

TEOCINTLE

GACETA AGROECOLÓGICA

Año 1, Número 5 | Febrero 2023



AGROECO- LOGÍA: AGENDAS PENDIENTES PARTE 2

**Pág. 4 Veganismo, más que
alimentación basada en plantas**

Pág. 8 Parcela de chile de árbol

Contraportada: Pitenzin

Director: Alejandro Macías Macías

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

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

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 2023.

Registro en trámite.

Ecotecnias: hogar corazón de fuego

Manuel Inocencio Suárez Espinosa



Diseño de cabaña realizado por Manuel Suárez

Pensando en impactar positivamente el lugar en donde habitamos, me di a la tarea de diseñar una cabaña que integra un gran listado de ecotecnias:

- Los baños secos.
- La condensación de agua atmosférica.
- El horno de aprovechamiento de leña.
- El lombricompostero integrado a la cocina.
- El refrigerador de agua.
- El lombrifiltro.
- El biofiltro.

El techo vivo.

Son algunas de las ecotecnias que forman parte de esta cabaña.

Para mí ha sido importante enfocar el diseño en el ciclo completo del agua; desde la captación de agua de lluvia, hasta su integración al entorno. Claro está que en el mundo de las ecotecnias podemos encontrar un sinfín de tecnologías, el reto es cómo desde el diseño integramos las ecotecnias en el territorio habitado para un buen vivir.

En este artículo les presentaré a detalle el corazón

de fuego de esta cabaña, este híbrido de horno para el super aprovechamiento de la leña. Espero poder compartir con ustedes, queridos y queridas lectoras, el desarrollo de este diseño en artículos posteriores.

Para el diseño de este horno también tuvimos que analizar el ciclo completo del fuego: la pirólisis, para entender las diferentes formas de combustión y algunas propiedades térmicas de los materiales, para entender cómo acumulan el calor en su interior, como las piedras, que lo van soltando lentamente, otros hacen que el calor pase rápidamente, como el acero y otros no permiten que el calor se mueva, como el aire estático atrapado en el interior de otros materiales como el ladrillo.

Podemos observar la vista exterior del horno corazón de fuego, en donde tenemos tres niveles de compuertas:

La puerta de herrería inferior es para la cosecha de las cenizas con las que podemos preparar lejía, manejar nuestro baño seco, preparar agua de vidrio combinándola con cal, siendo esta última un excelente bio-preparado para nuestras plantas.

La puerta de herrería intermedia es por donde encendemos la leña y donde también se integra un asador con manivela, para asar unos sabrosos elotes de la milpa o unas ricas verduras del huerto.

La puerta redonda da acceso al interior del horno, construido con un tambo, y es en donde se concentra el calor, donde podremos hornear pan, cocer frijoles, entre otras delicias culinarias.

En la parte superior, la chimenea del horno, está rodeada por el calentador de agua, que podemos utilizar en todo el sistema de agua caliente de la casa. Imaginen después de un día de actividades tomar un baño con agua de cosecha de lluvia y calentada por leña.

El calor del humo de la chimenea nos ayudará a calentar el aire del exterior y que este aire fluya por un conducto de cobre, que al estar en contacto con el frío de las macetas de barro que decoran el techo de la casa, harán que la humedad atmosférica se condensa y poder cosechar esa agua, que después del filtrado podrá ser de uso humano.

También se presenta un sistema para generar

energía eléctrica a través de unas placas de peltier, que son unas tarjetas bimetálicas que al conectarles energía eléctrica mueven el calor de un lado al otro lado del dispositivo, y como efecto inverso al colocarles calor de un lado de la palca y frío del otro, producen energía eléctrica.

Dicho de otra manera, al tener un diferencial de temperatura entre los lados de la placa se produce la electricidad. Esto lo logramos teniendo un tanque con poca agua que hervirá rápidamente a cerca de 100° que podemos utilizar para el café y otro contenedor conectado a una cantidad mayor de agua que subirá su temperatura lentamente, en este caso lo conectaremos al jacuzzi, mientras una está a 100° la otra estará subiendo poco a poco su temperatura y esto hará que las placas de peltier conectadas en serie que están en medio de ambos tanques generen energía eléctrica, con la cual podemos cargar un celular o batería.

Si observan la imagen principal, podrán ver el horno desde el interior de la cocina, que se combina con un comal de barro sobre el cual podemos calentar alguna olla o las tortillas directamente. Al lado tenemos una hornilla donde podemos colocar una estufa pirolítica, esta estufa es muy interesante ya que hace doble combustión quema los gases de la madera y la madera. Al llegar a la temperatura de pirólisis deja de aventar humo, por lo que sin más complicación se puede colocar al interior de la casa para cocinar.

Tenemos otra compuerta redonda, para manipular los alimentos. Lo interesante es que si no estamos horneando alimentos la podemos dejar abierta y calentará la casa en los días más fríos.

