



Alimentación y herbolaria en el contexto de la pandemia del COVID-19. Experiencia desde la Sierra Juárez de Oaxaca, México

Food and Herbalism in the Context of the COVID-19 Pandemic.
Experience from the Sierra Juárez de Oaxaca, Mexico

Haydée Morales Flores,¹ Fidencio Servín Juárez²

Resumen

En la pandemia por COVID-19 se hizo evidente la tendencia y dependencia en el abasto y consumo de alimentos de mala calidad, procesados e industrializados, así como la disminución en las actividades campesinas. Frente al desabasto de alimentos, surgieron diferentes iniciativas ciudadanas: en las comunidades indígenas se reactivaron terrenos de cultivo y los mercados comunitarios, por mencionar algunas acciones. En este sentido, se explora la experiencia de las comunidades zapotecas de la Sierra Juárez de Oaxaca, con la finalidad de reflexionar sobre las estrategias que implementaron para enfrentar los retos en la producción y distribución de alimentos durante la pandemia. Asimismo, se propone que dichos planteamientos parten de la organización comunitaria y posibilitan sistemas alimentarios comunales.

Palabras clave: alimentación; COVID-19; organización comunitaria; pueblos zapotecas.

Abstract

During the COVID-19 pandemic, the trend and dependence on the supply and consumption of poor-quality, processed, and industrialized foods was evident, in addition to the decrease in peasant activities. In response to the food shortage, different citizen initiatives arose: indigenous communities reactivated farmland and

¹ Autora de correspondencia. Doctorado en Antropología por la Universidad Nacional Autónoma de México. Estancia académica posdoctoral CONAHCYT-Universidad Autónoma Comunal de Oaxaca, México. Líneas de interés: antropología del poder, territorio, bienes naturales y poder, sistemas alimentarios comunales, antropología visual. ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-5224-2720> Correo electrónico: haydee.mf@gmail.com

² Doctorado en Antropología y Desarrollo Rural por la Universidad de Wageningen, Holanda. Investigador independiente, México. Líneas de interés: desarrollo sustentable. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6776-2729> Correo electrónico: fidencio.servin@gmail.com



community markets, among other actions. In this sense, we address the experience of Zapotec communities in the Sierra Juárez of Oaxaca to reflect on the strategies that have emerged to face the challenges of the production and distribution of food during the pandemic. Likewise, it is proposed that these approaches arise from community organization and enable communal food systems.

Keywords: community organization; COVID-19; feeding; zapotec people.

Introducción

La situación actual del cambio climático, aunada a la pérdida de la biodiversidad, las recientes guerras,³ la aplicación de políticas neoliberales y la pandemia del COVID-19 han acentuado un escenario de crisis que impacta la suficiencia y abasto alimentario. Particularmente, en el periodo de la pandemia, la forma de enfrentarse estuvo mediada por la condición económica, la capacidad de respuesta, el estado de salud, las estrategias organizativas y la gobernanza. Los primeros meses de confinamiento se vivió un escenario de incertidumbre, en donde una de las necesidades centrales fue el abastecimiento de alimentos (Delgado, 2020). Para resolver la escasez o la limitada circulación de ciertos productos, las personas organizaron diversas prácticas que les permitieran conseguir alimento. Algunas propuestas articularon distintos niveles de gobierno, otras se mantuvieron autogestivas.

Al respecto, surgieron en América Latina iniciativas como las ollas populares o comunitarias para proveer alimentos en los barrios más pobres de zonas urbanas. Su organización nació de la sociedad civil que involucra a colectivos, movimientos sociales, familias y mujeres de los barrios. Estas prácticas fueron más allá de subsanar una necesidad básica. Leetoy y Gravante (2022: 258) señalan que: “Es interesante que no solo se trata de distribución de alimentos, sino también de apoyo psicológico y ayuda a grupos de trabajadoras sexuales, así como a mujeres víctimas de violencia doméstica”.

A pesar de las iniciativas de solidaridad y cuidado colectivo, millones de personas padecieron hambre y desabasto de alimentos. En el primer año de la pandemia (2020), se registró una crisis económica que provocó un aumento de hambre mundial sin precedentes en la última década (FAO *et al.*, 2021). Existieron

³ Los impactos de la guerra en la alimentación son diversos, de acuerdo con el Fideicomiso de Riesgo Compartido (2022) la guerra entre Rusia y Ucrania propició el aumento del precio de los fertilizantes en México, lo que evidencia una dependencia de este producto; por otro lado, el Programa Mundial de Alimentos (2024) indica la grave crisis alimentaria que padece el 96 % de la población en Gaza.



además diferencias en el acceso y producción de alimentos entre los habitantes de las ciudades y las zonas rurales, lo cual influyó en el tipo de dieta. Incluso se ha subrayado la importancia de la agricultura familiar y los agrosistemas, ya que permitieron el autoabasto y la venta del excedente podía llegar a consumidores urbanos (FAO, 2020; Ramírez Juárez, 2023).

En las comunidades indígenas de Oaxaca, las respuestas a los distintos retos que planteó la pandemia se configuraron a partir de la organización comunitaria y de los conocimientos propios. Específicamente en la Sierra Juárez,⁴ localizada al noreste de la capital oaxaqueña y conformada primordialmente por pueblos zapotecas, se desplegó una serie de iniciativas para disponer de alimentos. Las experiencias fueron múltiples, sin embargo, subsisten generalidades que nos permiten reflexionar sobre modelos de sistemas alimentarios comunitarios. El trabajo presentado es derivado del rastreo de estas experiencias comunitarias, del intercambio dialógico con miembros de las comunidades y de información hemerográfica obtenida.

