

TEOCINTLE

GACETA AGROECOLÓGICA

Año 2, Número 10 | Marzo 2024



**ESTUDIOS
RURALES EN EL
OCCIDENTE DE MÉXICO**



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: Luis Alejandro Pérez Ortiz **Coordinador del número:** Alejandro Macías Macías
 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 (CONAHACYT) en el año 2023.

ÍNDICE

VOCES RURALES

De la urgencia de asumir un análisis crítico de la realidad de los pueblos originarios y los resultados de las Políticas Públicas

Entre aguacates y agricultura bajo plásticos:
El nuevo rostro del valle de Zapotlán

MARIYÁ

Análisis de documentales realizados en zonas rurales del Sur de Jalisco

Rupturas y continuidades en la soberanía alimentaria: Un estudio de caso de la producción agrícola de Chardonniers (2006 - 2022)

POCHTÉCATL

Entre el mar y el hogar

Cambios en los sistemas de producción en lecherías familiares, por la introducción de la agroindustria de aguacate, berries y agave, en el municipio de Gómez Farías Jalisco

SIHUATL

La construcción simbólica para la preservación de la producción tradicional del

pulque en la Sierra del Tigre del sur de Jalisco

EDITORIAL

Los estudios rurales

KUAUTLALLI

Alternativas de nutrición sustentable en frijol para productores del Sur de Jalisco

Prácticas de resistencia para la preservación de los saberes tradicionales sobre el cultivo de maíz uruapeño en el Ejido la Joya, municipio de Quitupan, Jalisco

TLAKUALI

¿Arvenses en mi parcela?
De importancia y con potencial alimenticio

PITENZIN

Entre el trabajo de los invernaderos y el cuidado de los pequeños

Niños y niñas sembrando y haciendo comunidad en agroecología

LOS ESTUDIOS RURALES EN IMÁGENES

De la urgencia de asumir un análisis crítico de la realidad de los pueblos originarios y los resultados de las Políticas Públicas

Judith Pérez Martínez

*Vinieron. Ellos tenían la Biblia y nosotros teníamos la tierra.
Y nos dijeron: “Cierren los ojos y recen”.*

Y cuando abrimos los ojos, ellos tenían la tierra y nosotros teníamos la Biblia
Eduardo Galeano



Fotografía: Hugo Rodríguez

Desde tiempos precolombinos, ha sido una constante el sometimiento, la sumisión y explotación de los pueblos originarios, se refuerza con la conquista y en los diferentes procesos de cambio en México contemporáneo. Ha sido una constante la lógica de percibir a los pueblos como ciudadanos susceptibles del despojo, explotables o de segunda, al no otorgarles condiciones para su pleno desarrollo. Cuando los conquistadores llegan a lo que ahora conocemos como América Latina, se creía que estaban llegando a las indias, y es por esto, que, a los pueblos originarios se les llamó indios, hoy día este es un término, que se sabe, es despectivo, parte de una violencia epistemológica, que hace continuación de esta lógica de acumulación originaria.

Después de un proceso de independencia y revolución posteriormente, México no ha logrado salir de esta dinámica. Con el proceso de la Reforma Agraria, a una parte de los pueblos originarios se les hizo llamar campesinos, dotándoles de la posesión legal de una porción de tierra por medio del ejido, para que ellos fueran artífices de su trabajo,

organización y seguridad alimentaria. Sin embargo, este proceso quedó como una suerte de revolución trunca.

Se han hecho intentos por atender esa exclusión y atraso secular, pero éstos han sido con el propósito de integrarlos, a un patrón de acumulación que se sustenta en su explotación, lo que conlleva intensos procesos de transculturización y aculturación, fomentando la pérdida de identidad y su sentido de pertenencia, trivializándoles, para integrarlos a la lógica capitalista, modificando sus formas de vida: cosmovisión, formas de gobernanza, fortalezas culturales, etc. Todo en un supuesto proceso de integración a uno modelos de modernización, cuestionables. La idea que les lanza el capital es que no pueden permanecer en el atraso, que urge la integración a las exigencias del mercado, sin mencionar que la publicitada modernidad les acarreará —por experiencias— más perjuicios que beneficios en términos de sus indicadores de desarrollo humano. Esto se volvió institucional con la reforma al Art. 27 Constitucional de Carlos Salinas Gortari (1988-1994), para integrar a las fuerzas del mercado al ejido, que era una de las formas de producción que les permitía, al menos, una economía autárquica y un muro de defensa de los pueblos originarios. Esta forma al 27 Constitucional era para que la agricultura se modernizara, y fuera competitiva frente a la apertura indiscriminada que implementa Salinas concretada en la entrada en vigor del Tratado de Comercio Libre (TLC) y se convirtiera en una agricultura farmer, tipo Estados Unidos, pero eso significaba que los grandes capitales iban a despojar de las tierras a los pueblos por medio de la compra, cuando se permite la venta del ejido.

Todo eso nos da una idea de que urge y se requiere

una visión antropológica aunado a la convocatoria de otras disciplinas, que logre interseccionar lo anterior, respetando la identidad de los pueblos, su cosmovisión y que integre, pero no destruya su sentido de pertenencia, sus rituales ancestrales, sus usos y costumbres. Darles oportunidades bajo bases distintas, que les permita integrarse, pero no como servidumbre, no despojándolos de sus tierras. Tenemos que darles alternativas realmente tangibles, viables, económicamente viables y con

sustentabilidad. No ver sus cuerpos de agua, sus bosques, su subsuelo como botín capitalista. Urge replantear las políticas públicas. Se requieren políticas públicas sociales (que vayan a la raíz de los problemas) y menos asistencialismo que sólo pospone la profundización de la crisis.

