

ALIMENTO CON RAÍCES: LA COOPERATIVA LUM NASOMO DE LA UNIVERSIDAD MOXVIQUIL Y SU IMPORTANCIA PARA LAS TRANSICIONES AGROECOLÓGICAS

Luisa Fernanda Palacios

El presente trabajo es fruto de un esfuerzo colectivo de la comunidad de aprendizaje de la Licenciatura de Autogestión Sustentable del Territorio (LAST) de la Universidad Moxviquil, ubicada en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México. En este documento asumo el rol de compiladora de información, realizado para una sistematización de experiencias enmarcada en la tesis “Estrategias pedagógicas para la territorialización de la agroecología: aportes desde una licenciatura con enfoque campesino e indígena en Chiapas” de la Maestría de Agroecología de El Colegio de la Frontera Sur.



“Después de estar siete horas sentadas en una combi, llegamos a Nuevo Jericó, Palenque, Chiapas, para la escuela campesina. Descargamos las cosas de la camioneta y empezamos a acomodarnos en los espacios de descanso. Mary deja sus cosas a un lado y se sienta en la mesa principal, junto con unos formatos y una báscula. Es la encargada de recibir los alimentos que traen sus compañeros para comer durante la semana. Van pasando de una a una, poniendo sus productos en la mesa, que se va convirtiendo en un mosaico abundante, colorido y hermoso. Mary anota el producto, la cantidad, la comunidad de procedencia, el tipo de producción, y otros datos más. Esta labor la realiza siempre al principio de cada concentración, y es la encargada de pasar estos datos a otras comisiones de la cooperativa. Ya que está todo en la mesa, juntas hacemos el menú de la semana, con alegría en los rostros, nombramos lo afortunadas que somos de poder alimentarnos de productos sanos producidos por manos conocidas y con mucho amor. Hay alimentos nuevos, variados, locales, y con ellos inventamos recetas nuevas que nos alimenten y nos ayuden a sostenernos en las jornadas de trabajo” (Diario de campo de Luisa Palacios, 2023).

Lum Nasomo significa “sobre la tierra”, donde Lum proviene de los idiomas cho’ol, tsotsil y tseltal, y Nasomo del zoque. Este nombre representa a la cooperativa de alimentos de Moxviquil, un espacio colectivo creado en 2018 por estudiantes de LAST para garantizar el abastecimiento de alimentos durante sus semanas de concentración académica (Palacios, 2024). La cooperativa tiene múltiples propósitos: mejorar la alimentación durante la estancia en Moxviquil, generar ingresos que apoyen los gastos educativos y consolidar un espacio de aprendizaje basado en la práctica colectiva. A través de su labor, promueve valores como la solidaridad, la ayuda mutua y la producción agroecológica, artesanal y comunitaria. Además, busca fortalecer una red de economía solidaria entre los estudiantes y sus territorios de origen (Cooperativa Lum Nasomo, 2018).

La cooperativa nació después de varios intentos de proyectos de economía solidaria dentro de la licenciatura. Se consolidó en el 2018 cuando Alejandro Ramírez se integró a la colectiva docente y al equipo coordinador de la LAST; llegó con su experiencia y la puso en marcha, inspirado en el trabajo previo con la cooperativa Tosepan Titataniske en la sierra norte de Puebla.



Figura 1. Mary recibiendo los alimentos de la cooperativa.

Foto. Luisa Fernanda Palacios.

La idea para Moxviquil fue hacer una cooperativa de estudiantes que pudiera abastecer el comedor de la universidad, inicialmente en las concentraciones de la licenciatura, donde llegaron a un acuerdo en el que a les estudiantes se les garantizara la compra de su producción. La idea fue muy bien recibida en la comunidad de aprendizaje, y se puso en marcha en octubre del 2018, de forma participativa se empezó con el proceso de diseño y construcción (Alejandro, facilitador, entrevista personal, abril 2023).

En sus inicios, el funcionamiento de la cooperativa consistía en que les estudiantes diseñaran un menú para la semana de la siguiente concentración. A partir de este, elaboraban una lista de productos necesarios e identificaban qué alimentos podían aportar desde su propia producción, la de sus familias o incluso la de sus comunidades. Con el tiempo, los menús fueron ajustándose para responder mejor a la producción de los estudiantes, lo que transformó la alimentación dentro de la comunidad de aprendizaje de la licenciatura. Así, comenzaron a incorporarse ingredientes provenientes de diversas regiones, como Los Altos, la zona zoque, la selva y la meseta comiteca. Con el tiempo, este proceso evolucionó y, actualmente, el menú semanal se elabora con base en los alimentos que les estudiantes llevan a la concentración (Alejandro, facilitador, entrevista personal, 2023).

