



TEOCINTLE

GACETA AGROECOLÓGICA

Año 2, Número 12 | Mayo 2024



**TERRITORIOS
AGROECOLÓGICOS**



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

Director: Alejandro Macías Macías

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

Corrección de textos: Katie Beas Madrigal **Diagramación:** Livier Jaqueline García López
Portada: Livier Jaqueline García López **Coordinadoras del número:** Yolanda Lizeth Sevilla García y Mayra Vargas

La Gaceta Agroecológica Teocintle es un órgano de difusión de la Red México Agroecológico y un proyecto apoyado por el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (CONAHCYT) en el año 2023.

ÍNDICE

VOCES RURALES

Experiencias del Proyecto Nativo de los Valles Centrales de Chiapas

MARIYÁ

Las mujeres de Jalisco que están salvando la tierra

SIHUATL

Mujeres retomando los orígenes de la agroecología y manifestando su liderazgo en las comunidades rurales

KUAUTLALLI

Un agroecólogo en El Cortijo

PITENZIN

Destructores

Experiencias del Proyecto Nativo de los Valles Centrales de Chiapas

Juan Carlos Caballero Salinas
Hugo Adrián Pizaña Vidal



Fotografía: Cortesía de los autores

En esta sección exponemos el caso del Proyecto Nativo de los Valles Centrales de Chiapas, cuyo objetivo central es apoyar la agricultura campesina de Cintalapa, municipio ubicado en el oeste de Chiapas. Las iniciativas de dicho proyecto se despliegan en cuatro líneas de acción:

Promover prácticas tradicionales relacionadas a cultivos con arraigo territorial, conservación y reproducción de germoplasmas nativos y establecimiento de agroecosistemas que incentiven la soberanía alimentaria.

Fomentar innovaciones socio-técnicas agroecológicas, principalmente la producción de bioinsumos para la restauración del suelo, fertilización orgánica, control de plagas y enfermedades con recursos locales.

Establecimiento de canales de comercialización para los productores agrícolas que cultivan a baja escala.

Difusión del conocimiento campesino en revistas científicas y de divulgación, así como a través de otros medios.

Sobre el origen del proyecto

Impulsado por tres académicos de diferentes instituciones universitarias (UAAAN, UNAM, UNACH), el origen del proyecto se remonta al año 2020 cuando se ponen en marcha iniciativas

para la recolección de semillas nativas de maíz y el establecimiento de una milpa con un manejo sin agroquímicos. Estas acciones derivaron de los estudios realizados por los académicos, quienes han documentado algunas problemáticas que experimenta el campo de Chiapas y que podemos sintetizar en los siguientes puntos:

Exclusión del saber campesino: se traduce en el escaso o nulo reconocimiento de la agricultura campesina dentro de las políticas agrícolas nacionales de modernización. Estas últimas han favorecido el reemplazo de las prácticas tradicionales por tecnologías modernas ligadas al agronegocio; entiéndase semillas híbridas y agroinsumos industriales.

Degradación de ecosistemas y daños a la salud: problemas que se reflejan en la contaminación de aguas y suelos, así como en problemas de salud que, de muy diversas formas, se manifiesta entre los productores que aplican agroquímicos y en los comientes que ingieren alimentos y aguas contaminadas con agrotóxicos.

Dependencia a los agroquímicos y erosión de la agrobiodiversidad: esta dependencia lleva a los productores locales a enfrentar elevados riesgos económicos debido a los altos costos de producción que implica la agricultura intensiva con uso de agroquímicos. Además, el uso cada vez más extendido de semillas híbridas ha propiciado que algunos agricultores dejen de utilizar las semillas nativas.

Migración e inseguridad: fenómenos que se han agudizado en las últimas décadas. Repercute de manera muy particular en las generaciones más jóvenes que ya no ven la agricultura como una fuente principal de trabajo debido a los bajos salarios que llegan a percibir. Muchos de estos jóvenes optan por emigrar a Estados Unidos o Canadá donde, subcontratados, se ocupan como jornaleros en fincas agrícolas o establos ganaderos. A través de Nativo de los Valles Centrales de Chiapas hemos considerado que para hacer frente

a estas problemáticas es necesario promover acciones concretas que revaloricen, documenten y difundan la labor del campesino en la producción de alimentos saludables y conservación de la agrobiodiversidad. Es necesario señalar que las iniciativas del proyecto inicialmente se lograron financiar con recursos propios, pero también hemos obtenido financiamiento por parte del Instituto de Ciencia, Tecnología e Innovación de Chiapas. Hoy en día se ha logrado integrar un Colectivo con la participación permanente ocho campesinos, así como otros cuarenta que han colaborado en diversas actividades que a continuación describimos.

Alcances de proyecto

Dentro de las acciones realizadas en el Proyecto Nativo destaca la conservación y reproducción de maíces nativos de los siguientes tres grupos: maduración tardía (olotillo), tropicales precoces (cuarentano blanco y amarillo) y dentados tropicales (tuxpeño y vandeño). Además, se promueve la recuperación de algunas cucurbitáceas que algunos agricultores habían dejado de sembrar, por ejemplo, la calabaza de castilla (*Cucurbita pepo*), de casco (*Cucurbita moschata*), chilhua (*Cucurbita argyrosperma*) y tarro (*Lagenaria siceraria*), además de dos especies de frijoles casi extintas de la región: frijol escumite (*Phaseolus acutifolius*) y tapashete (*Phaseolus lunatus*). Estas especies de frijol presentan cualidades agronómicas admirables, la primera por su rápida germinación (3 días), resistencia a plagas y madurez fisiológica. La segunda, por ser una especie

de guía que además de proveer alimentos controla el crecimiento de malezas y mejora la fertilidad del suelo.

La siembra de esta diversidad genética se basa en el conocimiento de los campesinos; en función de estos conocimientos los campesinos crean y diseñan sistemas de policultivos (milpa) tomando en cuenta las características socio-ecológicas de su entorno: tipo de suelo, topografía, precipitación, interés culinario, técnicas de siembra y manejo del espacio-tiempo que forman diferentes diseños agronómicos.

Por otra parte, se han promovido y participado en diferentes ferias de semillas, donde se han compartido e intercambiado maíces con agricultores de diferentes municipios del estado de Chiapas. Como alternativa para la disminución de los agroquímicos se ha promovido la lombricultura y la elaboración de bioinsumos para el control de plagas y enfermedades con recursos locales que son utilizados en los cultivos de maíz, frijol y cacahuete. Para la venta de las cosechas agrícolas se han establecido canales de comercialización que ofrecen un sobreprecio (por encima del que establece el mercado) y el pago de arrastre del producto. Algunos puntos de venta son el restaurante Tierra y Cielo de la ciudad de San Cristóbal de las Casas (Chiapas), el colectivo de Zeamos Maíz en Texcoco estado de México y Cuna de Maíz en la ciudad de Monterrey. Todavía hay algunos retos pendientes; uno de ellos, es crear un circuito corto de comercialización como alternativa para la distribución y comercialización de agricultura campesina a nivel local.

Las mujeres de Jalisco que están salvando la tierra

Investigación y texto: Mayra Vargas

Edición de texto: Carmen Aggi Cabrera y Mely Arellano

Fotos: Mayra Vargas, Vianney Martínez y Jhoseline Ramírez

Intervención gráfica: Jengibre Audiovisual

StoryMapJS: Mayra Vargas

Esta publicación forma parte del proyecto #NoSomosVictimas, de la Alianza de Medios de la Red de Periodistas de a Pie, financiado por la Embajada Suiza en México

En Jalisco, desde la región Sierra de Amula hasta el Sur viven mujeres que resisten a la agroindustria. Desde Autlán de Navarro, El

Grullo, El Limón, San Gabriel y Gómez Farías existen seis historias de mujeres que son una muestra de la esperanza, la convicción y la urgencia de pen-

sar en alternativas de producción libres de agroquímicos y de que alimentarse sanamente es posible.

Herlen, Karla, Julieta, Laura, Yolanda, Maritza, Olivia, Lidia, Maricela y Modesta son mujeres que resisten. Viven en Jalisco y reman a contracorriente de la agroindustria. Ellas cultivan alimentos libres de agroquímicos a través de alternativas de producción más sanas, como los huertos orgánicos y la agroecología.



Estas iniciativas las tejen de lo individual a lo colectivo y se extienden desde Autlán de Navarro en la región Sierra de Amula, hasta Gómez Farías en el Sur de Jalisco, atravesando los municipios de El Grullo, El Limón y San Gabriel.

Su lucha es contra el sistema de agricultura convencional

A Jalisco se le conoce como “El gigante agroalimentario”; el mote tomó fuerza con el exgobernador Aristóteles Sandoval (+) porque durante su sexenio, de 2013-2018, la entidad alcanzó el liderato nacional por su producción agropecuaria.

