

# Soberanía alimentaria y autoconsumo: estudio cualitativo sobre la población jornalera agrícola asentada en Miguel Alemán, Sonora

## Food Sovereignty and Self-consumption: A Qualitative Study among Farmworkers Settled in Miguel Alemán, Sonora

María del Carmen Arellano Gálvez\*  <http://orcid.org/0000-0001-9951-6960>

### Resumen

**Objetivo:** analizar las prácticas de autoconsumo como contribución a la soberanía alimentaria de la población jornalera agrícola asentada en Miguel Alemán, Sonora, México. **Metodología:** con enfoque etnográfico, entre agosto y noviembre de 2021 y entre febrero y marzo de 2022, se realizaron 23 entrevistas semiestructuradas y observaciones en una colonia de una comunidad habitada por migrantes asentados que está en proceso de urbanización. **Resultados:** la práctica del autoconsumo posibilita tener alimentos frescos y apropiados en términos culturales. Además, resignifica la identidad de los pueblos originarios y campesinos asentados en comunidades agroindustriales. **Valor:** la aportación consiste en visibilizar la práctica emancipadora del autoconsumo frente al modelo de consumo predominante. **Limitaciones:** no se incluyeron en el estudio los migrantes que se movilizan entre temporadas y que no tienen terrenos para cultivar. **Conclusiones:** el autoconsumo es una estrategia de resistencia que fomenta la soberanía alimentaria de la población.

**Palabras clave:** soberanía alimentaria; autoconsumo; asentamientos humanos; migración; pueblos originarios; Sonora.

### Abstract

**Objective:** is to analyze self-consumption practices as a contribution for farmworker's population settled in Miguel Aleman, Sonora, Mexico. **Methodology:** With an ethnographic approach, from August to November 2021 and from February to March 2022, 23 semi-structured interviews and observations were conducted in a colony of the community inhabited by settled migrants and which is in the process of urbanization. **Results:** The practice of self-consumption makes it possible to have fresh and culturally appropriate food, and also gives new meaning to the identity of native peoples and peasants settled in agro-industrial communities. **Value:** The contribution is visualizing self-consumption as an emancipating practice in the face of the predominant consumption model. **Limitations:** Migrants who move between seasons and do not have land to cultivate are not included in the study. **Conclusions:** Self-consumption is a resistance strategy that contributes to the food sovereignty of the population.

**Keywords:** food sovereignty; self-consumption; human settlements; migration; indigenous peoples; Sonora.

■ Cómo citar: Arellano Gálvez, M. C. (2023). Soberanía alimentaria y autoconsumo: estudio cualitativo sobre la población jornalera agrícola asentada en Miguel Alemán, Sonora. *región y sociedad*, 35, e1799. <https://doi.org/10.22198/rys2023/35/1799>

\*El Colegio de Sonora, Centro de Estudios en Salud y Sociedad. Ave. Obregón Núm. 54, Col. Centro, C. P. 83000, Hermosillo, Sonora, México. Correo electrónico: [marellano@colson.edu.mx](mailto:marellano@colson.edu.mx)

Recibido: 29 de junio de 2023.

Aceptado: 7 de noviembre de 2023.

Liberado: 12 de diciembre de 2023.



Esta obra está protegida bajo una Licencia Creative Commons Atribución-No Comercial 4.0 Internacional.

## Introducción

El objetivo de este artículo es analizar las prácticas de autoconsumo como contribución a la soberanía alimentaria de la población jornalera agrícola asentada en el poblado Miguel Alemán, Sonora, México. El punto de partida es que la alimentación moderna privilegia el consumo de alimentos industrializados a los cuales se tiene acceso solo mediante complejas y largas redes de comercialización. Esa estructura se relaciona con el modelo económico centrado en el consumo y en la explotación de los bienes naturales. La soberanía alimentaria cuestiona esa forma de explotación y las violaciones del derecho de los pueblos para decidir sobre sus alimentos.

En el presente trabajo se analizan datos empíricos de una investigación cualitativa más amplia sobre alimentación y promoción de la salud realizada en una comunidad receptora de población jornalera agrícola en Sonora. La paradoja de estudiar el tema alimentario entre la población jornalera agrícola evidencia la importancia de su trabajo en los campos agroindustriales para ofertar productos en el mercado internacional, mientras que su alimentación y su salud se ven trastocadas por las dinámicas del trabajo intensivo y por las dificultades para tener acceso a alimentos frescos (Arellano, Alvarez, Eroza y Tuñón, 2019). Sin embargo, una parte de dicha población pone en práctica sus saberes para obtener alimentos adecuados en términos culturales que implican la apropiación simbólica y material del espacio que ahora ocupan.

A partir de estas premisas, se desarrolla el análisis de los datos empíricos de acuerdo con la propuesta de la soberanía alimentaria, visibilizando las alternativas de los grupos sociales para ejercer su derecho a una alimentación sostenible, sana y apropiada para ellos. El presente texto está integrado por seis apartados: 1) antecedentes sobre la soberanía alimentaria; 2) la descripción de la región de estudio; 3) la estrategia metodológica; 4) resultados y análisis de los datos empíricos; 5) discusión y 6) reflexiones finales.

## Soberanía alimentaria

La soberanía alimentaria, como postura política, social y académica, coloca en la agenda pública la cuestión de la autodeterminación de los pueblos sobre sus territorios y el derecho a decidir las formas de tener acceso a los alimentos: cómo se producen, se transforman y se consumen, pues son los elementos centrales del derecho a la alimentación. Pero la soberanía alimentaria va más allá. Es una postura que cuestiona de fondo el modelo económico actual, basado en el consumo y en la explotación, tanto de las relaciones humanas como de la naturaleza (McMichael, 2014; Rosset y Martínez, 2016; Sevilla y Soler, 2010). Esa propuesta nace como el reclamo de las organizaciones sociales ante las condiciones de producción y las desigualdades en el acceso a los alimentos nutritivos y significativos en términos culturales. En la actualidad, muchas de esas organizaciones se aglutinan en el movimiento internacional Vía Campesina, que reclama justicia socioambiental, incluida la producción agroecológica

de alimentos basada en la producción sostenible y saludable (Anderson, 2018; Carrasco y Tejada, 2008; Garduño, Vargas y Moctezuma, 2023; Rosset, 2008; Vía Campesina, 2021).

Las visiones críticas, como las de Vía Campesina, cuestionan la sostenibilidad del sistema agroalimentario industrializado que, contrario a lo que pretenden las políticas mundiales, no ha acabado con el hambre ni con la desnutrición, sino que más bien ha exacerbado la desigualdad en cuanto al acceso a los alimentos (Cafiero et al., 2023; Windfuhr y Jonsén, 2005). La soberanía alimentaria aboga por la producción sostenible de alimentos mediante el cuidado del ambiente, el derecho de acceso a los recursos y las políticas de comercio equitativas, de ahí que proponga un marco para el desarrollo y la implementación de políticas alimentarias y de uso de los recursos (Contreras, 2021; Rosset y Martínez, 2016). En la *Declaración Oficial de la Vía Campesina por los 25 Años de Lucha Colectiva por la Soberanía Alimentaria*, esta se define como

el derecho de los pueblos a alimentos saludables y culturalmente apropiados, producidos mediante métodos ecológicamente racionales y sostenibles, y su derecho a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas. Coloca las aspiraciones y necesidad de quienes la producen, distribuyen y consumen alimentos en el centro de los sistemas y políticas alimentarias en lugar de las demandas de los mercados y las corporaciones. (Vía Campesina, 2021, p. 2)

Desde la perspectiva de la soberanía alimentaria, el tema alimentario debe discutirse teniendo presentes estos derechos: 1) a la alimentación sana, nutritiva y sostenible; 2) al acceso a recursos productivos; 3) a la producción agroecológica; y 4) al comercio y mercados locales (Windfuhr y Jonsén, 2005). De acuerdo con Van der Ploeg (2020), el comercio local, junto con las redes de cooperación e intercambio de alimentos, promueven la obtención de recursos económicos para comprar alimentos. Esas prácticas de comercialización se enlazan con los principios de la soberanía alimentaria, fundamentada en la justicia, la solidaridad y la dignidad.

