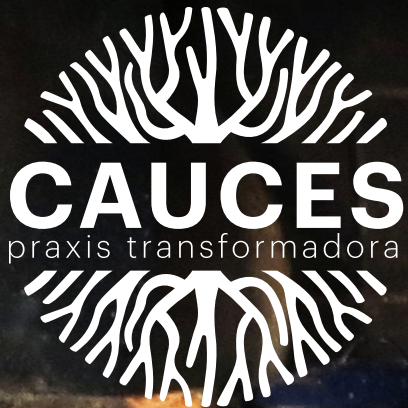






Cauces. Praxis transformadora es una revista electrónica semestral, editada por Juliana Merçon, Karime León Sánchez y Alejandra Guzman Luna. La revista está vinculada a la Maestría en Educación para la Interculturalidad y la Sustentabilidad (MEIS) y al cuerpo académico Territorio, Comunidad, Aprendizaje y Acción Colectiva (TECOAAC) del Instituto de Investigaciones en Educación de la Universidad Veracruzana y a Grupo de Investigación Acción Socioecológica (GIASE). Página electrónica de la revista: www.cauces.mx y dirección electrónica: contacto@cauces.mx. Paseo 112, Nuevo Jalapa, 91198 Xalapa Enríquez. ISSN “en trámite”, con el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Fecha de publicación Julio 2025.

Nutriendo territorios: soberanía y autonomía alimentaria de los pueblos

Cauces. Praxis transformadora es una revista de divulgación con enfoque socioambiental y transdisciplinario, co-creada por el Grupo de Investigación Acción Socioecológica (GIASE), la Maestría en Educación para la Interculturalidad y la Sustentabilidad (MEIS) y el cuerpo académico Territorio, Comunidad, Aprendizaje y Acción Colectiva del Instituto de Investigaciones en Educación (TECOAAC) de la Universidad Veracruzana. Su objetivo es fortalecer la reflexión en torno a procesos colectivos orientados a la transformación y a la justicia socioambiental. Cauces busca ser como árboles que con su follaje captan el agua de lluvia que se infiltra y va formando corrientes, nutriendo ríos y fortaleciendo la transdisciplina y la transformación socio-ecológica. En el fluir de las páginas de la revista, las experiencias de investigación y acción cobran vida desde las diversas voces, lenguas, territorios, saberes, haceres y formas de expresión que nos inspiran a seguir fluyendo en solidaridad y potencia colectiva.

Editoras

Juliana Merçon
Karime León Sánchez
Alejandra Guzmán Luna

Instituto de Investigaciones en Educación, Universidad Veracruzana

Editora Invitada

Amparo Albalat Botana

Comité Editorial

Beatriz Torres Beristain
Bruno Baronnet
Gerardo Alatorre Frenk
Natalia Alonzo Romero Lanning
Natalia Calderón
Rodrigo Zárate Moedano
Verónica de la Hidalga Ledesma
Verónica Moreno Uribe
Zulma Amador

Consejo editorial externo

Alain Santandreu, Consorcio por la Salud, Ambiente y Desarrollo (ECOSAD), Perú
Ana Dorrego Carlón, LEISA Revista de Agroecología, Perú
Ana Tereza Reis da Silva, Universidade de Brasília, Brasil
Boris Marañón Pimentel, Universidad Nacional Autónoma de México, México
Ernesto Méndez, Universidad de Vermont, Estados Unidos
Gisela Illescas Palma, Vinculación y Desarrollo Agroecológico en Café (VIDA A.C.), México
Limbania Vazquez Nava, El Colegio de la Frontera Sur, México
Loni Hensler, Territorios Diversos para la Vida, TerraVida A.C., México
Luisa Paré, Senderos y Encuentros para un Desarrollo Autónomo Sustentable, Sendas A.C., México
Mercedes Cabrera Rosas, Universidad Autónoma de Querétaro, México
Olga Domené, El Colegio de la Frontera Sur, México
Pablo Paño Yáñez, Universidad de Cuenca, Ecuador
Yolanda Jiménez Naranjo, Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca, México

Arte, diseño

Karo Carvajal

Página web

Nía Portilla

Fotografía de portada y contraportada

Thelma Pontes y Karo Carvajal

Editorial	1
° Homenaje a mujeres sembradoras de autonomías y soberanías alimentarias: Doña Glafira (Veracruz) e Itsu (Michoacán) <i>Amparo Albalat Botana</i>	3
CENOTES DE AFECTOS	6
° Flotar en Verde <i>Luis Alexis Rodríguez Cruz</i>	7
° Maíz Chinín <i>Fernando Zavaleta Alavarez</i>	9
° Mi vida en Renhacer <i>Renee Gottwald</i>	11
MANANTIALES REFLEXIVOS	16
° Hormigas <i>Atta</i> , consejos para manejar una plaga deliciosa <i>Estibaliz N. Cuellar (Nodo Tetzapa)</i>	18
° Mujeres de maíz <i>Alma Alfaro Loeza</i>	25
° Recorrer el territorio para aprender y sentipensar formas de fortalecer la economía solidaria en red <i>Laura Jarri y Josefina Acosta Avilés</i>	28
° Caminando una investigación amable y afectiva hacia las soberanías alimentarias <i>Alan Heinze</i>	41
ESPEJOS DE AGUA	48
° CALIATA <i>Iniciativa Caliatá</i>	49
° Soberanía alimentaria es trabajar con nuestras manos lo que está en nuestra cabeza <i>Alejandra Guzmán Luna, Willy Urizar, Uribe Guzmán, Rudy Rodríguez</i>	51
CASCADAS CREATIVAS	64
° Soberanía Alimentaria. Podcast <i>Indira Rodríguez y Monserrat Ramírez</i>	65
° Amor Agrotóxico: El debate <i>Amparo Albalat, Pablo Coarasa (Cheché Dramas) y García N. (Nery G.)</i>	67
° A qué sabe Zaachila <i>Ana Paula Saucedo Rodríguez, Arara Tosnene Álvarez de la Cadena Hernández y Mixtli Barrera Fernández</i>	69
FLUIRES	74
° Alimento con raíces: la cooperativa Lum Nasomo de la Universidad Moxiquil y su importancia para las transiciones agroecológicas <i>Luisa Fernanda Palacios</i>	75
° Manual: un proceso colectivo para evaluar la sostenibilidad de nuestras redes alimentarias alternativas <i>Luis Bracamontes Nájera</i>	85
SEMBLANZAS	90



EDITORIAL

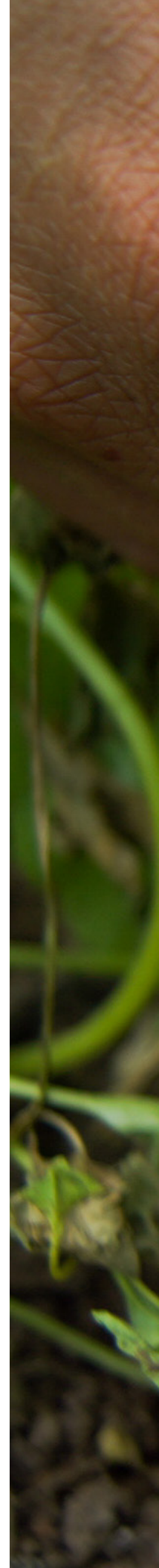
Nutriendo territorios: soberanía y autonomía alimentaria en los pueblos

Alejandra Guzmán Luna, Amparo Albalat Botana

En este tercer número de Cauces, nos reunimos en torno a una práctica que sostiene la vida en lo más cotidiano: la alimentación. Como un acto que refleja cómo nos vinculamos con la tierra, con los saberes que habitamos y con las comunidades que compartimos. Pasando por cultivar los alimentos, hasta cómo preparamos nuestros alimentos. Las prácticas de soberanía y autonomía alimentaria son una forma de cuidar, de resistir y de tejer vínculos entre cuerpos, territorios y memorias. Revelan maneras propias de habitar el mundo, desde los afectos, el conocimiento situado y la colaboración entre seres humanos y más que humanos.

Este número abre con un homenaje a dos mujeres que, desde su cocina, sus siembras, sus semillas, fortalecen sus comunidades y territorios. Con sus manos y saberes, siembran dignidad y futuro. En Cenotes de afectos, se entrelazan las palabras sensibles: un cuento desde Puerto Rico, un poema y una décima desde México celebran la comida como memoria, afecto y cuidado. Manantiales reflexivos presenta experiencias territoriales de Chiapas, Jalisco y Veracruz. Conocemos la relación con las hormigas *Atta*, redes de abasto alternativo y formas de investigación desde la empatía y el compromiso con los procesos locales. En Espejos de Agua, viajamos a Ecuador y Guatemala. Un documental nos lleva a la comunidad de Caliatá, donde se entrelazan agricultura y el mundo Kichwa-Puruhua. La entrevista a Tenamaste revela los medios de vida campesinos como espacio de resistencia y cultivo de la soberanía alimentaria. Cascadas creativas amplifica voces y paisajes a través del sonido. Tres podcasts nos conectan con experiencias sonoras de soberanía alimentaria en Veracruz y Oaxaca, donde la palabra hablada abre caminos (¡y apetitos!). Finalmente, en Fluíres, compartimos dos herramientas útiles: un manual para establecer precios justos y otro para evaluar redes alimentarias sostenibles desde enfoques integrales.

Este número celebra que cada alimento cultivado, recolectado o cocinado es una manera de afirmar la vida. Porque alimentarnos también es elegir, cuidar y resistir.





HOMENAJE A MUJERES SEMBRADORAS DE AUTONOMÍAS Y SOBERANÍAS ALIMENTARIAS: DOÑA GLAFIRA (VERACRUZ) E ITSU (MICHOACÁN)

Amparo Albalat Botana

En este número de Cauces. Praxis transformadora, rendimos homenaje a dos mujeres que siembran autonomía, cuidado y esperanza desde sus territorios: Doña Glafira Gutiérrez Quiroz de Piedra Parada, municipio de Cosautlán, Veracruz e Itsu Contreras Barajas de la comunidad de Pichátaro, municipio Tingambato, Michoacán, México. Ambas con sus particulares tiempos y formas de habitar el mundo: resisten, enseñan y cultivan vínculos de cuidado con su cuerpo, la tierra y la memoria de sus territorios.

Doña Glafira, conocida como Galfi, es una mujer campesina, madre de tres hijos, cocinera y cuidadora de semillas. Galfi comenzó a experimentar con lo que cosechaba de sus cultivos: haciendo salsas de jitomate, mermeladas, concentrados de frutas y vinagres así como, experimentando nuevas siembras. Es una mujer inteligente y generosa al compartir sus secretos de conservación y transformación de alimentos. Se la puede encontrar con las manos en la tierra o experimentando en la cocina, lo mismo que en mercaditos comprando o truequeando nuevos ingredientes. Galfi es una persona tenaz, curiosa, alegre, generosa y profundamente comprometida con su tierra.

Así mismo, Itsu es una joven con energía que emana desde la mesa purépecha, Aprendió a escuchar a la Nana Echeri (madre tierra) de su abuelo, guardián de semillas, y de su familia con respeto y reciprocidad. Itsu camina junto a su comunidad, compartiendo la importancia de la soberanía alimentaria a través de su trabajo con los quelites, hongos y maíz. Participa activamente en escuelas, enseñando a niñas y niños a conservar semillas y amar el campo. Le gusta sentir la tierra en sus pies mientras siembra.

A Galfi e Itsu las une el compromiso profundo con la tierra, con sus comunidades y con los saberes que alimentan no sólo el cuerpo, sino también sus territorios. Esperemos que este homenaje alegre sus corazones y llegue a ustedes en forma de flores del monte con olor a miel. Gracias por ser semillas aladas que inspiran y nutren a quienes las conocemos.







CENOTES DE AFECTOS

FLOTAR EN VERDE

Luis Alexis Rodríguez Cruz

Génesis ya estaba cansada de estar flotando en el marrón que era el valle de al frente de la casa de su abuela, donde vive y se crió, donde aprendió a ser científica, en el sur de la Isla Grande de Puerto Rico. Lo que fue un espacio de distintos verdes, en donde se cultivaba y cosechaba sustento, era el espejo de una comunidad que no conservó sus semillas. Ella estaba allí, en el balcón de la casa, mirando las ondulaciones de tierra vacía y los marrones abultados que eran las trece montañas que miraban también al valle. Ella quería ver el verde otra vez.

El calor caribeño, exacerbado por un cambio climático ignorado, encendió sobremanera el enojo que ella sentía en ese momento. Respiraba profundo. Intentaba no dejar que las gotas de sudor que escribían en su frente la sacaran de quicio. Se secó el sudor con sus antebrazos y sintió su piel caliente. Ya sabía que sus cachetes estaban colorados. Los ojos se le aguaban. No quería que el marrón fuese lo último que vieran sus ojos, lo que vieran y vivieran sus familiares, amistades y vecinos, lo que vieran y vivieran la gente de estas islas. Ella quería que flotaran en el verde, como alguna vez ella lo hizo.

Su enojo se convirtió en un *coach* motivacional. Entró a la casa, diciendo que esta vez sí resolvería el asunto. Había intentado experimentos en su laboratorio e incluso ayudado a gente de afuera que no hablaba español a venir a hacer experimentos aquí. Recogió datos de agricultoras para sí y para otros, sin luego haber compartido los resultados—decía que era por la prisa de devolverles el verde, que todo era por su bien. Las semillas que desarrollaron con su ayuda, que fueron validadas en un invernadero estadounidense, no funcionaron en el valle donde jugaba cuando chiquita. Todos esos Fracazos con efe mayúscula, como ella decía, se le acumularon en segundos en la mente. Ella le echaba la culpa al “cabrón calor” y a sí misma.

