

**II CONGRESO LATINOAMERICANO Y CARIBEÑO DE CIENCIAS
SOCIALES. MÉXICO 2010.
SEDE FLACSO, MEXICO.**

MESA 1: Desigualdad, exclusión, pobreza y bienestar social.

**PONENCIA:
CUATRO ACCIONES PÚBLICAS PARA RESPONDER AL DERECHO A LA
ALIMENTACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL.**

INTRODUCCIÓN.-

México ha participado en distintos foros sobre el derecho a la alimentación como son la XXX Conferencia Regional de la FAO, en Brasilia en abril del 2008, seguida de la “Cumbre Presidencial sobre Soberanía y Seguridad Alimentaria: Alimentos para la Vida”, habida en Managua, Nicaragua, el 7 de mayo del mismo año. Como signatario del documento final de la Cumbre mencionada, México aprobó, entre otros, los siguientes párrafos de considerandos:

“Que los alimentos (...) son necesidades vitales y derechos fundamentales, indispensables para la sobrevivencia y desarrollo de los seres humanos, y que por lo tanto, en la justa lucha para ejercer la Soberanía y la Seguridad Alimentaria, debe eliminarse cualquier tipo de imposición, y/o especulación, y debe protegerse tanto a las y los productores de alimentos como a las y los consumidores.”

“ Que los Estados tienen la obligación de respetar, proteger y garantizar el derecho universal a la alimentación, por medio de acciones y medidas concretas que protejan en particular a los grupos sociales vulnerables y propicien los medios necesarios para que estos puedan alimentarse.”

México aprobó también las siguientes resoluciones, entre otras:

“Subsidiar la producción agrícola nacional, a través de los pequeños productores que no tienen acceso al crédito mediante la banca privada o estatal. Apoyar a los demás productores con crédito a bajos intereses con la banca estatal.”

“Aunar esfuerzos para incrementar la producción y productividad sostenible de alimentos, con respeto a nuestras tradiciones productivas, y de consumo, cuidando nuestros recursos, plantas y semillas; reconociendo el deber de restaurar y preservar la Naturaleza y el Medio Ambiente; utilizando recursos locales, creando mejores condiciones financieras, tecnológicas, de mercado, de abastecimiento de insumos, de

organización y de asociación, amplia e incluyente, de acuerdo a las formas culturales propias, de los países de América Latina y El Caribe.”

“Incrementar la producción y productividad sostenible explicitando el decidido impulso y promoción de la agricultura e industria ecológica – orgánica y su acceso a los sectores populares.”

“Coordinar las respectivas potencialidades para lograr la seguridad alimentaria garantizando un abastecimiento de alimentos sanos y nutricionalmente adecuados, tanto en el ámbito nacional como regional, así como en el acceso físico, social y económico a alimentos suficientes para todos, reafirmando al mismo tiempo que los alimentos no deben emplearse como instrumentos de presión política.”

Sin embargo y aunque desde el año de 2005, el Senado mexicano envió a la Cámara de Diputados una minuta con la propuesta: “El Estado tiene la obligación de garantizar eficientemente el acceso de toda persona a una alimentación suficiente y de calidad, que le permita satisfacer sus necesidades nutricionales que aseguren su desarrollo físico y mental”, iniciativa de reforma al Artículo 4º de la Constitución para incorporar el derecho a la alimentación, no fue sino hasta este 30 de abril de 2010 que el dictamen positivo de la Comisión de Salud de los diputados fue aprobado por unanimidad en el Pleno del Congreso.

Falta que se cumpla el proceso legislativo integral para que sea incorporado este derecho en la Carta Magna y, aún si la preeminencia moral de los derechos humanos para todos, podría ayudar al trabajo legislativo que siempre afecta positiva y negativamente intereses encontrados, también faltaría la voluntad política del Ejecutivo para concretar acciones en el sentido del derecho a la alimentación, pues las actuales relaciones de poder indican que los intereses minoritarios de la industria y el comercio de alimentos, nacionales e internacionales, así como los socios del TLCAN, podrían incidir para menguar cualquier decisión de actuar en ese sentido.