De acuerdo con el Consejo Nacional Agropecuario, actualmente Jalisco es el estado que más recursos destina al campo, pero ser “El gigante agroalimentario” tiene impactos. Para los gobiernos y los grandes productores significa más ganancias, sin embargo, para lograr esos niveles de producción sobreexplotan la tierra y utilizan de manera excesiva agroquímicos.

Al último eslabón de la cadena de producción, a los consumidores, les ofrecen productos que dañan su salud.

Según datos de la Encuesta Nacional Agropecuaria 2019 (ENA 2019) del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI),

Jalisco usó 89.5% de fertilizantes químicos, así como 83.7% de herbicidas químicos y 55.3% de fungicidas químicos solamente en su producción del monocultivo de caña de azúcar.

La entidad es uno de los mayores consumidores de agroquímicos en México, pues el 84% de los agricultores los utilizan, según ha reconocido el propio gobierno estatal.

El uso desmedido de agroquímicos ha provocado crisis en los municipios donde viven las mujeres que resisten. Los casos más recientes se documentaron en Autlán de Navarro, en Ciudad Guzmán y en Gómez Farías.

Estos productos químicos han entrado en los cuerpos de niñas, niños y adolescentes “por el aire que respiran, por el agua que beben, por tocarlos, cargarlos o aplicarlos y por el consumo de alimentos contaminados”, de acuerdo con investigadores de la Universidad de Guadalajara y del Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (Ciesas Occidente), que realizaron muestreos y documentaron la presencia de agroquímicos en la orina de al menos 324 menores de edad de la comunidad de El Mentidero en Autlán, entre 2018 y 2019.

El caso de Ciudad Guzmán y Gómez Farías se registró apenas en abril de este año, en el que investigadoras de la Universidad de Guadalajara encontraron que niños y niñas presentaban dos tipos de neonicotinoides en sus cuerpos (imidacloprid y acetamiprid), un grupo de plaguicidas cuyas afectaciones en la salud humana van desde dolores posturales y pérdida de memoria hasta efectos cancerígenos.

Estas investigaciones comprobaron la presencia de neonicotinoides y otros plaguicidas en frutas y verduras de mercados en los municipios de Gómez Farías y Ciudad Guzmán, es decir, en espacios cotidianos de donde se abastecen las familias para alimentarse.

Esto preocupa a las mujeres que resisten, les preocupan las infancias, las próximas generaciones, su familia, su comunidad y ellas mismas. Las mujeres de estos cinco municipios de Jalisco son pequeñas islas del movimiento agroecológico que despierta y se entreteje en las regiones. Algunas historias iniciaron hace al menos una década y otras surgieron en la coyuntura de estas recientes crisis.

A todas estas mujeres las mueve el deseo de construir una realidad en la que las familias tengan en su mesa alimentos sanos, que nutran su cuerpo y les den una mejor calidad de vida.

“La salud es un derecho”: Herlen Quintero

“Soy madre, hija, esposa y me dedico a la agricultura”, dice Herlen Quintero Barajas. Tiene 35 años de edad y es una mujer que resiste. Ella se define “muy capaz de hacer muchas cosas, como todas las mujeres, con esa sensibilidad e intuición. Me gusta mucho poder plantear esas metas y desafíos que a veces parecen difíciles”.

Herlen ha vivido casi toda su vida en el valle de Autlán de Navarro. Ella junto con su esposo y sus hijas crearon el Rancho Agroecológico El Casco, ubicado en carretera a El Chante kilómetro 1, en Las Paredes. Es un espacio familiar abierto para quienes quieran conocer y visitar.

La idea de hacer un rancho agroecológico surgió hace varios años en este espacio de al menos una hectárea en donde sólo había huizaches y mezquites. “Se empezó a trabajar en ver qué era lo que podía darle vida, para que pudiera ser fértil. Alrededor de este espacio se creó una zanjita que forma como una chinampa, que es la que permite que drene el agua y que no se concentren tanto las sales y que podamos tener una serie de cultivos diferentes”, cuenta Herlen.



Como familia, decidieron trabajar la tierra, principalmente para alimentarse. Tener y producir su propia comida, es decir, tener la certeza de que lo que llega a la mesa, es sano. Además de vender el excedente, que se ha vuelto una fuente de ingresos.

A Herlen le movilizó saber que los alimentos en su proceso de desarrollo en la agricultura convencional, llevan agroquímicos. “Fue momento de pensar qué les damos de alimentos y qué consumimos

nosotros... eso nos hizo tomar conciencia de que, si tenemos un espacio, por qué no aprovecharlo para nosotros mismos: producir... ser autosuficientes, y quienes se acerquen a nosotros también ofrecer esos alimentos saludables”, explica.

El uso de agroquímicos en la agroindustria que se extiende a lo largo y ancho de Jalisco y México es una situación de alarma para Herlen. “La salud es un derecho y debería ser una seguridad para todos y más para los niños. Yo soy madre, entonces, para mí es muy alarmante que esto no pare y que nosotros como sociedad tengamos esa conciencia”.

Ante el panorama, llama a preocuparse por los alimentos que se llevan a casa y a impulsar la producción de frutas y verduras libres de químicos. “Lamentablemente pensamos que si comemos frutas y verduras estamos consumiendo más saludable, pero realmente no sabemos de dónde vienen esos alimentos o cuál fue su proceso de producción”, reflexiona.

La mujer y su vínculo con la semilla

Herlen piensa que su llegada al campo no fue por casualidad, fue algo que se dio porque ella ve esa vinculación que tiene la tierra con la familia, “somos las protectoras, las que cuidamos a los hijos, pero también miro ese vínculo con la semilla, el cuidarla, reproducirla”.

Ahora que ella se dedica a trabajar la tierra desde hace 11 años, admira mucho a todas aquellas que se entregan a esta labor: “Admiro mucho a la mujer, aunque lamentablemente está ese menosprecio, de que es la mujer campesina, que de por sí al ser mujer ya se es desvalorada, entonces en el campo se ve más eso”.

Ella destaca que las mujeres tienen esa relación cercana con la familia, con su alimentación, por lo que esta situación vinculada al campo ha creado una cultura y conciencia para cuidar lo que llega a su mesa.

“La agroecología es importante porque nos permite a las mujeres ser ese vínculo entre la tierra, la familia y los alimentos. También porque nos dignifica a nosotras como mujeres, a nuestro territorio, a nuestro cuerpo y a la salud, no solo de nosotras mismas, sino de toda la familia”, expresa.

Crecer y crear en el campo

Para Herlen, la agroecología no sólo crea alimentos sanos y hace comunidad, también es maestra, porque quien la práctica, aprende de la vida: “Hemos criado chivas y borregas, entonces han aprendido ese proceso de la vida, desde la concepción de un animal, el parto (...) y en la agricultura desde el crecimiento de una semilla hasta convertirse en el alimento”.

La temporada de mayor producción es de octubre a enero-febrero; durante este tiempo producen alimentos variados como acelgas, ejotes, tomate, maíz, coles, brócoli, zanahoria, papas, entre otras hortalizas.

Entre los retos que han enfrentado ella, su esposo y sus hijas están las inundaciones, donde han perdido sus cosechas. La poca valoración de la producción orgánica es otro, debido a “la comodidad de consumir lo que está más cercano”, aunque a veces no sea lo más sano, señala Herlen con preocupación.

“Nos ha tocado que no lo valoran en cuanto a utilidad, precio y lamentablemente el campesino es el que menos gana. Nos pasó, por ejemplo, que tenemos zanahorias y cuando las hemos querido vender nos la pagan a \$1.20 o \$1.50 pesos por mucho, el kilo, entonces es un reto, que se sepa valorar el trabajo del campo”, expresa.

Además, en el Rancho Agroecológico El Casco todo el año hay huevo y también producen pescado, gracias a los dos estanques naturales que hay en el lugar.

El Mentidero: Karla y Julieta, de la crisis a la esperanza

Un huerto escolar y un jardín botánico en la Telesecundaria “Venustiano Carranza” de El Mentidero, en el municipio de Autlán de Navarro, surgieron a partir de una crisis documentada y difundida en 2019: plaguicidas en la orina de niños, niñas y adolescentes de la comunidad.

Voltear al pasado y ver el presente con esperanza, transmite la mirada de Karla Edith Padilla de 45 años de edad. Ella es ama de casa y habitante de El Mentidero, y es una luchadora social: forma parte del pequeño pero poderoso grupo de mujeres que denunció públicamente aquella crisis del 2019,

donde uno de sus hijos resultó afectado.