En la presente investigación se retoman las prácticas de autoconsumo como elementos de la soberanía alimentaria, entendiéndolas como las que incluyen el cultivo en los traspatios, la cosecha y el consumo de alimentos frescos, obtenidos mediante una estrategia alternativa frente al modelo de consumo dominante y como práctica que ressignifica la identidad de los pueblos originarios y rurales en los lugares de asentamiento (Castillo y Torres, 2022; Castro, Basurto, Mera y Bye, 2011; D'Alesandro y González, 2017). Se considera que el poder explicativo de las prácticas de autoconsumo consiste en la posibilidad de articular, a partir de su análisis, los cambios en las actividades económicas, los procesos migratorios y de asentamiento de la población en la comunidad de estudio y las estrategias para conservar esa autodeterminación para tener acceso a los alimentos sanos y significativos en términos culturales.

## Región de estudio

Es importante advertir que en la zona de estudio se desarrolla la agricultura convencional y hegemónica, centrada en el uso intensivo de agroquímicos y de semillas transgénicas para la siembra de monocultivos y la producción masiva de alimentos dirigidos a los mercados globales (Bruetman, 2020). En esa cadena laboral se inserta la población del presente análisis, que trabaja de manera intensiva durante las temporadas de la cosecha. La mayoría pertenece a los pueblos originarios del sur-sureste de México, que desde mediados del siglo XX se han insertado en las cadenas globales de trabajo agrícola precarizado (Bartra y Otero, 1988; Herrera, 2013; Lara, 2011; Posadas, 2018).

En 1945, en Sonora, al noroeste de México, se fundó el Distrito de Riego 051, Costa de Hermosillo. En ese entonces era el distrito de riego por bombeo más grande del país y donde se desarrolló la agricultura extensiva de exportación. A pesar del clima semiárido de la región, las grandes superficies de llanuras favorecieron la captación de agua (Martínez y Moreno, 2016). Sin embargo, desde 1975 dicho distrito está sobreexplotado. Aun así, la actividad agrícola continúa. La región de que se trata es una de las principales productoras de vid de mesa (*Vitis vinifera*), hortalizas y, recientemente, de nogal pecanero (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch) y arándanos (*Vaccinium corymbosum*) (Castillo, 2021; Retes, Moreno, Ibarra, Martín y Suárez, 2021). Estos cultivos se localizan en un territorio que presenta altas temperaturas durante casi todo el año, y el municipio de Hermosillo es una zona donde se presentan islas de calor (Marincic, 2022). En él se localiza el poblado Miguel Alemán, centro urbano con clima desértico y escasas lluvias. En décadas recientes, ha habido erosión de los suelos y otros impactos socioambientales relacionados con la sobreexplotación del acuífero (Méndez, 2017; Moreno, 2006).

Como parte de la agriculturización del desierto (Cerutti, 2015) y de la modernización de la agricultura, desde la década de 1970 se han asentado migrantes en condiciones precarias. Las consecuencias han sido altos índices de marginación y rezago social (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social [CONEVAL], 2018; Decreto por el que se formula la Declaratoria de las Zonas de Atención Prioritaria para el Año 2021, 2020). En estadísticas recientes se estima que, durante las temporadas de cosecha de la vid y hortalizas, la comunidad alberga hasta 60 000 habitantes (Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], 2020).

En 2015 el gobierno municipal de Hermosillo inició la regularización y la urbanización de la zona de estudio, la cual comenzó como una invasión; es decir, que los predios en las áreas periféricas se ocuparon de manera ilegal y en ellos se construyeron espacios habitacionales con materiales de desecho: cartones, hules o láminas (Instituto Municipal de Planeación Urbana de Hermosillo [IMPLAN], 2016). Más allá de cuestionar la legalidad o la ilegalidad de la ocupación de esos terrenos, lo que se observa es la compleja desigualdad y el asentamiento en condiciones precarias e insalubres. En noviembre de 2022, en algunas calles aún se disponía de agua por medio de mangueras conectadas de una toma pública. En toda esa sección de la comunidad no había drenaje

público, los baños funcionaban con fosas sépticas y, en algunos casos, el resto del agua de uso doméstico se empleaba para regar los árboles y las siembras de traspatio, mientras que, en otros casos, se vertía en las calles, lo que causaba su estancamiento y con ello, diversos y añejos problemas de salud pública (Aranda et al., 2013; Ramírez, Aguilar y Aguirre, 2018; Valdez, 2010).

Ahora bien, Alcántara (2014), Castañeda et al. (2019) y Ortega, Castañeda y Sariago (2007) han documentado condiciones en esa población relacionadas con la desnutrición, la obesidad y la diabetes, debido al aumento en el consumo de alimentos industrializados de alto contenido calórico y bajo aporte nutricional. Arellano et al. (2019) registraron que la siembra de traspatio es una estrategia para obtener alimentos frescos. Estas siembras que se hacen dentro de los terrenos habitacionales pueden interpretarse como estrategias de supervivencia y de soberanía alimentaria, porque posibilitan la alimentación culturalmente apropiada y sostenible en términos ecológicos (Carrasco y Tejada, 2008; Rosset, 2008; Wittman, 2011 y 2023). Evidencian, además, las formas en que las poblaciones se apropian del espacio, material y simbólicamente, debido a que reproducen las múltiples identidades de los pueblos originarios, incluida la alimentación cotidiana, y con ello su relación con la naturaleza, con su identidad y con sus formas de organización social en un contexto globalizado y de migración, como es el poblado Miguel Alemán.

## Estrategia metodológica

En el presente artículo se utiliza el enfoque etnográfico, porque permite conocer la perspectiva del actor social en su contexto y profundiza en su subjetividad, en las experiencias, en los discursos y en las prácticas, y encuentra en la observación sistemática del contexto y en un continuo proceso de reflexividad por parte del investigador o de la investigadora, las principales herramientas para comprender la realidad (Guber, 2015). El registro sistemático de las observaciones es parte esencial del trabajo etnográfico, por lo que el diario de campo es un recurso indispensable en la investigación. Además de observaciones, se realizaron entrevistas semiestructuradas, definidas como el encuentro y escucha entre los participantes e investigadores en un contexto en que se habla sobre los significados de un tema en particular, hasta el punto de llegar a la saturación teórica, es decir, cuando ya no se producen discursos diferentes de los ya pronunciados (Taylor y Bogdan, 1996).

Las observaciones y las entrevistas se llevaron a cabo entre agosto y noviembre de 2021 y entre febrero y marzo de 2022 en los domicilios de las personas que de manera voluntaria decidieron participar y a quienes se les entregó y leyó un documento de consentimiento informado. En él se explicó el objetivo de la investigación, el derecho a la confidencialidad y a declinar la participación en cualquier momento. A partir de una guía de observación, se registró de forma sistemática lo que sucedía alrededor de la siembra de traspatio: tipos de cultivos, ubicación dentro de los terrenos, uso de abonos y herramientas, disposición del agua y estrategias de cuidado (como el cercado). En las entrevistas se

indagó sobre la división del trabajo relacionado con los cultivos, la adquisición y el cuidado de las semillas y de las siembras, los tiempos de cosecha, los usos de los alimentos y sus significados simbólicos.