Ya hemos mostrado la mayoría de ecotecias que hemos integrado en este concepto, aunque aún queremos explorar otras formas de producir energía eléctrica, aprovechar el vapor del agua que hierve para el café y cosechar el alquitrán de la chimenea, tener una cámara para ahumar alimentos, y también hacer quemas lentas con poca oxigenación dentro de este mismo horno para cosechar el carbón con el que podemos dar estructura al suelo de los mismos árboles que nos dan leña de sus ramas.

el horno, la cocina, la regadera y la terraza, lo que nos permite tener por un lado la leña cerca para utilizarla en el horno y hacer uso de esta energía en cada uno de los espacios del hogar de corazón de fuego.

*Nota: Los detalles de construcción y seguridad del horno siguen en desarrollo y esperamos poder construir el primer prototipo para hacer las pruebas pertinentes.

Veganismo, más que alimentación basada en plantas

María Fernanda Becerra
María Cristina García

En el 2012, un grupo de científicos en neurociencias de la universidad de Cambridge, dio a conocer evidencias que indican que los animales tienen la capacidad de mostrar comportamientos intencionales y que los humanos no somos los únicos en poseer la base neurológica que da lugar a la conciencia.

El veganismo es una decisión ética y política, que rechaza, cuestiona y se compromete a terminar con cualquier tipo de explotación e injusticia cometida a los animales. No es una dieta, es una postura.

El especismo (discriminación moral a animales que no son de nuestra misma especie) está estrechamente ligado al antropocentrismo, pensamiento que concibe a los humanos como el centro del todo, subordinando al resto de las especies y formas de vida. Cosificando a los animales, reducidos y vistos como objetos, recursos y no como individuos.

Rechazamos entretenimiento que implique uso de animales, zoológicos, acuarios, corridas de toros, equitación, circos, peleas de gallos, peleas de perros, vehículos de tracción animal, tauromaquia y cualquier otra actividad que involucre la utilización de animales.

Rechazamos productos que contengan derivados animales o que hayan sido experimentados, testados en ellos. Vestimenta, indumentaria, accesorios y objetos que contengan cuero, lana, seda, pelaje, plumas, conchas, cera de abeja entre otros.

No utilizamos la palabra mascota, ya que este término especista contiene un sentido de relación jerarquía amo o dueño y propiedad. Los animales no son objetos ni accesorios. El veganismo rechaza la compra - venta de cualquier animal. Cuestionamos el lenguaje especista que utiliza nombres de especies animales de formas despectivas e insultantes por ejemplo: zorra, baboso, burro, perro, cerdo, ratero, puerco, cochinerero, por mencionar algunas.

Las hembras son utilizadas, explotadas por su capacidad reproductiva, son continuamente inseminadas, usadas como máquinas incubadoras, obligadas a gestar y parir para producir, como es el caso de las perras en maquila.

En el caso de las vacas, después de parir, son traumáticamente separadas de sus bebés para robar su leche. Cuando no sirven más a la industria son enviadas al matadero. Ellas pueden llegar a vivir de 20 a 25 años, pero en la industria láctea son asesinadas a los 5 o 6 años. La leche es únicamente para los lactantes, ninguna especie necesita consumir leche en la edad adulta mucho menos si se trata de leche de otra especie.

Todos los animales destinados para consumo humano apenas alcanzan unos meses de edad cuando son enviados al matadero. Ninguna cría debería ser mercancía. Se estima que cada año 2.7 trillones de animales son asesinados tan sólo para la industria alimenticia.

Las leyes y el sistema jurídico no considera a los animales como sujetos de derecho. Pasando por alto que los animales son seres vivos, y no deben ser considerados ni utilizados como objetos, porque son seres sintientes.

La industria bienestarista (libre pastoreo, “vacas felices”, libre de jaulas) quiere hacer creer a los consumidores que dándoles un “buen” trato a los animales, se puede justificar su uso y explotación pero no hay forma humanitaria de aprovecharse y asesinar a otros animales.

Las condiciones en las que viven estos animales son horribles, su gran mayoría pasan los días en espacios pequeños, en jaulas o en grandes granjas en las que nunca llegan a ver la luz del sol, viviendo entre sus excrementos y enfermedades.

Por otro lado, están los peces y otros animales marinos, que son capturados en mares y ríos o criados en piscifactorías (granjas de peces en las que viven hacinados, repletos de parásitos y sobremedicados). Estos seres vivos sufren muertes lentas y dolorosas por aplastamiento, asfixia o son incluso destazados mientras están conscientes.

Los métodos de matanza en México son muy distintos a los de otros países. De acuerdo con la investigación realizada por una ONG, las actividades asociadas al sacrificio de animales para consumo humano no cumplen con las normas ni reglamentos establecidos. Los animales están conscientes mientras son brutalmente apuñalados, por lo tanto, terminan muriendo desangrados. En ningún rastro documentado se utiliza un método de insensibilización o aturdimiento. Los animales son atados de patas, arrastrados por el suelo de sus extremidades, tratados violentamente y finalmente degollados.

