentar un equipo son:



Fuente: Fuente: elaboración propia basada en Lencioni, P. (2019). Las cinco disfunciones de un equipo. México: Empresa Activa México.

Objetivo de la sesión:

Compartir herramientas que permitan fortalecer el trabajo en equipo desde la planeación, la comunicación y la toma de decisiones colectivas en beneficio de todas y todos.

Para practicar la toma de decisiones y la comunicación asertiva, les proponemos las siguientes actividades:

ACTIVIDAD 1: Tomemos decisiones estratégicas

Instrucciones

En un solo equipo decidan una problemática o necesidad común a atender. Una vez decidida, cada persona en un post-it o papel anotará la propuesta de una o dos actividades específicas para resolverla. En plenaria leerán las actividades propuestas y las agruparán en la matriz de impacto y esfuerzo (Anexo 6). Considerarán como prioritarias las que estén en el cuadrante “alto impacto, poco esfuerzo”, y a raíz de ello irán priorizando cuáles atender y cuáles descartar.

Ejemplo: La necesidad es mejorar la comunicación con consumidores. La actividad propuesta es: Diseñar e imprimir posters con información del proyecto y repartirlos en locales cercanos a la organización.

Tiempo de la actividad: 1 hora.

Recursos: Post-its u hojas de papel, lapiceros o plumones, papel bond o pizarrón con el formato de “matriz de impacto y esfuerzo”.

ACTIVIDAD 2: Practiquen la comunicación asertiva

Instrucciones

1. Para practicar la comunicación asertiva en los equipos sugerimos que en grupos de hasta 10 personas simulen una reunión en la que requieran llegar a acuerdos puntuales. Pueden elegir alguna problemática o situación real del grupo o bien inventar alguna. Por ejemplo, quieren saber cómo organizarse para rea-



“

Es un esfuerzo de la persona, es diferente oír que escuchar. Es un esfuerzo para poder comprender lo que estás diciendo.

”



lizar un convivio. Para esto, deberán tener claro el objetivo de la reunión, el tiempo que tienen (sugerimos 20 - 30 min.) y asignar los roles anteriormente señalados.

2. Después de realizar la actividad, compartan en plenaria: ¿Cómo les fue en la reunión? ¿lograron el objetivo? ¿a qué acuerdos llegaron? ¿cómo se sintieron? ¿de qué se dieron cuenta?

Tiempo de la actividad: 1 hora.

Recursos: espacios amplios y sin distractores.

Bibliografía sugerida:

Goleman D, Lantieri L. Inteligencia emocional infantil y juvenil. Madrid: Aguilar; 2009.

Goleman, D. (1996). Inteligencia Emocional infantil y juvenil. En D. Goleman, Inteligencia Emocional . Kairos .

Ledlow, S. (2023). Instituto Consorcio Clavijero. Obtenido de https://cursos.clavijero.edu.mx/cursos/099_do/modulo4/contenidos/tema4.2.html?opc=1.

Lencioni, P. (2019). Las cinco disfunciones d eun equipo. México: Empresa Activa México.

Design thinking en Español (2023). Consultado en agosto 2023. <https://designthinking.es/matriz-de-impacto-y-esfuerzo/>



3

FINANZAS SOLIDARIAS

CONTENIDO DESARROLLADO POR:
ROCÍO GARCÍA BUSTAMANTE Y
VALERIA DE LEÓN ROBLERO



PROBLEMÁTICA

El sistema capitalista ha normalizado una forma de “hacer economía”, es decir de administrar los recursos en donde se mercantilizan muchos elementos que permiten la vida, incluso la vida misma. En México, el 40% de la población vive en pobreza, lo cual limita la capacidad de estas personas a acceder a créditos o financiamientos que les permita generar y/o sustentar actividades productivas.

Así mismo, el sistema actual ha generalizado una lógica individualista de acción sin interés en participar en dinámicas de la comunidad, lo cual conlleva a una sociedad competitiva que prioriza las necesidades del mercado, y que más allá de crear beneficios ha generado diversas crisis económicas y endeudamiento beneficiando solo a los dueños de los capitales.

Ante esto, es indispensable buscar alternativas, e imaginar y construir otras economías. La intención, es crear de manera colectiva y democrática, esquemas que permitan el financiamiento de las actividades productivas, que en consecuencia posibiliten generar recursos para atender necesidades colectivas y que permitan tener una buena vida para todas y todos.

Existen diversas formas y experiencias de finanzas solidarias, las cuales pueden ser desde cajas de ahorro, monedas alternativas, trueque, multitrueque, entre otras.

PROPUESTAS

Es importante crear nuevos paradigmas que nos permitan imaginar propuestas al sistema financiero actual, y transitar hacia lo comunitario para, con base en el trabajo colectivo, poder satisfacer necesidades. Construir finanzas solidarias basadas en: el trabajo digno, la autogestión, reciprocidad, interdependencia y cuidados.

Así mismo, es importante reconocer que estas propuestas deben realizarse acorde a los contextos de cada colectivo; no es lo mismo un grupo trabajando en una comunidad en Chiapas, que una

organización en la Ciudad de México. Las capacidades de cada iniciativa, los marcos culturales y la experiencia vivida en cada lugar, incluso, las intenciones de cada colectivo, varían.

La intención es generar propuestas para crear formas de intercambio de bienes y servicios, que contribuya a la construcción de una buena vida. Existen muchas formas de hacerlo. En este apartado nos referiremos a las monedas alternativas y a las cajas de ahorro.



“

Para los ejercicios de ahorro se tiene que tener en cuenta el contexto. En ello se debe tener el enfoque de hacia dónde vamos como sociedad, para tener confianza.

”



CONCEPTOS DE REFERENCIA

Cuando hablamos de lo financiero, nos referimos al uso del dinero y a su flujo, el cual generalmente se utiliza para facilitar la circulación de bienes y servicios para la resolución de necesidades.

Las finanzas solidarias buscan crear recursos que permitan una democratización de las relaciones económicas, que generen condiciones para un desarrollo humano, fortalezcan el trabajo social acumulado en cada territorio, respondan a las necesidades básicas de cada comunidad, otorguen prioridad a los excluidos del sistema bancario tradicional y que tengan acciones pautadas por la ética y la solidaridad (Meyer, 2012).

Las monedas alternativas son propuestas locales construidas por la comunidad como opción para resolver sus problemas de flujo de bienes y servicios, basadas en las capacidades y contexto de cada colectivo. Su objetivo es construir relaciones económicas y sociales más justas y solidarias. Son sistemas de intercambio que funcionan de manera alterna al dinero y que resultan efectivas en la medida en que la comunidad les brinda reconocimiento y apoyo.

En cuanto a las cajas de ahorro, son propuestas basadas en las aportaciones colectivas, su objetivo es ser un sistema incluyente y alternativo de ahorro y préstamo para la vida buena, pues son una opción para las personas que son excluidas por el sistema financiero. Es una forma más de permitir financiar la satisfacción de necesidades, así como de actividades productivas, comunitarias y de ahorro.

Objetivo de la sesión:

Que las iniciativas conozcan alternativas a la economía del mercado dominante, para que encuentren formas de atender necesidades colectivas sin necesidad de poner el dinero del sistema capitalista como medio.

ACTIVIDAD 1: Identificando nuestras necesidades

Instrucciones:

1. De forma individual, y pensando en la iniciativa a la que pertenecen, hagan dos listas que contesten las siguientes preguntas: ¿Qué cosas produzco o sé hacer? y ¿qué cosas necesito? Lo ideal es que cada quien ponga una idea o respuesta por cada papel o post-it, para que éstas puedan acomodarse de diferentes formas.
2. Con plumones o cinta adhesiva dividan en dos partes un pizarrón o pared. En una pongan ¿Qué necesito? y en la otra ¿qué ofrezco? y coloquen cada papel o pos-it donde corresponda.
3. Una vez que estén acomodadas todas las ofertas y necesidades, se invita al grupo a leer lo que está en ambos apartados, en el de qué ofrezco, para identificar quién o quiénes podrían apoyarte a atender alguna necesidad, o bien, en el de qué necesito para saber con quién acercarse para colectivizar la atención de la necesidad o a quién brindar el producto o servicio necesitado.
4. Dialoguen por equipos o en plenaria (dependiendo si son muchas o pocas personas), cómo pueden articularse para atender las necesidades de cada iniciativa o persona, y reflexionen sobre ello.
5. Reflexionen en conjunto sobre las distintas soluciones alternativa al dinero que conocen (ejemplo el trueque, monedas alternativas, banco del tiempo, etc.), y si pueden proponer alguna otra.



Tiempo de la actividad: 1 - 1.5 horas.

Recursos: Post-its u hojas de papel, lapiceros o plumones, papel bond o pizarrón.