Les integrantes de la cooperativa Lum Nasomo tienen la oportunidad de vender a la universidad los alimentos producidos por ellos mismos, sus familias o personas cercanas en sus comunidades. “No necesariamente tiene que ser que lo produzcamos, pero tiene que ser de alguna cooperativa o de tu familia. Por ejemplo, nosotras no cultivamos nada, pero mi abuelo siembra; en algunas ocasiones he traído piña, pacaya, chapay, y ya, el dinero se lo entrego a mis tíos abuelos o se los pago allá” (Mary, estudiante de LAST, entrevista personal, 2023). Según el reglamento para ser parte de la cooperativa se requiere lo siguiente:

- i) Ser o haber sido parte de la comunidad de aprendizaje de LAST
- ii) Buscar el beneficio colectivo sobre el beneficio individual
- iii) Participar en alguna de las comisiones de trabajo de Moxviquil
- iv) Ofrecer productos de producción local y libres de intermediarios

Las comisiones son los pilares que sostienen el proceso, “La funcionalidad de la cooperativa es por comisiones, donde cada uno asume un rol, en el que, si una cosa falla, pues falla en las demás. Todo está como conectado, de ello dependen muchas cosas, nuestra alimentación, todo” (José, estudiante de LAST, entrevista personal, 2023).

Las comisiones son las siguientes:

- **Comisión de acopio:** Encargada de recibir y registrar los productos anotando toda la información, con fecha, responsable, productos, unidad de medida, cantidad esperada, cantidad entregada, precio por unidad y total. El tipo de producción, si es familiar, comunitaria, agroecológica, de colectiva organizada, producción artesanal y/o producción de egresados.
- **Comisión de ventas:** Tiene la tarea de recibir los productos registrados por la comisión de acopio, haciendo la nota de remisión, entregar en cocina y pedir que se firme el recibo. Cada mes debe hacer las cuentas y entregarlas a tesorería.

- **Consejo de administración:** En este consejo están los cargos de gobierno de la cooperativa, integrados por presidencia, secretaría y tesorería. Cada uno de estos cargos tienen dos representantes, para garantizar la equidad de género en la representación. Esta comisión debe convocar y moderar las asambleas, escribir los acuerdos, acordar la constitución de comisiones especiales y representar a la cooperativa en trámites y actos.
- **Consejo de vigilancia:** Se encargan de estar atentas a que las comisiones y consejo de administración cumplan las obligaciones acordadas de manera oportuna.

La asamblea es el principal espacio de diálogo y toma de decisiones dentro de la cooperativa. Se lleva a cabo al menos una vez por concentración, cada mes, y es el único momento en el que pueden acordarse modificaciones a los estatutos, presentarse informes de actividades, planificarse procesos, aplicarse sanciones, redistribuirse las comisiones y compartirse reflexiones y sentipensares. La participación en la asamblea es obligatoria para todos los integrantes (Cooperativa Lum Nasomo, 2018).

Además de la construcción de la estructura organizativa, la comunidad de aprendizaje de LAST, diseñó en colectivo uno de los insumos más valiosos, una metodología propia para calcular los precios justos que sirve a la cooperativa para tejer la construcción de economías alternativas (Fig. 2). Esto lo hicieron en el marco de las reflexiones sobre lo que significa generar relaciones justas de intercambio económico y dignificar el trabajo de las personas productoras (Cooperativa Lum Nasomo, 2019).

“Pues para establecer precios hay una metodología, entonces el precio justo es como por ejemplo calcular todo desde que siembras, la distancia que traerlo hasta que es calcular todo, el tiempo que le pones para trabajarlo y ya con eso es como hacer como ejercicios matemáticos ahí y ya con eso” (Lucía, estudiante de LAST, entrevista personal, 2023).

