

SOBERANÍA ALIMENTARIA ES TRABAJAR CON NUESTRAS MANOS LO QUE ESTÁ EN NUESTRA CABEZA

**Entrevista con Willy Urizar, miembro de
Tenamaste, Guatemala**

**Alejandra Guzmán Luna,
Willy Urizar,
Uribe Guzmán,
Rudy Rodríguez**

La comprensión de pedagogías liberadoras como la educación popular y la metodología Campesino a Campesino (CaC), hasta entonces más leída que vivida por mí, tomó sentido cuando conocí a Tenamaste en 2021. Willy y Uribe, dos de los tres miembros de la organización Tenamaste, ubicada en Guatemala, se presentaron en la comunidad de Puerto Rico, Sierra Madre de Chiapas, para facilitar un taller (que más abajo vamos a narrar) con las familias campesinas cafeticultoras. Me sorprendió que prácticamente no llevaban ningún material. Con un poco de desconfianza, pensé: "¿A poco van a improvisar todo?". Sin embargo, al observar a Tenamaste en acción entendí mejor. Me di cuenta de cómo las pedagogías liberadoras en el medio rural se basan en un conocimiento profundo del campo, en recursos bioculturales locales, en el diálogo de saberes y, quizás, sobre todo, en confiar en la experiencia y saberes de las familias campesinas. La labor de Tenamaste se asemeja a un telar que, de manera artesanal y a pequeña escala, conecta saberes, creatividad y recursos locales para tejer soberanía alimentaria a la medida de las familias campesinas.





Para ese taller, llegamos al patio de una familia, y en un par de horas identificamos y vacunamos algunas plantas de papaya de una infección por virus, nutrinos árboles de aguacates, hicimos alimento balanceado para peces y gallinas, aprendimos cómo oxigenar una alberca de cría de tilapias. Todo con elementos locales y en un ejercicio diálogo de saberes de raíz maya, etnoveterinaria y agroecología entre los Tenamastes y las y los campesinos: “no, ese molcajete no nos sirve porque es de cemento, necesitamos uno tradicional de piedra para que suelte minerales”; “si el árbol nos da su fruta, nosotros necesitamos regresarle nutrientes a la madre tierra”.



Fotografía. Taller de Tenamaste con cafeicultores de la Sierra Madre de Chiapas

Las pedagogías liberadoras como CaC han sido el vehículo ideal para promover el aprendizaje transformador que conduce a la soberanía alimentaria¹ en experiencias icónicas como la ANAP² en Cuba, CEDICAM³ en la mixteca Oaxaqueña o el Grupo Vicente Guerrero⁴ en Tlaxcala. Estas experiencias se han visto enriquecidas por la diáspora guatemalteca en los años 80s y 90s por el conflicto armado. La pedagogía de Tenamaste ilustra la perspectiva de Freire con respecto a la comunicación rural⁵, cuando la educación se vuelve un diálogo y comunicación.

1. Holt-Giménez, E. (2006). *Campesino a campesino: voices from Latin America's farmer to farmer movement for sustainable agriculture*. Food first books.

2. ANAP: Asociación Nacional de Pequeños Productores https://upr-info.org/sites/default/files/country-document/2024-01/ANAP_UPR44_CUB_S_Main.pdf. 3

3. CEDICAM: Centro de Desarrollo Integral Campesino de la Mixteca “Hita Nuni” A. C. <https://www.goldmanprize.org/recipient/jesus-leon-santos/>

4. Grupo Vicente Guerrero <https://gvgtlaxcala.org/feria-del-maiz/>

5. Freire, P. (2017). *¿Extensión o comunicación?: la concientización en el medio rural*.

Tenamaste, como educador rural, no transmite o invade las prácticas con su conocimiento, sino que problematiza con las personas campesinas; así, ambas partes aprenden cuando lo que ya se conoce se transforma y reinventa. Conozcamos más de Tenamaste en sus palabras.