Aunque el hambre de una población creciente representa una fuerza social susceptible de desbordarse y poner a las autoridades y a los poderes fácticos frente a un problema mayor que el de reconocer, entre los derechos fundamentales, el de la alimentación, tampoco basta que este derecho aparezca entre los derechos fundamentales consagrados en la Constitución para combatir el hambre, sino que es indispensable que al mismo

tiempo se reglamente la ley con medidas precisas y explícitas que permitan actuar de manera eficaz y urgente. Lo que sí aportará de inmediato una legislación sobre el derecho a la alimentación es acabar con la concepción caritativa de la lucha contra el hambre, además de reforzar todos los demás derechos humanos, sobre todo el de la vida.

Como sea, al día de hoy en México, parece más viable que sea el Gobierno del Distrito Federal quien se manifieste más inclinado a iniciar la etapa piloto de un programa de lucha contra el hambre -como respuesta al derecho a la alimentación- dentro de su propia jurisdicción y con el apoyo de la Asamblea Legislativa del Distrito Federal. Y si acaso esto no sucediera, esperamos que nuestra propuesta de 4 acciones combinadas por el derecho a la alimentación, sirva de inspiración para algún país de los que están representados en este congreso.

En esta ponencia proponemos cuatro medidas concretas de tres tipos: institucionales, ciudadanas y mixtas, que para llevarse a cabo necesitan un marco legislativo propicio, añadiendo a la ley algunas cláusulas y eliminando de ésta algunos obstáculos.

I - BANCO DE ALIMENTOS Y CAZUELA POPULAR.

Entre las medidas institucionales están la creación legal y la reglamentación simultánea de dos *instituciones*, a saber:

I- Una Fundación de interés público llamada Banco de Alimentos cuyo objetivo sería recibir y almacenar en óptimas condiciones, donativos y adquisiciones de alimentos para su preparación y distribución gratuita entre la población necesitada. La Fundación contaría a mediano y largo plazo con una red creciente de sucursales en las aglomeraciones donde se reúnan, a la vez, una concentración de alimentos para el mercado y una capa de población necesitada. Los tres principios básicos de la Fundación Bancos de Alimentos serían:

1- Regularse por las *normas internacionales* de las fundaciones de su tipo a efecto de:
a) que estén abiertos a inspecciones periódicas de las comisiones internacionales que se avocan a constatar la calidad de los stocks y de los métodos de conservación y

b) que se obliguen a presentar los libros de entradas y salidas de alimentos en ocasión de auditorías.

2- A efecto de aprovisionar los Bancos de Alimentos, reglamentar dos políticas:

a) el destino de los flujos productivos de alimentos, de tal modo que se destine una parte del erario público –en forma de exenciones impositivas- para adquirir a precios de costo los alimentos que, al no realizarse en el mercado, se destinan a su destrucción para mantener el nivel de los precios y

b) estimular fiscal y mediáticamente (con reconocimientos públicos) la donación de alimentos hecha por particulares mexicanos y extranjeros.

3 - Cuando haya necesidad de adquirir alimentos frescos o perecederos, la adquisición prioritaria de insumos a los productores rurales directos del entorno ciudadano de que se trate, contribuyendo a crear una oferta de productos del campo –que podría no interesar al mercado en general- mediante una demanda guiada por las necesidades complementarias de una alimentación equilibrada. (De este modo podría revitalizarse la producción de hierbas aromáticas, quelites, codornices, conejos y otros insumos cuyo uso tradicional ha ido perdiéndose por las modas del consumo)

II - Una Fundación de interés público y social llamada “Cazuela Popular” cuyo objetivo es repartir alimentos cocinados y equilibrados nutricionalmente, entre la población de menores recursos para paliar las carencias y luchar contra el hambre hasta su extinción total en territorio nacional. Los soportes de la Fundación Cazuela Popular serían:

1 – La disposición de recursos del erario en terrenos y para el equipamiento, dentro de las normas internacionales de seguridad e higiene, para construir cocinas semindustriales, con tres marmitas de gran capacidad destinadas a preparar cotidianamente un guiso a base de carbohidratos, un guiso con suficientes proteínas y un guiso con alto contenido en fibras y sumando entre los tres las vitaminas y los minerales necesarios para la alimentación humana.

