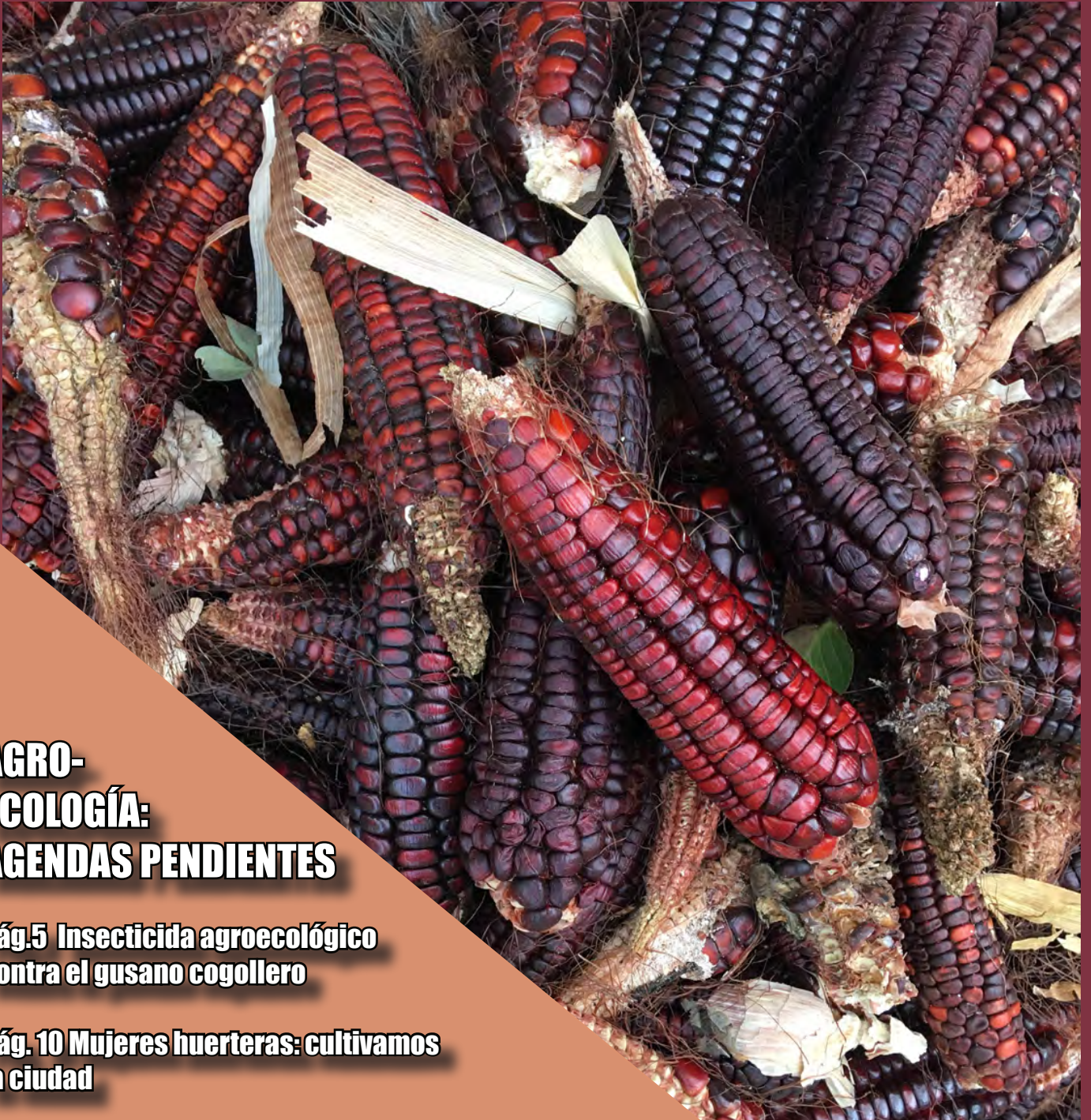


TEOCINTLE

GACETA AGROECOLÓGICA

Año 1, Número 4 | Enero 2023



AGRO- ECOLOGÍA: AGENDAS PENDIENTES

**Pág.5 Insecticida agroecológico
contra el gusano cogollero**

**Pág. 10 Mujeres huerteras: cultivamos
la ciudad**

Director: Alejandro Macías Macías

Consejo editorial: Red México Agroecológico, Yolanda Lizeth Sevilla García, Alejandro Macías Macías, Livier Jaqueline García López, Jesús Antonio Madera Pacheco, Héctor B. Fletes Ocón, Guadalupe Ocampo Guzmán, Dagoberto de Dios Hernández

Corrección de Textos: Yolanda Lizeth Sevilla García - Diagramación: Livier Jaqueline García López
Diseño digital: Neri Alejandro González Soto - Portada: Ana Ojeda - Coordinador del número: Manuel Antonio Espinoza Sánchez

Agradecimiento especial a Katie Beas, por creer en nosotrxs y en la agroecología.

La gaceta agroecológica Teocintle es un órgano de difusión de la red México Agroecológico y un proyecto apoyado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) en el año 2022.

Registro en trámite.

EPREG, Módulo El Limón, primera preparatoria agroecológica de Jalisco

Danielle Strickland

Alberto Dario González Hinojosa



Fotografía: Danielle Stricklan

En 1993, trece años después de la fundación de la Escuela Preparatoria Regional de la Universidad de Guadalajara en El Grullo (EPREG), se abrió un módulo en la cabecera del municipio de El Limón. Hoy en día, se atienden a una población de 150 estudiantes en esta sede, entre los dos turnos. En otoño de 2019, nació el sueño colectivo en este módulo de ser la primera preparatoria agroecológica en el estado de Jalisco. En los siguientes párrafos se recupera los avances

de esta iniciativa a la fecha, lleno de retos y logros.

