

LA DIVERSIDAD ALIMENTARIA Y SU VALORACIÓN EN LOS ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE LA CUENCA DEL PAPALOAPAN

Romeo García Báez¹, José Antonio Hernández Contreras²,
Jessica Isabel Rodríguez Martínez^{2,3}, Conrado Aguilar Cruz¹

¹Universidad Tecnológica de la Mixteca, ²Universidad del Papaloapan, ³Universidad de Guanajuato
romeogb20@hotmail.com, jahernandez@unpa.edu.mx, jrodriguez@unpa.edu.mx

RESUMEN

Esta investigación presenta un diagnóstico respecto a la valoración de la gastronomía regional entre los jóvenes universitarios, como una parte importante de la identidad cultural alimentaria, ya que el fenómeno de la globalización cultural propició cambios en los hábitos alimenticios, principalmente en los jóvenes. La comida industrializada, denominada *Fast Food*, ha homogeneizado el alimento, debido a la demanda del mercado global alimentario, por lo que en la región de la Cuenca del Papaloapan ha crecido el consumo de alimentos como pizza, pastas, hamburguesas, hot-dogs, entre otros, desplazando a los alimentos locales y regionales. En este sentido, se inicia un proceso de culturización, por la pérdida de la cultura alimentaria, propiciada por esta modificación de hábitos de consumo alimentario. El objetivo de esta investigación se centra en el rescate cultural alimentario, que se arraiga en la diversidad de tradiciones y costumbres de las comunidades originarias de esta región de Oaxaca, destacando la importancia de su patrimonio inmaterial que debe protegerse y salvaguardarse, siendo el primer paso, la concientización de los jóvenes a fin de no perder dichas tradiciones y costumbres culinarias. Este estudio es de tipo descriptivo transversal. Se aplicó un instrumento de evaluación adaptado y previamente validado para la valoración y cuantificación de los hábitos de consumo; se midió el comportamiento de compra de alimentos y se identificó la razón que impacta en la decisión de compra y sus aspectos psicosociales. Participaron 482 alumnos de las licenciaturas de Ciencias Empresariales y Enfermería. Dentro de los resultados se encontró que el consumo de los alimentos está basado en factores personales, pues los estudiantes se ven influenciados por la marca de los productos *Fast Food*. Además, el 95.6% de los entrevistados dijo comprar alimentos *Fast Food* porque no cuentan con el tiempo suficiente para prepararlos ellos mismos, debido a que la universidad tiene un modelo de Tiempo Completo y pasan ahí gran parte de su tiempo. El 97.8% argumentó que consumen *Fast Food* por la falta de lugares que vendan platillos regionales o saludables, esto por la ubicación de la universidad. Por otro lado, el 92.3% argumentó estar estresado por la carga académica y por ende, consumen en exceso productos altos en calorías. En conclusión, el rescate y salvaguarda del patrimonio inmaterial, como lo es la cultura alimentaria, es una de las bases de identidad local, así mismo se debe cuidar la salud de los estudiantes, ya que, actualmente el consumo de alimentos nutritivos como las verduras, frutas, cereales, huevo, entre otros, ha sido sustituido por *Fast Food*, y por ende ha crecido la preocupación de que esto provoque en los estudiantes problemas relacionados con la mala alimentación como pueden ser diabetes, hipertensión, colesterol alto, entre otros factores, los cuales repercuten en el desempeño académico.

INTRODUCCIÓN

El derecho a la alimentación se encuentra preestablecido en el artículo cuarto de la Constitución Mexicana, estableciendo con ello el derecho a la formación física y mental, así como el desarrollo social de la persona, sin embargo, carece de una estructura institucional para su realización. El derecho a la alimentación es un tema aún inexplorado y acuciante dentro de los llamados derechos sociales. Su posibilidad de ampliar su conceptualización es permisible debido a la diversidad de culturas existentes y a un amplio espectro jurídico internacional. El ordenamiento internacional de los derechos humanos ha tomado mayor consistencia en dimensionar el derecho a la alimentación, al menos mejor que los textos jurídicos nacionales. El derecho a la alimentación es un derecho humano de carácter social de acceso a una ración mínima de calorías necesarias para el desarrollo de una persona, reconocido en diversos tratados en materia de derechos humanos, se instrumentó formalmente con motivo de hambrunas y la desnutrición de la población. Este derecho se violenta

como consecuencia de la falta de alimento y su deficiente ingesta de calorías diarias que afectan de manera directa a la salud, principalmente sobre grupos vulnerables, como mujeres, niños y población indígena.