Panorama general de la alimentación

A nivel mundial, la disponibilidad de alimentos y la malnutrición representan problemáticas centrales. En la última década, la desnutrición aumentó del 8.4 % al 9.9 %; entre 720 y 811 millones de personas padecen hambre, es decir, 1 de cada 3 personas no accedió a una alimentación adecuada (FAO *et al.*, 2020). El hambre y la desnutrición son históricas y, como se pronostica el panorama, se agravarán. Por ejemplo, en el estado de Oaxaca, el 33.3 % del total de la población no tiene acceso a una alimentación suficiente, y en la región de la mixteca oaxaqueña se localiza uno de los tres municipios más pobres del país (CONEVAL, 2022). Contrariamente, a nivel mundial existe una mayor producción de alimentos suficientes para subsanar la necesidad alimenticia, como ocurrió en el 2007, que se llegó a obtener volúmenes superiores a los años anteriores (Holt-Giménez y Patel, 2012).

El aumento de la producción de alimentos por parte de las grandes compañías no está destinado al consumo humano. En el caso del maíz y la soya, éstos son usados como alimento en la industria de cría de animales, en la elaboración de biocombustibles y forman parte de los ingredientes utilizados por la industria alimentaria. Dicho escenario demuestra que no es un problema de escasez lo que provoca la crisis de accesibilidad de alimentos nutritivos, sino la pobreza y la

⁴ Para fines del siguiente trabajo nos referimos a las comunidades zapotecas que integran el distrito de Ixtlán.



desigualdad (Holt-Giménez y Patel, 2012). Nos enfrentamos a un escenario de contradicciones en la producción, distribución y consumo de alimentos.

La agricultura a pequeña escala o familiar produce más del 80 % de los alimentos del mundo, además de que es una actividad en donde las mujeres son centrales (FAO, 2014). En México, se estima que genera el 54 % de los alimentos y el 80 % del empleo contratado y pagado (SAGARPA, 2020), condición que se replica en Oaxaca. A nivel estatal se caracteriza porque el 85 % del total de los productores agropecuarios son indígenas, el 2 % son afromexicanos y el 68 % cuenta con un terreno para sembrar (INEGI, 2022a). Asimismo, el 76 % del territorio oaxaqueño es propiedad social, en donde 417 de los 570 municipios se rigen por sistemas normativos internos, y se respetan sus formas de autogobierno comunitario (RAN, 2018).

Por una parte, el sistema agrícola a pequeña escala, representativo en Oaxaca, tiene prácticas y conocimientos especializados sobre el ciclo natural de la siembra, resguardo de semillas nativas y recetas de cocina, los cuales han sido transmitidos por generaciones; a su vez, se encuentra estrechamente relacionado con la cultura, al vincularse con rituales y ceremonias que expresan una forma propia de comprender el mundo y de relacionarse con otros seres vivos. Por su parte, la industria de alimentos ultraprocesados influye en una agenda global sobre nuestra alimentación, los procesos de producción agrícola, las cadenas de distribución y consumo (OMS, 2010).

Es necesario reconocer que la industria de alimentos ultraprocesados, se caracteriza por sus impactos desfavorables a los ecosistemas. Al respecto, diversos estudios han documentado los daños nocivos de los agroquímicos y transgénicos a la salud de los ecosistemas y los seres humanos.⁵ Como sabemos, algunas enfermedades están relacionadas con la forma de crianza y manejo de los animales en las granjas, principalmente cerdos, gallinas y ganado vacuno. En México, se tuvo el primer caso confirmado de influenza (AH1N1) en el 2009, aunque no se descarta la posibilidad de su existencia en años anteriores (DGE, 2010). En la misma línea, se ha documentado la presión que ejercen las compañías sobre los productores que habitan los ecosistemas, para sembrar monocultivos como la palma, la soya y el maíz.⁶ Estos cultivos provocan desmonte y es considerada una de las principales causas de deforestación, degradación de los suelos y pérdida de biodiversidad. En ocasiones, las grandes compañías se involucran en el despojo de semillas, territorios y otros bienes

⁵ Sobre los efectos de los agroquímicos y transgénicos, consultar la base de datos del Sistema Nacional de Información sobre Bioseguridad del CONAHCyT (<https://conacyt.mx/cibiogem/index.php/sistema-nacional-de-informacion>).

⁶ Para consultar algunos casos en latinoamérica, véanse los estudios de Palau y Kretschmer (2004), Márquez (2021) y Escalante (2022).



comunes; Paris Martínez (2018) documentó la sustracción de muestras de maíz en la Sierra Mixe por universidades estadounidenses y la transnacional Mars Inc., quienes anunciaron “el descubrimiento” de una variedad de maíz que no requería de cierto tipo de fertilizante, lo cual mostró sus intenciones de comercializar.

Otra manera de conducirse de estas compañías es rentar la tierra a un costo mínimo, convirtiendo a los poseedores de las parcelas en trabajadores con salarios deplorables y condiciones laborales precarias.⁷ Asimismo, se ha documentado el impacto del transporte de alimentos en la generación de dióxido de carbono; esto sucede cuando se recorren largas distancias o se conlleva una transformación industrial de largas cadenas (González, 2012). Es necesario mencionar las repercusiones que tiene la producción de alimentos fuera de su temporada, en particular frutas y verduras, ya que implica tanto el uso de químicos como grandes cantidades de agua (Greenpeace, s. f.). A su vez, la industria de alimentos ultraprocesados es causante de una variedad de enfermedades como diabetes, obesidad y algunos tipos de cáncer; en México, estos padecimientos son debido al alto consumo de azúcar contenido en los refrescos y bebidas azucaradas, además de la ingesta de harina y sal refinadas.⁸ Aparte de los impactos ambientales y de salud, la producción industrial de los alimentos conlleva diferentes tipos de conflictos en zonas rurales y urbanas, que pueden ser de índole laboral, territorial y socioambiental. Esto sin olvidar, la presencia del narcotráfico vinculado en la distribución de los alimentos, tal como sucede con las extorsiones hacia los agricultores de aguacate, limón y mango en Michoacán.