Como toda quimera, pasó por un proceso de germinación paulatina, nutrida por diversas conversaciones y vinculaciones. Sin embargo, el proceso enfrentó retrasos inesperados por la pandemia de covid-19. Fue hasta el 3 de noviembre de 2020 que la EPREG El Limón realmente comenzó a convertirse en prepa agroecológica, gracias a las gestiones realizada por el Mtro. René Michel Michel con la Junta Intermunicipal del Río Ayuquila (JIRA) para instalar un vivero en la escuela.

Con el nuevo vivero, la prepa se posicionó como escuela modelo en el cuidado y protección del medio ambiente, aunque por la cancelación de actividades presenciales, no había estudiantes para aprovechar el nuevo espacio. No obstante, el sueño no se estancó. Mientras se coordinaban actividades con el alumnado a distancia, docentes y personal administrativo de la prepa comenzaron a producir árboles nativos de la región.

En mayo de 2021, en paralelo con el regreso a las

actividades presenciales en la prepa, el H. Ayuntamiento del municipio de El Limón, se declaró el primer municipio agroecológico a nivel nacional. En esta coyuntura, el vivero comenzó a dar los primeros frutos con la reproducción de 750 árboles rosa morada, los cuales fueron plantados en la comunidad de San Miguel del municipio El Limón.

El siguiente semestre, los estudiantes lograron reproducir más de 2,000 árboles de diferentes especias, tales como rosa morada, parota, guamúchil y caoba, los cuales fueron donados a diferentes municipios, escuelas y familias de la prepa.

Además de la reproducción de árboles, se sembró diversos cultivos como oca, epazote, calabaza, pepino y frijol. Pero de mayor importancia, se destaca la conciencia que se sembró en los jóvenes, trabajadores y padres de familia sobre la importancia de producir sus propios alimentos con fertilizantes naturales. Asimismo, se comenzó a invitar a otras escuelas e instituciones al plantel a compartir la experiencia y fomentar la creación de proyectos parecidos en otros espacios.

En febrero de 2022, gracias a la vinculación de Helen Juárez y su trabajo previo en la región (Juárez, 2022), un equipo interdisciplinario del Departamento de Psicología, Educación y Salud del ITESO se sumó al proyecto. La unión se debía a cierta afinidad entre la investigación acción participativa (IAP) que querían iniciar los académicos del ITESO y la propuesta de la prepa. Específicamente, la IAP tiene el objetivo de analizar y difundir los aportes de las Redes Alimentarias Alternativas (REALT) de Jalisco al arraigo de las y los jóvenes a sus comunidades, así como a la realización del derecho humano a la alimentación adecuada (DHAA). Aunque el equipo del ITESO no había considerado escuelas como miembros de las REALT, la propuesta de la prepa coincide con la agenda de estas redes. Además, sumar esfuerzos facilitaría el contacto con jóvenes interesados en la agroecología, para poder explorar el tema del arraigo comunitario.

Poco antes, Rodolfo González Figueroa había

llegado a la prepa con la invitación abierta para que la comunidad escolar se sumara a los esfuerzos del municipio agroecológico. En esta primera reunión, Rodo comprometió ayudarles con la siembra de los primeros cultivos en la prepa. Comenzaron con el trazo participativo práctico de un huerto circular. Luego, Rodo les ayudó con la colocación de piedras para contener la composta, la siembra del huerto y la producción de sustratos y composta, enseñándoles sobre la importancia de microorganismos en la preparación de las camas de cultivo para obtener un mejor desarrollo de las hortalizas.

Entre marzo y junio, el equipo del ITESO facilitó seis espacios de construcción participativa con estudiantes, así como un taller con padres de familia y dos sesiones con docentes y personal administrativo de la prepa. En primer lugar, se buscaba comprender el imaginario existente del discurso de “ser la primera preparatoria agroecológica en Jalisco.” Esta exploración se guiaba por preguntas como: ¿Qué entendemos por ‘agroecología’?, ¿Cómo se relaciona este concepto con la economía, la salud, el medio ambiente y el territorio?, ¿Cuáles son/serían las características de una prepa agroecológica?

Además, estas sesiones se realizaron con el propósito de recuperar las primeras acciones, así como propuestas para seguir con el desarrollo del proyecto. En este sentido, preguntamos: ¿Qué actividades agroecológicas se realizan en la preparatoria?, ¿Cómo es el impacto de éstas en la comunidad?, ¿Cómo han cambiado las clases desde que están impulsando la agroecología?, ¿Cuáles han sido sus experiencias al compartir lo que se hace y aprende en la escuela sobre agroecología con su familia y en su comunidad? y ¿Qué propondrían para que se logre el sueño de ser una prepa agroecológica?

En los talleres con docentes, se detectó una gran variedad de conocimientos e iniciativas dentro y fuera de la escuela a favor de la agroecología. El profesor José Asunción Gómez Urzúa contó cómo ha dejado de usar agroquímicos en sus cultivos de caña, sustituyéndolas por el agua de los estanques donde produce tilapia. Las profesoras Diana Trujillo

Ramos y Ana Lilia Quiles García compartieron sus experiencias en huertos comunitarios y con la producción de miel. Por su parte, René Michel Michel y Teresa de Jesús Michel Corona presentaron el proyecto de producción de árboles no solo para la escuela, sino para aportar a la reforestación del municipio y contrarrestar el daño ambiental de los proyectos de pavimentación y construcción.

