

# PROGRAMA

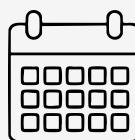
## SEMINARIO INTERNACIONAL DE LA RED DE SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS (RED SIAL-MÉXICO) 2026

*“Los sistemas agroalimentarios ante los retos de la sostenibilidad”*

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA  
UNIDAD IZTAPALAPA



AUDITORIO MANUEL  
SANDOVAL VALLARTA



19 AL 21 DE MAYO DE 2026

PRE-REGISTRO: <https://forms.gle/cspFrZiD1bCfZZ3j7>

Contacto: [sem.internacional.redsial2026@gmail.com](mailto:sem.internacional.redsial2026@gmail.com)



# PROGRAMA

MARTES 19 DE MAYO

09:30 - 10:00 **REGISTRO DE ASISTENCIA**

10:00 - 10:30 **PRESENTACIÓN DEL EVENTO**

Dra. Edith Ponce Alquicira, Dr. Adrián Hernández Cordero, Dr. Ludger Brenner, Lic. Alejandro Dávila y Dr. Armando Sánchez

10:30 - 11:50 **MESA 1. CADENAS DE VALOR Y SISTEMAS AGROALIMENTARIOS HACIA LA SOSTENIBILIDAD**

*Primera parte*

Modera: **Laura Elena Martínez Salvador**

**Denis Armando Pilares Figueroa** (Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, Perú)

*Cadenas de valor de la quinua (*Chenopodium quinoa*) y sistemas agroalimentarios sostenibles en la región altoandina de Arequipa, Perú*

**Graciela Natalie Rasgado Bonilla** (Universidad Autónoma Chapingo)

*Redes agroecológicas y gestión de la cadena de valor del cacao en el Soconusco, Chiapas*

**Marie-Christine Renard** (Universidad Autónoma Chapingo)

*El RSPO, ¿hacia la sostenibilidad de la palma de aceite en el Soconusco, Chiapas?*

**Adriana Sandoval Moreno** (Unidad Académica de Estudios Regionales, UNAM)

*Cultivos de exportación frente a la gobernanza del agua. Los casos de la guayaba y el aguacate en el oriente michoacano*

11:50 - 12:10 **DISCUSIÓN**

12:10 - 12:20 **RECESO**

12:20 - 13:40

## **MESA 1. CADENAS DE VALOR Y SISTEMAS AGROALIMENTARIOS HACIA LA SOSTENIBILIDAD**

### ***Segunda parte***

Modera: **Adriana Sandoval Moreno**

**Antonio de Jesús Meraz Jiménez, Hugo Alonso Tapia, Jorge Alejandro Torres González, Carlos E. Romo Bacco, Araceli Guadalupe Mendieta Vázquez y Marco Antonio Meraz Mercado** (Universidad Autónoma de Aguascalientes)

*"Reconfiguración territorial y resiliencia en el Altiplano mexicano: Bioeconomía y acción colectiva en la cadena de valor del Agave"*

**Ignacio López Moreno y Omar Miranda Gómez** (Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Lerma / Estancias posdoctorales SECIHTI, adscrito a la Universidad Autónoma Metropolitana)

*"La Barbacoa de Capulhuac en transición hacia la sustentabilidad: la economía circular como herramienta de transformación"*

**María Del Pilar Ortiz Martínez y Laura Elena Martínez Salvador** (Ciencias de la Sostenibilidad del posgrado en Ciencias de la Sostenibilidad de la UNAM / Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM)

*"Sostenibilidad de las cadenas cortas de comercialización. Reflexiones en mercados de productores de la CDMX"*

**Edgar Ivan Roldán** (Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo)

*"La reindustrialización del maguey, entre el presente y los futuros"*

13:40 - 14:00

## **DISCUSIÓN**

## **MIÉRCOLES 20 DE MAYO**

09:30 - 10:00

## **REGISTRO**

10:00 - 10:40

## **CONFERENCIA MAGISTRAL**

**Patricia Biermayr-Jenzano** (Center for Latin America Studies (CLAS), Georgetown University, Washington DC)

*"Mujeres y sistemas alimentarios indígenas: una historia de resistencia y orgullo"*

Modera: **Rocío Rosales Ortega**

10:40 - 11:40

## **MESA 2. GÉNERO, SISTEMAS AGROALIMENTARIOS Y SOSTENIBILIDAD**

Modera: **Rocío Rosales Ortega**

**Jessica M. Tolentino Martínez / Olivia Mejía** (Instituto de Investigaciones Económicas, UNAM)

*El enfoque SIAL bajo la lupa del género y la sostenibilidad*

**Griselda Tihui Campos Ortiz** (Facultad de Filosofía y Letras, UNAM)

*Gobernanza comunitaria y el anclaje del maguey pulquero. Tramas para la sostenibilidad de la vida y la autonomía de las mujeres en el Metepantle de Coatepec, Estado de México*