Inhalaba y exhalaba frustración, mientras leía cuadernos y hacía análisis estadísticos en su computadora. Se le aguaban los ojos. Su grito hizo que los pitirres¹ que posaban en las placas solares de la casa se fueran volando. Sus rodillas sonaron fuerte al besar el piso. Y el sudor de su frente competía con las lágrimas de sus ojos. “Puñeta”, decía una y otra vez en su llanto ansiando al verde. Ya cuando poco a poco lograba calmarse, entre el mar de papeles y libretas y cosas que había tirado por todo el cuarto, notó una foto que sobresalía del libro de sistemas agromarinos caribeños que escribió.

La foto irradiaba color. Se vio de chiquita, con moñitos, sonriendo, junto a su abuela. Las lágrimas ahora eran de felicidad, recordando los momentos con su Güela, quien siempre la mandaba a echarle agua a las matas cuando a ella le daba una rabieta. En ese instante recordó que fue su abuela quien le enseñó a sembrar y a cocinar, a ir al patio a buscar medicina, a cómo cuidar las semillas.

Génesis, en ese momento, hizo lo que llevaba años posponiendo: sembrar las semillas que guardaba como recuerdo de su abuela. Allí en el valle, cubierta en ardiente, echó tres semillas que cubrió con marrón. Las regó con sus lágrimas de felicidad y miró directo al sol que ya no la quemaba. Allí sonrió y cerró los ojos, mientras flotaba en el verde.



Fotografía. Luis Alexis Rodríguez

1. Ave común en Puerto Rico y el Caribe.
<https://dialogo.upr.edu/el-pitirre-ave-emblematica-y-sumamente-util/>

MAÍZ CHININÍ

Fernando Zavaleta Alavarez

Necesitamos tu amor
como arcoíris de colores.
Tú maíz de mis amores
creces en frío y calor.
La esencia de tu sabor
alimenta a nuestra gente
en esta tierra caliente.
Te nombramos chininí
nuestro dueño eres, maíz
poesía del sol naciente.

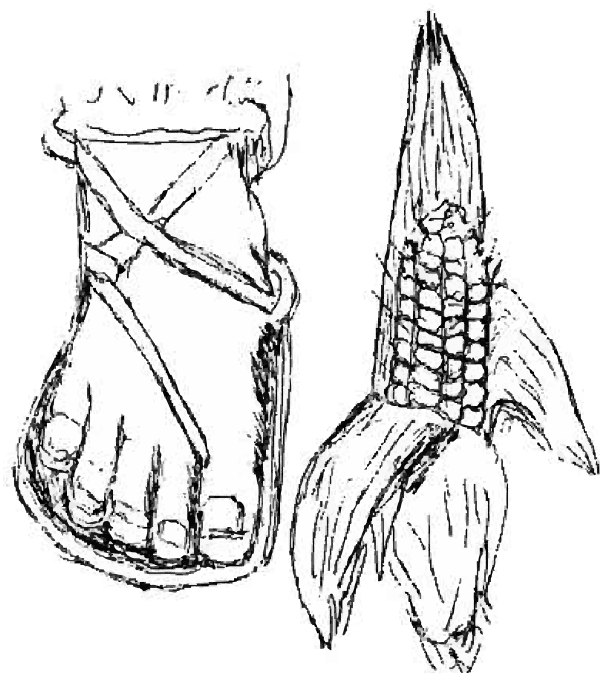


Ilustración. Fernando Zavaleta Alavarez



MI VIDA EN RENHACER

Renee Gottwald

RenHacer es un ranchito agroecológico que inició como un proyecto familiar en el año 2011. Tras el cambio de paradigma hacia una nueva vida fuera de la ciudad, se hizo compleja la organización y nuestra relación se desintegró, lo que me llevó a repensar el modo de llevar a cabo la transición sola y sin recursos económicos. Fue así como una noche soñé con el diseño de la casa en forma pentagonal fractal y me puse en acción para recolectar material de reciclaje, como llantas, parabrisas, postes de Telmex, barro, bambú para materializar el sueño. El nombre surgió dentro de mi etapa más oscura, con la necesidad del renacimiento a través de la acción. Hoy, llevo 14 años habitando este espacio, que se ha convertido en un santuario que alberga toda mi energía, mi determinación, mis ideales, mi dolor, mis esperanzas, mi transformación, mis fracasos y muchísimo amor.

Pasa el tiempo un poco lento
cultivando arduamente el sustento,
absorta en el vago pensamiento,
atrapada en la duda y el discernimiento.

Decidiendo una vida en libertad
donde naturaleza y humanidad conviven en igualdad
buscando incesantemente la equidad
satisfaciendo la más básica necesidad.

Sembrando huerto, milpa biodiversa, bosque comestible,
criando trucha arcoíris dentro de lo posible
reforestando un pedacito, manteniéndolo apacible,
haciendo del incansable sueño, algo tangible.

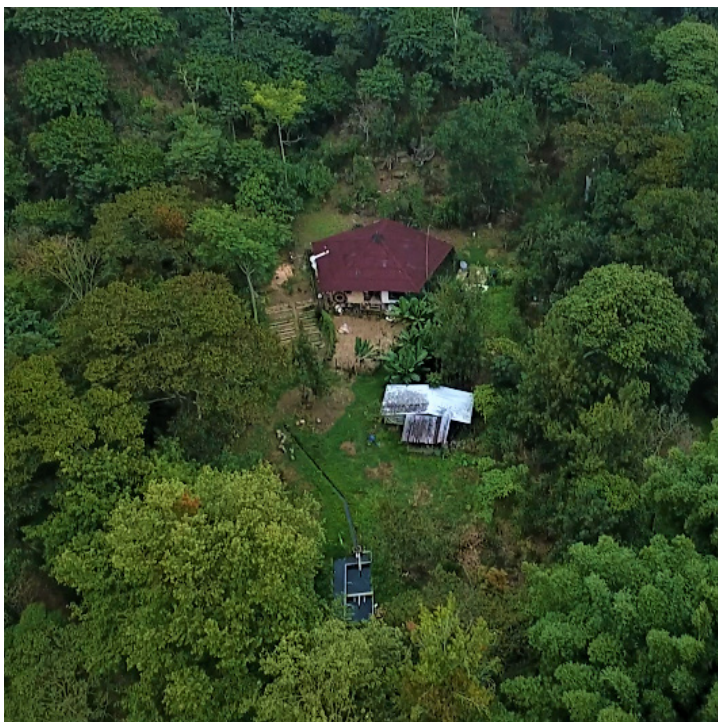
Me siento verdaderamente afortunada
habitando un rincón del bosque mesófilo de montaña
las tonalidades verdes me mantienen inspirada
aunque hacia afuera parezca un tanto huraña.

Pasan los días, los meses, los años,
observando con detenimiento en derredor,
escalando con paciencia y firmeza los peldaños.
Cada estación trae consigo su propio fulgor.

La vida en el campo con sus altibajos
demandando esfuerzo, temple, disciplina, tolerancia
sin oportunidad alguna de tomar cortos atajos
enfrentándome a la crudeza de cada circunstancia.

El dolor en manos y espalda por el arduo trabajo
me orillan a cuestionarme si es la vida que quiero
más la libertad y la soberanía fue lo que me atrajo
vivir en sintonía y alegría es lo que prefiero.

La naturaleza llega a ser muy imponente
tormentas, sequías, sol, bichos y frío
con rasguños y picaduras intentando ser elocuente
afrontar mis miedos ha sido todo un desafío.



Fotografía. Renee Gottwald

Y es entonces que vienen las respuestas
cuando por las noches se hace presente el alma negra
sembrar y sanar serán mis amorosas protestas
con ello el holograma del sistema se desintegra.

Voy construyendo mi casita de a poquito,
recolectando material de recicle a mi paso,
acomodando todo para que se vea bonito
los errores cometidos no son un fracaso.

Madera, barro, bambú y llantas
materiales básicos en mi construcción
hacerlo con mis manos es lo que me encanta,
siguiendo siempre la visión y la intuición.

Catorce años resistiendo y transmutando,
aprendiendo y valorando lo que soy y lo que tengo
de diversos colores mi vida voy pintando,
honrando siempre el lugar donde provengo.

La cosecha abundante, será la recompensa
aunque en el trayecto perdamos algunos cultivos,
la lista de comida es un tanto extensa
procurando el trabajo colectivo y el pensamiento positivo.

Compartiendo saberes y la experiencia adquirida
hablando desde el corazón aún cuando pierdo la razón,
organizando visitas guiadas con deliciosa comida
intentando así la unión, educación e integración.

La transformación de alimentos me ha abierto muchas puertas,
participando en mercaditos, trueques e intercambios
conformando toda una comunidad despierta,
activando economías solidarias como un gran cambio.

Así es como me he hecho de amigos campesinos
gente humilde con grandes corazones
su amplio conocimiento y generosidad son tan genuinos
sus almas tan sencillas que valen millones.

Ese es el ejemplo que quiero seguir
entendiendo que la crisis no existe,
así al universo entero poder servir
que el amor y la abundancia sea lo que persiste.

Este es el camino que he elegido,
dejando atrás mucho de lo que he aprendido
matando un poco a la persona que he sido
para aprender, adaptarme y ser fiel a lo que me he convertido.

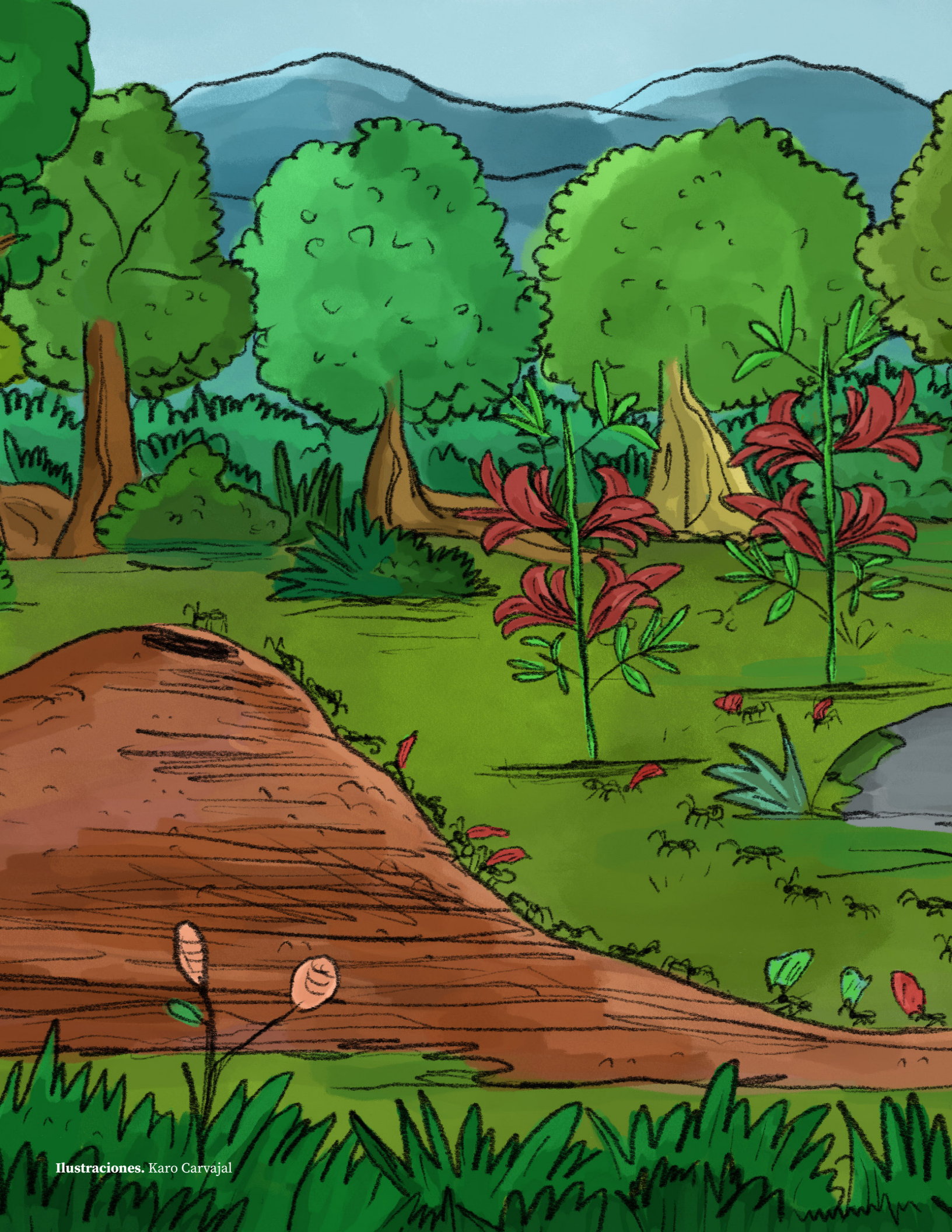
Rancho RenHacer es un proyecto muy real
que se ha forjado con valentía y determinación,
una historia inspiradora todavía sin final
un ejercicio de cooperación, acción y liberación.

Así es como quiero permanecer en este mundo
siendo congruente, leal, transparente y consciente
contagiando a la gente con amor y paisaje fecundo
viviendo intensamente, siempre en el momento presente...