También, se resonó un discurso colectivo respecto al rechazo del uso de químicas en los cultivos y el abordaje de temas vinculados a la agroecología en diversas materias del currículum, desde cálculos matemáticos para la construcción del vivero a cultivos ancestrales en la clase de historia.

Mientras muchos estudiantes de familias campesinos reconocieron el poder de la agroindustria y la dificultad para convencer a sus parientes del valor de la agroecología, varios de ellos comentaron que ya preparan sustrato y composta para huertos en casa. Además, salieron múltiples comentarios relacionados al rechazo de desechables no reciclables, nuevos hábitos de separación de la basura y la preferencia de consumir productos locales, gracias al nuevo enfoque de la prepa. En ambos turnos, había estudiantes que se identificaron como semillas de cambio al ser parte de este proyecto piloto.

Ya hay una generación de egresados que están replicando los conocimientos adquiridos fuera de la escuela. Es decir, algunos de ellos ya están cultivando alimentos sin agroquímicos que aportan a la sana alimentación de sus familias, así como promoviendo diversas prácticas para cuidar el medioambiente.

Cada semestre hay más actividades relacionadas con la agroecología en la prepa. Desde inicios del periodo Otoño 2022, los grupos de primer semestre empezaron a participar en el huerto, a pesar de que Trayectoria de Aprendizaje Especializante (TAE) en este espacio aparece en el currículum a partir del tercer semestre.

Uno de los logros de la colaboración con el equipo del ITESO ha sido la sistematización de los avances y las propuestas para el futuro que facilita

un seguimiento más eficaz en este plan. A mediano plazo se espera abordar temas de conservación y preparación de alimentos cosechados en la prepa, así como medicina natural y herbolaria, quizá con relación al emprendimiento y administración de negocios. Además, se planea seguir con la capacitación a grupos de diferentes primarias, secundarias y preparatorias de la región para promover la concientización sobre la importancia de la agroecología para la salud y el cuidado del medio ambiente. Para 2023, se tienen contempladas campañas de reforestación y jornadas de limpieza dentro y fuera de la escuela, así como diversas estrategias para aprovechar el amplio terreno de la prepa como escenario de aprendizaje. Estos planes comprenden la diversificación de cultivos, incluyendo flores polinizadores y ornamentales, así como la creación de espacios verdes para actividades recreativas. El aumento y diversificación de las hortalizas se pretende aprovechar para ofertar alimentos más saludables y reducir los precios de la cocina de la prepa. También se espera implementar un sistema de recolección de lluvia para el riego y gestionar un 'bici puerto'.

Más adelante se piensa incorporar la crianza y aprovechamiento de animales al proyecto para producir fertilizantes a base de diferentes desechos orgánicos. También, ha resonado el interés de abrir una eco-tienda con alimentos y productos naturales y/o vender en los tianguis de productores.

Para seguir avanzado, en adición a la alianza con Rodo González y el equipo del ITESO, la prepa está colaborando con el Ayuntamiento de El Limón, JIRA, el Comisariado ejidal, académicos del CUSur y otros especialistas de la UdeG. El proyecto colectivo se impulsa con compromiso, creatividad y ganas de cambiar las prácticas de consumo y cultivo que tanto dañan a nuestro planeta. Como se resumió una estudiante de 4° semestre, "Además de las 3R que ya conocemos (Reciclar, Reducir y Reutilizar), tenemos que agregar más que complementan estas acciones: Rediseñar, Renovar, Rechazar, Reparar, Recuperar...y la más importante, Reflexionar."

Insecticida agroecológico contra el gusano cogollero (*helicoverpa armígera*)

Manuel Espinoza
Ezequiel Cárdenas
Manolo Suárez

Ingredientes

1 kg de cebolla blanca o morada
1 kg de ajo
1 kg de chile de árbol (Yahualica) o habanero
1 kg de estramonio (*Datura stramonium*) o comúnmente toloache
1 kg de ricino o higuera (*Ricinus communis*)
20 litros de agua

Procedimiento:

Se licúa la cebolla, el ajo y el chile y se reserva en un bidón de 20 litros con agua natural. A parte, en un recipiente de uso no comestible, se machaca el estramonio y la higuera, hasta su maceración. Posteriormente, el licuado de ajo, cebolla y chile se mezcla con la maceración anterior y se tapa, sin sellar, para posibilitar la liberación de los gases que ocurrirán durante su fermentación que se realizará

por 10 días en un ambiente fresco y en la sombra.

Luego de los 10 días de fermentación, se cuela el macerado y licuado, para obtener un líquido sin residuos, y que pueda ser aplicado mediante mochilas aspersoras.

Uso:

Se disuelven 10 litros de la preparación en un tambo de 200 litros de agua corriente, agregándole 4 lts de melaza o piloncillo disuelto, que funcionará como adherente y atrayente del gusano cocoyero. Se aplica rociando directamente a la planta de maíz cuando haya indicios de su aparición en la parcela, y el insecticida tiene mayor eficacia cuanto más joven es la larva o gusano.

