

BASAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE. ESTUDIO DE CASO: MOVIMIENTO DE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE DE CUBASOLAR

Por **M. Sc. Madelaine Vázquez Gálvez ***

* Sociedad Cubana para la Promoción de las Fuentes Renovables de Energía y el Respeto Ambiental
E-mail: maelaine@cubasolar.cu

Resumen

El trabajo expone las consideraciones epistemológicas del término «Alimentación sostenible» con un enfoque integrador. Expresa lo innovador y pertinente de este concepto, en el que la alimentación exhibe un enfoque más abarcador, con una notable visión ambientalista. Refiere las contradicciones del actual escenario alimentario, y su interrelación con la preservación de los recursos naturales del planeta. Argumenta las bases de la agroecología en Cuba, como sistema viable desde el punto de vista económico, ambiental y social. Describe la iniciativa de la creación del Movimiento de Alimentación Sostenible, grupo de trabajo de Cubasolar, y los resultados alcanzados como red nacional.

***Palabras clave:** Alimentación sostenible, agroecología, educación alimentaria y nutricional, Movimiento de Alimentación Sostenible.*

BASES OF SUSTAINABLE FOOD. CASE STUDY: CUBASOLAR SUSTAINABLE FOOD MOVEMENT

Abstract

The work exposes the epistemological considerations of the term «Sustainable food» with an integrative approach. Expresses the innovative and pertinent of this concept, in which food exhibits a more comprehensive approach, with a remarkable environmentalist vision. It refers the contradictions of the current food scenario, and its interrelation with the preservation of the planet's natural resources. It argues the bases of agroecology in Cuba, as a viable system from the economic, environmental and social point of view. It describes the initiative for the creation of the Sustainable Food Movement, Cubasolar working group, and the results achieved as a national network.

***Key words:** Sustainable food, agroecology, food and nutrition education, Sustainable Food Movement.*

Introducción

Desde los tiempos en que el Homo sapiens fabricó su primera herramienta, hasta hace pocos siglos, los seres humanos fueron cazadores-recolectores de alimentos, plenamente condicionados a las características de cada entorno. En un período relativamente cercano se produjeron cambios radicales que transformaron a fondo la alimentación humana. El primer salto histórico en términos de abastecimiento de víveres fue la primera revolución

agrícola hace unos diez mil años, y se caracterizó por la domesticación de plantas y animales seleccionados, el pastoreo y la creación de asentamientos relativamente estables. El segundo gran impacto lo aportaron las revoluciones científica e industrial, que comenzaron hace cuatrocientos años [Vázquez, 2013].

Según FAO, «En los próximos 35 años la agricultura se verá expuesta a una confluencia de presiones sin precedentes, tales como un aumento de 30 %, de la población

mundial, una creciente competencia por recursos de tierra, agua y energía cada vez más escasos, así como la amenaza creciente del cambio climático. Se estima que para atender las necesidades de una población que, según se prevé, llegará en 2050 a 9300 millones de habitantes y dar respaldo a cambiantes modalidades de alimentación, la producción anual de alimentos deberá aumentar de los 8400 millones de toneladas actuales a casi 13 500 millones de toneladas. Lograr ese nivel de producción a partir de una base de recursos naturales ya mermada en proporciones graves será imposible a menos que nuestros sistemas de alimentación y agricultura experimenten profundos cambios» [FAO, 2015].

En tal sentido, una buena parte de lo que se produce se pierde y desperdicia en el trayecto del laboreo al consumo. En 2011, la FAO estimaba que aproximadamente un tercio de los alimentos del mundo se perdían y desperdiciaban cada año. Por ello, se ha incluido en la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible su paulatina reducción. Se entiende como pérdida de alimentos la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los proveedores en la cadena alimentaria, y excluye a la red minorista; mientras que el desperdicio de alimentos se refiere a la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones en la esfera minorista, e incluye a los consumidores [FAO, 2019].

Por otra parte, en el siglo xx la visión sobre la alimentación tenía un enfoque marcadamente de salud, orientado a la nutrición y la higiene de los alimentos. Los nutrientes y sus calorías, junto a su influencia en la salud humana, eran los indicadores básicos del acto alimentario. Los aspectos nutricionales y energéticos del alimento enfatizaban en los valores cuantitativos. Se sobreestimaba el consumo de carnes y los alimentos chatarra predominaban en el gusto y preferencias alimentarias de las grandes poblaciones.

