



## LAS LADRILLERAS EN GUANAJUATO: UN ABORDAJE DESDE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

C. Rebeca Monroy Torres

Laboratorio de Nutrición Ambiental y Seguridad Alimentaria, Departamento de Medicina y Nutrición,  
División de Ciencias de la Salud, Universidad de Guanajuato, Campus León

[rmonroy79@gmail.com](mailto:rmonroy79@gmail.com)

La seguridad alimentaria y Nutricional (SAN) es el “*acceso continuo y permanente a una alimentación que nutra, que sea acorde a la cultura y la región de las personas*” y que se estudia desde sus cuatro pilares, *estabilidad, disponibilidad, accesibilidad e incorporación biológica*, ha vuelto complejo no sólo su comprensión sino como materializar su cumplimiento a través de acciones coordinadas, transversales e intersectoriales.

La comunidad de las Ladrilleras del Refugio es una población reubicada en los 80's por el crecimiento urbano de la Ciudad de León, cuya principal actividad económica es la producción de ladrillo de manera artesanal, un empleo informal que representa una actividad de riesgo por las condiciones precarias en tecnología y el tipo de combustible que generan contaminantes que afectan principalmente a la salud de los trabajadores además de su dispersión al medio ambiente afectando también a los grupos vulnerables como los niños, niñas, mujeres embarazadas y adultos mayores. La contaminación del aire coadyuva al incremento de casos de enfermedades y riesgos como talla baja, leucemia, deterioro neurológico, enfermedades respiratorias (asma), siendo los contaminantes primarios que generan las ladrilleras Óxidos de carbono (CO), Compuestos nitrogenados (NOx, NH3, N2O), Compuestos azufrados (SOx, SO2), material particulado (MP10 y MP2,5), hidrocarburos, metales y compuestos orgánicos volátiles VOCs entre los principales

Los productores tienen varios años tratando de poder implementar normatividades y tecnología menos contaminante, pero no habían podido encontrar apoyo, considerándose una comunidad relegada y rezagada. A pesar del impacto ambiental y a la salud, la priorización de necesidades no es la alimentación, la nutrición y por ende la salud, con un mayor consumo de productos ultraprocesados (bebidas azucaradas, refrescos y otros productos altos en grasas y azúcares) de fácil acceso físico y económico en los lugares de expendio, por lo que la prioridad recae en lograr implementar tecnología a sus hornos que disminuyan las emisiones de contaminantes y por ende cumplir con una normatividad ambiental pero para ello requieren el título de propiedad del terreno. La necesidad económica es prioridad para cualquier comunidad o población. Por lo que derivado de estas prioridades detectadas y previamente solicitadas a investigadoras de las Universidad de Guanajuato por parte de algunos productores de ladrillo, llevó a implementar el programa “*Capacitar a los productores de ladrillo a través de la sensibilización al acceso a la información, para lograr una producción de ladrillo de acuerdo con las principales normas ambientales, buenas prácticas de producción sustentables que mejore la calidad del aire y por ende la salud en la comunidad de Las Ladrilleras del Refugio*”. El programa permitió un diálogo con el gobierno de forma indirecta con un acompañamiento tripartita (Sociedad civil, academia y la investigación) y con ello posicionar a la comunidad y al sector Ladrillero desde la mirada de derechos humanos. Actualmente se han logrado avances importantes desde el Gobierno Estatal con la integración de una Comisión Mixta que atenderá el problema de las Ladrilleras en Guanajuato así como el Lanzamiento de la Estrategia Integral. La seguridad alimentaria requiere acciones intersectoriales, debe integrarse considerando su complejidad (salud, económica, cultural, educativa, social, política y ambiental) principalmente en los grupos vulnerables, ya que una sociedad no puede ser plenamente democrática mientras persistan la desigualdad, la discriminación, y la violencia.