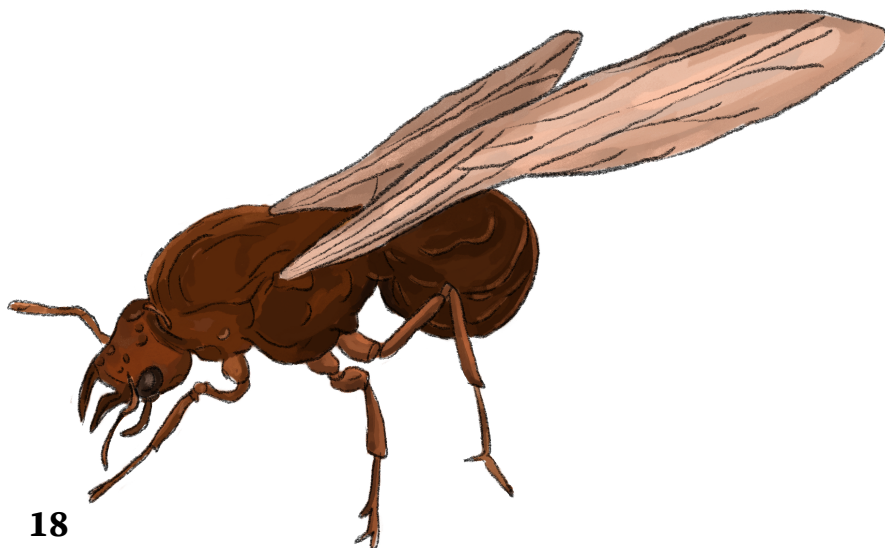
MANANTIALES REFLEXIVOS



HORMIGAS *ATTA*, CONSEJOS PARA MANEJAR UNA PLAGA DELICIOSA

Estibaliz N. Cuellar (Nodo Tetzapa)

Hormigas en este mundo hay muchas. En 2022 se calculó que había 2.5 millones de hormigas por cada ser humano (Fayle Kilmes, 2022). Pero aunque sigamos viendo hormigas en abundancia, las actividades humanas como la urbanización y los cultivos, han contribuido a la pérdida de especies, ya que las condiciones de hábitat cambian (García, 2012) y quedan condiciones de vida sólo para algunas especies que resisten o aprovechan las condiciones que generamos. Aunque cabe la duda sobre de qué tanto de los cambios, van a aguantar.



Tal es el caso de la hormiga *Atta*, un género, que junto con el género *Acromyrmex* conforman el grupo de hormigas cortadoras de hojas, actividad que destinan al cultivo del hongo *Leucoagaricus gongylophorus*, una asociación que se estima surgiera hace 30 millones de años en la tierra (Montoya et al., 2012). De este hongo se alimentan las hormigas, y a la supervivencia y preferencias nutritivas del hongo, están profundamente asociadas al comportamiento de forrajeo de las hormigas (Infante-Rodriguez et al. 2020). Al ser esta especie de hormiga tan afín a las condiciones que hemos generado en los solares, caminos y las obras de construcción, muchos las hemos visto. Estas hormigas se encuentran en áreas relacionadas a bosques neotropicales húmedos y subhúmedos, debajo de los 1900 msnm (aunque ya se les ha visto más arriba) (Montoya et al., 2012) y es común encontrarlas en su actividad, cortando hojas entre la siembra de cítricos, frijoles, plátano, malanga, y un amplio etcétera de cultivos de interés alimentario, que les son útiles para cultivar su hongo También se les ve en jardines con flores, viveros forestales, o al establecer árboles nuevos en una restauración.



La frustración suele ser una de las primeras reacciones de los campesinos al ver una planta sin hojas, como dejan las hormigas con su forrajeo. Un nido de *Atta* establecido puede consumir casi una tonelada de hojas por nido, por año (Robinson & Fowler, 1982) y puede vivir hasta 20 años, según viva su única reina. Este sentimiento de frustración, puede transformarse al pensar en ellas con un tanto más de curiosidad y al escuchar un buen consejo que nos muestre cómo percibir las señales que tiene su comportamiento, su presencia y su efecto en el paisaje, señales que nos permiten ver, que la forma de comportarse de las *Atta*, que también tiene beneficios para el cultivo de alimentos. Incluso ellas mismas, parecieran hacer justicia por lo que se han comido, y lo devuelven entregándose anualmente en abundancia, como alimento para los humanos (y la fauna) con un aporte de proteína, vitaminas (Landerro-Torres, Murguía & Ramos, 2005) y grasa, con un aroma exquisito. Al menos esa es la idea que reflejan las historias tradicionales de mi pueblo, Zoque, en Chiapas, México.

No todas las especies corren con esta doble suerte, como la que tienen las hormigas *Atta*, pues aunque el pensamiento agronómico siga dedicándose a determinar la manera química y microbiológica de disminuir sus poblaciones, entendiéndolas como plagas, en el pensamiento campesino de quienes hacen ejercicio de una memoria biocultural, estas han conseguido un respeto e interés tal, que sus nidos pueden llegar a ser defendidos por las personas con recelo, dando lugar al secreto de su ubicación, y llegando incluso a la violencia por acceder a ellos para su aprovechamiento.

Pero entonces, ¿cómo se equilibra el “bien” y el “mal” que hace una especie, para que tenga un lugar beneficioso en el paisaje, en los esfuerzos de restauración, en el solar, el monte o el traspatio? Y ¿cómo se conforma una convivencia entre especies, que da lugar a la restauración en forma de bosques?

En este ensayo apreciamos las ideas que han surgido con el diálogo entre los conocimientos que se tienen respecto a estas hormigas en el ámbito campesino, y los conocimientos que aprovechan el conocimiento científico. Un diálogo que da como resultado consejos para manejar la presencia de este género de hormigas. Un grupo conformado por productores que participan en el programa de restauración ecológica y productiva de Tu Bosque en la cuenca media del río Grijalva en Chiapas, junto a técnicos locales y un facilitador, están buscando la manera, de que estas hormigas, con su conducta cortadora de hojas, encuentren un lugar y momento beneficioso en el proceso de restauración y el aprovechamiento agroecológico del territorio.



Fotografía. Eduardo Hernández (Balú) San Lucas, Chiapas 2021

Primer consejo: los nidos de *Atta* hacen buen suelo

Un conocimiento antiguo y extendido, es que la tierra de los llamados basureros de *Atta*, o sea la tierrita que van dejando fuera de sus nidos, puede ser un fértil punto de partida para la reactivación de un terreno cansado. Si se coloca está tierrita en el ahoyado para la siembra de calabaza (idea traída por Mario, campesino colaborador de Tu Bosque), estas plantas tendrán los nutrientes que necesitan para desarrollarse, aunque el suelo alrededor no sea tan bueno, y con sus hojas y guías, se va a empezar a cubrir el suelo, avanzando en su restauración.

Esta tierra cuenta con una mayor disponibilidad de macronutrientes para el uso de las plantas, como Calcio, Potasio, Fósforo, Magnesio, además, con una textura que mantiene la humedad. Y la arquitectura de sus nidos, aporta permeabilidad al suelo, beneficiando su fertilidad, que se nota en la calidad de las raíces cercanas (Montoya et al. 2012). Esto también es notado por los productores, que ven a los árboles de limones, por ejemplo, crecer mejor si están cerca de un nido, siendo el único problema, que las hormigas se llevan las hojas de esos mismos árboles, cuestión que al final afecta la productividad, así que más que retirar los nidos, buscan barreras físicas en el tronco o el pie del árbol, para evitar que visiten el follaje.

Segundo consejo: la luz y los terrenos limpios atraen la formación de nuevos nidos

Muchas familias campesinas toleran la presencia de los nidos cerca de los gallineros, o los sitios de construcción, pero cuando se trata de las jardineras, las personas están más cerca de la pérdida de la paciencia, y se suele recurrir a químicos o la extracción con palas y cavahoyos, a veces sin éxito. Pero ¿qué las hace estar ahí?

Consideremos que el truco principal para capturar a las hormigas voladoras, también llamadas *kis* en tsotsil de San Lucas, está en hacer uso de la luz durante el vuelo nupcial que hace cada nido una vez al año, al establecerse las lluvias. El vuelo consiste en que los primeros rayos de luz ultravioleta que atraviesan el horizonte, activan el vuelo de hormigas reproductivas con alas que genera esta especie (Narendra, Reid & Hemi, 2019). Al alcanzar un ocelo o diamante que percibe la luz y que se encuentra en la cabeza de estos pequeños seres, todos los nidos de una zona levantan el vuelo nupcial en el mismo instante.



En el vuelo nupcial, las portadoras de futuros huevecillos y un paquetito de *Leucoagaricus gongylophorus* (el hongo que cultivan) y las otras portadoras de un gameto fecundador, se encuentran en el aire para hacer este mágico acto de mezclar la genética (Montoya et al. 2012), e instantes después, caen al suelo, para que las llamadas *botul* en Tsotsil de San Lucas, -portadoras de futuros huevecillos y reina de su futuro nido-, caminen hasta encontrar una textura en el suelo, apta para iniciar un nuevo nido. Y sí, son estas mismas las que se capturan para la alimentación.

Desde tiempos inmemoriales, se ha aprovechado el comportamiento de reacción a la luz. Las fogatas hechas por humanos han hecho el truco de atraer hacia un punto este festín. Esto se sigue haciendo actualmente, pero ahora con distintos tipos de focos y lámparas. Lo curioso en este consejo es, que las *kis* que no son capturadas por humanos, lagartijas, aves, o chinches, caminarán para fundar un nuevo nido cada una, alrededor del punto en el que hicieron el vuelo, ahí donde fue atraído por la luz.

Así que si prendes ocote o una lámpara portátil en tu parcela durante su vuelo, las estarías atrayendo, sea para recolectarlas como alimento o para tener nuevos nidos en la zona. Por otro lado, si tienes focos prendidos en casa, (no tan casualmente) cerca de tu jardín de flores, en ese amanecer especial, las estás atrayendo sin querer.

Igualmente serán atractivos los terrenos descubiertos de vegetación, por la manera en que reflejan la luz (Narendra, Reid & Hemi, 2010), distinto a terrenos que tuvieran por vegetación un bosque cerrado. Una oportunidad para observar el inicio de nuevos nidos, es el día siguiente al vuelo, cuando se puede encontrar a las *Botul* en su labor -cavando el nuevo nido- y es posible sacar una a una para influir en el número de nidos que pueda haber en un espacio.

Tercer consejo: orientar los caminos de forrajeo con diversidad de cultivos

Los caminos subterráneos de los nidos nos parecen impredecibles, ya que las salidas pueden ser cambiadas por las hormigas, y no es fácil saber dónde está la parte más profunda del nido. Pero los caminos exteriores sí podemos verlos, cuando van y vienen en su camino a la vegetación elegida para cortar y llevar. Las pistas de forrajeo aparecen explorando hacia todos lados cuando el nido es joven, y al madurar, se establecen algunos caminos principales que se ramifican.



Al inicio, optan por hierbas más cortas, pero con el tiempo y el aumento de población, empiezan a visitar más a los árboles (Kost et al., 2005). En un grupo de diálogo, algunos productores compartieron la experiencia de sembrar áreas cercanas al nido, destinadas a la alimentación de las hormigas, y han logrado mantenerlas alejadas de sus cultivos de interés. Entre esas plantas, están algunas como el frijol gandul, y la jamaica, que producen bastante hoja, toleran la poda y alimentan al hongo de las hormigas, sin intoxicarlo con sustancias antibióticas que otras plantas utilizan para su defensa (Infante-Rodriguez et al. 2020).

Similar a esto, las mujeres permiten que las hormigas se coman parte del alimento para los pollos en el traspatio, o hasta les ofrecen directamente avena, a cambio de mantener un nido que les va a dar alimento a ellas un día. Otra práctica para modificar las zonas por las que pasan sus caminos, es colocar plantas vellosas cubriendo el suelo, como el girasol mexicano, para disuadir el paso de las hormigas y defender a las plantas de interés.

Cuarto consejo: el comercio justo implica que uno también pueda disfrutarlo

Para reconocer el día del vuelo para recolectar las hormigas reina que tomamos como alimento, se necesita una sensibilidad entrenada del clima y la observación de comportamientos de los nidos. Aun sabiendo reconocer las señales, cada vez que se apuesta por su salida, implica un desvelo, para atraerlas justo en el amanecer, cuando sucede el vuelo. Una vez en la colecta, pueden capturarse entre 1 y 4.5 litros de hormigas *kis* por nido.

Según las conversaciones, para comerciarse con un precio justo, este debe reflejar el conocimiento, el desvelo, aguantar las mordeduras, la organización y el trabajo en casa para hacer el tostado el día mismo de la colecta, y finalmente considerar el hecho de que la familia pueda comer a su gusto y compartir con seres (muy) queridos, sin obligarse a vender toda la colecta (reflexionado por Pancho, campesino colaborador de Tu Bosque).

Reflexión: Integrar el conocer y el paisaje, para darle lugar a alimentos diversos

La toma de decisiones que la práctica campesina implica favorecer procesos sociales y ecológicos entrelazados, iterados incluso, que avanzan paso tras paso. Para elaborar esta serie de consejos, se sigue un enfoque biocultural, con herramientas de la investigación-acción.



Se entreteje la escucha de experiencias, se comprenden las curiosidades e incógnitas compartidas, se recuerda, se observa, se busca más información, se analiza, y solo después, adquieren sentido para el manejo algunos abordajes que han tenido los trabajos científicos acerca de las hormigas cortadoras de hojas. Para continuar se prueba, se comparte y se vuelve a probar. Si se obtiene alimento vamos por buen camino, y lo que deja una buena experiencia, se convierte en consejo.

Es en este proceso que aparecen a nuestra vista las relaciones entre especies en los terrenos que se están restaurando, donde queremos manejarlas en tiempo y espacio. Lo importante está en salvar el vínculo con las especies, en cómo se les trata, se narra su historia natural y se teje la información para utilizarla. No se trata de verificar los conocimientos campesinos, sino de enriquecer el diálogo y las motivaciones para la práctica. Se requiere dialogar el esfuerzo que se le pone al manejo, los tiempos en que se hace y las señales observables que tienen las especies, pues en parte son las que organizan ese tiempo. Así es como rinde el conocimiento, cuando nos acompaña para ser capaces de integrar el uso alimentario de una especie conflictiva (que de otro modo es vista como plaga), en un contexto de restauración, que promueve el ensamblaje de especies, habilitando hábitats en las etapas de la sucesión ecológica, relacionándose con la densidad y actividad de nidos de *Atta*, mientras se siembra bosque empezando por sistemas agroforestales, pasando por comer hormigas deliciosas.