El trabajo de campo fue posible gracias al contacto que desde 2015 se tiene con actores y colectivos de la comunidad, como algunos líderes de organizaciones pertenecientes a pueblos originarios. También se entrevistó a personas de la localidad que brindan asistencia humanitaria en comedores comunitarios y que, durante la pandemia, aumentaron sus servicios debido al recrudecimiento del hambre, sobre todo de adultos mayores. Se asistió a eventos comunitarios de índole religiosa, cultural y deportiva, en los cuales las comidas y la preparación originarias desempeñaban un papel importante. Se acudió a jornadas de limpieza de espacios comunitarios y ceremoniales, conocidas como “canchas”, utilizadas para realizar deporte y asambleas para tomar decisiones sobre las actividades y festividades patronales.

Participaron 23 personas, de las cuales 16 hablaban alguna lengua originaria. El triqui es la más común (ocho personas). Cinco personas dijeron no pertenecer a ningún pueblo originario, pero han migrado de zonas campesinas. Tres nacieron en la localidad y son hijas de migrantes asentados. Dos no nacieron en Sonora, pero sus familias emigraron cuando ellas tenían menos de dos años. El resto de las personas tiene por lo menos cuatro años de haberse asentado en la localidad. Respecto a la vivienda, tres personas no tienen ni hogar ni terreno propios y el resto ha realizado convenios de pago de sus predios con las autoridades municipales. Todos los terrenos cuentan con servicios de agua y luz, pero no tienen drenaje. Los datos de los y las participantes se desglosan en la [tabla 1](#).

Tabla 1. Datos de los y las participantes en la entrevista semiestructurada

<b>Pseudónimo</b>	<b>Edad</b>	<b>Lugar de origen</b>	<b>Pertenencia a pueblo originario</b>	<b>Tiempo de asentamiento (años)</b>
Milagros	65	Chihuahua	Tarahumara	20
Nicolás	62	Veracruz	Ninguna	17
Eleazar	60	Santiago Amoltepec, Oaxaca	Mixteco	20
Fidencio	60	Chihuahua	Ninguna	20
Rita	54	Santa Cruz, Oaxaca	Triqui bajo	18
Telma*	54	Oaxaca	Mixteco	27
Gracia	53	Tapachula, Chiapas	Ninguna	12
Justo	51	San Juan Copala, Oaxaca	Triqui bajo	4
Lorenzo	48	Oaxaca	Triqui bajo	19

<b>Pseudónimo</b>	<b>Edad</b>	<b>Lugar de origen</b>	<b>Pertenencia a pueblo originario</b>	<b>Tiempo de asentamiento (años)</b>
Romina	44	Los Mochis, Sinaloa	Ninguna	42
Esperanza*	44	Veracruz	Ninguna	44
Ismene	44	San Juan Copala, Oaxaca	Triqui	9
Pedro	37	Oaxaca	Triqui bajo	11
Berenice	37	Oaxaca	Triqui bajo	11
Marcia	36	Guerrero	Náhuatl	29
Rafael	36	Jalisco	Ninguna	7
Mariana	35	Puerto Escondido, Oaxaca	Zapoteca	5
Blanca	30	Santiago Amoltepec, Oaxaca	Mixteca	5
Beatriz	27	Poblado Miguel Alemán	Triqui	27
Irene	25	Oaxaca	Mixteco	14
Selene	24	Guerrero	Náhuatl	20
Verónica	23	Poblado Miguel Alemán	Ninguna	15
Gema*	21	Poblado Miguel Alemán	Triqui	21

\*Viven en casas prestadas por un familiar.

Fuente: elaboración propia con datos de las entrevistas.

A partir del diario de campo y de las entrevistas transcritas, se definen ejes analíticos de interés para la presente comunicación: 1) el autoconsumo como práctica cultural, en el cual se evidencian sus significados para la reproducción social de los grupos asentados; 2) el autoconsumo a partir de las estrategias de cuidado, cultivo, cosecha y consumo de los alimentos. Este eje se subdivide en cuatro subapartados que dan cuenta de dichas estrategias, así como de las relaciones de solidaridad que surgen en la comunidad. La información sobre el tema se presenta en el siguiente apartado e incluye testimonios de las y los participantes, identificados con pseudónimos (para asegurar su anonimato y confidencialidad de los datos) y su lugar de origen.

## **Autoconsumo y soberanía alimentaria: estrategias de la población jornalera agrícola en el poblado Miguel Alemán**

En este apartado se analizan los datos empíricos en relación con los significados simbólicos y culturales de las prácticas de autoconsumo y la soberanía alimentaria, incluidos el acceso, el traslado, el cuidado y la siembra de las semillas como elementos que evidencian la apropiación material y simbólica del espacio, así como la puesta en práctica del derecho a la alimentación saludable y culturalmente apropiada para la población de Miguel Alemán.

Es importante advertir que todas las personas participantes son propietarias de algún predio, condición material que posibilita la práctica del autoconsumo. Las dimensiones de los terrenos son de aproximadamente 15 metros × 20. En ellos cultivan maíz y hierbas comestibles. La tenencia contribuye a reproducir los modos de vida campesino y algunas formas de organización social, como las asambleas, donde se toman decisiones sobre la vida comunitaria. Los representantes de los pueblos originarios convocan a las reuniones. Son principalmente triquis y mixtecos, organizados de forma sociopolítica en la localidad, quienes realizan gestiones de servicios públicos, como para el acceso al agua potable.

### **El autoconsumo: su significado como práctica cultural**

Se analizan en este apartado los significados de las semillas, su cultivo, cuidado y cosecha para el autoconsumo, elementos importantes en la reproducción social. Entre los grupos asentados, las semillas posibilitan el acceso a los alimentos mediante la siembra y la recolección, y evidencian la relación simbólica con la tierra.

En primer lugar, se muestran los testimonios según los cuales la práctica es un aprendizaje que proviene de los pueblos originarios. Eleazar (Oaxaca) refiere que el autoconsumo es “algo que ha hecho siempre en sus pueblos; tener en sus casas las siembras”. La práctica posibilita tener maíz y otros alimentos, como la calabaza, el frijol y el chile. La transmisión de conocimientos empieza desde el cuidado de las semillas y los tiempos para los cultivos, ya que de eso depende contar con alimentos.

Forma parte de la costumbre, porque así nos enseñaron nuestros antepasados para cuando vayamos a necesitar. Me acuerdo de cómo cuidaban las semillas mis abuelos, que son las primeras mazorcas que se recolectaban, y de las primeras lo colgaban para secar y eso era la semilla para la otra temporada. (Berenice, Oaxaca)

Sembrar la milpa, recolectar hierbas silvestres, cazar y criar animales de traspatio se reconocen como prácticas de los pueblos de origen, mediante las cuales se obtienen alimentos en función de los ciclos de los cultivos y de las lluvias. Pedro habla, además, de la cría de traspatio para el autoconsumo como parte del proceso alimentario:



Allá, en el sur, todos, cada casa que vas, tiene sus animalitos, sus pollos, chivos, cerdos. La costumbre es que las familias que son numerosas tienen sus cerdos, y ya le dan de sus sobras, ya no lo desperdician [...]. Es la costumbre cuando quieren huevo. Ahí lo tienen y su carne del pollo. (Pedro, Oaxaca)

El testimonio demuestra que los modos de los pueblos originarios y campesinos han sido trastocados por la migración, pero que se reproducen en los contextos de asentamiento en función de los espacios materiales y simbólicos disponibles. Esta práctica forma parte de la identidad. Gracia (Chiapas) comenta al respecto: “Lo traemos de allá, del sur, de que vivíamos en un rancho”. La ruralidad se materializa en la cotidianidad del traspatio, la milpa o la parcela como medio para tener alimentos y se reconfigura en los espacios de asentamiento. Eleazar dice que hace catorce años no contaban con agua entubada, pero que con mangueras conectadas a las llaves públicas lograban disponer de ella para las hortalizas y las hierbas comestibles. El riego de esas plantas lo hacían las mujeres, lo que muestra su importancia en la reproducción social del autoconsumo para la alimentación del grupo doméstico.