ACTIVIDAD 2: Hagamos una caja de ahorro colectiva

Instrucciones:

1. En un grupo de al menos 5 personas reúnanse en un espacio adecuado para dialogar y acordar sobre lo siguiente:

Decidan los siguientes roles para hacer funcionar la caja de ahorro: A) coordinador/a, se encarga de dar seguimiento a los procesos, recabar formatos y aclarar dudas; B) secretaria/o, es quien toma nota de asistencia y acuerdos generados en cada reunión y asamblea; C) tesorera/o, es quien lleva las cuentas, quien recibe el dinero para el ahorro y quien lo da para el préstamo. Estos pueden ser rotativos según el tiempo que decidan.

2. Elijan la periodicidad de encuentro puede ser cada semana, cada quince días, una vez al mes o la fecha que deseen. Recomendamos que no pase de dos meses.

3. Definan un monto mínimo y máximo de ahorro que dará cada quien en las reuniones acordadas en el punto anterior, puede ser la misma cantidad para todas las personas o no. Así también definan un porcentaje límite para solicitar un préstamo, por ejemplo. Rosa puede solicitar un préstamo de hasta el triple (300%) de lo que tiene ahorrado, si tiene \$1,000 ahorrados, puede pedir hasta \$3,000.

4. Colectivamente definan un monto de interés para los préstamos otorgados por el grupo, para que, cuando una persona del grupo solicite dinero, éste dé sus aportaciones mensuales con ese interés incluido. Esto permitirá hacer crecer el ahorro del grupo.

“

No hemos crecido porque eso nos da más seguridad.

”



5. Finalmente, dialoguen sobre los requisitos que deben cumplir o entregar para ser parte de la caja de ahorro y así generar confianza al grupo. De igual manera, establezcan al menos 5 ó 10 reglas para regular el buen funcionamiento de la misma.

En la siguiente liga encontrarán ejemplos de formatos que pueden apoyarles para registrar y dar seguimiento a su caja de ahorro: https://www.aciuaa.org.mx/feature_type/graphic-design/

Tiempo de la actividad: 2 horas mínimo.

Recursos: Post-its u hojas de papel, lapiceros o plumones, papel bond o pizarrón.

Bibliografía sugerida

Carrizo, A. R. (2019). Finanzas solidarias con otros. Divulgación. Perfiles académicos de posgrado, 3 (9), 121-133. Disponible en RIDAA-UNQ Repositorio Institucional Digital de Acceso Abierto de la Universidad Nacional de Quilmes <http://ridaa.unq.edu.ar/handle/20.500.11807/2899>

Meyer, N. (2012). Finanzas solidarias y democratización del dinero. La Revista del CCC

Comunidad Multitruke Mixiuhca Manual: Para vivir libres de dinero-deuda, ¡creemos nuestras propias monedas comunitarias!. Manual basado en la experiencia de más de diez años del multitruke Mixiuhca. Disponible en: <https://vida-digna.org.mx/multitruke/>

Almorín Albino, R. (2009). Cajas de ahorro y préstamo comunitario, una alternativa de financiamiento rural: formas de manejo, características organizativas y consolidación de cajas comunitarias en los valles de Puebla y Oaxaca.



4

PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA Y EL SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTÍA

SESIÓN DESARROLLADA POR:
ROCÍO LORENA HERNANDEZ CABRERA
AGUSTÍN ARAGÓN GARCÍA
ANGELES CALVARIO PALMA



PROBLEMÁTICA

La tarea de producir alimentos orgánicos y agroecológicos nunca ha sido fácil. Pero en los últimos años, las y los productores se enfrentan a entornos cada vez más complicados que dificultan su labor y amenazan su permanencia. En algunos gobiernos estatales no se impulsa de manera adecuada a las iniciativas, lo que no permite su fortalecimiento. Así mismo, en el entorno del mercado, tenemos a una agroindustria muy fuerte que acapara la oferta de alimentos en el país, dejando fuera a las y los pequeños productores.

En algunos entornos sociales rurales existe una falta de organización, poco relevo generacional, estructuras de apoyo comunal débiles y problemas sociales, como la inseguridad. A esto, hay que sumarle el torbellino en el que estamos inmersos del desarrollo capitalista, que sirve a las corporaciones y al status quo. Teniendo algunas consecuencias: degradación ambiental, pérdida del valor nutricional de los alimentos, cambio climático, contaminación, escasez de recursos, plagas, pérdida de fertilidad del suelo, que aumentan la incertidumbre y dificultan aún más la labor de las y los productores.

Estas circunstancias oprimen el crecimiento, subsistencia y el surgimiento de nuevas iniciativas. Por lo que se vuelve fundamental desarrollar y compartir estrategias que permitan resistir, ser más resilientes y enfrentar las adversidades.

PROPUESTAS

Navegar hacia la agroecología es una medida necesaria que pareciera responder muy bien a los problemas de cambio climático. Es un camino de aprendizaje continuo, deconstrucción de paradigmas, revalorización de saberes y adopción de nuevos principios que en la práctica pueden ser complicados.

Para su transición no basta solo con entender los intercambios con la naturaleza, el flujo de energía y las relaciones y asociaciones entre insectos, plantas y animales. Sino estar convencidas/os de que es necesario cambiar, tener mucha paciencia y poner manos a la obra.



Algunas iniciativas han logrado deconstruir el concepto y tomar conciencia de producir alimentos sanos.



Al principio se puede empezar con mucha motivación, pero conforme se va evolucionando uno puede empezar a sentirse sola/o y con muchas dudas. Por lo cual, es importante un seguimiento y nada mejor que **compartir las experiencias** con otras productoras(es) y **desarrollar una red de apoyo** para impulsar la comprensión e implementación de las prácticas.

Otra estrategia útil que permite sistematizar lo que se ha desarrollado, es resguardar el aprendizaje de la iniciativa, replicarlo, organizarse con otras productoras(es) y tener una mejor gestión. **Ese es el plan orgánico o agroecológico.**

Esta herramienta además, transparentará las actividades con el colectivo y los consumidores, servirá de sostén para diferenciar los alimentos y productos de las iniciativas, de otros. Y adicional a esto, si se le incluye las buenas prácticas agrícolas, podrá garantizar la calidad de los alimentos en el tiempo, reforzando así, la confianza con el consumidor.

CONCEPTOS DE REFERENCIA

La agroecología es uno de los caminos para lograr la Soberanía Alimentaria, es una ciencia, forma de vida y movimiento social. Se trata de un proceso en constante de observación, adaptación, comprensión de los ecosistemas y transformación del entorno social, así como de una/o mismo. De esta manera, la unidad de producción se vuelve cada vez más independiente y comprometida con nuestro hábitat y territorio.

Para transicionar en esta dirección es necesaria la implementación de diferentes principios tales como: el reciclaje de nutrientes y energía, la sustitución de insumos externos; el mejoramiento de actividad biológica del suelo; la diversificación de las plantas y los recursos genéticos de los agroecosistemas en tiempo y espacio; la integración de los cultivos con la ganadería, la optimización de las interacciones y la productividad.

Sin embargo, la transición puede ser desafiante al implementar los mismos principios en la parcela o enfrentarse a las plagas y enfermedades. En el segundo caso, **el control biológico** es un gran aliado, éste es la acción benéfica de los parásitos, patógenos



y depredadores que controlan las plagas que afectan negativamente los cultivos. Aquí, se trata de desarrollar un ecosistema productivo en balance, que conviva con la naturaleza a la vez que nos alimente.

Para garantizar estos procesos agroecológicos es importante el Sistema Participativo de Garantía (SPG), el cual es un proceso colectivo entre productoras/es, consumidoras/es y otros actores, que garantiza la calidad orgánica y sana de productos locales, generados a pequeña escala, basados en relaciones de confianza y que promueven los compromisos de salud, ecología, equidad y certidumbre ambiental.

Objetivo de la sesión

Compartir diferentes experiencias sobre la aplicación y transición hacia la agroecología en las unidades de producción vegetal, entre las y los compañeros de la red, a través de un enfoque empírico y científico que permita entender las dinámicas, flujo de energía, bioindicadores, etc. del ecosistema agrícola.

ACTIVIDAD 1: Intercambio de experiencias

Instrucciones

Comparte con otras compañeras/os sobre la implementación de los principios de la agroecología en tu unidad de producción, a través de las siguientes preguntas detonadoras:

¿Consideran que han tenido alguna dificultad en la implementación de los principios agroecológicos en la unidad de producción?

Describan las dificultades e indiquen los principios agroecológicos con los que tuvieron problemas al implementarlos:

¿Qué estrategias o herramientas han usado para lograr superar, mitigar o sobrellevar la/las dificultad(es) en la implementación del principio comentado?



