



GASTRONOMÍA

sostenible

La oportunidad
que esperaban las
empresas agrícolas y de
alimentos en México

Las nuevas generaciones están cambiando los hábitos de compra, alineándose cada vez más con sus valores. ¿Cómo las marcas más importantes y las emergentes están cambiando a una posición más competitiva acorde a los nuevos valores que buscan los consumidores en temas de sostenibilidad?

Las empresas de alimentos y bebidas tienen uno de los roles más importantes en la sostenibilidad mundial. Los agronegocios operan en un sistema dinámico y global que conecta las granjas familiares, las comunidades, los ecosistemas, las economías nacionales y el comercio internacional, así mismo, la presión para ser sostenible en esta industria viene de varios frentes: los inversionistas, la demanda de los consumidores y la garantía de un suministro constante. Mientras que algunas compañías tienen la sostenibilidad incorporada directamente

en su modelo de negocio (Natura, Newman's Own, Ben & Jerry's, etcétera), otras han visto la sostenibilidad como beneficencia o caridad; quizá han depositado en las certificaciones y en la responsabilidad social corporativa el cumplimiento para dominar sus narrativas de sostenibilidad. Si bien estos enfoques tienen mérito, a menudo no logran integrar un nuevo modo de operar que cambie significativamente su verdadero progreso hacia la sostenibilidad. Simplemente es demasiado fácil separarla de las decisiones comerciales centrales y las operaciones de la cadena de suministro cuando no está incorporada en las funciones diarias.

En los últimos años, hemos visto un cambio hacia modelos de sostenibilidad más integrados en las empresas de alimentos y agrícolas; hoy en día, las empresas están utilizando datos sobre la sostenibilidad en su quehacer empresarial como una forma de identificar y reducir los riesgos para la reputación de sus marcas, al rastrear con precisión las cadenas de suministro; también están fortaleciendo la competitividad y cultivando

**La gastronomía sostenible abarca los productos
alimenticios, los mecanismos de producción y consumo,
y la experiencia del comer en su conjunto.**

sólidas relaciones en las cadenas de suministro al conocer más sobre éstas e invertir inteligentemente en ellas para mejorar sus impactos de sostenibilidad y posicionarse mejor con los consumidores.

En la visión más reciente de sostenibilidad para la alimentación y la agricultura, la ONU introdujo el concepto de «Gastronomía sostenible», con un día dedicado a ello: el 18 de junio. La gastronomía sostenible no solo se enfoca en los principios más consolidados de los sistemas de producción sostenibles (producir alimentos de una manera que sea ambientalmente responsable, económicamente rentable y respete los derechos de los productores, las familias, los trabajadores y las comunidades), sino que también incluye el valor en los aspectos tradicionales y culturales del patrimonio que se encuentra en los métodos de producción y consumo (que elegimos comer y cómo lo comemos).

Antes de hablar específicamente de la comida mexicana y cómo la gastronomía sostenible la beneficia, es de gran utilidad que comprendamos el gran contexto mundial en el que la gastronomía sostenible se desenvuelve.

Si bien el concepto de sostenibilidad, que abarque desde «la granja a la mesa» ha sido popular en ciertos nichos especializados de la industria agrícola y de alimentos, la creación y celebración del «Día de la gastronomía sostenible» es un símbolo importante que la ONU reconoce como la intersección de alimentos y cultura en el espacio de la sostenibilidad, esto es relevante para las empresas agrícolas y de alimentos en México al simbolizar el reconocimiento a los valores tradicionales en la cultura gastronómica mexicana teniendo importantes implicaciones sociales, ambientales y económicas. En el concepto de gastronomía sostenible, la ONU destaca que «todas las culturas y civilizaciones son contribuyentes y facilitadoras cruciales del desarrollo sostenible»¹ y pone énfasis en «promover el desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria, la nutrición, la producción sostenible de alimentos y la conservación de la biodiversidad».

Además de ampliar el conocimiento y la expresión del patrimonio cultural relacionado con los alimentos, también existe la posibilidad de obtener grandes beneficios económicos y sociales, ya que los productos alimenticios (más



La gastronomía sostenible no solo se enfoca en los principios más consolidados de los sistemas de producción, también incluye el valor de los aspectos tradicionales y culturales del patrimonio.

de 11,000) relacionados con su geografía (y las tradiciones de los productores) se destacan y se celebran en todo el mundo; por ejemplo, el café de Colombia, el té *darjeeling* de la India, el mezcal y el tequila de México, etcétera.