Entrevista

Llevé a cabo la entrevista a Willy Urizar (WU), uno de los tres miembros de Tenamaste, por medio de notas de voz por mensajería instantánea con base en una guía previamente compartida en octubre del 2024.

Alejandra Guzmán Luna (AGL): ¿Qué es y cómo surge Tenamaste?

WU: Somos un grupo de tres amigos que nos encontrábamos hace dieciséis años trabajando en diferentes espacios de capacitación en agroecología, permacultura, crianza de animales a nivel local. Toda la producción pecuaria endógena lo que se llama etnoveterinaria o ganadería orgánica. Nosotros tenemos estudios aquí en Guatemala y en otros lados, pero arrancamos trabajando metodologías populares, de Campesino a Campesino, pedagogía de aprender haciendo. Entonces, decidimos juntar a nuestros grupos. Empezamos a crear un poco más de sinergias para que entre ellos y ellas se conocieran. Así surge Tenamaste, decidimos crear espacios donde la gente empezara a trabajar, a ver, y a teorizar.

Tenamaste significa las tres piedras donde antes se asentaba el comal y se cocinaban nuestros alimentos. Y como nosotros somos tres y tenemos características muy parecidas, decidimos ponerle así. Es un trabajo creo yo muy de dedicación, de devoción.

Tenamaste es la unión de fuerzas, de trabajo que nos permite visualizar y que nos permite entender que hay muchas necesidad de extensionismo, de agrónomos y veterinarios y campesinos y comadronas y bueno, todas las especializaciones que se puedan tener y que se han estado perdiendo, y nosotros las recuperamos día con día.

AGL: ¿Cuál es la labor de ustedes, en dónde y con quién la llevan a cabo?

WU: Regularmente nuestro trabajo está dirigido a grupos campesinos, el mayor número está siempre con las mujeres. Es triste nuestro contexto, porque los hombres o salen a trabajar o no están porque se han ido al norte y mandan remesas. Nos alimentamos de procesos que van surgiendo en las organizaciones campesinas, con grupos que regularmente no son atendidos ni por el gobierno, ni por otras organizaciones, o si son atendidos por otras organizaciones locales queda muy convencional⁶ ese tipo de conocimiento.

Por otro lado, hay una minoría tal vez un 10% de estudiantes. Vamos a universidades diversas desde una educación básica hasta posgrados. Al menos aquí en Guatemala estamos trabajando como con tres universidades, también con Manos Campesinas y con otras asociaciones locales de primero y segundo grado. En México, hemos trabajado con el Ecosur, y ProNatura.

A la fecha tenemos un promedio de ocho organizaciones a las que apoyamos anualmente en procesos de fortalecimiento, de capacitación, también de todo lo que son temas propiamente de recuperación de suelos, filtrado de aguas, recuperación de especies. Últimamente hemos estado en Honduras, El Salvador, un poco en Nicaragua, México y otros países centroamericanos. Pero Guatemala se lleva como a más del sesenta por ciento del trabajo de Tenamaste, diría yo.

AGL: Para ustedes ¿Qué es la soberanía alimentaria?

WU: Básicamente es trabajar con nuestras manos lo que en nuestra parcela humana, que es nuestra cabeza. Es todo el aprendizaje para producir nuestro alimento, no nuestra comida, sino nuestro alimento, en un concepto pequeño.

Con eso, yo puedo lograr muchas cosas alrededor de mi familia primero, enseguida de mis grupos comunitarios, segundo de mi comunidad. Y así que se vaya extendiendo como una espiral, pero nace de la necesidad de mi familia, entender desde lo íntimo, qué es la herbolaria local, cómo a través de ello puedo nutrir a mi familia.

6. Haciendo referencia al uso de paquetes tecnológicos que pueden incorporar agroquímicos y semillas mejoradas.





Porque yo puedo entender que el alimento está ahí, que no me lo tienen que traer, que no me lo tienen que regalar, sino me tienen que expandir mi conocimiento para que yo haga cosas en pro de mi alimentación. De ahí la suma de todos los conocimientos que pueda obtener siempre, que sean afines.