2 – La disposición de recursos del erario para destinar transporte de carga que recoja los alimentos donados o adquiridos y los lleve a los Bancos de Alimentos, y que recoja los

contenedores térmicos con los tres guisos para entregarlos en los puntos de distribución de la “Cazuela Popular”.

3 – El reconocimiento y ordenamiento de las figuras de “servicio social” y de “voluntariado” para la distribución de alimentos y atención a los derechohabientes.

4 – Destinar y decretar de utilidad pública los espacios necesarios para la distribución de alimentos de la “Cazuela Popular”, tales como patios de escuelas o gimnasios públicos en horarios disponibles, o bien áreas privadas y cedidas por consenso como patios parroquiales u otros, de tal modo que las colas de derechohabientes puedan tener lugar sin afectar las entradas de residencias o comercios en la vía pública.

5 - Que se instituyan mesas de registro de derechohabientes para:

- a) crear un padrón confiable de la capa social realmente necesitada de la población concernida y
- b) entregar a cada persona y en total propiedad, en el momento de ser empadronada, un plato de 25 a 30 cm de diámetro, fabricado en acero inoxidable y dividido al interior en tres segmentos, para recibir dignamente los alimentos cada vez que se presente ante la ventanilla de distribución de la “Cazuela Popular”, y a la vez evitar el uso de vajilla desechable contaminante.

Viabilidad financiera

El Gobierno del Distrito Federal decretó en febrero de 2009 la creación de 300 Comedores Populares con un presupuesto para el primer año de 100 millones de pesos.

Para ello incluyó 200 comedores preexistentes pertenecientes al DIF capitalino y creó, en asociación con particulares, 100 nuevos espacios con cocinas, mesas, sillas y servicio de vajilla para vender comidas corridas que cuestan al consumidor \$ 10.00 pesos y representan una ganancia para quienes sirven en los comedores de manera subvencionada.

Pero la población concernida por este servicio no es la más necesitada, pues una familia de 5 personas capaz de destinar \$ 50.00 pesos diarios para una sola comida pertenece a una capa de la sociedad que dispone también de alojamiento con cocina e ingresos suficientes para cubrir los servicios públicos básicos.

En cambio, el programa Banco de Alimentos y Cazuela Popular reúne los polos de, por una parte, el desperdicio de alimentos y de capacidad productiva rural (trabajo y parcelas) y, por otra parte, el hambre de quienes viven en la calle la mayor parte del tiempo y cuyos eventuales alojamientos son más que precarios: en general inmigrantes de primera generación provenientes de un campo empobrecido y desempleados crónicos de todas las edades, que han perdido incluso el tradicional apoyo familiar.

Un presupuesto de 100 millones de pesos bastaría para:

- a) equipar un almacén y una cocina semindustrial para producir 60 000 raciones diarias (*1 marmita de 250 litros \$ 150 000.00 pesos X 3 = 1 000 raciones X 60 = 27 millones*) dentro de las normas internacionales de seguridad e higiene: \$ 35 millones de pesos;
- b) disponer de una primera flotilla de 10 vehículos de transporte de carga: \$ 5 millones de pesos;
- c) contratar con salario de \$ 6 000.00 pesos mensuales el personal mínimo necesario (20 personas) para las labores productivas y 10 choferes de medio tiempo con salario de \$ 3 000.00 pesos mensuales = \$ 1 800 000.00

Para redondear: \$ 42 millones

Las tareas de recepción y entrega de alimentos en el local del Banco de Alimentos, así como las de distribución de comida en las ventanillas de la Cazuela Popular, serían realizadas por personas en servicio social o voluntariado o, incluso, derechohabientes reclutados para este fin. (A notar que el “servicio social” no sólo se deriva de las exigencias de las currícula universitarias y tecnológicas, sino también de los servicios a la comunidad impuestos por jueces para cierto tipo de delitos menores. En cuanto al voluntariado, suele provenir de asociaciones religiosas y civiles.