La posibilidad de sembrar se relaciona con los conocimientos generacionales, incluso entre quienes llegaron muy jóvenes o nacieron en la comunidad. Son saberes, como, por ejemplo, “tener buena mano”. Refiere Selene (Gue rrero): “Una creencia del pueblo es que, dependiendo del mes de nacimiento, la persona será buena para sembrar tal o cual cosa, porque, a veces, por más buena que esté la tierra, si no tiene buena mano, no se dará”. Así, tener buena mano se relaciona con elementos simbólicos de la propia relación con la naturaleza y con la posibilidad de lograr los cultivos, mientras que “tener la mano caliente” hace que los cultivos no se logren, como dice Selene.

Hay otras explicaciones por las cuales no se logran los cultivos y se vinculan con los saberes sobre la tierra, ya que, como dice Berenice (Oaxaca), “la tierra es como la mujer, que hay que dejarla descansar. Igual que entre embarazo y embarazo, la tierra tiene que descansar entre cultivo y cultivo”. Durante el descanso no se siembra ni se utilizan fertilizantes para abonar la tierra, porque se prefiere consumir alimentos naturales. Se analizaron las prácticas anteriores como ejercicios que enriquecen la soberanía alimentaria, pues implican la participación activa en las decisiones cotidianas de la alimentación y en el acceso a los alimentos culturalmente significativos: las formas de cultivarlo y consumirlo. Además, muestran el complejo proceso de hacer propio el lugar de asentamiento —el poblado Miguel Alemán— como un espacio donde habitan distintos pueblos originarios.

## Autoconsumo: el cuidado de las semillas, su cultivo, la cosecha y el consumo de alimentos

En el presente apartado se registran las estrategias para el acceso a las semillas, sus ciclos de cultivo, cosecha, sus usos y consumo cotidiano, mostrando las relaciones que se tejen alrededor de esta práctica que posibilitan reflexionar el autoconsumo como indicio de soberanía alimentaria en la población de estudio.

### *Algunas semillas son del sur*

La mayoría de las personas participantes han laborado en los campos agrícolas. Ahí utilizan día tras día distintos fertilizantes y semillas modificadas para cumplir con los estándares de calidad que el mercado demanda. No obstante, para las siembras de traspatio prefieren emplear semillas que traen desde sus lugares de origen. La preferencia y el cuidado de las semillas nativas reproduce los saberes en ese contexto de trabajo agrícola intensivo y extensivo, y marca la diferencia entre lo que cultivan en los campos y lo que cultivan en sus traspatios. Algunas semillas provienen de regiones húmedas y templadas de Oaxaca, Guerrero, Puebla y Chiapas, pero las han adaptado al clima semiárido de Sonora. Con ello, se evidencia que las identidades campesinas de México se han reconfigurado para resistir las crisis de los modelos del desarrollo, para poder adquirir alimentos culturalmente significativos y diferentes de los que se producen mediante la tecnificación y la modificación genética de la agroindustria.

Otros alimentos se transportan frescos. Pero las autoridades los decomisan en la revisión fitosanitaria que se ubica en Sinaloa, estado vecino, para evitar las plagas. Irene (Oaxaca) dice: “De Oaxaca traen el chile, pero casi no dejan traer nada de fruta. Los quitan en la revisión. Tiran todo lo fresco”. Los informantes relatan que traen maíz (*Zea mays*), cacao (*Theobroma cacao L*) y pepita de calabaza (*Cucurbita argyrosperma*), ya sea para vender o para compartir con la familia:

Algunas semillas son del sur; las de los ejotes son grandes. Acá lo venden y lo siembran [...]. Una mazorca con veinticinco semillas, más o menos, se vende en cien y de ahí se siembra. Con las personas que traen de allá, así como los rábanos que traen del sur, es para comer o para regalar en la familia, porque, a veces, se da mucho y se regala. (Rafael, Jalisco)

Los y las participantes dicen que es común, cuando regresan de sus comunidades, traer costales con alimentos, semillas y frutos secos para vender. Pero algunos transportistas cobran extra su traslado, por lo que se valoran mucho las semillas, sobre todo las que no se comercializan en la localidad, como la hierba santa, el ajonjolí, el pápalo, la hierba mora y la mostaza fresca. Después de su cultivo, se recolecta la semilla para usarla en la siguiente temporada: “El pápalo está echando la semilla, se junta y se siembra para el otro año” (Lorenzo, Oaxaca). Otros dicen que las almacenan en botellas de vidrio de refrescos, porque ahí no se mojan en caso de lluvia y no se las comen los roedores, lo que sí sucede cuando se guardan en costales de ixtle o en bolsas de plástico. “Los

ratones nos comieron las mazorcas de maíz que teníamos en los costales [...]. Sembramos maíz que trajeron de Oaxaca, crece grande la planta y el elote muy dulce. Un señor nos dio una mazorca que trajo del sur” (Irene, Oaxaca).

El cuidado de las semillas se lleva a cabo mediante las redes de donación, de regalo, de intercambio o de venta, como un bien valorado en grado sumo. Esta práctica traspasa la comunidad y se inserta en los circuitos migratorios de las familias que se han asentado en localidades de Sonora. Beatriz dice que sus familiares asentados en Pesqueira, donde también hay agroindustria, comparten con su madre semillas que traen de Oaxaca, sobre todo maíz y frijol. Las semillas de hortalizas, como las del chile y el tomate, las adquieren en las ferreterías, los viveros, los abarrotes locales o mediante las redes sociales, como Facebook. Pero prefieren sembrar semillas que traen “del sur”, porque se relacionan con la identidad y contribuyen a mantener la soberanía alimentaria en un contexto dominado por la comida industrializada.

#### *No echamos química*

Cuando cultivan las semillas, dicen las y los participantes que no utilizan productos químicos para su crecimiento, por lo que crecen “naturales”, sin “químicas”, como suelen llamar a los fertilizantes que por décadas han utilizado en su trabajo de agroindustria y en la siembra de monocultivos. Este gusto de consumir alimentos naturales implica que los diferencian de los alimentos que crecen con fertilizantes:

Son frutos que dan aquí en la casa y se lo come uno a gusto. Aquí no tienen químicos, como los que dan en los campos. Para todo le echan químico y las frutas y las verduras crecen por eso. Y los que están aquí, espera uno a que se llegue su tiempo. (Esperanza, Veracruz)

La concepción sobre lo natural se relaciona con la espera necesaria para que el tiempo indicado de maduración de los alimentos llegue de manera óptima. La idea es no acelerar su crecimiento con agroquímicos. Por esa razón se perciben como saludables. El abono que emplean son desechos orgánicos, hojas, verduras, frutas, cáscaras de huevo, cenizas de la quema de vegetación y excremento de los animales de traspatio:

En tiempo de higo, da mucho higo, pero orgánico. Todos los desperdicios de la verdura que comemos nosotros, que consumimos: cascaras de plátano, de mango o de piña. Lo que comemos lo tiramos ahí y ese mismo es como composta [...]. Pero no echamos química. (Dionisio, Oaxaca)

El manejo sustentable de los desechos orgánicos se complementa con la quema de hojas de los árboles, sobre todo frutales, ya que usan las cenizas para abonar la tierra. Podría interpretarse esta acción como la adaptación del sistema tradicional de roza, tumba y quema, y si bien la parcela no es de grandes extensiones, se conservan los saberes sobre la utilidad de este procedimiento para abonarla, ya que se considera que “la ceniza es para desintoxicar la tierra” (Berenice, Oaxaca). A estas prácticas se han integrado otros conocimientos sobre

la agricultura orgánica, como refiere Plácido, a quien un profesor universitario le enseñó a tener y cuidar la lombricomposta. Así, los saberes sobre los cultivos se reconfiguran en los espacios geográficos que habitan y de esta forma se da la reproducción social y simbólica de la población jornalera en los lugares de asentamiento.