Agroecología y economía solidaria: una mirada desde la juventud

Ana Raquel Ojeda Arévalo

En medio de una crisis civilizatoria como la que vivimos actualmente, o como algunos científicos y expertos en el tema ya lo llaman, colapso socioambiental, la población joven, con sueños, aspiraciones, energía y vitalidad, posee dos opciones, la primera consiste en cerrar la mente, el corazón y los oídos a los problemas que aquejan al mundo, dando como resultado, aunque válido pero limitado, velar única y exclusivamente por el bienestar propio, es decir, sobrevivir y encontrar un poco de dignidad entre un mar de conflictos

de extrema complejidad, para los cuales, las y los jóvenes en muchas ocasiones no poseen los conocimientos ni herramientas y mucho menos el poder de decisión a nivel público o privado para abordarlos. La segunda opción, aunque incierta sobre los resultados que tendrá, radica en decidir ver la luz al final del túnel y abrirse a la posibilidad de encontrar personas que acompañen e impulsen toda la creatividad, fuerza y esperanza que caracteriza a la juventud. Con este preámbulo, Mercado TOCA y el Proyecto Teocintle son iniciativas familiares,

coordinadas principalmente por las y los hermanos, todos ellos menores de 26 años de edad, que buscan promover la economía solidaria, el comercio justo, el rescate de semillas criollas, la revalorización de lo local y artesanal, la transición agroecológica y la alimentación saludable, culturalmente apropiada y sustentable. Aunque los orígenes de ambos proyectos, como ideas, procesos y principios, se remontan a hace más de 20 años, se consolidan en el año 2020, en medio de la pandemia por COVID-19 y rodeados de una situación económica desfavorable.

Desde principios del año 2020, en familia, se comienza a colaborar con La Casa del Maíz, guardianes del maíz en San Juan Evangelista, Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco; esta colaboración ha dado como resultado, primeramente, el de comercializar y distribuir los productos de maíz criollo agroecológico en la Zona Metropolitana de Guadalajara, con el fin de acercar a la población urbana productos con un alto valor nutrimental y que además retoman sabores y saberes que se han perdido debido a los procesos de industrialización y urbanización que han ocurrido en las últimas décadas.

Comercializar y distribuir estos productos no ha sido tarea sencilla, sobre todo en una ciudad donde la oferta de productos de este grano, producido de manera convencional e industrializada, es vasta y mucho más barata para el consumidor final, sin embargo, gracias a las redes de alimentación alternativa como la Red Alternativa Solidaria - Rasol, comunidades de vecinos organizados y tiendas de productos orgánicos, como Mercadito Flor de Luna, este tipo de alimentos sanos y llenos de vida, actualmente están logrando llegar a hogares en Guadalajara, Tlaquepaque, Tlajomulco y Zapopan.

El segundo resultado de esta sinergia entre Proyecto Teocintle y La Casa del Maíz ha sido la realización de un proyecto audiovisual independiente que lleva por nombre Hechos de Maíz, un medimetraje documental que relata la experiencia de Ezequiel Cárdenas y su familia como guardianes de semillas, campesinos y promotores

de la agroecología. Este corto documental ha logrado presentarse en diversos espacios, tales como universidades, festivales y ferias de semillas, mercados locales y parques públicos, con la principal intención de acercar y promover la agroecología y los procesos de defensa del territorio dentro de las distintas realidades que nos rodean, sobre todo en aquellos lugares donde estos temas son aún desconocidos.

Bajo este mismo esquema, Mercado TOCA - Bazar Comunitario se realiza por primera vez en el 2020, con aproximadamente 18 expositores, con el propósito de crear un espacio de encuentro alternativo dentro de la ciudad para comerciar e intercambiar productos, servicios y saberes, teniendo claro que para abordar la crisis climática, social y alimentaria es necesario superar los paradigmas económicos que nos han hecho tan vulnerables y dependientes de las grandes corporaciones, además de que han acrecentado las desigualdades sociales y causado graves desequilibrios ecosistémicos, sin mencionar que pese a este nivel de extractivismo, injusticia y contaminación, continúan sin satisfacer las necesidades de las mayorías.

Actualmente, las ediciones del Mercado TOCA se realizan en el municipio de Zapopan, en el Parque Juan Rulfo el último sábado de cada mes, con aproximadamente 60 a 80 expositores por edición, ofreciendo distintos productos locales, artesanales y naturales, gracias a la colaboración entre Rasol y el Mercado TOCA como nodo de consumo y punto de entrega de canastas solidarias.

Una parte fundamental del proyecto ha sido el especial enfoque en la educación, propiciando que sea llevada a cabo de manera integral, fuera del sistema convencional, contextualizada a nuestra realidad social y que impulse la sustentabilidad radical que favorezcan el sentido de comunidad, de respeto a la tierra y de responsabilidad, tanto individual como colectiva.

Se tiene la convicción de que para lograr transformaciones locales profundas y a largo plazo, es necesario el involucramiento de las infancias dentro de los espacios donde ocurre la agroecología y la economía solidaria, de modo que las y los niños

no solo sean observadores de los procesos de reconfiguración de las comunidades y procesos productivos o comerciales, sino actores activos.

A medida que los proyectos van tomando fuerza, también los retos y dificultades se vuelven más notorios. Hablar de precios justos resulta todo un desafío en una ciudad tan desigual y con heridas sociales tan profundas como Guadalajara y los municipios que conforman toda el Área Metropolitana. El precio que es justo para el productor, que toma en cuenta el trabajo, el tiempo y los conocimientos ancestrales, en este caso de maíz y derivados del mismo, resulta muy alto y hasta imposible de pagar para la mayoría de las y los consumidores, ya que mientras el precio de la tortilla convencional, de acuerdo con el Sistema Nacional de Información e Integración de Mercados (SNIIM, 2022), oscila entre los \$20 y \$25 pesos en Jalisco, el kg de tortilla de maíz azul agroecológico puede superar los \$70 pesos.