Agradeciendo al Grupo de colaboradores y técnicos de Your Forest A.C. Tu bosque es una asociación civil con un programa de colaboración con campesinos y población civil en general, para restaurar las funciones ecológicas de la vegetación y el suelo, en las cuencas altas y media del Río Grijalva en Chiapas, México. El grupo focal de San Lucas, Chiapas, es un grupo de colaboradores que ha dado seguimiento al tema de las hormigas *Kis* en el contexto de sus esfuerzos de restauración.



Referencias

- Payle T., Klimes P. (2022) *Improving estimates of global ant biomass and abundance*. PNAS 119 (42)
- García (2012) *Respuesta de la mirmecofauna a la transformación del hábitat en un paisaje tropical de Veracruz*. Tesis de Maestría. INECOL. Xalapa, México
- Infante-Rodríguez, D. A., Monribot-Villanueva, J. L., Mehltreter, K., Carrión, G. L., Lachaud, J. P., Velázquez-Narváez, A. C., ... & Guerrero-Analco, J. A. (2020). *Phytochemical characteristics of leaves determine foraging rate of the leaf-cutting ant *Atta mexicana* (Smith) (Hymenoptera: Formicidae)*. Chemoecology, 30:147-159.
- Kost Ch., Gama de Olivera E., Aurelius T., Wirth R. (2005) *Spatio-temporal permanence and plasticity of foraging trails in young and mature leaf-cutting ant colonies (Atta spp.)*. Journal of Tropical Ecology 21:677-688. Cambridge University press. Reino Unido
- Landero-Torres, I; Murguía J.; Ramos, J. (2005) *Estudio etnográfico sobre el consumo de las "chicatanas" (hymenoptera: formicidae) en Huatusco, Veracruz, México*. Folia Entomológica Mexicana 4 (2):109-113. Sociedad de Entomología Mexicana A.C. México
- Montoya-Lerma J., Giraldo-Echeverri C., Armbricht I., Farji-Brener A & Calle Z. (2012) *Leaf-cutting ants revisited: Towards rational management and control*. International Journal of Pest Management. 58 (3):225-247
- Narendra A., Reid S., Hemmi J. (2010) *The twilight zone: ambient light levels trigger activity in primitive ants*. Proceedings of the Royal Society 277:1531-1538. Australian National University, Canberra, Australia.
- Robinson S.W., Fowler H.G. (1982) *Foraging and pest potential of Paraguayan grass-cutting ants (Atta and Acromyrmex) to the cattle industry*. Department of entomology Rutgers University. Estados Unidos de America.

MUJERES DE MAÍZ

Alma Alfaro Loeza

Una de mis experiencias como facilitadora social, fue con un grupo mujeres de Ocotil Chico Municipio de Sotepan de la Sierra de Santa Marta Veracruz, donde mi participación estuvo orientada en el cuidado y manejo sostenible de sus recursos naturales. Allí conocí a Esperanza de cuatro años de edad, hija de Lucrecia mujer Popoluc. La pequeña parecía un conejo de campo, le asustaba todo lo extraño, se escondía tras las faldas de la mamá, sólo asomaba sus ojitos espantados.

Pasaron meses y mi trabajo requería de recorridos y visitas a su solares, Esperanza y su madre solían acompañarme, gracias a eso la niña fue agarrando confianza. Sus viviendas conservaban el modelo tradicional Maya, un solar conectado con el otro, donde podían transitar sin ningún problema. Mi trabajo consistía en organizarme con cada madre de familia para mantener vivos esos espacios entre una casa y otra, preservando plantas endémicas como la malanga. Esperanza siempre estuvo allí, cada día confiaba más en mí, podía sentarme a su lado y sin embargo nunca me quitó los ojos de encima, poniendo atención a cada uno de mis movimientos. La mejor época del año es cuando cosechan su maíz, donde se reúnen para desgranar maíz, guardarlo, etc., belleza y riqueza evidente con mazorcas de colores que jamás había visto en mi vida, negro azabache, violeta, lila, azules, rosados, amarillos, rojos, naranjas y otras combinadas. Abusando un poco aproveché para pedirle a cada familia una mazorca de distinto color, así me hice de una colección fantástica.

Un día me tuve que despedir, con lágrimas en los ojos por dejar tantos afectos sembrados, me reuní con las señoras. En esa última visita vi a Esperanza salir de las faldas de su mamá con plena seguridad, un rostro sereno y firme, se me acercó con una suave sonrisa y con la luz que resaltó siempre en ella se paró frente a mí, con delicado cuidado metió su manita en el bolsillo de su delantal y sacó una mazorquita bebé de maíz blanco... ¡Claro! Entonces me percaté de que era esa la que me faltaba. Ella la había escogido para mí y con dulzura la puso en mis manos pronunciando breves palabras en su lengua materna "para ti" Adma. De esta forma cerré mi trabajo con este grupo y fue este regalo de Esperanza el mejor pacto de confianza que logré con todas aquellas mujeres.

Verano del 2000







RECORRER EL TERRITORIO PARA APRENDER Y SENTIPENSAR. FORMAS DE FORTALECER LA ECONOMÍA SOLIDARIA EN RED

**Laura Jarri
Josefina Acosta Avilés**

Agradecimientos especiales:

A Adriana Tepetla por recibirnos y compartir
con tanta pasión su trabajo en la tierra y cocina.
A todas las personas que participaron en la gira de aprendizaje en Ixóthil,
tanto a “*girantes*” como a estudiantes de la UNAM y su profesor.
a quienes nos compartieron sus testimonios y
nos ayudaron a revisar este escrito.

Un compartir desde la Red de Economía Solidaria La Gira

Formamos parte de la [Red de Economía Solidaria La Gira](#), la cual es una comunidad autogestiva que promueve la producción y consumo de productos locales, frescos, artesanales y agroecológicos, mediante un sistema quincenal de pedidos y entregas en la bioregión de Xalapa, basado en la armonía con la naturaleza y relaciones justas entre las personas.

En junio del 2018, realizamos varios recorridos por el territorio como parte de la Red de Custodios del Archipiélago¹, a éstos les llamamos “giras de aprendizaje”. Los principales objetivos eran re-conocer el territorio del Área Natural Protegida (ANP) Archipiélago de Bosques y Selvas de la Región de Xalapa, compartir prácticas inspiradoras y sostenibles, así como posibilitar un intercambio de experiencias que fortalecieron redes entre habitantes de esta ANP (Hensler et. al., 2019).

La gira de aprendizaje “Navegando entre las islas”², nos permitió señalar “la importancia de establecer circuitos de comercialización corta entre productores y consumidores para favorecer precios más justos” (Hensler et. al., 2019 y 2020). Pues en el sistema alimentario y los circuitos de comercialización hegemónicos, los intermediarios son quienes se llevan la mayor ganancia (Chavarín, 2019; Rivas et. al., 2018). Esta situación contribuye al abandono del campo por muchas familias que dejan de ser campesinas y a menudo eligen migrar a la ciudad o a Estados Unidos en búsqueda de mejores ingresos, pasando de una precariedad rural a una precariedad urbana que suele ser peor. Las juventudes rurales ya no consideran el campo como una opción de vida digna. En consecuencia se observa una falta de mano de obra para trabajar el campo, y una especulación sobre las tierras en periferia de las ciudades con cambios de uso de suelo de agrícola a urbano que, a su vez provocan una pérdida de servicios ecosistémicos y de cultura alimentaria. Con esta gira de aprendizaje observamos este fenómeno a escala local.

A partir de allí, algunos integrantes de la Red de Custodios decidimos seguir colaborando hacia la creación, en 2019, de la comisión de economía solidaria, que posteriormente se convirtió en la Red de Economía Solidaria La Gira la cual actualmente cuenta con una estructura organizativa propia.

1. La Red de Custodios del Archipiélago (RdC) es una red ciudadana local que se formó en torno al decreto de esta Área Natural Protegida (ANP) que corresponde a un cinturón verde de 5,580 hectáreas alrededor de la capital veracruzana e incluye a importantes relictos de bosque mesófilo de montaña (bosque de niebla). La RdC se conforma por profesionistas, artistas, estudiantes, campesinos/as, actores de gobierno y organizaciones de la sociedad civil, con el fin de reunir esfuerzos para la participación plural en el manejo del territorio (Hensler et. al. 2019).

2. Si quieres conocer más en imágenes cómo se vivió esta gira de aprendizaje llamada “Navegando entre las islas” consulta este video: https://youtu.be/-7jydrzGHxk?si=L_3Qi2mEPV7NkUYF.



Fotografía. Karo Carvajal

Vimos tanto potencial creativo en las giras de aprendizaje que decidimos seguirlas realizando como parte de las prácticas de La Gira, adaptando objetivos y metodologías a nuestras necesidades cambiantes. Por esto, como consumidoras de esta red y como participantes de algunas de las visitas, compartimos aquí la voz del colectivo acerca de estas experiencias de aprendizaje.

Describimos primero algunos aspectos metodológicos de las giras de aprendizaje, y posteriormente compartimos la experiencia vivida en una de ellas. Finalmente, presentamos algunas reflexiones sobre lo que aportan estas giras, apoyándonos en algunos testimonios.

Aspectos metodológicos de “las giras de aprendizaje”

En nuestra red pensamos a las giras de aprendizaje como una forma de crear solidaridad y vínculos directos entre quienes producen y consumen, partiendo de la idea que si al consumir conocemos los procesos y esfuerzos de la producción, entonces valoraremos mejor “todo” lo que está detrás de cada producto: el esfuerzo, la determinación, las historias de vida, y el amor al territorio. Esta necesidad de tejer lazos afectivos se fue reforzando con la pandemia Covid-19 que ocurrió cuando iniciamos nuestro segundo año “girando”³ (Jarri et. al., 2020).

Asimismo, retomamos algunos aspectos metodológicos de las giras “iniciales”, por ejemplo: la definición colectiva de preguntas guías para las visitas con productores basadas en los intereses de las y los girantes (integrantes de La Gira). Mediante el formulario de registro al recorrido, cada persona interesada en participar en la gira puede mencionar algunos aspectos que le gustaría conocer o aprender de la experiencia visitada. A partir de esta información se agrupan formando categorías de intereses de aprendizajes, de tal forma que al inicio de cada visita, después de una primera dinámica de integración y bienvenida, se puedan formar grupos que se dediquen a observar y sistematizar cada uno de los aspectos mencionados. Para la sistematización, los grupos son libres de decidir cómo organizarse y qué medios de registro utilizar (libretas, fotografías, grabación, etc.).

Luego, se procede a un recorrido guiado por los anfitriones. Al terminar el recorrido, los grupos se juntan para dialogar lo que observaron y aprendieron, y tratan de aportar algunos elementos de respuestas a las preguntas que se plantearon en un inicio. Finalmente, se les da un momento para imaginar una forma creativa de compartir lo aprendido ante el grupo.

Nuestra gira de aprendizaje con Adriana Tepetla del Comedor de la Milpa

A continuación, ilustramos la metodología de la gira de aprendizaje a través de la visita que se realizó el 28 abril del 2024 al huerto de Adriana, campesina, agricultora, cocinera y, actualmente, integrante de La Gira, donde vende sus productos.

3. En La Gira hemos adoptado el verbo de “girar” de manera genuina para referirnos a lo que hacemos como comunidad y engloba una serie de acciones en torno al cambio y la transformación de nuestras formas de producir, consumir y vivir.



Fotografía. Karo Carvajal

El espacio está ubicado en Ixóchitl, comunidad que pertenece al municipio de Xico, en las faldas del Cofre de Perote, a hora y media de Xalapa, Veracruz (41km). Para llegar subimos la montaña, la cual nos recibió con un día soleado y un paisaje de cañadas y barrancos, con variados tonos de verdes debido a la biodiversidad de la zona, además de múltiples cultivos de milpa. Y por desgracia, con la presencia de un par de monocultivos de papa, en parcelas alquiladas por “fuereños”, donde el uso de agrotóxicos es la constante.

En esta ocasión fuimos 24 integrantes de La Gira y 10 estudiantes de la licenciatura de Ciencias de la Tierra de la UNAM, acompañados de su maestro, quienes vinieron a conocer la experiencia de la Red.



Lúdicamente nos presentamos y nos organizamos en cuatro equipos en torno a igual número de temáticas derivadas de las preguntas del formulario de registro: 1) Relación con el campo e historia, 2) Prácticas en campo, plantas comestibles y cocina, 3) Problemas y retos y 4) Relación con La Gira y venta.

La sugerencia fue que a partir del recorrido al huerto y de la plática y explicación de nuestra guía, pudiéramos darles respuesta, y así se hizo.

Para socializar los comentarios, cada equipo hizo uso de la imaginación y la creatividad. A través de dibujos, representaciones teatralizadas y versos compartimos -de manera global- algunos de nuestros sentipensares, así como lo que observamos y escuchamos.

Algunos de los aspectos más relevantes fueron los siguientes: Adriana posee una gran riqueza histórica construida a través de tres generaciones, pues su familia ha vivido en el campo y ahora ella, como nieta mayor, tiene la firme intención de conservarla y compartirla. De niña su abuela le enseñó a cocinar, cultivar y a conocer y utilizar plantas medicinales; posee vivos saberes y recuerdos, los cuales valora de manera amplia y desea que no se pierdan.

En la actualidad siembra a través de prácticas bioculturales de la región y de su familia, combinadas con algunos aportes de la agroecología que ha aprendido en diversos cursos y talleres. Siembra múltiples hortalizas en camas de cultivo, frutales, flores y, por supuesto, la tradicional milpa, sustento de su alimentación. Además, ha logrado comercializar, primero de manera independiente, y ahora a través de La Gira, algunos alimentos que elabora a partir de sus productos, rescatando las tradiciones culinarias de la zona.