Las y los participantes dicen que, en décadas pasadas, en el área de “la invasión”, se cultivó algodón (*Gossypium*) y trigo (*Triticum spp*) y que después se pastoreaba ganado, por lo que la tierra es buena para los cultivos, ya que “acá era ganadero; había muchas vacas, mucha hierba. Es como allá el monte, y como allá traían las chivas, las vacas las traían a pastorear de los campos” (Selene, Guerrero). Por lo tanto, solo requieren agua para los cultivos.

Los participantes conciben el cultivo sin agroquímicos como natural, saludable y que da a los alimentos un sabor diferente del que tienen los productos que venden en los supermercados, además de que han logrado cultivar algunas variedades de quelites –nombre genérico para una gran cantidad de plantas comestibles silvestres, cuyos tallos, hojas y flores se consumen tiernos. De esta forma se han incorporado los saberes sobre los tiempos de siembra en la localidad, ya que “los tiempos para sembrar no son los mismos que mi tierra, porque aquí hace mucho calor, y no todas las plantas se dan” (Lorenzo, Oaxaca). O bien, cuando hay bajas temperaturas, las células de las plantas se congelan y se deshidratan y en consecuencia se pierde la cosecha. Las condiciones climáticas definen dos ciclos de cultivo de las hierbas comestibles: las de frío y las de calor. Cuentan con ellas la mayor parte del año y se utilizan de manera cotidiana, como se detalla a continuación.

#### *El chipil es la comida del pobre*

En la presente investigación se documentó que la población cultiva gran variedad de hortalizas, hierbas comestibles y árboles frutales para cosechar alimentos frescos y culturalmente apropiados. En la dieta mesoamericana por lo común hay alimentos que crecen alrededor de los cultivos, conocidos como arvenses, también como quelites, que se consumen de manera habitual y que en los discursos de los participantes aparecen como comida relacionada con la pobreza. “El chipil es la comida del pobre, pero es muy rico, y es lo mejor, porque dicen que es muy nutritivo (Gracia, Chiapas). Los imaginarios se contextualizan en relaciones históricas de dominación y subordinación:

[A] algunos paisanos triquis sí les daba vergüenza vender su comida, sus productos [porque] piensan que se ve muy pobre. Pero lo que queremos, es demostrar lo que tenemos, lo que sabemos. Esa es nuestra idea. No significa que no tiene nada. (Plácido, Oaxaca)

Sin embargo, y como Plácido refiere, quieren resignificar la alimentación para valorar la identidad y su reproducción en contextos migratorios y de trabajo intensivo. Así entonces, una de sus propuestas es instalar un tianguis comunitario en las canchas e invitar a personas locales y de Hermosillo para dar a conocer la riqueza alimentaria que tienen y que las personas “no crean que no tienen nada”.

En este estudio se muestra la necesidad de difundir entre las generaciones jóvenes estas prácticas alimentarias, porque se está perdiendo el gusto por sembrar y consumir las comidas tradicionales. Si bien la posibilidad de sembrar en el traspatio no se presenta en toda la comunidad, un sector la reproduce en su dieta cotidiana: usan bebidas a base de maíz (*Zea mays*) y cacao (*Theobroma cacao* L), preparaciones que aportan energía y se consideran saludables. Además, durante la pandemia, esos cultivos ayudaron a la economía frente a las dificultades de emplearse en la agroindustria:

Cuando es tiempo de cosechar tomate, pues siempre tenemos tomate pa' comer. Ya no compramos, pero compramos otra cosa. Siempre economizamos cuando tenemos un poco de eso. Siempre aprovechamos. (Dionisio, Oaxaca)

Justo (Oaxaca), quien padece de diabetes, platica que como no lo recibieron en los campos agrícolas durante la pandemia, él contribuyó a la economía familiar con la siembra de algunos quelites, rábanos, cebollas y otras hortalizas que no se venden en los comercios locales: "A veces buscan en las tiendas y no hay [...]. Y a la gente le gusta la cosa natural, lo que no tiene química. Vienen los vecinos y compran". Señala que su esposa y su hija van a trabajar al campo y que por eso debe encargarse de la limpieza y de cuidar las siembras. Rita, de 54 años, padece también de diabetes y encontró en la venta de hortalizas una fuente de ingresos. Además, siembra algunos quelites, a los que se les reconocen propiedades preventivas y curativas. Vender productos de traspatio se hace casa por casa o las personas acuden a los domicilios a comprarlos. Estas son expresiones del comercio local y de la economía doméstica femenina, puesto que son las mujeres quienes por lo general las realizan.

Algunas participantes informaron que vender alimentos en la comunidad forma parte de las prácticas de producción y comercialización cortas (a pequeña escala) de los lugares de origen. Si bien en el poblado Miguel Alemán no hay mercado, en años anteriores se intentó tener un lugar para uno, pero aún no se ha logrado. De ahí viene la propuesta de la asamblea comunitaria para establecer un tianguis, para fomentar la soberanía alimentaria de la población que se ha asentado en el territorio.

#### *Relaciones de solidaridad*

Además de alimentar, los cultivos crean relaciones de intercambio. También incentivan las donaciones y los regalos, de modo que se favorece la cohesión social y el reconocimiento del otro, que también vive en condiciones adversas. Irene (Oaxaca) cultiva maíz y varias hierbas comestibles, como el pápalo. Relata que "a veces viene otra gente y dice 'regáleme', y les regalo, porque, cuando uno no tiene, pues no tiene dinero". Estas prácticas sobrepasan la lógica del mercado y se crean relaciones de apoyo y solidaridad, principios de la soberanía alimentaria. Durante la crisis sanitaria de COVID-19, parte de la población no tuvo trabajo. Una participante relata que, a pesar de las complicaciones, pudieron conseguir alimentos de sus siembras y compartir:

Pues a nosotros, como vivimos, como no tenemos nada de comer, cuando tenemos la bendición de Dios de que llega el tiempo y hay plátanos, hay guayabas. Ahorita estamos pensando en plantar verduras ahí atrás. Aflojamos la tierra y sembramos rabanito, cilantro, lechuga [...]. A pesar de que estuvo el COVID con todo, poquito estuvimos trabajando, de donde sostener nuestra familia. Pues mucha gente no tuvo en ese tiempo. Nosotros, de repente, así vendíamos, pero que alguien que necesita, pues sabemos en la situación que estamos y que no la persona va a tener todo el tiempo y que, pues necesitamos aprender a compartir, a convivir. (Marcia, Guerrero)

El apoyo también se da en las organizaciones de tipo religioso. En una de ellas funciona un centro comunitario y desde hace seis años tiene un huerto, cuidado por varias mujeres. Una de las voluntarias dice que la organización y otras mujeres que participan en el huerto donan las semillas.