Se trata de entender la producción como ciclos holísticos, en donde las plagas y las enfermedades son indicadores de la poca salud del suelo, y se trabaja a favor de la naturaleza para lograr cerrar los ciclos productivos.



¿Lograron solucionar o controlar la dificultad?

¿Cuál es el aprendizaje durante este proceso?

¿Tienen alguna propuesta o experiencia que contribuya a superar el obstáculo presentado por la o el compañero?

Tiempo: 2 hr.

ACTIVIDAD 2: Desarrollando un plan orgánico o agroecológico

Instrucciones:

Para la siguiente actividad suponga que implementa un SPG o SCOP en su colectivo. Utilice el anexo 7 e indique si la información requerida en cada apartado es suficiente, se necesita eliminar o agregar, con el objetivo de lograr la transparencia y desarrollar una herramienta para la gestión de la unidad de producción.





Tiempo: 1 hr.

Recursos: Anexo 7 y plumas o lápices.

Bibliografía sugerida:

Altieri, M. y Nicholls, C. (2000). Agroecología, Teoría práctica para una agricultura sustentable. Red de formación ambiental para América Latina y el Caribe, Ciudad de México.

Altieri, M., Nicholls, C., y Montalba, R. (2017). Technological Approaches to Sustainable Agriculture at a Crossroads: An agroecological perspective. *Sustainability*, 9(349):1-13, doi: 10.3390/su9030349.

Badii, M. H., & Abreu, J. L. (2006). Control biológico una forma sustentable de control de plagas (Biological control a sustainable way of pest control). *Daena: international journal of good conscience*, 1(1), 82-89

Brechelt, Andrea. (2004) El Manejo Ecológico de Plagas y Enfermedades. Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas para América Latina. Chile, pp 1-36.

Clara I. Nicholls, Miguel A. Altieri, Luis L Vázquez. Agroecología: principios para la conversión y el rediseño de sistemas agrícolas, *Agroecología*, 10 pp 61-72, (2015).

Izquierdo, J., Rodríguez Fazzone, M., & Durán, M. (2007). Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para la Agricultura Familiar. FAO.

Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias INIFAP: <http://cienciasforestales.inifap.gob.mx/index.php/forestales/article/view/1076>

<https://www.gob.mx/inifap/prensa/inifap-imparte-el-curso-estrategias-sustentables-en-la-prevencion-y-control-de-plagas-de-importancia-agropecuaria?idiom=es>

Mareggiani, Graciela. (2001) Manejo de insectos plaga mediante sustancias semio químicas de origen vegetal. *Manejo Integrado de Plagas*, No. 60, p. 22-30.

SADER. Principios básicos Básicos de la Agroecología <https://www.gob.mx/siap/articulos/principios-basicos-de-la-agroecologia-251601?idiom=es> (2020) consultado el 22 de septiembre del 2023.

Wezel, A., Bellon, S., Dore, T., Francis, C., Vallod, D. and David, C. (2009). Agroecology as a science, a movement and a practice. A review. *Agron. Sustain., Dev.* 29:503–515 DOI: 10.1051/agro/2009004

5

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, INOCUIDAD Y EL SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTÍA

SESIÓN DESARROLLADA POR:
ROCÍO LORENA HERNÁNDEZ CABRERA
FAVIO A. PUMARINO ÁLVAREZ
INA VANOOTEGHEM
ÁNGELES CALVARIO PALMA



PROBLEMÁTICA

La tarea de producir alimentos requiere mucho trabajo y esfuerzo, pero producir alimentos sanos, sabrosos, limpios y sostenibles como las Redes Alimentarias Alternativas (RAA), suele ser mucho más complicado, ya que deben navegar contra corriente, enfrentando diversos problemas como: la escasez de recursos, el poco apoyo gubernamental, el cambio climático, etc.

Pese a esto, ellas y ellos continúan su labor porque su principal motor es el compromiso de tener una buena alimentación para sus familias, comunidad y para sí mismas/os, además, de su fuerte convicción social y ambiental. Ante el panorama alimentario donde existe una amplia oferta de alimentos con pocos nutrientes, altos en grasas saturadas y azúcares -lo que ha provocado graves problemas de salud para las y los mexicanos-, los alimentos que producen las RAA son necesarios.

Desafortunadamente, al momento del intercambio y comercialización las redes encuentran poca valorización de sus productos, una competencia desleal frente a los alimentos convencionales, regateo, entre otros problemas estructurales, que las obstaculizan. La presión aumenta al tratarse de alimentos frescos ya que cuentan con un breve tiempo para ser intercambiados. Por eso, es importante generar alternativas que den un valor agregado a sus productos, en este caso a través del procesamiento y los sistemas de transparencia (por ejemplo, Sistemas Participativos de Garantía).

PROPUESTAS

Dentro de las RAA existen esfuerzos para retomar técnicas productivas artesanales, muchas veces cargadas de historia y cultura local, que brindan un valor agregado a los productos y que buscan alargar la vida de anaquel de la producción agrícola, así como diversificar las ventas. Éstas a su vez, se convierten en una alternativa local y sana de alimentación, ante el avance de productos ultraprocesados impulsados por las grandes empresas.

Para reforzar los sistemas de procesamiento, es imprescindible identificar las técnicas productivas, de conservación y empaque o envase más apropiadas a los alimentos que producimos, convenientes para nuestras iniciativas y los fines que queremos alcanzar. También es necesario considerar la inocuidad, ya que nos ayudará a minimizar los riesgos de contaminación y a mantener la limpieza y calidad de nuestros alimentos sostenidamente.

Posteriormente, requerimos diseñar una estrategia de comunicación sobre nuestro producto, resaltando sus características y beneficios, utilizando el etiquetado como un vehículo, lo cual es de suma importancia, sobre todo cuando la comercialización no se hace cara a cara.

Así mismo, el etiquetado contribuye a que el consumidor tome decisiones informadas a la hora de comprar. Por último, se presenta el sistema de garantía -ejemplo de ellos se puede apreciar en el anexo 9-, que nos hará conscientes de nuestro trabajo, espacios, áreas de oportunidad y requerimientos para encontrar un balance en la producción y procesamiento de alimentos sanos, sabrosos, sostenibles, limpios, justos y solidarios.

CONCEPTOS DE REFERENCIA

Agregar valor se refiere a aquella característica o servicio extra con la que cuenta un producto lo cual, contribuye a su reconocimiento, muchas veces a través de un sobre precio o aumento de valor.

El procesamiento de alimentos es una forma de hacerlo y representa una oportunidad para diversificar y mantener la oferta, llegar a otros consumidores, hacer más rentable la comercialización, alargar los tiempos para el intercambio, entre muchos beneficios más. Cuando hablamos del procesamiento de alimentos, nos referimos al proceso al que se somete un alimento en su estado natural para modificar sus condiciones.

En este tema también es necesario considerar **la conservación**, la cual se define como el conjunto de procesos y recursos para preparar o envasar los alimentos con el objetivo de prolongar el tiempo disponible para su consumo. Una forma de procesamiento de alimentos es la **fermentación**, que se distingue por ser un



“

Procuro comercializar las primeras calidades en fresco a un bajo costo y terceras calidades se va al procesamiento, eso ayuda a mejorar el precio y revalorizar esos alimentos que no podrías vender a pesar de que son de excelente calidad.

”



proceso bioquímico en que una sustancia se transforma en otra por la acción de una determinada bacteria o levadura.

Para los objetivos que se desean lograr con los alimentos, es vital tomar en cuenta **la inocuidad**. Ésta, es la característica de los alimentos de no causar daño a nuestra salud, por un agente físico, biológico o químico. Aquí, será necesario analizar las posibilidades de que un peligro no sea controlado en cierta etapa del proceso y afecte la higiene y calidad del alimento. Posteriormente, se buscarán e implementarán soluciones que eliminen o mitiguen esos riesgos identificados.

Por último, será de bastante utilidad **sistematizar la información y aprendizajes** por lo que el plan orgánico o agroecológico del Sistema Participativo de Garantía (SPG) puede ser de gran utilidad. Este es un sistema de garantía de la calidad para la venta local y directa de alimentos dirigidos a pequeños y medianos productores organizados. Algunos ejemplos para sistematizar la información están en los anexos 7, 9 y 10.



Objetivos de la sesión:

Dar una introducción a los temas de procesamiento, conservación de alimentos, elementos básicos de inocuidad y los sistemas de garantía, que permitan impulsar la mejora y el desarrollo de recetas, procesos y calidad de los alimentos que elaboran las iniciativas participantes.

Actividad: Manos a la obra, elaborando chucrut

Instrucciones

Recursos: Post-its u hojas de papel, lapiceros o plumones, papel bond o pizarrón.