Dibujos realizados
por los equipos

Poema realizado en equipo

*Siembro amor, siembro desde el corazón.
Abono desde mis ancestros.
Acompañada de la luna y del sol.*

*Conjugando la energía de las manos de mi familia, trabajando, avanzando,
transmutando y creando.*

*Los quelites forman parte de este ciclo importante, proveyendo minerales
como alimentos naturales.*

*Granos de maíz transformados al nixtamal, la masa, el atole, las tortillas y
el tamal cocinándose bajo la alquimia del fogón, para tener éxito solo
necesitamos hacerlo de corazón.*

*Milpa diversificada, hortaliza abundante y sagrada, llena de flores, hierbas,
medicina, comida y muchos colores.*

*Cargándose con toda la fuerza, defendiendo el territorio, el agua
la naturaleza...*

*Trabajando día con día con mi ser en alegría, la vida en el monte toda una
algarabía, las semillas y el amor es nuestra vía.*

*Mujer campesina dotada de fuerza divina, mujer xiqueña, mujer de sueños,
mujer de la tierra que comparte su universo, en el pueblo, en el mercado, en la
Gira, en la fiesta, haciendo de su maravillosa comida el más bello y delicioso
verso.*

Problemas no le han faltado, pero comentó que siempre se ha propuesto metas que ha logrado alcanzar con determinación y esfuerzo; en ocasiones se le han presentado dificultades para vender sus productos, lo que la ha obligado a buscar alternativas dentro de su municipio o en Xalapa. Al respecto, un reto que tiene es ampliar en La Gira la oferta de alimentos guisados, lo que le permitirá obtener un ingreso mayor para cubrir los gastos de traslado a Xalapa. Otro problema al que se enfrenta en la actualidad, al igual que el resto de habitantes de la comunidad, es que algunas personas de otros lugares están alquilando parcelas en la zona para cultivar papas, utilizando gran cantidad de pesticidas, lo que ha provocado enfermedades en los habitantes y contaminación de aire, tierra y mantos acuíferos. Con el propósito de detener dichas prácticas se están organizando para visitar y solicitar apoyo a diversas instancias municipales y estatales.

A través de amistades conoció la experiencia de La Gira y la consideró una alternativa viable y segura para ofrecer sus productos, donde de manera ágil los consumidores podemos obtenerlos y ella recuperar la inversión y obtener una ganancia justa.

Por supuesto, como todos lo esperábamos, la visita concluyó con la comida, la cual fue un placer: atole de mora, café, quelites a la mexicana, tamales de libro, pintos, tortillas de maíz criollo y sus famosos xonequis; para lo cual la anfitriona empleó parte de sus propios productos agrícolas y sus conocimientos en la cocina.

Todos los equipos coincidieron con que Adriana es una mujer *sui generis*: trabajadora, emprendedora, con una perspectiva de esfuerzo constante y con mucha energía.

Sentipensares sobre las giras de aprendizaje y su potencial transformador

Las giras de aprendizaje acercan a productores y consumidores, permitiendo conocer territorios, productos y problemáticas, y contribuyendo al logro de los objetivos de la Red. Estas experiencias dejan huellas profundas en los participantes, como se refleja en los testimonios recogidos meses después de la visita a la casa de Adriana, anfitriona y productora.

Pregunta 1: ¿Qué fue lo que más te gustó de la visita a la huerta de Adri?

Las giras de aprendizaje nos acercan y propician el conocimiento de territorios, como comentó en esta ocasión un compañero: *es un ecosistema distinto, donde hace más frío, donde hay más pinos, encinos, donde hay cosas distintas a las que tenemos aquí en la ciudad ... Si bien no es exactamente la misma cuenca que donde estamos en Xalapa sí me situó en un lugar similar a lo que hay arriba de Xalapa, y me hizo pensar en esa conexión entre campo-ciudad, lugares conservados, lugares ya no conservados como es la ciudad.*

A lo largo de la vida de La Gira, hemos constatado que los productores que cultivan sus huertos o parcelas, tienen un fuerte vínculo a ellos, procurando cuidarlos de diferentes formas, y honrar a sus antepasados, como lo advierte una compañera: *su amor a la tierra y la actitud que transmite hacia ella fue algo que aprendió de su familia y el gusto que tiene por sembrar, y el agradecimiento que tiene a la madre tierra.*

Unido a lo anterior, llama la atención que las actitudes de los anfitriones, como en este caso, demuestran satisfacción, orgullo por su trabajo y por los productos que ofrecen: *Presenciar el amor, las ganas y la emoción con la que Adri habla de su trabajo, de su tierra y de lo que sabe. Me gustó bastante ver quién es Adriana en su entorno, demuestra muchísimo orgullo, fue algo inolvidable; verla en su lugar, en su huerto, en su territorio, empoderada, la ví grande, enorme, feliz y produciendo con bastante sentido muy hacia sus vínculos de origen...* Asimismo, comentan: *No se da por vencida ante las adversidades.*

Pregunta 2: ¿Qué piensas que le dejó a La Gira, como colectivo, la visita?

Como lo comenta un girante, *el ver las condiciones de producción da otra dimensión*, las giras de aprendizaje nos permiten, en palabra de otro girante, *aprender a valorar el trabajo tan duro de los agricultores para seguir produciendo y comercializando cuando el contexto no es favorable.*

Al reconocer este trabajo y esfuerzo, por un lado se detonan reflexiones y diálogos sobre lo que son los precios justos en un contexto en donde “lo justo” no necesariamente está al alcance de todas y todos: *Siento que económicamente lo que pagamos no es lo justo, no es una remuneración que refleje su esfuerzo.*

Por otro lado, las giras de aprendizaje son una forma de reconocer públicamente y agradecer la gran labor de quienes con sus prácticas de cultivo alimentan nuestros cuerpos y cuidan nuestros territorios: *Creo que al ir y mostrar interés en sus procesos reafirmamos lo importante que es Adri para La Gira. Lo mucho que valoramos todo su trabajo y esfuerzo; y, sobre todo, el compromiso que hay para impulsar su participación y que las retribuciones que reciba sean cada día mayores.*

Además, hemos observado que por la conexión y cercanía que se genera en las giras de aprendizaje, algo se trastoca en los corazones que nos da ganas de seguir apoyando a esta persona con nuestro consumo. Al respecto, como productora visitada, Adriana menciona: *a mí lo que más me gustó y me convino fue que subió más la venta de mis mercancías, como los chiles rellenos, las salsas, el menú vegetariano, ... esto me ha ayudado bastante.*

Para Adriana, el hecho de que nos acompañarán en esta gira estudiantes de la universidad, también fue muy significativo y esperanzador frente al desinterés de las juventudes rurales por seguir trabajando el campo. Por esto comenta: *lo que más me interesó fue que los chamacos quieren aprender a estar en el campo, a sembrar, a cuidar las semillas y que quieren rescatar un poco de la sagrada tierra.*

De hecho, como forma de agradecimiento a Adriana y a La Gira, estos mismos estudiantes decidieron sus propios sentipensar y aprendizajes a manera de video.



Reflexiones finales

Las giras de aprendizaje nos recuerdan que pertenecer a nuestra Red va más allá de solo vender, comprar y consumir, es también ser partícipes de formas de vivir más justas, solidarias, equitativas y amorosas.

Estas visitas nos acercan al espacio de la naturaleza que nos provee de alimentos, al esfuerzo necesario para seguir produciendo, y potencian el aprendizaje en cuanto a los desafíos que representa el ser campesina y campesino en un contexto capitalista que mercantiliza toda forma de vida.

Esta experiencia es una invitación a explorar las giras aprendizaje, y en general el recorrer juntos el territorio, como una metodología valiosa para detonar procesos colectivos que permitan la creación de mundos más justos y sostenibles.



Referencias

- Chavarín Rodríguez, R. A. (2019). *Intermediarios y poder de mercado en los mercados agrícolas de México: un enfoque de teoría de juegos*. *Paradigma Económico*, 11(1), 5. <https://doi.org/10.36677/paradigmaeconomico.v11i1.11417>
- Hensler, L., Merçon, J., Paulin, I. E., González-González, R., Paradowska, K., Reyes, L. B., & Lopez, V. C. (2019). *Metodologías participativas para la coestión del territorio. Una experiencia de aprendizaje colectivo en Veracruz, México*. In *Procesos y Metodologías Participativas* (pp. 235–260). CLACSO. <https://doi.org/10.2307/j.ctvtxw3sz.16>
- Hensler, L., Jarri, L., Estrada Paulin, I., Castellanos, R., Rodríguez, E. L., Cruces, M., & Merçon, J. (2020). *Economía solidaria en red. Una experiencia de articulación multiactoral para el cuidado de nuestro territorio en Xalapa, México*. In R. Moura (Ed.), *EDUCAÇÃO E PRODUÇÃO DE SABERES NO CAMPO: soberania alimentar e agroecologia em comunidades tradicionais e assentamentos* (pp. 57–76). EDI-TORA CRV. <https://doi.org/10.24824/978655578740.5>
- Jarri, L., Hensler, L., & Estrada Paulin, I. (2020). *Alimentación, Agroecología y Covid-19 desde lo local*. El Jarocho Cuántico. La Jornada Veracruz, 8–8.
- Rivas-Infante, C. A., Garza-Bueno, L. E., & Mejía-Hernández, J. M. G. (2018). *Una experiencia de productores sobre retención de riqueza y su contribución para reducir el intermediarismo*. In Publicado como ARTÍCULO en ASyD (Vol. 15).



CAMINANDO UNA INVESTIGACIÓN AMABLE Y AFECTIVA HACIA LAS SOBERANÍAS ALIMENTARIAS

Alan Heinze

El círculo de diálogo ya pasaba las tres horas, más de dos de lo planeado, y todavía faltaban algunos por hablar, por compartir por qué y cómo habían llegado al programa educativo “Pies Ágiles” y cualquier otra cosa que en ese momento moviera sus entrañas. Quizá fue mi poca experiencia facilitando grupos grandes, pero era evidente que se abría un espacio de palabra, de confianza, y la verdad me encontraba fascinado por sus historias, tanto que el tiempo y el hambre se nos pasó.

Las palabras más emotivas de esta compartición fueron las de mi vecino, quien nos contó sobre su vida y sobre lo que no quiere en su vida, del exilio y el campo como su refugio. Conmovido, yo hablé a continuación del desalojo e intoxicación del campo, es lo que en ese momento mi piel exudó. Nos encontrábamos al margen de la Laguna de Cajititlán, un poco al sur de Guadalajara, reunidos/as en un hermoso terreno—el Bosque Escuela de Agricultura Regenerativa—bajo la sombra de una lona. Era nuestra primera reunión presencial y había un gusto compartido de sentarnos frente a frente por primera vez, de oír nuestras voces libres de la virtualidad, lo que también nos causaba cierta expectativa y emoción. En palabras de una compañera, “fue un momento inolvidable, compartimos desde el corazón y así yo también me animé, fue muy bonito como primer acercamiento”. Corría un viernes de noviembre del 2021, y así arrancamos el 1er encuentro de nuestra llamada Casa Jalisco-Nayarit.

En un inicio, la Casa Jalisco-Nayarit estaba conformada por 28 integrantes (dos mujeres más que hombres), la mayoría jóvenes egresadas/os de distintas carreras, cuatro docentes, seis promotores de agroecología con buena experiencia, y un “tejedor” (mi persona) como tutor y coordinador del grupo. Esta era una de las doce Casas, o nodos regionales, del programa Pies Ágiles, un posgrado de especialidad impulsado por el entonces Conacyt—todavía en vías de incluirle la hache de las Humanidades.





Fotografía. Alan Heinze

El programa de modalidad mixta (virtual + presencial) facilitó procesos de investigación-acción participativa, y fomentó un aprendizaje situado, constructivista y colectivo en múltiples territorios (Sánchez-Reyes et al., 2025).

En la Casa Jalisco-Nayarit trabajamos varios temas de investigación participativa, todos bajo el tejido de la soberanía alimentaria y con la agroecología como hilo conductor. Destacaron temas de producción y aplicación de bioinsumos agrícolas para eliminar la dependencia nociva de plaguicidas y fertilizantes químicos¹, el cuidado de la agrobiodiversidad especialmente de semillas y maíces nativos², y la creación de huertos comunitarios y escolares como espacios productivos, educativos, de convivio y juego³.

Estos temas de investigación surgieron del proceso participativo de los mismos estudiantes en conjunto y diálogo con sus comunidades de aprendizaje, fueron resultado de un reconocimiento del territorio, de su historia y problemática, así como de su propia relación y posicionamiento ante los sistemas agroalimentarios locales y globales. De la práctica y los intercambios entre estudiantes, especialmente tras más encuentros y coincidencias en ferias, festivales, mercados y cocinas, emergieron a su vez temas comunes de (pre)ocupación y motivación. Con estos ejes transversales: economía solidaria, educación⁴, perspectivas de género y enfoques feministas, relaciones intergeneracionales⁵ y tejido social establecimos raíces profundas para sostener los procesos de soberanía alimentaria a la que aspirábamos.

Habíamos definido un objetivo común y claro en los procesos de investigación-acción participativa que facilitaban las y los estudiantes: impulsar transiciones agroecológicas en los territorios y transformar los sistemas agroalimentarios locales hacia sistemas regenerativos que cuidan la vida y promueven el bienestar de las personas y nuestro planeta. Nos sonaba bien, este propósito nos inspiraba y guiaba y el grupo convergía en él.

1. Tiempo después realizamos un ejercicio de sistematización: *Experiencias en el uso de bioinsumos para la salud y la regeneración ecosistémica y comunitaria* [artículo de divulgación].

<https://doi.org/10.5281/zenodo.12774400>

2. Festival de maíces criollos de la Sierra Occidental [nota informativa].

<https://ciatej.mx/el-ciatej/comunicacion/Noticias/Festival-de-maices-criollos-de-la-Sierra-Occidental/297>

3. ¡Uno, dos tres por mí y por todas las agroecologías! [artículo de divulgación].