En aves y peces, un método frecuente de asesinato es la degollación; la manera de hacerlo puede ser tan cruel como pisar la cabeza de una gallina consciente mientras jalan de sus patas hasta que la cabeza se desprenda de su cuerpo.

Los machos no representan ganancias para la industria. En el caso de los pollitos, no son considerados “rentables” para la producción de carne, son arrojados dentro de máquinas que los

trituran vivos y alimentan a otros animales con sus restos.

Las terribles condiciones que soportan los animales en las granjas industriales: el hacinamiento, insalubridad y el uso excesivo de antibióticos, hacen de la ganadería industrial el escenario perfecto para que las enfermedades se propaguen. Se estima que más del 70% de las enfermedades son resultado de las enfermedades (zoonóticas) que han sido transmitidas de los animales a los humanos. Todas las pandemias tienen un origen común: un virus exclusivo de poblaciones animales que muta, invade a un humano y de ahí se propaga como patógeno nuevo humano.

Las enfermedades zoonóticas matan a millones de personas cada año. Tan sólo en los últimos 30 años surgieron 200 enfermedades infecciosas zoonóticas, algunos ejemplos son la influenza española, las gripes aviar y porcina y hasta la pandemia más reciente, de la cual los científicos demuestran que proviene del murciélago y pangolin.

En el 2009, un virus saltó de un cerdo a un humano para convertirse en la Gripe A H1N1, que se disparó de México a por lo menos 200 países. Y es que ahora el mundo está tan conectado que un virus tiene la oportunidad de cruzar medio planeta en un avión en apenas 20 horas. Eso sucedió con el SARS-CoV-2; en una ciudad de China se produjo una zoonosis y la globalización volvió ese brote casi incontrolable. Basta con que un solo animal se contagie para poner en riesgo a todos los demás, y entonces se debe matar a miles de ellos como “medida sanitaria”.

En el 2012, debido a la gripe aviar, se mataron 22 millones de gallinas en nuestro país, para evitar que dichos virus mutaran a versiones que se pudieran transmitir a los humanos y colapsaran los sistemas de salud.

De todos los mamíferos que habitan el planeta sólo el 4% son animales salvajes. Eso significa que el 96% son mamíferos, específicamente 36%, son humanos, y 60% son animales obligados a nacer y morir por y para los humanos.

El 80% de la deforestación mundial es resultado de

la expansión agrícola, y la mayor parte se destina a alimentar animales en lugar de personas.

La ganadería contribuye significativamente al cambio climático, ya que requiere grandes cantidades de recursos naturales. En nuestro país, la ganadería ocupa aproximadamente 1.1 millones de kilómetros, el 56% de la superficie nacional. El 70% de los bosques que han desaparecido en la Selva Amazónica se han dedicado a pastizales. En los principales impactos negativos se destacan la degradación del suelo, erosión, destrucción de los hábitats naturales y pérdida de biodiversidad.

Para producir un kilogramo de carne se requieren 15,000 litros de agua. La ganadería también es la mayor fuente de contaminación de este valioso recurso, por excretas, materia orgánica, bacterias, patógenos y residuos de medicamentos, que llegan a contaminar mantos acuíferos, ríos, lagos y contribuye a la eutrofización (áreas muertas) en zonas costeras.

Contribuye también a la contaminación del aire con la liberación de enormes cantidades de gases de efecto invernadero, lo que representa el 18% de emisiones a nivel mundial, superando las emisiones del sector transporte.

Es posible llevar una alimentación cien por ciento vegetal. En este país tenemos la fortuna de contar con una amplia variedad de frutas, verduras, legumbres, semillas y cereales accesibles para tod@s.

La dieta de la milpa es un modelo de alimentación saludable, basado en la comida tradicional mexicana, y tiene como eje central alimentos de origen mesoamericano: maíz, frijol, chile, calabaza y quelites. Se ha comprobado que una alimentación basada en plantas bien planificada y balanceada es apta para todas las edades.

De la necesidad de encontrar alimentos acordes al veganismo, surge nuestra propuesta "Ajodisiaca Vegana", un proyecto antiespecista, autogestivo, e itinerante, en el que a través de la comida artesanal queremos demostrar que es posible comer y vivir deliciosamente, sin esclavizar, explotar y matar a otros animales. Hasta ahora tenemos en nuestro menú barbacoa estilo Jalisco con flor de jamaica, chicharrón de seitán, chorizo verde y rojo, adobada,

pastor, tamales oaxaqueños y tradicionales, mole de champiñones con setas, pizzas y hamburguesas. Elaboramos nuestros quesos, lechadas vegetales, aderezos y más.

Todos los derivados animales se pueden sustituir con opciones vegetales y obtener platillos deliciosos y realmente nutritivos. Nos gusta experimentar nuevos sabores, texturas y reinventar recetas, principalmente de la gastronomía mexicana. Buscamos ir incorporando insumos agroecológicos a nuestros platillos. Compartimos con nuestr@s consumidores información, nuestros procesos y experiencias dentro del veganismo.