La academia tiene una deuda con los pueblos originarios y la coyuntura es propicia para realizar aportes que intenten cambiar el horizonte.

Entre aguacates y agricultura bajo plástico: El nuevo rostro del valle de Zapotlán

Sara Bernabe Aguayo



Fotografía: Hugo Rodríguez

En un municipio sureño de Jalisco, un fenómeno ha surgido, transformando paisajes y vidas a través del auge del aguacate y las berries. Este cambio, revela cómo la prosperidad agroindustrial de Zapotlán el Grande no sólo ha establecido un mar de plástico e hileras de árboles bien “formaditos”, uno tras otro, sino que también ha tejido complejas consecuencias sociales y ambientales. Desde el despliegue de vastas plantaciones que desafían la tradicional imagen agrícola de la región, hasta los límites que oscilan entre el beneficio y el costo ambiental.

Historias de crecimiento económico coexisten con narrativas de preocupación, marcadas por la deforestación y la intensiva extracción de agua, evidenciando una tensión constante entre la prosperidad material y la sostenibilidad del entorno. Mientras la región se adentra más en esta era de monocultivos exportables, las preguntas sobre el futuro de la biodiversidad local y el acceso justo a

los bienes comunes se hacen cada vez más urgentes.

Agricultores, empresarios, y habitantes enfrentan el desafío de navegar este nuevo paisaje económico, adaptándose, resistiendo, o reinventándose en el proceso.

Este análisis, lejos de ser un mero registro de lo que antes había y de lo que ahora es, surge como un llamado a reflexionar sobre cómo cultivamos y consumimos, perfilando un equilibrio más armonioso con nuestro entorno. Es una invitación a considerar el precio de la prosperidad y a buscar caminos que conduzcan hacia un desarrollo que honre tanto a la tierra como a quienes de ella dependen.

Este esfuerzo por comprender y mitigar los impactos de la agroindustria en Zapotlán el Grande es un espejo donde se reflejan desafíos globales, recordándonos la importancia de la sostenibilidad en nuestra deteriorada relación con el planeta.



Fotografía: Hugo Rodríguez

Análisis de documentales realizados en zonas rurales del Sur de Jalisco

Alonso Sánchez

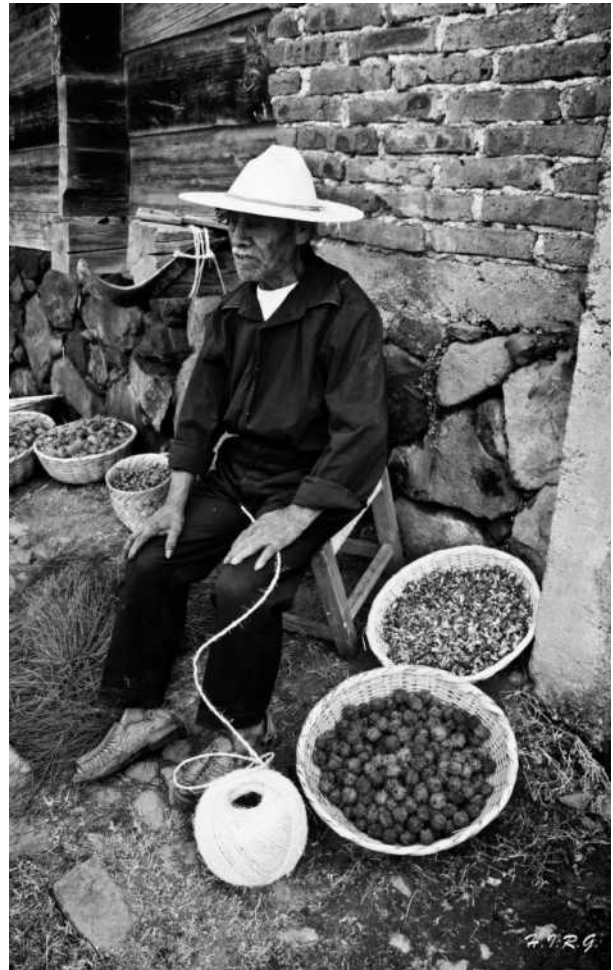
El interés por captar en imágenes en movimiento y en audio las experiencias de las personas que cohabitan los territorios rurales, campos, ranchos, praderas, llanos, y demás geografías que se pueden encontrar en el territorio mexicano, ha tomado cierta fuerza para la investigación académica. Es decir, ya no solo en lo periodístico o artístico, sino que, la documentación audiovisual ha visto la importancia de convertirse en un producto académico y no una herramienta más. Esto acompañado de la “necesidad de abordar el estudio de los grupos étnicos minoritarios” (Dorotinsky, Levin, Vázquez y Sirión, 2017), así como los grupos vulnerables, y al mismo tiempo los investigadores han captado la intención del Estado por crear una identidad nacional desde las ciencias a la hora de abordar temas que apoyan el imaginario sobre lo que es México.

En este sentido, se presenta la investigación sobre el “Análisis de la construcción audiovisual de la ruralidad en documentales realizados en el Sur de Jalisco entre los años 1999 y 2023”, la cual pretende responder a la pregunta: “¿De qué manera el análisis y la interpretación de las producciones audiovisuales permiten construir la imagen de la ruralidad en el Sur de Jalisco?”. Para esto se eligieron cuatro productos audiovisuales específicos para analizar sus lenguajes, sus escenarios, paisajes, entrevistados y entrevistadas, y trabajar tanto con los actores sociales que aparecen en los documentales, así como con algunos de los realizadores de estos trabajos, directores, directoras, productores y cineastas. Además de respaldar la teoría desde autores de la antropología visual.