<https://ichan.ciesas.edu.mx/uno-dos-tres-por-mi-y-por-todas-las-agroecologias/>

4. Cerca de 300 jóvenes participaron en el Primer Encuentro Regional de Jóvenes y Agroecología [nota informativa] <https://letrafria.com/cerca-de-300-jovenes-participaron-en-el-primer-encuentro-regional-de-jovenes-y-agroecologia/>.

5. La necesidad de miradas de género e intergeneracionales en la agroecología [nota en gaceta].

<http://teocintle.cusur.udg.mx/la-necesidad-de-miradas-de-genero-e-intergeneracionales-en-la-agroecologia/>

Es la narrativa que usamos, que incluso sigo presentando en reportes, sistematizaciones y textos académicos; pero sentía que faltaba algo, que no se lograba capturar la esencia de lo que las/los estudiantes hacían, compartían y expresaban. Unos meses después me encontré con un magnífico video, “hacer academia con amabilidad”⁶, de la profesora Amaranta Cornejo Hernández (que no conocía), y sus palabras resonaron y cobraron sentido para mí, para nuestra práctica. Emocionado, publiqué un tuit, así como para proclamar al mundo y afirmarme a mí mismo que me sentía “motivado por realizar una investigación que apunta a transformar, a crear parentesco, y co-generar conocimiento con amabilidad”⁷.

Desde entonces manifesté, tomando prestadas las palabras de la profe Amaranta, que la investigación que se realizaba como parte de estos procesos era amable, entendiendo la amabilidad como una capacidad de benevolencia y empatía, incluso hacia otros seres más que humanos. Las y los estudiantes de la especialidad fueron auténticamente amables con las personas y comunidades involucradas en el proceso de investigación participativa, más aún porque la mayoría de estos estudiantes a su vez vivía y formaba parte de estas comunidades rurales, periurbanas y urbanas que habían sido gravemente impactadas por un modelo agroindustrial extractivista. Se trata de una investigación transdisciplinaria que pretende cambiar las condiciones mismas que se están estudiando y analizando, generar bienestar como fin y como parte del proceso, y formar y mantener lazos relaciones de colaboración y amistad con las personas involucradas.

Una investigación basada en la amabilidad se construye desde la empatía, empezando por escuchar y abrirse a una conexión con el / la / lo otro. Recuerdo que, durante una reunión de trabajo en el Congreso de Agroecología, a la que asistimos varios/as integrantes de la Casa y otros/as compañeros/as de la especialidad, realizamos dinámicas participativas en torno a las capacidades y habilidades desarrolladas durante el Pies Ágiles. Se formaron cuatro grupos de trabajo y para mi sorpresa, cada grupo concluyó que “la escucha” había sido el aprendizaje más importante, y una práctica esencial para establecer una conexión con las personas, conocer sus motivaciones, dolores y necesidades, y así comprender mejor la problemática y el potencial de los territorios. En el programa se fomentaron y abrieron espacios de diálogo y escucha activa entre estudiantes y las comunidades de aprendizaje. Se realizaron, por ejemplo, círculos de la palabra, fogatas e intercambios de presente; incluso en una de las tareas los estudiantes tuvieron que registrar el paisaje sonoro (los ruidos y sonidos del entorno) para aprender a oír y percibir su ambiente. En fin, una investigación amable escucha.

6. ¡"hacer academia con amabilidad" [video]. <https://youtu.be/C34HoaySku8>

7. @alanfibio [Tweet], <https://x.com/alanfibio/status/1468380253559001089>

El conocimiento que se busca co-crear, el problema que se quiere comprender surge entonces desde esta capacidad de establecer vínculos afectivos con otras personas, de poder abrirse a sentir, percibir y ser afectado/a. La afectividad nos invita a experimentar y vivir la realidad con intimidad, y por consiguiente a ser afectados/as tanto por las personas como por el ambiente y el contexto en el que se está realizando una investigación. Durante el programa, las y los estudiantes se vieron implicadas/os y enredadas/os con su tema de investigación.

También nos juntamos, colaboramos, convivimos y celebramos para estrechar nuestros lazos y articular redes agroecológicas, o como destacaba un compañero, la ‘tejedumbre agroecológica’. Pero no solo fueron momentos de esperanza en el territorio dominado por el Gigante Agroalimentario (nombre que ha ostentado el Estado de Jalisco), las/los estudiantes tuvieron que afrontar desigualdades e injusticia social, violencias, desnutrición, la prevalencia de enfermedades crónicas causadas por plaguicidas tóxicos, distintas clases de explotación y extracción, campos degradados y contaminados, territorios de sacrificio. Por si no bastara, contaban que se vivía el desarraigo, el despojo y una apatía generalizada—yo sentí que era lo que más les dolía.

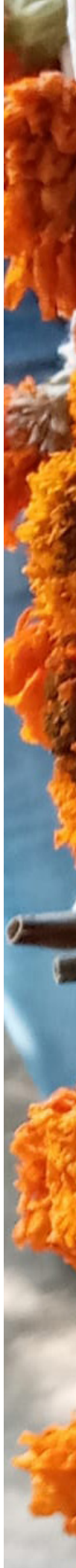
Son en estas condiciones, que impresionan y conmueven, en que se realiza una investigación participativa, colaborativa y transformadora, bajo una lógica afectiva, de sentipensares y de relaciones intersubjetivas (Fals Borda, 2015). Mas ¿cómo aporta la investigación amable y afectiva a los procesos de soberanía y autonomía alimentaria? Francamente no he logrado construir un marco conceptual, pero tengo una imagen que no me escapa: la de un suelo arcilloso, lleno de un barro amable y afectivo que se expande, pega y contrae, y que vale mencionar no es de los suelos más fáciles de trabajar. Es en este suelo barroso donde crecen las raíces profundas (en nuestro caso los ejes transversales de la Casa ya mencionados) que sostienen las soberanías alimentarias que queremos construir y cultivar. A este proceso le pusimos nuestras mentes, corazones, manos y pies, y en las palabras de una especialista recién graduada, "las experiencias desde el sentir de los territorios para sumar a la lucha colectiva por el buen vivir." En cuanto a la investigación en sí, es sólo una de esas tantas cosas que se pueden hacer con un buen barro.



Referencias

Fals Borda, O. (2015). *Una sociología sentipensante para América Latina. Siglo XXI Editores y Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.*

Sánchez-Reyes, G. A., Domené-Painenao, O. E., Heinze Yothers, A. y Santiago Vera, T. J. (2025). *Un aprendizaje situado, colectivo y mixto en diversos territorios: la experiencia de tejedoras/es en México. Diálogos sobre Educación. Temás actuales en investigación educativa*, 16(32), 1–20.
<https://doi.org/10.32870/dse.v0i32.1543>









ESPEJOS DE AGUA

CALIATA

Iniciativa Caliata

Carlos Andrés Gallegos Riofrío

Santiago Cornejo

Amaya Carrasco Torrontegui

Director. Carlos Andres Gallegos Riofrío

Co-autores. Carlos Andres Gallegos Riofrío, Santiago Cornejo, y Amaya Carrasco Torrontegui

Fotografía. Santiago Cornejo

Sonido. Santiago Cornejo

Arte. Santiago Cornejo

Guión. Carlos Andres Gallegos Riofrío

Montaje / Edición. Santiago Cornejo

Producción de campo. Carlos Andres Gallegos Riofrío, Santiago Cornejo y Amaya Carrasco Torrontegui.

Asistente de dirección. Amaya Carrasco Torrontegui

Asistente de producción. Amaya Carrasco Torrontegui

Personajes protagónicos. Joaquín Caranqui, Mabel Pintag, Martha Caranqui.

Otros personajes. Bernardina Pintag, Edith Caranqui, Mercedes Pilatuña y otr@s.

Hambre, cambio climático, colapso de ecosistemas son retos urgentes, monumentales e interconectados: el futuro depende de nosotros. Caliata es una comunidad indígena milenaria del pueblo Kichwa-Puruhua, asentada en un notable sistema pre-Colombino de terrazas de cultivo. Cuna de sabidurías y tecnologías ancestrales. Sus valores centrales son la cooperación y el amor por la Pachamama. Sin embargo, la migración, baja fertilidad y el envejecimiento de su población la ponen en riesgo de desaparecer. Pero Caliata está en resistencia; y frente a los retos planetarios, ofrece su forma de vida resiliente, que ha garantizado por generaciones un sistema alimentario sano y sostenible.

Marzo 2021

9:50 min



CALIATA

Ganador Premio Documental Internacional
Patagonia Eco Film Fest 2021

Mejor Obra del Voto Público
Festival Pichincha Cine 2023



directed by CARLOS ANDRÉS GALLEGOS
produced by CARLOS ANDRÉS GALLEGOS and SANTIAGO CORNEJO
director of photography SANTIAGO CORNEJO
production assistant AMAYA CARRASCO TORRONTGUEI
captions & proofreading BRIANNA ARNOLD

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.

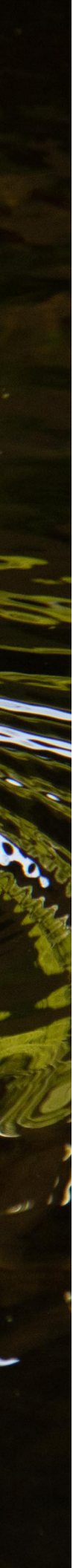
Entonces Don César es una persona que yo estaría orgulloso de su trabajo, porque ahí se elabora la comida con los insumos agropecuarios que se producen ahí. A Don César nosotros le enseñamos a hacer toda la alimentación de concentrados para sus animales, bloques nutricionales, caldos de vitaminas y minerales. 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.







CASCADAS CREATIVAS

SOBERANÍA ALIMENTARIA. PODCAST

Indira Rodríguez
Montserrat Ramírez

Todxs cocinamos, Todxs comemos. Acciones en busca de la soberanía alimentaria del espacio. Zona de Creación, es un espacio comunitario que tiene sede en la cabecera municipal de Ixhuatlancillo, Veracruz, en la región de las altas montañas. En el 2022, fue seleccionado por el fondo Programa de Apoyos a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMyC) con el proyecto Fogón Creativo. Todxs cocinamos, Todxs comemos. Donde el eje de la soberanía alimentaria fue primordial para aportar al espacio y los cuidados la alimentación digna. Estos podcats son en relación a la percepción del acceso a productos para alimentarnos y generar cuestiones de acción educativa, así como la reflexión del consumo inmediato, sin cuestionar la procedencia. Con las voces de Indira Rodríguez y Montserrat Ramírez, facilitadoras de actividades en Zona de Creación, llevaron a cabo el proyecto del Fogón Creativo en 2023. Hasta ahora siguen con la gestión comunitaria del espacio, entre reflexiones del encuentro y el cuidado desde una perspectiva feminista, intercultural y sustentable, que permita reconocer pistas desde la soberanía alimentaria del espacio.





AMOR AGROTÓXICO: EL DEBATE

**Amparo Albalat Botana,
Pablo Coarasa (Cheché Dramas)
García N. (Nery G.)**

En este debate, el delegado del Glifosato y el agricultor independiente mostrarán sus puntos de vista, para que usted, que cultiva la tierra tome su mejor decisión.





A QUÉ SABE ZAACHILA

**Ana Paula Saucedo Rodríguez,
Arara Tosnene Álvarez de la Cadena Hernández
Mixtli Barrera Fernández**

Villa de Zaachila, ubicada en los Valles Centrales de Oaxaca, es una comunidad que tiene una historia agrícola importante. Desde hace cerca de diez años, el grupo de investigación La Parcela, del Instituto de Ecología (IE) de la UNAM, ha realizado diferentes trabajos de investigación transdisciplinaria y participativa sobre Agroecología en este lugar. Gracias al trabajo que realizó Ana Urrutia en el grupo, sabemos que, hoy en día, alrededor de la mitad del suelo del municipio es de uso agrícola, en donde destaca la agricultura de temporal, tanto por su extensión como porque actualmente es ahí en donde más se practica el sistema milpa y se cultivan las variedades locales. Los cultivos principales son el maíz, el frijol, la alfalfa, el cacahuete y la nuez. En nuestro grupo hemos podido observar que la agrobiodiversidad de Zaachila, es decir la variedad de plantas que ahí se cultivan, se refleja tanto en sus campos como en su comida, mostrando así la estrecha relación que existe entre el campo y la cocina. De hecho, nuestro compañero Emilio Mora argumentó en su trabajo que la cocina es una gran motivación en términos de la preservación de saberes y prácticas en torno a la agrobiodiversidad.

En julio de 2023 tuvimos la oportunidad de realizar nuestra primera visita a Zaachila, y desde ese entonces nos quedó claro que parte fundamental de la identidad de la comunidad es la cocina y la comida, las cuales no podrían existir sin la tradición campesina de la región. Además, observamos distintas problemáticas relacionadas particularmente con la expansión de la mancha urbana y el abandono del campo. Considerando todo lo anterior, y conversando con algunas de las personas con quienes nuestro grupo ha trabajado en Zaachila, establecimos que el objetivo de nuestro proyecto fuera fortalecer el vínculo entre las personas y su territorio a través del reconocimiento y la valoración de su agrobiodiversidad y su cultura culinaria. Además, surgió la intención de realizar actividades y materiales relevantes para reflexionar las problemáticas actuales de Zaachila. Con lo anterior e insertxs en el marco del Servicio Social en Agroecología y Sistemas Agroalimentarios en el IE, decidimos desarrollar el proyecto titulado “¿A qué sabe Zaachila?”.