1. Limpiamos bien la col, retirando las hojas exteriores que estén feas. Cortamos en cuartos, retiramos el tronco central y lo pesamos. Apartamos la sal que será el 2% del peso de la col.
2. Cortamos en tiras finas. Lo introducimos en un recipiente amplio y hondo, añadimos la sal gruesa y, con las manos bien lim-



pias, masajemos para que la sal llegue a todas las tiras de la col. Dejamos reposar durante seis horas, tiempo en el cual la sal hará que la col suelte sus jugos.

3. Transcurrido el tiempo de reposo, si la col no ha quedado cubierta de líquido en su totalidad, añadimos agua hervida y enfriada hasta cubrir. Colocamos algo de peso sobre la col para que quede completamente sumergida en líquido, cubrimos con un trapo de cocina y dejamos fermentar en un lugar fresco y seco a temperatura de 18°C a 20°C.

En caso de haberla envasado será necesario dejar abierta la tapa para que salga el CO₂. La col se volverá más tierna y el sabor más ácido y será una fuente de probióticos. A partir de las dos semanas estará lista para consumirse, aunque se puede dejar fermentar más tiempo si se desea obtener sabores más complejos. Una vez lista la col se guardará en el refrigerador y puede conservarse meses a baja temperatura.

Tiempo: 1 hora y media.

Recursos: 1 frasco de vidrio de medio litro con boca ancha y tapa con cierre hermético, ¼ de col blanca, 50 gr. de sal, alcaravea, enebro, cuchillos para corte, tabla y tazón grande de acero inoxidable.

ACTIVIDAD 2: Identifiquemos riesgos en el procesamiento de alimentos

Instrucciones:

Utilizando el anexo 8, complete la primera sección con la información básica de la iniciativa. Posteriormente en la columna “fase / punto de control”, escriba aquellas actividades o etapas del proceso de elaboración de alimentos, sumamente importantes ya que aportan a la calidad o son vitales para lograr el alimento procesado (cada actividad por fila).

En la siguiente columna, describa el área en donde se realiza la actividad. Posteriormente, indique los peligros a la inocuidad

Ni tan tan, ni muy muy. Todas las grandes empresas ponen etiquetas engañosas. Nosotras que somos artesanales (las etiquetas en nuestros productos) nos permite vender a otras personas que no nos conocen. Una buena etiqueta sí te da formalidad y abre espacios de venta.





que puedan existir por algún riesgo de contaminación físico, biológico o químico. Esto puede suceder por las condiciones ambientales, el lugar o propias del procesamiento, por ejemplo, estar cerca de fuentes de contaminación como la presencia de algún animal en el área productiva. Ahora, justifique sus respuestas, aquí se trata de describir bajo qué parámetros y condiciones surgen los riesgos descritos, con la finalidad de saber si es un riesgo potencial o fortuito.

Finalmente en la última columna, anote las medidas de control que deberá aplicar para prevenir, eliminar o mitigar el peligro o riesgo potencial. Para mayor facilidad, procure hacer el ejercicio estando en el área de procesamiento o con la o el encargado del mismo.

Tiempo: 1 hora.

Recursos: Anexo 8, hojas blancas y bolígrafos o lápices.

Bibliografía sugerida

Acuerdo por el que se dan a conocer los Lineamientos para la Operación Orgánica de las actividades agropecuarias, Acuerdo (2013, 29 de octubre) (México). Diario Oficial de la Federación. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5319831&fecha=29/10/2013&print=true

Katz, S. E. (2003). *Wild Fermentation: The Flavor, Nutrition, and Craft of Live-Culture Foods*. Chelsea Green Publishing.

Fallon, S., & Enig, M. G. (1999). *Nourishing Traditions: The Cookbook that Challenges Politically Correct Nutrition and Diet Dictocrats*. New Trends Publishing.

Brown, Lynda. (2011). *El libro de las Conservas*. Tursen S.A. - H. Blume. The Cambridge World History of Food. Edited by Kenneth F. Kiple and Kriemhild Coneè Ornelas. Cambridge University Press, 2000.

Inocuidad SENASICA 2022 <https://www.gob.mx/senasica/articulos/una-definicion-clara-de-inocuidad-70674?idiom=es#:~:text=La%20Inocuidad%20se%20define%20como,Residuos%20de%20plaguicidas>

Inocuidad alimentaria OMS (2022) https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article%20&id=10837:2015-&lang=es#gsc.tab=0

6

DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PRODUCTORES DE PEQUEÑA ESCALA

SESIÓN DESARROLLADA POR:
DAVID SÉBASTIEN MONACHON



PROBLEMÁTICA

Los productores de pequeña escala se enfrentan a menudo al cuello de botella que representa la comercialización y la distribución de sus productos. La logística para la comercialización significa costos directos e indirectos que son difícilmente cubiertos por la venta. Aunado a esto, existe un limitado acceso a espacios de mercado y los mismos costos de producción quedan elevados por el tamaño y condiciones de la unidad de producción.

Otros retos a los cuales se enfrentan es la fijación de sus precios de venta tomando en cuenta los costos reales de producción, que a menudo son desconocidos por las y los productores o difícilmente considerados en la formación de sus precios, por la competencia ejercida del sistema agroalimentario industrial y corporativo que se ha construido alrededor del desarrollo de un consumo de masa.

La comercialización implica el desarrollo de estrategias de comunicación, de difusión y promoción, bien controladas por el sector agroindustrial con sus diversas estrategias de marketing, pero muy poco accesible para las y los productores a pequeña escala debido a los limitados recursos del sector campesino. Finalmente, existen normativas que regulan la comercialización de las mercancías alimentarias pero son, frecuentemente, desconocidas por parte de las y los productores, a pesar de su importancia relacionada con el mantenimiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

PROPUESTAS

Para el desarrollo de estrategias de comercialización, el primer paso es que las y los productores de pequeña escala comprendan en qué consiste la comercialización y los elementos que la componen. Una vez que el concepto está claro y asimilado es preciso conocer los contextos y necesidades del consumo en el territorio, para ello, se recomienda analizar su propia oferta y producción. Aquí se deberá tomar en cuenta las capacidades y recursos disponibles.

Posteriormente, será conveniente considerar la diversidad de alternativas para la comercialización a pequeña escala vinculadas con organizaciones en circuitos cortos (por ejemplo, mercados locales, sistemas de canasteo, cooperativas de consumo, entre otras). Estas son de suma importancia, ya que permiten mantener el contacto directo con las y los consumidores y evitar el intermediarismo.

Una vez cubierto el canal de comercialización es imprescindible pensar en la relación productor/a - consumidor/a que se construirá y fortalecerá a través de las estrategias de comunicación. Así también, se deberá tener en cuenta las reglas de seguridad sanitarias implicadas en la distribución, para mantener la calidad de los productos y alimentos.

Finalmente, es importante articular esfuerzos entre las y los participantes de circuitos cortos, en el sentido de que las alternativas de comercialización serán mucho más robustas si se construyen en colectivo, integrando a consumidores y productores en torno a redes de colaboración, que vayan más allá de una transacción comercial, sino que participen en la (re) construcción de la comunidad.

CONCEPTOS DE REFERENCIA

La comercialización consiste en el conjunto de acciones y procedimientos que permiten introducir un producto o servicio al sistema de distribución.

Este proceso incluye actividades de planeación y organización para posicionarse en un mercado, actividades de promoción que implican el acondicionamiento y presentación de los productos, la elección de canales de comercialización más apropiados para el contexto de la iniciativa, el conocimiento de las normas vinculadas con las actividades, la calidad y sus formas de mantenerla en cada paso, la construcción de precios, etc. así como estar al tanto de las políticas y programas de apoyo que se vinculan con el acceso a mercados.



El mercado es fundamental para poder tener ventajas y lograr mantener nuestros proyectos.



La comercialización de productos alimenticios a pequeña escala despliega una diversidad de estrategias que han tomado fuerza en los últimos años. Como ejemplo, podemos mencionar a los circuitos cortos de comercialización, los cuales son mecanismos para reducir intermediarios en la cadena de producción.

Así mismo, podemos mencionar a las redes alimentarias alternativas, quienes participan en la rearticulación de las y los productores y consumidores en torno a principios ecológicos, sociales y de justicia alimentaria.

Ambos casos pueden basar sus actividades comerciales en el marketing mix o las “4P” de la comercialización, la cual reconoce: Productos que consideran colocar en el mercado, los Precios a los cuales serán vendidos, la Plaza o punto de venta y espacios de intercambio, y la Promoción de los productos.

Objetivos de la sesión:

Se busca fortalecer los conocimientos de procesos alternativos de comercialización y distribución de alimentos para producción a pequeña escala y ofrecer herramientas para que las personas, colectivos, iniciativas, organizaciones y redes, sean capaces de desarrollar estrategias de comercialización colectivas e integrales, adecuadas a sus condiciones y a sus objetivos económicos, sociales y ambientales.