En el caso de la gastronomía, en la primera mitad del siglo xx hubo un predominio de técnicas más convencionales en la elaboración de alimentos, mientras que fundamentalmente en la última década de ese siglo. Se produce un boom alimentario con prevalencia del consumo de vegetales y frutas, por su reconocida acción antioxidante. La cocina empieza a evolucionar aceleradamente hacia formas más novedosas, naturales y de mayor sofisticación, según las tendencias. Se reconoce una nueva cocina (*nouvelle cuisine*), con precursores como Paul Bocuse, leyenda viviente y el padre de muchos de los cocineros franceses.

En el siglo xxi el concepto de alimentación comienza a cobrar un significado más amplio, conducente a una mayor responsabilidad y a pensar lo que se come. La frase del granjero estadounidense Wendell Berry, referida a que «Comer es un acto agrícola» adquiere un significado especial y convoca a reflexiones profundas.

Alimentación y sostenibilidad

Para garantizar un abordaje acertado del concepto de «Alimentación sostenible», es necesario esclarecer el propio concepto de sostenibilidad, que cada vez cobra mayor relevancia en el lenguaje discursivo mundial. «En ecología, sostenibilidad describe cómo los sistemas bio-

lógicos se mantienen productivos con el transcurso del tiempo. Se refiere al equilibrio de una especie con los recursos de su entorno. Por extensión se aplica a la explotación de un recurso por debajo de su límite de renovación. Desde la perspectiva de la prosperidad humana y según el Informe Brundtland de 1987, la sostenibilidad consiste en satisfacer las necesidades de la actual generación sin sacrificar la capacidad de futuras generaciones de satisfacer sus propias necesidades» [Wikipedia, 2019]. El «oxímoron» que encarna el término de desarrollo sostenible nos coloca ante nuevos desafíos, pues presuntamente la sostenibilidad debe garantizar tres pilares esenciales que son la protección medioambiental, el desarrollo social y el crecimiento económico (Fig. 1). La necesidad de generar propuestas de solución a los impactos generados por sistemas económicos capitalistas, con énfasis en el libre mercado, basados en: la máxima producción, el consumo, la explotación ilimitada e irracional de recursos y el beneficio, como único criterio de la buena marcha económica, han demostrado que son insostenibles e incompatibles con la realidad de un planeta con recursos limitados, el cual no puede suministrar indefinidamente los recursos que esta explotación exige [CEUPE, 2019].

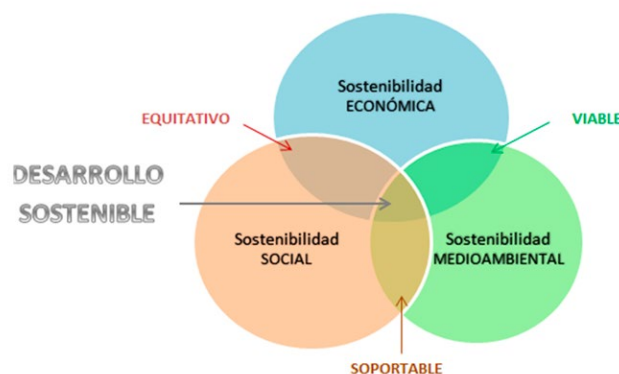


Fig. 1. Desarrollo sostenible.

Fuente: CEUPE, 2019.

Cuando se aborda el término de alimentación sostenible, sin duda hay que reconocer su carácter complejo. Por un lado la alimentación es un proceso biopsicosocial que abarca múltiples dimensiones. Se manifiesta en aspectos cognitivos, conductuales y afectivos, lo que presupone su estrecha relación con factores económicos, históricos y socioculturales. Cuando se califica como sostenible se eleva por encima de lo satisfactorio y saludable. Con una mirada obligatoria se proyecta hacia el análisis de las fuentes de alimentos, con un vínculo hacia las formas de producción en la que la agricultura deviene campo de actuación preponderante. Es por ello que en buena medida, en dependencia de los sistemas agrícolas, la alimentación podrá ser sostenible o no. Se necesita también de una agricultura sostenible para garantizar estos presupuestos.

Se reconoce que la llamada Revolución Verde incrementó las producciones agrícolas en varias regiones del planeta, mediante la utilización de variedades de alto rendimiento, riego y altos niveles de insumos químicos. Por

ejemplo, ello trajo como resultado que entre 1975 y 2000 hubiera en Asia Meridional un aumento de más de 50 % del rendimiento de los cereales [FAO, 2015]. Sin embargo, otros males vinieron aparejados con esta Revolución y marcan la insostenibilidad del modelo alimentario actual.