Los retos a los que se enfrenta el Mercado TOCA, y probablemente la mayoría de mercados alternativos, son diversos y con distintos grados de complejidad, desde el trabajo de logística, planeación y gestión de espacios, horarios, expositores y eventos especiales, el lograr mantener una afluencia constante de consumidores en cada edición que asegure la venta de la mayoría de los productos, sobre todo de aquellos perecederos, hasta crear estrategias de comunicación y mercadotecnia ética que permitan ampliar el público, aunque siempre con el inconveniente o limitante de no poder invertir ni el tiempo ni el dinero suficiente para lograr estos objetivos, por lo que la sostenibilidad económica de este tipo de iniciativas también es un punto central que hace falta abordar en los foros de discusión agroecológica

y de economías alternativas.

Tomando en cuenta que este caminar por la agroecología sucede, en su mayoría, dentro de un contexto urbano y que debido a la temprana edad de las y los integrantes de los proyectos, los conocimientos adquiridos todavía son muy limitados, parece importante mencionar que en las redes de consumo alternativo y espacios académicos donde se habla sobre agroecología, trabajo comunitario voluntario y economía solidaria, en muchas ocasiones se omite un tema fundamental: los conflictos humanos, tanto a nivel de organización interna como externa, debido a las relaciones, acuerdos y coordinaciones que se establecen entre productores, consumidores,

colaboradores, etc. Por lo que poner sobre la mesa que los desacuerdos y malentendidos existen y que en cierta medida son parte del proceso natural y orgánico que debe tener una organización, con o sin lazos familiares, es el primer paso para buscar soluciones democráticas y colectivas que eviten fracturas indeseadas dentro de las organizaciones o proyectos.

Aunque los proyectos descritos son nuevos y presentan muchas áreas de oportunidad, pueden utilizarse como ejemplos de lo que están haciendo o pueden hacer las y los jóvenes para impulsar la agroecología y otros modos de vida desde sus territorios y de acuerdo con sus propias posibilidades y conocimientos. También, resulta importante recalcar que para que estas iniciativas perduren, crezcan, extiendan su impacto y verdaderamente sean una alternativa viable para que más jóvenes se interesen en ellas, es de vital importancia la coordinación y el fortalecimiento de las redes actuales, así como el impulso a la educación y formación continua en estos temas.



Fotografía: Ana Ojeda

Agroecología: agendas pendientes

Manuel Antonio Espinoza Sánchez



Fotografía: Ana Ojeda

La Gaceta Agroecológica Teocintle, en este número 4, quiere mostrar diversas perspectivas y experiencias sobre la construcción real -de carne y hueso- de lo que podríamos llamar *agroecología* en estos nuestros terruños en los que devenimos como colectivos, como docentes, como promotores y como productoras alternativas.

A pesar de encontrarnos en un momento sociopolítico en el que a muchas cosas se le llaman agroecología, la realidad es que -así como no todo lo que brilla es oro- los procesos de construcción de sistemas agroalimentarios alternativos suponen sentipensares de muy larga duración, de muchas y muchos involucrados, de caídas y vueltas a levantar y de hartas ganas de poner el corazón y la herencia que se nos ha dado en nuestra cultura, en nuestra circunstancia y en nuestros mayores que nos van indicando el camino.

Así, en la sección Tlakuali, tenemos la receta de Atole que nos brinda Ángeles Ortiz del Colectivo Agroecológico Teocintle, quienes han asumido el Parque Agroecológico Zapopan ubicado en la colonia de Santa Margarita desde hace nueve años.

En Kuautlali, Everardo desde su organización CIRDAC, nos cuenta a detalle el proceso de intervención para la conformación de un Huerto escolar en la localidad de Agua Caliente, municipio de Poncitlán, Jalisco, en el marco del proyecto “Reconfiguración agroecológica, alimentaria y

de salud para revertir un probable daño renal y neurocognitivo asociados a la presencia de plaguicidas en niños de localidades rurales de Jalisco”, y si bien nos cuenta que el proceso de entrada no fue sencillo, *el quehacer con las manos*, de todas y todos, ha ido configurando un huerto escolar comunitario en la localidad.

En la sección de Sihuatl, Paty nos cuenta su experiencia y caminar al lado de Mujeres huerteras en el Área Metropolitana de Guadalajara, para reconocerse y saberse mutuamente acompañadas en sus búsquedas como entretrejo social y como mujeres con proyecto propio agroecológico de frente a la naturaleza y a la vida.



Fotografía: Ana Ojeda

En Mariíya, nuestro colega Ezequiel y yo, como su escribano fiel, nos ofrece una receta para producir un insecticida agroecológico para combatir el gusano cogollero en las matas de maíz. Este insecticida se hace a base de higuierilla y toloache. Ezequiel pertenece a La Casa del Maíz, un proyecto familiar de ya más de una década en el caminar agroecológico en San Juan Evangelista, Tlajomulco.

La sección de Voces rurales, el trabajo de Danielle y de Alberto, narran el proceso de conformar la primera escuela preparatoria agroecológica y titulan su trabajo como “La cultivación de la primera preparatoria Agroecológica” en el Limón,



Fotografía: EPRG Módulo El Limón

Jalisco. Un caminar desde 1993 que -desde las organizaciones locales y comunitarias campesinas- ha ido dando frutos de agroecología; lo que revela una agenda pendiente, para las instituciones educativas, para generar procesos de aprendizaje-acción que integren conocimientos y prácticas para resolver los problemas que nos aquejan como sociedad.