En el artículo 25 inciso primero de la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, establece el derecho humano a la alimentación: "Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud, el bienestar y en especial la alimentación...". El derecho a la alimentación descrita por el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales lo define de la siguiente manera: "El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea solo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla". Dicho concepto adolece de la diversidad alimentaria, pues no toma en consideración la multiplicidad de saberes alimentarios, ya que cada una es desigual en su forma de preparación, obtención, acceso y una variedad de ingredientes. Adicional al valor nutricional de los alimentos adecuados culturalmente aceptables estos deben ser inocuos, es decir, libres de sustancias nocivas, libre de contaminantes por procesos industriales o agrícolas, incluyendo residuos de herbicidas y plaguicidas. De este derecho primario surgen otros subderechos, tales como el derecho a la cultura alimentaria que implica una diversidad de formas de ingesta de alimentos, principalmente de las poblaciones originarias asentadas en todo el territorio mexicano.

Ante el incumplimiento de una estructura institucional y política se agrava la seguridad jurídica para su protección y defensa, en este sentido, Rentería (2014) afirma que el incumplimiento de este deber, sigue la lógica normativa del derecho, debería dar lugar a otro deber ser, el de sancionar el comportamiento del aparato del Estado que no cumple con su cometido. En todo caso, la Constitución de nuestro tiempo convive con el pasado, de ahí que la Constitución contenga una orientación pluralista, por lo que demanda un régimen jurídico de protección, en todos los casos los derechos fundamentales corresponden a valores y a necesidades vitales de la persona histórica y culturalmente determinados (Ferrajoli, 2004). En este sentido, la Constitución mexicana reconoce abiertamente un sociedad pluricultural asentada en las poblaciones originarias, de conformidad con el artículo segundo de la misma norma.

En palabras del jurista Pérez Luño (2002) las constituciones son aspectos básicos de la expresión y transmisión de la cultura y, por tanto, son vehículos idóneos para la reproducción y recepción de expresiones culturales y situaciones jurídicas-políticas. La conversión del Estado Democrático a un Estado Pluralista reivindica la dignidad de los pueblos originarios y de las minorías étnicas. En el 2003, Kymlicka afirma que los Estados han adoptado varias políticas de construcción nacional con miras a transmitir a los ciudadanos un lenguaje nacional, identidad y culturas comunes.

Este enfoque teórico plantea la postura en defensa de la diversidad alimentaria como consecuencia de un Estado Plural, que se refleja en una forma identitaria de una comunidad o población, que adicionalmente se ve reflejada en razón de su entorno geográfico. La alimentación es una parte fundamental de identidad, por lo que se afirma que existe un modelo occidental que ha determinado los estándares de vida alimentaria, en aras de una forma de monocultivo industrializado, cada vez más absorbida por la industria alimentaria que obedece a los criterios del lucro, la competitividad y rentabilidad (Morin, 2011).

Este hecho obedece a un sutil abandono de la agricultura por los campesinos que finalmente pone en riesgo su independencia alimentaria, así como la pérdida de saberes y técnicas de cultivo que conjuntamente acentuó una crisis alimentaria de una población y la infravaloran de los recursos alimentarios nativos. El lazo cultura y el alimento es muy fuerte, por lo que no permite en algunos casos la intromisión de agentes externos, creando una barrera cultural sobre la introducción de alimentos exógenos culturalmente aceptables por la comunidad. Tanto el concepto de cultura alimentaria y diversidad alimentaria se complementan, en tanto que, el concepto de cultura implica una forma de expresión social de un determinado grupo social, y la diversidad en referencia a multiplicidad de alimentos cuyo origen se debe a factores geográficos y humanos que hacen expresión de una identidad que se arraiga en estos elementos.