Hoy, Karla no deja de involucrarse en la transformación de la comunidad, es una de las más activas en los trabajos del huerto y el jardín botánico. La iniciativa de crear este huerto nació hace dos años y después se extendió a lo que es hoy: un espacio en el que se produce maíz, jamaica, calabaza, rábanos, cilantro, lechuga, camotes, entre otros cultivos, todo libre de químicos.

Lo cosechado va directamente al comedor de la telesecundaria y el excedente se les reparte a los niños y niñas. “Por ejemplo, cuando sale camote les dan a todos los niños, se los llevan a su casa. Se ponen contentos con sus cosechas, sus logros, les entusiasma”, explica Karla.

En estas actividades se involucran tanto padres y madres de familia, así como profesores, las y los alumnos de la institución educativa, además de los promotores agroecológicos que desde la parte teórica y técnica han permitido el desarrollo del huerto y el jardín botánico.



Entre las personas que promueven esta alternativa de producción está Julieta Herrera, una joven de 28 años de edad. A pesar de los esfuerzos y las dificultades de coordinar el proyecto, ella ha sido testigo de los cambios y cree en ello: “Vale la pena porque yo he visto cambios, en los niños, en los maestros, en las madres, en mí misma. Entonces soy más que creyente del poder transformador de los huertos. Me dedico a esto y estoy feliz”.

Julieta señala que este huerto es el producto de mucho trabajo, y en el que cada día las energías se concentran en siete camas de cultivo biointensivas y un jardín botánico. También hay un invernadero, en el que se reproducen esquejes de plantas medicinales y algunas ornamentales.

Los huertos, de la escuela a la casa

Para echar a andar el proyecto del huerto escolar se sumaron muchas personas, entre ellas académicos, instituciones y promotores, quienes se dedicaron a explicar a la comunidad la importancia de la agroecología y la alimentación sana. También hubo talleres para la elaboración de composta y jornadas de siembra.



“Me ha tocado poner más plantas, regar, desenzacatar, podar, lo que se vaya ofreciendo. Porque una plantita es como un hijo, yo lo veo así, hay que darle mucha atención porque si lo dejas se marchita o no produce”, explica Karla.

A ella le gusta participar en este proyecto que comparte junto con su otra hija, alumna actual de la telesecundaria. “Me motiva, me hace sentir junto a mi hija y siempre estoy abierta a aprender cosas nuevas. Mi hija me ayuda, va y participa”, cuenta.

Este mismo ímpetu por el huerto escolar, llevó a Karla a intentar producir en el patio de su casa. Con sus hijos como principal inspiración, decidió que ese proceso en el hogar sería acompañada por su familia. “En esta experiencia que tuvimos se involucró mi esposo y mis hijos; y para mí ver las plantitas de jitomate fueron como un milagro de la unión y de las ganas de hacer las cosas, porque sí fue increíble cómo se dieron. Fue muy emotivo, nos unió mucho como familia”, explica.

Para ella, las mujeres que se dedican al campo son admirables, pues el campo es una labor pesada y a la vez de respeto. Es un arte el poder hacer crecer cada semilla, hasta convertirse en el alimento que llega a casa: “Para mí es lo máximo, porque de ahí depende una alimentación sana... si aprendiéramos todos en casa e hiciéramos un huertito demostrativo,

todo sería diferente”, menciona.

A pesar de ser una mujer que lucha por el bienestar de la comunidad, a Karla la ven y la critican por estar tan activa en promover los huertos. Le cuestionan su tiempo para descansar, sin embargo, ella defiende lo que hace porque la apasiona: “a las personas les hace falta empatía, involucrarse y querer ver las cosas diferentes”, responde.

Ella defiende su tiempo de descanso y dice que le gusta invertirlo en colaborar. Se lleva a su hija a las jornadas de siembra o al mantenimiento del huerto o el jardín, lo que se traduce como tiempo de calidad en un lugar sano. “Mi hija se involucra conmigo, se va a jugar y le doy su espacio también. Siento que vive con su mente sana y todo eso me motiva, siento que ella es más libre”.

Para Karla es importante educar con el ejemplo y que vean que se involucra en la producción de alimentos libres de químicos, pues apuesta por despertar el interés de sus hijos en estas prácticas en un futuro cercano.

“Todas las mujeres somos importantes”

El deseo de Julieta es que más mujeres, mamás de estudiantes, se sumen y comprometan con el proyecto del huerto, un espacio que ella considera sano en muchos aspectos. Mejora en la salud física e incluso la salud mental durante estas prácticas. “Te relaja, te motiva a estar viniendo y también fortalece las relaciones sociales. A mí las plantas me parecen algo muy bonito, nos ayudan a entender cosas de la naturaleza y también de nosotras mismas”.

Es la posibilidad de “escapar” de los conflictos que hay en muchos lados actualmente, por lo que puede considerarse un espacio de resguardo y de convivencia sana. “Así como un oasis en medio de toda la complejidad que está afuera”, dice Julieta.

“Todas las mujeres somos importantes, pero creo que a veces falta unión con nuestros hijos, porque al final somos su ejemplo, están en formación”. Karla sueña con que todas las mujeres de la comunidad de El Mentidero o al menos las de la telesecundaria se involucren en el huerto, pues para ella se trata de priorizar lo más importante: sus hijos e hijas; sin embargo, se han topado con poco compromiso y desinterés.

Karla es consciente del pasado y presente de El

Mentidero, de la presencia de los agroquímicos y la agroindustria. Sabe que es una situación que no va a terminar, al menos en este momento, sin embargo, con esperanza, se detiene a pensar en el futuro:

“Yo pienso que hay que tener hambre de un cambio, de hacer las cosas diferentes. Un granito de arena por cada uno, si contribuimos y colaboramos... es una forma de que los niños tengan un futuro distinto”, señala.

Las diez mujeres que dan vida al huerto orgánico Ayuquila

El huerto orgánico Ayuquila reúne cada tarde a al menos diez mujeres de la comunidad grullense. Son jóvenes desde los 18 años de edad hasta abuelas de 69. Ellas trabajan la tierra y hacen familia.

Su huerto orgánico surgió casi al inicio de la pandemia por Covid-19, en el año 2020. Gracias al trabajo que hacen y su constancia, paciencia, entusiasmo y motivación de cada una de las mujeres, el huerto ha sobrevivido hasta la fecha.

Ángeles, Teresa, Yolanda, Ludivina, Olivia, Raquel, Mónica, Laura, Eva y Maritza dejan a un lado sus otras actividades laborales o de casa, para enfocarse en trabajar las nueve camas de cultivo que hay en el huerto. Berenjena, jamaica, perejil, apio, cilantro, maíz, frijol, pepino, rábanos, cebolla y calabaza, son algunos de los alimentos que producen.

La cosecha de estas hortalizas es para autoconsumo, principalmente; el excedente suelen venderlo en encuentros de productores o el tianguis. Todo es libre de químicos.

Un huerto en medio de la complejidad

El inicio del huerto orgánico Ayuquila no fue fácil, debido al contexto de la pandemia. “Teníamos que realizar alguna actividad para no estar encerradas y qué mejor actividad que venirnos al huerto a cultivar hortalizas. No fue fácil, pero iniciamos como un huerto escuela demostrativo, venía gente de aquí, de El Cacalote, de Ayuquila y de El Grullo”, cuenta Laura.

Tampoco fue sencillo trabajar el terreno, pues la tierra era dura, de puro barro. Las mujeres que iniciaron en el proyecto trabajaron con pico y pala, incluso buscaron el apoyo de un tractor. Al final

optaron por la construcción de las camas de cultivo biointensivo para el desarrollo de las plantas.

“Nos congregamos porque teníamos y tenemos los mismos intereses. Que tal vez no podamos cambiar el mundo, pero sí el espacio que nos tocó y qué mejor ayuda que nuestros niños... las compañeras se traen al nieto, el sobrino, algunos otros niños que vienen, que les interesa venir a apoyarnos porque saben que tienen las puertas abiertas de este huerto”, comparte Laura.

Las convicciones para producir sano

Las luchas no siempre son hacia afuera, a veces ocurren dentro de la comunidad más cercana: la familia. Para Maritza ha sido difícil generar conciencia en algunas personas sobre el daño que provocan los agroquímicos. Por ejemplo, en su cuñado, quien usa herbicidas para sus cultivos. “Llegó un momento que me quemó mis plantas, con la pura brisa que llegó a mi huerto me secó mi cilantro y mis rábanos y sí te da coraje. Nosotros queremos comernos algo sano, algo limpio, no comernos químicos”, recuerda.



También menciona que muchas personas las juzgan por “ir a perder el tiempo” al huerto, pero no es así, siempre hay muchas actividades que hacer, por ello Maritza invita a las personas a que conozcan de cerca el proceso de producción y a explicarles cómo llevan a cabo las distintas labores en el huerto.