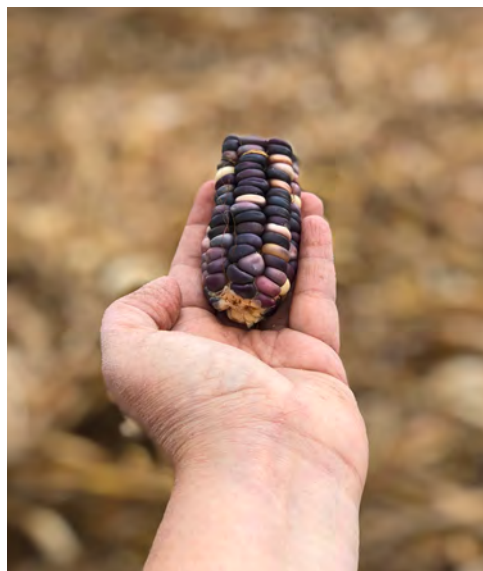
Pochtécatl, de la mano de Ana, narra cómo, ante una falta de espacios para el encuentro de consumidores responsables y productores agroecológicos, surge el Mercado TOCA y Proyecto Teocintle que, más allá de ser un espacio para la comercialización, se constituye en un encuentro para la difusión del saber, de las experiencias, de las artes y de la vida entre asistentes, expositores y animadores de esta iniciativa. La crisis civilizatoria actual, apremia a espacios como este y a la reconstrucción de “lo común” entre todas y todos.



Fotografía: Ana Ojeda

La sección de Pitenzin, en su genialidad y originalidad, compila los dibujos sobre la importancia de la semilla en nuestras vidas. Niños y Niñas de la Comunidad de El Rodeo. Mpio. Gómez Farías, Jalisco, participantes de la Escuelita de saberes rurales para niñas y niños, nos regalan una mirada nueva desde su perspectiva aterrizada y llena de esperanza.

Así, la Gaceta en esta edición propone una reflexión sobre las experiencias de muchas y muchos que se van gestando a la vera de las iniciativas institucionales que, en su mayoría, van por otras sendas: la del agronegocio, la de la mercantilización de los alimentos, la del fomento de la agricultura industrial del agrotóxico, la de la ciencia institucionalizada que subestima los saberes y las prácticas ancestrales.



Fotografía: Ana Ojeda

En definitiva, en esta edición se recuperan las diversas semillas agroecológicas que se han venido gestando a lo largo de décadas de picar piedra para dar paso a proyectos de luz, de equidad de género, de tekio por la vida y de caminar con el otro para encontrar alternativas a un modelo hegemónico de dizque vida buena que invisibiliza la desigualdad urbana, las heridas en el campo y la degradación socioambiental que amenaza la posibilidad de que continúe la especie humana sobre el planeta.

Mujeres huerteras: cultivamos la ciudad

Irma Patricia Espinoza



Fotografía: Cortesía Parque Agroecológico Zapopan y Colectivo Teocintle

Las mujeres que cultivamos en la ciudad, impulsando y trabajando en diferentes proyectos de huertas urbanas, construimos experiencias de la mano con procesos colectivos, comunitarios, a partir de las búsquedas personales y desde la práctica agroecológica, el intercambio de saberes y el amor por la naturaleza. Desde mi vivencia y lo que he compartido con otras mujeres en estas andanzas por alrededor de nueve años; considero que es importante reconocernos y sabernos acompañadas en este camino por la búsqueda de la soberanía alimentaria, por ello es necesario visibilizar nuestras acciones e impulsar una vinculación estrecha que permita potenciar las huertas y el trabajo que se realiza, a pesar de los retos y las dificultades a las que nos enfrentamos como mujeres urbanas trabajando la tierra.

En la Zona Metropolitana de Guadalajara (ZMG), el territorio donde me he desarrollado, en donde he aprendido y compartido diversas experiencias alrededor de la alimentación y el cultivo de alimentos, podemos decir que predomina un contexto urbano, en donde la inmediatez y el consumismo permean la vida cotidiana y se tiene una amplia desconexión con la naturaleza y con lo que comemos. En esta ciudad caótica, se teje una red

amplia de mujeres que cultivamos y cuidamos de la tierra a través de los principios de la agroecología y desde la comunidad, trabajamos en diversas huertas de diferentes contextos, con el objetivo volver a conectar con lo que comemos, por la búsqueda del cuidado de nuestra salud, la de nuestras familias y la del medio ambiente; y que nos vinculamos en diferentes procesos que apuestan por el cuidado de la vida y la soberanía alimentaria desde las semillas.

Somos mujeres, madres, abuelas, estudiantes y profesionistas con una vida en la ciudad, que integramos el trabajo en la huerta como una actividad de cuidado que nos ocupa, recrea y da vida. Producimos biodiversidad en alimentos, plantas medicinales, semillas y demás insumos que transformamos en una diversidad de alimentos vivos que nutren. Buscamos rescatar los saberes y sabores tradicionales que nos compartieron nuestras abuelas a través del cultivo y la preparación de alimentos ancestrales como lo es el maíz y la milpa en su conjunto, rescatando la importancia que tiene para nuestra cultura alimentaria.

