

1. **Título de la ponencia:** El secado solar y el intercambio de saberes para la transformación ambiental y alimentaria. Caso de estudio: Hueyapan, Morelos
2. **Información de autoría:** Octavio García Valladares, Rocío Carmen Martina Cortés Popoca, José Víctor Sánchez López, Elena Guadalupe Martínez Morales, Jesús Gabriel Ocaña Osorio, Jennifer Daniela Cruz Vázquez, Ericka Lucía Sánchez Miranda, Alfredo Domínguez Niño, Paulina Guillén Velázquez.  
*Instituto de Energías Renovables, Universidad Nacional Autónoma de México. Privada Xochicalco s/n, Temixco CP. 62580, Morelos, México.*
3. **Autor de correspondencia:** Dr. Octavio García Valladares ogv@ier.unam.mx
4. **Información del Pronaces y Pronaii:** Energía y Cambio Climático. Proyecto 319188: Centro comunitario para el deshidratado solar de productos agropecuarios de pequeños productores indígenas de Hueyapan, Morelos.
5. **Eje transversal:** Experiencias de los Pronaii.
6. **Texto de la propuesta:**

**Introducción.** La responsabilidad social para conservar un medioambiente sano, en favor de las personas y el planeta, es fundamental para lograr erradicar la pobreza. Para lograr estos objetivos, el IER-UNAM con el apoyo de Conahcyt, crearon un proyecto que permitió establecer un diálogo, para promover nuevas prácticas alimentarias con base a la enseñanza del secado solar. Este trabajo describe el impacto social, ambiental, económico y educativo del proyecto 319188: Centro Comunitario para el Deshidratado Solar de Productos Agropecuarios de Pequeños Productores Indígenas de Hueyapan, Morelos.

**Problemática.** Hueyapan está ubicado en la región oriente de Morelos, y en las estribaciones del Volcán Popocatepetl. Sus tierras son muy fértiles y cuentan con un excelente suministro de agua, lo cual genera una alta producción de cultivos agrícolas durante todo el año, que terminan clasificándose como desperdicio alimentario. Los desperdicios alimentarios representan un impacto negativo en el medio ambiente porque nadie los consumirá. (FAO, 2015)

**Metodología.** El trabajo del Centro Comunitario se sustentó el empleo de metodologías participativas para asegurar el respeto cultural y ecológico.

**Resultados.** Para lograr los objetivos, se establecieron 4 componentes:

- a. **Creación de una planta de secado solar de alimentos.** Es un espacio de trabajo donde dialogan la ciencia y la visión cultural, social, climática, histórica y geográfica, porque en él se realizan las prácticas de transformación de las frutas. Se creó la cooperativa FRUtas FREscas DEShidratadas para la COmercialización (FruFreDesCo), con base al respeto de las decisiones y a la cultura organizacional de los productores.

- b. ***Ejecución de programas educativos.*** El manejo de la tecnología generadora de energía limpia para el secado de alimentos, fue el medio para valorar sus saberes y sabores culturales promoviendo un pensamiento crítico en las y los alumnos de educación básica.
- c. ***Tecnología generadora de energía limpia para el deshidratado de alimentos en un contexto de economía circular.*** Se logró que los pequeños productores indígenas, valoraran el uso del secado solar de sus alimentos para el mejoramiento de su contexto con tecnología 100% nacional diseñada para este fin.
- d. ***Cadenas rentables y justas de comercialización, poniendo énfasis en la transformación alimentaria de las frutas consideradas como desperdicio.*** La planta fortaleció el trabajo colectivo para garantizar que los pequeños productores, realicen una justa comercialización de los productos deshidratados y reciban los beneficios sociales, económicos y alimentarios.

### **Conclusiones**

El enfoque de trabajo se sustentó en las acciones colaborativas entre los académicos y las personas de Hueyapan, permitiendo poner en marcha, nuevas estrategias para generar el cuidado positivo de su huella ecológica, y consecuentemente, comenzar a revalorar su patrimonio ambiental y a disminuir el desperdicio de las frutas cosechadas en sus tierras, beneficiado el desarrollo económico comunitario, así como una mayor producción y disposición de productos nutritivos en la mesa de las familias de la región

### **7. Referencias bibliográficas:**

FAO. 2015. Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i4068s/i4068s.pdf>

Lönnqvist, L. 2018. Introducción y contexto. En: Morral de experiencias para la seguridad y soberanía alimentaria. México: El Colegio de la Frontera Sur/ECOSUR.

- 8. **Palabras clave:** energía solar, tecnología de secado solar, seguridad alimentaria, participación comunitaria
- 9. **Agradecimientos:** Al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (CONAHCyT) por el financiamiento de este proyecto.