Yolanda comprende a Maritza, pues también le ha tocado que las tachen de “flojas”. Pero no saben que aquí es un esfuerzo que hacemos para tener limpio y tener nuestras plantitas... podría quedarme en mi casa a ver la tele, pero no, ¡vámonos

al huerto! Hasta a mi nieta ya me la traigo para acá y hasta ella me dice: abuelita, ¿no vamos a ir hoy al huerto?”, cuenta Yola, como le gusta que la llamen.

A pesar de los comentarios de la gente, ellas están convencidas de lo que hacen desde hace ya tres años. Para estas diez mujeres que creyeron en este huerto, ir y darle mantenimiento se ha vuelto una motivación, un refugio y un espacio seguro con un objetivo común: producir alimentos sanos.

De acuerdo con la Fundación Social, los jardines y huertos pueden ser una herramienta efectiva para la mejora de la salud mental. El trabajo en el jardín o huerto puede ser relajante y meditativo, y puede ayudar a reducir la ansiedad y el estrés por su impacto a nivel neuronal y hormonal.

Lo anterior le ocurre a Tere, quien dice que le sirve como terapia estar en el huerto: “Salir, venir aquí, una se distrae un rato. A veces arrancamos zacate, sembramos, regamos, hacemos una cosa u otra y hacer eso me relaja mucho”, comenta.

Ludivina o Ludi como le dicen sus amigas, disfruta ir al huerto por la convivencia con sus compañeras. Le gusta pasar el tiempo ahí porque se siente útil, cómoda y se divierte. Le asombra ser testigo de cómo crecen y producen las semillas que algún día sembró. “Me gusta ver el resultado de todo lo que con amor siembras y ver sus frutos... también que los niños se diviertan aquí, porque tengo otra bebé chiquita y me la traigo”.

A Eva le motiva mucho ir al huerto, se distrae y convive: “Ves el zacatito, hay que quitarlo, que una planta ya creció y hay que ponerle tierrita para que produzca más. Aquí el convivio con las amigas relaja, nos la pasamos muy agusto todas las tardes”. Dice que las actividades en el huerto le permiten dejar los problemas de casa.

En los huertos orgánicos no sólo nacen alimentos sanos, también germinan amistades y redes de apoyo. Mónica padece de un problema en su espalda y esto limita sus movimientos físicos, pero no sus ánimos de impulsar la agroecología. Su condición física no le impide formar parte de este proyecto y ser una mujer en resistencia.

Remar a contracorriente

En esta lucha las mujeres se han enfrentado a diversos obstáculos y los han superado juntas. La

pasión que tienen inspira a la gente que las conoce. Ellas saben que no están solas. Se han ganado el reconocimiento de la comunidad agroecológica, de sus vecinos, de sus parejas y sus hijos. Por eso cuando han tenido problemáticas la gente ha estado ahí para apoyarlas.

Laura recuerda que al inicio todas llegaron animadas con pala, pico y otras herramientas. Las mujeres estaban dispuestas a mejorar la tierra, sin embargo, por más que lo intentaron no lo lograron, por lo que tuvieron que apoyarse de un tractor. “Movié y movió el tractor y bien difícil para iniciar este proceso, fue lento, pero poco a poco con el tiempo y con el esfuerzo de cada una de nosotras se ha logrado transformar este huerto orgánico”.

La falta de agua ha sido la situación más complicada por la que han atravesado, principalmente en tiempo de secas. El agua con la que riegan la toman de la llave y en Ayuquila no hay agua todos los días. Tienen un sistema de tandeo en días y horas específicas. Por esta razón mantener el huerto bien regado representa un desafío.

“Al principio no teníamos agua y sí se nos secaron varias camas de cultivo y la opción que nos daban era usar el agua del canal, pero está totalmente contaminada. El agua en general está muy racionada, así que ese es uno de los problemas que hemos tenido que batallar todo este tiempo”, comenta Laura.



En temporada de estiaje el problema es la falta de agua, en la temporada de lluvias es el zacate que crece rápidamente. Como no usan químicos para producir los alimentos, no pueden combatir el zacate con un herbicida. Al inicio lo cortaban

a mano y esto les representó un arduo trabajo. Después atendieron recomendaciones de aliados que les sugerían el uso de productos orgánicos para combatir la hierba.

A pesar de las situaciones adversas, las mujeres no sólo han resistido en la lucha, han vencido obstáculos y han generado un cambio en su entorno.

Gracias a trabajos de gestión que han hecho, obtuvieron apoyos por parte del gobierno estatal y federal. Con uno de los apoyos lograron adquirir un kit de herramientas: palas, picos y azadones. También adquirieron una desbrozadora o wiros, por ser un grupo comunitario:

“Ese ha sido muy importante, porque no podíamos darnos abasto con tanto zacate y la maleza y por más que traíamos el azadón era muy difícil para nosotras. Ya con eso nos ayudamos y con usarlo una vez por semana nos aligeró el trabajo”, comparte Laura.

Lo último que lograron gestionar fue el sistema de riego que les ha resuelto casi por completo el problema. Colocaron mangueras en cada una de las camas y aprovechando la física construyeron su propio sistema de goteo que les permite mantener húmeda la tierra.

Este grupo de mujeres además de ser luchadoras, son guardianas de semillas. Ahora ellas tienen la responsabilidad de protegerlas y de transmitirles, por eso haber obtenido un apoyo de al menos 40 frascos de vidrio para guardar y conservar las semillas, cobra un significado importante.

Ellas son imparables. Ahora tienen como meta construir un tejabán que servirá de bodega y un baño seco. Ya tienen parte del material y confían que pronto concretarán este proyecto comunitario.

Redes que las abrazan

En esta lucha no están solas. Cuentan con redes que las abrazan, las respaldan y las inspiran. La vinculación con otros grupos de personas dedicadas a la agroecología ha sido pieza importante para el grupo de mujeres.

Laura y Maritza fueron a visitar un grupo comunitario del municipio vecino de Ayutla. “Nos quedamos impresionadas con el trabajo de ellas, tan hermoso, de adultos mayores. A mí me gustó

mucho su organización”, detalla Laura.

Con este grupo compartieron su tiempo y experiencias en un taller de cultivos alternativos y del tipo de siembra de hortalizas según la temporada primavera-verano. También intercambiaron semillas de calabacín, de perejil, col y jamaica, además de los conocimientos.

Gracias a este intercambio mejoraron técnicas de cultivo y producción que les ha dado buenos resultados en su huerto.

“Las mujeres tenemos liderazgo y persistencia”

Eva trabajó para la agroindustria hace tiempo. Fue una de las muchas mujeres que se ganan la vida en los invernaderos, donde dice, las jornadas son muy duras, y arriesgas tu salud. “Estás en las naves y sudas mucho... Hay muchos plaguicidas. Llegas a tu casa y la ropa la traes olorosa a los químicos porque rocían adentro. Aquí en el huerto es mejor, te pega el aire, mil veces mejor aquí”, comparte.

Yola coincide con Eva, en que trabajar la tierra es pesado para las mujeres, pues además de la parte ruda y el desgaste físico, las mujeres también se hacen cargo de otras actividades en casa, lo que se traduce en una doble e incluso, triple jornada. “Es mucho para trabajar en el campo y aparte venir a casa, tener que asear a tus hijos, porque así es, llegas, tienes que bañar a tus niños, hacer otras cosas en casa entonces, es mucho ¿no?”, cuestiona a sus compañeras.

Ella trabajó mucho tiempo en las tierras de su esposo, junto con sus hijas, desde que eran niñas. Fue un esfuerzo familiar para que ellas pudieran estudiar. “Eso lo hacíamos todavía hace 4 años, ahora soy viuda, así que somos fuertes para trabajar nosotras también”, recuerda Yola.

Para Maritza los inicios en la agroecología fueron de incredulidad. Confiesa que cuando llegaron al terreno que se convertiría en el huerto orgánico Ayuquila no estaba tan segura de poder producir. “Empezamos a hacer las camas de cultivo, pero me pregunté ¿cómo las vamos a hacer? Nosotras no sabíamos qué eran camas, los conocíamos como bordos o surcos... Luego vino el compañero Rodolfo (González Figueroa) y ya nos explicó y fue así como empezamos todas”.

Entre todas han aprendido, unas de otras, pues hay quienes tienen huertos en casa e incluso más años de experiencia, y todas comparten, es un trabajo en equipo. “Mi comadre Olivia es una compañera que tiene muchas plantas y de ella hemos aprendido mucho... que a veces no sabemos cómo se siembra algo, pues pregúntele a la compañera Olivia, a Yolanda o Laura, y así es como tomamos diferentes experiencias, de todas”, dice Maritza.