Vivimos en un mundo donde está normalizada la violencia. Cuestiona tus privilegios de especie. Hazte vegan@.



Fotografía: Manuel Antonio Espinosa Sánchez

Un caminar de amoles

Abad Aispuro

Siempre recuerdo el huerto de traspatio que mi madre y mi padre tenían a donde quiera que nos mudáramos, dentro de los municipios El Limón - El Grullo. Tengo vagas memorias de que él (hace casi 50 años), ya entonces, hacía compostas de hojas y estiércol de ganado, y ella, siempre recolectaba frutos de las plantas y árboles del patio, o bien, silvestres. Sembraban hortalizas diversas, zanahorias, cebollas, rábanos, cilantro, entre otras. Cómo amaban la tierra y cómo trabajaban con ella para obtener alimento; mi mamá sigue con ese amor por las plantas. Supongo que de ahí viene mi interés por la botánica, esa curiosidad de conocer la flora nativa de la zona, sus usos múltiples, ya sea como alimento o de forma medicinal.

En el 2011, después de haber estado fuera por un tiempo, tuve la fortuna de regresar a El Grullo. En ese tiempo, me di cuenta que en la región se habían conformado algunos grupos, particularmente de mujeres, quienes trabajaban a manera de cooperativas, ofrecían diversos productos, desde tortillas hechas a mano, café de mojote (*Brossimum alicastrum*), café, galletas, frutos de temporada, frutos transformados en dulces y hasta productos para la higiene personal.

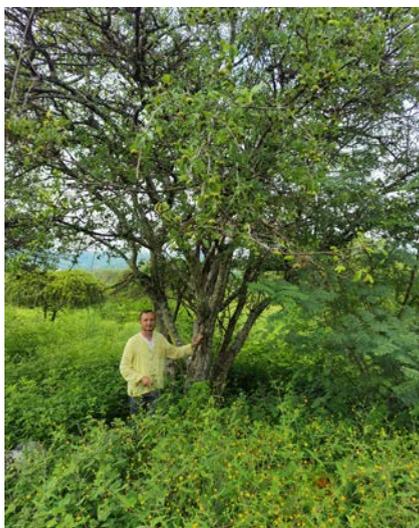
Pude observar que en la región había un tipo de movimiento, al cual se le estaba dando importancia, que, para mí, después de años de ausencia, era nuevo. Fue cuando, por mera casualidad, adquirí un producto (para el cabello) en una tienda, donde productores regionales dejaban sus mercancías para venta, y pensé: “quizás yo pueda hacerlo”, claro, no era tan sencillo, pues, aunque tenía memorias del uso que le daba mi mamá al fruto, no sabía cómo procesarlo.

Me aventuré a hacerlo sin más experiencia que el interés por el uso de las plantas, comencé a fabricarlo y me fui al centro a venderlo. Para mi sorpresa, alguien me reconoció y me invitó a unirme al tianguis de productores regionales que se daba cita una vez al mes. Este grupo de productores, no solamente se reunían para vender, también lo hacían para compartir con las y los compañeros productores; además, llevaban a cabo una práctica de intercambio (trueque), costumbre que ahora reconozco y entiendo, pues este tipo de actividad, me llevó a entender que, precisamente, el trueque, es una manera de economía, y que en este grupo se podía mover mercancía sin necesidad de dinero.

Posteriormente, por invitación, me incorporé al tianguis de productores que se lleva a cabo en el Centro Universitario de la Costa Sur. Me di cuenta que había más productoras y productores en otras regiones del estado y del país, quienes, de alguna manera, oponen resistencia al sistema y fortalecen una economía solidaria entre productores a pequeña escala, trabajan la tierra y ofrecen

mercancía directo del productor al consumidor, lo cual se transforma en beneficios socioecológicos.

Aún sigo en estas redes, compartiendo, haciendo trueque, tratando de mantenerme a flote, ofreciendo mis productos, que, mayormente, se elaboran a base de plantas y frutos regionales, como una manera de utilizar lo que la vegetación nativa nos comparte y que, además, siento que esto no se hubiera dado de la manera que es si mis progenitores no me hubieran transmitido el amor por las matas, como ellos les dicen.



Fotografía: Cortesía de Abad Aispuro

Parcela de chile de árbol

Carolina García Vázquez
Luz María García Vera

Para nosotras es un verdadero placer poder compartirles nuestra experiencia en el cultivo de chile Yahuahualica, y cómo ha sido nuestro proceso para comenzar con la transición y la implementación de prácticas agroecológicas.

Dando un breve contexto, comenzamos este proyecto partiendo de nuestra filosofía que es poder acercar a las personas alimentos más saludables, libres de químicos o sustancias nocivas para la salud. En este andar, hemos tenido la fortuna de conocer personas que piensan como nosotras y que nos han aportado grandes enseñanzas acerca de cómo buscar disminuir el daño en el medio ambiente, provocar un impacto positivo en la sociedad, promover cadenas cortas de comercialización e impulsar la producción local.