TEORÍA

Los programas sociales y la diversidad alimentaria

A fin de construir sociedades mas justas y equitativas, las políticas publicas desempeñan un papel de suma importancia, en este sentido, las políticas en materia de alimentación, son un referente tanto nacional como internacional para la erradicación del hambre en cumplimiento de los compromisos internacionales, tales como, los Objetivos de Desarrollo del Milenio. En la agenda gubernamental cobra relevancia a nivel nacional, los programas sociales alimentarios implementados en los diferentes sexenios de México, con ello se busca acortar las desigualdades estructurales que genera la inseguridad alimentaria (Ver tabla 1).

Tabla 1.- Esquema de Programas

Programa Social	Focalizado
Oportunidades	Apoyo económico y financiero a familias de escasos recursos.
Liconsa (Programa de Abasto Social de Leche)	Población en condiciones de pobreza y vulnerabilidad
Desayunos Escolares DIF	Población escolar: niños, niñas y adolescentes
Diconsa (Programa de Abasto Rural)	Abasto de productos básicos a población de alta marginación.
Cruzada Contra el Hambre de 2013	Eliminar la desnutrición infantil
Programa Alimentario Bienestar 2024	Apoyo a mujeres de 55 a 64 años de edad

Fuente: Elaboración propia

En este sentido, las políticas públicas son de carácter asistencialistas, atendiendo a las necesidades mas básicas de alimentación, cuyo impacto irradia sobre las personas con mayor vulnerabilidad, ello lo convierte en una herramienta valiosa que promueve la igualdad y combate la inseguridad alimentaria. Bajo esta premisa, las políticas públicas, por su parte, son progresivamente reemplazadas por políticas asistenciales precarias y focalizadas, ligadas a grupos excluidos del mercado laboral formal que, al mismo tiempo, resultan estigmatizados como grupos “no normales”, culpables de su propia exclusión (Pisarello, 2003).

Una de las políticas de mayor resultado en contrarrestar el consumo de alimentos industrializados es el etiquetado frontal de alimentos que se implementó en México, con ello, la falta de una educación alimentaria evitaría que la población vulnerable se hunda en publicidad engañosa que demerite su salud.

Hábitos alimenticios y diversidad alimentaria

La correspondencia entre la salud del ser humano y el alimento que consume se encuentra íntimamente relacionado con los hábitos de consumo, en tanto que, la comunidad con base a sus principios culturales produce y prepara los alimentos de conformidad a sus costumbres y tradiciones. Barutti (2019) menciona que nuestros hábitos son una confirmación de la cultura en la que nacemos. Una dieta variada y culturalmente aceptable con productos frescos garantiza la salud de las personas, con los nutrientes necesarios proporcionados por dicha variedad.

Los alimentos endémicos de México son variados, se consideran propios debido al área geográfica que se encuentran y además enriquecen la gastronomía en todo el mundo, por las aportaciones hechas a la dieta alimentaria. Se debe hacer presente que no se han realizado los suficientes esfuerzos para proteger e incrementar la producción de hortalizas, plantas y demás alimentos endémicos para ciertas poblaciones de nuestro país. Los alimentos que son propios de nuestro país son variables, adicionalmente enriquecen la gastronomía global, México es el principal proveedor de alimentos a la dieta alimentaria mundial, tales como: el cacao, la vainilla, la calabaza, chía, amaranto, aguacate, chile, frijol, nopal, chilacayote, huazontle, ejote, jicama, chayote, epazote,

agave, etc. De ahí que resalta una pregunta: ¿Existe una buena política alimentaria diseñada por el Estado que sea considerada como nutritiva? Uno de los problemas a considerar es el deterioro en la salud de las personas debido al incremento de alimentos de rápida absorción que no aportan los nutrientes necesarios o carecen de ellos, es por ello que, otorgarle herramientas o instrumentos al consumidor le permitirá tomar decisiones objetivas respecto del consumo de alimentos adecuados para su ingesta.

En la sociedad de consumo que vivimos se han impulsado otros aspectos sociales y éticos a los que el mercado ha estampado un logo a una marca, en un intento por rescatar la gastronomía artesanal ha surgido un movimiento internacional denominado “Slow Food”, como una alternativa a la comida industrializada, promueve el uso de semillas nativas, el cultivo y consumo de plantas locales, lo que se ha denominado como “comida sustentable”, que entre otros objetivos es la de promover el apoyo a pequeños negocios locales, así como la de llevar una agenda política dirigida contra la globalización de la producción masiva de alimento no sostenible (Bauman, 2014).

