



ISSN: 2007-848X

AÑO 9 • NÚMERO 24

Mayo - Agosto 2021

REVISTA
conexión

de Hospitalidad
y Gastronomía



AliatUniversidades®



Directorio

Leo Schlesinger Grandi
Director General

Georgina Gómez De Regil
Directora Institucional de Operaciones

Rafael Cancino Amezcua
Director Institucional de Capital Humano

José Antonio Toussaint Martínez de Castro
Director Institucional de Comercialización

Ana Isabel Vázquez Gómez
Directora Corbusé

Noadia González Rodríguez
Directora Institucional de Desarrollo Académico

Ma. Eugenia Buendía López
Dirección Editorial-Coordinadora Corporativa de Publicaciones Académicas

Rosalinda Gallegos Morales
Diseño Gráfico

Érika Aydeé Hernández Jiménez
Correctora de estilo y Gestión Editorial

Comité Editorial

Leticia del Socorro Shaadi Rodríguez

**Universidad Autónoma de
Aguascalientes (UAA), México**

Elizeth Ortega Enríquez

**Universidad Autónoma de
Aguascalientes (UAA), México**

Brenda Jacqueline Trujillo Sánchez

**Centro Educativo Grupo CEDVA,
Plantel Ecatepec, México**

José Luis Sandoval Muro

**Universidad Tecnológica de México
(UNITEC), Campus Atizapán, México**

Alma Verónica Linares Urenda

**Universidad Autónoma de Durango
(UAD), Campus CDMX, México**

Jenny Abigail Mendoza García

**Universidad ETAC, Campus Coacalco,
México**



Revista Conexión de Hospitalidad y Gastronomía

Revista Conexión de Hospitalidad y Gastronomía, Año 9, No. 24, mayo-agosto 2021, es una publicación cuatrimestral editada por RED UNIVERCOM S.C., Av. Zarzaparrillas No. 85, Col. Villa de las Flores, C.P. 55700, México. Tel. (55) 3067-6850 <http://aliatuniversidades.com.mx/conexion/>, publicaciones.academicas1@redaliat.mx Editor responsable: Lic. María Eugenia Buendía López. Número de Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo, No. 04-2013-10211451300-203, ISSN: 2007-848X, otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Domicilio de la publicación: RED UNIVERCOM S.C., Av. Zarzaparrillas No. 85, Col. Villa de las Flores, C.P. 55700, México, Tel. (55) 3067-6850. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor. Todo artículo firmado es responsabilidad de su autor. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de esta publicación sin previa autorización de RED UNIVERCOM S.C.

Publicaciones en línea: <http://aliatuniversidades.com.mx/conexion/>



Contenido

Content

Editorial 6

Mejorar el servicio de alimentos elaborados en el comedor de la empresa DR ENC, Querétaro, México. 7

Improve the service of food prepared in the dining room of the DR ENC Company, Querétaro, Mexico.

Lexie Susana Santiago Matus.

Una propuesta frente al hambre en México. 19

A proposal against hunger in Mexico.

Érika Aydeé Hernández Jiménez.





La alimentación ha sido y seguirá siendo un escenario para entablar relaciones sociales, de aquí la gran importancia que la gastronomía adquiere al formar parte de todo acuerdo social en la historia de la humanidad. Dado que el ser humano es un ente biopsicosocial es imprescindible eludir el hecho de alimentarse para subsistir, relacionarse o llegar a un acuerdo.

Teniendo en cuenta el valor que la gastronomía ha adquirido a lo largo del tiempo, es de vital importancia optimizar todo proceso que en ella se involucra, desde la producción del alimento hasta la elaboración de un platillo. Sin duda, la manipulación de los alimentos tiene un papel muy importante para su aprovechamiento y para garantizar la seguridad alimentaria de sus beneficiarios, los seres humanos.

Estos dos puntos finales, la higiene y la seguridad alimentaria se abordan en los siguientes dos artículos, sin duda, su lectura será prometedora de la reflexión acerca de estos temas.

Mejorar el servicio de alimentos elaborados en el comedor de la empresa DR ENC, Querétaro, México es un artículo de *Lexie Susana Santiago Matus*, egresada de la Licenciatura en Gastronomía de Universidad Valle del Grijalva (UVG), Campus Coatzacoalcos, donde la autora estudió, durante 2020, las condiciones de salubridad e inocuidad de los alimentos en dicho comedor de la organización con el fin de detectar áreas de mejora para proponer soluciones al respecto. Para ello se aplicó una encuesta cuyo resultado derivó en la implementación de las normex y los estándares de calidad e higiene de forma que en el establecimiento señalado se trabaje y den servicios con los más altos estándares de calidad y de acuerdo a las normas establecidas, lo que repercutirá en la alimentación, la salud física y mental de los trabajadores.

Por otra parte, el artículo **Una propuesta frente al hambre en México**, de *Érika Aydeé Hernández Jiménez*, es el resultado de la reflexión acerca de un problema que aqueja a la humanidad entera, mucho más en tiempos de carestía e inflación desbordada como la que ocurre en México. De ahí que la autora plantea una propuesta de solución frente al aumento de la pobreza en más de diez millones en el país (sólo en 2020) y el hambre derivada de estas marginales condiciones que se agravan en la nación. Por la gravedad del problema del hambre, la lectura de este texto resulta casi obligada para reflexionar acerca de lo que se hace o no para solucionarla.

En ocasiones, cumplimos algún cometido que soluciona una problemática social. En los artículos mencionados se nos invita a salir de nuestro contexto para ver la complejidad de ambas situaciones y reflexionar acerca de lo que debemos hacer para realmente darles una solución, en este caso, a la higiene y la seguridad alimentaria.

Emplea esta valiosa información para poder ser un agente de cambio en tu entorno social, laboral y académico, así podrás garantizar que la gastronomía adquiera más valor en la sociedad, como ya ha ocurrido a lo largo de la historia de la humanidad.

Víctor Hugo Piña de la Cruz.

Docente de Gastronomía y Nutrición en Universidad de Estudios Avanzados (UNEA), Campus Alamar.





Mejorar el servicio de alimentos elaborados en el comedor de la empresa DR ENC, Querétaro, México

Improve the service of food prepared in the dining room of the DR ENC Company, Querétaro, Mexico

Lexie Susana Santiago Matus.

Universidad Valle del Grijalva (UVG), Campus Coatzacoalcos.

Egresada de Licenciatura en Gastronomía.

Recibido: Febrero 2021

Aceptado: Abril 2021

Resumen

La presente investigación fue realizada en el comedor de la empresa DR ENC, en Querétaro, México. El objetivo era evaluar el mal manejo de los alimentos que se realiza en la cafetería del lugar mediante un diseño explicativo y descriptivo. Se determinaron las causas y los efectos de dicha condición al aplicar una encuesta a los trabajadores del área de producción, ensamblado e inyección de plásticos para indagar acerca de: la mala organización interna y externa, la baja calidad de los alimentos, la higiene personal y de las instalaciones, la atención al cliente y ambiente laboral. La mitad de los operadores manifestaron que la calidad de los alimentos es mala, y que la atención al cliente no es la adecuada. A partir de

Abstract

The present investigation was carried out in the dining room of the DR ENC company, in Querétaro, Mexico. The objective was to evaluate the mishandling of food that takes place in the cafeteria of the place through an explanatory and descriptive design. The causes and effects of this condition were determined by applying a survey to workers in the plastics production, assembly and injection area to inquire about: poor internal and external organization, poor food quality, personal hygiene and of the facilities, customer service and work environment. Half of the operators stated that the quality of the food is bad, and that the customer service is not adequate. Based on the results, the norms and



Resumen

los resultados se implementaron las normas y estándares de calidad e higiene para fortalecer las expectativas de los trabajadores y mejorar su alimentación, salud física y mental.

Palabras clave: Alimentos, hábitos, cafetería, normas, atención al cliente.

Abstract

standards of quality and hygiene were implemented to strengthen the expectations of the workers and improve their diet, physical and mental health.

Keywords: Food, habits, cafeteria, standards, customer service.

Introducción

Esta investigación se realizó dentro de la empresa DR ENC, en Querétaro, México, durante el periodo 2020. Tiene como objetivo general examinar las normas mediante las prácticas y cursos para la salubridad e inocuidad de los alimentos en el comedor de dicho establecimiento. Esto se realizó a través de la aplicación de técnicas cuantitativas (una encuesta a los operadores de producción).

Con base en los resultados obtenidos en la encuesta se implementaron las normex y los estándares de calidad e higiene donde se advierte acerca de las funciones y los procesos que se deben de cumplir por los operadores de producción de la empresa DR ENC en el marco del servicio de alimentos de sus instalaciones.

El contexto de la empresa

Durante la jornada laboral en la empresa estudiada, las líneas de producción tienen su horario de comida de 30 minutos para el desayuno y 45 minutos para el almuerzo, además de un pequeño break de 5 minutos durante cada turno.

En el año 2018, en el comedor interno de la empresa DR ENC ingresó un grupo de trabajadores coreanos que prestaban su servicio para la elaboración de los alimentos; al respecto, ambos turnos de operadores de producción de diferentes áreas presentaron quejas al área de Recursos Humanos explicando diversas situaciones como: que la comida que les brindaban estaba en estado desfavorable y los utensilios que ocupaban los cocineros los reutilizaban sin lavarlos, también se encontraron con plagas de roedores e insectos que afectaban directamente la comida servida y provocaron diferentes tipos de enfermedades gastrointestinales, además de las quejas acerca del mal comportamiento y el aspecto personal de los empleados del comedor.