Quedarían \$ 58 millones de pesos que, divididos entre 365 días del año, arrojan un presupuesto de 158 905.00 pesos diarios para la adquisición de insumos perecederos complementarios a campesinos de las zonas rurales del D.F. y otros gastos.

En otras palabras, \$ 100 millones de pesos bastarían para montar la infraestructura necesaria y echar a andar el programa doble del primer Banco de Alimentos y la

Cazuela Popular siempre y cuando los terrenos y edificaciones para el almacén y la cocina sean concesionados por el Gobierno del Distrito Federal.

Y bastarían, para repartir 60 000 raciones diarias, con la capacidad instalada inicial, los casi \$ 160 000.00 pesos diarios, invirtiendo \$ 2.66 pesos por ración en adquisiciones perecederas y dependiendo en la mayor medida de los stocks del Banco de alimentos.

Ruta crítica para la puesta en obra:

- 1) Conformación de un equipo de especialistas (no mayor de 5 personas convencidas de la bondad del proyecto) que discutan los términos jurídicos, nacionales e internacionales, para dar forma a las dos Fundaciones de interés público y social e integrarlos en un proyecto de reglamentos inscritos en el Derecho a la Alimentación como derecho constitucional.
- 2) Conformación paralela de un equipo de especialistas que construyan en el papel el mecanismo operativo de ambas Fundaciones, con estudios técnicos y presupuestarios sobre un primer año de actividad y con miras a expandir el programa piloto en otras entidades.
- 3) Conformación secuenciada de un equipo de especialistas en diseño y comunicación para informar y sensibilizar sobre el derecho a la alimentación y dar a conocer los dos proyectos entre los interesados, pertenecientes a dos estratos opuestos: el de los donantes del Banco y el de los beneficiarios de la Cazuela Popular, a efecto de conseguir donativos por una parte y por la otra convencer a los ciudadanos de empadronarse en el programa de las Cazuela.
- 4) Aprobación y decreto del Derecho a la Alimentación y su reglamento ante la Asamblea Legislativa del DF (o en su caso las Cámaras nacionales). En el decreto deben ir especificados los proyectos y las cláusulas más sensibles relativas a la exención de impuestos, estímulos fiscales, adquisición prioritaria a productores directos sin intermediarios, “servicio social y voluntariado”, concesión de terrenos y, o edificios públicos y transporte, etc.
- 5) Ante la hipótesis de la aprobación de la Ley, puesta en práctica de:
 - a) concesión de un terreno suficiente o dos terrenos, para el Banco y la cocina,
 - b) asignación y disponibilidad del presupuesto,

- c) construcción o adaptación y equipamiento de ambos sitios, contemplando los espacios para: oficinas, recepción, control, almacén, carga y descarga, cocina, lavado, llenado de contenedores térmicos, salidas controladas, espacios para personal, etc.,
- d) fabricación de 60 000 mil platos en acero inoxidable con el sello del programa,
- 6) apertura oficial del Banco de Alimentos con la recepción de los primeros stocks imperecederos,
- 7) convenio con productores rurales directos sobre productos, volúmenes y precios,
- 8) designación oficial de los puntos de distribución del programa y adaptación de los espacios y las ventanillas,
- 9) convocatoria, elección y formación grupal de los voluntarios o en servicio social participantes de los programas,
- 10) apertura de mesas de empadronamiento y distribución de platos inoxidables en los puntos de la ciudad donde suelen trabajar los futuros derechohabientes,
- 11) primeras adquisiciones de perecederos, puesta en marcha de la cocina y apertura de los primeros puntos de distribución.