“Yo creo que las mujeres tenemos liderazgo y persistencia, porque si no nos sale algo, no nos rendimos hasta que nos salga y la motivación es muy importante”, expresa Laura. Ella también coincide con sus compañeras; las actividades del huerto las ayudan a relajarse, a estar unidas y comunicadas, pero, sobre todo, a cambiar el contexto ambiental y mejorar su salud.

Doña Lidia y su jamaica orgánica

Desde los 11 años de edad, Lidia Araiza Guerrero supo que tendría que enfrentar la vida sin su mamá ni su papá. Fallecieron justo en su niñez. A partir de ese momento una pareja decidió hacerse cargo de ella, la criaron y le enseñaron lo básico del campo, a sembrar jitomate, chile y maíz. Hoy, doña Lidia, como le dicen las personas, tiene 67 años y recuerda con cariño a quien llama “mamá Chana” y su esposo, que también dejaron este plano hace 25 años.

Doña Lidia se define como ama de casa y una mujer dedicada a la siembra. Ella dejó su rancho cerca de Apulco en el municipio de Tuxcacuesco para irse a El Limón, declarado como el primer municipio en transición agroecológica de México. Ahí vive desde hace casi 18 años y produce -desde hace al menos cinco años- jamaica orgánica, la más buscada en los municipios cercanos.

Ella vive con su esposo y dos de sus hijos, además de un nieto que está con ella desde pequeño y que ahora tiene 22 años. En su niñez, su mamá Chana le dio un consejo. Le dijo que era importante que ella cuando cumpliera 15 años aprendiera a trabajar la tierra “a echar algo en el llano”, para que no tuviera que depender del hombre con quien se casara.

Mamá Chana le dio a Lidia el mensaje más valioso que aplicaría durante toda su vida: trabajar y ser independiente: “Ahí me enseñé yo, con el señor

y la señora... una escarbando y la otra echando la semilla de maíz o de jitomate, de lo que sea, y después pensé: Eso que me dice mi mamá Chana es bueno y ahí fue donde me enseñé y empecé a sembrar jitomate, chile, maíz y al último jamaica”.

Además de sembrar, doña Lidia sabe hacer queso, requesón y panelas para autoconsumo. Cuenta que su mamá Chana tenía muchas chivas y que esa curiosidad que tenía cuando era niña le permitió aprender a elaborar esos productos lácteos.

Doña Lidia es una experta en la siembra y cosecha de la jamaica, por eso la mayor parte de su producción se va para una de las empresas más fortalecidas de la región: La Cooperativa de El Grullo, un supermercado que abastece a cientos de familias de municipios aledaños. Ahí la jamaica de Lidia se ha colocado como uno de los productos favoritos de los consumidores, es la más buscada y pronto se termina.



La jamaica de doña Lidia es tan buena que la buscan para llevarla a los Estados Unidos. “Jamaica me hace falta cuando la cosecho...vienen de una parte, vienen de otro lado, y sí se vende. Antes yo salía a vender en bolsitas, rancheando, pero ahora ya no necesito ranchar, ya se me vende sola”, cuenta emocionada.

Ella le apuesta a la jamaica porque dice que le da mayor producción que el maíz, pues hasta 800 kilos ha cosechado en una muy buena temporada.

Además de la producción en el campo también tiene animales, al menos 80 gallinas y ocho chivas dependen de ella. Si le llega un apuro económico no

duda en vender alguno de sus animales. Los huevos que producen sus gallinas son principalmente para autoconsumo, los demás los vende, pues hay personas de El Grullo y El Limón que le piden porque saben que las gallinas son alimentadas con puro maíz, que también produce doña Lidia, pero en menor escala.

La delicadeza de producir jamaica orgánica

“Yo lanzo la semilla, hago unos pocitos con una coa y le voy echando. Voy poniendo de 2 semillitas, de 5 semillitas y hay veces que me nace una o si llueve fuerte el agua se la lleva y tengo que volver a sembrar. El maíz es más fácil, va más honda la semilla y la jamaica no tanto, va encimita”, cuenta doña Lidia.

Para la siembra se apoya de uno de sus hijos, pero para la cosecha de la jamaica tiene que contratar a al menos ocho o diez personas, pues el proceso es muy minucioso y se necesitan varias manos.

La cosecha es todo un arte. Cada proceso es minuciosamente supervisado por doña Lidia para que la jamaica salga perfecta. Cuida desde el corte, que éste sea correcto; vigila surco por surco la recuperación de la semilla y cada aspecto necesario para tener una buena cosecha.

“Los hombres están mochando la bellotita de la planta, y las mujeres sacan la semilla de la jamaica con un tubito. A mi me toca revisar que la mochen bien, que se vayan surco por surco. Hay otros que no saben y dicen que al cabo doña Lidia no ve, pero sí me doy cuenta

Además de la siembra y cosecha, hay algo que ella realiza antes de estos procesos, pide y confía en el buen temporal. Para ello realiza un ritual que le ha dado resultados: “Yo cuando voy a empezar me llevo mi palma bendita y la pongo, y luego me llevo una imagen que tengo allá de la virgen de Guadalupe y le rezo diario que llego, para que nos llegue la lluvia y que no nos falte el agua”, revela.

Aparte de esta fe, que permite a doña Lidia no desistir en cada nuevo temporal de siembra, cuando ella está en la parcela, lista para tirar semillas de jamaica surco por surco, recuerda a su mamá Chana y al hombre que la crío junto a ella. “Me acuerdo mucho de ellos, hasta se me revelan... se me viene a la mente cuando me estaban enseñando y lo que me decía la señora: Hay que enseñarte a todo, a echar unos jitomatitos, que se te vayan dando y ya

tú vendes o te lo comes. Así que a ellos nunca los olvido”.

Doña Lidia siguió el ejemplo de sus padres adoptivos: ella también llevó a sus hijos desde pequeños al campo, para que en su adultez pudieran tener esa autonomía y saber trabajar la tierra.



Huertos orgánicos contra la depresión de Maricela

Durante 34 años, Maricela vivió el intenso ritmo de habitar y trabajar en una ciudad tan acelerada como Guadalajara. El estrés y la presión hicieron que renunciara a su trabajo en el que llevaba 15 años, pues quería también dedicarle tiempo de calidad a sus hijos.

La suma de tantas cosas que vivía en ese momento la llevaron a una profunda depresión, de la que salió gracias a un curso de huertos orgánicos que tomó en esa ciudad. Esto le regresó las ganas de aprender, crear vida y salud a través de la producción de alimentos sanos.

Hoy, Maricela Rosales Velazco originaria de Copala, municipio de Toluca y conocida desde hace 20 años como Maricela del Edén, a sus 56 años de edad divide sus días entre su huerto familiar, bosque comestible Mardi y su casa. Ella junto con su esposo, no conciben su vida sin este espacio, que ocupa un rincón en el Rancho Los García, en San Gabriel, al Sur de Jalisco.

En este huerto familiar de al menos una hectárea, producen principalmente manzana y durazno, también ciruela española, granadas, entre otras

frutas y verduras. Todos son alimentos libres de químicos, que la familia de Maricela prioriza para el autoconsumo, mientras que el resto lo venden.

El mote de “Maricela del Edén”, la acompaña porque desde hace 18 años también trabaja en el Edén Orgánico, un grupo de mujeres que se consolidó a partir de aquel curso en agricultura orgánica urbana que tomó en el 2005 en Guadalajara:

“Éramos como 84 mujeres y de las 84 las que quisieron el invernadero fuimos como 30 y de las 30 quedamos 5 y somos familia, somos hermanas. Yo me vine, pero quedaron 4 allá y ellas siguen capacitando como Edén y cuando a mi me invitan yo voy como Edén”, comparte.

Desde aquella capacitación de huertos orgánicos que derivó en el grupo de mujeres Edén Orgánico, la vida cambió para Maricela. “Yo decía, cultivar en la ciudad ¿cómo? ni escalera tenía para subir a la azotea, entonces lo hacía en una barda de la cochera, ahí tenía como cien plantas de lechuga. De un paquetito que me dieron lo sembré todo en botellas de refresco y bajaba cada 8 días para echarles composta. Las lechugas se las tenía que repartir a todos los vecinos porque eran demasiadas”, recuerda.

Esa experiencia motivó a Maricela, a que sí se podía cultivar en una ciudad, en un pequeño espacio.



Después compraron una escalera y lo hicieron en la azotea y ahí lograron producir jitomates, cebollas... “teníamos todo lo de la ensalada. Mis hijos llegaban con sus amigos: mamá vamos a hacer ensalada, entonces iban y cosechaban, no cultivaban, pero les encantaba cosechar”.