Por lo anterior, se validará que se aplique la normex NMX-F-605-NORMEX-2016 para llevar un control de calidad e higiene de los alimentos dentro del comedor de la empresa estudiada y así beneficiar a los trabajadores con una mejor alimentación y servicio.

Para lo anterior, se partió de la siguiente pregunta de investigación: ¿De qué manera influye el mal manejo de los alimentos que causan enfermedades gastrointestinales dentro del comedor interno a los operadores de producción de ambos turnos en la empresa DR ENC?

En el comedor interno de la empresa DRENC existe 80% de operadores afectados por la mala elaboración de los alimentos preparados causando por diferentes tipos de enfermedades gastrointestinales, provocando el bajo rendimiento y la ausencia laboral.



En este marco, esta investigación se desarrollará para que las empresas industriales implementen las normas adecuadas y eliminen toda anomalía que se presente en los comedores para obtener un buen funcionamiento y brindar una calidad e higiene en los alimentos elaborados.

Este proyecto se ha desarrollado para concientizar a cada empresa que ofrece el servicio de alimentos gratuitos para que cuenten con los estándares de calidad suficientes; por ello se implementarán estándares y normas mexicanas.

Desarrollo

La calidad y normativa sanitaria vinculada a la higiene alimentaria

En el año 2004, en México, ocurrieron 58 brotes por ETA (enfermedades transmitidas por alimentos) a causa de *salmonella enteritidis* a partir de 257 muestras que se estudiaron en la Secretaría de Salud (Mario, 2004), razón por la que verificar el cuidado de la transmisión de alimentos es vital.

De acuerdo con Martínez Calderón (2014), la limpieza implica quitar los residuos que se acumulan en la cristalería, el plqué y las superficies junto con una desinfección que eliminará todo rastro de bacterias y contaminación de los alimentos que se pueden encontrar física, química y biológicamente. Por tanto, para verificar el cuidado de los alimentos, en México existen normas oficiales: Normex.

“Las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) afectan a toda la población, por lo que el prestador de servicios de alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes, comedores industriales, área de preparación de alimentos de hospitales, guarderías, centros de entretenimiento, comisariatos y centros de consumo en tiendas de autoservicio tienen como responsabilidad hacerlo de manera higiénica y sanitaria para evitar que sus clientes se enfermen o intoxiquen, y para ello deben aplicar las prácticas de higiene y sanidad” (Comité Técnico para la Industria alimentaria, 2015).

Como advierte el Comité Técnico para la Industria alimentaria (2015), es importante la salud y el bienestar de las personas y los comensales de los establecimientos fijos. Para ello existen las Normex que se deben de aplicar en cada lugar: NOM-251-SSA1-2009, NOM-127-SSA1-1994, NOM-201-SSA1-2002, NMX-F-610-NORMEX-2002, NOM-026-STPS-2008, su finalidad es fomentar las buenas prácticas de higiene y sanidad para las personas que consumen alimentos en tales lugares.

Dada la prevalencia de ETA, en México, por el mal manejo de los alimentos en lugares fijos, la norma mexicana elaboró la NMX-F-605-NORMEX-2016 (NOM) para los lugares establecidos.

De acuerdo con Curtis (2000), la muestra de las bacterias microbiológicas como *escherichia coli*, salmonella y mohos fueron detectadas en 620 muestras de los alimentos servidos en comedores privados a través de la contaminación cruzada del agua o los equipos de cocina.

Rojas Andrade (2018) plantea que la Asamblea de la Organización Mundial de la Salud (OMS) aporta un plan de menús estratégicos para los trabajadores que llevan malos hábitos alimenticios provocados por enfermedades gastrointestinales y cardiovasculares, así como el Síndrome de Intestino Irritable (SII) que suelen padecer las personas mayores de 25 años con estrés laboral y que consumen comida chatarra.

Parra (2012), por otro lado, explica que los trabajadores sufren de enfermedades metabólicas como la obesidad y el sobrepeso que provocan problemas cardiovasculares como el colesterol y los triglicéridos por la mala alimentación y por llevar una vida sedentaria.



Según Sánchez (2020), al fortalecerse los protocolos de medidas de higiene en establecimientos fijos y en comedores debe omitirse saludar de beso y de mano, y toda superficie que esté en contacto con alimentos debe ser desinfectada.

“Los comedores industriales son establecimientos más exigentes en el mercado alimentario, estos tipos de empresas apuestan [a] una constante mejora en sus procesos porque detrás de su imagen está también el prestigio de una gran compañía” (González, 2019).

Entonces, los establecimientos fijos deben tener el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), el cual ayuda a reducir las intoxicaciones alimentarias y evitar casos de emergencias y riesgos en los comedores de las empresas.

“La inocuidad de los alimentos debe garantizarse en toda la cadena... [mediante] la limpieza y desinfección, la higiene personal y [las] plagas, verificar los alimentos congelados o refrigerados en la cadena fría [y] establecer programas de formación al personal para asegurar la correcta manipulación del producto” (Leal, 2017).

En este marco, Torrijos (2018) advierte que el Distintivo H es el reconocimiento que otorgan la Secretaría de Turismo (SECTUR) y la Secretaría de Salud (SSA) a los comedores, restaurantes y hoteles que cumplen con la norma mexicana NMX-F605 NORMEX 2015, la cual previene la contaminación de los alimentos.

Es importante la calidad e higiene en los comedores a través de la limpieza y el control de la salubridad, de desinfectar todo equipo de cocina, salón, utensilios, mesas y sillas, y que el personal se uniforme completamente para ofrecer sus servicios (Caracuel, 2020).

Para Muñoz (2011), las empresas con comedores industriales benefician tanto al trabajador como al director, facilitan una dieta balanceada y equilibrada para la salud del primero, lo que impactará en la calidad de su trabajo.

“La alimentación ofrecida por los comedores empresariales, industriales, comunitarios, etc., debe estar diseñada para mejorar la alimentación y nutrición de los colaboradores, ya que son el activo más valioso de cualquier empresa, resultando los programas de bienestar en el lugar de trabajo muy importantes para la retención de talento” (Industrial, 2020).

De acuerdo con Pascual Anderson (2015), las enfermedades de origen alimentario se deben a la contaminación de los alimentos producida por bacterias o toxinas que se encuentran en el agua o los vegetales que no se procesan adecuadamente.

Metodología y análisis

A continuación se describen los métodos de investigación usados en este trabajo para disminuir el manejo deficiente de los alimentos elaborados en el comedor industrial DR ENC para implementar normas y estándares de calidad en dicha empresa, con el fin de analizar y recabar la información compartida por los operadores de producción del lugar.

Las normas a implementar fueron:

- NMX-F-605-NORMEX-2016 (Distintivo H)



- NMX-F-610-NORMEX-2002 (Desinfección y control de plagas)
- NOM-026-STPS-2008 (Colores y señales de seguridad)

El objetivo principal de las normas para el comedor industrial es cuidar la calidad de cada producto que se elabore al interior y la higiene, a fin de evitar la contaminación, las enfermedades y las plagas de roedores en la empresa DR ENC. El trabajo ha implicado, también los análisis explicativos y descriptivos, obteniendo las causas y efectos del descuido alimentario en la empresa estudiada.

Por ello, se ejecutaron las normas arriba indicadas en el comedor industrial DR ENC para llevar un control nuevo de los estándares de calidad e higiene y así obtener mayores y mejores beneficios para los operadores de producción y el personal del comedor para la nueva área del servicio.

En esta investigación se usó una metodología cuantitativa a través de una encuesta (de preguntas cerradas) a 40 trabajadores de la empresa DR ENC, con el fin de conocer su opinión acerca del comedor interno.

Este tipo de investigación, descriptiva y explicativa, permite identificar las características del comedor industrial de la empresa, las causas y los efectos que padecen por el mal manejo del servicio de comedor o cualquier otro factor no favorable para la salud de los operadores.

Sin embargo, también se emplearon preguntas semiestructuradas para conocer qué necesitan los trabajadores y que eso esté a su disposición para mejorar la calidad de los productos.

La elección del método derivó del tiempo destinado para la investigación (cuatro meses), pues a través de encuestas se obtuvieron datos valiosos para el análisis y el diagnóstico del problema.

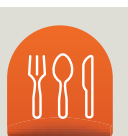
Diseño de la investigación

El diseño tipo encuesta y experimental usado favoreció determinar la relación entre las variables causa-efecto y también identificar los factores y las características que contribuyen a la situación estudiada.