La idea de poder analizar los documentales sobre ¿cómo se está interpretando la realidad de las personas en las zonas rurales? específicamente del Sur de Jalisco, es un reto que emociona y motiva a conducir a la creación documentalista o cinematográfica en estos territorios con una visión más etnográfica y no solo artística. Gabriela Zamorano (2009) habla sobre la intervención de la realidad de los otros a partir de crear documentales donde se les dice a los actores qué hacer, cómo acomodarse frente a cámara, dónde ponerse, a

partir de hechos reales de la vida cotidiana. Y con esto hacer saber que un equipo de producción cinematográfica intervino la realidad de las personas que viven día a día y se presenta en un extracto contenido en una película documental de no más de 3 horas.

Los documentales a trabajar son *Del olvido al no me acuerdo* (Juan Carlos Rulfo, 1999), *Serie documental En el Camino Andamos* (Jorge Arturo Martínez Ibarra, 2017), *La herencia del Viento* (Alejandra Retana, César Camacho y César Hernández, 2019) y *Semillas. El legado de la tierra* (Fernando Valencia, 2021).



Fotografía: Hugo Rodríguez

Rupturas y continuidades en la soberanía alimentaria: Un estudio de caso de la producción agrícola de Chardonnières

Twesley Gatterau

La seguridad alimentaria es una preocupación global de vital importancia, especialmente en comunidades agrícolas como Chardonnières, Haití. Por lo que, el estudio que he estado trabajando se enfoca en comprender las dinámicas de rupturas y continuidades en la seguridad alimentaria de esta región entre 2006 y 2022, así como las relaciones entre estas transformaciones y las políticas nacionales e internacionales.

El contexto de Chardonnières ofrece un terreno fértil para este análisis. La actividad agrícola familiar en esta comunidad es un pilar fundamental de su economía y sustento, pero enfrenta desafíos significativos que afectan su seguridad alimentaria. Estos desafíos pueden incluir factores económicos, sociales, políticos, y ambientales, que han influido en las prácticas agrícolas y en la resiliencia de las familias a lo largo del tiempo.

Desde la perspectiva de la soberanía alimentaria, este estudio se sumerge en la interacción entre la producción agrícola local y las políticas gubernamentales y globales. Surge una cuestión a raíz de la reflexión con este estudio, cómo estas políticas han moldeado las prácticas agrícolas y la percepción de la seguridad alimentaria por parte de las familias en Chardonnières: ¿Cómo se han modificado las prácticas y la sustentabilidad agrícola, así como la soberanía alimentaria de las familias en Chardonnières, Haití, durante el periodo de 2006 a 2022, y cómo los actores locales relacionan estos cambios con las políticas nacionales e internacionales? Para tratar de encontrar posibles respuestas, se busca identificar las modificaciones en las prácticas agrícolas, analizar los factores que influyen en los cambios, definir rupturas y continuidades en la producción de alimentos y analizar también las políticas alimentarias de estos territorios.

Los resultados permitirán entender las dinámicas globales y sus efectos en la comunidad. Estos estudios permiten entender el mosaico de la ruralidad desde otras formas de entender el territorio.



Fotografía: Hugo Rodríguez



Fotografía: Hugo Rodríguez

Entre el mar y el hogar

Edna Dolores Alvarado Rodríguez

Aticama es un pueblo costero, perteneciente al municipio de San Blas, es reconocida esta localidad en el estado de Nayarit, por la gama de platillos que a base de mariscos se pueden degustar. Los ostiones que se sacan en la misma playa atraen al turista, y en este sentido, es un ícono en la gastronomía local que atrae a los visitantes. En este ambiente de sol, playa, mariscos, siembras, las labores del día comienzan a horas muy tempranas del día, es necesario que las mujeres se preparen para las ventas, hacer el aseo de las casas y el trabajo de cuidados. Las dinámicas en la localidad varían según el día y la temporada, así que, los fines de semana y las vacaciones, la localidad se llena de turistas, de vendedores que incluso llegan de regiones aledañas para vender en la comunidad, por tanto, la música, los restaurantes, las calles y el malecón están repletos, entre semana el pueblo es más relajado, así que se puede pasear tranquilamente por sus calles.

En esta localidad de 1569 habitantes se lleva a cabo el estudio, “Entre el mar y el Hogar: una caracterización de la participación que realizan las mujeres para el desarrollo económico local”. En el cual se analiza no solo las dinámicas que realizan las mujeres en sus hogares para generar ingresos, se busca caracterizar el trabajo que hacen, así como examinar más allá de los rasgos que surgen y traspasan los tiempos en las jornadas de trabajo, se busca entender cómo se difuminan las líneas del trabajo y del hogar para emerger como características particulares y peculiares que le dan forma al territorio.

Las realidades que viven las mujeres dentro de la localidad de Aticama, va desde la siembra, la pesca, las ventas del día, no es la fuerza física lo que determina si participan o no las mujeres en estos trabajos, sino su determinación. Haciendo pan, curtidos, frijoles y venderlos en sus propios negocios o en la playa, es como muchas mujeres refuerzan con sus dinámicas no sólo la economía de sus casas, fortalecen redes en sus núcleos familiares, así como su participación en la misma comunidad.