ACTIVIDAD 1: Hablemos de nuestros procesos de comercialización

Instrucciones:

Reúnanse en un espacio adecuado para dialogar sobre el concepto de comercialización que les parezca útil trabajar colectivamente. Para llegar al consenso y establecer acuerdos sigan los siguientes pasos:

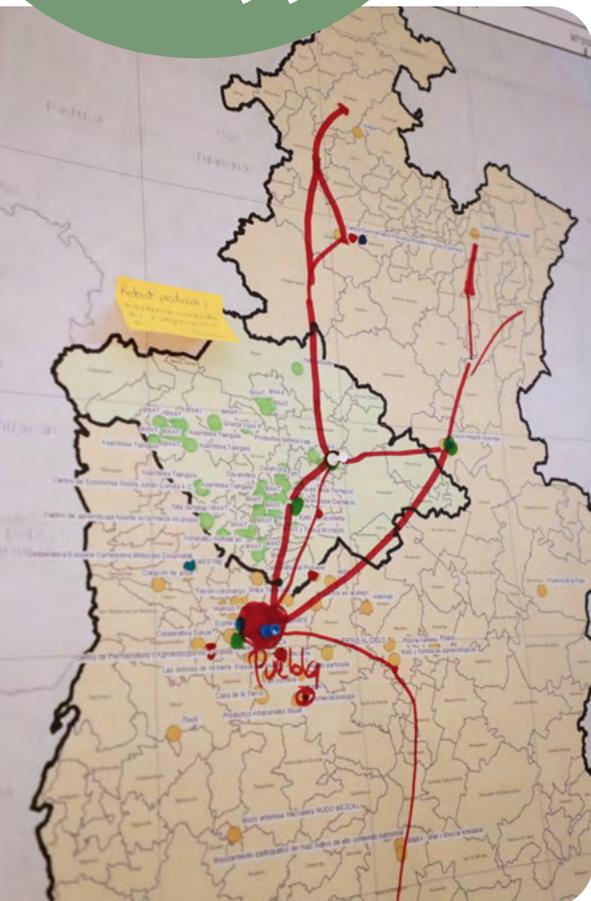




“

Sí, hay estrategias comerciales que me permiten ganar como productor y comercializador.

”



En 20 min. cada integrante de la mesa conteste (1 post-it por respuesta):

¿Cuál es tu objetivo al comercializar?,

¿Qué quieres promover a través de la comercialización?,

¿Qué elementos constituyen tu proceso de comercialización actualmente? (Producto, Precio, Plaza y Promoción).

Una vez contestadas las preguntas, se nombrará a una/un moderador de la actividad. Posteriormente, se compartirán las respuestas, acomodando los post its por pregunta y propuestas similares. La o el moderador irá señalando lo que une a los colectivos y dará la palabra a las y los participantes hasta llegar al consenso de las preguntas planteadas.

Tiempo: 1-2 horas.

Recursos: Espacio adecuado para el diálogo, post-its u hojas de papel, lapiceros o plumones, papel bond o pizarrón.

ACTIVIDAD 2: Colectivizando la comercialización y los caminos

Instrucciones:

1. En un mapa del territorio visible para todas y todos, cada colectivo marcará su ubicación, indicando con plumones de colores lo siguiente: amarillo, si se trata de productores y azul, si son comercializadores o puntos de venta.
2. Una vez identificados en el mapa, se pintará con un plumón verde las rutas y caminos compartidos.
3. En plenaria, comentarán las posibles vinculaciones en el territorio identificando:

Intercambios productivos y de insumos.

Puntos de venta solidarios.

Participación conjunta en rutas y traslados.

Tiempo: 1.5 horas.

Recursos: Mapa del territorio en papel bond tamaño 2 mts. x 2 mts., post-its u hojas de papel, lapiceros o plumones, papel bond o pizarrón.

Bibliografía sugerida

BERIGISTAIN M. & LOPEZ D., 2016, Una propuesta agroecológica para la comercialización de la producción ecológica familiar, ENEEK



7

SISTEMAS COLECTIVOS DE CONSUMO CONSCIENTE

SESIÓN DESARROLLADA POR:
LUIS A. BRACAMONTES NÁJERA Y
DULCE M. ESPINOSA DE LA MORA



PROBLEMÁTICA

En el mundo, un tercio de los alimentos producidos son desperdiciados o no consumidos, esto nos habla de la falta de canales seguros y accesibles. Desde principios de la década de 1990 hay un proceso de reflexión profundo a nivel global sobre la necesidad de construir nuevos sistemas de producción agrícola de alimentos que detonen un cambio en las formas de consumo.

Como hemos visto, en la actualidad ha ido en aumento el interés por alimentos con prácticas agroecológicas que promueven la sustentabilidad de los ecosistemas, sin embargo, estos alimentos no encuentran circuitos de comercialización para su distribución porque aún domina un modelo de producción y consumo de corte industrial.

Así mismo, quienes cuentan con oferta de alimentos y productos ecológicos, tienen dificultades para posicionarse en el mercado, para visibilizar y facilitar la accesibilidad de estos a nuevos consumidores. El tema de la accesibilidad a una alimentación adecuada es clave, ya que, si no hay quien consuma lo que producimos de nada servirá haberlo hecho.

Por ello, es necesario construir sistemas colectivos de consumo que permitan ofertar alimentos frescos, saludables, locales y a precios accesibles, en un intercambio donde todos los involucrados salgan beneficiados.

PROPUESTAS

Aprender a diseñar e identificar las diferentes formas de sistemas colectivos de consumo consciente, implica un ejercicio de voltear la mirada hacia otras experiencias que se han conformado a través del tiempo. Lo que permite por un lado, reflexionar sobre quiénes son sus integrantes, qué valores los han unido y los retos que han enfrentado como grupos organizados para lograr un mejor funcionamiento, así como identificar sus fortalezas y debilidades en torno al acceso de alimentos agroecológicos.

Estas experiencias ayudan a conocer cómo en otras latitudes resuelven los obstáculos para lograr construir circuitos cortos. Por ejemplo, cómo es el flujo de productos frescos, de dónde vienen y a dónde van, o bien, el flujo económico, de dónde viene el dinero y cómo se reparten costos y beneficios. Además, esto puede servir para reconocer las estrategias de comunicación tanto al interior de colectivos, iniciativas, organizaciones y redes, como hacia fuera, y repensar los mecanismos de gobernanza o toma de decisiones; o bien, saber cómo es la rendición de cuentas al interior de grupo y desarrollar sistemas de transparencia y acceso a la información, entre otros temas.

El ejercicio es una excelente retroalimentación, brinda información valiosa para que las iniciativas puedan entender o contrastar situaciones similares y así, propongan alternativas con puntos de vista más nutridos.

CONCEPTOS DE REFERENCIA

La importancia de los sistemas colectivos de consumo radica en las alianzas que se establecen entre pequeños productores rurales y consumidores de la ciudad para el crecimiento y construcción de una oferta y demanda de alimentos de calidad a precios accesibles (Espinosa et al., 2020: 119).

Estos sistemas buscan devolver a las y los productores y consumidores el poder de decisión perdido ante las megacorporaciones globales a partir de la agroecología, una revolución centrada en rescatar la soberanía alimentaria y empoderar a los campesinos (Monachon, 2017:113; Narotzky, 2016:219). Pero también para la construcción de sistemas alimentarios urbanos más sostenibles que incorporen técnicas agroecológicas articuladas con redes de comercialización directa con consumidores urbanos identificando sus necesidades de consumo.

Objetivo de la sesión

Se reflexionará sobre el consumo y el consumo consciente, para que, a través de conocer algunas experiencias de otras partes del mundo (supermercados cooperativos, mercados de trueque,



Las cosas más básicas se obtienen a través de lo colectivo.



redes alimentarias alternativas, bancos cooperativos, bancos de tiempo), reúnan elementos e ideas para construir en equipo una propuesta de sistema colectivo de consumo consciente.

ACTIVIDAD 1. Experiencias de consumo consciente alrededor del mundo

Instrucciones

1. Dividir al grupo en tantos equipos como experiencias se vayan a revisar. Por ejemplo, si tienen 4 casos a revisar, serán 4 equipos.
2. A cada equipo se le dará un documento con información sobre la experiencia que tiene que estudiar y exponer en plenaria. Si es posible, los equipos pueden complementar esta información con búsquedas en internet a través de sus teléfonos.

También se les entregan cartulinas y plumones para que tengan material a exponer. Algunas experiencias que pueden usar son: A) Tianguis de cambio de Pátzcuaro; B) Park Slope Food Coop; C) La Colmena que dice Sí; D) Banco de Tiempo de Sants; E). Bio-left, y F) Banco Palmas. Sin embargo, se pueden quitar, agregar o cambiar las experiencias según se necesite.