AGL: En su contexto, ¿Quiénes serían los actores claves para alcanzar la soberanía alimentaria?

WU: Definitivamente los actores clave siempre van a ser las familias. De nada me sirve que la gente tenga alimentos orgánicos, si no los sabe producir, si los está produciendo nada más un sector de la población.

Claro, hay actores también que debemos tener identificados con claridad, que podríamos ser nosotros (Tenamaste). Aunque nosotros nos consideramos parte de las comunidades.

Aquí hay organizaciones afines y que estamos luchando por recuperar nuestras semillas criollas, porque entendamos más la parcela humana, el suelo, o sea lo que conocemos como la madre tierra, como todos los factores que la están destruyendo.

Y por otro lado nos gustaría que el sector gobierno o que el sector de empresas también logrará sumarse en pro de, de entender que la gente necesita su propio maíz, su propio frijol, sus propias verduras, sus propias hierbas, sus propios animales criollos y nativos. Pero, esto está costando, ¿Verdad? Porque claro, las empresas, las grandes quieren simplemente su cuchara ahí y aprovecharse de la gente. Entonces, hay algunos esfuerzos, pero muy muy lejanos, de algunas personas que trabajan en algunas entidades de gobierno que tienen buenas intenciones. Me da pena decirlo, pero, creo que la intención más grande no supera a la acción más chiquita que podamos hacer.

AGL: ¿Es realmente posible alcanzar la soberanía alimentaria? ¿O dirían que es solamente una referencia que nos va orientando para avanzar?

WU: Si somos realistas, va a costar. O sea, la soberanía alimentaria no se va a lograr al cien, tristemente, porque en la publicidad, los invasores que tenemos son muy potentes, son muy fuertes y nuestro nivel educativo es muy bajo.

A favor podemos entender que, si hay cien familias en una comunidad, yo diría que unas treinta familias podrán alimentarse de mejor manera. Si tal vez no al cien por ciento sano, entender que ya no tienen que consumir tanto cosas que vienen empaquetadas, enfrascadas, embotelladas y comer sales, azúcares, grasas.

Entonces, cuando se entiende eso en las familias, yo diría que estas treinta de las cien, están tratando de concienciar más. De entender que las enfermedades, las medicinas, los pagos de traslados de enfermos y que todo eso tiene altos costos y grandes consecuencias. Entonces, ellos sí están cambiando, ellos ya te hablan de qué se están consumiendo sus hierbas, que las produjeron ellos y que sanamente están haciendo abonos de todo lo orgánico, los desechos los están procesando, todos los estiércoles, se recicla agua. Hacen el intento.

En los años que Tenamaste lleva que son dieciséis, hemos visto cambios y podemos poner de familias referentes, pero no tenemos la sartén por el mango tristemente.



AGL: ¿Cuáles son los principales retos que ustedes ven en el camino hacia la soberanía alimentaria?

WU: Enfrentamos situaciones adversas grandes. Por ejemplo, tratar de demostrarle al sector agropecuario que la gente campesina a través de recursos de promotoría y de extensión agropecuaria puede entender que los paquetes tecnológicos que nos venden las grandes empresas, no ayudan mucho. Para mí, eso es un reto grande y estamos en ello, estamos en esa lucha y estamos ganando espacios, pero va muy lento.

A través de algunas redes que tenemos acá en Guatemala, se puede bregar la parte política. Al menos acá se han detenido cosas muy grandes que se vienen. Por ejemplo, querían patentizar directamente semillas hace unos cuatro años, acá se les puso la ley Monsanto, nosotros le pusimos ese nombre. Querían meter los transgénicos, y se ha logrado detener.

También seguir bregando en esa parte política, en donde podemos dar a conocer nuestros productos desde una semilla hasta algo que se puede conservar; una fruta que exista en abundancia.