Unidad de análisis

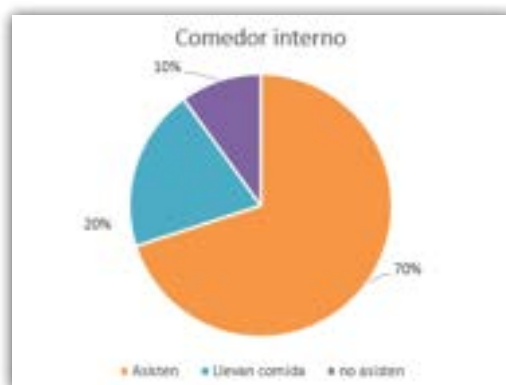
Comedor	Turno matutino	Turno vespertino
Áreas		
Ensamblado	37	37
Pintura	37	37
Inyecciones de plástico	37	37
Prensas	39	39
Total	150	150

La unidad de análisis fue la Empresa Industrial DR ENC S. A. de C. V. Los sujetos de estudio fueron los trabajadores de la misma: adultos de ambos sexos, con edades de 18 a 50 años que asisten al comedor de la empresa.



Población

La población evaluada se tomó del promedio mensual de los operadores de producción que asisten al comedor (150 de cada turno: matutino y vespertino), en total, 300 personas diarias. La muestra se calculó a partir de una población finita pues muchos trabajadores no asisten al comedor.



Gráfica 1. Asistencia al comedor.



Gráfica 2. Porcentaje de afectados por alimentos en mal estado.

A partir de la aplicación del instrumento se detectó que la mayoría de los trabajadores que asisten al comedor han sido afectados por alimentos mal elaborados. Entre las repercusiones de ello han padecido enfermedades gastrointestinales como: tifoidea, salmonelosis y proteus.

Procedimientos de la investigación

El instrumento que se utilizó en este estudio ya ha sido validado con anterioridad, por lo que su validez es previa a este trabajo.

El cuestionario se aplicó a los operadores de producción de la empresa DR ENC, el cual se responde en cinco minutos, aproximadamente. Se detectaron anomalías y desacuerdos en sus respuestas acerca del estado y servicio en el comedor interno.



Resultados



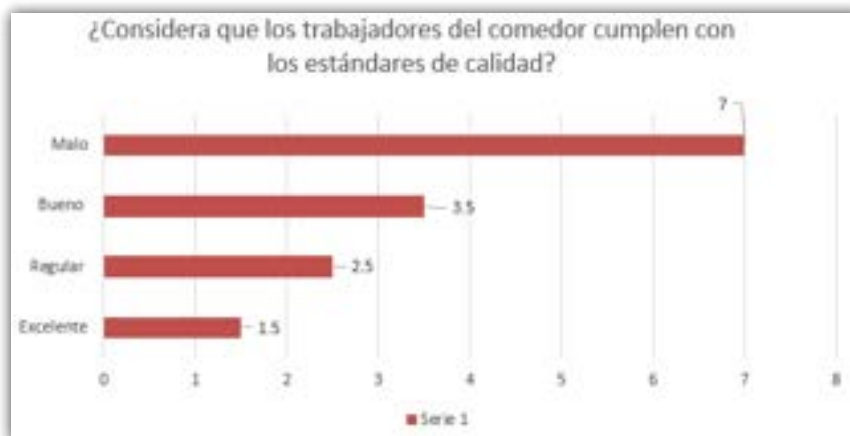
Gráfica 3. Valoración del personal del comedor.

60% de los trabajadores concordaron en que el desempeño en el comedor es malo y no tienen buena reputación. Para 80% de ellos no tienen tiempo suficiente para consumir sus alimentos ahí, 20% restante comen en sus oficinas.



Gráfica 4. Valoración de la comida ofrecida en el comedor.

Con los datos generados al aplicar el instrumento se observó que 90% de los operadores de producción comentaron que el sabor de la comida era desagradable, el otro 10% llevan su comida o piden a restaurantes.



Gráfica 5. Valoración de los estándares de calidad entre empleados de la cafetería.



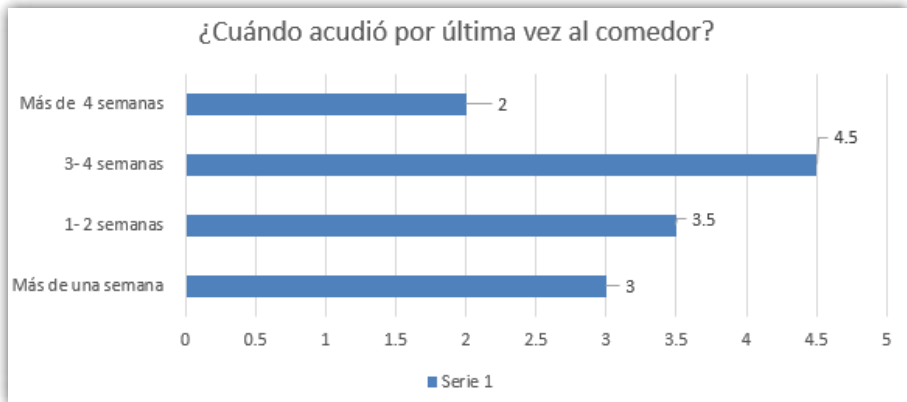
70% de los encuestados comentaron que los cocineros y los equipos de cocina no cumplen con los estándares de calidad. Para 80% de los trabajadores el menú no es adecuado y les ha provocado infecciones estomacales; 20% de ellos esperaría probar diferentes menús saludables.

60% de los trabajadores encuestados no valoran bien la comida que se ofrece en el comedor. 30% indicó recibir mal servicio de los trabajadores. 10% expresó que el lugar está en pésimas condiciones. En este sentido, 90% comentaron haber padecido enfermedades estomacales como fiebre tifoidea, salmonelosis, entre otras.



Gráfica 6. Valoración del comedor empresarial.

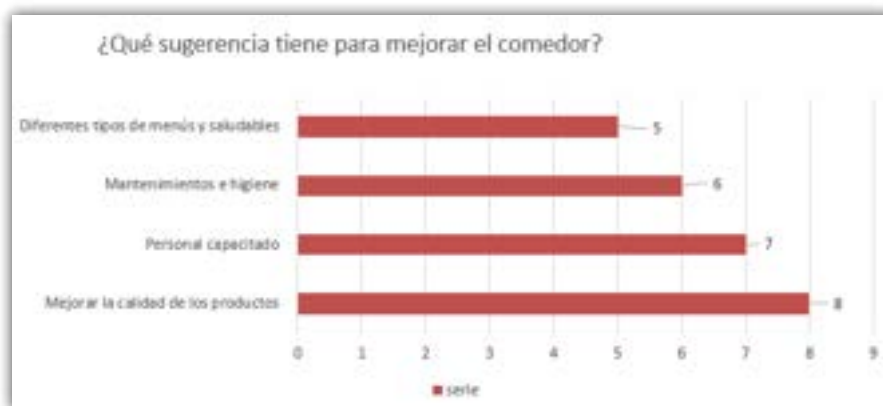
80% de los operadores comentaron que el servicio del comedor es malo en dos sentidos: por su personal y por la comida sin la higiene adecuada.



Gráfica 7. Asistencia más reciente al comedor.

40% de los operadores de la muestra acuden al comedor cada 3 o 4 semanas porque enferman debido al mal manejo de los alimentos y la mayoría opta por pedir comida fuera de las instalaciones.





Gráfica 8. Sugerecias de mejora en el comedor.

80% de los encuestados sugirieron mejorar la calidad de los productos para tener una alimentación sana y balanceada; 20% se dividieron en mantenimiento e higiene de los productos y equipos de cocina, también manifestaron la necesidad de contar con personal capacitado para recibir un buen servicio dentro del comedor.

Al desarrollar este proyecto se lograron implementar las normex NMX-F-605-NORMEX-2016 (Distintivo H), NMX-F-610-NORMEX-2002 (Desinfección y control de plagas), NOM-026-STPS-2008 (Colores y señales de seguridad) para impactar en los nuevos estándares de calidad e higiene que ofrecerá el comedor industrial de la empresa DR ENC.

Con los resultados del cuestionario se detectaron todas las anomalías que perjudicaban a la empresa y a sus trabajadores, como diversas enfermedades gastrointestinales que afectaban el buen desempeño físico y repercutían en el estrés laboral, lo que provoca que el comedor interno no cumpliera con sus funciones por completo.

A partir de los nuevos estándares de calidad implementados a partir de la observancia de las normas arriba indicadas, el riesgo de las enfermedades causada por el mal manejo de los alimentos se redujo 80%. Los trabajadores quedaron satisfechos con el nuevo comedor, el personal capacitado y las nuevas áreas de servicio.

A nivel de valoración industrial mexicana, se obtuvo la normex NMX-F-605-NORMEX-2016 (Distintivo H) por cumplir los estándares de higiene. Este es el programa preventivo que ayuda a disminuir la contaminación de los alimentos elaborados y por ende las enfermedades gastrointestinales.

Dados los resultados obtenidos, también se establecieron cursos mensuales de capacitación para el mantenimiento de equipos, de utensilios, de desinfección y de contaminación cruzada para los trabajadores del comedor, el fin es que las instalaciones estén en óptimas condiciones.

A partir de todo lo implementado, 90% de los trabajadores incrementaron su asistencia al comedor y se redujeron las enfermedades entre ellos, lo que impactó en su rendimiento laboral, trayendo consigo más producción por cada empleado que labora en la empresa.



Cabe destacar que los empleados del comedor cambiaron su estado de ánimo completamente, disminuyó su estrés laboral y mejoró su desempeño.