3. Se les entregarán cartulinas y plumones para que cada equipo anote la siguiente información: A) Nombre; B) Lugar; C) Fecha de fundación; D) Objetivos; E) Principios; F) Participantes; G) Forma de funcionamiento; H) Fortalezas y debilidades, de la experiencia asignada.

4. Los aspectos anotados en las cartulinas servirán como una guía para que cada equipo exponga sus hallazgos por 5 min con las y los demás compañeros. Posteriormente, los equipos restantes contarán con 3 min. de preguntas para las y los expositores.

Tiempo: 1 - 2 horas (se sugiere 20 minutos para revisar las experiencias por equipo, y 5 minutos de presentación en plenaria, más sus 3 min de preguntas).

Recursos: Documentos con información de experiencias de consumo consciente, papelotes, plumones, cinta.



ACTIVIDAD 2. Diseño de un sistema colectivo de consumo consciente

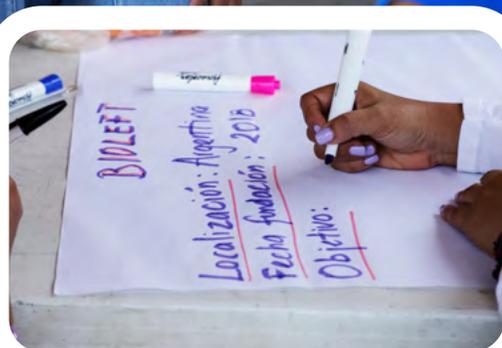
Instrucciones:

1. Empezamos dividiendo al grupo en tantos equipos como sistemas se vayan a diseñar.
2. A cada equipo se le entregará un documento en el que se describirá una situación y su problemática. Ambos aspectos deberán considerarse para el diseño de su sistema de consumo colectivo. Algunos ejemplos de estas situaciones son:



A. Son un grupo de prosumidores (productores que consumen entre ellos) que viven en una comunidad rural a dos horas de una ciudad. Son campesinas y campesinos que, además, practican un oficio. Tienen escolaridad de secundaria, acceso a internet desde sus celulares y el apoyo que reciben del gobierno es mínimo. Las necesidades que buscan atender son: mejorar la alimentación familiar, aumentar y diversificar sus ingresos y fortalecer los lazos comunitarios.

B. Son un grupo de jóvenes que viven en una ciudad mediana. Acaban de salir de la universidad, donde estudiaron distintas disciplinas y buscan generar una fuente de empleo acorde a sus convicciones ambientales y sociales. Tienen vínculos con algunos productores locales, buen acceso a internet, pero el apoyo del gobierno es mínimo. Las necesidades que buscan atender son mejorar su alimentación, generar empleos e impulsar sistemas alimentarios más justos y sustentables.



3. Los aspectos que deberán considerar para el diseño de su sistema colectivo de consumo son:

A) Flujo de productos, de dónde vienen y a dónde van; B) Flujo económico, de dónde viene y a dónde va el dinero; C) Mecanismos de gobernanza, toma de decisiones, rendición de cuenta, división del tra-



bajo, y D) Estrategias de comunicación, cómo se comunican entre sí y cómo atraen consumidores y/o productores al proyecto. Los equipos tendrán 25 minutos para esta etapa.

4. Los equipos tendrán 5 minutos para exponer en plenaria sus sistemas. Los demás oyentes tendrán tres minutos para preguntas y comentarios que ayuden a mejorar el sistema.

Tiempo: 25 minutos en equipo para el análisis y desarrollo de propuesta, 5 minutos por equipo en plenaria para cada exposición, más 3 min de preguntas por el grupo general.

Recursos: Documentos con las descripciones de las situaciones que tienen que considerar para el diseño, papelotes, plumones y cinta.

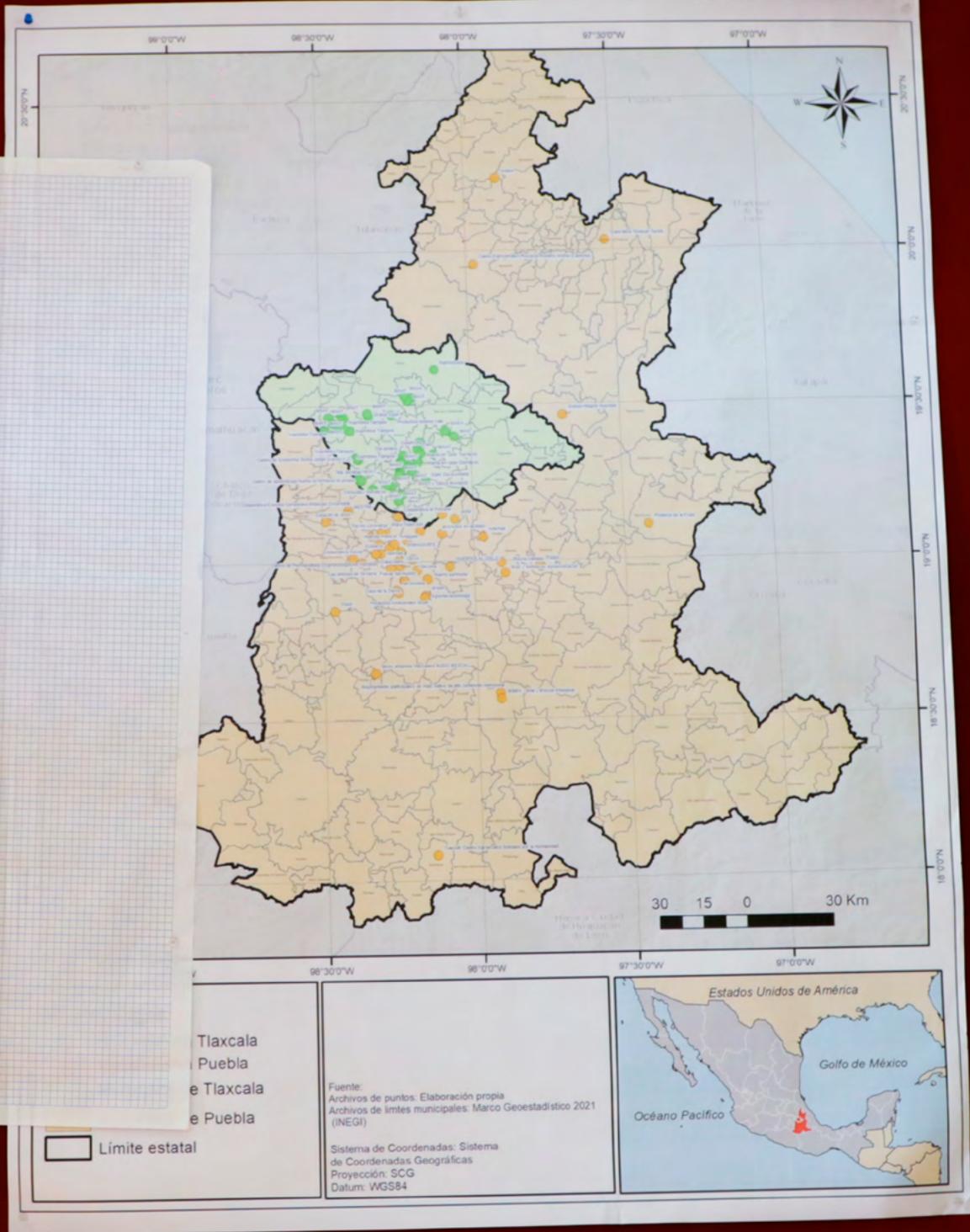
Bibliografía sugerida

Espinosa, D., Bracamontes, y Monachon, D. (2018). Redes Alimentarias Alternativas: desafíos para la acción colectiva y la construcción de una política agroalimentaria incluyente. En A. G. Pasquier, D. Prunier, D. M. Espinosa De La Mora, y J. Le Gall (Eds.), *En Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura* (pp. 115–122).

Monachon, D. S. (2017). *REDES ALIMENTARIAS ALTERNATIVAS: Nuevos compromisos políticos y sociales. Un estudio comparativo franco-mexicano*. Centro de Investigaciones y estudios superiores en antropología social.

Narotzky, S. (2016). Where Have All the Peasants Gone? *Annual Review of Anthropology*, 45(1), 301–318. <https://doi.org/10.1146/annurev-anthro-102215-100240>

Contexto



ANEXOS

ANEXO 1

Identificando MIS valores

¿Cuáles son los valores que guían mi vida?

¿Cuáles son los valores que deben tener las otras personas para que yo pueda sentirme cómoda/o y a gusto?