Los alimentos que consumimos diariamente en nuestras mesas están atravesados por las experiencias gestadas en los territorios, en las comunidades, en el trabajo de mujeres, hombres y de infantes del campo, y se articulan con la incursión tecnológica, la actividad de los mercados financieros, la implementación de políticas públicas nacionales y los intereses económicos de las compañías. Comer es un acto político que refleja las relaciones de poder. En este sentido, la industria alimentaria, conformada por empresas multinacionales, acapara e influye en las actividades de producción, distribución, transformación y consumo de alimentos, reforzando un modelo de alimentación hegemónica, el cual responde a los intereses del capital y contribuye a su reproducción, a costa del hambre y la salud de millones de personas en el mundo, afectaciones que se extienden a los procesos de vida en la naturaleza.

⁷ Para un ejemplo de los impactos del arrendamiento de tierras, véase el trabajo de Herrera-Pérez *et al.* (2018).

⁸ Las tres principales causas de mortalidad en México son enfermedades del corazón, COVID-19 y diabetes (INEGI, 2021).



Un sistema alimentario en donde prevalecen la agroindustria y los alimentos ultraprocesados,⁹ que durante su elaboración afectan los ecosistemas debido al uso de químicos contaminantes y su consumo, tiene un impacto desfavorable a la salud humana. Además, sin olvidar que tiende a desplazar otros sistemas alimentarios tradicionales. A esto se suma el acaparamiento de territorios que antes no habían sido ocupados para convertirlos en monocultivos, incluyendo la apropiación de otros bienes comunes como material genético de semillas, agua, etcétera. Se atestigua la presencia de modos de capital intensivo en la agricultura, la apropiación de los conocimientos y saberes locales, así como la tendencia a la privatización del desarrollo tecnológico. Se vive una época sin precedentes en la mercantilización de la subsistencia alimentaria y de todos los componentes que la sustentan.

A su vez, en todo el mundo surgen movimientos e iniciativas sociales cuyas agendas accionan para hacer posibles otras alternativas de alimentación¹⁰, experiencias que, a veces aglutinadas en redes a nivel mundial y otras de manera local, tejen posibilidades para una alimentación emancipadora, sustentable, suficiente, nutritiva, con justicia en los campos agrícolas y cimentada en la cultura propia de los pueblos. A nivel local y desde la periferia, se construyen modelos de sistemas alimentarios comunitarios, y particularmente en Oaxaca, responden a los retos históricos y presentes, así como a los procesos culturales propios.

COVID-19 y alimentación en la Sierra Juárez de Oaxaca

Las experiencias y los retos que enfrentaron los pueblos indígenas en México durante la pandemia por COVID-19 fueron diferentes, y dependieron de contextos particulares. Las múltiples violencias estructurales como la pobreza, discriminación, desigualdad y exclusión agudizaron los impactos; aunado a una limitada política pública en materia de salud, implementada por el gobierno. El segundo informe COVID y comunidades concluye que “Esta falta de atención no es nueva, históricamente las comunidades indígenas y equiparables han sido excluidas de los derechos fundamentales, lo que ha generado contextos de desigualdad en los que la crisis como la actual, generan un mayor impacto” (EDUCA *et al.*, 2020: 5).

⁹ Monteiro, en una entrevista realizada por Bermúdez y García (2019), propone la clasificación NOVA, en cuatro grupos: 1) alimentos no procesados, naturales, frescos y mínimamente procesados; 2) ingredientes culinarios procesados; 3) alimentos procesados por la industria; 4) alimentos ultraprocesados. Particularmente, los alimentos ultraprocesados o “formulados” contienen aditivos industriales y muchos ingredientes para imitar sabores, texturas o color, pueden contener en un grado menor o no fuentes orgánicas.

¹⁰ Algunas experiencias alternativas al modelo hegemónico de alimentación son Vía Campesina, Sin maíz no hay país, mercados agroecológicos, intercambio de semillas, etcétera.



Coincidimos con Mestries (2023) en que al inicio de la pandemia se observó una lenta dispersión del virus en las zonas rurales, debido al aislamiento de las comunidades, la baja densidad poblacional, la movilidad limitada y la disminución de la actividad comercial, económica y laboral. Este mismo autor señala que “La falta de infraestructura de salud suficiente y de buen nivel, el alejamiento de los centros administrativos, la baja cobertura de aseguramiento social y la discriminación institucional a los indios, produjo entre ellos una tasa de letalidad de la pandemia mayor que el promedio nacional” (Mestries, 2023: 39). Por su parte, el informe de la Comisión independiente apunta que “Dado que estas comunidades tienden a ser más marginadas y a presentar tasas más altas de comorbilidades, el COVID-19 las afectó en forma desproporcionada. Se ha documentado que presentaron más demoras en la búsqueda de atención médica y menores probabilidades de supervivencia” (Sepúlveda, 2024: 132). A su vez, existió un limitado apoyo al sistema alimenticio, incluidos los pequeños productores; pese a la necesidad de alimentos, este sector no presentó un crecimiento (Vilaboa-Arroniz *et al.*, 2021).