Las semillas, las primeras, las conseguimos con unas vecinas, que ellas tenían ya sembrado y ellos nos las dieron. Ya después, de ahí mismo juntamos, y de la organización nos proporcionó semillas orgánicas que no están procesadas ni nada de eso [...]. O que miras en el súper, por ejemplo, ajitos que ya están nacidos, los puedes traer y ponerlos [...]. El taller de mujeres se encarga de cuidarlo, de darle limpieza, de quitarle el zacate, lo que no le hace provecho. Darle tierra; ellas mismas ponen la semilla. (Rosa, Oaxaca)

Rosa señala que la cosecha se reparte entre todas las voluntarias que trabajan el huerto y, en caso de haber excedente, se vende en la comunidad. Con los recursos que se obtienen, se compra malla y semillas para las siguientes siembras. Este tipo de organización comunitaria y las posibilidades de decidir sobre el uso de los productos, ya sea para la comercialización en corto (a pequeña escala) o bien para regalar, integran la propuesta de la soberanía alimentaria y los derechos que esta conlleva: la alimentación sana, sostenible y culturalmente significativa, el acceso a los recursos y las formas de comercialización.

## Discusión

Reconocer el valor explicativo de las prácticas de autoconsumo como indicios del derecho a una alimentación apropiada en términos culturales, es un elemento de la soberanía alimentaria que contribuye a la salud, es el punto de partida en este documento. Visibilizar estas prácticas y hacer hincapié en la agencia activa de la población ante las condiciones desiguales que el modelo de desarrollo ha impuesto, tal como se ha reportado en las investigaciones sobre soberanía alimentaria de Rosset y Martínez (2016), coloca en el centro de la discusión política y económica este derecho de los pueblos originarios. El autoconsumo conserva el patrimonio biocultural de los pueblos originarios de México: los policultivos, centrales para la dieta mesoamericana (Gálvez y Peña, 2015;

Paredes, Guevara y Bello, 2013). En la presente investigación se documentaron las prácticas y el uso de ciertos productos para elaborar comidas cuya base son tres alimentos básicos: maíz, frijol y chile.

Se encontró que la población cultiva diversidad de quelites, con semillas provenientes de los lugares de origen, porque reconocen su valor nutricional. En otras investigaciones también se ha documentado que el consumo de los arvenses es constitutivo de la identidad de los pueblos originarios (Castro et al., 2011; Corona de la Peña, 2019; Martínez-Almanza y Limón-Aguirre, 2018), debido a su aportación nutricional y medicinal (Gómez, Quiñones, Olascoaga y Mejía, 2020). No obstante, persiste la representación de los pueblos originarios como pobres y se considera que su dieta es precaria porque tiene un grado alto de componentes vegetales. De hecho, Martínez-Almanza y Limón-Aguirre (2018) hallaron un vínculo entre la identidad, la pobreza y la mala alimentación. Sin embargo, en los testimonios de los participantes se analizan las contradicciones y tensiones entre la valoración de la dieta basada en el consumo de hierbas y vegetales, frente al discurso hegemónico que sobrevalora el consumo de proteína animal.

Las investigaciones de Chang (2018), Espinoza-Ortega (2021) y Vázquez (2016), al igual que esta, han registrado que las semillas forman parte de los trayectos migratorios, con las cuales se reproducen los cultivos en las zonas de asentamiento. Suárez (1982) analiza que el cuidado, el uso y la reproducción de las semillas procedentes de los lugares de origen constituyen una estrategia contra el control de las transnacionales que han afectado la biodiversidad. Por otro lado, McMichael (2014) documenta que implican una resistencia biocultural frente a los modelos de los agronegocios. Así, el autoconsumo fomenta el acceso a alimentos frescos, sanos y culturalmente apropiados y, además, estimula la reproducción social en los espacios de asentamiento. Castellanos y Ortiz (2022) y Velasco, Zolnisky y Coubés (2014) señalan que estos elementos simbólicos pertenecen a los procesos de apropiación del espacio y que confieren diversidad cultural a las comunidades agroindustriales de Sinaloa y Baja California.

Los tianguis son uno de los procesos de apropiación, porque son espacios de comercio, de reproducción de la vida social y económica de la comunidad (Villegas, 2010). Las investigaciones de Colque, Urioste y Eyzaguirre (2015) y de Roldán-Rueda (2020) en América Latina han registrado la importancia cultural y económica de los tianguis para alcanzar la soberanía alimentaria de los pueblos originarios en América Latina. Durante la pandemia, esos espacios fortalecieron la relación entre productores y consumidores de alimentos frescos (Castro, Bustos y Rueda-Guevara, 2022; Viteri, Abdala, Vittar y Quinteros, 2021). Si bien en la localidad de estudio no hay tianguis, sí hay redes cortas de comercialización; también de donación de alimentos o semillas cuando se detecta la necesidad de ambos en cierta parte de la población. La solidaridad también es parte de la soberanía alimentaria. En contextos de precariedad y de trabajo intensivo se significa como prácticas de resistencia frente al modelo económico centrado en el consumo.

## Reflexiones finales

El presente estudio demuestra que las condiciones materiales que posibilitan el autoconsumo y su reproducción entre la población jornalera asentada en Miguel Alemán son tener un terreno y agua. En los espacios domésticos se practican los saberes sobre la agricultura sin agroquímicos que se aprendieron en sus lugares de origen, de modo que esta forma de agricultura se opone a la agricultura convencional y hegemónica moderna. Por eso puede considerarse alternativa. La siembra reconfigura la identidad de los pueblos originarios en los lugares de asentamiento, ya que el traspatio es la parte central de la vida cotidiana en los espacios rurales de donde los jornaleros y las jornaleras emigraron. Se documentó que las mujeres se encargan del cuidado de los cultivos, y si bien en este artículo el análisis no se hace con perspectiva de género, es importante visibilizarlas como las actoras que con su trabajo doméstico y de cuidados posibilitan la reproducción social y biológica de los grupos humanos. Una futura línea de investigación sobre este tema puede desarrollarse a través de los enfoques de la economía feminista y la sostenibilidad de la vida.

Una parte de la población mantiene, por medio de las siembras de traspatio sin agroquímicos, el vínculo con la tierra, y el consumo de alimentos naturales, como una forma de reproducir las formas de vida campesina en una región que se caracteriza por la explotación de manera intensiva de los recursos naturales y humanos, como el agua, la tierra y la mano de obra jornalera. Así, la siembra de traspatio, el gusto por el consumo de alimentos naturales y las preparaciones tradicionales se interpretan como una estrategia para resignificar la identidad de los pueblos originarios en contextos agroindustriales y para conservar sus prácticas de soberanía alimentaria.

Se registró también que la variedad de quelites que se cultiva en el poblado Miguel Alemán se debe a que los residentes han traído las plantas al lugar de asentamiento y que estas se han adaptado a los climas extremos, con lo que se ha fortalecido la biodiversidad local. Los árboles frutales contribuyen a disminuir la temperatura, que en el verano supera los 45° Celsius. Los mapas satelitales muestran que esa parte del poblado es la zona más arbolada, con lo cual queda claro que esas siembras son esenciales para la sostenibilidad de la vida.