Sin duda, se exacerba el hambre, la pobreza, las desigualdades sociales y la malnutrición; a escala global se contrastan otros factores como las dietas inadecuadas, el consumo irresponsable, la escasez de la tierra, la degradación y el agotamiento de los suelos, la escasez de agua y su contaminación y la pérdida de la biodiversidad. Al respecto, Carlo Petrini, presidente de Slow Food International, enfatiza: «Están desapareciendo los verdaderos productores de la comida, de eso hay que hablar. Este sistema alimentario criminal nos ha llevado a esta situación dramática. En 118 años hemos perdido 70 % de la biodiversidad, son miles y miles de frutas, hortalizas y razas de animales que se pierden por no ser consideradas productivas. ¿Qué futuro les espera a nuestros niños? ¡No vamos a comer celulares ni textos de internet! Necesitamos urgente un cambio de paradigma» [Sepulveda, 2018].

La producción y la cadena de suministro de alimentos representan aproximadamente 30 % del consumo energético mundial total, la agricultura utiliza 11 % de la superficie del planeta y la agricultura de regadío representa 70 % del total de extracciones de agua a escala mundial. Si no se mejora la eficiencia, se espera que el consumo de agua para uso agrícola aumente en 20 % para 2050 [ONU, 2014]. El sector de la agricultura, silvicultura y otros usos del suelo deviene responsable de alrededor de un cuarto de las emisiones antropógenas de gases de efecto invernadero (GEI) netas, principalmente procedentes de la deforestación, las emisiones agrícolas procedentes del suelo y la gestión de nutrientes y de la ganadería [IPCC, 2014].

Se considera que las dietas sostenibles contribuyen a proteger y respetar la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, económicamente equitativas y accesibles, asequibles, nutricionalmente seguras y saludables y optimizan los recursos naturales y humanos. La mayoría de los estudios coinciden en que para lograr que la alimentación sea sostenible se deben considerar varios factores:

- Aumentar la ingesta de frutas y vegetales.
- Uso óptimo de los suelos y disminución de la huella hídrica.
- Uso de las fuentes renovables de energía en la producción de alimentos.
- Preferir alimentos locales y de temporada (kilometro cero).
- Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- Consumir pescado de reservas sostenibles solamente.
- Reducir el consumo de carne roja y procesada, alimentos altamente procesados y bebidas azucaradas [Arce, 2018].

Otros factores a juicio de la autora se refieren a:

- Comer en familia: Sin duda el carácter psico-social del alimento, invita a la «comensalidad» y el intercambio dentro del grupo familiar. Es el acto que completa el

ciclo, en el que se consolidan los valores afectivos y el mantenimiento de la comunicación y las tradiciones familiares.

- Considerar los presupuestos de género y equidad: Tradicionalmente la mujer ha asumido el acto de cocinar y el laboreo agrícola en el trabajo de las comunidades, lo que se mantiene en gran medida vigente. Sin embargo, la modernidad exige cada vez más el compartimiento de dichas tareas entre ambos sexos, así como eliminar las desigualdades en la esfera doméstica y laboral, la discriminación y la vulnerabilidad de determinados sectores.
- Elevar la educación alimentaria y nutricional de las poblaciones: El aumento de las enfermedades crónico-degenerativas presupone el despliegue de políticas educacionales, a favor de incrementar la responsabilidad del consumo y los aspectos cognitivos del acto alimentario para una mejor salud humana y planetaria.
- Conectar al agricultor con el consumidor: Aspirar a la meta que el consumidor se convierta en coproductor, creando un «sistema de coproducción de proximidad», que conecte y una los productores locales con los consumidores locales.
- Preservar las tradiciones: Las costumbres alimentarias, los modos de cultivación y de cocinar, junto a la preservación del paladar histórico, forman parte del acervo mundial que mucho puede aportar en el logro de la sostenibilidad social.
- Privilegiar la agroecología como la agricultura del futuro: Sin duda la agroecología deviene modelo de cultivación en armonía con los ecosistemas.