El directivo y el dueño de la empresa resultaron conformes con los resultados logrados mediante este proyecto, esto incrementó 80% la producción respecto de los dos años anteriores, generando más ingresos y más fuentes de empleos.

Un factor interesante es que el comedor ya es subsidiado por la empresa y no por los trabajadores.

DR ENC es la primera empresa en obtener el Distintivo H, lo que es un avance importante en la industria. Y no cobrarle a sus trabajadores por el servicio de comedor, contando con un excelente plan alimenticio, elaborado para cuidar la salud de los empleados de la empresa, es otro muy importante efecto de la mejora interna de la organización.

Conclusiones

En la actualidad, la mayoría de las empresas ofrecen el servicio de comedor pero carecen de estándares de calidad e higiene. Al concluir esta investigación advertimos el aumento de 90% de la productividad general sólo por implementar las Normex: NMX-F-605-NORMEX-2016 (Distintivo H), NMX-F-610-NORMEX-2002 (Desinfección y control de plagas) y NOM-026-STPS-2008 (Colores y señales de seguridad) en el comedor de la empresa DR ENC. Entonces, la mala alimentación mermaba la producción de los trabajadores.

Los objetivos planteados en esta investigación se lograron por las siguientes razones:

- Con las Normex aplicadas y los estándares de calidad e higiene, el riesgo del mal manejo de alimentos se redujo 90%.
- Los operadores de producción aumentaron su productividad en 60%.
- Se realizan análisis de sangre cada 15 días a los operadores de producción para detectar enfermedades.
- Se redujo 30% el estrés laboral de los trabajadores del comedor.
- Los inspectores de calidad evalúan mensualmente los alimentos ofrecidos.

Esta investigación facilitó evaluar el desempeño del comedor, mejorando cada punto antes mencionando, logrando adaptar las normas y capacitando al personal para lograr contar con un comedor de alta calidad.

Derivado de la aplicación del instrumento, el análisis de los datos y la implementación de las normas, la empresa se reformó y actualmente cumple con lo siguiente:

- Aplica normas y estándares de calidad e higiene.
- Capacita constantemente a los empleados del comedor para brindar un mejor servicio.
- Implementa el Distintivo H.
- Elabora menús saludables y balanceados.
- Implementa normas de salubridad para el control de plagas.
- Aplica inspecciones de calidad para los productos alimenticios elaborados en el comedor.

Para lograr el incremento de la productividad de la empresa fue importante estudiar las anomalías



percibidas por los trabajadores gracias a las respuestas encontradas en el estudio y aplicar nuevas normativas para impactar positivamente en el servicio a los colaboradores.

Bibliografía y referencias

- Barrios Espinoza, C. (18 de septiembre de 2018). *Comedores Industriales*. <https://comedores-industriales.com.mx/servicio-de-alimentos-en-plataformas-marinas/>
- Cano Portero, R., Sierra Moros, M. J. y Tello Anchuela, O. (2015). *Protocolo de vigilancia de la fiebre tifoidea y paratifoidea*. Madrid: Ministerio de Economía y Competitividad.
- Caracuel, Á. (26 de agosto de 2020). *Restauración colectiva*. <https://www.restauracioncolectiva.com/n/estrategias-de-gestion-para-evitar-la-transmision-del-coronavirus-desde-las-cocinas>
- Comité Técnico para la Industria alimentaria. (7 de octubre de 2015). *NMX-F-605-NORMEX-2016*. www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/197511/NMX-F-605-NORMEX-2016_7_de_diciembre_de_2015_firmada_002_pdf
- DeCurtis, M. L. (2000). *La calidad microbiológica en los alimentos en comedores*. Venezuela: Archivos Latinoamericanos de Nutrición.
- ECURED. (s.f.). *Microbiología de los alimentos*. www.ecured.cu/Microbiolog%C3%ADa_de_los_alimentos#:~:text=%20Microbiolog%C3%ADa%20de%20los%20alimentos%20%201%20La,Alimentos.%20Algunos%20conceptos%20b%C3%A1sicos%20son%20importantes...%20More
- González, O. (30 de mayo de 2019). *Comedores industriales*. www.liderempresarial.com/comedores-industriales/
- Industrial, C. (2020). 8 maneras de aplicar lineamientos de la NOM 43. *Revista Comedores Industriales*, 1-2.
- Leal, A. (16 de noviembre de 17). *Higiene alimentaria en la industria. Normas básicas*. www.proincaconsultores.es/higiene-alimentaria-en-la-industria-normas-basicas/
- Mario, M. D. (2004). Calidad sanitaria de los alimentos. *Chanpingo Series Áridas*, 131-136.
- Martínez Calderón, M. D. (2014). *Higiene y seguridad en la manipulación de los alimentos*. Madrid: Síntesis.
- Martínez, S. A. (20 de febrero de 2017). *Comedores industriales*. <https://comedores-industriales.com.mx/distintivo-h-que-es-y-como-se-obtiene/>



- Organización Panamericana de la Salud. (2016). *Manipuladores de alimentos*. Washington: Biblioteca sede de la OPS.
- Organización Panamericana de la Salud. (21 de noviembre de 2020). *Comedores Industriales*. <https://comedores-industriales.com.mx/importancia-de-la-salud-y-nutricion-de-los-trabajadores/>
- Pascual Anderson, M. D. (2015). *Enfermedades de origen alimentario*. España: Síntesis.
- Ponce Jiménez, O. (2020). Conozca sus responsabilidades manteniendo sus instalaciones higiénicas y seguras. *Foodservices*, 4-9.
- Rojas Andrade, R. (2018). Nutrición en las empresas. *Comedores Industriales*, 14-15.





Una propuesta frente al hambre en México

A proposal against hunger in Mexico

Érika Aydeé Hernández Jiménez.

Aliat Universidades, Publicaciones Académicas.

Recibido: Enero 2021

Aceptado: Marzo 2021

Resumen

El hambre es el tema de este artículo, el cual es el resultado de la reflexión en torno de dicho problema global pero que en estas páginas está destinada a proponer una solución frente a los diez millones adicionales de pobres que hay en México a partir del año 2020. A partir de la observación de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) planteados por Naciones Unidas (Perales, 2014), particularmente el 2.1.1., se adecuará una propuesta de solución frente lo que en cálculos del Coneval, a partir de su Informe de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (IEPDS) 2020, es un escenario en el que en nuestro país hay ya más de 70 millones de pobres por ingreso, lo que, consideramos afecta la posibilidad de alimentarse.

Palabras clave: Hambre, pobreza, pobreza extrema, México.

Abstract

Hunger is the subject of this article, which is the result of reflection on this global problem, but which in these pages is destined to propose a solution to the ten million additional poor that exist in Mexico as of the year 2020. Based on the observation of the Millennium Development Goals (MDGs) proposed by the United Nations (Perales, 2014), particularly 2.1.1., A solution proposal will be adapted against what in the Coneval calculations, based on of its Social Development Policy Evaluation Report (IEPDS) 2020, it is a scenario in which in our country there are already more than 70 million poor people by income, which, we consider, affects the possibility of feeding themselves.

Keywords: Hunger, poverty, extreme poverty, Mexico.



Introducción

“La ausencia de hambre es un drama que nadie ha estudiado.

Al igual que esas enfermedades huérfanas por las que la investigación no se interesa, la no-hambre no corre el riesgo de despertar curiosidad: aparte de la población de Vanuatu, no afecta a nadie más.

Nuestra sobrealimentación occidental no tiene nada que ver con eso. Basta salir a la calle para ver a gente muriéndose de hambre. Y, para ganarnos el pan, tenemos que trabajar. En nosotros, el apetito es algo vivo.

En Vanuatu el apetito no existe. Allí se come por complacencia, con el fin de que la naturaleza, que en ese lugar resulta ser la única ama de casa, no se sienta excesivamente ofendida. ...

Lo opuesto a Vanuatu no resulta difícil de situar: es todo lo demás. Los pueblos tienen en común que han conocido a la fuerza el hambre en uno u otro momento de su historia. La escasez crea vínculos. Y proporciona cosas que contar (Nothomb, 2006, pp.7-8).

México, entonces, es un país de vínculos. Es un país donde hay cosas que contar. Entonces, como Nothomb, no en una ciudad ficticia, sino en un país real, identifiquemos un vínculo que une a los mexicanos y que produce, masivamente, hambre. Pero no nos alarmemos, la idea, también, es proponer alguna potencial solución al hambre.

Entonces, el presente artículo es el resultado de la reflexión en torno a un problema que aqueja a la humanidad entera, pero que en México requiere de una especial propuesta de solución frente a los diez millones adicionales de pobres que durante 2020 se han sumado a los cuarenta millones previamente registrados (Coneval, 2021; Inegi, 2021). Este problema es *el hambre*.