Con ese antecedente como experiencia y la vena

campesina de su papá que acompaña a Maricela desde los seis años de edad, es lo que ha hecho que ahora su proyecto familiar en San Gabriel se mantenga de forma cotidiana desde hace al menos tres años.

Manzana, el fruto que dio vida al huerto

El huerto, antes de convertirse en bosque comestible Mardi, era un terreno del suegro de Maricela. Ese espacio lo heredó un hermano de su esposo y posteriormente lo compraron. “Queríamos un espacio. No teníamos tiempo pero teníamos ya el terreno. Estaba la idea de querer trabajarlo hasta que pudimos y aquí está”.

Al principio, el plan era producir durazno, pero al final apostaron por las manzanas. Lamentablemente las vacas entraban al terreno y la producción no se daba, por lo que Maricela y su esposo se desanimaron. “No nos paramos como en tres años hasta que nos hablaron unas personas y nos dijeron que teníamos manzanas. Subimos, llegamos al terreno y estaban llenos los árboles y eso ya fue una motivación de empezar a meter más fruta”.

Maricela ve una oportunidad de mercado con la producción agroecológica de fruta, pues comenta que en la mayoría de los espacios ecológicos lo que más venden es verdura. “Las frutas son muy contadas, entonces nuestro propósito, si aquí se da muy bien la fruta, ¿por qué no hacer eso? Aquí la fruta se da sin que le metas nada, ahora, si le metemos lixiviado de lombriz, y composta se da más”, explica.

El excedente se lo dan a una mujer que vive en Ciudad Guzmán, municipio ubicado a 40 minutos de San Gabriel. Esta joven va los domingos a la Feria de Productores en Guadalajara, por lo que se lleva cajas de manzanas que se venden como “pan caliente”, además de ciruelas, limones, guayabas y duraznos que le entrega Maricela. Todo se vende.

Las tareas del bosque comestible Mardi se las reparten entre Maricela y su esposo. Sus hijos viven en Guadalajara y Ciudad Guzmán y principalmente en vacaciones van a visitarlos para integrarse en las actividades del huerto familiar. “Todos cuando pueden me apoyan”.

Para ella, este espacio se ha convertido en su vida. Cada mañana despierta pensando en qué actividades realizará en el huerto, pues es su prioridad. Su

motivación es que exista fruta libre de químicos para más gente, “yo sé que es mucho trabajo y que voy a tener una remuneración económica, pero lo que más quiero es que la gente tenga fruta limpia en sus mesas, eso es lo que me motiva”, expresa.

Aunque todos los días está motivada y con entusiasmo trabaja el huerto, es consciente del uso desmedido de agroquímicos en la región. “Eso es un crimen. Entiendo que hay mucha gente y que llegan plagas, y que tienes qué... pero a pequeña escala también se puede producir”, señala.

Ella asegura que hay alternativas que se pueden usar, como la composta que es un buen aliado, pero también los bioles (abonos de tipo foliar orgánico, resultado de un proceso de digestión anaeróbica de restos orgánicos de animales y vegetales), que suelen estar listos en diez días y son considerados fertilizantes eficaces.

Para Maricela es importante producir alimentos sanos para reducir la cantidad de enfermedades y de personas que están afectando su vida por lo que comen. “Yo veo a mi alrededor y la gente se está muriendo y ¿por qué se está muriendo?, pues por lo que come”.

La agroindustria quiere ganancia económica, mientras que en su caso los objetivos de bosque comestible Mardi son cultivar alimentos, no ganancia. “Una vez escuché que decían que los campesinos de ahorita no cultivan alimentos, cultivan dinero”, dice.

Enfrentarse a la falta de agua y la apatía

Maricela también ha tenido que enfrentarse a un problema que afecta a las distintas regiones de Jalisco: la falta de agua.

Cuando tienen agua y llueve en diciembre, captan esa lluvia y les alcanza para regar hasta febrero. Pero si no llueve en diciembre, como ocurrió en 2022, entonces tienen que racionar el riego, por ejemplo, en enero regaron una vez, en febrero 2 veces, en marzo tres veces, pero en mayo se les acabó el agua.

“En junio ya esperábamos las lluvias y se nos fue todo junio. La falta de agua aquí es un tema. Nosotros cosechamos agua de donde podemos. Cada año con lo que juntamos de manzana, compramos contenedores, uno que otro tinaco, para tener un poco más de agua para el siguiente año, pero este

año lo que captamos no nos alcanzó”, señala.

Otra situación que suele desconcertar a Maricela es la apatía de la comunidad del Rancho Los García. Dice que ha ido a misa (que es cuando la mayoría de las personas están reunidas) y les ofrece semillas, para que siembren en sus patios, sin embargo, se ha enfrentado al poco interés. Incluso ha recibido críticas. “Una señora me dice que si no tengo qué hacer en mi casa y pues sí hago quehacer en mi casa en mis posibilidades, pero mi prioridad es esto”.



Esta apatía, Maricela cree que se debe a que las personas no se sienten capaces de producir sus propios alimentos o no les interesa y prefieren comprar sus verduras en la tienda, que suele ser lo más fácil. Sin embargo, no se rinde, piensa ir a la escuela primaria de la comunidad para hablar con los padres y madres de familia y mostrarles que es posible producir alimentos en cualquier espacio.

En Los García hay mucha gente mayor, de 80 años o más, Maricela dice que al menos en cada casa vive un par de adultos mayores, pero que también hay personas de 50, 40 y 30 años de edad. Incluso hay madres jóvenes a las que quisiera acercarse: “Quiero un grupo más joven, con más ganas, pero las jóvenes están con sus niños chiquitos, van y vienen a la escuela, la primaria, les llevan desayuno... pero aun así yo siento que hay tiempo para un huerto, porque si yo trabajé en Guadalajara, con mi casa, mis hijos, las escuelas, y huertos, ¡y podía! Querer es poder”.

Ella tiene un sueño, quisiera que más mujeres se interesaran en producir. “Que unas mujeres sembraran lechugas, otras acelgas, otras cebollas e

irnos a la entrada y ahí poner un mercadito, porque pasa mucha gente por la carretera. Entonces yo le digo a mi marido ese es mi sueño, que las mujeres vayan y ofrezcan. Aparte de que coman sano, que tengan un ingreso”, expresa.

Dice Maricela que si el campo lo cultivaran las mujeres sería otra cosa, porque ellas además de ser responsables y comprometidas, son más minuciosas.

Ella desea que las personas se animen a cultivar sus alimentos en el espacio que tengan. Así sea un balcón, una azotea, porque es posible sembrar jitomates, lechugas y cebollas en la pared de una cochera, Maricela es un ejemplo vivo de que eso es posible.

Modesta Guerra: la mujer que revivió un terreno muerto

Al lado de una autopista y rodeado de cultivos de agave, hay un pedazo de tierra que resiste. Es el terreno de Modesta Guerra Rodríguez y su esposo, ubicado en la localidad de San Nicolás, en Gómez Farías, en el Sur de Jalisco. Mode, como le dicen, siembra maíz y hortalizas, libres de químicos, por lo que su terreno se considera un oasis en medio de las hectáreas de monocultivo.

Mode tiene 53 años de edad. Nació en Veracruz, pero desde sus dos años su familia se mudó a Gómez Farías. Ella recuerda que su padre tenía huertas y cree que de ahí surgió su amor por las plantas, por el campo. Ahora, pero ya sin sus padres, Mode vive en San Andrés Ixtlán, una localidad de dicho municipio.

Ella es estilista de profesión. Todos los días tiene mucho trabajo porque es muy buena en lo que hace, sin embargo, siempre supo que su misión en Gómez Farías o en la vida iba más allá. Siempre quiso hacer algo más, algo distinto, algo que reivindicara y mejorara la calidad de vida de su familia y de las demás personas.

Modesta encontró eso que buscaba y su mayor impulso en la vida al trabajar la tierra. “Empecé en casa a sembrar lo que más podía, en tambos, en cubetas en lo que fuera. A cultivar mis primeras hortalizas en casa y siempre tuve el deseo de tener un espacio más grande, a tal grado que vendimos una propiedad, para hacernos de este terreno”.

El espacio que compraron está al borde de la

autopista Guadalajara-Colima. Darle vida a esa hectárea ha sido un reto, pues la tierra estaba muerta. “No había vegetación, no había nada y me he dedicado junto con mi esposo a darle vida, tanto en árboles como en cuidado del suelo”, cuenta.



Antes de adquirir el espacio, éste era usado para producir silo. Lo único que les importaba a los anteriores dueños era sacar la hoja, la pastura para el ganado. “Lo tenían lleno de químicos, lo tenían muerto prácticamente porque levantaban toda la pastura, entonces estaba seco, duro”, explica Mode.