II – RECUPERACIÓN DE LA MILPA.

Otra medida institucional es la que contribuye a combatir *el hambre paradójica* en las zonas rurales mediante una política de rescate de la milpa prehispánica, como complejo productivo, complementario en la nutrición y como base de las cocinas mexicanas tradicionales y futuras. Pero el rescate de la milpa no puede resultar de un decreto simple o de políticas tutelares o asistencialistas, sino que debe sustentarse en la voluntad política de Estado para declarar la milpa excepción cultural, económica y social liberándola de las obligaciones del Tratado de Libre Comercio con América del Norte (TLCAN)

Para sustentar su calidad de excepción cultural, económica y social, es necesario comprender qué es una milpa –término náhuatl- que *alude a un cultivo mixto cuyo eje es el maíz y al menos tres otras, pero en general más plantas, que son complementarias entre sí desde varios puntos de vista: por sus características fenotípicas que las hacen acoplarse en el espacio; en cuanto a los nutrientes de la tierra, pues lo que unas necesitan lo aportan otras o bien no compiten entre ellas por los mismos elementos; por sus atributos naturales de defensa contra agresiones climáticas y plagas, y, desde luego, porque entre todas completan lo necesario para una alimentación humana*

balanceada: vitaminas, proteínas, minerales hidratos de carbono y fibras. Sin contar la cantidad de otros usos artesanales que las comunidades inventaron desde lejanos tiempos para aprovechar los residuos de la milpa.

*El ingrediente fundamental es el maíz, cereal rico en almidón que aporta todos los carbohidratos necesarios para la función cerebral. Después de éste, el cultivo más importante es el del frijol (*Phaseolus vulgaris*) que, como todas las leguminosas, toma el azote del aire gracias a sus nudosidades simbióticas y enriquece el suelo de esta substancia indispensable para el crecimiento del maíz así como para las otras plantas de la milpa. Además, el frijol, planta trepadora, aprovecha el tallo del maíz para enredarse, subir y permitir que sus vainas maduren, y en fin, esta leguminosa aporta al hombre proteínas de alta calidad, hierro y vitaminas B. La tercera planta de la milpa es una o más variedades de calabazas (*Cucurbitaceae*), herbáceas rastreras cuyas anchas hojas captan los rayos del sol inhibiendo la proliferación de las “yerbas malas” y haciendo innecesarios los herbicidas, además de conservar la humedad del suelo al impedir la evaporación y, en cuanto a su papel en la cocina, aportan sus exquisitas flores masculinas y los frutos derivados de las flores femeninas, las guías tiernas y las semillas -éstas últimas se tuestan y muelen para espesar guisos- ingredientes que en conjunto aportan fibras, minerales, vitaminas y lípidos. Algunas de las cucurbitáceas originarias de Mesoamérica son: el chayote (*Sechium edule*, *Cucurbitácea*) rico en agua y fibras, el chilacayote (*Cucurbita ficifolia*) rico en fibras y azúcares, las calabacitas verdes o variedades de zapallos de cáscara dura con la que se fabrican recipientes desde hace milenios.*

*El cuarto ingrediente indispensable de la milpa es el ají o chile (*Capsicum annum*) de la familia de las Solanáceas, cuyos frutos actúan como un eficaz insecticida natural, además de poseer una concentración en vitamina C superior a la de los cítricos, mientras que la variedad de sus aromas y gusto (que se calcula en más de 100 sólo en México) hace a los chiles equivalentes de las especias en Asia, donde, por cierto, las cocinas adoptaron algunas variedades de este picante fruto americano, así como las cocinas mediterráneas y la húngara adoptaron otras.*

*En la milpa suele encontrarse también una quinta planta: el rojo xitomatl (*Solanum lycopersicum* L.) o el verde tomatl o tomatillo (*Physalis ixocarpa*), cuyo común fenotipo*

a la vez rastrero y trepador se adapta a los espacios dejados entre las plantas de maíz y frijol o trepa entre ellas para recibir el sol necesario para la maduración de sus frutos que a la vez permanecen protegidos del viento y las heladas. Su contenido en vitamina C es equivalente al de los cítricos, así como posee la acidez de éstos, su acuosidad y fibras sin menoscabo de un sabor muy apreciado desde su domesticación hasta el día de hoy en el mundo entero.