Como parte del proyecto, realizamos un taller de mapeo agroalimentario con infancias, con apoyo del maestro Abraham Cruz y su colectivo HACER-ARTE. De este taller resultó el diseño y la elaboración conjunta de un mural en uno de los muros que rodean el panteón. Posteriormente, tras algunas visitas, diálogos y entrevistas con los campesinos y campesinas del lugar, tomamos la decisión de añadir al proyecto la realización de un libro ilustrado llamado “¿A qué sabe Zaachila? Memorias del campo y la cocina”, dirigido a adolescentes e infancias. Elaboramos este material con el apoyo y guía de Mariana Benítez y Cristina Alonso, en el IE de la UNAM. El colectivo Hijxs del Maíz de la Escuela Nacional de Pintura, Escultura y Grabado "La Esmeralda" realizó generosamente las ilustraciones del libro (ver abajo). Finalmente, con el texto de este libro y el apoyo de Alondra Fierro, se crearon tres cápsulas de audio para su difusión en la radio comunitaria Zaachila Radio.

La difusión de las cápsulas y del libro buscan no sólo contribuir a documentar saberes agrícolas, sino también a fortalecer el camino hacia la soberanía alimentaria, favoreciendo la reflexión y diálogo en torno a la relación estrecha que hay entre las prácticas agrícolas locales, el consumo de alimentos y platillos locales y la reproducción constante de una agrobiodiversidad adaptada a las condiciones de la región. En el caso de Zaachila, estos materiales funcionan como herramientas de sensibilización que permiten acercar a las nuevas generaciones a los conocimientos que históricamente han sostenido la alimentación del pueblo. Esperamos que la lectura y escucha de estos materiales, creados con mucho cariño para las personas de Zaachila, contribuya a los procesos ya existentes en la comunidad, de sensibilización y aprendizaje intergeneracional, posicionando a las infancias como actores clave en la construcción de futuros más sostenibles, la soberanía alimentaria y de la defensa del territorio.

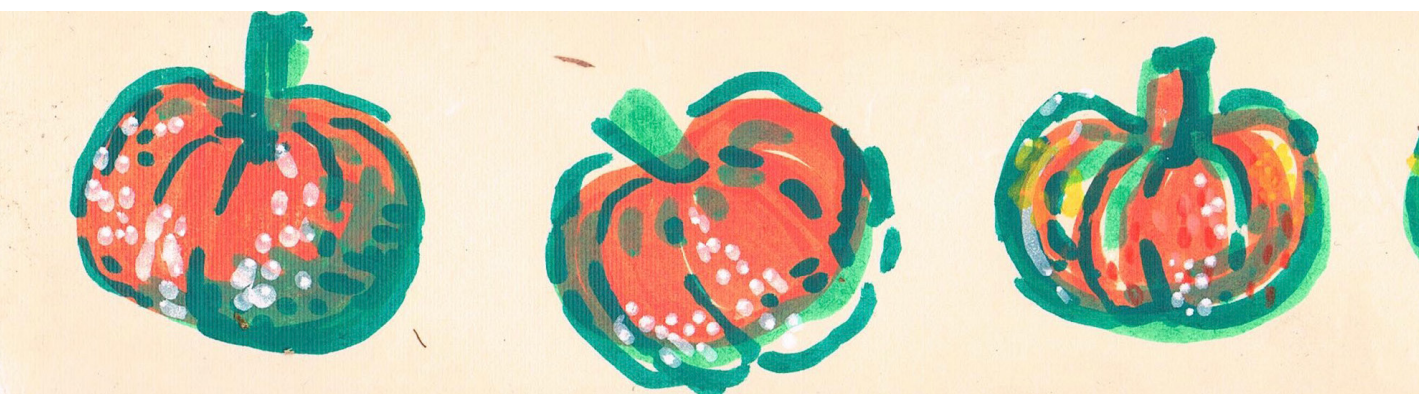


Ilustración: Colectivo Hijxs del Maíz

Mural

Diseño, gestión y pintura: HACER-ARTE, Ana Paula Saucedo, Arara Tosnene Álvarez de la Cadena, Mixtli Barrera, Santiago Cabrera, infancias de Zaachila.

Libro

Ilustraciones: Colectivo Hijxs del Maíz

Fotos: Mixtli Barrera y Ana Paula Saucedo

Edición: Hijxs del Maíz y Mixtli Barrera

Impresión: Cráter invertido

Texto: Ana Paula Saucedo, Arara Tosnene Álvarez de la Cadena y Mixtli Barrera

Cápsulas

Texto: Ana Paula Saucedo, Arara Tosnene Álvarez de la Cadena y Mixtli Barrera

Voz: Ana Paula Saucedo, Arara Tosnene Álvarez de la Cadena, Mixtli Barrera, Alondra Fierro

Edición: Alondra Fierro



Fotografía:
Colectivo Hijxs
del Maíz



FLUIRES

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).

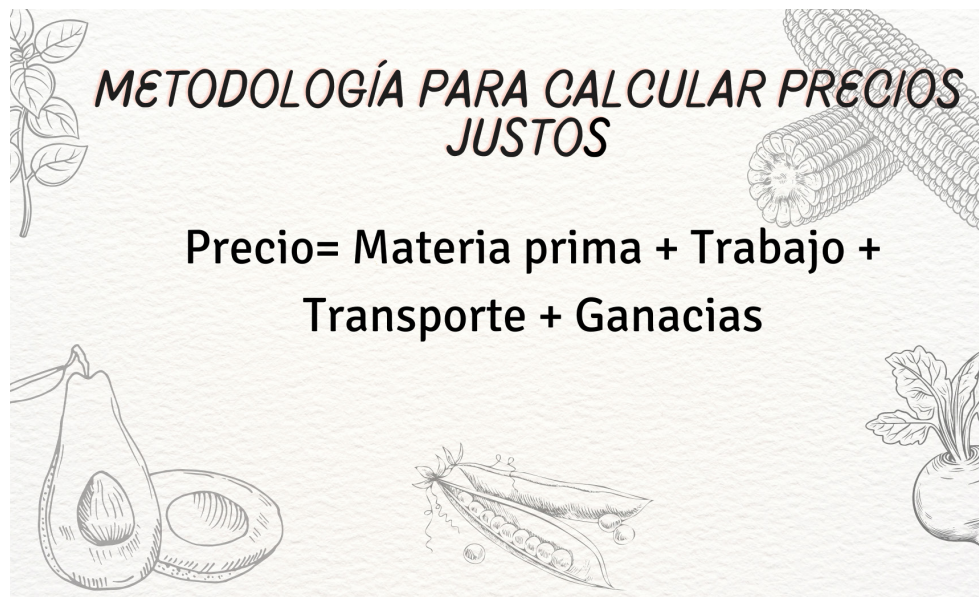


Figura 2. Fórmula para calcular precios justos.

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).



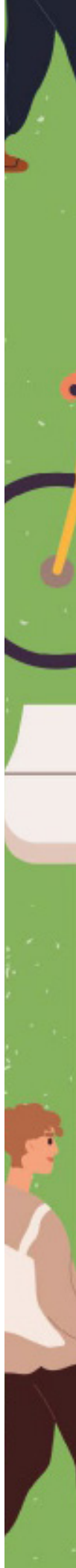
Referencias

- 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.

MANUAL: UN PROCESO COLECTIVO PARA EVALUAR LA SOSTENIBILIDAD DE NUESTRAS REDES ALIMENTARIAS ALTERNATIVAS

Luis Bracamontes Nájera

Las redes alimentarias alternativas (RAA) son organizaciones sociales que facilitan el acceso a alimentos y otros bienes producidos por productoxs con prácticas sostenibles. Las RAA pueden organizarse como mercados, grupos de consumo, tiendas o proyectos de agricultura de responsabilidad compartida. En México operan cientos de redes, algunas desde hace casi 20 años.





Aunque las RAA han surgido para construir sistemas alimentarios más sostenibles, enfrentan múltiples desafíos para disminuir su impacto ambiental y mejorar las condiciones socioeconómicas de sus participantes. Para conocer mejor estos desafíos, las organizaciones pueden autoevaluarse. Las autoevaluaciones permiten construir marcos de referencia adecuados a las condiciones y necesidades de las propias organizaciones, así como fortalecer los lazos de colaboración y aprendizaje mutuo entre sus integrantes.

En este Manual se presenta la sistematización de un proceso de autoevaluación en el que colaboramos productoxs, consumidoxs y coordinadorxs de cinco RAA de la Ciudad de México: Colectivo Zacahuitzco, Cooperativa Despensa Solidaria, Cooperativa La Imposible, Mercado Alternativo de Tlalpan y Mercado Capital Verde. Se propone un marco de evaluación con 22 criterios que abordan aspectos ambientales, económicos, sociales y políticos de las RAA y se comparten aprendizajes que puedan ser útiles a otras organizaciones que quieran desarrollar sus propias autoevaluaciones.

A través de las RAA, productoxs y consumidoxs pueden tomar el control de una parte del sistema alimentario y manejarlo para generar beneficios que puedan ser distribuidos más equitativamente entre sus participantes. Organizadas, las personas tienen mayor capacidad para impulsar transformaciones en las instituciones que dan forma a los sistemas alimentarios. Estas dos razones ilustran el valor que tienen las RAA para construir soberanía alimentaria, tanto a nivel local como en escalas superiores. Las autoevaluaciones son fundamentales para fortalecer a las organizaciones que trabajan por la soberanía alimentaria. Este Manual ofrece una pequeña semilla que puede germinar en donde haga falta.

Este texto puede descargarse de manera gratuita en



Agradecemos a las RAA mencionadas, así como a Paulina Zaragoza, Mariana Benítez, Ayari Pasquier, María Jose Ibarrola y a todas las personas que colaboraron en esta herramienta colectiva. La impresión fue financiada por el Instituto de Ecología - LANCIS de la UNAM, y el contenido fue desarrollado con apoyo de una beca doctoral de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI).





SEMI BLANZAS

Alan Heinze

Investigador, colega y facilitador con base en el CIATEJ, un centro público de investigación en el occidente de México. Sus actuales intereses en investigación-acción incluyen las transiciones agroecológicas, los programas educativos de aprendizaje situado y colectivo, proyectos transdisciplinarios, el nexo entre agroforestería, biodiversidad y los beneficios de la naturaleza, y los espacios colaborativos de praxis, co-aprendizaje y convivio, entre ellos, jardines botánicos y viveros forestales. Disfruta pasar el tiempo en comunidades rurales, especialmente en torno a la comida—cultivos, festivales y cocinas—y realizar trabajo de campo en bosques tropicales secos, dado su trayecto de biólogo y forestal.

Alejandra Guzmán Luna

Mujer originaria de la Ciudad de México, agroecóloga de escritorio y, desde la Investigación Acción Participativa, es aliada de las comunidades campesinas en el largo y sinuoso camino hacia la soberanía alimentaria. Desde su doctorado en el 2015, Alejandra ha colaborado con comunidades de Tabasco, península de Yucatán, mixteca oaxaqueña y la Sierra Madre de Chiapas. Actualmente es Investigadora por México (Secihti) adscrita a la Universidad Veracruzana donde hace parte del Núcleo Académico de la Maestría en Educación para la Interculturalidad y la Sustentabilidad (MEIS). Además es colaboradora global del Instituto para la Agroecología, Universidad de Vermont.

Alma Alfaro Loeza

Antropóloga social. Durante más de 25 años, su trabajo estuvo enfocado en el desarrollo social, económico y ambiental, especialmente con mujeres campesinas de grupos indígenas y mestizos. Mi labor se basó en la metodología participativa de Paulo Freire, promoviendo la autonomía, el trabajo en equipo, la solidaridad y la equidad de género. Acompañó procesos organizativos para fortalecer la confianza y el compromiso social. En 1990, se involucró en un proyecto de investigación sobre el uso sostenible de los recursos naturales del Valle y Cofre de Perote. Durante tres décadas, trabajó en temas ambientales con instituciones como SEDAP, CONANP y SEMARNAP. Fue pionera en la montaña Cofre de Perote, apoyando a mujeres en la gestión comunitaria. Debido a problemas de salud, se retiró antes de la pandemia y se dedicó a trabajos textiles con diseños propios.

Amparo Albalat Botana

Se formó como bióloga y más adelante cursó la Maestría en Ciencias en Agroecosistemas Tropicales. Obtuvo el grado de doctora en Ciencias en Desarrollo Rural por la Universidad Autónoma Chapingo. Actualmente colabora como docente y coordinadora del curso de Comunicación Comunitaria en la Especialidad Nacional para el Bienestar Comunitario en Agroecologías y Soberanías Alimentarias (ENBC-ASA). Sus intereses se entretienen entre la geografía humana, la antropología social, las pedagogías críticas, las agroecologías, los feminismos, las prácticas narrativas y la ecología política. Disfruta leer novelas, escuchar podcasts y compartir su día a día con gallinas, un conejo, perros, un gato, abejas nativas y un pequeño huerto en casa.

Ana Paula Saucedo Rodríguez

Es bióloga de la Facultad de Ciencias de la UNAM. Durante la licenciatura, enfocó sus estudios en el área de la Agroecología. Actualmente está cursando un diplomado en Percepción Remota y su Aplicación en la Observación de la Tierra en el CentroGeo. Tiene un particular interés en utilizar esta herramienta para estudiar dinámicas y procesos territoriales, a nivel de paisaje, con el fin de vincular a la ciencia con lo vivido y sentido en el territorio. Busca involucrarse en proyectos cuyo objetivo principal sea la construcción activa de un mundo social y ambientalmente justo para todas y todos. Además, es apasionada de la ultradistancia como forma de vincularse con el mundo.

Arara Tosnene Álvarez de la Cadena

Es una persona trans no binaria guanajuatense de 27 años. Egresada de la carrera de Biología de la Facultad de Ciencias UNAM, actualmente se encuentra en proceso de titulación. Su investigación final se centra en la sistematización de la experiencia sensorial en el manejo del lodo en las chinampas, explorando la relación entre cuerpo, percepción y saberes agrícolas en contextos agroecológicos. Actualmente está estudiando un diplomado en Movimiento Somático, lo que le ha permitido profundizar una mirada que descentra la mente como único lugar del conocimiento y reivindica el cuerpo como un espacio legítimo para producir, sistematizar y transmitir saberes. Combina el interés científico con una mirada crítica y situada, apostando por una biología más inclusiva, sensible y conectada con la diversidad de identidades, conocimientos y territorios.