Desde que lo compraron, ella y su esposo se propusieron a no levantar nada de rastrojo, gracias a ello, a sus cuidados y mantenimiento, es fecha que han logrado dos cosechas de maíz.

Además del maíz, tienen diferentes tipos de calabaza, variedades de frijol, limones, manzanas, guayabas, granadas, peras, naranjas, limas, incluso hay pinos. “Lo que aquí tratamos es que haya una variedad de plantas, desde las más pequeñitas como son los rábanos, hasta lo más grande que son los cedros. Es importante no tener un monocultivo”.

Mode y su esposo trabajan todos los días en su predio desde hace más de dos años y aunque ha sido cansado y pesado, les entusiasma ver cómo le han dado vida a algo que estaba estéril. Además, cuenta que su familia participa en las actividades de siembra y cosecha. Han incluido a sus nietos, sobrinos, sus hijos y a sus nueras, por lo que también se ha vuelto un espacio de convivencia familiar.

Las mujeres que motivan a más mujeres

Mode no ha estado sola en este proceso, en realidad, el aprendizaje y el horizonte se abrió para ella cuan-

do conoció a un grupo de mujeres de El Grullo, quienes le enseñaron que sí es posible hacer sus propios huertos y a sembrar para el autoconsumo.

Este encuentro se dio gracias a la curiosidad de Mode, que la llevó a preguntar a la presidencia municipal de Gómez Farías si existía algún programa o apoyo sobre huertos para San Andrés Ixtlán. La respuesta fue que no, pero que en El Grullo sí, que habría un encuentro entre mujeres campesinas. “Me dijeron, ¿le gustaría ir allá? y pues no importa que estuviera lejos, hasta allá me fui y la verdad no me arrepiento...cada que voy regreso con más energías, con más semillas, con nuevas ideas y a contarle a mi esposo”.

Convivir con las mujeres de El Grullo fue algo especial para Mode. Ver los huertos en sus casas la motivó más a enfocarse en producir, tanto en su casa como en el terreno, por lo que su trabajo en la estética pasó a ser una actividad secundaria de medio turno.

“No me arrepiento, al contrario, me emociono más. Cada día estoy más cerca de dejar la estética porque hay otro tipo de belleza, todo eso también es químico, entonces también lo que yo hago ahí (en la estética) me perjudica, tanto a mí, como a las que se los hago, entonces he aprendido también que sí quiero tener una vida un poquito más saludable o ayudar a los demás a tener vidas saludables”.

Todas las ideas y técnicas para combatir plagas y fertilizar de forma natural se las trajo Mode desde El Grullo. Le han aconsejado que ponga desde ortiga, estiércol, ceniza, higuerrilla, etc., todo lo ha aplicado en sus espacios y le ha dado buenos resultados.

“Ahora que yo veo mis plantas, que veo tan bonitos mis árboles y que no les pongo ningún químico y que me están produciendo, esa es la mayor satisfacción. A lo mejor no es una satisfacción económica, pero es una satisfacción personal, el llevar a la mesa de mi familia y decirles: este es un aguacate del potrero, cero químicos, este es un jitomatito del potrero, el que sembró mi nieto, mi nieta”, explica.

Mode dice que todo funciona, desde el estiércol o los desechos que antes se consideraban basura, ahora en su familia todo se utiliza.

Desde la rama del árbol que cae, hasta las cáscaras de las frutas o verduras que se comen. Todo sirve para algo.

La tierra te sana

Hace un tiempo Mode se enfermó de encefalitis. El diagnóstico fue que ella dejaría de caminar al menos tres meses. Esta noticia la entristeció, pues pensó que no iba a poder desarrollar sus actividades en el campo, sin embargo, una compañera campesina de El Grullo, le aconsejó que caminara descalza en la tierra de su terreno. “Yo venía desde temprano, me quitaba mis zapatos, empezaba a caminar lento y cuando menos pensé yo ya estaba caminando perfectamente bien”, comparte.



Otra situación de salud que afecta a Mode es en uno de sus senos, en el que ha tenido varios problemas que la han llevado a visitar diversos ginecólogos y oncólogos. Aunque afortunadamente hasta ahora todo ha salido bien para ella, el común de la gente con la que ha platicado coincide en “que lo que comemos ahora, todo el sistema de producción que tienen ahora, llenos de pesticidas es lo que nos está enfermando. No es tanto el corre y corre de la vida, el ajeteo, el estrés, no, yo creo que es más bien lo que estamos metiéndole a nuestro cuerpo... lo que nos están vendiendo para alimentarnos, eso es lo que en realidad nos está enfermando”.

Por eso, para Mode, el saber que todos sus esfuerzos son para producir alimentos sanos la emociona, porque es una esperanza para ella y su familia. “El campo es nuestra vida, nuestro alimento”.

Para ella es satisfactorio estar en el campo, la oportunidad de ver crecer a sus hijos, enseñarles a amar la naturaleza y el respeto por los animales. Además, tienen mucho tiempo para platicar entre

ellos, dice que se les van las horas, pues se han quedado hasta las 10 de la noche.

A Mode la motiva seguir en este camino cuando llega a su terreno y ve un ave diferente. Cuando ve que una plantita ya comenzó a dar fruto, que ya está más grande el jitomate. Llegar cada mañana y ver algo nuevo, todo eso la llena de energía para seguir produciendo.

Aunque su prioridad es la alimentación de ella y su familia, también ha compartido algunas cosas con las demás personas. Ha vendido jamaica, acelgas y calabazas, después de una muy buena cosecha obtenida el año pasado. “Tuvimos una cosecha buenísima el año pasado y vendí mucha calabaza. A una señora que se dedica a hacer atole con calabaza me dice, yo quiero tus calabazas. Las personas se dan cuenta cómo estamos sembrando y aquí todos son bienvenidos”.

Dice que la idea es que la gente vea y conozca que es posible lograr buenas cosechas sin usar agroquímicos. Incluso comenta que más personas están interesadas en unirse al proyecto de producción y eso le entusiasma.

La agroindustria que enferma

Aunque hay motivación y esperanza en Modesta, no puede evitar ver lo que la rodea: hectáreas de agave, aguacate y berries. “Cada 28 días vienen y fumigan el agave de al lado y los berries no se diga, son todos los días que tienen cosas en su riego, en sus foliares, entonces todo eso, el químico no se queda en la planta, lo tenemos en el aire. Entonces para mí ese es el reto y hacer frente, a que no porque los demás siembran voy a quitarme”, señala.

Su deseo es seguir sembrando orgánico y hacer frente a la agroindustria junto con su esposo. Algo que también le preocupa, es que cada vez más terrenos son usados para la construcción, por lo que teme que en un futuro esa zona en la que está su terreno, se llene de casas y no haya dónde sembrar; “porque ahorita en todos lados quieren hacer casas porque hay una necesidad muy alta de viviendas, pero y ¿qué van a comer? y ¿dónde estarán los alimentos?”.

Mode dice que la agroindustria enferma a las personas. Que cada día se usan más químicos y cada vez hay más enfermedades. Las infancias son las

más vulnerables a esta situación. “Yo platico mucho con gente de diferentes situaciones económicas y padecemos ya las mismas enfermedades, los mismos males, las mismas preocupaciones. Todos nos preocupamos por lo que estamos comiendo, entonces para mí sí es muy necesario trabajar en producir sin químicos, porque es una urgencia, ya no es una necesidad, esto es una urgencia”.

Comparte que su padre, como campesino que fue, nunca se colgó una bomba en la espalda para fumigar algo, tampoco usó pesticidas. Mode creció en el campo y araban con animales, sin embargo, ahora es todo diferente.



“No quiero ser nada más yo, quiero que haya muchas más”

Modesta Guerra sueña con inspirar a más personas del municipio de Gómez Farías. Dice que hay muchas mujeres con interés de impulsar la producción de alimentos orgánicos. “Hemos compartido pláticas con muchas mujeres y dicen sí Mode vamos haciéndolo y sí, me invita cuando lo haga, entonces el ir y visitar allá (en El Grullo) sus predios, sus casas, sus huertos me motiva a un día llegar aquí en San Andrés o Gómez Farías ver que mi vecina, mi cuñada, mis amigas o mis conocidas tienen sus huertos, creo que eso es lo que yo quiero”.

Afortunadamente Mode ha tocado algunas puertas y la novedad es que le prestaron una escuela que está en desuso. Ahí van a iniciar con el proyecto de huertos familiares para adultos, niños y niñas. Esto la emociona y llena de esperanza, el poder compartir su tiempo para algo tan importante como es la producción de alimentos saludables, libres de químicos.