La milpa suele contener además una variedad de quelites o hierbas de origen silvestre que son comestibles cuando están tiernas (quilitil en náhuatl) como, entre muchas otras, el (Amaranthus hybridus L.) de la familia de las Nopodiáceas.

El sistema de la milpa no necesita fertilizantes, pues el conjunto de plantas, después de la cosecha de frutos, flores, guías y hojas tiernas, deja una biomasa que al pudrirse devuelve al suelo los nutrientes. Por otra parte, en zona montañosa, no es necesario emparejar el terreno, pues este sistema de cultivo retiene el agua de lluvia e impide la erosión. (Cita del libro Las cocinas en la Historia de la Humanidad, Coedición UNESCO-FCE, en prensa 2010)

Este generoso sistema productivo, que dio sustento a civilizaciones extraordinarias, no tendría dificultad para ser declarado manifestación cultural excepcional argumentando sus características siguientes:

- a) producto cultural milenario autosustentable, que permitiría hoy día dar sustento alimentario al productor y su familia y proveer de excedentes *controlados* para satisfacer las necesidades monetarias de la unidad productiva y doméstica;
- b) parte de los excedentes podrían entrar al *mercado de la alimentación orgánica* o biológica, cuya demanda es de lujo, para competir con ventaja sólo frente a productos importados o que provienen de unidades productivas altamente tecnificadas, o sea, con altos costos de producción;
- c) la mayor parte de los excedentes satisfarían la demanda del programa Cazuela Popular, el que a la vez contribuiría a incrementar la producción de la milpa y, dado que el objeto de dicho programa no es comercial ni lucrativo sino de interés social, sería legítimo que abarate los precios de venta y a la vez eleve los ingresos campesinos, eliminando cadenas de distribución, sin que pueda argumentarse el dumping.

Por último, el rescate localizado de la milpa puede llegar a convertirse en *modelos agrícolas* para el resto del país, dentro de un proyecto a mediano plazo para la soberanía alimentaria y el reabastecimiento interno del empleo en el sector alimentario.

III - HORTALIZAS URBANAS.

Entre el tipo de medidas mixtas: institucionales y ciudadanas, está la creación y proliferación sistemática de *hortalizas urbanas*, practicadas en balcones, terrazas, azoteas, azotehuelas, patios de vecindarios, callejones o calles cerradas al tránsito vehicular y terrenos baldíos de propiedad estatal.

Como parte del servicio social de los estudiantes de las carreras relativas a las ciencias agronómicas, podrían beneficiarse las zonas urbanas con alto índice de desempleo y vagabundeo juvenil, ayudando a implementar el montaje de hortalizas con métodos de producción como la hidroponía que puede prescindir de la tierra o bien como el riego por goteo que optimiza el uso del agua.

El Gobierno del Distrito Federal, a través de las instancias correspondientes, haría un censo de *espacios cultivables* en los barrios con problemas sociales identificados como de solución prioritaria. Al mismo tiempo localizaría los y las líderes naturales por sectores urbanos: calles cerradas, vecindarios, asentamientos irregulares, etc., para convocarlos a reuniones informativas tendientes a crear una red de organizaciones ciudadanas *por el reverdecimiento y una alimentación saludable en mi barrio*.

Se formarían equipos mixtos de funcionarios delegacionales y vecinos, para proponer espacios y ubicar y otorgar los permisos de cultivar sólo en las llamadas *áreas aptas*: que no causen humedades u otros desperfectos en las construcciones, que no representen un obstáculo para la vialidad o para el desalojo de emergencia, que no ensombrezcan viviendas o áreas de tendido de ropa o de juegos, etc., de tal modo que el programa no se convierta en problemas vecinales.