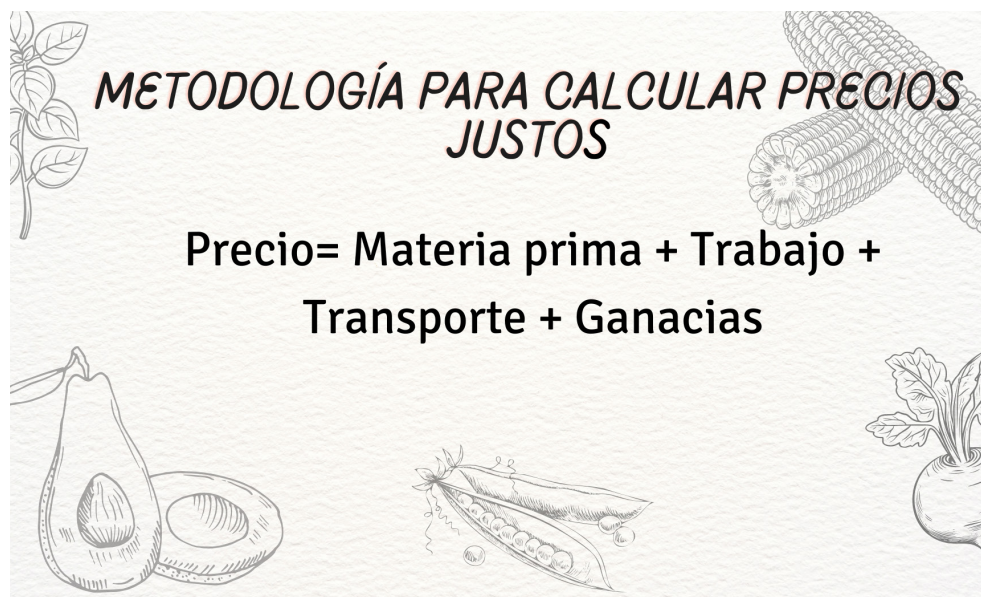


Figura 2. Fórmula para calcular precios justos.

Fuente: Metodología para calcular precios justos. Cooperativa Lum Nasomo de la Licenciatura en Autogestión Sustentable del Territorio.

Elaboración propia.

Esta fórmula está desglosada en cada uno de sus componentes en el documento Metodología para calcular precios justos, realizado por la Cooperativa Lum Nasomo en el año 2019. Desde esta colectividad proponen poder calcular el precio final de los productos con la siguiente fórmula:

Precio (Pr)= Mp (materia prima) + T (trabajo) + Tr (transporte) + Ga (ganancias)

Para calcular los costos de las materias primas necesarias para la producción es necesario tomar en cuenta el uso de la energía, las materias primas, y los medios productivos como las semillas, abonos, materiales, aceites, etc. Para el cálculo desde la cooperativa proponen la siguiente fórmula:

MP (Materia prima) = CMP (Costos de materia prima)/CPr (Cantidad de producto)

De esta manera, reflexionar sobre la valoración del trabajo implica considerar el proceso creativo y el tiempo dedicado a la producción, siendo una inversión de tiempo y energía. Poner un valor a esta dedicación se vuelve una cuestión significativa.

Tras una reflexión colectiva, desde la cooperativa concluyeron que lo más apropiado sería establecer un valor consensuado para una jornada de trabajo justa que abone a la educación, salud y ahorro para la vejez; además de la supervivencia.

La fórmula para calcular la hora de trabajo (Ht) es:

$$\mathbf{Ht \text{ (hora de trabajo) = S (supervivencia) + E (educación) + Sa (salud) + A (ahorro)}}$$

Con este costo es posible calcular el trabajo para reemplazarlo en la fórmula del precio justo

$$\mathbf{T \text{ (trabajo)= Jt (jornada de trabajo) /CPr (Cantidad de producto)}}$$

El costo de producción se puede obtener con los valores de materias primas y de trabajo con la siguiente fórmula

$$\mathbf{Costo \text{ de producción (CP)= MP (materias primas) +T (Trabajo)}}$$

Para determinar una ganancia que desde la cooperativa consideran justa, optaron por establecer un margen del 10%. Es crucial destacar que este porcentaje se calcula exclusivamente sobre el costo de producción y no incorpora los gastos de transporte que pudieran estar incluidos en el precio final.

$$\mathbf{Ga \text{ (ganancias)= CP (costos de producción) x 0.1}}$$

Esta guía sirve de base para poner los precios de venta a la cooperativa, sin embargo cada persona es autónoma en decidir el precio de venta de sus productos. Por otro lado, cada persona asociada a la cooperativa debe dar un 10% del costo total del producto a un fondo común, que por consenso de la asamblea se ha utilizado en diferentes actividades estudiantiles. Por ejemplo, la compra de flores y copal para el grupo de danzas de Moxviquil, la compra de una bocina, y comida para hacer un convivio de despedida para las generaciones que egresan.

Aprendizajes

“La cooperativa a mí me ha servido para gestionarme, es una manera de que podamos traer productos nuestros, de nuestras comunidades, inclusive podemos traer productos de nuestros vecinos que tienen cultivos, y así podemos comprarles sus productos y traerlos acá, y a la vez nos sirve de ayuda para transporte, colegiaturas o gastos externos que nos surgen (José, estudiante, entrevista personal, 2023).”