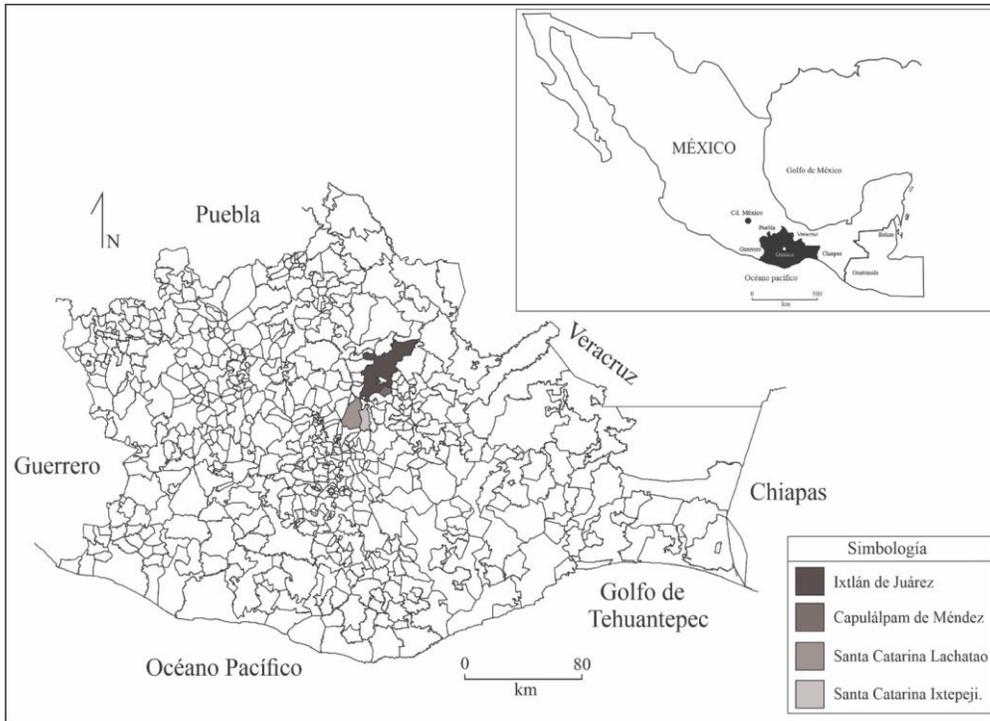
Sin protocolo previo ante la contingencia, las comunidades zapotecas de la Sierra Juárez de Oaxaca construyeron estrategias basadas en su organización comunitaria. Las autoridades desplegaron acciones considerando diversos factores, integrando la política de salud nacional y un análisis interno que incluyó la experiencia histórica en torno a fenómenos similares (trabajo de campo, 2022, 2023). No sólo se implementaron filtros de seguridad en las entradas de las comunidades y permitieron el ingreso únicamente a funcionarios de gobierno, servicios públicos y para el abastecimiento de alimentos, sino que también las fiestas patronales y celebraciones anuales se cancelaron, así como los tequios, los molinos de nixtamal, es decir, cualquier actividad que involucrara la congregación de personas.

Municipios como Capulálpam de Méndez, Ixtlán de Juárez, Santa Catarina Ixtepeji, Santa Catarina Lachatao (Figura 1) suspendieron sus proyectos ecoturísticos.¹¹ Durante los meses de confinamiento total, se prohibió la entrada de ciudadanos radicados en otros lugares, incluidos aquellos que estaban en la ciudad de Oaxaca; se puede afirmar que “nadie entraba, ni salía”. Las normas establecidas contaron con el respaldo de la población y, en algunos casos, fueron consensuadas en asamblea comunitaria, por ejemplo, la actividad escolar, que fue una decisión respetada por los maestros.

¹¹ A manera de referencia, proporcionamos los datos de población, de acuerdo con el último Censo de Población y Vivienda del INEGI (2020): 1. Capulálpam de Méndez (población total: 1 619); 2. Ixtlán de Juárez (población total: 8 385); 3. Santa Catarina Ixtepeji (población total: 2 675); 4. Santa Catarina Lachatao (población total: 1 059).



Figura 1. Mapa de ubicación de las comunidades que suspendieron sus actividades ecoturísticas durante la pandemia de COVID-19



Fuente: elaborado por Jorge Bautista Hernández

La asamblea y la organización comunitaria fueron centrales en el diseño de las estrategias que fortalecieron la gobernanza. A su vez, algunas personas optaron por regresar a sus comunidades, considerando que contaban con mayores posibilidades de afrontar así la pandemia. Esto llevó a la conformación de un proceso de reintegración, que incluyó implementar medidas de seguridad como cubrir un periodo de cuarentena, se presentaran o no síntomas.

Es central destacar la agencia de los pueblos indígenas para accionar estrategias propias que les permitieron sobrevivir. Reconocemos que la Sierra Juárez de Oaxaca se sustenta en los pilares de la comunalidad (Martínez Luna, 2017; Rendón Monzón, 2003). La organización es ese cúmulo de experiencias colectivas situadas en la asamblea, espacio donde se consensuaron las estrategias de salud, alimenticias, de cuidado y de las actividades que pudieran llevarse a cabo, como el uso de terrenos para cultivar. Otro pilar es el territorio, que permite tomar decisiones sobre un espacio específico y que son respetadas por los diferentes órdenes de gobierno. Además, es el espacio que contribuye a la subsistencia con una variedad de



alimentos, plantas medicinales, y en el mundo sagrado es el lugar de los rituales y de la interacción con otros seres no humanos. Se incorpora el trabajo colectivo (tequio), es decir, el servicio por el bien común que se materializa en prácticas solidarias de apoyo mutuo. En el transcurso de la pandemia, la solidaridad fue parte del cuidado colectivo, ya sea compartiendo alimentos, apoyando económicamente o en la limpieza de espacios públicos. La festividad es otro pilar, aunque se suspendieron las fiestas patronales o las celebraciones que concentraban a personas, se continuaron haciendo en los hogares. Muchos rituales de pedimento no fueron suspendidos, al contrario, se llevaron a cabo para solicitar el fin de la pandemia.