La diversidad alimentaria se pierde si no se mantiene la biodiversidad que la origina, la protección de los conocimientos tradicionales garantizará para el futuro una alimentación saludable y nutritiva a las comunidades que la protegen. Los agricultores nativos mantienen un sistema agrícola diverso, preservando las características genéticas de los productos que además contribuyen a una dieta saludable. En este sentido, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, establece los criterios para su inscripción y protección, a saber, en su numeral segundo, punto primero, establece lo que se debe entender como patrimonio cultural inmaterial: “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, y que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos de función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”. Es importante destacar la protección de la diversidad cultural alimentaria, cuyo valor social es incalculable, contribuyendo a la cohesión social que es el principal eje de la identidad cultural.

La diversidad alimentaria y globalización

Las palabras alimento y globalización se citan conjuntamente y, se asocian para finalmente crear otra categoría de concepto, la globalización alimentaria. La globalización como fenómeno económico dirigido por las empresas transnacionales en su búsqueda del control en el sector agroalimentario, esta realidad es con el fin de establecer quién y cómo se producen los alimentos en el mundo, esta forma de control desaparece otros sistemas alimentarios. Como tal, dicho fenómeno es un instrumento de expansionismo, en este modelo de mercantilización no existen otras alternativas de diversidad alimentaria, por lo que surge inmediatamente un choque cultural y global. A pesar de dicha dicotomía entre ambas, compiten en un escenario local y global, esta última tiene como finalidad ejercitar el monopolio en el mercado a través de las llamadas fast food, con la idea de homogeneizar la alimentación a nivel global.

En este sentido minimizar la intervención del Estado supeditándose a los dictados del mercado global, en retroceso de la diversidad alimentaria de un país. Esto hace replantear el significado de la identidad y diversidad alimentaria, sin embargo, surge inmediatamente la tendencia a una forma de aculturización y pérdida de la diversidad. La estandarización de productos de manera industrial destruye la autenticidad de la diversidad alimentaria indígena, de manera que, para preservarla se requiere de un equilibrio social y la influencia de alimentos exógenos.

METODOLOGÍA

La investigación está enfocada en un diagnóstico y su objetivo general fue analizar los hábitos relacionados con la alimentación y el rescate cultural alimentario, que se arraigan en las tradiciones y costumbres originarias de la región de Oaxaca, en los estudiantes de nivel licenciatura de la Universidad del Papaloapan, Campus Tuxtepec. La investigación realizada es de tipo descriptiva transversal; ya que mide la percepción de los estudiantes, para saber qué factores toman en cuenta a la hora de elegir, comprar y consumir un producto. La recopilación de los datos se realizó a través de un cuestionario, mismo que se aplicó a los alumnos de las licenciaturas de Ciencias Empresariales y Enfermería en diferentes horarios y grupos, durante un periodo de 2 meses. Para este estudio participaron 482 alumnos de ambas licenciaturas.

RESULTADOS

En la tabla 2 se muestran los resultados obtenidos en las encuestas referente a los datos sociodemográficos de los estudiantes de la Licenciatura en Ciencias Empresariales (LCE) y la Licenciatura en Enfermería (LE), como nos podemos dar cuenta en la universidad estudian en su mayoría mujeres y en general sucede lo mismo para las otras licenciaturas. Así mismo, podemos observar que varía el rango de edad, debido a que se encuestó aleatoriamente a estudiantes de todos los semestres. Los estudiantes en su mayoría son Nivel Socioeconómico (NSE) C; correspondiente a un nivel de ingresos en promedio por familia de \$11,600.00 a \$34,999.00, de acuerdo con la clasificación de ingresos mensuales de la Asociación Mexicana de Agencias de Inteligencia de Mercado y Opinión (AMAI).