Este pueblo representativo de las costas de Nayarit, se le conoce como: “los ostioneros de Aticama”. La cooperativa de la localidad está formada en su mayoría por hombres, así que, la representación y

aportaciones que realizan las mujeres para lograr estas dinámicas económicas y sociales en gran parte no están visibilizadas ni reconocidas. En un contexto social donde las mujeres trabajan, generan recursos, pertenecer a puestos de poder o estar en el comité para tomar decisiones comunitarias aun es difícil.

Se pretende reflexionar en las complejidades del entorno y en las dinámicas locales, se observa que aún es complicado establecer una conexión entre las responsabilidades del hogar y las decisiones de poder que se requiere en su participación o trabajo comunitario. Es decir, en un contexto donde sólo las mujeres realizan el trabajo y quehaceres de la casa, así como el de cuidados, no les queda tiempo para participar en otras actividades debido a la falta de tiempo.

Sin embargo, las dinámicas que realizan las mujeres traspasan los espacios y los tiempos, pues en sus mismos hogares producen algún producto que más tarde será vendido en la zona de playa, mientras se cuidan a los hijos con las tareas, el aseo, al mismo tiempo desaparecen las líneas divisorias de hogar y trabajo, para en un solo espacio recreen las multitareas que servirán para sustentar sus hogares.

Por lo anterior, se busca no sólo visibilizar las aportaciones de las mujeres en los contextos económicos y sociales, es una reivindicación al trabajo que realizan. Destacar su trabajo y participación, es promover igualdad de género, inclusión en la localidad, además de desafiar los estereotipos que aún en la actualidad se siguen viviendo sobre las percepciones y roles sociales de la mujer en la sociedad, sobre todo en contextos rurales.



Fotografía: Hugo Rodríguez

Cambios en los sistemas de producción en lecherías familiares, por la introducción de la agroindustria de aguacate, berries y agave, en el municipio de Gómez Farías Jalisco

Hiram Ramón López Chávez

Con este proyecto quiero dar a conocer a la sociedad y principalmente a autoridades, académicos, productores y consumidores, los cambios que han sucedido en los sistemas familiares de producción de leche.

Ha llegado a nuestros oídos, que se habla de que la ganadería en general está desapareciendo en este municipio, hablando de vacas, borregos, chivos, cerdos etc., pero algunos desconocemos cuáles son sus causas, una de las principales causas es despojo de tierras por las grandes empresas dedicadas a los cultivos de aguacate, berries y agave, estos las rentan hasta por veinte años o en su mayor defecto las venden, esto ocasiona que las tierras se vuelvan irrecuperables.

Estas tierras antes fueron utilizadas para producir maíz, trigo, cebada, avena, alfalfa, además de ser potreros de agostadero, lo que permitía al ganadero abaratar sus costos de producción y mantener una economía estable, al ser rentadas las tierras a la agroindustria, se han reducido los espacios para la producción ganadera, esto ha provocado que muchos ganaderos terminarán por dejar de lado estos sistemas y dedicarse a otros trabajos o a vivir de sus rentas, los pocos que están en pie son los hijos de ganaderos que de alguna manera ya tienen otros conocimientos que han adquirido por medio del estudio y que les apasiona la ganadería, los cambios que han surgido son: de ser un sistema familiar pasan a un sistema estabulado (animales encerrados) de más tecnificación como lo es el uso de ordeñadoras y corrales de manejo, en este tipo de sistemas se utiliza ya alimento balanceado comercial, pasturas más caras traídas de otras regiones, además de la utilización de la inseminación artificial para el mejoramiento genético especializado en producción de leche.

La desaparición de ganaderos provocó, por ende, una disminución del volumen de leche producida en el sur de Jalisco, esto ha obligado a industrias lácteas a verse forzadas a utilizar leche en polvo importada de

USA, y otros químicos que mejoran el rendimiento de los quesos, para satisfacer las necesidades de demanda por la población, pero que no son sustentables lo que nos lleva a reflexionar en otros temas, por ejemplo el de salud pública en territorios rurales ¿De qué nos estamos alimentando?



Fotografía: Hugo Rodríguez



Fotografía: Hugo Rodríguez

La construcción simbólica para la preservación de la producción tradicional del pulque en la Sierra del Tigre del sur de Jalisco

Mirta Mojarro Hernández

Para comenzar me gustaría brindar un poco de contexto. En la época mesoamericana al pulque se le consideraba sagrado, pero con la entrada de la época de la colonia, fue percibida como una bebida que sólo la consumían las “clases bajas”. Sin embargo, poco antes de La Revolución Mexicana se incrementó la producción del cultivo de maguey pulquero y elaboración del pulque. En años siguientes debido a intereses y descontentos de particulares disminuyó y con ello el surgimiento de “leyendas negras” difundidas injustamente acerca de su proceso de fermentación. Pese a lo anterior, el pulque persiste hasta nuestros días, si bien no como en sus años de máximo esplendor, su red de significados y su continua creación siguen vigentes.