Agroecología en Cuba

La agricultura cubana tiene como antecedentes un sistema altamente convencional, marcada por factores históricos y socio económicos. Cruz *et al.* [2006: 15] la describen así: «Durante siglos, nuestra cultura agraria se ha caracterizado, primero, por una mano de obra esclava que rechazaba el trabajo agrícola; más adelante por una baja proporción de tierra cultivada, predominio del monocultivo (caña y ganadería), una estructura social en la que prevalece, como fuerza productiva, el obrero agrícola y no el campesino, así como un modelo de producción dirigido a la exportación y a satisfacer las necesidades internas mediante la importación de alimentos».

Se reconoce el Periodo Especial o crisis económica en Cuba como la etapa en que la Agroecología cobra un auge que dejó un legado de importantes experiencias a la agricultura cubana, con ejemplos irrefutables de su carácter sostenible. Cuando se analiza el caso de Cuba se constata que es el único país que transita de un modelo agrícola convencional basado en el monocultivo, altos insumos importados y aplicación de fuertes subsidios, hacia otro modelo más descentralizado, con predominio de la diversificación agraria, los bajos insumos y el uso intensivo de los recursos naturales disponibles. La transición hacia una agricultura sostenible que tiene lugar en Cuba desde 1990, ha favorecido el desarrollo de la innovación tecnológica para adaptar los sistemas agrícolas a los limitados insumos externos disponibles [Funes, 2009].

Por otra, parte, el problema de la importación de alimentos no se ha superado y hoy en día se mantienen índices elevados que ascienden a 70 % del total de su disponibilidad. En este sentido es válido destacar que la agricultura familiar en el país aporta más de 75 % de los alimentos que se producen en Cuba, e históricamente ha mantenido prácticas tradicionales y agroecológicas que han posibilitado un uso más eficiente de la tierra y una mejor conservación de los suelos con relación a los sistemas agrícolas convencionales de la empresa agrícola. Muchas de estas familias campesinas han demostrado la viabilidad de desarrollar sistemas autosustentables de producción de alimentos [Vázquez y Casimiro, 2019].

Diversos factores han coadyuvado a su desarrollo y entronización en el discurso del desarrollo de la agricultura en Cuba [Casimiro, 2016], tales como:

- La aplicación de la estrategia de Campesino-Campesino, por la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (ANAP).
- El Programa de Agricultura Urbana y Suburbana.
- Los proyectos de colaboración internacional relacionados con desertificación y sequía, conservación de suelos y rescate de su capacidad productiva, producción local de alimentos, diversidad y semillas, minindustria de vegetales y frutas, entre otros.
- La promulgación de los Decretos Ley 259/2008 y 300/2012, que permitieron la entrega en usufructo de más de 1,5 millones de hectáreas de tierras ociosas a productores.
- El desarrollo de un mercado de insumos biológicos en marcha.
- La descentralización del mercado de otros insumos y útiles que está en proceso de instrumentación.
- El otorgamiento de créditos, el incremento de precios a productos agropecuarios que se acopian por parte del Estado.
- La base técnica y tecnológica existente en las universidades y los centros de investigación y su vínculo con la agricultura.

Todo ello va creando las bases para el desarrollo de una agricultura familiar campesina agroecológica que garantizará el avance con pasos firmes hacia una seguridad y soberanía alimentaria en el país. El gobierno cubano ha previsto en su estrategia de desarrollo lograr la disminución gradual de importaciones de alimentos, y la Agroecología ha demostrado la factibilidad de cumplimentar este desafío.

Movimiento de Alimentación Sostenible

Cubasolar es la Sociedad Cubana para la Promoción de las Fuentes Renovables de Energía y el Respeto Ambiental, es una Organización No Gubernamental, cuyo organismo de referencia es el Ministerio de Ciencia Tecnología y Medio Ambiente de Cuba, de acuerdo con lo establecido en la Ley No.54, del 27 de diciembre de 1985, Ley de Asociaciones, y su Reglamento, del 14 de julio de 1986, así como otras disposiciones legales pertinentes. Mantiene relaciones de coordinación a través de la Academia de Ciencias

de Cuba, y tiene como objetivo fundamental contribuir al desarrollo de las actividades encaminadas al conocimiento y aprovechamiento racional de las fuentes renovables de energía, es decir, la energía solar en sus diferentes manifestaciones: la biomasa, el biogás, la energía hidráulica, del mar y la eólica, la solar fotovoltaica, la solar térmica, así como su aprovechamiento pasivo, en la solución de los problemas económicos y sociales del país; y el desarrollo de acciones para la protección del medioambiente.

