



ETNA TORRES QUIROZ

Doble diplomado en Ecología Internacional (Universidad de Sherbrooke, Canadá y El Colegio de la Frontera Sur, México)

Estoy interesada en los aspectos socioeconómicos de las estrategias y políticas de conservación y explotación responsable del medio ambiente. Me enfoco en la seguridad alimentaria, conservación, calidad del suelo, agricultura urbana, y en la participación social en la conservación del entorno.

Ecología y alimentación.

Para mí, la alimentación es la base fundamental del funcionamiento de nuestro organismo y de la sociedad. Desde el suelo que sustenta hasta la persona que prepara los alimentos, cada elección que hacemos como consumidores impacta la presión sobre el medio ambiente, haciéndola más o menos significativa. Es crucial considerar los sistemas agrícolas empleados, así como los métodos de conservación y transporte de los alimentos.

Sin embargo, tomar decisiones informadas sobre nuestra alimentación puede ser difícil cuando la información no es clara para el consumidor. Esta dificultad se agrava cuando consideramos que cada persona tiene diferentes prioridades al comprar alimentos. ¿Preferimos productos respetuosos con el medio ambiente, sabrosos, producidos localmente, económicos, o rápidos de preparar? Todo depende de nuestro estilo de vida, estatus social y el acceso a la información disponible.

Otro aspecto importante en la cadena alimentaria son los restaurantes, cuya oferta depende de la situación socio-política de cada país. En Bélgica, por ejemplo, la oferta es amplia, con una diversidad de platos internacionales. Sin embargo, la preparación de platos que requieren ingredientes no locales ejerce una gran presión sobre el medio ambiente, además del desperdicio alimentario generado tanto por restaurantes como por supermercados.

Por todo esto, me enfoco en la alimentación como una vía hacia la mejora de la calidad ambiental. Creo que la producción local de alimentos, la comida casera, y la recuperación de variedades ancestrales y locales de granos pueden ayudarnos a tener una mejor calidad de vida y a enfrentar de manera más efectiva el calentamiento global y sus repercusiones en nuestra producción alimentaria.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

2020-2022. Empleada polivalente en "Le Comptoir Local" - Alimentación local, seguridad alimentaria, lucha contra el desperdicio alimentario. **09-12/2019.** Temporera en "Le Champignon de Bruxelles" - Técnicas de laboratorio, agricultura urbana, economía circular, producción local y orgánica. **06-11/2018.** Jefa de cocina en ASBL "Cultureghem" - Seguridad alimentaria, cero desperdicio, participación social. **2016-2017.** Proyecto personal: Cultivo de hongos - Técnicas de laboratorio, seguridad alimentaria, agricultura urbana. **2015.** Ensayo sobre el potencial de una variedad antigua de arroz en suelos salinizados - Universidad de Sherbrooke y El Colegio de la Frontera Sur Seguridad alimentaria, calidad del suelo. **05-10/2014.** Pasantía en el Instituto de Investigaciones Agrícolas de Senegal (ISRA) - Estudio de suelos en tierras salinizadas en Fatick, Senegal. **2012-2013.** Asistente de investigación en el Laboratorio de Sistemas Ecológicos, UAM. **2010-2011.** Coordinadora de proyectos de conservación de suelos en parcelas agrícolas Gobierno de la Ciudad de México.