Alrededor del pulque se ha creado un discurso simbólico que glorifica la identidad mexicana, al ser vista como una bebida verdaderamente originaria de nuestro país. En la región sur aún hay presencia de producción de maguey pulquero y preparación de pulque, escasa en su mayoría. Sostenido por generaciones de familias y de particulares que resisten a que esta práctica muera. Dicho lo anterior, el proyecto que trabajo trata de averiguar e identificar los símbolos, ideas y significados claves que ayuden a entender e interpretar cómo es que la producción tradicional del pulque, así como quienes lo siguen sosteniendo a través del raspado, su elaboración, consumo y venta en la Sierra del Tigre de Jalisco contribuyen a que continúe en esta región sur del estado. Cabe mencionar que construimos símbolos para entender mejor el mundo que nos rodea, nos ayudan a clasificar las cosas, relacionarlas entre sí y darles sentido. Es una parte esencial de la cultura humana que nos ayuda a entender nuestra realidad. Por lo que resulta interesante reflexionar cuáles son las motivaciones que alientan a las familias de pulqueros, activistas, empresarios a seguir más allá del aspecto económico, qué significado le otorgan y por consecuencia, cómo su construcción simbólica en la producción tradicional del pulque contribuye a la preservación en la Sierra del Tigre del sur de Jalisco.



Fotografía: Hugo Rodríguez

Los estudios rurales

Alejandro Macías Macías



Fotografía: Hugo Rodríguez

El mundo rural, tan olvidado por las políticas de desarrollo del siglo XX y por la academia que las secundó, es nuevamente objeto de atención porque en él se entretajan múltiples y complejas relaciones que impactan en todo el mundo. Prueba de ello es la emergencia de diversos posgrados en México y el extranjero, cuyos objetos de estudio se enfocan en estudiar y entender las diversas aristas que se derivan de la complejidad rural.

Por lo anterior, la Gaceta Agroecológica Teocintle ha decidido realizar este número especial en el cual las y los estudiantes de estos posgrados que se imparten en el occidente de México exponen de forma concreta sus temas de investigación. Esto constituye por una parte, una forma de agradecimiento a la información que, para sus trabajos, proporcionan campesinas, campesinos, agricultores y distintos habitantes de las comunidades en las que trabajan. El acceso universal al conocimiento es hoy un derecho cada vez más reconocido por la ciencia y este número de la gaceta pretende contribuir a él.

Por otro lado, lo que en las siguientes páginas se escribe, constituye un nuevo ejercicio de vinculación entre academia y realidad, al incluir distintas temáticas que acontecen en la agricultura, la alimentación y la vida en el campo, mismas que están organizadas conforme a las secciones que conforman Teocintle. De esta forma, en Kuautlalli escribe Samuel Oliveros sobre la presencia de maíz uruapeño en Quitupan, Jalisco y Juan Solano sobre las alternativas para producir frijol de forma sustentable en el sur de Jalisco.

En Pochtécatl aparecen los textos de Edna Alvarado, que habla de la presencia de mujeres en la vida productiva de una localidad costera en Nayarit, mientras Hiram López escribe sobre los cambios de los sistemas de producción familiar de

Leche Gómez Farías, Jalisco.

Alonso Sánchez escribe en la sección Mariiya respecto al análisis de documentales que se han hecho sobre la ruralidad en el sur de Jalisco, mientras que Twesley Gatterau lo hace sobre soberanía alimentaria en Haití.

La sección de Voces Rurales incluye los trabajos de Judith Pérez, que habla de la necesidad de asumir un análisis crítico de la realidad de los pueblos originarios, en tanto que Sara Bernabé platica sobre el cambio del paisaje en el valle de Zapotlán el Grande por la expansión agroindustrial.

En Sihuatl, Mirta Mojarro escribe sobre cómo se ha podido preservar la producción tradicional de pulque en la sierra del Tigre.

En Pitenzin escribe Elisa Martínez sobre el cuidado de niñas y niños cuyos padres trabajan en los invernaderos de berries, mientras Guadalupe Nuñez lo hace sobre las niñeces que hacen comunidad a través de la agroecología.

Finalmente, en la sección de Tlakualí participa Rosario López, quien reflexiona respecto a la importancia de los arvenses (mal llamados maleza) en la alimentación de las y los mexicanos.

Deseo destacar que en este número, las imágenes que ilustran la portada y todos los textos son producto del trabajo realizado por dos egresados del doctorado en estudios rurales del Colegio de Michoacán que también son artistas. Se trata de Hugo Ignacio Rodríguez García y Luis Alejandro Pérez Ortiz.

Otra novedad es la aparición de Teocintle audiovisual, que puede verse en la plataforma Youtube <Teocintle Gaceta Agroecológica> y cuyo primer video ya apareció en días pasados. Podrán encontrar en este canal el trabajo de documentación sobre prácticas rurales que realizan Sofía López y Nadia Cea. Este trabajo audiovisual no sería posible sin el apoyo del Laboratorio de Periodismo a cargo del Dr. Luis Pérez así como de la Mtra. Sarahí Ignacio.

Finalmente agradecer a Jaqueline García, Katie Beas y Lizeth Sevilla, por su presencia y trabajo en Teocintle. Gaceta Agroecológica, así como a cada campesina y campesino que se han acercado para compartir saberes y conocimientos.