“Cuando una mujer está en el campo se merece respeto. Tiene mucho valor una mujer que trabaja con sus manos, con su sudor, que junto con su esposo llevan comida a su casa. La siento como una mujer libre, siento que es más sencilla, que lleva en su corazón mucha humildad y mucho amor”, describe Mode a las mujeres que se dedican al campo.

Ella espera que cada día haya más mujeres así, porque se necesitan. Mode es una de esas mujeres, que encontró el sentido de su vida en trabajar la tierra y hacerla producir. Comparte que cuando está en el campo recuerda con mucho cariño a su papá y a su mamá. “Mis padres ya no viven, entonces haciendo esto empiezo a pensar en ellos. No sé si algún día les dije gracias, que lo más probable es que no, por lo que hicieron por mí, pero ahora que estoy con las manos en el campo, los recuerdo tanto y digo: con cuánto cariño nos cuidaron, porque ellos sí nos alimentaron con los productos del campo”, reflexiona.

Mode espera que pronto haya una revolución en San Andrés Ixtlán, la localidad donde vive o en

San Nicolás, donde tiene su terreno e incluso en el municipio de Gómez Farías. Ella busca que surjan más personas con la inquietud y las ganas de apoyar alternativas de producción en el Sur de Jalisco.

“No quiero sentirme sola en esta batalla de los alrededores. Quiero que haya más personas que digan yo quiero hacer eso, por lo que se viene, por lo que vamos a batallar más adelante. Somos cada vez más personas, todos comemos y necesitamos dónde apoyarnos. No quiero ser nada más yo, quiero que haya muchas más”, expresa Modesta.

Estas seis historias de mujeres que resisten en cinco municipios de Jalisco, desde la Sierra de Amula hasta el Sur, son sólo una muestra de la esperanza, la convicción y la urgencia de pensar en alternativas de producción libres de agroquímicos y de que alimentarse sanamente es posible.

Herlen, Karla, Julieta, Laura, Yolanda, Maritza, Olivia, Lidia, Maricela y Modesta son las protagonistas de estas iniciativas familiares, individuales o colectivas que buscan revolucionar el campo e inspirar a través de sus historias.

Mujeres retomando los orígenes de la agroecología y manifestando su liderazgo en las comunidades rurales

Sandra Elena Cruz Domínguez

San Isidro Municipio de Berriozábal, Chiapas

Mi nombre es Sandra Elena Cruz Domínguez, actualmente soy presidenta del comisariado ejidal de San Isidro, municipio de Berriozábal, Chiapas. San Isidro es una comunidad rural, situada a 14 km de la cabecera municipal de Berriozábal. Tomé el cargo en febrero del 2021 siendo uno de mis más grandes retos el representar y ser elegida por los ejidatarios en la asamblea, en esta travesía, al inicio mis propuestas e ideas fueron cuestionadas y poco valoradas, pero con esfuerzo y el trabajo en equipo con las mujeres de mi comunidad se han realizado proyectos productivos que han generado un ingreso extra a las madres de familia involucrándonos en actividades que antes solo realizaban los hombres y hoy en día puede ser una actividad compartida,

además en administraciones pasadas padecíamos discriminación en nuestras opiniones. Incluso en las asambleas la que opinara era motivo de burla, lo que desanimaba la participación de mis compañeras y el miedo a levantar la mano para ser escuchadas, esto se ha mitigado a través de la sensibilización de talleres dirigido a las mujeres de la comunidad.

Así mismo, para ir disminuyendo los problemas mencionados se siguen gestionando cursos y talleres que han permitido fortalecer la integración de los grupos de trabajo para mejoras de la comunidad, resalta la implementación de proyectos productivos con enfoque sustentable, como es el caso del huerto comunitario “San Isidro” que está conformado por mujeres de nuestra comunidad, en donde se participa desde el cultivo de la semilla, la elaboración de

compostas con desechos orgánicos de la comunidad y se siembra gran diversidad de plantas, desde plantas aromáticas hasta las de consumo y para la venta de los productos y sus derivados, lo que ha motivado la participación de las mujeres en sus tiempos libres, esto ha trascendido a que las mujeres de San Isidro implementen sus propios huertos en casa y demostrar lo aprendido en los talleres y trabajos del huerto.

Conocer todo el proceso de este hermoso trabajo, ha traído grandes beneficios a la comunidad donde nos dispusimos a trabajar para un bien común, poniendo las esperanzas de tener una mejor calidad de vida. Iniciamos con el proceso de realizar el huerto comunitario teniendo en un inicio talleres muy valiosos desde conocer el tipo de suelo, decidir qué modelo de huerto queríamos, hasta la plantación y cosecha. Algunas de las mujeres de la comunidad, tenían ya experiencia en cultivos, otras al igual que yo, desconocíamos muchas cosas, en este proceso de integración y trabajo en equipo, logramos realizar un banco de semillas que pertenece a las integrantes del huerto comunitario, qué nos ha permitido compartir con otras comunidades o vender las semillas. Este proyecto ha sido de gran aprendizaje para trabajar en equipo y lograr tener un huerto con diversidad de varias hortalizas, guiadas por un

joven entusiasta que ama su profesión y trabajo, y nos inspira también a investigar las propiedades de cada plantación que tenemos y de qué manera las podemos consumir.

El huerto comunitario San Isidro, ha logrado tener su propio logo, así como también vender fuera de la comunidad, como han sido los chiles en conserva y otras hortalizas.

San Isidro cuenta con su propio huerto comunitario, un huerto como pocos, diferente a todos, lleno de luz por las noches, único lo describo yo, con historias de cada una de las mujeres que participan en este. También nos sirve como medicina del alma llegar a trabajar, reír y contarnos los problemas y alegrías. Es símbolo de que las mujeres podemos hacer muchas cosas a la vez, pero sobre todo trabajar con amor y dedicación para tener una alimentación sana.

Hoy puedo decir con mucho orgullo, que disfruto el degustar comer una ensalada que estoy 100% segura que es completamente natural, sin ponerle cosas que dañan al ambiente y a nuestro organismo, comer sano le ha dado más valor, ahora que he aprendido cómo se realiza y la importancia de cuidar con amor nuestras plantaciones. Lo comparo como cuidar a un hijo, es agradecer a Dios por todas las bendiciones que nos da.



Fotografía: William Alfredo Chay Canul

Un agroecólogo en El Cortijo

Carlos Alberto Contreras Ramírez

En la comunidad de El Cortijo, municipio de Zapotiltic, Jalisco, la principal actividad económica y de sustento familiar, es la agricultura. En esta ocasión se hablará sobre un señor en particular, llamado Juan Manuel Contreras Galván de 41 años de edad. Toda su vida se ha dedicado a la agricultura, ya que aplica sus conocimientos heredados por su papá que en vida se llamó Manuel Contreras Casillas. Manuel siembra todo el año en una parcela mediana que renta y que tiene un canal de agua cerca de ella, entre su sembradío tiene diferentes cultivos: pepino, calabaza, calabacita chica, maíz pinto y blanco, frijol, jamaica. Manuel es agroecólogo, así que trabaja su tierra con respeto, sin agroquímicos. Manuel plantea diversas ideas que mantienen la parcela viva y sana, por ejemplo días antes de sembrar, mete vacas cuyo excremento nutre, tiempo después hace la preparación de la tierra con arado, como se hacía antes y sigue conservando ese método, ya que el estiércol de ganado es un abono agroecológico que ya se usa muy poco en estos tiempo, posteriormente después de arar la tierra es cuando ya comienza a sembrar sus diferentes cultivos, para el riego tiene una zanja conectada al canal que después de abierta se va distribuye por los diferentes surcos. Cabe mencionar que 2 veces por año realiza la técnica de rotación de cultivos, con el propósito de que la tierra siga siendo fértil y también para darle un descanso en cada cultivo. Así que el señor Manuel es un agroecólogo que trata de hacer conciencia de que la agroecología es un tema importante hoy en día, aparte de que sus productos cosechados son para consumo personal y su familia, así, trata de cuidar su salud, y tiene alimentos saludables todo el año. Cabe mencionar que también tiene un traspatio en su casa, en donde tiene árboles de durazno, aguacate, granada roja, guanábana, limón persa y real, lima, guaje, mango, guamúchil, guayabo, plantas medicinales, chiles de árbol, jalapeño, té de limón y muchos tipos de flores. Manuel es un gran agroecólogo muy conocido en su pueblo, él sueña con el día en que que todos

sus amigos, compadres, y más personas dedicadas en este sector a la agricultura cambien su manera de trabajar las tierras y sus cultivos, algo que está logrando, a un paso lento, pero poco a poco, porque como bien lo dice él, “de lo bueno, poco”.



Fotografía: Carlos Alberto Contreras Ramírez



Fotografía: Carlos Alberto Contreras Ramírez