Desarrollo

El hambre en México

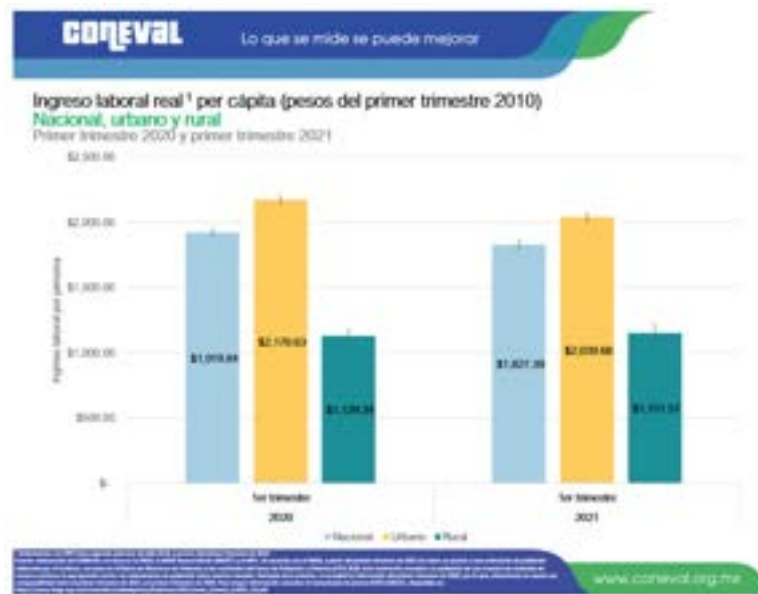
Para entender de forma genérica la siguiente gráfica, plantearé un caso de la vida real, del ámbito alimenticio, para que los lectores ajenos a México perciban el nivel de ingresos de los habitantes más pobres de este país y lo que cuesta consumir algunos productos de la canasta básica alimentaria.

Los datos de consumo se han tomado de los publicados al término de la primera quincena de abril de 2021 por la Secretaría de Desarrollo Económico de CDMX, son referenciales pero sin duda una métrica centralista del costo de algunos componentes de la canasta básica para los mexicanos durante el segundo trimestre del año referido. Al respecto, el kilo de huevo promedio oscilaba entre 35 a 40 pesos; el kilo de frijol negro entre 22 a 45 pesos; el kilo de jitomate (Saladette) de 8 a 34.90 pesos; y finalmente un alimento más, el arroz con un costo promedio de entre 18 a 30 pesos (Secretaría de Desarrollo Económico de CDMX, 2021).

Los precios indicados arriba pueden dar al lector una idea del ingreso promedio que una persona o familia requeriría en México para alimentarse. El huevo, el arroz, el frijol y el jitomate son sólo cuatro productos básicos de consumo cotidiano o medianamente cotidiano (en familias en extrema pobreza. Por tanto, identificar, ahora, las condiciones salariales para la quincena anterior, en el trimestre inmediato previo de



los mexicanos es central para identificar el grado de pobreza en la que se encuentra su población y, por tanto, la potencial hambre que los habitantes del país estarán padeciendo.



Gráfica 1. Ingreso laboral real en México. Fuente: Coneval (2021).

En la gráfica 1 se puede identificar la baja salarial que ha enfrentado la población de México con menores ingresos, tanto en las ciudades como en las zonas rurales. Los datos corresponden al promedio del primer trimestre de dos años diferentes 2020 y 2021. Por ejemplo, en la cifra nacional, en 2021 el ingreso es de \$1827.39 mensuales, frente a los \$1919.84 del año anterior (Coneval, 2021; Inegi, 2021).

Si analizamos el factor promedio salarial frente al costo de algunos alimentos de la canasta básica podemos percibir mejor de qué hablamos cuando hablamos de pobreza y potencial hambre en México.

Si tomamos sólo los cuatro alimentos básicos mencionados arriba, considerando la compra de un kilo por cada uno de ellos, el resultado va de 83 (mínimo) a 149.90 pesos (máximo) en promedio. Evidentemente una persona no consume sólo esos cuatro alimentos, además debe considerarse que hay familias en las que un solo adulto es el sostén del hogar y dependen de él de uno a varios dependientes que no pueden o no contribuyen a la economía de esa casa.

Supongamos que una familia de tres personas gastara por día \$100 pesos por gastos de alimentación, en un núcleo familiar con una sola persona que aporta dinero para esa alimentación. Si un mes tiene entre 28 y 31 días, lo que una familia semejante requeriría para comer durante el mes iría de \$2800 (sólo en febrero), \$3000 a \$3100 de gastos, exclusivamente, para alimentarse. Supongamos, también, que el sostén económico de esta familia tiene ingresos por \$1827.39 al mes. El déficit entre lo que se ingresa en esa familia y lo que se requiere para alimentarse por mes es de \$1172.61 para los meses con 30 días.



Valor mensual por persona de la Línea de Pobreza por Ingresos (Canasta alimentaria más no alimentaria) ¹	feb-21	
	Línea de Pobreza por Ingresos urbano (Canasta alimentaria más no alimentaria-urbano)	Línea de Pobreza por Ingresos rural (Canasta alimentaria más no alimentaria-rural)
Línea de Pobreza por Ingresos (Canasta alimentaria más no alimentaria)	\$ 3,360.44	\$ 2,197.84
Grupo		
Línea de Pobreza Extrema por Ingresos (Canasta alimentaria)	\$ 1,710.44	\$ 1,229.43
Canasta no alimentaria	\$ 1,649.99	\$ 968.41
Transporte público	\$ 260.60	\$ 161.43
Limpieza y cuidados de la casa	\$ 92.06	\$ 84.22
Cuidados personales	\$ 159.94	\$ 101.98
Educación, cultura y recreación	\$ 324.58	\$ 123.62
Comunicaciones y servicios para vehículos	\$ 47.70	\$ 12.80
Vivienda y servicios de conservación	\$ 262.99	\$ 151.35
Prendas de vestir, calzado y accesorios	\$ 194.35	\$ 126.72
Cristalería, blancos y utensilios domésticos	\$ 23.94	\$ 18.65
Cuidados de la salud	\$ 221.78	\$ 152.76
Enseres domésticos y mantenimiento de la vivienda	\$ 26.37	\$ 15.61
Artículos de esparcimiento	\$ 5.15	\$ 1.78
Otros gastos	\$ 30.53	\$ 17.48
<p>¹ A partir de abril de 2020 y aún en la segunda quincena de abril de 2021, el INEGI realiza la medición del Índice Nacional de Precios al Consumidor utilizando medios electrónicos. De acuerdo con el boletín de prensa NÚM. 268/21, lo anterior da lugar a un número de artículos sin acceso a su precio. La falta de estos se distribuyó entre todos los genéricos y estadísticamente solo afectó a aquellos que representan el 0.7% del ponderador del gasto total de la canasta nacional. Para mayor información, consultar: https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2021/inpc_2q/inpc_2q2021_05.pdf</p>		

Tabla 1. Valor mensual por persona de la Línea de Pobreza por Ingresos en México en febrero de 2021. Fuente: Inegi (2021).

La tabla 1 (Inegi, 2021), proveniente de datos oficiales del gobierno mexicano no sólo confirman el escenario supuesto; también incorporan el resto de los componentes del gasto mínimo (diferenciado de la canasta básica alimentaria) que una familia promedio enfrenta cada mes. Estos datos nos ayudan a

confirmar que la idea de la que ha partido nuestra propuesta ha sido generada en el contexto adecuado: el aumento de la pobreza y la pobreza extrema en México a grado alimentario; o lo que es lo mismo, el inminente riesgo del hambre entre la población de este país.

Evidentemente poder cubrir menos de dos terceras partes de los gastos de alimentación de la familia ejemplificada arriba coloca no sólo a esta sino a más de 70.9 millones de pobres por ingreso en el país, de acuerdo con datos del *Informe de Evaluación de la Política de Desarrollo Social* (IEPDS), lo que equivale a 56.7% de la población total nacional (Coneval 2021), más de la mitad del país en esta condición de supervivencia existencial.

A partir de datos de Coneval (2018), en 2018 uno de cada cuatro mexicanos se encontraba en una condición de vida denominada pobreza extrema por ingresos. Lo que esto significa en términos no sólo numéricos sino de calidad de la existencia o supervivencia existencial es que los mexicanos en esta condición presentan estas características: rezago educativo, carencia por acceso a los servicios de salud, carencia por acceso a la seguridad social, carencia por calidad y espacios de la vivienda, carencia por acceso a los servicios básicos en la vivienda y carencia por acceso a la alimentación (Coneval, 2018).

Como un indicador del corto avance a lo largo de una década, un retroceso sostenido, en la línea del bienestar de la población mexicana durante los últimos años se encuentran los siguientes datos que reflejan diez años que retratan el sostenido e importante deterioro en la calidad de vida mexicana, particularmente entre aquellos que se encuentran en pobreza y/o pobreza extrema, quienes se mantienen en la franja inferior para ser capaces de conseguir los siguientes satisfactores.

- El rezago educativo pasó de 21.9% a 16.9% entre 2008 y 2018.
- La carencia por acceso a los servicios de salud pasó de 38.4% a 16.2% entre 2008 y 2018.
- La carencia por acceso a la seguridad social pasó de 65.0% a 57.3% entre 2008 y 2018.
- La carencia por calidad y espacios de la vivienda pasó de 17.7% a 11.1% entre 2008 y 2018.
- La carencia por acceso a los servicios básicos en la vivienda pasó de 22.9% a 19.8% entre 2008 y 2018.
- La carencia por acceso a la alimentación pasó de 21.7% a 20.4% entre 2008 y 2018 (Coneval, 2018).