No sólo se convinieron los protocolos comunitarios a seguir, sino también, en coordinación con las autoridades locales, se realizaron acciones para subsanar el abasto alimenticio. Al dejar de funcionar los mercados regionales y suspenderse el suministro de alimentos a las tiendas, las autoridades impulsaron mercados locales para el intercambio de productos. Los alimentos que se ofrecían provenían de las huertas familiares y, en su oportunidad, las personas que podían trasladarse a la ciudad compraban productos que comercializaban al interior. Por lo regular, los mercados funcionaban una vez a la semana y su instauración se vinculó a la autoridad municipal, quien podía apoyar con el espacio o el inmobiliario. Así, las estrategias se fueron gestando desde la comunidad y considerando dos elementos centrales de la organización comunitaria: las autoridades locales y la Asamblea.¹²

Por otra parte, se recurrió al uso y conocimiento de plantas medicinales para tratar síntomas de COVID-19, y también se llegó a combinar esta práctica con la medicina alópata. Usualmente, mujeres curanderas, médicas tradicionales o parteras fueron quienes ofrecieron sus servicios para atender a la población. A partir de sus conocimientos en plantas medicinales, las cuales se encontraban en sus huertos o en el campo, brindaron una alternativa a los servicios de salud pública que en su momento carecían de las medicinas y de los protocolos de atención necesarios, o que se encuentran alejadas de la comunidad.

En la región, Capulálpam de Méndez cuenta con un Centro de Medicina Tradicional que auxilió a los habitantes y tejió redes con otras comunidades y colectivos para el intercambio de experiencias sobre la atención del coronavirus. El Cuadro 1 hace un recuento de los usos de algunas de estas plantas en la región de la Sierra Juárez.

¹² En algunos casos, las decisiones se tomaron en la cabecera municipal y eran respetadas por las agencias; también hubo experiencias en donde las agencias ejercieron sus propios protocolos.



Cuadro 1. Plantas usadas durante la pandemia de COVID-19 en la Sierra Juárez de Oaxaca

Usos	Nombre común
Tratamiento de vías urinarias y circulación	Cola de caballo, limón, cardo mariano, diente de león, alfalfa, tomate, hoja de guayaba (facilita la circulación de la sangre)
Aumenta las defensas y tienen propiedades antivirales	Cúrcuma, jengibre, canela, uso de extracto de clavo y pimienta, orégano, ajo, cebolla morada, sangre de cristo, vinagre de manzana, planta de vaporub
Digestivos	Menta, ruda, diente de león, anís silvestre, chepiche
Alimentación	Hierba mora, quelites, mostaza, huazontle, huitlacoche, pitahayas, nopales, maíz, frijol, lenteja, papa, garbanzo, haba, chícharo, flor de quiote, epazote, hierba santa, chepil, yuca, malanga, camote (blanco, morado y amarillo), avena, rábano, tomate, tuna, xoconostle, elote
Frutas y vainas	Mango, zapote, plátano, capulín, naranja, tejocote, pera, manzana, guayaba, papaya, huaje
Para endulzar y elaboración de bebidas	Panela, café, chocolate, agua de manantial, atole, cacao, poleo, pericón, cacao, caña
Limpieza corporal y de la casa	Temazcal y agua que corre, baño con plantas medicinales y aromáticas Sahumar con tabaco, copal, hierba de Santa Marta o Santa María. Cal y alcohol para desinfección de paredes y zonas de posible contagio

Fuente: elaboración propia con datos de entrevistas en las comunidades

Al uso de plantas medicinales, alimenticias y para la limpieza fue importante incorporar hábitos de cuidado en la vida cotidiana. Por ejemplo, se buscó reducir el consumo de azúcar, harina y sal refinadas y evitar alimentos ultraprocesados, así como desinfectar la casa y la ropa continuamente, manteniendo una limpieza corporal diaria, entre otras acciones. En caso de contraer COVID-19, a la persona contagiada se le asignaba un espacio exclusivo, mientras que los integrantes de la familia estaban al pendiente sin interactuar directamente. En las comunidades serranas se pudo observar que las familias mantuvieron las actividades al aire libre,



es decir, el tránsito para visitar a sus familiares o ir al bosque por leña, lo que permitió otra forma de enfrentarse a la pandemia y de cuidar a los enfermos.

En comparación con otras regiones como la Costa o el Istmo, la Sierra Juárez presentó un menor número de defunciones por COVID-19 (Secretaría de Salud de Oaxaca, 2020). En las comunidades consideradas, en el año 2020, se registraron un total de tres defunciones, en el año 2021 fueron seis y para 2023 disminuyó a una (INEGI, 2022b). Es necesario mencionar que, aunque no se cuenta con un dato preciso, se registraron fallecimientos fuera de la comunidad, lo cual no incrementa significativamente el dato ofrecido por las instituciones públicas. Como se puede apreciar en el Cuadro 2, en las comunidades consideradas existe un mayor número de defunciones por enfermedades como diabetes que por COVID-19.

Cuadro 2. Defunciones por COVID-19 y diabetes, años 2020, 2021, 2022 y 2023

	Ixtlán de Juárez		Capulálpam de Méndez		Santa Catarina Ixtepeji		Santa Catarina Lachatao	
	Diabetes	COVID-19	Diabetes	COVID-19	Diabetes	COVID-19	Diabetes	COVID-19
2020	12	1	1	1		1	1	
2021	16	2	1		3	4	3	
2022	52	1						
2023	17		1		2			

Fuente: elaboración propia con base en INEGI (2022b)

A su vez, la pandemia transgredió la economía local, pues las personas no podían salir de sus comunidades a trabajar y, en otros casos, los recursos económicos fueron destinados a la atención de los familiares enfermos, sin olvidar las múltiples experiencias en donde el proveedor principal de la familia falleció, situación que vulneró a las familias más pobres. A lo largo de la pandemia, en gran medida, el consumo diario en la Sierra Juárez se inclinaba por los alimentos procesados y ultraprocesados. Sobre esta situación recuperamos el testimonio de un joven de la comunidad de San Juan Yalahui:

La situación actual del coronavirus nos ha mostrado, sobre todo a nuestras comunidades originarias, la pérdida de autonomía productiva. Dependemos de empresas transnacionales para adquirir nuestros productos básicos, atribuyéndoles nuestras riquezas. Además, hemos abandonado nuestras prácticas productivas [testimonio de la serie de talleres de producción radiofónica coordinados por Guerrero, 2021].