La gastronomía sostenible va más allá de los propios productos alimenticios, y de los mecanismos de producción y consumo, abarca también la experiencia del comer en su conjunto, que está directamente con el turismo culinario. Los viajeros

de diferentes partes del mundo buscan experiencias únicas y están dispuestos a pagar por ellas, desean vivir una experiencia de local, por ello desean salir de las rutinas del mundo globalizado para sentirse, por un momento, parte de estas culturas y que mejor que la comida para este fin.

SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

Está demostrado que la sostenibilidad se ha convertido en una necesidad para que las empresas satisfagan la demanda de los consumidores, protejan la reputación de su marca, garanticen el suministro y creen valor. Hoy en día es más importante que nunca tener un explícito y común entendimiento de lo que significa «sostenibilidad» en cada eslabón de la cadena de suministro; es un primer paso nivelar el terreno del juego, evitando así que algunas compañías exploten el lenguaje de sostenibilidad para su beneficio económico; también ayuda a los consumidores a tomar decisiones informadas sobre sus propios patrones de consumo y permite comprender cómo las empresas agrícolas y de alimentos están abordando colectivamente los desafíos de sostenibilidad como industria.

Las empresas, los accionistas del sector agrícola y los gobiernos tienen un papel fundamental en la creación de este enlace de información para satisfacer los deseos de los consumidores y promover la sostenibilidad en la industria, para lograrlo, la información sobre un alimento o cultivo específico debe ser creíble. Una de las herramientas a menudo usadas para dar a conocer los esfuerzos en temas de sostenibilidad en el sector de la alimentación y la agricultura son las certificaciones, como la orgánica, que de hecho son herramientas creíbles para demostrar la sostenibilidad de un producto en función de ciertos criterios. Sin embargo, un inconveniente importante es que la gran mayoría de las certificaciones cuestan dinero para pegar esa etiqueta a un bien en particular. En el sector público, el gran desafío de comunicar información de sostenibilidad es la credibilidad, para proporcionar datos confiables, las empresas, los accionistas del sector agrícola y los gobiernos deberán reunirse con instituciones de alto nivel para garantizar la credibilidad de la información transmitida.

Esa credibilidad requiere reunirse en torno a un conjunto común y generalmente aceptado de métricas que son útiles, es decir, medir lo que importa. Cuando esto se realiza dentro de la industria, proporciona consistencia global en la información, lo que permite auditar o comparar entre regiones, y mejorar la precisión y la validez de las reclamaciones de sostenibilidad. El Comité para la Evaluación de la Sostenibilidad² (COSA, por sus siglas en inglés) ha desarrollado un conjunto de indicadores comunes para los sistemas agrícolas en amplios procesos participativos que son comparados con un gran número de normas y acuerdos internacionales para garantizar la validez y la credibilidad. Por ejemplo, utilizando indicadores laborales que han sido comparados con los de la Organización Internacional del Trabajo o indicadores de salud que reflejan las normas de la Organización Mundial de la Salud, y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.

Los indicadores buenos y creíbles no solo se basan en una ciencia rigurosa, sino que también deben ser pragmáticos para una amplia adopción empresarial, con este fin, un buen grupo de indicadores también seguirá los principios SMART³ que sean realmente aplicables durante las operaciones

comerciales normales y reflejen si los avances en un área de la sostenibilidad se producen a expensas de cualquier otro (aumentando la productividad a expensas del medio ambiente o participando en prácticas laborales nocivas).

En última instancia, la capacidad de capturar datos simples sobre la sostenibilidad de una manera consistente no solo ayuda a los consumidores a tener acceso a la información que les permita tomar decisiones más sostenibles, sino que también allana el camino para que los agricultores tengan acceso a datos confiables que les permitan tomar decisiones sostenibles; al final, esto ayuda a mejorar las prácticas sobre la sostenibilidad al proporcionar información

sobre el desempeño de la agricultura y entregar los alimentos que los consumidores desean de una manera económica y ecológica.

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE EN MÉXICO

La gastronomía, al igual que la industria de los alimentos, se ha ido transformando ante los retos



El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos, que se utilizan en celebraciones nacionales.

de un mercado global interrelacionado; en la actualidad también se le exige el cumplimiento de las regulaciones de sanidad e inocuidad y, al ser el último eslabón de la cadena productiva en la industria de los alimentos, entra a las nuevas dinámicas y exigencias que influyen sobre los demás eslabones, entre sus exigencias destaca la sostenibilidad. No es necesario que los mexicanos tengan que viajar al otro lado del mundo para experimentar una gastronomía sostenible, aquí se pueden encontrar sabores tradicionales en bebidas como el tequila, el sotol y el mezcal, entre muchas otras más, con sabores y olores únicos; también encontramos productos e ingredientes como el cacao de Grijalva, el café de Veracruz, el chile habanero de la Península de Yucatán, la vainilla de Papantla, o productos manufacturados como el mole, lo cual puede detonar de manera increíble la gastronomía sostenible, esta puede ser usada como motor del desarrollo económico y social.

