

## **"Impacto social del secado solar de alimentos en Hueyapan, Morelos"**

Octavio García Valladares\*, Rocío Carmen Martina Cortés Popoca, José Víctor Sánchez López, Elena Guadalupe Martínez Morales, Alfredo Domínguez Niño, Jesús Gabriel Ocaña Osorio, Jennifer Daniela Cruz Vázquez, Erika Lucía Sánchez Miranda, Ana Lilia César Munguía, Marisol Sánchez Esteban y Guillermo Hernández Chapa

*Instituto de Energías Renovables, Universidad Nacional Autónoma de México,  
Privada Xochicalco S/N, Col. Centro, CP 62580, Temixco, Morelos, México*

*\*ogv@ier.unam.mx*

### **Resumen**

Actualmente, los desperdicios de alimentos representan un impacto negativo en el medio ambiente, porque difícilmente son consumidos y no generan la capacidad para mitigar el hambre y la pobreza (FAO, 2015). El desafío es resolver estas problemáticas, a través de soluciones y estrategias centradas en mejorar la eficiencia y sostenibilidad de las cadenas de suministro de alimentos. Este capítulo comparte las experiencias y el impacto social, alimentario y ambiental, logrado por el proyecto CONAHCYT 319188 Centro Comunitario para el Deshidratado Solar de Productos Agropecuarios de Pequeños Productores Indígenas de Hueyapan, Morelos, México. Específicamente, las metodologías de la ingeniería en energías renovables sobre el manejo de secado solar de alimentos y la tecnología desarrollada, sirvieron de base para diseñar acciones de trabajo relacionadas con los diversos problemas alimentarios del pueblo indígena de Hueyapan. Promover la reflexión de su huella ecológica, generó que las personas participantes, revalorarán su patrimonio ambiental y comenzarán a evitar el desperdicio de las frutas cosechadas en sus tierras por medio del secado solar de sus frutas. El impacto social del proyecto se demuestra con la creación de nuevas formas de organización comunitaria sustentadas en sus propias costumbres; en los procesos de educación no formal dirigida a los

productores; así como en las jornadas educativas orientadas a las infancias y juventudes de las escuelas de educación básica. Las acciones del proyecto, lograron que los participantes, reflexionaran sobre el valor de su patrimonio ambiental y alimentario, y comenzaran a apropiarse de nuevos saberes sobre el secado solar de alimentos y, comenzar a vivir la experiencia de un comercio justo. La perspectiva social del proyecto se desarrolló con base a la educación popular y con el empleo de metodologías de la Investigación Acción Participativa, para asegurar el respeto cultural y ecológico en cada paso del proyecto (Lönnqvist, 2018, 15).

### **Referencias**

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

Lönnqvist, N. (2018). Morral de experiencias para la seguridad y soberanía alimentaria (1st ed., p. 15). Colegio de la Frontera Norte.