La pandemia evidenció la falta de soberanía alimentaria en una de las regiones más biodiversas del país. Ante un escenario de incertidumbre y escasez provocado por el COVID-19, algunas personas adquirieron un abasto mayor de lo habitual, y quienes pudieron se desplazaron a la ciudad de Oaxaca para realizar la compra de su despensa de alimentos, aunque el aumento de los precios dificultó su adquisición, sumado al gasto económico que representa trasladarse a la capital. En contraste, comunidades dedicadas a la cosecha de hortalizas, elaboración de panela, producción de café, pan, etcétera, como San Pablo Macuiltianguis o Talea de Castro, continuaron produciendo, considerando las medidas sanitarias establecidas por sus autoridades. En el momento de confinamiento, la comercialización se concentró en el autoconsumo y la red familiar extensa, porque no pudieron sacar sus cosechas a los mercados regionales.

Al interior de la comunidad, las familias desplegaron una serie de estrategias para complementar su alimentación. Éstas se sustentaron en valores solidarios, comunitarios y comunales como el intercambio, la guelaguetza o el trueque. Entre las familias circularon lo disponible en sus despensas para hacer frente al limitado tránsito de productos alimenticios. La comunidad es esa red colectiva entretejida por los lazos familiares y de compadrazgos, reafirmados a través de rituales y prácticas concretas. Todos se conocen y reconocen mediante la organización comunitaria, es decir, en los haceres que implica la vida cotidiana en la comunidad.

En momentos de emergencia, como la pandemia, surgió con fuerza la compartencia, práctica comunal que consiste en acciones de solidaridad hacia los miembros de la comunidad y que es extensiva entre comunidades. En palabras de Martínez Luna (2017: 23): “La lógica que fundamenta esta actitud es la existencia del otro por encima de la suya. Es decir, es prioritario estar en los demás, en su aprecio, en su gusto, en su participación, que ser y pensarse sólo él, en su comodidad, en su individualidad. Esto es entender que somos los otros, que nos definimos a partir del otro, que vivimos integrados a lo y a los demás, que no vivimos solos”. Es en lo comunal, desde el colectivo y por el bien común, donde estrategias concretas de sobrevivencia emergieron. Algunas sólo se establecieron en la pandemia (el intercambio de comida o alimentos) y otras están en proceso de consolidación, por ejemplo, los mercados locales.

Así, los mercados locales surgidos en la pandemia se mantienen y son una alternativa más para adquirir los alimentos en la región y de procedencia agroecológica. Incluso las tierras que tenían décadas sin ser trabajadas se han retomado y se usan nuevamente para sembrar, iniciativa que recupera la organización familiar y a la que se suman los jóvenes. La situación del abandono de las tierras de cultivo puede observarse en el fragmento de la siguiente entrevista:



Cuando estuvo lo del coronavirus y la comida escaseaba, mi hermano y yo platicamos sobre el terreno que teníamos de la familia y, nos dijimos por qué no lo sembramos, así le hicimos, empezamos sembrando maíz, tomate, chile, calabazas. Ahora, no queremos dejar de sembrar y estamos sembrando más cosas como hortalizas... ahí vamos... aprendiendo a sembrar, pero es muy importante porque ya tenemos alimentos sanos [trabajador de campo, 26 años, Guelatao de Juárez, Oaxaca].

En términos de producción, especialmente sobre el sistema milpa, éste genera varios productos alimenticios y fortalece la organización familiar y comunitaria (Ramírez, 2023). Sin lograr medir alcances con exactitud porque está en proceso, la pandemia movió acciones de compartencia y una reflexión crítica sobre las diversas formas de alimentarnos. Podemos señalar que este tema es parte de las agendas locales de las comunidades y se concreta en acciones de reflexión y construcción de prácticas agrícolas y alimentarias. Las estrategias locales y la organización comunitaria contribuyeron a que las familias tuvieran comida en sus mesas. Por su parte, se evidenció el agotamiento de un modelo hegemónico alimentario industrial y su incapacidad para responder al abastecimiento de alimentos en la pandemia.

Reflexiones finales

La alimentación es una necesidad fundamental para nuestra sobrevivencia, por lo que no resulta ajena a las relaciones de poder establecidas por un sistema capitalista y la implementación de políticas neoliberales. La pandemia por COVID-19 dejó lecciones relacionadas a la salud y la alimentación: la falta de soberanía alimentaria, el desabasto de alimentos y un alto consumo de alimentos ultraprocesados. Asimismo, se mostró la capacidad de los pueblos y comunidades indígenas para generar acciones frente a las diversas problemáticas derivadas del coronavirus. La sobrevivencia de las comunidades indígenas de la Sierra Juárez está asociada a los conocimientos y saberes propios transmitidos de generación en generación, los cuales, frente a la pandemia, emergieron para aportar estrategias de cuidado, como el uso de plantas medicinales o el regresar a prácticas como la siembra. Además, otra fortaleza es la organización comunitaria que permitió la construcción de estrategias colectivas y consensuadas que otorgaban condiciones de vida, salud y acompañamiento a los familiares enfermos.