Todos estos términos suenan maravillosos, pero lograrlos empatar en un modelo de negocio que sea sostenible es realmente retador. Por ello, la colaboración, crear redes y comunidad creemos que es primordial para que esto no se quede en una utopía y que realmente se logre el alcance deseado.

Derivado de esto, nació nuestra iniciativa de poder producir alimentos que integren de manera equilibrada las interacciones entre las plantas, los animales, los seres humanos y el medio ambiente, teniendo en cuenta aspectos sociales que logren un sistema alimentario justo, saludable y sostenible.

Nuestra motivación para emprender en el cultivo de chile de árbol de Yahuahualica inició principalmente por el valor ancestral jalisciense y el regionalismo de este producto.

Observamos que había una pérdida de interés en cultivar el chile de árbol, por su desvalorización en el mercado, esto representó para nosotras la oportunidad de promover en todo lo alto la importancia del chile Yahuahualica como un ícono gastronómico y cultural de nuestro estado, capaz

de impulsar la economía rural de la región, por la calidad y las características que lo hacen único.

Pero ¿cómo comenzar a implementar la agroecología en este cultivo? No teníamos ningún referente de algún productor que lo hubiese hecho antes en el chile Yahuahualica, así que el primer reto al que nos enfrentamos fue el desconocimiento, nuestro proceso se llevó a cabo a partir de prueba-error-medición.

Comenzamos por lo más básico, el agua; ¿qué debíamos hacer para evitar el despilfarro y desperdicio de tan valioso recurso? La respuesta: tecnificación.

Instalamos riego por goteo para mayor control de la humedad y máximo aprovechamiento del agua.

Posteriormente, tuvimos la oportunidad de tomar diversas capacitaciones que nos ayudaron a obtener mayor conocimiento del suelo. Nos ayudó bastante el hecho de realizar un estudio de resonancia electromagnética para poder conocer las condiciones del suelo; a grandes rasgos, este estudio te proporciona información acerca del historial del suelo, qué microorganismos tiene en exceso o con cuales no cuenta, su nivel de ph, entre otros resultados. Con ello puedes saber qué requiere para nutrirlo, estabilizarlo, controlar plagas y enfermedades, así como mejorar la producción. Esto nos marcó la pauta para comenzar con la aplicación de los primeros bioinsumos, como hummus de lombriz, lixiviados, supermagro, entre otros.

Lo mejor de todo es que ¡tú mismo puedes crear tus propios bioinsumos! No es cosa de reinventar la rueda, pero sí requiere mucho trabajo, esfuerzo y dedicación. Se nos presentó la posibilidad de poder cooperar y participar con algunos productores de Temacapulín para activar una pequeña fábrica de

de bioinsumos y así aprender cómo elaborar canteros para lombricomposta, canteros para generar lixiviados de biomoléculas, caldo sulfocálcico y supermagro.

Un reto constante en este proceso de transición fue la mano de obra. Por ejemplo, llegó el temporal de lluvias y, por consiguiente, la hierba y el zacate. Como nosotras no aplicamos sellador a la tierra, tuvimos que invertir mayor trabajo manual para deshierbar, la ventaja fue que esa hierba que quitamos la pudimos aplicar a manera de acolchado vegetal para disminuir el crecimiento de zacate en los surcos. Añadimos también carrizo en algunos surcos como acolchado.

Todo ello implica un aumento considerable en el costo de producción lo cual complica la rentabilidad del negocio. Con el tema de la mano de obra, nos dimos cuenta del papel tan crucial que realiza la mujer en el campo, puesto que quienes nos apoyaron en labores como la plantación, deshierre y cosecha fueron en su gran mayoría mujeres de la región, con vasta experiencia y conocimiento transmitido de generación en generación referente al cultivo de chile de árbol.

Pese a las dificultades a las que nos enfrentamos por introducirnos en un mundo completamente nuevo para nosotras, nuestras metas siguen totalmente enfocadas en continuar aprendiendo e integrando metodologías para la restauración

de los suelos y restablecer su equilibrio para así lograr cosechas saludables, disminuyendo el uso de agroquímicos en la producción de alimentos.

De la mano viene una labor titánica para concientizar al consumidor para que a través de su elección, puedan seguir apoyando el trabajo que realizamos los productores con este tipo de pensamiento, prácticas y filosofía.

Por eso para nosotras es tan importante que a los productores se nos brinde la oportunidad de participar en espacios como el Mercado Agroecológico Teocintle, para promover un punto de encuentro entre el consumidor responsable y una gran variedad de productos saludables a su alcance.



Fotografía: Manuel Antonio Espinosa Sánchez

Agroecología: agendas pendientes parte 2

Manuel Antonio Espinosa Sánchez

La Gaceta Agroecológica Teocintle, en este número 5, continúa dando cuenta de la diversidad de experiencias y procesos de construcción de las agroecologías en nuestra región occidental de México. No obstante, los procesos y las sapiencias que se describen en este número demuestran cómo las agroecologías, como técnica y práctica, posibilita el abordaje y la solución de las diversas problemáticas que a escala humana se nos van presentando a las familias y comunidades en el

campo y en la ciudad.