Por otra parte, el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (2018) en su estudio referido, *10 años de medición de pobreza en México, avances y retos en política social*, acerca de una década de evolución de las políticas públicas de desarrollo en nuestro país, ha manifestado alertas que podrían replicarse para la siguiente época de seguir en la misma línea de acción que no parece muy eficiente.

Respecto de los habitantes con ingresos menores a la línea de pobreza extrema en el país, advierte un par de datos:

- La población con un ingreso inferior a la línea de pobreza extrema por ingresos durante 2008 fue de 16.8%, este nivel se mantuvo en 2018.
- La población con un ingreso inferior a la línea de pobreza extrema por ingresos pasó de 18.7 a 21.0 millones de personas entre 2008 y 2018 (Coneval, 2018).



Estos datos dan muestra de que la pobreza extrema por ingresos en el país durante una década aumentó en 2.3 millones de mexicanos. Sin embargo, entre 2018 y 2020 el crecimiento fue de 9 millones adicionales (lo que habría llevado cuatro décadas con el crecimiento anterior) (Coneval, 2021; Inegi, 2021). Esto implica que cuatro décadas de retroceso y aumento de la pobreza han ocurrido en sólo dos años en México. El hambre se ha abierto paso entre sus habitantes, la evidencia es más que clara.

Frente a esta evidencia se necesitan acciones, pasar de 55 millones de personas en la línea de pobreza por ingresos en 2008 a 61 millones en 2018 y a 70 millones (Coneval, 2021) (más de la mitad de la población del país, en pobreza extrema se encuentra más de la cuarta parte de los habitantes del país) es una alarma de alerta que no puede limitarse a “oídos sordos”, a programas sociales ineficientes, a acciones que no mejoran el acceso a los alimentos, a la educación y al trabajo duradero, bien pagado y de calidad; este país requiere acciones efectivas para que los ciudadanos que padecen hambre puedan comer todos los días por el resto de sus días.

El hambre y cómo solucionarla

Hablar de hambre, de un país con más de la mitad de sus habitantes padeciendo hambre, con una cuarta parte de esos habitantes en pobreza extrema no es un punto de partida fácil para proponer soluciones. Es un escenario catastrófico porque la gente muere si no come y en este país viven varios de los hombres más acaudalados del mundo, esa es una señal de alerta y no habla muy bien del rumbo que lleva este país.

Por lo anterior, a pesar del caris académico y sustentado en datos oficiales y estudios globales acerca del hambre y la pobreza, también es un artículo que pretende que los lectores reflexionen, como su autora acerca de las batallas por librarse y las opciones por tomar para mejorar la vida de los habitantes de México, por ello las licencias literarias que buscan embellecer el horror de saber que los mexicanos mueren de hambre y que se necesita, urgentemente, hacer muchas cosas, todas a la vez para limitar la muerte de esos hambrientos. No busquemos acercarnos a casos históricos donde el hambre arrasa con regiones inmensas y se hace poco.

“La campeona del estómago vacío es China. Su pasado es una sucesión ininterrumpida de catástrofes alimentarias con muertos a espaldas. La primera pregunta que un chino le hace a otro chino siempre es: «¿Has comido?»».

Los chinos han tenido que aprender a comer lo incomible, de allí el refinamiento sin igual en su arte culinario.

¿Existe una civilización más brillante, más ingeniosa? Los chinos lo han inventado todo, pensado todo, entendido todo y se han atrevido a todo. Estudiar China equivale a estudiar la inteligencia.

De acuerdo, pero hicieron trampa. Estaban dopados: tenían hambre.

No se trata aquí de establecer una jerarquía entre los pueblos. Al contrario. Se trata de mostrar que el hambre es su mayor seña de identidad. A los países que nos dan la lata con el carácter supuestamente único de su población, hay que decirles que toda nación es una ecuación que se articula alrededor del hambre.

(...)

El ser humano tiene en común con las otras especies que busca lo que se le parece: allí donde detecta la obra del hambre, identifica su lengua materna, está en tierra conocida.

(...)



Las costumbres humanas hicieron el resto: aquello que no se defiende carece de valor, no vamos a entusiasrnarnos por esas islas en las que una población satisfecha, que ni siquiera es capaz de luchar, no ha construido nada.

(...)

El sueño de los físicos consiste en lograr explicar el universo a través de una única ley. Al parecer, resulta muy difícil. Suponiendo que yo sea un universo, me rijo por esta única ley: el hambre.

No se trata de tener el monopolio del hambre; es la cualidad humana mejor compartida. No obstante, tengo la pretensión de ser una campeona en este dominio. Hasta donde alcanzan mis recuerdos, siempre me he muerto de hambre.

Pertenezco a un medio acomodado: en casa nunca faltó de nada. Eso me hace entender esa hambre como una especificidad personal: no tiene una explicación social.

Conviene precisar, además, que mi hambre debe entenderse en su sentido más amplio: si sólo se hubiera tratado de hambre de alimentos no habría sido tan grave. ¿Pero existe realmente eso de tener sólo hambre de alimentos? ¿Existe un hambre de estómago que no sea el indicio de un hambre generalizada? Por hambre yo entiendo esa falta espantosa de todo el ser, ese vacío atenzador, esa aspiración no tanto a la utópica plenitud como a la simple realidad: allí donde no hay nada, imploro que exista algo. ...” (Nothomb, 2006, pp.7-11).

La cita de Nothomb es implacable, retrata a tantos países del mundo, refleja tanto a México, retrata tanto la desigualdad del acceso a los recursos, pero sobre todo a los alimentos, que es dolorosa, es contundente y es una muestra más de que debemos hacer algo, como sociedad, como planeta, para que esta condición se revierta poco a poco. Al respecto, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) está ya en la línea de hacer parte de esta tarea e invitarnos a colaborar personal y colectivamente.

Al revisar el informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO] (2020), titulado *Seguimiento del progreso en los indicadores de los ODS relacionados con la alimentación y la agricultura*, y las alarmantes cifras de aumento de la pobreza en México, el riesgo de no poder alimentarse en nuestro país resulta cada vez más real y muy urgente de resolver.

En dicho informe de la FAO se enumeran indicadores y metas para lograr cubrir esos indicadores. A continuación los que competen al tema de este artículo:

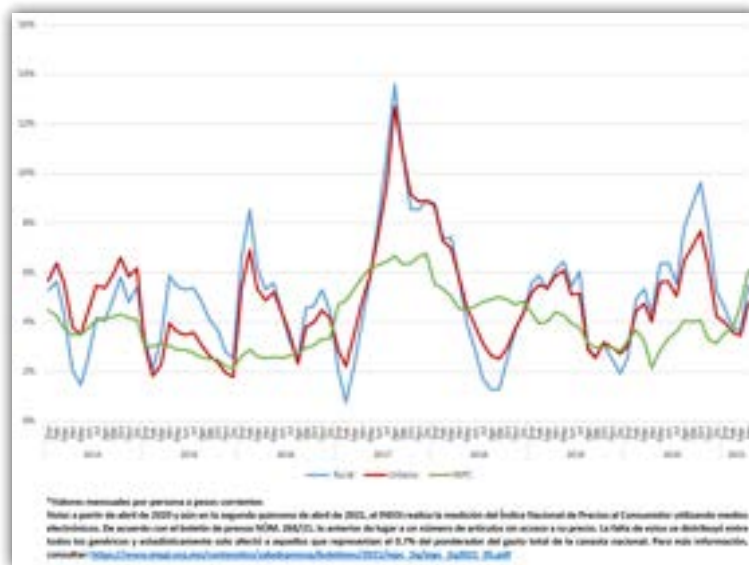
Indicador 2.1.1 - Prevalencia de la subalimentación

“La prevalencia de la subalimentación es una estimación de la proporción de la población cuyo consumo habitual de alimentos es insuficiente para proporcionarle los niveles de energía alimentaria necesarios para llevar una vida normal, activa y sana. Se expresa como porcentaje. Este indicador medirá los progresos hacia la consecución de la meta 2.1 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)” (FAO, 2020).

Meta 2.1

“De aquí a 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones de vulnerabilidad, incluidos los niños menores de 1 año, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año” (FAO, 2020).





Gráfica 2. Evolución del Índice Nacional de Precios al Consumidor. Fuentes: Coneval (2021) e Inegi (2021).

La gráfica 2 muestra más evidencia de las condiciones en las que los habitantes de México están resistiendo y enfrentando el hambre frente a la imposibilidad de tener ingresos suficientes para alimentarse. Estos datos retratan los incrementos en los precios de los productos de consumo básico en los últimos años. Algo significativo a considerar es que, a pesar del aumento en la pobreza de 2008 al 2018, el aumento de precios no fue tan significativo respecto de los resultados.

En una década hubo seis millones más de pobres con aumentos en los precios al consumidor; pero en los dos últimos años hay más de nueve millones de pobres con un aumento de los precios importante pero muy inferior respecto del extremo crecimiento de la pobreza alimentaria nacional (Coneval, 2021; Inegi, 2021). Por tanto, entre las reflexiones que se aportan en este artículo está la siguiente: los índices de aumento de la pobreza y, por tanto, del hambre en México no derivan sólo del aumento de precios a los productos de consumo, debe haber algo más que generara tantos millones de pobres en tan poco tiempo.