Alternativas de nutrición sustentable en frijol para productores del Sur de Jalisco

Juan Antonio Solano Moran

En la producción de alimentos, los fertilizantes químicos son ampliamente utilizados por sus “beneficios” en el corto plazo. Sin embargo, estos productos se han encargado de ocasionar ambientalmente un desequilibrio en los suelos donde se utilizan, es por ello que, es necesario mirar hacia atrás y volver al uso de abonos orgánicos, con la firme intención de mejorar y preservar las características físicas, químicas y de microorganismos en los suelos, obteniendo la productividad de los sistemas agrícolas

El principal interés de realizar la presente investigación, radica en generar y poner a prueba un producto biofertilizante de elaboración artesanal, por medio del cual, se logre reducir el uso de fertilizantes químicos. Para esto, es necesario en una primera etapa obtener un producto biofertilizante que cumpla con ciertas condiciones de calidad; para posteriormente, llegar a conocer las características particulares con las que cuenta dicho producto, mediante los análisis: físico-químico, fitopatológico y de presencia de microorganismos benéficos; todo esto, para poder demostrar a través de la aplicación del producto en campo que éste funciona al ser utilizado como alternativa para reducir las dosis de aplicación de fertilizantes químicos recomendadas en un cultivo específico. Lo anterior, en caso de obtener buenos resultados, servirá para tener evidencia de que se puede lograr productividad y calidad mediante la aplicación de productos de elaboración artesanal que los propios agricultores pueden preparar en sus parcelas, logrando así, no solo bajar sus costos de producción, si no que, en el largo plazo, será posible tener suelos biológicamente en equilibrio y mejor nutridos para las futuras generaciones.

En esta investigación, particularmente se está apostando por reducir a la mitad la dosis de fertilización química en el cultivo de frijol, sin que, por ello se tenga una disminución de la cosecha del producto, es decir, sin que la ausencia de la otra parte de fertilizante químico repercuta en la productividad del cultivo de frijol en las y los productores, adentrándonos en un proceso de transición.



Fotografía: Hugo Rodríguez



Fotografía: Hugo Rodríguez

Prácticas de resistencia para la preservación de los saberes tradicionales sobre el cultivo de maíz uruapeño en el Ejido la Joya, municipio de Quitupan, Jalisco

Samuel Oliveros Sánchez

El Ejido la Joya se localiza en el municipio de Quitupan, dentro de la región sureste del estado de Jalisco, al occidente de la República Mexicana. Está constituido por sesenta ejidatarios y cuatro posesionarios, quienes se dedican a la agricultura (maíz, frijol, calabaza y cilacayote, también llamado chilacayote en otras regiones) y a la ganadería de bovinos a pequeña escala (Registro Agrario Nacional [RAN], 2023).

Históricamente, la variedad de maíz criolla que se ha cultivado en el ejido es la uruapeña, la cual es una especie nativa perteneciente al grupo cónico de las razas mestizas prehistóricas (Wellhausen et al., 1951). Asimismo, de acuerdo con Hernández (2010), este tipo de semilla “procede del municipio de Atoyac, Jalisco, y se caracteriza por ser una de las más tardías del grupo, con planta de porte bajo y mazorca cónica de grano semidentado” (como se cita en Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad [CONABIO], 2020, párr. 2).

El maíz uruapeño es llevado a la práctica con técnicas de cultivo tradicionales. Estos saberes forman parte de la cultura de los campesinos del Ejido la Joya, ya que están ligados a su identidad, a su estilo de vida y a su día a día. Otro factor importante, es que estos conocimientos se han ido transmitiendo de generación en generación, por lo cual tienen un valor mucho más significativo para los ejidatarios de este lugar.

Pero, en la actualidad, es relevante mencionar que, a través de observaciones de campo, se ha identificado que el cultivo tradicional de maíz uruapeño ha decaído en el Ejido la Joya, esto porque los campesinos se han decantado por seguir prácticas agrícolas modernas e innovadoras: uso de semillas híbridas, fertilizantes, herbicidas, pesticidas, entre otros insumos agrícolas.

Bajo este panorama, en el presente estudio se pretenden conocer las prácticas de resistencia que realizan o llevan a cabo algunos de los campesinos del Ejido la Joya, para la conservación de los saberes tradicionales sobre el cultivo de maíz uruapeño,

con la finalidad de que prevalezcan estas técnicas de agricultura que forman parte de su identidad y cultura.



Fotografía: Hugo Rodríguez

¿Arvenses en mi parcela? De importancia y con potencial alimenticio

María del Rosario López Solano



Fotografía: Hugo Rodríguez

Las comunidades de “arvenses” mejor conocidas como malezas, con seguridad siempre están presentes en las parcelas de cultivo, son una parte más, y no menos importante dentro del agroecosistema, compuesto por una gran diversidad de elementos que lo enriquecen, tales como las hortalizas, cereales, frutales, insectos, microorganismos, nuestro suelo y por su puesto arvenses, todos estos factores están relacionados íntimamente entre sí y actúan como una comunidad formando una unidad integral.

Dentro de las parcelas agroecológicas, el manejo de arvenses es una actividad basada en la selección de plantas silvestres nobles, con capacidad alimenticia, medicinal y de uso forrajero, con el objetivo principal de conservar uno de nuestros recursos fundamentales para la producción “el suelo.” Además, a lo largo del tiempo en el territorio Mexicano y en la región Sur de Jalisco, la recolección de arvenses ha funcionado como un recurso alternativo altamente nutritivo, en la dieta de las comunidades rurales, su potencial alimenticio se le atribuye a su excelente comportamiento como extractoras de nutrientes que se encuentran a nivel del subsuelo. Por lo anterior no es de extrañar que solo 100 gramos de semillas de amaranto (Amarantáceas), nabo silvestre (Brassicas) o cenizos (Quenopodiáceas) aporten suficientes vitaminas A y C, así como riboflavina y tiamina que satisfacen perfectamente la cantidad diaria recomendada

para una persona, otro caso muy conocido es el uso de epazote (*Dysphania ambrosioides*) en los frijoles negros que se sirven en las mesas de las familias jaliscienses que contiene importantes cantidades de hierro.