Desde mi experiencia con el trabajo en el Parque Agroecológico Zapopan (PAZ) de la mano del Colectivo Agroecológico Teocintle (CAT), es importante reconocer el amplio potencial que tiene el trabajo y liderazgo de las mujeres que compartimos el espacio que estamos presentes y activas cuidando el espacio, apostando por la generación de comunidad alrededor del cultivo de alimentos en un parque público. Ante esto, algunos de los retos que enfrentamos es lograr la continuidad de los procesos a pesar de las administraciones municipales, mantener la autogestión del espacio y contagiar a cada vez más personas, pues la práctica de la agricultura en la ciudad no es sencilla, implica mucha dedicación y constancia que cuando llegan los primeros resultados de ése esfuerzo, sabes que estás haciendo algo que vale la pena.

A pesar de las dificultades e implicaciones que tiene practicar la agroecología en el contexto tan complejo de la ciudad por la incidencia de diversos factores, como lo es por ejemplo el tiempo que se tiene disponible para el cuidado de los cultivos que se reparte con otras ocupaciones y responsabilidades, los tiempos dedicados al transporte; además,

los suelos urbanos que se tienen disponibles están muy degradados, algunos fueron mucho tiempo lotes baldíos, aunado al déficit que se tiene de áreas verdes. Así, se pueden enlistar diversas dificultades a las que nos enfrentamos. Sin embargo, a pesar de todo estamos convencidas y sabemos que el camino de la agroecología, es el camino ya que al día de hoy

Pasos para la reconfiguración agroecológica en Agua Caliente: Permiso, confianza y saberes

Everardo Pérez Cárdenas Magaña

¡Esto ya va en serio... ya va el huerto escolar!
-Miguel, Agua Caliente

Expongo aquí la estrategia de intervención que llevé a cabo, como representante del Centro de Investigación y Recursos para el Desarrollo A.C. (CIRDAC), en la localidad de Agua Caliente, municipio de Poncitlán, Jalisco, en el marco del proyecto “Reconfiguración agroecológica, alimentaria y de salud para revertir un probable daño renal y neurocognitivo asociados a la presencia de plaguicidas en niños de localidades rurales de Jalisco” del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Proyecto PRONACE: 319055 (Proyecto RAAS). Específicamente, centro la atención en los pasos dados para implementar la primera fase del Huerto Escolar y Comunitario de la telesecundaria Adolfo López Mateos. Asimismo, resalto la importancia de incorporar a la niñez y juventud en todo proceso local basado en la agroecología, dado que son ellas y ellos quienes tomarán decisiones sobre su territorio, salud y alimentación.

Mi inserción en la comunidad escolar no fue del todo fácil. Si bien, existía interés por parte del director y docentes de la telesecundaria, hacía falta socializar la idea del huerto escolar entre los habitantes de la localidad, en especial con los líderes de Agua Caliente. Así, durante un mes me dediqué a visitar a los representantes ejidales, comunales y municipales, así como a las abuelas y abuelos de la comunidad.

En cada plática se me cuestionó el para qué del huerto, su utilidad y quiénes lo trabajarían. Les comenté que el huerto era, en primer lugar, para que sus hijas e hijos tuviesen acceso a alimentos producidos sin agroquímicos; en segundo lugar, para que los habitantes de la comunidad tuviesen un espacio donde aprender a producir alimentos y abonos orgánicos; y, en tercer lugar, que la intención de los responsables del Proyecto RAAS, y en especial de CIRDAC, era que el huerto escolar no solo fuese una herramienta pedagógica, sino también, que fuese un huerto comunitario, esto es, que estuviese manejado por y para los habitantes. A partir de dicha explicación, los representantes de la localidad me instaron a convocar una asamblea con los habitantes, dado que, se me indicó: “¡Son ellos quienes deciden!”

Así, realicé la asamblea y se me autorizó trabajar en la telesecundaria. Si bien, pensé que el permiso ya lo tenía, me percaté que éste estaba condicionado a mi labor dentro de la escuela. Es decir, a mi presencia en el centro educativo y a mis actividades en la creación del huerto. Todos los días que asistí a trabajar, pasaban habitantes por las afueras de la escuela y me gritaban: ¡jenge sí vino!, ¿cómo va ese huerto?, ¡ya se ven las terrazas!

Si bien, dentro del marco del Proyecto RAAS, CIRDAC tenía la facultad de contratar a especialistas agrónomos o agroecólogos para trabajar en la implementación del huerto, decidí que era mejor formar técnicos locales, dado que, todos los conoci-

mientos se quedarían en la comunidad, a la par de que en el trabajo e intercambio de experiencias constante me podría ganar su confianza. Así, invité a colaborar a la mamá de una estudiante, y a un papá que había sobrevivido al daño renal, pues tenía un trasplante.

Toda actividad con ellos fue sumamente reveladora para mí. Cuestionaban cada actividad, cada indicación y cada resultado. Para ella y él toda labor era nueva, si bien, eran productores de maíz y chayote, nunca habían trabajado la tierra para sembrar hortalizas en laderas. Así, cuando hablaba de curvas de nivel, terrazas y camas de cultivo, ellos me debatían el para qué. En sus rostros había duda.

Ésta incrementó cuando el Proyecto RAAS se vinculó con la Estrategia de Acompañamiento Técnico en Agroecología de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno Federal (SADER Federal). En cada sesión para conocer y preparar biorremedios, salían contrariados, pensativos. Estaban iniciando un proceso de deestructuración del habitus, es decir, se cuestionaban las enseñanzas de sus antepasados sobre cómo producir alimentos.