Estas reflexiones son particularmente importantes en el contexto agroalimentario actual, en el que el gobierno federal ha reafirmado su decisión de prohibir la importación de maíz transgénico para uso pecuario/industrial y del uso de agroquímicos con glifosato en México para el año 2024. Si bien el periodismo nacional ha interpretado la postergación de la entrada en vigor de dichas prohibiciones como una flexibilización ante las presiones de E.E.U.U. y

sus amagues de demandar a México en los tribunales internacionales por incumplimiento de las cláusulas del TMEC vigente en materia de libre comercio de maíz estadounidense, la realidad es que es el lobby agroindustrial conformado por Cargill, Monsanto, Bayer y Syngenta quienes vienen moviendo los hilos comerciales y políticos para que el modelo agroindustrial siga imperando en México.

Y, con lo anterior, profundizar el descalabro alimentario que, desde el desmantelamiento de la agricultura mexicana con el agronegocio neoliberal, sólo ha profundizado nuestra dependencia alimentaria de las importaciones y profundizado la erosión de nuestras especies comestibles y sistemas agrícolas tradicionales. Por esto, el rescate de las agroecologías que se hace en este número es crucial para dar cuenta de que las alternativas al modelo agroindustrial hegemónico son vigentes y funcionan en diversos contextos actuales.

En la Sección de Voces Rurales tenemos una propuesta de ecotecnia que sin duda podrá ser útil para quienes se encuentran en la búsqueda de orientaciones sobre la construcción sustentable y técnicamente eficiente con el Hogar Corazón de Fuego. En Kuautilali, Carlos Iván nos cuenta de su experiencia en la Rasol, como esfuerzo de construcción de una red de acopio y comercialización de productos campesinos. En la sección Sihuatl, Luzma y Caro nos cuentan sobre su experiencia como campesinas productoras de chile de árbol Yahualica, y su proceso de transición agroecológica en la localidad de Temacapulín. En la sección Mariíya, Mafer y Cristi nos cuentan sobre su reflexión entorno al veganismo y su proyecto de Ajodisiaca Vegana, como una estrategia para reducir el impacto de la especie humana sobre el planeta.

En la sección de Pochécatl, Abad Aispuro escribe sus andanzas rurales y de trabajo en grupos de economía alternativa desde El Grullo. Finalmente en Tlakuali Lizeth Sevilla hace una reseña de Chuy Reyes, de la comunidad de El Rodeo, Mpio. De Gómez Farías, Jalisco.

Con este número cerramos la segunda parte del compartir con ustedes, queridas y queridos lectores.



Manuel Antonio Espinosa Sánchez

RASol, en el camino a la soberanía alimentaria

Mayra Anahí Fregoso Corona
Carlos Iván Chávez González

La Red Alternativa Solidaria (RASol), tiene su inicio a partir de acuerdos tomados por algunos integrantes de la Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias de Jalisco (RASA),

en un evento en 2008, sobre la manera en que se lograría la sustentabilidad en el campo y la ciudad.

Estos acuerdos se concretaron con la realización de Primer Encuentro de Agricultura Urbana y Eco-

tecnias, que se realizó el 29 de febrero de 2009, en Tonalá, Jalisco, donde se intercambiaron experiencias y perspectivas en estos temas, y se ofrecieron productos agroecológicos y artesanales elaborados por las y los participantes. Tomándose como acuerdo aquí, crear la Red de Agricultura Urbana y Ecotecnias.

En este participaron diferentes grupos que practicaban la agricultura urbana en distintas partes de la ciudad de Guadalajara, entre los que se encontraba el Colectivo Tonalá, El Edén Orgánico, de la Colonia Lomas del Paraíso (Guadalajara), los vecinos de la Colonia el Valle del Sol, como parte de la organización Valle de la Democracia A.C., los grupos de Desarrollo Comunitario promovidos por el DIF Jalisco, de las Colonias Guadalupana y Severiana, estos últimos tres de Tonalá, entre otras iniciativas individuales y colectivas del AMG. A este evento también acudieron grupos de campesinos de distintos municipios de Jalisco y Nayarit, interesados en acercarse a prácticas alternativas para la agricultura.

Posteriormente se realizaron tres encuentros más de este tipo en distintas partes de la ciudad, donde se encontraban las prácticas de los diversos grupos; a partir del cuarto y hasta el tercer encuentro, el movimiento evolucionó para convertirse en “Encuentros Urbano Campesinos de Agricultura Alternativa”, pues desde el primero, participaron productores rurales buscando alternativas para mejorar las condiciones de vida de sus familias y comunidades. Realizándose alternadamente uno en la ciudad y otro en el campo.