La recolección de estos alimentos no cultivados se ha logrado gracias al conocimiento ancestral y de muchos años, formando parte del patrimonio cultural de los habitantes de la región, es de gran valor cultural e intelectual ya que para la obtención de dichas plantas, las y los recolectores debe tener conocimiento detallado del lugar en el que crecen, las temporadas y las formas de preparación conocimientos que generalmente se convierten en



Fotografía: Hugo Rodríguez

recetas culinarias.

Las arvenses comestibles también llamadas quelites, generalmente se consumen en fresco, cuando la planta esta tierna seleccionan ramas y retoños, el factor que define la disponibilidad de aquellos que se recolectan depende de la temporada de lluvias en la región y por lo tanto se consumen sólo durante una corta temporada del año, lo ideal sería cultivarlos dentro de la parcela para ampliar su periodo de aprovechamiento.

Algunas de las técnicas de conservación en donde la temporada de aprovechamiento de estas arvenses es limitada a una época del año, las mujeres realizan preparaciones como la salmuera para poder consumirlos cuando no están disponibles, todas las formas de preparación y recetas son variadas e incluyen la combinación de dos o más especies, son métodos de transformación que aumentan su digestibilidad, palatabilidad y además eliminan sustancias tóxicas que se evita en primera instancia al consumirlos tiernos.

Receta Salmuera mexicana en molcajete

Ingredientes:

Arvenses de nuestra parcela o traspatio: Pueden incluir una variedad de hierbas y vegetales silvestres, como epazote, verdolagas, quintoniles, quelite blanco, cenizos, malvas tiernas, etc.

Tomate rojo: Aporta acidez y un toque de dulzor a la preparación.

Chiles frescos o secos: Para darle un toque picante.

Ajo y cebolla: Aportan sabores adicionales y de casa a la mezcla.

Sal y pimienta.

Preparación:

Una vez recolectadas, lava bien tus arvenses para retirar restos de tierra, retira hojas, tallos gruesos o dañados.

En un molcajete, machaca las hojas y tallos de tus arvenses e incorpora el tomate, chiles, ajo, cebolla y aquí tú puedes dejar fluir tu esencia ancestral. La textura de esta mezcla la decides tú, fácil de identificar tus ingredientes o homogénea.

Cocina por unos minutos, coloca la mezcla del molcajete a un sartén caliente y cocina a fuego medio, remueve para incorporar sabores hasta que a simple vista identifiques la cocción ideal.

Añade sal y pimienta al gusto.

De la vista nace el amor, sirve tu platillo de arvenses como un acompañante a otro guiso o disfruta solos de su sabor, acompañados de tortillas de maíz.

Te recomendamos usar una olla de barro para tu preparación y recuerda usar el molcajete así las hierbas liberarán los aceites esenciales y obtendrás una mezcla sabrosa.

Entre el trabajo de los invernaderos y el cuidado de los pequeños

Elisa Alejandra Martínez Rubio

El trabajo de las mujeres campesinas y de la agricultura comercial es muy importante para sostener y reproducir la vida. A pesar de la importancia que el trabajo de las mujeres tiene, éste no ha sido reconocido de la misma manera que el trabajo que hacen los hombres. Durante mucho tiempo las mujeres que trabajaban en el campo, tanto en sus propias tierras como para otras personas, no recibían un pago. En México, cada vez son más las mujeres que trabajan en los campos por un salario. A pesar de ello, en muchos de los casos el pago y el trato no es el mismo que el de los hombres. Estas diferencias han sido justificadas argumentando que los hombres y las mujeres tienen

distintas habilidades y capacidades por nacimiento, lo que genera importantes desigualdades que van más allá del trabajo.

En los hogares, fuera del trabajo, también están estas diferencias. Por ejemplo, con el trabajo de la casa y del cuidado. Las mujeres son vistas por la sociedad como las principales responsables de estas actividades. Esto hace que el trabajo de las mujeres sea más pesado y las jornadas más largas. Lo que se dificulta todavía más cuando se carece de servicios públicos, educativos y de cuidado. También según las condiciones que las mujeres tengan en su trabajo asalariado.

En los últimos 20 años, en Zapotlán el Grande

y sus alrededores han crecido los invernaderos de berries. Con ello, muchas mujeres de la zona y de otros estados han encontrado trabajo. A pesar de que las mujeres trabajan igual que los hombres, para ellas ha sido complicado hacer compatible el trabajo del hogar y el trabajo en el invernadero debido a las desigualdades que continúan. Tanto las mujeres de la zona como las mujeres migrantes que trabajan en los invernaderos se enfrentan al problema de realizar su trabajo y el cuidado de las y los pequeños. Para resolver esta situación las trabajadoras tejen relaciones con madres, hermanas, suegras o vecinas. A veces con pago y a veces sin pago, son otras mujeres quienes son un apoyo para el cuidado de las y los hijos de las trabajadoras

Esto es importante porque nos permite ver que siguen existiendo desigualdades entre hombres y mujeres, tanto en el trabajo de los invernaderos como fuera de él. Es por esta razón que actualmente me encuentro haciendo un trabajo para entender cómo se relacionan las condiciones que las mujeres tienen en los invernaderos de berries con las actividades que las mujeres hacen en sus hogares. Es importante hacer ver la carga que siguen llevando sobre sus hombros y las formas en las que resuelven el día a día.