La UNESCO, con la intención de salvaguardar la riqueza culinaria de diferentes regiones en el mundo, reconoce a las cocinas más icónicas a través de un comité evaluador. Se les cataloga como «patrimonio inmaterial de la humanidad». Hoy en día dicha institución cuenta con cuatro gastronomías galardonadas. Dicho acto revela la importancia del último eslabón en la cadena productiva del sector alimentario, que no sólo representa la riqueza cultural de una etnia, región, o país; también representa el valor de los métodos ancestrales agrícolas, manufactura y cocción, así como la gran biodiversidad que resalta en los ingredientes de dichas cocinas.

La gastronomía mexicana forma parte del selecto grupo reconocido por la UNESCO, que la define como «modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales». Esto se debe a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional; desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares.

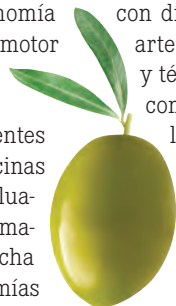
La UNESCO reconoce como elementos básicos del sistema, al maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la

milpa⁴ y la chinampa⁵, procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización⁶; y utensilios especiales como metates y morteros de piedra. A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos, que se utilizan en celebraciones nacionales como el Día de Muertos, o en la inmensa variedad de celebraciones locales en las diferentes regiones y comunidades de este país multiétnico y multicultural.

En todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y amantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina autóctona, incluso en gran parte de las familias mexicanas se vive día con día esta mejora continua y orgullo por el arte culinario mexicano. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales al consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos realizados en estados como Michoacán, Yucatán, Oaxaca, y la misma Ciudad de México, entre otros estados de la república para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sostenible.

Por el simple hecho de ser reconocidos ante la UNESCO como una de las gastronomías patrimonio de la humanidad y ser uno de los destinos turísticos más importantes del planeta, México está en una posición privilegiada, una oportunidad de oro que podría utilizar para fines económicos y para fomentar el desarrollo sostenible de las comunidades rurales (dando valor a actividades, métodos e ingredientes ancestrales), y de la industria restaurantera del país, valor que da este modelo.

La gastronomía sostenible ayuda a proteger las economías locales, la biodiversidad, la salud de la población, permite eficientar recursos, sumar a las acciones del mundo ante el cambio climático y preservar la riqueza cultural de México, a la que indudablemente está enlazada nuestra gastronomía que le da valor a lo mexicano ante el mundo entero.



¹ <https://www.un.org/en/events/sustainablegastronomy/>

² Ca organización sin fines de lucro y neutral, dedicada a ayudar a las organizaciones y/o empresas a comprender y acelerar su sostenibilidad. COSA diseña e implementa sistemas eficientes para medir y administrar el desempeño y el impacto de la agricultura sostenible y los programas de desarrollo rural. Ofrecemos una comprensión equilibrada y rigurosa de la sostenibilidad mediante el uso de indicadores comparables a nivel mundial, encuestas de campo bien probadas, herramientas de gestión y administración de datos electrónicos y análisis vanguardistas de impacto.

³ *Specific* (específico en definición), *measurable* (medible con un costo y esfuerzo razonable), *achievable* (realizable y ejecutable), *realistic* (realista) y *trackable* (trazable y orientado para capturar los cambios con el tiempo).

⁴ Sistema agrícola tradicional formado por un policultivo, que constituye un espacio dinámico de recursos genéticos. Su especie principal es el maíz, acompañada de diversas especies de frijol, calabazas, chiles, tomates, y muchas otras dependiendo de la región.

⁵ Conjunto articulado de islas flotantes artificiales, construido de forma tradicional basado en sabiduría oral transmitida desde la época de los aztecas.

⁶ Descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo.

⁷ <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

El valor potencial es enorme por lo que es importantísimo generar una estrategia integral para identificar de manera efectiva todas las oportunidades que ya existen, para que la gastronomía sostenible se detone de manera exponencial en el país y genere la metodología adecuada para implementar y monitorear de manera eficiente las inversiones que se puedan generar en este rubro y no dejarlo solo en pequeños esfuerzos muy focalizados, comunicando todo este valor generado al consumidor tanto nacional como internacional; y así lograr finalmente que México sea reconocido como una de las naciones líderes en la gastronomía sostenible. </>