En estos espacios los campesinos mencionaban recurrentemente que un gran obstáculo para la producción orgánica o agroecológica de alimentos era que había escasos espacios para comercializar sus productos, si los hubiera sería más sencillo tomar las alternativas; entonces se comenzó a generar una sintonía con las personas de la ciudad, y se mencionaba la necesidad de crear organización para consumir estos alimentos, complementando la necesidad de los habitantes urbanos de consumir alimentos sanos.

Ante estas fuertes inquietudes, fue que en 2013, esta red se transformó en lo que sería de ahí en adelante, la Red Alternativa Solidaria, RASol. Conformada por los diversos grupos de agricultores

urbanos de la ciudad de Guadalajara, que habían formado parte de este movimiento desde el inicio, grupos de productores (as) campesinos del Sur de Jalisco, el Colectivo Tonalá, Edén Orgánico, Central Única de Trabajadores CUT, la Unidad de Apoyo a las Comunidades Indígenas UACI, de la Universidad de Guadalajara, ECOCuexco y la Escuela Campesina de Occidente.

En este emprendimiento de red convergieron colectivamente visiones, como ser un espacio de coincidencia basado en una estructura socialmente equitativa, democrática, horizontal, solidaria y autosuficiente para la producción, comercialización y distribución de alimentos sanos en el marco de la economía social, impulsando procesos para la soberanía alimentaria. Se establecieron 4 líneas específicas de la red, que son la producción, comercialización, vinculación y distribución, en las que se le pague lo justo por la producción agroecológica a las familias campesinas y en las ciudades, se pueda tener acceso a los alimentos sanos de manera amplia, sin distinguir estratos económicos de la sociedad.

Se comenzó haciendo conexión con los productores y productoras que realizaban producción agroecológica en comunidades indígenas y campesinas de Jalisco y con diferentes espacios de consumo en la ciudad de Guadalajara, donde se distribuirían los productos con la modalidad de “Canastas Solidarias”. Se entregaban una vez al mes entre los trabajadores de la UACI, a la par se apoyó la creación de un espacio fijo de venta, que se denomina “Cooperativa de Mujeres Flor de Luna”, que actualmente opera con total autonomía, con un número creciente de familias consumidoras.

Estos dos espacios fueron desde el inicio, puntos de distribución de una gran variedad de productos. Al mismo tiempo, se conectó con otros proyectos de distribución emergentes, manejando precios de mayoreo. De esta manera se continuó vinculando con nuevos espacios y entregando las canastas solidarias cada quince días en la UACI. Posteriormente se realizaban las canastas en un espacio denominado “La Casa de las Organizaciones”,

conformada por diversos grupos con los que compartimos objetivos en común. Se usaba la aplicación de WhatsApp para la realización de pedidos, con la cual se generó una base de datos y la constante comunicación con los consumidores.

La red se compone por las familias productoras, los nodos de distribución, las familias consumidoras y un equipo central coordinador compuesto por la Unidad de Apoyo a las Comunidades Indígenas UACI-UdeG, la Escuela Campesina de Educación Popular y Alternativas Sustentables EDUPAS y miembros de colectivos urbanos como el Colectivo Tonalá y el Huerto Comunitario el Tlacuache de Huentitán, que aportan su trabajo voluntariamente.

Los productos que manejamos son de producción orgánica con certificación internacional, de certificación participativa, otros considerados agroecológicos, que no utilizan ningún agroquímico, pero no se alinean a la legislación en productos orgánicos como tal, pero aprobados por la red, así como otros que se encuentran en proceso de transición agroecológica.

Con el fin de mejorar el alcance y operatividad de la red, en 2021 y 2022, se implementó un cambio de estrategia de distribución, haciéndose a manera de “Nodos de distribución y consumo”, como aprendizaje de procesos de este tipo en la Ciudad de Buenos Aires, Argentina. Con apoyo de uno de los integrantes de “El Almacén de Pachapapa” <https://pachapapa.online/#!/-inicio/>. El cual les ha dado muy buenos resultados.

Actualmente contamos con 11 nodos en diferentes zonas del Área Metropolitana de Guadalajara, Ciudad Guzmán, Tapalpa y la Ciudad de Colima, en donde acercamos los productos a precio justo, sanos y frescos. Además, de manera adicional, se hace la distribución por diferentes medios: entregas personales, participación en mercados alternativos, ventas de mayoreo y trueques entre productores.

Tenemos una lista de más de 20 familias productoras que abastecen a la red con diversos productos que van desde frutas y verduras de temporada, productos transformados y envasados, alimentos de panadería y maíz, productos de higiene personal elaborados artesanalmente, miel y sus derivados,

entre otros, de los cuales la mayoría viene de localidades vecinas, región sur de Jalisco y Colima.