Cubasolar asume como uno de sus objetivos fundamentales coadyuvar a establecer nexos entre los conceptos de agua, alimentación y energía, mediante proyectos de sostenibilidad energética enfocados a la producción de alimentos. Es por ello que en 2018 crea el Movimiento de Alimentación Sostenible (MAS), como forma de viabilizar acciones relacionadas con la obtención de producciones alimentarias suficientes y de calidad, con las menores afectaciones al suelo y al medioambiente general. El MAS es un grupo de trabajo cuyos miembros promueven la integración de los procesos de producción y consumo de alimentos, considerando fundamentos como la agroecología y la permacultura, el uso de las fuentes renovables de energía (FRE) y la elaboración y conservación de alimentos, sobre bases culturales, socioeducativas y de la defensa del medioambiente para la consecución del desarrollo sostenible. Este grupo, continuador de los preceptos de *Slow Food International* (www.slowfood.com) en la defensa del alimento «bueno, limpio y justo», e inspirado en los meritorios avances de la agroecología en Cuba, ha desarrollado un trabajo sostenido, capaz de convocar diferentes enfoques productivos y profesionales que han logrado con sus resultados posicionar una vez más el nombre de Cuba en el campo internacional en dicha materia [Vázquez y Pérez, 2019].

El grupo abarca a agricultores, energéticos, cocineros, académicos, educadores, agroecólogos, gestores, gastronómicos, investigadores y usuarios de tecnologías del biogás, que laboran en las áreas asociadas a los temas de agroecología, alimentación, cultura y medioambiente. Sus activistas están nucleados en proyectos dirigidos al rescate de las tradiciones alimentarias, a la promoción de nuevas formas de elaborar los alimentos, a la educación por el respeto a la naturaleza, al fomento de una agricultura sobre bases agroecológicas, a la enseñanza y creación de hábitos alimentarios sanos en las nuevas generaciones, la defensa de la biodiversidad y al desarrollo de acciones para enfrentar el cambio climático.

El trabajo realizado se organiza en diversos ejes, que son:

1. Mercado de la Tierra: Tiene lugar en la Finca Vista Hermosa, en los alrededores de La Habana. Un lugar de más de 60 hectáreas que forma parte de la comunidad Slow Food desde 2018. Se destaca la venta de productos cubanos como quesos, miel, vinos, pan, conejo pardo cubano, huevos de codorniz, etc. Con recetas y talleres, sumados a la oferta de libros, sirve como plataforma de visibilidad del trabajo realizado por Slow Food en Cuba. Un espacio de intercambio y socialización para todos los participantes a través de

oferta de productos, gastronomía, presencia académica, la cultura y la interacción con la naturaleza del lugar de manera sana, justa y limpia.

2. Proyecto Finca Slow: En aras de contribuir a la estrategia de desarrollo del MAS, se ha creado en Cuba la categoría de Fincas Slow de Cuba, cuyas características configuran un segmento especial de fincas en el que convergen diversas manifestaciones con carácter sistémico. La aplicación de técnicas agroecológicas, la conservación de clones y cultivares de cultivos y razas de animales, la añadidura de valores agregados a las producciones y la salvaguarda de estos ecosistemas, entre otras, colocan a este modelo de fincas cubanas familiares en una posición de relevancia. El proyecto está coordinado por una comisión formada por seis integrantes y un responsable. Actualmente han sido designadas como Finca Slow: Finca del Medio (Taguasco, Sancti Spíritus), Finca La China (La Habana), Finca Vista Hermosa (La Habana) y Finca El Rosal (La Habana).
3. Comunicación: Visualiza las actividades de esta alianza en diversos medios italianos y cubanos. Mantiene estrecha relación con el grupo de Cubapaladar (www.cubapaladar.org).
4. Alianza de Cocineras y Cocineros: Reúne a varios chefs reconocidos en Cuba, así como productores y elaboradores. Realizan talleres, cenas y demostraciones gastronómicas.
5. Gestión del Conocimiento: Realiza acciones de capacitación en materia de nutrición, alimentación sostenible y cambio climático, entre otras. Atención a estudiantes de otros países.
6. Red de Jóvenes: Cuenta con el apoyo del grupo de Jóvenes agroecólogos de la ACTAF (Asociación Cubana de Técnicos Agrícolas y Forestales).
7. Arca del Gusto: Hasta el presente el grupo ha catalogado 41 productos para el Arca del Gusto Internacional, y 15 están en proceso [Vázquez, 2018].
8. Proyectos: El grupo prepara proyectos de colaboración Internacional, para la búsqueda de financiamientos a las actividades.