Tabla 2.- Datos sociodemográficos

Sexo	F	M	LCE F	LCE M	LE F	LE M			
	87.85%	12.15%	93.4%	6.6%	82.3%	17.7%			
Edad	18 años	19 años	20 años	21 años	22 años				
	16.60%	23.94%	18.90	21.35%	19.21%				
NSE	A/B	C+	C	C-	D+				
	1.49%	0.66%	74.38%	10.65%	12.81%				
LCE	0%	0%	72.39%	11.92%	15.69%				
LE	2.98%	1.33%	76.37%	9.38%	9.94%				
Semestre									
LCE				LE					
1°	3°	5°	7°	9°	1°	3°	5°	7°	9°
19.79%	20.83%	20.34%	21.61%	17.43%	20.48%	22.34%	18.41%	19.39%	19.38%
Trabaja (Fines de semana)			8.92%						
Estado civil			98.84% solteros – 1.16% con familia						

Fuente: elaboración propia con datos obtenidos de las encuestas

De acuerdo a los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas a los alumnos de la Universidad del Papaloapan, se pudo obtener que el 95.6% de los entrevistados consumen *Fast Food* por la falta de tiempo, ya que el horario de estudio en la universidad es de las 08:00 hrs. a las 18:00 hrs., por lo tanto no tienen una distribución correcta de su tiempo, no existe una planificación adecuada para realizar ellos mismos sus alimentos y sobre todo usando productos saludables. Por otro lado, solo existe una cafetería dentro de la universidad, la cual da un servicio a alrededor de 1,500 estudiantes y sus opciones de venta solo son comida *Fast Food*, antojitos, refrescos, entre otros productos no saludables. Debido a la lejanía de la universidad, la falta de tiempo y la dificultad para desplazarse a otros lugares para buscar otras opciones de compra saludables; en este sentido sus opciones a tener una correcta alimentación es nula, puesto que sus opciones a comprar algo diferente es con los propios estudiantes que venden comida chatarra o con los puestos ambulantes que están instalados alrededor de la universidad, que de igual forma solo se dedica a la venta de comida chatarra.

En la tabla 3, nos podemos dar cuenta que el 72.94% de los estudiantes no consumen productos saludables y de calidad, esto en relación a que el 62.41% afirma que es más barato comprar *Fast Food* en comparación de productos nutritivos (frutas, huevos, leche, vegetales) por su alto costo y la falta de lugares de venta de los mismos. En este sentido, el 54.69% afirma que precisamente por la ausencia de lugares de venta y de la misma cafetería de la universidad que no ofertan productos saludables, es muy difícil poder consumirlos, teniendo en cuenta que tampoco los mismos estudiantes preparan alimentos saludables por la falta de tiempo. Por otro lado, el 83.93% de los estudiantes mencionaron que influyen mucho las ofertas que manejan los mismos estudiantes que venden productos chatarra a sus compañeros (2 por 1, compra una torta y el agua va de regalo, combos especiales, entre otras estrategias) y por consecuencia es más atractivo para el estudiante la compra de estos productos. Así mismo, el 52.57% no consume productos de una marca reconocida, esto en relación con las variables antes mencionadas y por la simple razón de que son productos sin marca porque en su mayoría son productos chatarra y antojitos, que a su vez son recomendaciones que los mismos estudiantes hacen en un grupo de whatsapp que manejan internamente para la venta de sus productos (86.88%).