En la parte animal, tenemos que Guatemala está avanzando mucho con la parte de la producción pecuaria endógena con la etnoveterinaria. Puedo decir con mucho orgullo, pero sin querer alardear, que Tenamaste es uno de los bastiones en etnoveterinaria y en ganadería orgánica a nivel de consumo animal familiar. Vamos avanzando y tenemos bastante experiencia gracias a la apertura que tiene la gente acá de producir sanamente sus animales, estamos logrando avanzar.

Entonces, para mí también ese es un reto de tener la peña⁷ de las grandes empresas que nos quieren vender carnes, huevos, leche, todo. Para nosotros es un reto que se logre regresar a aquellos años, donde los abuelos y las abuelas, lograban producir su propia comida y no la dependencia de grandes empresas que te vengan a vender.

7. Se refiere a la agrupación de alianzas poderosas dentro de los imperios alimentarios.





AGL: ¿Nos pueden compartir algún caso inspirador sobre soberanía alimentaria?

WU: Aquí cerca de donde vivimos nosotros en el occidente de Guatemala, está Don César y su familia. Ellos en unos ocho o diez años han logrado hacer una interconexión. Don César tiene vacas, cerdos, pollos, chuntos o chompites o pavos, y en el área vegetal está produciendo con huertos permaculturales, al menos unas quince especies de hortalizas, unas veinte tal vez de plantas medicinales, y todo con el complemento del abono de los animales. Don César y Doña Lulu, su esposa, se han capacitado al menos por todo este tiempo, y ellos viven de eso.

Además, como parte complementaria, de los ingresos económicos a la familia, ellos tienen un espacio en donde nosotros como Tenamaste le hemos apoyado para que sirva como un Centro de Capacitación Comunitaria. Obviamente cada que llega ahí un grupo, ellos tienen que costear su alimentación y parte del costo también de los facilitadores que somos nosotros para poder seguir sumando conocimiento.

Entonces Don César es una persona que yo estaría orgulloso de su trabajo, porque ahí se elabora la comida con los insumos agropecuarios que se producen ahí. A Don César nosotros le enseñamos a hacer toda la alimentación de concentrados para sus animales, bloques nutricionales, caldos de vitaminas y minerales. Con la cuestión de medicamentos que se elaboran acá también específicos, jarabes para la tos, pomadas para granos y heridas, desparasitantes naturales. Logramos que la reproducción sea sana. Este señor en dos ocasiones ha tenido partos de vacas donde han nacido trillizas. Y gemelas con los chivitos. Entonces ha sido una bonita oportunidad para dar a conocer a los medios que es una persona que trabaja sanamente, y por eso es que tiene logros. Obviamente Doña Lulu es el complemento ideal, porque ella es la que cocina, la que controla con todos los repelentes y abonos naturales todo lo que tiene que ver con la parcela. Hay mercaditos, llevan productos, hacen ventas, tienen ingresos también, y ellos viven de esto. Entonces yo sí podría decir que es un caso muy interesante, tal vez no exitoso al cien, pero tiene muchas bases firmes.

Por el estilo hay otras familias que están alrededor del concepto de soberanía alimentaria con las cuales hemos trabajado, hemos logrado éxito, pero no está todo enlazado. Más bien son familias que tenemos trabajando, digamos por la lucha de especies nativas y están recuperando especies.

Como equipo, Tenamaste tenemos una granjita se llama la Granjita Connie y ahí hemos logrado trabajar la recuperación de especies criollas y nativas. Ahí tenemos un caso exitoso también, no sólo para la producción de semillas, sino también que esa semilla esté en bancos vivos. O sea nuevamente sembradas y que se sigan seleccionando. También se tiene la experiencia de todo el zoo mejoramiento participativo con especies nativas de criollas y de la región. Específicamente con gallinas hemos estado logrando sacar lotes de unos trescientos pollos en cada temporada, o sea cada dos o dos meses y medio. Y se vienen sacando para poder distribuir en la zona misma, sin hacer mucho traslado y de ahí lo demás se consume. Entonces este es un caso exitoso también el de Granjita Connie, que está aunado con Tenamaste.