En este sentido, comer está marcado por la desigualdad, la pobreza, el acceso diferencial de los alimentos y las injusticias en los campos agrícolas. En la Sierra Juárez de Oaxaca, las familias campesinas continúan enfrentando distintos obstáculos para producir agroecológicamente y comercializar sus productos. A su vez, las alternativas de espacios de compra con productos más justos y saludables son



limitadas. Aunque en algunas comunidades de la Sierra Juárez se producen alimentos (café, panela, pan, maíz, frijol, chícharo, entre otros), no son suficientes para subsanar la demanda familiar y regional, y hay necesidad de complementar la dieta con alimentos provenientes de otros estados y ultraprocesados.

Consideramos fundamental valorar los sistemas alimentarios comunales que surgen a partir de la diversidad de alimentos asociados a las particularidades de los ecosistemas; éstos se sostienen a través de prácticas culturales y simbólicas, y son producto de conocimientos y saberes transmitidos por generaciones. En un escenario de crisis múltiples, es pertinente reflexionar que no es suficiente subsanar una necesidad básica como el hambre, sino que se requieren alimentos frescos y saludables, provenientes de un campo justo y sustentable, en donde se tengan las posibilidades de un horizonte para la construcción de dichas alternativas. No considerarlo sería un error.

Agradecimientos

A las autoridades municipales y comunales de Ixtlán de Juárez, Capulálpam de Méndez, Santa Catarina Lachatao, Santa Catarina Ixtepeji. A las personas de las comunidades que participaron en la investigación compartiendo sus conocimientos y saberes. Al programa de Estancia Académica Postdoctoral-CONAHCyT. A las y los revisores por sus contribuciones.

Referencias

- Bermúdez, Guillermo y García, Martha Elena (2019). “¿Cómo saber si nos alimentamos sanamente? Entrevista con Carlos A. Monteiro”. *INTERdisciplina*, 7(19), pp. 181-194. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/inter/article/view/70612>
- CONEVAL (Consejo Nacional de Evaluación de Evaluación de la Política de Desarrollo Social) (2022). “Estadísticas de pobreza en Oaxaca”. *Consejo Nacional de Evaluación de Evaluación de la Política de Desarrollo Social*. <https://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Oaxaca/Paginas/principal.aspx>



- Delgado, Javier (2020). “Conferencia en línea: Lecciones de la pandemia: el caso de la distribución de alimentos”. *Programa Universitario de Estudios sobre la ciudad, Universidad Nacional Autónoma de México*. <https://www.youtube.com/watch?v=0ByMg4Xo0JU>
- DGE (Dirección General de Epidemiología) (2010). *Plan Nacional de Preparación y Respuesta ante la Intensificación de la influencia Estacional o ante una Pandemia de Influenza*. México: Secretaría de Salud del Gobierno de México, 53 pp.
- EDUCA (Servicio para una Educación Alternativa) et al. (2020). *2do. Informe: Situación de las comunidades indígenas ante la emergencia sanitaria por el virus SARS-COV2*. México: EDUCA, 21 pp.
- Escalante Leal, Juan Carlos (2022). “El maíz transgénico y la transformación del campo mexicano”. *La Jornada del campo*. <https://www.jornada.com.mx/2022/03/19/delcampo/articulos/maiz-transgenico-transformacion.html>
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2014). “El estado mundial de la agricultura y la alimentación. La innovación en la agricultura familiar”. *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. <https://www.fao.org/reduce-rural-poverty/resources/resources-detail/es/c/1054784/>
- FAO (2020). “Coronavirus disease 2019 (COVID 19) and family farming”. *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/3d1d2b40-8372-4a8c-a1e5-543adbb06ebe/content>
- FAO; FIDA; OMS; PMA, y UNICEF (2020). “El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Transformaciones de los sistemas alimentarios para que promuevan dietas asequibles y saludables”. *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. <https://doi.org/10.4060/ca9692es>
- FAO; FIDA; OMS; PMA, y UNICEF (2021). “El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Transformaciones de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria”. *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. <https://doi.org/10.4060/cb4474es>



- Fideicomiso de Riesgo Compartido (2022). “Comunicado: Conflicto Rusia-Ucrania agrava crisis de los fertilizantes en México”. *Gobierno de México*. <https://www.gob.mx/firco/prensa/conflicto-rusia-ucrania-agrava-crisis-de-los-fertilizantes-en-mexico?idiom=es>
- González, Marien (2012). *Informe: Alimentos Kilométricos. Las emisiones de CO2 por la importación de alimentos al Estado español*. España: Amigos de la Tierra/Comisión Europea, 48 pp.
- Greenpeace (s. f.). “Guía de alimentos por temporada. Consume consciente, consume mejor”. *Greenpeace*. <https://www.greenpeace.org/static/planet4-colombia-sta-teless/2021/11/fd7c4fa5-guia-consumo.pdf>
- Guerrero Osorio, Arturo (2021). “La radio y los medios al alcance para difundir el saber-hacer comunitario”. En Yolanda Jiménez Naranjo (coord.), *Compartencia de haceres campesinos, educativos y organizativos comunitarios para afrontar problemas comunes*. México: Casa de las preguntas, pp. 107-115.
- Herrera-Pérez, Lusmila; Valtierra-Pacheco, Esteban; Ocampo-Fletes, Ignacio; Tornero-Campante, Mario A.; Hernández-Plascencia, Jorge A., y Rodríguez-Macías, Ramón (2018). “Esquema de contratos agrícolas para la producción de Agave tequilana Weber en la región de Tequila, Jalisco”. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 15(4), pp. 619-637.
- Holt-Giménez, Eric y Patel, Raj (2012). *¡Rebeliones alimentarias! La crisis y el hambre por la injusticia*. México: Miguel Ángel Porrúa, 246 pp.
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía) (2020). “Censo de Población y Vivienda 2020”. *Instituto Nacional de Estadística y Geografía*. <https://www.inegi.org.mx/sistemas/Olap/Proyectos/bd/censos/cpv2020/pt.asp>
- INEGI (2021). “Características de las defunciones registradas en México durante 2020”. *Instituto Nacional de Estadística y Geografía*. https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2021/EstSocio-demo/DefuncionesRegistradas2020_Pre_07.pdf
- INEGI (2022a). “Censo Agropecuario 2022”. *Instituto Nacional de Estadística y Geografía*. <https://www.censoagropecuario2022.mx/>
- INEGI (2022b). “Subsistema de Información Demográfica y Social”. *Instituto Nacional de Estadística y Geografía*. <https://inegi.org.mx/programas/edr/#tabulados>