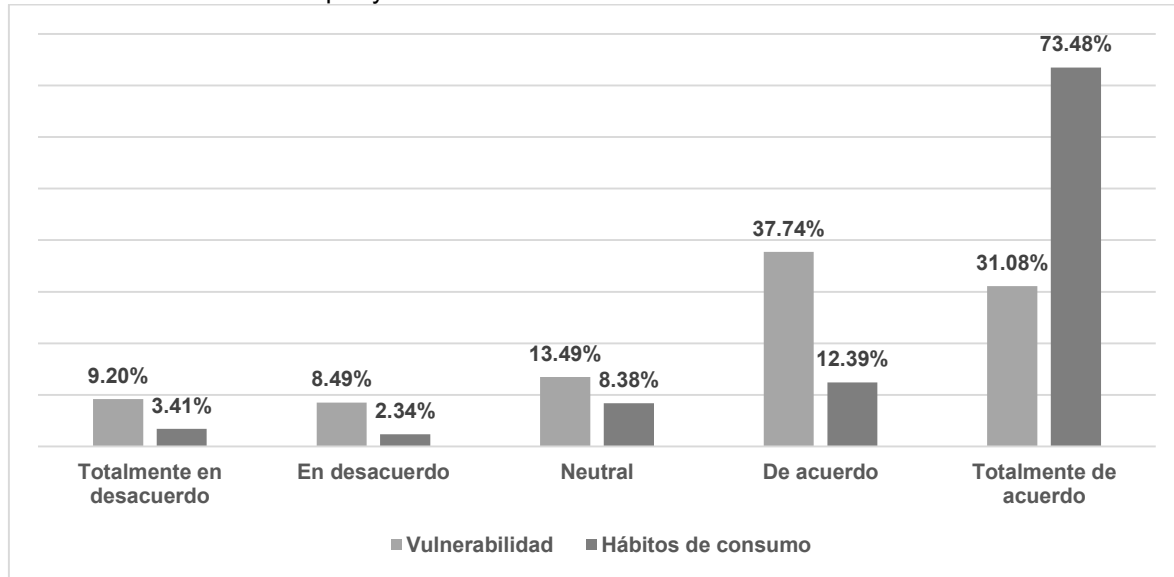
Tabla 3.- Análisis de las 4 P's

VARIABLES	Totalmente en desacuerdo	Desacuerdo	Neutral	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Producto/Calidad	43.56%	29.38%	2.86%	10.10%	14.10%
Precio	13.39%	15.67%	8.53%	12.18%	50.23%
Plaza	13.63%	16.55%	15.13%	14.10%	40.59%
Promoción	5.95%	7.56%	2.56%	27.47%	56.46%
Marca	23.12%	29.45%	22.45%	14.53%	10.45%
Recomendación	7.35%	3.42%	2.35%	13.43%	73.45%

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las encuestas

En promedio, los estudiantes (85.82%) mencionaron que en el momento que desde que entraron a estudiar en la universidad hasta la fecha han cambiado drásticamente sus hábitos de alimentación por diversos factores, tales como: universidad de tiempo completo, exceso de carga académica, ubicación geográfica, falta de oferta de productos saludables y precios accesibles, por consiguiente la mayoría (68.83%) sienten vulnerabilidad alimentaria por ser susceptibles a no tener el acceso a una alimentación saludable, nutritiva y culturalmente aceptable. En este sentido, el 92.3% argumentó estar estresado y por ende, consumen en exceso productos altos en calorías. ver gráfica 1.