Una vez localizadas las áreas aptas y extendidos los permisos por escrito, se formarían grupos mixtos para los cultivos, constituidos por vecinos –adultos y jóvenes, hombres y mujeres- y por consejeros –estudiantes en servicio social bajo supervisión programática

de expertos remunerados- a fin de determinar el género de cultivos y en función de estos enseñar a los responsables los modos específicos de cultivo.

Paralelamente, se formarían talleres populares bajo la coordinación de expertos, para enseñar los métodos de producción dentro del circuito global alimentario:

- a) siembra-cultivo-cosecha,
- b) empaque-almacenamiento-conservación,
- c) transformación-aditamentos-consumo,
- d) distribución-publicidad-comercialización
- e) desperdicios-reciclamiento-basura.

Dirigidos a todos los miembros de las comunidades, para tratar de integrar a la mayoría en uno o varios de los pasos del circuito de su propia alimentación con el estímulo de además poder crear productos para el trueque o el mercado.

El programa prevé pláticas interactivas periódicas, dirigidas a grupos numerosos, para concientizar a los cultivadores de hortalizas y artesanos de sus derivados, de su propia función en el marco de la ciudad, del país y del planeta; en la historia nacional y el devenir de la sociedad a la que pertenecen.

IV - ORGANIZACIÓN AMBIENTALISTA DEL PUEBLO.

Hoy día, la población urbana de clases medias, desde las populares hasta las de cuadros medios (comerciantes, profesionales independientes y funcionarios) vive un estado de impasse frente a la masiva información sobre problemas del medio ambiente natural (contaminación, calentamiento global) y el desencanto social: agresividad vecinal, violencia y corrupción generalizadas, clase política desprestigiada, sistema económico que los ha empobrecido y no les da perspectivas de empleos bien remunerados... a menos que ingresen en la lógica de la selva y “a ver cómo les toca”.

Para responder a esta impasse con una posible salida provechosa en lo individual (levantando la moral) y para la colectividad, parece indispensable la *organización horizontal de pequeños grupos de estudio, discusión y acción transformadora*, estimulados a través de folletos informativos y formativos que propongan el siguiente principio: ser *ambientalista* implica proteger y mejorar *no sólo el ambiente natural* sino

también y sobre todo el ambiente social del que todos y cada uno formamos parte,
impulsando un trabajo de cada quien sobre sí mismo hasta recuperar el sentimiento de
solidaridad por identificación de intereses, y volver a dar al tejido social capitalino su
fuerza.

(Esta fuerza que solía evocarse para explicar por qué el pueblo mexicano resistía el
hambre y la injusticia social: por el tejido que representaba la solidaridad de la familia
extensa. Pero que hoy día se ha casi extinguido a causa de la emigración masiva hacia el
norte, del desamparo en que quedaron niños que de jóvenes son reclutados por el crimen
organizado y porque simple y llanamente, si nadie tiene lo suficiente para comer, la
solidaridad aún entre familiares, deja de existir.)

Las capas medias de la sociedad, que en otras épocas y en todo país, eran un motor
potencial del desarrollo económico e intelectual, actualmente más bien representan un
lastre u obstáculo para todo desarrollo. Y ello no las tiene satisfechas ni orgullosas.
En cambio, si logran organizarse alrededor de un tema común, no conflictivo de
inicio, como es *el medio ambiente somos todos y la Tierra en que vivimos*, se ampliaría
la participación ciudadana para la lucha contra el hambre y por el derecho a la
alimentación –entre otras reivindicaciones propias- en vez de que estas capas compitan
con las capas inferiores por el concepto abstracto de propiedad y les teman como a
enemigos.

Yuriria Eugenia Iturriaga de la Fuente
Ave. Miguel Ángel de Quevedo 690
Col. Villa Coyoacán, Del. Coyoacán.
México D.F. CP 04000

Tels. 55 54 10 83 y 044 55 31 67 54 36

yuriria.iturriaga@gmail.com