Algunos valores de la Empresa u Organización de ESS pueden ser:

- 1.- Ayuda mutua.
- 2.- Igualdad, equidad.
- 3.- Solidaridad.
- 4.- Honestidad.
- 5.- Justicia.
- 6.- Transparencia.
- 7.- Responsabilidad social.
- 8.- Confianza.
9. Autogestión.

VALORES PERSONALES

VALORES DE LA EMPRESA

ANEXO 2

Código de conducta

¿Cuáles son esos comportamientos que debemos asumir las y los socios de esta empresa u organización que reflejen nuestros valores?

Ejemplo: honestidad, inclusión, respeto, comunicación asertiva, etc.

1

2

3

4

5

6

7

8

ANEXO 3

MANTRA DE LA EMPRESA U ORGANIZACIÓN

| NECESIDADES DETECTADAS | PROBLEMAS IDENTIFICADOS | PRODUCTOS O SERVICIOS PARA RESOLVERLOS | CONCEPTOS CLAVE |
|------------------------|-------------------------|--|-----------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Una vez contestada la tabla, observen sus resultados y en colectivo construyan una frase que identifique la esencia de la empresa u organización, es decir, Mantra.

MANTRA

NUESTRO MANTRA ES...

ANEXO 4

MISIÓN

| | |
|---------------------------|--|
| ¿Quiénes somos? | |
| ¿Qué hacemos? | |
| ¿Cómo lo hacemos? | |
| ¿Por qué lo hacemos? | |
| ¿Para quienes lo hacemos? | |

ANEXO 5

VISIÓN

| | |
|---------------------------|--|
| ¿Cómo nos vemos a 3 años? | |
| ¿En dónde nos vemos? | |
| ¿Con quién nos vemos? | |
| ¿Qué valores nos guían? | |

MISIÓN

Nuestra misión es...

VISIÓN

Nuestra visión es...

ANEXO 6

Matriz de impacto y Esfuerzo



ANEXO 7

Ejercicio

¿Es suficiente la información? ¿hay que agregar? o ¿quitar?

De los siguientes registros indique si usted los solicitara en su Sistema Participativo de Garantía (SPG) de su colectivo o en su Sistema de Certificación Orgánica Participativa (SCOP) (suponiendo que lo implementara) y si la información requerida en cada apartado es suficiente o hay que eliminar o agregar, con el objetivo de lograr transparencia y a su vez, una herramienta para la gestión de la unidad de producción.

| Registro | Conserva o elimina o agrega | Información requerida en registro | Conserva o elimina o agrega |
|--|-----------------------------|---|-----------------------------|
| AL PRINCIPIO, CADA REGISTRO DEBERÁ INCLUIR AÑO, MES PRODUCTOR(A), EMPRESA, INICIATIVA. | | | |
| 1. Croquis y descripción de la unidad productiva. | | Todas las áreas que se relacionan con la unidad de producción, junto con sus colindancias y condiciones geográficas y ambientales. | |
| 2. Listado de especies por parcela y balance de masas. | | Cultivos, áreas o número de plantas, tipo de riego y Rendimiento estimado (kg) (Se escribe al principio) Rendimiento real (kg), Dispuesto para venta, Dispuesto para semilla, Dispuesto para autoconsumo/intercambio (Se llena después de la cosecha) Factores externos que afectaron la cosecha. | |
| 3. Plan anual de conversión / producción. | | (Tabla de prácticas de la unidad de producción Pag. 56) Puntos del proceso productivo donde existe el riesgo de contaminación y las medidas para mitigar. | |
| 4. Registro de elaboración de insumos. | | Insumo y descripción del proceso Materiales utilizados Proveedor, Costo unitario del insumo Costo Total de la preparación No. Personas para elaborar. | |
| 5. Registro de compra de insumos. | | Fecha de adquisición Proveedor Descripción del insumo (Composición y Uso), Recibo/ factura, nota o firma de intercambio Costo unitario y total | |
| 6. Registro de actividades diarias. | | Fecha Actividades que se realizan en la UP | |
| 7. Registro de almacenamiento/ adquisición. | | Fecha de ingreso. Alimento. Cantidad. Depósito. Procedencia (clave de rastreo). | |

ANEXO 7

| Registro | Conserva o elimina o agrega | Información requerida en registro | Conserva o elimina o agrega. |
|------------------------|-----------------------------|--|------------------------------|
| 8. Registro de ventas. | | Al inicio del día de venta se anota los Alimentos a vender y su Clave de rastreo. Conforme se va vendiendo se anota: Producto vendido, Cantidad, Precio unitario, Precio total. | |

Tabla de Prácticas en la unidad de producción.

Escriba las actividades que se realizan en cada fase de la producción de alimentos y marque en qué meses se llevan acabo.

| Descripción de la actividad | E | F | M | A | M | JUN | JUL | A | S | O | N | D | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|-----|-----|---|---|---|---|---|---|
| Almácigo | | | | | | | | | | | | | |
| Compra de semillas | | | | | | | | | | | | | |
| Siembra en campo: | | | | | | | | | | | | | |
| Diseño de la unidad productiva | | | | | | | | | | | | | |
| Siembra directa | | | | | | | | | | | | | |
| Fertilización orgánica: | | | | | | | | | | | | | |
| Elaboración de _____ | | | | | | | | | | | | | Indique en cada fila qué fertilizantes produce su unidad (compost, humus, viales, purines). |
| Fertilización con _____ a --cultivo--: | | | | | | | | | | | | | Si se utilizan diferentes tipos de fertilizantes orgánicos. |
| Manejo de plagas y enfermedades en la parcela: | | | | | | | | | | | | | |
| Para manejo de ___plaga___ se aplica ___insecticida natural u orgánico_ | | | | | | | | | | | | | Incluir una línea por plaga y/o enfermedad y para qué cultivo. |
| Deshierbes | | | | | | | | | | | | | |
| Indique cuándo se realizaron. | | | | | | | | | | | | | Indique cuando se realizaron y en qué área si la parcela está dividida por camas. |
| Cosecha | | | | | | | | | | | | | |
| Época de cosecha estimada -cultivo- | | | | | | | | | | | | | |
| Cosecha real de --cultivo-- | | | | | | | | | | | | | |

| Descripción de la actividad | E | F | M | A | M | JUN | JUL | A | S | O | N | D | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|-----|-----|---|---|---|---|---|---|
| Comercialización | | | | | | | | | | | | | |
| Meses de venta de ----- | | | | | | | | | | | | | Colocar las estimaciones por cultivo. |
| Transporte | | | | | | | | | | | | | |
| Mencione como transporta | | | | | | | | | | | | | |
| Conservación y prevención de erosión de suelos: | | | | | | | | | | | | | |
| Terrazas colectivas. | | | | | | | | | | | | | Coloque solo las prácticas de conservación y prevención de erosión de suelos que necesita su unidad, si no las tiene indique cuándo planea realizarlas, si cuenta con ellas indique cada cuánto las realiza o les da mantenimiento. |
| Actividades en materia de conservación del agua: | | | | | | | | | | | | | |
| Riego. | | | | | | | | | | | | | Indique el tipo de riego. |
| Colocar en cada fila todas las actividades que realice / o realizará para el uso racional y eficiente del agua, prácticas para evitar su contaminación, estrategias y acciones para preservar el recurso y/o evitar su pérdida o contaminación. | | | | | | | | | | | | | |
| Asociaciones: | | | | | | | | | | | | | |
| Siembra de otras especies en la misma área. | | | | | | | | | | | | | Defina las especies y el no. de plantas sembradas. |
| Rotaciones: | | | | | | | | | | | | | |
| Cuándo hacer rotación de cultivos. | | | | | | | | | | | | | Defina las especies que cultiva en cada rotación o cómo va rotando. |
| Manejo de desechos: | | | | | | | | | | | | | |
| Manejo de desechos inorgánicos. | | | | | | | | | | | | | |
| Otros: | | | | | | | | | | | | | Dejar el espacio de otros insecticidas que se puedan usar por problemas en unidad de producción. |
| Compra/Acopia hortalizas de terceros. | | | | | | | | | | | | | |
| Capacitación. | | | | | | | | | | | | | |
| Asistencia técnica. | | | | | | | | | | | | | |

ANEXO 8

ANÁLISIS DE RIESGOS

| LOGO | | NOMBRE DEL PROYECTO | | CÓDIGO: ALP- | |
|------|-----------------------|----------------------|----------|-------------------------------|--------------------|
| | | ANÁLISIS DE RIESGOS | | VERSIÓN: ENTRADA EN VIGOR: | |
| | | | | | PÁG. 1 DE 2 |
| NUM | FASE/PUNTO DE CONTROL | DESCRIPCIÓN DEL ÁREA | PELIGROS | JUSTIFICACIÓN | MEDIDAS DE CONTROL |
| | | | | | |

ANEXO 9

El plan de manejo

¿Es suficiente la información? ¿hay que agregar? o ¿quitar?