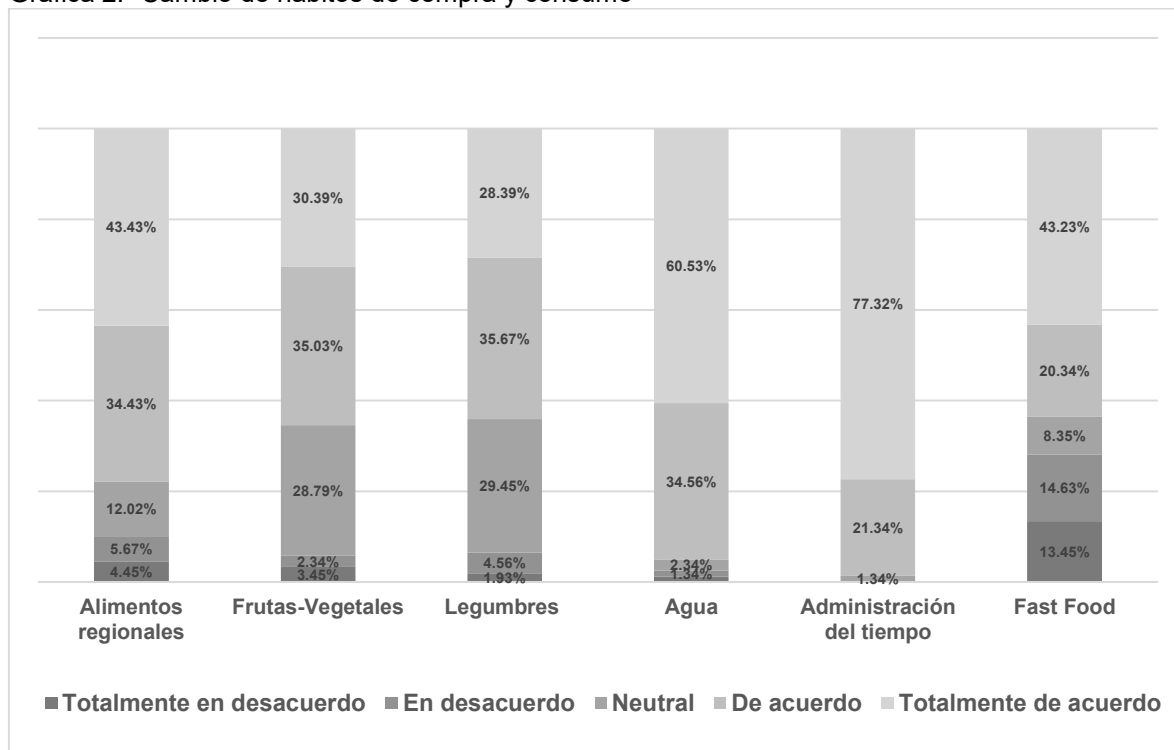
Gráfica 1.- Hábitos de compra y consumo



Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las encuestas

En la gráfica 2, podemos observar que los estudiantes estarían dispuestos a dar un cambio radical en sus hábitos alimenticios y que estarían dispuestos a dejar la *Fast Food* y tomar cartas en el asunto para administrarse correctamente en sus tiempos, porque consideran que mejorarían su rendimiento académico, peso, salud, nivel de estrés y energía. Así mismo, estarían dispuestos a consumir alimentos regionales y saludables, siempre y cuando se haga una propuesta de venta por parte de la cafetería de la universidad, de igual forma con sus compañeros que se dedican a la venta, e inclusive invitar a los locales instalados alrededor de la universidad que hagan la inclusión de platillos regionales y saludables. Los estudiantes consideran que puede ser difícil y tomar tiempo en realizar estos cambios, pero al plantearles cuáles serían sus ventajas de hacer ese cambio, estarían dispuestos a dar ese gran paso, para dar un giro en su vida diaria y mejorar en todos los sentidos, tanto física como mental y económicamente.

Gráfica 2.- Cambio de hábitos de compra y consumo



Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las encuestas

CONCLUSIONES

Como medidas a fin de salvaguardar la salud humana que se coaliga con la implementación de políticas alimentarias, se establecen como parte para la protección y fomento a la diversidad alimentaria, las siguientes estrategias a fin de cumplimentar el mandato constitucional del Derecho a la Alimentación Cultural:

1. Implementar una educación alimentaria desde temprana edad a fin de que identifiquen los alimentos nativos de su comunidad, con ello se aborda la concientización sobre los hábitos alimentarios.
2. Salvaguardar y promocionar platillos regionales, como parte de su desarrollo físico, también añadir el aspecto cultural como una medida para la conservación de su herencia cultural.
3. Implementar un plan de rescate de plantas o variedades vegetales nativas de dicha región, a fin de mantener de manera prolongada el consumo de estos y con ello procurar el equilibrio ecológico de la zona,
4. Realizar un plan de reproducción de animales nativos que se encuentren en peligro de pérdida, con la finalidad de contribuir y mantener el equilibrio ecológico que fortalece la biodiversidad.

BIBLIOGRAFÍA

- Barutti, Soledad, Mala Leche, Planeta, Mexico, 2019,
- Bauman, Zygmunt. ¿La riqueza de unos pocos nos beneficia a todos?, Paidós, España, 2014, pag. 79-81
- Ferrajoli, Luigi, Derecho y razón, 6a edición, Trotta, Madrid, 2004, pag. 916
- Kymlicka, Will y Straehle, Christine, Cosmopolitismo, Estado-Nación y nacionalismo de las minorías. II-UNAM, Mexico, 2003, pag. 40

- Morin, Edgar, La via. Paidos, Madrid, 2011, pag. 204
- Pérez Luño, Antonio Enrique, La universalidad de los derechos humanos y el Estado constitucional, N° 23, Serie de Teoria Juridica y Filosofia del Derecho, Universidad Externado de Colombia, Bogota, 2002, pag. 83
- Pisarello Prados, Gerardo, "El Estado Social como Estado constitucional: mejores garantias, mas democracia" en Abramovich, Víctor, J. Añon, María y Curtis, Christian (Coords).
- Rentería Díaz, Adrián, La tutela de los derechos en una sociedad democratica, Ediciones Coyoacan, Mexico, 2014, pag. 170.