Estíbaliz N. Cuellar (Nodo Tetzapa)

Estíbaliz es agroecólogo, usa el género no binario y el nombre elegido Nodo. Tiene estudios en desarrollo sustentable por la UNICH, agroecología por Chapingo y biología en la UNAM. Por su formación en la Universidad Intercultural de Chiapas, hace Investigación-Acción con vinculación comunitaria en grupos de aprendizaje con temas de interés campesino en agroecología, desde un enfoque biocultural.

Ha colaborado en producciones académicas en temas de aprendizaje de la agroecología con Ecosur, ha realizado servicios de investigación con otras agencias y ha cumplido roles técnicos en temas de restauración ecológica y transición agroecológica con organizaciones y empresas privadas.

Tiene publicaciones independientes, como el Manual de Experiencias de Investigación-Acción para infancias y comunidades y el Mapa de Tiendas Agroecológicas de SCLC, Chiapas, para la comunicación de sus proyectos de investigación-acción. La investigación con las hormigas *Atta* ha dado como resultado la comercialización de la salsa Chicatta, salsa macha con hormigas chicanas.

Fernando Zavaleta Alavarez

Fernando Zavaleta Alavarez es Ingeniero Agrónomo con Especialidad en Fitotecnia de nacionalidad mexicana, con 60 años de edad, originario y residente de Vega de Alatorre, estado de Veracruz. Docente de Ingeniería en Agronomía del Tecnológico Nacional de México, en el Instituto Tecnológico de Úrsulo Galván en Vega de Alatorre. Actualmente estudia la Especialidad Nacional para el Bienestar Comunitario en Agroecologías y Soberanías Alimentarias en Vega de Alatorre, Veracruz.

Indira Rodríguez

Indira Rodríguez es una mujer mexicana nacida en Orizaba, Veracruz, y habitante de Ixhuatlancillo. Desde niña ha sentido afinidad por la educación comunitaria y, tras concluir sus estudios en Psicología en 2013, abrió un espacio en el traspatio de su casa para el proyecto Zona de Creación, que inició con talleres de arte para niñas y niños. Con el paso del tiempo, Indira ha encauzado este proyecto hacia la reflexión del espacio como un encuentro comunitario en el que convergen diferentes dimensiones. Una parte fundamental que se ha hecho presente es la soberanía alimentaria y el cuidado entre niñas y niños, facilitadoras, madres y abuelas que forman parte de este proceso educativo. Indira propone encauzar el cuidado en torno a la reflexión sobre los alimentos locales, la importancia de aprender a cocinar y cuestionar el origen y la nutrición de lo que se consume. Tras 12 años de acción comunitaria, ha acompañado su caminar con espacios de formación como la Maestría en Educación para la Interculturalidad y la Sustentabilidad, así como la Especialidad en Soberanías Alimentarias e Incidencia Local Estratégica, donde ha profundizado en la importancia del consumo local y el cuidado a la Tierra y el Territorio. Además de este proyecto, Indira es senderista y montañista, comprometida con la promoción de la educación ambiental y el cuidado del suelo.

Iniciativa Caliata

Santiago, Amaya y Carlos Andrés conforman un equipo creativo y comprometido con la justicia social, la agroecología y la salud planetaria. Santiago es fotógrafo y cineasta con una sensibilidad única por la luz y el espacio, con experiencia en campañas internacionales y cine documental. Amaya es investigadora posdoctoral en agroecología con una sólida trayectoria en política pública, cambio climático y justicia alimentaria. Ha trabajado con comunidades vulnerables en cuatro continentes y apuesta por procesos participativos que conectan academia y territorios. Carlos Andrés es investigador transdisciplinario en salud planetaria, con más de 15 años de trabajo con pueblos indígenas.

Este equipo impulsó el documental *Caliata*, galardonado internacionalmente, y el cual combina ciencia, arte y comunicación para contar historias de conexión profunda con la Pachamama, la Madre Tierra. Junt@s, tejen narrativas visuales que nacen del territorio, visibilizan saberes ancestrales y proponen caminos colectivos hacia un futuro más justo y regenerativo.

Josefina Acosta

Agricultora rural y urbana; integrante de la Red de Agricultura Urbana y Periurbana de Xalapa y consumidora de la Red de Economía Solidaria La Gira. Profesora de Educación Preescolar, Licenciada en Antropología Social por la Universidad Veracruzana y Maestra en Educación Superior por la Universidad Iberoamericana. Actualmente jubilada de la Secretaría de Educación y Cultura de Veracruz.

Laura Jarri

Nació en Francia. Es bióloga titulada por la Universidad de Borgoña y cuenta con una Maestría en Sistemas Agrícolas y Agroalimentarios Sostenibles del Sur, por Montpellier SUPAGRO. En México ha colaborado con la Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Veracruzana y así como con diversas asociaciones civiles y redes ciudadanas de agricultura urbana y defensa del territorio. Es parte del Grupo de Investigación-Acción Socio-Ecológica (GIASE). Actualmente, está estudiando el Doctorado en Ecología Tropical del Centro de Investigaciones Tropicales de la Universidad Veracruzana. Con esta investigación busca entender lo que permite que las Redes Alimentarias Alternativas se constituyan como una comunidad de cuidado de los territorios-cuerpos-tierra. Este trabajo de investigación-acción colaborativa lo desarrolla junto con la Red de Economía Solidaria La Gira, un colectivo de la región de Xalapa (Veracruz) que acerca productorxs agroecologicxs y consumidorxs, y del cual es miembro-fundadora y consumidora desde 2019.

Luis Alexis Rodríguez Cruz

Es un científico interdisciplinario y escritor de Juana Díaz, Puerto Rico. Sus trabajos exploran las dimensiones sociales de la agricultura y la pesca, enlazando temas de bienestar y de salud pública, en el contexto de desastres y peligros naturales. Escribe sobre estos temas para diferentes medios y desde el 2023, cocina y publica La Fiambrera, su boletín semanal. También es autor de dos colecciones de ficción, Cuentos color mostaza (2015) y Al otro lado (2023). Actualmente, trabaja en distintos proyectos de capacitación y alcance en temas de adaptación climática y salud pública. Luis Alexis tiene una licenciatura en biología y un máster en ciencia y tecnología de alimentos de los recintos de Ponce y de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico, respectivamente. En el 2022 completó su doctorado en sistemas agroalimentarios en la Universidad de Vermont.

Luisa Fernanda Palacios Aldana

Bióloga por la Universidad Nacional. Maestra en Agroecología. Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural. Estudiante de Doctorado en Agroecología. Forma parte de la colectiva docente de la Licenciatura de Autogestión Sustentable del Territorio de la Universidad Moxviquil. Educadora popular, feminista y huertera.

Luis Bracamontes Nájera

Es agrónomo, maestro en desarrollo rural y doctor en ciencias de la sostenibilidad. Actualmente es profesor universitario de sistemas alimentarios y economías alternativas. Es miembro del colectivo gestor de La Imposible, una red alimentaria alternativa de la Ciudad de México. Ha participado en proyectos de investigación y acción sobre sistemas alimentarios, agroecología, economía solidaria, políticas agroalimentarias y territorios indígenas.

Mixtli Barrera Fernández

Es estudiante de la Licenciatura en Biología en la Facultad de Ciencias de la UNAM, actualmente desarrolla su tesis sobre redes ecológicas en los canales de Xochimilco. Su trabajo académico y personal se articula en torno a intereses como la ecología, el arte y la narración a través del cine documental, con un enfoque en la reflexión sobre la relación del ser humano con su entorno. Desde una mirada interdisciplinaria, Mixtli forma parte del Taller de Grabado Perro de Agua en Xochimilco, un espacio dedicado a la gráfica comunitaria con énfasis en las relaciones culturales del territorio chinampero.

Montserrat Ramírez Rosas

Licenciada en Gestión Intercultural para el Desarrollo en la Universidad Veracruzana Intercultural. Estudiante de la Especialidad en Salud Comunitaria del Instituto Nacional de Salud Pública. Gestora intercultural y acompañante comunitaria con enfoque en derechos de las niñas. Tallerista con enfoque de derechos humanos y bioculturales; fortalecimiento de la memoria biocultural; y el juego y los cuidados como eje transversal de la salud integral. Colaboradora y acompañante activa del proyecto Zona de Creación. Coordinadora del proyecto "Caracola Montaña" laboratorio de acercamiento a la comunicación comunitaria y al uso de la voz y participación de las niñas a su derecho a la información y expresión.

Nery García

Conocido como Nery G, es un productor musical originario de Xalapa, Veracruz, con cinco años de experiencia en la escena musical. Ha sido parte fundamental de proyectos como Xalapa Masters, Doble Dimensión y SMAKDAWAKZ, colaborando activamente con artistas locales y fortaleciendo la identidad sonora de su ciudad. Su talento y versatilidad lo han llevado a expandir su trabajo internacionalmente, logrando ventas de beats en Europa, Asia y Sudamérica. Nery G destaca por su enfoque creativo y compromiso con el desarrollo artístico.

Pablo Coarasa

Conocido como Cheché Dramas, es un actor, rapero y tallerista xalapeño nacido en 1992. Licenciado de la Universidad Veracruzana en la carrera de teatro y miembro de la XXI Generación del diplomado “La sabiduría de la voz y la palabra diciente” del Centro de Estudios para la Voz. Sus canciones de rap son intervenidas por recursos dramáticos, lo que ha dado como resultado Live Sessions, Shortfilm, adaptaciones literarias y Showcases que lo han llevado a conocer varios estados de la República compartiendo escenario con artistas como Maldita Vecindad, West Gold, Bocafloja, Danger A.K., Nortec y La Garfield. Ha ganado una gran cantidad de premios y estímulos con su proyecto, destacando el Migrar de Mundos 2020 y ENARTES 2023. Gracias a su curiosidad multidisciplinaria ha colaborado con instituciones a lo largo del país como El Colegio de Sonora, El Colegio de Michoacán A.C, Alas y Raíces, entre otros. Actualmente reside en Guadalajara, es anfitrión y organizador del evento “Improjam”, un espacio de encuentro para artistas de múltiples disciplinas. Asimismo se encuentra en diversos proyectos y facilita clases de improvisación teatral.

Renee Gottwald

Selene Renée Gottwald Flores, mujer de 42 años, agroecóloga, transformadora, poeta, acroyogui y abogada, decidió crearse una vida alternativa en RenHacer, un pequeño ranchito agroecológico que inició como un proyecto familiar en 2011. Como el proyecto no funcionó con su familia, tuvo que replantear la transición, llevándola a cabo sola y sin recursos económicos. Una noche soñó con el diseño de la casa en forma pentagonal fractal y se puso en acción para recolectar materiales de reciclaje, como llantas, parabrisas, postes de Telmex, barro y bambú, con el fin de materializar su sueño. El nombre del lugar surgió durante su etapa más oscura, reflejando la necesidad de un renacimiento a través de la acción.

Hoy, habita este espacio desde hace 14 años, que se ha convertido en un santuario que alberga toda su energía, su determinación, sus ideales, su dolor, sus esperanzas, su transformación, sus fracasos y muchísimo amor.

Rudy Rodríguez

Rudy Rodríguez es miembro de Tenamaste, de origen aguacateco, proveniente del pueblo de Aguacatán, Huehuetenango, Guatemala.

Tenamaste

Tenamaste es un equipo de trabajo que ha asumido como apuesta de vida las acciones colectivas. Se ha enfocado en facilitar procesos agropecuarios y su entorno. Su nombre en el idioma aguacateco es “xk’uub’”, que significa TENAMASTE y hace referencia a las tres piedras que son el soporte del comal donde se cocinan los alimentos. Antiguamente, alrededor de este se convivía y se generaban los planes de la vida familiar; por ello, creen en la “Sabiduría y Convivencia”. Su desempeño como equipo lo han consolidado durante 18 años en el campo, con más de 170 coordinaciones organizacionales de base, de segundo grado y con donantes internacionales. Además, son integrantes actuales de organizaciones que apoyan a la Red por la Defensa de la Soberanía Alimentaria en Guatemala (REDSAG) y, desde entonces, han acompañado un promedio de trescientos talleres en etnoveterinaria, ganadería orgánica, agroecología, cosecha de agua y elementos naturales, entre otros; temáticas abordadas desde una perspectiva técnico-práctica y una apuesta política. La riqueza de conocimientos generados avanza cuando existen las condiciones para promover que la información fluya en todas las direcciones posibles, especialmente en el campo, para que los mismos campesinos y campesinas sean los primeros en aprovecharlos. Paralelamente, han realizado trabajos basados en la experiencia campesina para la construcción de procesos colectivos, tales como la popularización de documentos, mediación y diagramación. Los tres integrantes de Tenamaste se encuentran en el camino de las capacitaciones dirigidas a las personas que más lo necesitan, principalmente agricultores y agricultoras. Son agrónomos de profesión universitaria, en proceso de posgrados y otros estudios, rodeados y acompañados de personas a quienes agradecen enormemente. Prefieren no mencionar nombres por temor a omitir a alguien, pero cuando sus maestros y maestras de etnoveterinaria, suelos, recursos hídricos, agroecología, producción endógena, herbolaria local, entre otros saberes, lean estas líneas, se darán por aludidos. Finalmente, expresan un agradecimiento a las entidades que en su momento los apoyaron, tales como Veterinarios sin Fronteras, Serjus y REDSAG.

Uribe Guzmán

Miembro de Tenamaste de origen Quiché, de un pueblo llamado Momostenango, de Totonicapán, Guatemala.

Willy Urizar

Miembro de Tenamaste, de origen kaqchiquel, de un pueblo del lago llamado San Lucas Tolimán, Sololá, Guatemala.