Estudiar la alimentación coadyuva a comprender la reconfiguración de las identidades de los pueblos originarios y los procesos de asentamiento que confieren a estos territorios diversidad cultural y dinámicas sociales complejas. Algunas de las dinámicas se relacionan con la organización comunitaria, la apropiación material y simbólica del espacio y las configuraciones multiculturales, como las que se dan en el poblado Miguel Alemán. En fechas recientes, el gobierno de Sonora reconoció de manera constitucional a los pueblos originarios triquis, mixtecos y zapotecos como locales. Pero más allá de un acto político, es necesaria una reflexión profunda sobre lo que es ser trabajador agrícola migrante pero ya asentado y su sentido de pertenencia a esa comunidad que ha crecido con el auge de la agroindustria, que acelera el proceso de producción y que, de fondo, trastoca la relación con la tierra y los procesos de cultivo y cosecha.



Por eso se considera que, en términos teóricos y políticos, la práctica de autoconsumo en este contexto es una estrategia de resistencia de una población vulnerada a lo largo de la historia; también es una práctica emancipadora frente a los procesos económicos que desvirtúan la relación sostenible con la naturaleza y las relaciones de solidaridad. El autoconsumo se significa como el ejercicio del derecho a la alimentación y a la soberanía alimentaria, las cuales ayudan a diseñar políticas públicas nacionales que tengan en cuenta las dinámicas de las comunidades y sus necesidades para alcanzar una vida saludable y sostenible basada en los principios de justicia, dignidad y solidaridad.

## Referencias

- Alcántara, Y. (2014). *A todo se acostumbra uno, menos a no comer... azúcar: prácticas de alimentación ante la diabetes en grupos domésticos triquis, inmigrantes en Sonora* (Tesis de Maestría). El Colegio de Sonora. Recuperado de <https://repositorio.colson.edu.mx/handle/2012/44380>
- Anderson, F. (2018). *¡Soberanía alimentaria YA! Una guía detallada*. Vía Campesina, Movimiento Campesino Internacional. Recuperado de <https://viacampesina.org/es/soberania-alimentaria-ya-una-guia-detallada/>
- Aranda, P., Ortega, I., Rosales, C., Guernsey de Zapién, J., Sabo, S., y Zapien, A. (2013). Migración y atención a la salud de jornaleros agrícolas. En L. Huesca, P. Aranda, J. E. Horbath y E. Valencia (eds.), *Alternativas en la crisis para la transformación de las políticas sociales en México* (pp. 151-170). Hermosillo: El Colegio de Sonora, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, Universidad de Guadalajara y Konrad Adenauer Stiftung.
- Arellano, M., Alvarez, G., Eroza, E., y Tuñón, E. (2019). Campo alimentario: lógicas de la práctica alimentaria entre trabajadores agrícolas en Miguel Alemán, Sonora, México. *región y sociedad*, 31, e1143-e1143. doi: <https://doi.org/10.22198/rys2019/31/1143>
- Bartra, R., y Otero, G. (1988). Crisis agraria y diferenciación social en México. *Revista Mexicana de Sociología*, 50(1), 13-49. doi: <https://doi.org/10.2307/3540502>
- Bruetman, P. (2020). ¿Orgánico, agroecológico o tradicional? *Revista Cítrica*, junio. Recuperado de <https://revistacitrica.com/que-son-las-producciones-agroecologicas-y-las-producciones-organicas.html>
- Cafiero, C., Gheri, F., Kepple, A., Lavagne d'Ortigue, O., Rosero, J., y Viviani, S. (2023). *Access to food in 2022: Filling data gaps -results of seven national surveys using the Food Insecurity Experience Scale (FIES)*. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. doi: <https://doi.org/10.4060/cc6727en>
- Carrasco, H., y Tejada, S. (2008). *Soberanía alimentaria: la libertad de elegir para asegurar nuestra alimentación*. Lima: Soluciones Prácticas ITDG.
- Castañeda, J., Caire-Juvera, G., Sandoval, S., Castañeda, P. A., Contreras, A. D., Portillo, G. E., y Ortega-Vélez, M. I. (2019). Food security and obesi-

- ty among Mexican agricultural migrant workers. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(21), 4171. doi: <https://doi.org/10.3390/ijerph16214171>
- Castellanos, A., y Ortiz, C. (eds.). (2022). *Migración y asentamientos indígenas en México*. Ciudad de México: Universidad Autónoma del Estado de Morelos y Universidad Autónoma Indígena de México.
- Castillo, C. (15 de junio de 2021). En los estados de Sinaloa, Sonora y Guanajuato ya no hay agricultores, hay empresarios agrícolas. *Blueberries Consulting*. Recuperado de <https://blueberriesconsulting.com/carlos-castillo-en-los-estados-de-sinaloa-sonora-y-guanajuato-ya-no-hay-agricultores-hay-empresarios-agricolas/>
- Castillo, S., y Torres, G. (2022). Milpa y saberes mayas en San Sebastián Yaxché, Peto, Yucatán. *Estudios de Cultura Maya*, 59 (primavera-verano), 171-189. doi: <https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.59.22x876>
- Castro, D., Basurto, F., Mera, L., y Bye, R. (2011). *Los quelites, tradición milenaria en México*. Ciudad de México: Universidad Autónoma Chapingo.
- Castro, P., Bustos, J., y Rueda-Guevara, P. (2022). Estrategias de fortalecimiento de la seguridad y soberanía alimentaria en medio del COVID-19 en Colombia. *Biomédica. Revista del Instituto Nacional de Salud*, 42(1), 26-32. doi: <https://doi.org/10.7705/biomedica.6041>
- Cerutti, M. (2015). La agriculturización del desierto. Estado, riego y agricultura en el norte de México (1925-1970). *Apuntes*, 42(77), 91-127. Recuperado de [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0252-18652015000200003](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0252-18652015000200003)
- Chang, G. (2018). Migración y patrimonio cultural: la cocina tradicional viaja en la mochila. *Antropología Americana*, 3(05), 89-110. Recuperado de <https://revistasipgh.org/index.php/anam/article/view/123>
- Colque, G., Urioste, M., y Eyzaguirre, J. (2015). *Marginalización de la agricultura campesina e indígena: dinámicas locales, seguridad y soberanía alimentaria*. La Paz: Fundación Tierra. Recuperado de <https://idl-bnc-idrc.dspacedirect.org/handle/10625/54106>
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2018). Medición de la pobreza. Anexo estadístico 2018. CONEVAL. Recuperado de [https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/AE\\_pobreza\\_2018.aspx](https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/AE_pobreza_2018.aspx)
- Contreras, R. (2021). Recampesinizar el futuro. La alternativa campesina ante el colapso del sistema agroalimentario global. *Perspectivas Rurales. Nueva Época*, 19(37), 1-22. doi: <https://doi.org/10.15359/prne.19-37.1>
- Corona de la Peña, L. E. (2019). Comida y salud: diálogo entre la etnografía y la nutrición clínica sobre un sistema alimentario de tradición mesoamericana. *Mirada Antropológica*, 14(17), 82-100. Recuperado de <http://rd.buap.mx/ojs-dm/index.php/mirant/article/view/306>
- D'Alesandro, R., y González, A. (2017). La práctica de la milpa, el ch'ulel y el maíz como elementos articuladores de la cosmovisión sobre la naturaleza entre los tzeltales de Tenejapa en los Altos de Chiapas. *Estudios de Cultura Maya*, 50, 271-297. doi: <https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.2017.50.768>