La confianza se fue estableciendo entre ambas partes cuando hice visible que conocía la problemática del daño renal, dado que mi padre había fallecido de dicha enfermedad. Esto generó empatía y, principalmente, puntos de encuentro y diálogo más allá del huerto. El daño renal, pero, sobre todo el compartir las vivencias, pensares y sentires sobre tal situación, fue lo que fortaleció mi vínculo con los técnicos locales en formación.

La estrategia de acompañamiento que implementé con la comunidad escolar fue el compartir saberes y utilizar lo que estaba a la mano para trabajar. Esto es, hacer en cada sesión un intercambio de conocimientos y echar mano de lo que estaba al alcance para hacer la práctica.

Toda sesión iniciaba con una pregunta relativa a su cotidianidad e historia: ¿han hecho esto?, ¿han trabajado así? ¿han usado esto? Y, principalmente, ¿cómo lo han hecho, trabajado, utilizado?

Así, cuando fueron las sesiones del trazado de las áreas de siembra, el diseño de las terrazas y la siem-

bra directa, utilizamos lo que estaba a la mano o que era ya de uso común, a la par de que partíamos con un intercambio de experiencias. Para trazar las áreas de siembra, utilizamos el nivel de manguera con agua, colocamos estacas y usamos los pasos para medir. Con el azadón y el pico abrimos la tierra e hicimos las terrazas. Y, con las manos echamos las semillas al suelo y con el pie movíamos la tierra.

En cuanto a los docentes y directivos, en cada sesión les preguntaba -previa explicación de la actividad ¿esto que veremos aquí, le sirve de algo en el aula?, ¿el tema lo abordan en clase?, ¿lo visto en el huerto les sirve para reforzar un conocimiento? La intención de dichas preguntas era generar en ellos un proceso de reflexión donde vinculasen los temas de clase con las actividades de siembra. Es decir, visualizar al huerto escolar como una herramienta pedagógica.

A partir del trabajo en la telesecundaria de Agua Caliente y la vinculación con el técnico agroecólogo de la SADER Federal, considero que, para lograr cambios radicales en las formas de producción a nivel local o comunitaria, es necesaria la incorporación de la niñez y juventud en los procesos formativos. Dado que son ellas y ellos quienes tomarán decisiones sobre su territorio, salud y alimentación del proyecto denominado “Reconfiguración agroecológica, alimentaria y de salud para revertir un probable daño renal y neurocognitivo asociados a la presencia de plaguicidas en niños de localidades rurales de Jalisco” del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Es el relevo generacional que permitirá reconfigurar nuevas pautas culturales alimentarias.



Fotografía: Everardo Pérez

Sabores del maíz: atole blanco con piloncillo

Ángeles Ortiz Sánchez



Ilustración: Tatei Aramara

Al rescate de nuestros alimentos ancestrales, recordando nuestro pasado y las recetas de nuestras abuelas.

Buscamos enlazar el conocimiento tradicional, así como nuestra cultura con las personas más jóvenes para que conozcan diferentes alimentos que se pueden elaborar a partir del maíz.

Hoy compartiremos la receta del atole blanco con piloncillo, que acompañaba nuestros almuerzos y unos ricos tamales.

Ingredientes:

2 litros y medio de agua

Una barita de canela

300 gr. De masa

Piloncillo al gusto

Opcional

Vainilla

1 litro de leche

Procedimiento:

1.- Se ponen a hervir los dos litros de agua y en ese momento se le agrega la barita de canela.

2.- Aparte en medio litro de agua se pone a disolver los 300g de masa.

3.- Cuando el agua ya tiene unos 5 minutos hirviendo con la canela se le agrega la masa disuelta pasándola por una coladera para evitar grumos.

4.- Desde que se agrega la masa debes estar moviendo con una cuchara grande para que no se formen grumos.

5.- Cuando empiece a hervir nuevamente con la masa, se le agrega el piloncillo al gusto.

Opcional

6.- Si se tiene, se puede agregar una cucharadita de vainilla.

7.- También para una mejor consistencia, se puede agregar un litro de leche y dejar hervir 5 minutos más.

Al término, podrás disfrutar un delicioso atole de masa.

Las abuelas este atole lo hacían solo con masa y de acuerdo con sus posibilidades.

Rescatemos alimentos fundamentales de nuestra cultura que tiene como base el maíz.



Ilustración: Tatei Aramara



Cristhian
El Rodeo, Jalisco



Quetzalli
El Rodeo, Jalisco



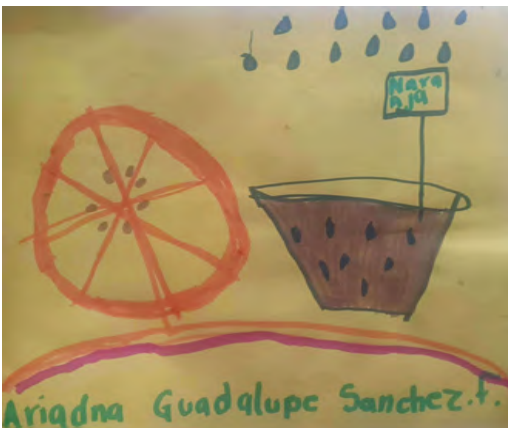
Renata
El Rodeo, Jalisco



José
El Rodeo, Jalisco



María Esmeralda
El Rodeo, Jalisco



Ariadna
El Rodeo, Jalisco



Aimara
Zapotlán el Grande, Jalisco