En la siguiente propuesta de las posibles acciones a tomar para lidiar consistentemente con la pobreza y el hambre en México hay indicadores específicos que, de atenderse, podrían paliar un poco estos números tan impactantes de pobres y hambrientos. Tanto la *Encuesta sobre las Expectativas de los Especialistas en Economía del Sector Privado: Marzo de 2021* del Banco de México como el *Seguimiento del progreso en los indicadores de los ODS relacionados con la alimentación y la agricultura*, de la FAO, han apoyado la definición de la propuesta, de la búsqueda. Porque el hambriento busca.

La propuesta

“El hambre es deseo. Es un deseo más amplio que el deseo. No es voluntad, que es una forma de fuerza. Tampoco es debilidad, ya que el hambre no conoce la pasividad. El hambriento es un ser que busca.

Si Cátulo recomienda resignación es precisamente porque él no se resigna. Hay en el hambre una dinámica que prohíbe aceptar el propio estado. Es un deseo que resulta intolerable.

Alguien podrá decirme que el deseo de Cátulo, que está relacionado con la falta de amor, la obsesión debida a la ausencia de la amada, no tiene nada que ver. Sin embargo, mi lenguaje detecta en él un registro idéntico. El hambre de verdad, que no es un capricho de carpanta, el hambre que despechuga y vacía el alma de su sustancia, es la escalera que conduce al amor. Los grandes enamorados fueron educados en la escuela del hambre.

Los seres que nacieron saciados –hay muchos– nunca conocerán esa angustia permanente, esa espera activa, esa febrilidad, esa miseria que despierta día y noche. El hombre se construye a partir de lo que ha conocido en el transcurso de los primeros meses de vida: si no ha experimentado hambre, será uno de los raros elegidos, o de esos raros malditos que no edificarán su existencia en torno a la carencia.

Quizá sea la expresión más cercana a la gracia o a la desgracia de los jansenistas: no sabemos por qué algunos nacen hambrientos y otros saciados. Es una lotería” (Nothomb, 2006, pp.9-11).

Después de este fragmento de Nothomb no tenemos más que agregar, cada vez más mexicanos se sacan la lotería del hambre; son de los elegidos que construirán su existencia a partir de la carencia, del hambre. Este artículo ha partido de reflexionar acerca del horror que esto implica, un país con una riqueza natural y material como México no puede darse el gusto de hacerle eso a más de la mitad de su población. Frente a la falta de acciones efectivas, racionales, clínicas e implacables es menester pensar, proponer y actuar.

De acuerdo con datos del Banco de México, a partir de la *Encuesta sobre las Expectativas de los Especialistas en Economía del Sector Privado: Marzo de 2021* (2021), los especialistas consideran que el nivel esperado como país es de preocupación debido a los siguientes factores: “la debilidad en el mercado interno; la incertidumbre sobre la situación económica interna; la incertidumbre política interna; los problemas de inseguridad pública; otros problemas de falta de estado de derecho; la ausencia de cambio estructural en México; la impunidad; la política de gasto público; la corrupción; la plataforma de producción petrolera; y la política tributaria” (Banco de México, 2021, p.20).

Frente a este panorama tan poco halagüeño hay mucho que hacer mediante acciones gubernamentales y políticas públicas para generar certidumbre financiera que atraiga capitales, potencie la inversión nacional y extranjera y con ello se genere valor, empleos mejor pagados, se reduzca el subempleo (un empleado que no paga impuestos no puede contribuir como lo hace uno que sí; en México 56% de los trabajadores son informales y están en esta condición) y el desempleo y de esos nueve millones de pobres de los dos últimos años empezemos la marcha atrás para que su sustento sea real, efectivo y sostenido en el tiempo y no hasta que cambie el nombre del algún programa de apoyo social.

El importante deterioro en la calidad de vida mexicana que hemos alertado con datos oficiales del Banco de México, el Inegi y el Coneval que vincula claramente la pobreza y/o la pobreza extrema con el hambre, requiere, desde nuestra propuesta, atender con urgencia y eficacia los siguientes satisfactores:

- El rezago educativo
- La carencia por acceso a los servicios de salud
- La carencia por acceso a la seguridad social
- La carencia por calidad y espacios de la vivienda
- La carencia por acceso a los servicios básicos en la vivienda
- La carencia por acceso a la alimentación



En un país donde su población pueda tener completamente cubiertos los seis indicadores anteriores, de manera sostenida y con calidad, sería posible luchar de manera efectiva contra el hambre, contra la carencia, contra la ausencia de los más básicos Derechos Humanos.

Conclusiones

De acuerdo con el informe de la FAO, *Seguimiento del progreso en los indicadores de los ODS relacionados con la alimentación y la agricultura*, entre las explicaciones que pueden explicar el aumento del hambre en América Latina, con México incluido, se encuentran factores como la ausencia de políticas de protección social eficaces (no basta con que existan, si no son eficaces no son útiles, como debe estar sucediendo en México debido al aumento de la pobreza y la pobreza extrema entre su población); las enormes desigualdades en la distribución de los ingresos y los recursos, lo que dificulta el acceso a los alimentos por parte de las comunidades más pobres y vulnerables; y la alta dependencia de exportación e importación de productos básicos.

La intención de este artículo es la de propiciar en los lectores una mirada diferente al hambre, porque en un país lleno de carencias es fácil olvidar que hay personas que no pueden consumir los alimentos y los nutrientes necesarios cada día de su vida, no sólo para crecer sino siquiera para sobrevivir. Es tiempo de lidiar con estos temas desde lo personal, lo comunitario, lo regional y lo nacional. Recuerdo con horror que hace dos décadas morían en Somalia niños en extremo hambrientos, hagamos algo para que este país no llegue a ver casos como esos.

Bibliografía y referencias

- Andino, G. M., Pineda, H., & Varela, R. A. (2014). *Gestión del Conocimiento y su Aplicación en las Políticas de Seguridad Alimentaria y Nutricional*.
- Banco de México. (2021). *Encuesta Sobre las Expectativas de los Especialistas en Economía del Sector Privado: marzo de 2021*. México: Banco de México. Disponible en: www.banxico.org.mx/publicaciones-y-prensa/encuestas-sobre-las-expectativas-de-los-especialis/%7BA9302B4A-04AD-4551-9877-028346F57E96%7D.pdf
- Barrera Galindo, M. (2018). *La lucha contra la pobreza en México a partir de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM): caso de estudio Sin Hambre 2013-2015*. (Tesis de Licenciatura).
- Cabarcas Toro, L. F. (2019). *Desafíos de la cooperación internacional como marco de acción en la lucha contra el hambre desde la perspectiva del desarrollo de seguridad alimentaria nutricional en los países de América Latina*.
- Coneval. (2018). *10 años de medición de pobreza en México, avances y retos en política social*. México: Coneval.
- Coneval. (2021). *10 años de medición de pobreza en México, avances y retos en política social*. México: Coneval.



- FAO (2020). *Seguimiento del progreso en los indicadores de los ODS relacionados con la alimentación y la agricultura*. FAO.
- Inegi. (2021). *Índice Nacional de Precios al Consumidor*. México: Inegi.
- Perales, J. A. S. (2014). De los Objetivos del Milenio al desarrollo sostenible: Naciones Unidas y las metas globales post-2015. *Anuario Ceipaz*, (7), 49-84.
- Secretaría de Desarrollo Económico de CDMX. (2021). *Seguimiento de Precios de la Canasta Básica. 14 de Abril de 2021*. CDMX: Secretaría de Desarrollo Económico.
- Singer, P. (2018). Hambre, riqueza y moralidad, 333-343.
- Tapia, M., y López, S. (2020). Bancos de alimentos. Un modelo que funciona mundialmente en la lucha contra el hambre. *Revista Agroalimentaria*, 26(50), 167-183.



Protocolo para autores

La **Revista Académica *Conexión de Hospitalidad y Gastronomía*** -editada por la Red Aliat Universidades- es una publicación cuatrimestral que tiene como objetivo difundir el conocimiento científico-tecnológico de diversas disciplinas relacionadas con el área de la Gastronomía, mediante los resultados originales de investigaciones científicas con fundamentos teóricos y empíricos sólidos, que sean una contribución a la educación. Por ello incluye trabajos que por su relevancia ameriten publicarse y estimulen la divulgación de la producción educativa nacional e internacional.

Así, se convoca a especialistas de la Gastronomía, a investigadores, a profesores y estudiantes, y a la comunidad científica interesada en la reflexión académica a enviar sus manuscritos originales.

En la Revista *Conexión de Hospitalidad y Gastronomía* se publican:

- Resultados y aportaciones de investigaciones, de carácter teórico o práctico, y trabajo científico.
- Estudios de caso y experiencias que valoricen la práctica académica y profesional.
- Reflexiones y análisis críticos que se enfoquen en la temática de la publicación.
- Trabajos de investigación de temas actuales que presenten una significación especial en el contexto del ámbito educativo.
- Ensayos, reseñas e informes con un aporte teóricamente sustentado.
- Proyectos y desarrollo de propuestas relevantes orientadas al área académica.