Conclusiones

La alimentación sostenible deviene campo de actuación de carácter complejo, y de gran pertenencia en el análisis del desarrollo sostenible. La agricultura es uno de sus pilares esenciales, aunque no el único.

El sistema alimentario actual genera grandes contradicciones que exigen la aplicación de política consensuada a escala global, para disminuir sus efectos en el cambio climático y mejorar la salud de las personas.

La educación alimentaria y nutricional deviene herramienta clave para incrementar la responsabilidad en la producción y consumo de alimentos.

La agroecología en Cuba ha demostrado la factibilidad de responder satisfactoriamente a los requerimientos actuales del Estado cubano para la disminución de la importación de alimentos y el logro de mayores rendimientos agrícolas en armonía con el entorno.

El Movimiento de Alimentación Sostenible, grupo de trabajo de Cubasolar, ha logrado la creación de una red

que defiende un modelo de producción y consumo de alimentos, basado en la responsabilidad, la preservación de las tradiciones, el uso de las energías renovables, la conservación de alimentos, la educación alimentaria y nutricional, entre otros.

Bibliografía

- ARCE, GONZALO (2018). «Alimentos sostenibles: su definición y papel en la nutrición y la salud». Visto en <https://nutricion-deporte.com/alimentos-sostenibles-definicion-papel-la-nutricion-la-salud>
- CASIMIRO RODRÍGUEZ, LEIDY (2016). «Necesidad de una transición agroecológica en Cuba, perspectivas y retos». En revista de *Pastos y Forrajes*, vol.39, No 3, Matanzas, jul.-set. 2016.
- CEUPE (2019). «Sostenibilidad, un concepto necesario». Visto en: <https://www.ceupe.com/blog/sostenibilidad-un-concepto-necesario.html>
- CRUZ, MARÍA CARIDAD, ROBERTO SÁNCHEZ MEDINA Y CARMEN LÓPEZ CABRERA (2006). *Permacultura criolla*. La Habana: Fundación Antonio Núñez Jiménez de la Naturaleza y el Hombre.
- FAO (2015). «Construyendo una visión común para la agricultura y alimentación sostenibles». Visto en: <http://www.fao.org/3/a-i3940s.pdf>
- FAO (2019). «Pérdida y desperdicio de alimentos». Consultado en: <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>
- FUNES MONZOTE, FERNANDO R. (2009). *Agricultura con futuro*. Matanzas: Estación Experimental de Pastos y Forrajes Indio Hatuey.
- IPCC (2014). «Cambio climático 2014. Mitigación del cambio climático. Resumen para responsables de políticas». Consultado en: https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2018/03/WG3AR5_SPM_brochure_es-1.pdf
- ONU (2014). «Informe de las Naciones Unidas sobre el desarrollo de los recursos hídricos en el mundo 2014: agua y energía, datos y estadísticas». Consultado en: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000226961_spa
- SEPÚLVEDA RUÍZ, LUCÍA (2018). «Carlo Petrini: Gastronomía es política contra el sistema alimentario criminal». Visto en: <https://www.alainet.org/es/articulo/190517>
- VÁZQUEZ GÁLVEZ, MADELAINE (2013). «Seguridad alimentaria y fuentes renovables de energía». En revista *Eco Solar* 45. La Habana: Ed. Cubasolar.
- VÁZQUEZ GÁLVEZ, MADELAINE (2018). «El Arca del Gusto en Cuba». En revista *Eco Solar* 64. La Habana: Ed. Cubasolar.
- VÁZQUEZ GÁLVEZ, MADELAINE Y LEIDY CASIMIRO RODRÍGUEZ (2019). «Cultura alimentaria en fincas familiares cubanas beneficiadas por el proyecto BIOMAS Fase III». En revista *Eco Solar* 67. La Habana: Ed. Cubasolar.
- VÁZQUEZ GÁLVEZ, MADELAINE Y NÉLIDA PÉREZ HERNÁNDEZ (2019). «Movimiento de Alimentación Sostenible». En revista *Energía y Tú* 85. La Habana: Ed. Cubasolar.
- WIKIPEDIA (2019). «Sostenibilidad». Visto en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Sostenibilidad>

Recibido: Enero 2019

Aceptado: Febrero 2019