Suponga que en su colectivo u organización implementa un SPG/SCOP. Escriba en las columnas “conserva, elimina o agrega” si la información solicitada en cada apartado es suficiente, eliminaría algo porque considera que está de más o agregaría otro tipo de información para su SPG/SCOP. Empiece analizando los riesgos y luego los requerimientos de información de cada uno.

| Registro | Conserva o elimina o agrega | Información requerida en registro | Conserva o elimina o agrega |
|----------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
|----------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|

AL PRINCIPIO, CADA REGISTRO DEBERÁ INCLUIR AÑO, MES PRODUCTOR(A), EMPRESA, INICIATIVA.

| | | | |
|---|--|--|--|
| 1. Croquis y descripción de la unidad productiva. | | Croquis con todas las áreas de la unidad de procesamiento. Las áreas involucradas en los registros de inocuidad. | |
| 2. Productos elaborados. | | Lista de los alimentos procesados. Presentación. % de ingredientes orgánicos. | |
| 3. Recetas, porciones y balance de masas. | | (Tabla de abajo) | |

CONT... ANEXO 9

| Registro | Conserva o elimina o agrega | Información requerida en registro | Conserva o elimina o agrega |
|----------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
|----------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|

AL PRINCIPIO, CADA REGISTRO DEBERÁ INCLUIR AÑO, MES PRODUCTOR(A), EMPRESA, INICIATIVA.

| | | | |
|--|--|---|--|
| 4. Registro de materia prima e insumos por producto. | | El nombre del producto, Insumos y/o material necesario (incluye sal, azúcar, aditivos, ayudas de proceso, etc.). Proveedor que surte el insumo (de ser posible, las notas de compra y etiquetas). Marca, origen. Contacto del vendedor. Requerimientos que debe cumplir el insumo, si es certificado o se adquiere en el TAP. | |
| 5. Registro de adquisición y evaluación de insumos mensual. | | Fecha de adquisición. Insumo adquirido. Proveedor. Cantidad adquirida. ¿El insumo cumplió con los requerimientos necesarios? (Cumple/ devuelto/ No cumple y acción correctiva). Costo. No. de Factura/ ticket o evidencia de intercambio. Para qué fue usado. Observaciones. | |
| 6. Del proceso, las herramientas, equipos y comprobación del balance de masas. | | Descripción paso por paso del proceso de elaboración. Utensilios, equipo y herramientas utilizados junto con la cantidad. Material del que está hecho los utensilios, equipo y herramienta. | |
| 7. Registro de producción mensual. | | Fecha de elaboración. Producto. Cantidad de producida. Merma. Persona que elaboró. Costo mano de obra. Almacén. Clave de rastreo. | |

CONT... ANEXO 9

| Registro | Conserva o elimina o agrega | Información requerida en registro | Conserva o elimina o agrega |
|----------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
|----------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|

AL PRINCIPIO, CADA REGISTRO DEBERÁ INCLUIR AÑO, MES PRODUCTOR(A), EMPRESA, INICIATIVA.

| | | | |
|--|--|---|--|
| 8. Registros de higiene de las herramientas, equipos y áreas de trabajo. | | Fecha. Actividad. Herramienta/ equipo/ área limpiada. Kit de limpieza usado. Sustancias utilizadas para la limpieza. Realizado por. Observaciones. | |
| 9. Medidas para el control de plagas en la unidad de procesamiento. | | Plaga. Tipo de medida (Prevención o Contención). Descripción de la medida. Fecha de monitoreo. Actividad de monitoreo. | |
| 10. Registro de ventas. | | Al inicio del día de venta se anota los Alimentos a vender y su Clave de rastreo. Conforme se va vendiendo se anota Producto vendido, Cantidad, Precio unitario, Precio total. | |

Tabla de Recetas, porciones y balance de masas (FOLIO EP-002-3)

| Receta de: | | | |
|----------------|-------------|-----------------|----------|
| No. de piezas: | | Costo x unidad: | |
| No. | Ingrediente | Costo | Cantidad |
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

ANEXO 10

Normas relacionadas con el transporte de alimentos

| Clave | Título | Objetivo | Enlace |
|------------------------|--|--|--|
| NOM-251-SSA1-2009 | Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | Esta norma establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento y distribución de alimentos. En el caso del transporte de alimentos, esta norma establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los vehículos de transporte, como la limpieza y desinfección de los mismos. | https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm |
| NOM-051-SCFI/SSA1-2010 | Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | Esta norma establece las especificaciones de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. En el caso del transporte de alimentos, esta norma establece las especificaciones de etiquetado que deben cumplir los alimentos durante su transporte, como la identificación del producto y la fecha de caducidad. | https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4010/seeco11_C/seeco11_C.htm |
| NOM-120-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para bienes y servicios. | Esta norma establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano en cuanto a su almacenamiento, transporte y distribución. En el caso del transporte de alimentos, esta norma establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los vehículos de transporte, como la temperatura de conservación de los alimentos. | https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4729065&fecha=15/08/1994#gsc.tab=0 |
| NOM-086-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. | Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones nutrimentales que deben observar los alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición y alimentos envasados y a base de cereales para lactantes y niños con adición de nutrimentos. | https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4890075&fecha=26/06/1996#gsc.tab=0 https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4729065&fecha=15/08/1994#gsc.tab=0 |
| NOM-130-SSA1-1995 | Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. | Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico, con excepción de los productos que cuenten con Normas Oficiales Mexicanas específicas. | https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4901457&fecha=21/11/1997#gsc.tab=0 |

ANEXO 10

Regulaciones vinculadas a los embalajes

| Clave | Título | Objetivo | Enlace |
|------------------------|--|--|---|
| NOM-002-SSA1-1993 | Salud ambiental. Bienes y servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas. Especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. | Eliminar el riesgo de intoxicación por consumo de alimentos contaminados por plomo, derivado del uso de soldadura estaño-plomo para el cierre de la costura, de los envases metálicos destinados a contenerlos. | https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4762687&fecha=14/11/1994#gsc.tab=0 |
| NOM-051-SCFI/SSA1-2010 | Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico, con excepción de los productos que cuenten con Normas Oficiales Mexicanas específicas. | https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4901457&fecha=21/11/1997#gsc.tab=0 |
| NOM-142-SSA1/SCFI-2014 | Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado Sanitario y Comercial. | La presente Norma tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias y disposiciones de etiquetado sanitario y comercial de las bebidas alcohólicas que se comercialicen en el territorio nacional. | https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5386313&fecha=23/03/2015 |
| NOM-141-SSA1/SCFI-2012 | Etiquetado para productos cosméticos preenvasados. Etiquetado sanitario y comercial. | Establece los requisitos de información sanitaria y comercial que debe ostentar la etiqueta en productos cosméticos de cualquier capacidad preenvasados y destinados al consumidor final. | https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4901457&fecha=21/11/1997#gsc.tab=0 |
| NOM-139-SCFI-2012 | Información comercial- Etiquetado de extracto natural de vainilla (Vanilla spp), derivados y sustitutos. | La presente norma oficial mexicana establece la información comercial que debe exhibir la etiqueta de los productos de vainilla natural, sus derivados y sustitutos; los cuales se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos. | https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5258389&fecha=10/07/2012#gsc.tab=0 |
| NOM-130-SSA1-1995 | Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. | Especificaciones sanitarias para alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. | https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4901457&fecha=21/11/1997#gsc.tab=0 |

Este manual es parte de los resultados del proyecto “Fortalecimiento y habilitación de redes e iniciativas alimentarias de producción y consumo local de economía social y solidaria, en el marco territorial de la zona metropolitana Puebla-Tlaxcala” (316911). Forma parte de los Programas Nacionales Estratégicos de Investigación e Incidencia en Soberanía Alimentaria, financiados por Conahcyt. Dicho proyecto se llevó a cabo en cuatro etapas entre el 2022 al 2024.

Tanto este manual como el proyecto, nacen de la necesidad de diversos colectivos por compartir aprendizajes y herramientas útiles para la construcción colectiva de redes alimentarias alternativas.

Mediante la experiencia y trabajo de diversos colectivos, construimos una metodología sencilla compuesta de siete módulos con temas relacionados a: la gestión y fortalecimiento de las organizaciones, finanzas solidarias, producción agroecológica, procesamiento y transformación de alimentos, comercialización y distribución en circuitos locales, así como estrategias de (auto) consumo y autoconsumo. Buscamos de que este material sea una herramienta para gestores, organizaciones, iniciativas, redes y público en general, que construyen o intentan construir con su trabajo cotidiano, alternativas locales de producción y consumo.



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

IBERO
PUEBLA



LAINES
LABORATORIO DE INNOVACIÓN
ECONÓMICA Y SOCIAL