Los artículos deberán enviarse con las siguientes características:

- Título; Datos del autor o autores: nombre, correo electrónico, adscripción y cargo que desempeña, grado académico, carrera, especialidad, institución educativa, dependencia; Resumen y Palabras clave en español e inglés; Introducción; Desarrollo; Conclusiones; Bibliografía en formato APA (20 títulos actuales como mínimo).
- Una extensión mínima de 15 cuartillas y máximo de 20 (si son más de 2 autores serán entre 20 y 25); en procesador de palabras Word y a "texto corrido" o párrafo (de 6 a 8 líneas); márgenes de 2.5 cm; en letra Arial (12 puntos), encabezados en 14 puntos, en mayúsculas y en negritas; interlineado de 1.5 y justificación total.
- Ser **inéditos y originales** (no deben existir coincidencias con contenido de internet no referenciado y de sitios no especializados).
- Las citas textuales no deben exceder 30% del total de lo escrito; deben estar entrecomilladas y con referencia APA (*American Psychological Association*).
- Las imágenes, tablas y gráficas se deben entregar en otro archivo Word, que sean editables, con su debida referencia APA.



Cómo citar siguiendo el modelo APA:

Citas de un solo autor: Se indica el apellido del autor entre paréntesis, seguido del año y de la página de publicación. Ej.: (Fodor, 1975:181).

-Si el nombre del autor aparece como parte del discurso se indicará la información faltante entre paréntesis. Ej.: Fodor (1975) afirmaba que...

Citas de múltiples autores: Se indican mediante sus primeros apellidos unidos por "y" (Brown y Levinson, 1978). En citas con más de dos autores se indica sólo el apellido del primer autor seguido de "et al." Ej.: Kahneman et al. (1991).

Las **referencias bibliográficas** se incorporarán a la bibliografía al final del texto, en orden alfabético por autor. Su estructura debe ser:

a) Libro:

Nagel, P. C. (1992). *The leas of Virginia: Seven generations of an american family*. New York: Oxford University Press.

b) Artículo de Revista:

Un solo autor:

Gould, S. J. (1989). The wheel of fortune and the wedge of progress. *Natural History*, 89(3), 14-21.

Dos autores:

Knights, D. & Willmott, H. (1989). Power and subjectivity at work: From degradation to subjugation in social relations. *Sociology*, 23 (4), 535-558.

Más de dos autores:

Weiss, R. D., Griffin, M. L. & Mirin, S. M. (1992). Drug abuse as selfmedication for depression: An empirical study. *American Journal of Drug and Alcohol Abuse*, 18, 121-129.

c) Capítulo de libro:

Labajo, J. (2003). Body and voice: The construction of gender in flamenco. En Magrini, T. (Ed.). *Music and gender: perspectives from the Mediterranean* (pp. 67-86). Chicago, IL: University of Chicago Press.

d) Referencias de internet:

Spencer, H. (2001). *The Sociology of Herbert Spencer* (en línea). Recuperado de <http://www.spencer/info/sociology/opus5.pdf>



Proceso de revisión y publicación

Etapa	Acción	Tiempo
Admisión de artículos		Durante todo el año
1ª revisión editorial	a) Revisión de estructura y originalidad. b) Se envía al autor para correcciones.	a) 2 semanas después de recibido. b) Esperamos trabajo corregido (hasta 6 meses, de lo contrario será descartado).
Arbitraje “doble ciego o ciego por pares”	El artículo, después de ser favorable en la 1ª revisión editorial, se evaluará por dos especialistas expertos en el tema que determine el Comité (se recurre a evaluadores externos a la institución editora de la revista). Si un dictamen es positivo y otro negativo, se solicitará el de un tercer experto y su dictamen será inapelable.	Tres meses después de enviarse al Comité.
Dictamen Comité	a) Si el artículo requiere modificaciones o no fue aprobado se avisa al autor y se manda su escrito para correcciones. b) Si fue aprobado se hace llegar una carta de aceptación.	Un mes después de recibido el dictamen de los dos especialistas.
2ª admisión de textos corregidos	Se reciben los artículos y si es pertinente se envían para segundo dictamen del Comité para valorar las condiciones metodológicas y finales del trabajo.	Un mes desde el envío por segunda ocasión al Comité.
Cesión de derechos	Al recibir la carta de aceptación y publicarse el artículo se considerará como cesión de los derechos del autor o autores a la revista Conexión y a la Red Aliat Universidades.	Al recibir la carta de aceptación y publicarse el artículo.
Publicación	Los artículos con dictamen favorable se someten a corrección de estilo y se publican.	Un mes después de ser enviada la carta de aceptación.

Respecto al sistema de arbitraje “doble ciego o ciego por pares”:

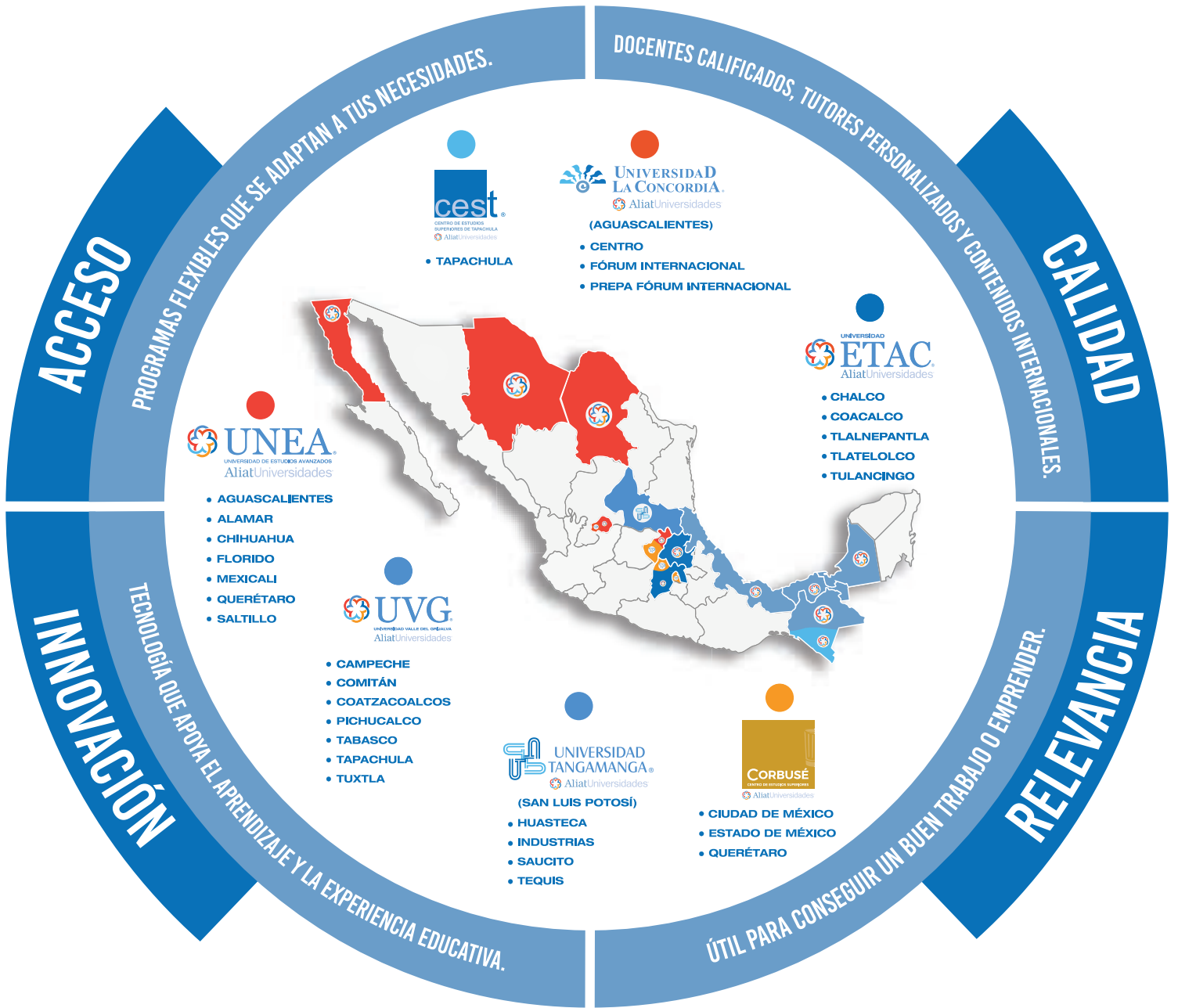
- En esta revisión, los especialistas revisores (externos a la institución editora de la revista) que evaluarán el artículo desconocerán la identidad de los autores, y a su vez, éstos no conocerán la de los evaluadores de su trabajo; en todo el proceso se conservará el anonimato de todos los árbitros y autores.
- Los revisores que conforman el Comité de arbitraje son especialistas en metodología.
- Los árbitros explicarán y fundamentarán su dictamen de manera clara para los autores, ya sea que el trabajo requiera modificaciones o sea rechazado.
- Cuando el trabajo lo requiera, el Comité designará a un especialista-experto en el tema que determine la pertinencia de publicación del trabajo, su valoración se realizará por escrito. Este último fallo es inapelable, tanto a favor como en rechazo de la publicación.

La recepción del artículo no es un compromiso para su publicación.

-Los artículos deben enviarse al siguiente correo electrónico: **publicaciones.academicas1@redaliat.mx**

El asunto del correo se deberá indicar como “Artículo Conexión” seguido del título del artículo.





AliatUniversidades®