**Silvia Iveth Moreno Gaytán y Flor Magali Aguilar López** (UAM-Iztapalapa / investigadora por México, SECIHTI)

*Mujeres, tortillas y ciudad*

11:40 - 12:00

## **DISCUSIÓN**

12:00 - 12:10

## **RECESO**

12:10 - 13:10

## **MESA 3. ALIMENTOS LOCALES Y SELLOS DE CALIDAD, HACIA LA SOSTENIBILIDAD**

**Primera parte**

Modera: **Ludger Brenner**

**Cindel Velázquez Rentería, Lucila Neyra González y Francisca Acevedo Gasman** (Coordinación de Agrobiodiversidad y Recursos Biológicos de la CONABIO)

*Distintivo Saberes y Sabores Amigables con la Biodiversidad*

**Rocío Rosales Ortega y Rodolfo Domínguez Arista** (Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa)

*Producir y conservar: El Sello Colectivo de la Reserva de la Biósfera Mariposa Monarca*

**Yaayé Arellanes Cancino, Mauricio Vargas Herrejón, Martina Medina Nava** (SECIHTI, UMSNH / UMSNH)

*La Indicación Geográfica como herramienta de gobernanza y sostenibilidad: El Pescado Blanco ante la crisis hídrica en Pátzcuaro, Michoacán*

13:10 - 13:30

## DISCUSIÓN

13:30 - 13:40

## RECESO

13:40 - 14:20

## MESA 3. ALIMENTOS LOCALES Y SELLOS DE CALIDAD, HACIA LA SOSTENIBILIDAD

### Segunda parte

Moderada: **Ludger Brenner**

**Sarah Bak-Geller Corona** (Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM)

*Cuando la sustentabilidad perturba las normas de lo "sabroso"*

**Angélica Esinoza Ortega y Laura Sánchez Vega** (Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, UAEMéx)

*Proceso para la obtención de Indicación Geográfica Protegida del Quesillo de Reyes Etlá, Oaxaca*

14:20 - 14:40

## DISCUSIÓN

14:40 - 15:40

## COMIDA

15:40 - 16:40

## MESA 4. DIGITALIZACIÓN, JUVENTUDES Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA

Moderada: **Alejandro Dávila**

**David Sébastien Monachon** (SECIHTI)

*Realidades digitales desde las Redes Alimentaria Alternativas de México y el desarrollo de la plataforma web REDAL*

**Michelle Chauvet** (Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco)

*Relevo generacional en crisis: Digitalización y el mito de la sostenibilidad agroalimentaria*

**Verónica del Rocío Zúñiga Arrieta** (Escuela Nacional de Estudios Superiores, Unidad León, UNAM)

*De la Tradición a la Mentefactura: Digitalización y Sostenibilidad Agroalimentaria en la Juventud Guanajuatense*

16:40 - 17:00

## DISCUSIÓN

## JUEVES 21 DE MAYO

09:30 - 10:00 **REGISTRO**

10:00 - 11:00 **MESA 5. SISTEMAS AGROALIMENTARIOS SOSTENIBLES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

*Primera parte*

*Modera: Jessica M. Tolentino Martínez*

**Arlene Iskra García Vázquez y Jorge Maldonado García** (Escuela Nacional de Estudios Superiores, UNAM)

*Retos y perspectivas para la sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios localizados en Sierra de Lobos*

**Amparo Sosa Perdomo** (SECIHTI / Unidad Académica de Estudios Regionales, UNAM)

*Sistemas agroalimentarios de traspatio: productividad y resiliencia de la milpa en los ekuaros*

**Mahelet Lozada Aranda, Lucila Neyra González y Francisca Acevedo Gasman** (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad)

*Canastas Regionales del Bien Comer: alimentación saludable y sostenible*

11:00 - 11:20 **DISCUSIÓN**

14:40 - 15:40 **RECESO**

11:30 - 12:00 **MESA 5. SISTEMAS AGROALIMENTARIOS SOSTENIBLES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

*Segunda parte*

*Modera: Rodolfo Domínguez Arista*

**Ayari Genevieve Pasquier Merino** (Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, UNAM)

*Recomendaciones alimentarias: un análisis crítico desde la perspectiva de los sistemas agroalimentarios*

**Yolanda Castañeda Zavala, José Francisco Avila Castañeda y Mitsy Joceline Hernández Bermúdez** (Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Azcapotzalco)

*La experiencia de una agricultura sostenible por las y los productores maiceros en el estado de Tlaxcala*

**Stefany Molina-Castillo** (Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, UAEMéx)

*Entre el consumo cultural, la curiosidad y el rechazo: el caso de los insectos comestibles en espacios urbanos*

12:30 - 12:50

**DISCUSIÓN**

12:50 - 13:10

**CLAUSURA**