La cooperativa Lum Nasomo es un espacio de reflexión sobre la comercialización de los alimentos, poniendo énfasis en las fases intermedias y en las desigualdades que pueden surgir en estos procesos. Funciona como un ejemplo práctico para comprender el funcionamiento de una cooperativa, fomentar la autogestión y explorar otras formas organizativas dentro de la economía solidaria. A través de la toma de decisiones democráticas y la rotación de roles en distintas comisiones, se promueve un ejercicio representativo que permite a las juventudes desarrollar habilidades de gestión, participación y organización (Palacios, 2024).

Otro de los puntos importantes es que la manera en que se configuró la cooperativa fue mediante la organización del abasto y no de la comercialización de productos. El primer vínculo se dio con el mercado interno del comedor de Moxviquil, del cual se tenía una demanda asegurada y tenía unos fondos garantizados. Esto permitió que los precios que se manejaban estuvieran al margen de los precios del mercado, y se pudiera desarrollar una metodología propia para calcular los precios justos, mediante el ingreso de todas las variables que dignifican la labor campesina (Palacios, 2024).

El hecho de que la cooperativa cuente con productos locales y de diversas regiones fortalece la soberanía alimentaria y promueve una alimentación sana y variada, beneficiando no solo a los miembros de Lum Nasomo, sino también a la comunidad de aprendizaje que se alimenta en el comedor universitario durante la semana de concentración. Además, el orgullo de disponer de alimentos diversos, con el objetivo de que sean libres de agrotóxicos, impulsa la motivación para continuar o iniciar procesos de transición agroecológica (Palacios, 2024). “Yo hasta el momento traigo panes para vender, pero quiero traer hortalizas, primeramente veremos el huerto de mujeres, y si va bien puede que en algún momento yo pueda traerlo desde ahí” (Mary, estudiante de LAST, entrevista personal, 2023).

La cooperativa Lum Nasomo establece un vínculo directo entre Moxviquil y los territorios de los estudiantes. *“La cooperativa es un factor que ayuda porque constituye una demanda constante de la producción, idealmente agroecológica, porque la cooperativa forma parte de un horizonte que se complementa con todos los demás espacios de la Licenciatura, entonces la idea es hacer este tránsito hacia la agroecología, y la cooperativa lo que garantiza es una demanda constante de la producción.”* (Alejandro, facilitador, entrevista personal, 2023).

En el marco de las agroecologías emancipadoras, uno de los principios fundamentales propuestos por Giraldo y Rosset (2021) es la circulación de los valores de uso dentro de una comunidad. Esto fortalece la consolidación de economías solidarias, como las cooperativas, cuya organización responde a la satisfacción de la reproducción de la vida social según las necesidades de la comunidad, en lugar de regirse por el lucro y las leyes del mercado. Estas dinámicas se desarrollan a través de circuitos cortos y de bajo consumo energético, donde los alimentos mantienen su significado y valor más allá del valor de cambio (Gutiérrez & Salazar, 2015).

Finalmente, la estructura organizativa de la cooperativa Lum Nasomo, donde la asamblea actúa como el máximo órgano de toma de decisiones y las comisiones de trabajo operan con tareas específicas de forma rotativa, responde a uno de los principios fundamentales de las agroecologías emancipadoras: fortalecer el tejido organizativo a través de estructuras propias (Giraldo y Rosset, 2021). El éxito de las economías agroecológicas comunitarias radica, en gran medida, en la capacidad de distribuir el poder dentro de la colectividad, permitiendo que diversas personas asuman responsabilidades esenciales para sostener valores que trascienden el mero valor de cambio (Zibechi, 2007).



Referencias

- Cooperativa Lum Nasomo (2018). *Reglamento interno de la Cooperativa Lum Nasomo*. Universidad Moxviquil. San Cristóbal de Las Casas
- Cooperativa Lum Nasomo. (2019). *Metodología para calcular precios justos*. Universidad Moxviquil. San Cristóbal de Las Casas
- Giraldo, O. y Rosset, P. (2021). *Principios sociales de las agroecologías emancipadoras. Desenvolvimento e Meio Ambiente Seção especial – Territorialización de la agroecología* Vol. 58, p. 708-732
- Gutiérrez, R. y Salazar, H. (2015). *Reproducción comunitaria de la vida. Pensando la transformación social en el presente. El Apantle. Revista de estudios comunitarios*, 1, 21-44.
- Palacios, L. F. (2024). *Estrategias pedagógicas para la territorialización de la agroecología: Aportes desde una licenciatura con enfoque campesino e indígena en Chiapas (Tesis de maestría)*. El Colegio de la Frontera Sur.
- Zibechi, R. (2007). *Dispersar el poder*. Quito: Editorial Abya Yala.