- Decreto por el que se formula la Declaratoria de las Zonas de Atención Prioritaria para el Año 2021. (30 de noviembre de 2020). *Diario Oficial de la Federación*. Recuperado de [https://www.dof.gob.mx/2020/BIENESTAR/ZONAS\\_PRIORITARIAS\\_2021.pdf](https://www.dof.gob.mx/2020/BIENESTAR/ZONAS_PRIORITARIAS_2021.pdf)
- Espinoza-Ortega, A. (2021). Nostalgia in food consumption: exploratory study among generations in Mexico. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25(octubre), 100399. doi: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100399>
- Gálvez, A., y Peña, C. (2015). Revaloración de la dieta tradicional mexicana: una visión interdisciplinaria. *Revista Digital Universitaria*, 16(5), 1-17. Recuperado de <https://www.revista.unam.mx/vol.16/num5/art33/art33.pdf>
- Garduño de Jesús, E., Vargas, H., y Moctezuma, S. (2023). *Soberanía alimentaria. Una reflexión educativa desde la transdisciplinariedad, la agroecología y los mercados alternativos*. Ciudad de México: Comunicación Científica. doi: <https://doi.org/10.52501/cc.061>
- Guber, R. (2015). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.
- Herrera, F. (2013). Enfoques y políticas de desarrollo rural en México: una revisión de su construcción institucional. *Gestión y Política Pública*, 22(1), 131-159. Recuperado de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1405-10792013000100004](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-10792013000100004)
- Instituto Municipal de Planeación Urbana de Hermosillo (IMPLAN). (2016). Programa de Desarrollo Urbano del Centro de Población Miguel Alemán. Recuperado de <http://www.implanhermosillo.gob.mx/wp-content/uploads/2017/05/PDUMASEP2016.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2020). Censo de Población y Vivienda 2020. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>
- Lara, S. (2011). *Los encadenamientos migratorios en espacios de agricultura intensiva*. Ciudad de México: El Colegio Mexiquense y Miguel Ángel Porrúa.
- Marincic, I. (2022). Una revisión sobre la isla de calor urbana y sus particularidades en zonas desérticas de México. *Vivienda y Comunidades Sustentables*, 12, 9-25. doi: <https://doi.org/10.32870/rvcs.v0i12.196>
- Martínez, C., y Moreno, J. (2016). Análisis de diseño institucional de las reglas génesis de la Asociación de Usuarios del DR 051-Costa de Hermosillo. *Estudios Sociales*, 24-25(47), 41-69. Recuperado de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572016000100041](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572016000100041)
- Martínez-Almanza, L., y Limón-Aguirre, F. (2018). Prácticas alimentarias del pueblo maya-chuj: entre la “comida de pobre” y la “comida de rico”. *Alteridades*, 28(55). doi: <https://doi.org/10.24275/uam/izt/dcsh/alteridades/2018v28n55/MartinezA>
- McMichael, F. (2014). *Food regimes and agrarian questions*. Rugby: Practical Action Publishing.
- Méndez, L. C. (2017). *La huella hídrica en la región agrícola de la Costa de Hermosillo, Sonora, México, como herramienta de sustentabilidad hidrogeológica*. (Tesis de Licenciatura). Universidad de Sonora. Recuperado de <http://repositorioinstitucional.uson.mx/handle/20.500.12984/7702>

- Moreno, J. L. (2006). *Por abajo del agua: sobreexplotación y agotamiento del acuífero de la Costa de Hermosillo, 1945-2005*. Hermosillo: El Colegio de Sonora.
- Ortega, M. I., Castañeda, A., y Sariago, J. (2007). *Los jornaleros agrícolas, invisibles productores de riqueza*. Ciudad de México: CIAD, Fundación Ford, Plaza y Valdés.
- Paredes, O., Guevara, F., y Bello, L. (2013). *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Posadas, F. (2018). Mercado de trabajo de los jornaleros agrícolas en México. *región y sociedad*, 30(72). doi: <https://doi.org/10.22198/rys.2018.72.a885>
- Ramírez, R., Aguilar, A., y Aguirre, M. (2018). *Estudio de la población indígena migrante en la costa de Sonora*. Ciudad de México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. Recuperado de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/583327/estudio-pueblos-indigenas-migrantes-costa-sonora.pdf>
- Retes, R., Moreno, S., Ibarra, F., Martín, M., y Suárez, N. (2021). Cultivo de nogal pecanero en la Costa de Hermosillo asociado a su rentabilidad, ciclo 2020. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 48, 714-723. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14167610012>
- Roldán-Rueda, H. (2020). El rol de los actores en mercados locales y campesinos de México y Colombia. *Estudios Sociales*, 30(56). doi: <https://doi.org/10.24836/es.v30i56.1029>
- Rosset, P. (2008). Food sovereignty and the contemporary food crisis. *Development*, 51, 460-463. doi: <https://doi.org/10.1057/dev.2008.48>
- Rosset, P., y Martínez, M. (2016). Agroecología, territorio, recampesinización y movimientos sociales. *Estudios Sociales*, 25(47), 275-299. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/417/41744004011.pdf>
- Sevilla, E., y Soler, M. (2010). *Agroecología y soberanía alimentaria: alternativas a la globalización agroalimentaria*. Sevilla: Junta de Andalucía y Consejería de Cultura.
- Suárez, B. (1982). Las semillas, el estado y las transnacionales. *Problemas del Desarrollo. Revista Latinoamericana de Economía*, 13(51-52), 45-102. Recuperado de <https://probdes.iiec.unam.mx/index.php/pde/article/view/36955>
- Taylor, S. J., y Bogdan, R. (1996). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados*. Barcelona: Paidós.
- Ploeg, J. van der. (2020). From biomedical to politico-economic crisis: the food system in times of COVID-19. *The Journal of Peasant Studies*, 47(5), 944-972. doi: <https://doi.org/10.1080/03066150.2020.1794843>
- Valdez, D. (2010). Diagnóstico de Salud Poblado Miguel Alemán (Calle 12). (Tesis de Licenciatura). Universidad de Sonora. Recuperado de <http://repositorioinstitucional.uson.mx/handle/20.500.12984/2105>
- Vázquez, J. (2016). *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos*. Barcelona: Editorial UOC.

- Velasco, L., Zolniski, C., y Coubés, M. (2014). *De jornaleros a colonos: residencia, trabajo e identidad en el Valle de San Quintín*. Tijuana: El Colegio de la Frontera Norte.
- Vía Campesina. (2021). *Declaración oficial de la Vía Campesina por los 25 años de lucha colectiva por la soberanía alimentaria*. Recuperado de <https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-soberania-alimentaria-un-manifiesto-por-el-futuro-del-planeta/>
- Villegas, P. (2010). Del tianguis prehispánico al tianguis colonial: lugar de intercambio y predicación (siglo XVI). *Estudios Mesoamericanos. Nueva Época*, 8(enero-junio), 93-101. Recuperado de <https://www.iifilologicas.unam.mx/estmesoam/uploads/Vol%C3%BAmenes/Volumen%208/Villegas-tianguis-prehispanico.pdf>
- Viteri, M., Abdala, J., Vittar, M., y Quinteros, G. (2021). Distribución local de alimentos en tiempos de pandemia. *Horticultura Argentina*, 40(101)59-71. Recuperado de <http://repositorio.inta.gob.ar:80/handle/20.500.12123/10168>
- Windfuhr, M., y Jonsén, J. (2005). *Soberanía alimentaria. Hacia la democracia en los sistemas alimentarios locales*. Londres: FIAN Publicación.
- Wittman, H. (2011). Food sovereignty. a new rights framework for food and nature? *Environment and Society*, 2(1), 87-105. doi: <https://doi.org/10.3167/ares.2011.020106>
- Wittman, H. (2023). Food sovereignty. An inclusive model for feeding the world and cooling the planet. *One Earth*, 6(5), 474-478. doi: <https://doi.org/10.1016/j.oneear.2023.04.011>