En esta nueva etapa de la RASol, las estructuras organizativas y dinámicas de trabajo se focalizaron en los pedidos por medio de canastas cada quince días, pero ahora bajo un esquema de un formulario de Google, el cual ha facilitado recabar los pedidos y tener esa base de datos más actualizada y con información más certera y también con apoyo de las redes sociales Instagram (<https://instagram.com/redalternativasolidaria?igshid=NDk5N2NlZjQ=>) y Facebook (<https://www.facebook.com/redalternativasolidaria/>), estrategias que ayudaron a tener un incremento en la cantidad de pedidos, que a la vez sumó una labor mayor en la logística y actividades operativas de la red.

Considerando la suma de los productores, la diversidad de productos y la logística que implica la recolección de productos y su distribución, manteniendo la calidad que se requiere, sin dejar de lado las realidades de cada familia productora, la operación exige constantemente mejorar nuestra organización para ofrecer un mejor servicio a los consumidores. Tomando en cuenta que la operatividad de la RASol se sostiene por el voluntariado, significa un reto aún mayor, que implica establecer nuevas estrategias operativas y organizativas, considerando establecer alianzas con las redes que trabajan en la soberanía alimentaria en la región.

Constantemente buscamos que las voces y participación de los productores y consumidores sean una guía para que podamos ir fijando el camino de trabajo y atender debidamente las necesidades. Así es como los productores y productoras nos comentan que estar dentro de la Red les motiva a mejorar sus cultivos y les parece que se les da un gran apoyo al comercializar sus productos, y así, ellos nos brindan el apoyo que está en sus manos para poder seguir avanzando y creciendo. A la vez, las y los consumidores nos expresan sus necesidades, perspectivas y visiones, para procurar cumplir con ellas, dentro de este sueño de sustentabilidad.

Trabajamos en fortalecer líneas educativas hacia las familias consumidoras como con las

productoras, pues vemos que uno de los retos fundamentales es promover de manera importante un cambio en la cultura de consumo en las ciudades y, por otro lado, se de una mejor conexión entre personas productoras y consumidoras. Para ello queremos, además del uso de diversos medios, procurar más el encuentro entre productores y consumidores, en donde bidireccionalmente se reflexione el valor de la producción y alimentación sana, el trabajo del campo, cuidado ambiental, economía social y solidaria. Lo consideramos importante en la creación de lazos solidarios y empáticos, que fortalezcan las conexiones de red y el camino hacia la soberanía alimentaria.

A la vez queremos consolidar ampliamente en la red los procesos de formación agroecológica que se dan a través de la Escuela Campesina EDUPAS y el acompañamiento técnico directo, al lado de las y los productores, que ayude a consolidar y agilizar

las producciones y los procesos de transición a la agroecología.

La sostenibilidad de la red debe basarse en sus fuerzas propias capaces de mantenerse. Por ello es necesario que más allá del voluntariado, se logre una colaboración retributiva en la labor operativa central, que pueda hacer posible un trabajo más constante y dedicado por parte de sus miembros y así lograr mayores alcances.

Nuestra dinámica presente y futura debe asegurar siempre un pago justo a los productores, a su vez, que los consumidores reciban frescos sus alimentos, a un precio accesible para la mayor parte de la población.

Para lograr esto debemos aumentar la distribución al mayor alcance posible, mejorar y adecuar nuestro equipamiento e infraestructura y trabajar con producciones lo más locales posibles para reducir los costos de traslado de los alimentos.

Chilacayote desde el fogón de doña Chuy

Lizeth Sevilla

Conforme da sus pasos, se escucha el crujir lento de la tierra que recibe su andar. Doña Chuy me lleva a su parcela, al pie del cerro, en la comunidad de El Rodeo, quiere compartir lo chulos que se pusieron los chilacayotes y cómo crecieron arropados por un magüey de siete años de edad.

Nos metemos entre el alambre alzándolo una a la otra para no lastimarnos la espalda al agacharnos. Ahí de frente, redondos y verdes, tirados sobre la tierra encontramos los chilacayotes.

Doña Chuy no come carne, entonces, la mayoría de sus alimentos que provienen de su parcela y huerto los convierte en una receta tan diversa en colores y sabores. En el caso del chilacayote, prepara un guiso: lo parte a la mitad, saca la semilla, las separa, y comienza a hacer trozos pequeños. Pone en el fogón una cacerola con un poco de aceite de girasol, cuando esté caliente agrega jitomate y cebolla picados, les deja soltar su jugo. Menea

constantemente hasta que sale un olor dulce, entonces agrega el chilacayote. La cacerola de barro guarda calor así que en diez o quince minutos estará listo. Saca las tortillas del chiquihuite y se hace un taco, echándole mordidas al chile manzano que ella misma cosecha.

Para los días en que se antoja comer dulce, el chilacayote lo deja reposar unas horas en cal, la receta cambia de acuerdo al gusto de las personas. Después, saca el chilacayote y lo lava, lo pone a hervir con piloncillo y canela. Lo deja un par de horas.

Se sirve seco y lo acompañan con atole blanco de preferencia.



Ilustraciones: Tatei Aramara

Dibujos realizados por niñas y niños de la Escuelita Agroecológica Pitenzin