- Leetoy, Salvador y Gravante, Tommaso (2012). “Ciudadanía y cuidado: ollas populares en américa latina como laboratorios sociales de solidaridad durante la pandemia de COVID-19”. En Tommaso Gravante, Jorge Regalado Santillán y Alice Poma (coords.), *Viralizar la esperanza en la ciudad. Alternativas, resistencias y autocuidado colectivo frente a la covid-19 y a la crisis socioambiental*. México: CEIICH-UNAM, pp. 251-267.
- Martínez Luna, Jaime (2017). *Comunalidad... camino que se hace...al andar*. México: UNAM, 29 pp.
- Martínez, Paris (2018). “Dos universidades públicas de EU y una trasnacional piratean maíz oaxaqueño”. *Animal Político*. <https://www.animalpolitico.com/2018/11/dos-universidades-publicas-de-eu-y-una-trasnacional-piratean-maiz-oaxaqueño/>
- Márquez, Ricardo Isaac (2021). “La expansión del cultivo de la palma de aceite en Campeche. De los pequeños productores a la agroindustria transnacional”. *Región y Sociedad*, 33, 1-28 pp. <https://doi.org/10.22198/rys2021/33/1370>
- Mestries, Francis (2023). “Los efectos de la pandemia en comunidades indígenas de México”. *Cuicuilco Revista de Ciencias Antropológicas*, 86, pp. 19-44. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/cuicuilco/article/view/19394>
- OMS (Organización Mundial de la Salud) (2010). *Conjunto de Recomendaciones sobre la promoción de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a niños*. Suiza: OMS, 16 pp.
- Palau, Marielle y Kretschmer, Regina (2004). “La guerra de la soja y el avance del neoliberalismo en el campo paraguayo”. *Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales*. <https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/handle/CLACSO/13459>
- Pereyra de la Rosa, Edith *et al.* (2021). “La lucha socioambiental de proyectos alternativos. El caso del cerdo pelón en Yucatán”. *Ecología Política*, 61, pp. 74-79.
- Programa Mundial de Alimentos (2024). “Emergencia. Estado de Palestina”. *Programa Mundial de Alimentos*. <https://es.wfp.org/emergencias/emergencia-estado-de-palestina>
- RAN (Registro Nacional Agrario) (2018). “En Oaxaca el Registro Agrario Nacional ha generado 800 000 documentos agrarios”. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/ran/articulos/en-oaxaca-el-registro-agrario-nacional-ha-generado-800-000-documentos-agrarios?idiom=es>



- Ramírez Juárez, Javier (2023). “Régimen alimentario y agricultura familiar. Elementos para la soberanía alimentaria”. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 14(29), 1-10 pp. <https://doi.org/10.29312/remexca.v14i29.3533>
- Ramírez Macés, Hazael O.; Tadeo-Robledo, Margarita; Villegas-Aparicio, Yuri; Aragón-Cuevas, Flavio; Martínez-Gutiérrez, Aarón, Rodríguez-Ortiz, Gerardo; Carrillo-Rodríguez, José C.; Espinosa-Calderón, Alejandro, y de la O Olán, Micaela (2023). “Diversidad biológica del sistema milpa y su papel en la seguridad alimentaria en la Sierra Mixe, Oaxaca”. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 46(2), pp. 105-113. <https://doi.org/10.35196/rfm.2023.2.105>
- Rendón Monzón, Juan José. (2003). *Tomo I. La comunalidad modo de vida en los pueblos indios*. México: CONACULTA, 160 pp.
- SAGARPA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación) (2020). “Productores de pequeña escala son los que nos dan de comer”. *Gobierno de México*. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/productores-de-pequena-escala-son-los-que-nos-dan-de-comer?idiom=es#:~:text=La%20peque%C3%B1a%20agricultura%20a%20la%20que%20pertenecen%20los,los%20productores%20peque%C3%B1os%20son%20cuidadores%20de%20la%20biodiversidad>
- Secretaría de Salud de Oaxaca (2020). “Plataforma SISVER al 6 de octubre del 2020”. *Gobierno del Estado*. <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/wp-content/uploads/sites/28/2020/10/SSO-1-7.jpeg>
- Sepúlveda, Jaime (coord.) (2024). “Informe de la Comisión Independiente de Investigación sobre la Pandemia de COVID-19 en México”. *Consejo Mexicano de Ciencias Sociales*. <https://www.comecso.com/publicaciones/informe-sobre-la-pandemia-de-covid-19-en-mexico>
- Vilaboa-Arroniz, Julio; Platas-Rosado, Diego Esteban, y Zetina-Córdoba, Pedro (2021). “El reto del sector rural de México ante la Covid-19”. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 66(242), pp. 419-442. <https://doi.org/10.22201/fcpys.2448492xe.2021.242.77322>

Fecha de recepción: 14 de septiembre de 2023

Fecha de aceptación: 03 de octubre de 2024

Editor: Cristian Kraker Castañeda