Fotografía: Hugo Rodríguez



Fotografía: Hugo Rodríguez

Niñeces sembrando y haciendo comunidad en agroecología

Guadalupe Núñez de la Mora



Fotografía: Hugo Rodríguez

Soy una niña que crecí en un lugar rural, mis tardes después de la escuela eran ayudando a labores del campo acompañada de mi mamá, mi papá, mi hermano y mi hermana. En una sombra de un mezquite mi mamá nos llevaba agua fresca y algo de comer por si nos daba hambre mientras trabajábamos. Fueron tardes amenas, de lluvia, de calor, pero siempre con algo de trabajo. Pienso en mi historia como una muy común, fue mi realidad por mucho tiempo.

Fui creciendo y con una curiosidad natural quise salir del pueblo, quería vivir diferente, el trabajo del campo es duro y no siempre cosechas lo que esperas. Deje el pueblo para ir a la universidad. Llegar a la universidad abrió un mar de posibilidades, de conocimiento, y de cosas que se podían hacer diferente, pero siempre permaneció la necesidad de estar con la tierra, de ver la magia de crecer, de ver florecer las plantas. Entonces, la agricultura es una realidad y una constante en mi vida, he vivido en grandes ciudades, pero siempre con una maceta con alguna hierbita comestible formando parte de mis mudanzas.

Me gusta el lugar donde estoy, con las cosas que he logrado, y me atrevo a considerar que haber crecido tan en contacto con la tierra tan directo, tan real fue lo que me ha traído hasta aquí. Actualmente realizo una maestría relacionada con la alimentación, donde se trabaja con un modelo que contempla como el primer momento de la

alimentación, la producción, y decidí trabajar en ese aspecto, producir alimentos. De igual forma también me encuentro colaborando en un huerto urbano agroecológico en la ciudad donde vivo, el huerto es de un hombre en resistencia, quien en este momento da un lugar físico para soñar y trabajar, además de compartir su tierra comparte su amor y su sabiduría de la tierra, historias sobre todo su trabajo, sobre sus observaciones de la naturaleza me gusta escucharlo, mientras desyerbamos acelgas, bajo la sombra de un vástago del que cuelga un racimo de plátanos para cosechar en unos días más.

No quería dejar de estar ahí, así que propuse como proyecto de investigación actividades recreativas en el huerto, éstas, diseñadas para niños y niñas. El trabajar con los niños y niñas ha sido increíblemente lleno de aprendizajes y satisfacciones, ver como se sorprendían y escuchaban con atención cada instrucción y se maravillaban de todo lo que puede crecer a su alrededor.



Fotografía: Hugo Rodríguez

Los niños y niñas de una manera muy natural se integraban al trabajo de cada sesión, además, si hay algo increíble que permite la agroecología es la generación de comunidad, hacerte consciente de las necesidades y observaciones de los otros seres que te acompañan en el mundo. Respetaban mucho los espacios de caminar ya que desde un principio y cada que era necesario se les hacía la instrucción de respetar el trabajo que ya alguien más había realizado. Al final de cada sesión se les ofrecía

alimentos del huerto, para muchos fue la primera vez que aceptaron probarlos, todo porque habían visto donde había crecido

El realizar este trabajo me ha llevado a de alguna forma reforzar mi teoría que si crecen en contacto con el trabajo en la tierra tu curiosidad crece, tu capacidad de observar y maravillarte. El haber visto a todas las personas que participaron en este proceso de pasar tardes en el huerto, que al terminar las actividades pedían quedarse un poco más era gratificante, los adultos platicaban en la sombra de los árboles mientras que los niños y niñas caminaban y preguntaban más cosas.

Había algunos cultivos ya listos para cosechar, uno de estos cultivos eran uno chiles, que ya estaban bien rojos, la mayoría de los niños y niñas decidieron que los probarían, querían vivir la experiencia de cosecha así que muy valientes cortaron su chiles, algunos si los probaron otros solo los llevaron a su casa para cocinarlos, fue muy divertido porque todos estaban ahí muy dispuestos a enchilarse, pero cabe mencionar que era una variedad que no es muy picosa, así que los valientes que los probaron salieron triunfantes y muy felices de haberse atrevido.

Yo creía que todos los niños y niñas sabían cómo crecía su comida, pero no, al menos así fue con el grupo que trabaje, observar cómo todos estaban emocionados y sorprendidos de ver toda la variedad y los tipos de crecimiento que tienen las plantas, me hace reflexionar sobre la importancia de los espacios de producción abiertos a la comunidad, donde puedas ir a cosechar tu comida, saber de verdad en donde creció, ponerle un rostro a la persona que lo cuidó, que lo regó y ahora te permite poder llevarlo a su mesa y comerlos.

Mientras nos convertimos en personas más ocupadas y con más responsabilidades vamos perdiendo la capacidad de asombro y contemplación, pero los niños y niñas no, siempre preguntaban y descubrían cosas nuevas, me recordaron esa parte y también en pensar en cómo todas las niñas puedan crecer en espacios más inclusivos para ellos, a pesar de que el trabajo de la agricultura es duro, ellos pueden apoyar con algo, solo pensar en actividades que puedan realizar según sus capacidades.

Hacer agroecología con niños y niñas fue un gran reto, pero también se convirtieron en tardes llenas de buenos momentos, ver a alguien pequeñito haciendo su trabajo justo como es y ver sus ojitos brillantes cuando algo los maravillaba fue sumamente enriquecedor, además todos manifestaron sus deseos de regresar al huerto, su única condición era poder

pasar más tiempo trabajando con las plantas cuando regresaran.



Fotografía: Hugo Rodríguez



Fotografía: Hugo Rodríguez

FotografíaS: Hugo Rodríguez

