



TEOCINTLE

GACETA AGROECOLÓGICA

Año 2, Número 13 | Junio 2024



**AGROECOLOGÍAS
Y RASSA - JALA EN
NAYARIT**



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE AGROECOLOGÍA
Y ALIMENTACIÓN SUSTENTABLE

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 **Coordinadores del número:** Dagoberto de Dios Hernández y Jesús Antonio Madera Pacheco

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 2024.

ÍNDICE

VOCES RURALES

Con respeto y paciencia, la agroecología da sus frutos

MARIYÁ

Nutriendo la tierra y sanando el cuerpo con lo que tenemos del huerto

POCHTÉCATL

Al encuentro de la RASSA - JALA

SIHUATL

Más que un alimento: en La Monserrat cultivamos y compartimos redes

KUAUTLALLI

Una experiencia de reencuentro agroecológico entre el campo y la ciudad

TLAKUALI

Lo que bien se aprende en la cocina, se adapta a la agroecología

PITENZIN

Las niñas y niños de Coapan emprendiendo agroecologías

Con respeto y paciencia, la agroecología da sus frutos

Yenni Lizeth Fránquez



Fotografía: Yenni Lizeth Fránquez

Nosotros como familia no teníamos pensado participar del proyecto “Transición agroecológica de la agricultura de pequeña escala en tres regiones agrícolas de México”. Cuando comenzaron con las primeras visitas y talleres quien asistía era Froylán, mi esposo por ser el Juez Auxiliar de la localidad, pero yo no. El llegaba y me contaba que habían tratado temas de cómo era la agricultura de nuestros antepasados, de la mala alimentación que tenemos hoy en día, del uso actualmente de agrotóxicos para producir alimentos y otras cosas, pero yo no me interesaba. Incluso le decía a Froylán que para que perdía su tiempo. Yo comencé a interesarme hasta en septiembre del

2021 cuando se organizó el 1er. Festival del Maíz de Húmedo ya que ahí es donde me di cuenta de lo que trataba la agroecología y lo que se quería hacer en Coapan. Después de casi tres años del proyecto yo ya no me veo sin la agroecología en mi vida y ni en la de mi familia.

Uno de los grandes aprendizajes que yo he tenido desde que participo es que la tierra se debe trabajar de la manera más sencilla, con paciencia y respetándola. Hacer agroecología puede parecer contradictorio y hasta más difícil para algunas personas porque creen que se necesita mucho trabajo al ya no utilizar agroquímicos ni acelerar los procesos naturales de la agricultura. Pero la agroecología se trata de rescatar lo que se venía haciendo antes cuando todavía vivían nuestros antepasados. Quizás la agroecología se tarda en dar sus frutos, pero una vez teniéndolos te da mucha alegría. El secreto es no desanimarse. Para mí como campesina, otra satisfacción muy grande que me ha dado el proyecto ha sido la Red Agroecológica y Solidaria para la Soberanía Alimentaria – “Juntxs Alimentamos La Autonomía”. La RASSA-JALA se convirtió en el espacio donde yo veo reconocido y valorado todo mi trabajo y esfuerzo porque cada semana recibo buenos comentarios de las y los consumidores quienes quedan contentos con algunos alimentos y productos que mando como los cherrys y las acelgas, pues me dicen que tienen un sabor muy rico y distinto al que normalmente compran en otros lugares o supermercados.

El secreto para tener esa producción y que yo puedo compartir a otras campesinas y campesinos que están en la agroecología o que van entrando a ella, es que miren su huerto o parcela como algo donde todo está relacionado, donde todo sirve y nada se desperdicia ni está de más. Ahorita que hay escasez de agua o que las lluvias se tardan cada vez más en llegar, a nosotros nos ha servido construir los acolchados naturales, las curvas de nivel y las barreras muertas utilizando la palizada y el zacate seco que antes quemábamos, pero que ahora sirven para camas de cultivo donde se retiene la humedad ya que si tu escarbas o remueves la tierra ahí se siente. También nos ha ayudado a

mejorar el suelo evitando la erosión. Las compostas y lombricompostas también han sido muy útiles porque cuando se trata de regenerar y nutrir el suelo son las más eficaces y este año que yo ya produzco una parte de ellas, no he tenido que comprarlas como el año pasado y de esa forma mi economía ha mejorado. Algo que también yo he visto que funciona muy bien para el control de plagas han sido las plantas trampa como, por ejemplo, una que aquí en Coapan llamamos San Andrés. Son plantas que salen solas y que antes las arrancábamos o macheteábamos. Este año yo me di cuenta que las plagas como los pulgones llegaban ahí y que tiempo después ya había mariquitas que son quienes se comen al pulgón y lo controlan. Por eso este año ya no las arranqué, sino que al fijarme que había varias por el huerto decidí dejarlas.

Gracias a todo eso nosotros hemos podido seguir cultivando alimentos y tener siempre un poco de producción para compartirla a través de la RASSA-JALA. Cada semana mandamos productos frescos como hortalizas, también frutales y procesados. Se siente bonito que la gente de la Universidad Autónoma de Nayarit que consume nuestros productos nos diga que les gustaron a ellos y sus familias. Y eso a mí me motiva a seguirme capacitando o investigando en internet para saber cómo mantener mi suelo y los cultivos bien cuidados y que así otras personas puedan disfrutar lo que uno

cultiva con mucho amor como lo hacían nuestros antepasados y que ahora nosotros llamamos agroecología.



Fotografía: Yenni Lizeth Fránquez

Nutriendo la tierra y sanando el cuerpo con lo que tenemos del huerto

Fanny Sarai Delgado Solano
José Ismael Elías Pérez

Mi nombre es José Ismael Elías Pérez, soy de aquí de Coapan y vengo de una familia dedicada al cultivo de maíz de húmedo (Raza-Jala) y a su conservación desde hace más de 80 años. Mi papá José Antíoco Elías Partida nos decía que cuando él tenía 18 años fue a ayudarlo a “disquear” la hoja de maíz a su tío Lupe (tío abuelo, hermano de su papá Nazario Elías) y le pidió unas cuantas mazorcas para desde ese momento dedicarse a sembrarlo por su cuenta

entre los años 1958 al 2015. Como lo asombroso del maíz de húmedo es su gran longitud, eso motivó a las autoridades municipales a realizar la Feria del Elote y dentro de esta el Concurso del Elote más Grande del Mundo con fecha de celebración el 14 de agosto de cada año. En dichos concursos mi papá fue ganador del primer lugar por más de 10 ocasiones y todo el tiempo se mantuvo entre los tres primeros lugares.

Ahora que yo ya tengo mi propia familia he dado

continuidad a la tradición familiar del maíz de húmedo. En el año del 2013 buscando un mejor ingreso económico para ellos decidí sembrar dos hectáreas a modo de poder llevar y vender elotes en la Feria del Elote en Jala, pero desgraciadamente la gente no valoraba la calidad del maíz de húmedo (Raza-Jala). Por eso en el 2014 decidí mejor sembrar nada más una hectárea y que fuera de producción orgánica por lo que así se dio nuestro acercamiento con algunos insumos como el lixiviado de lombriz (Humus líquido). Nuestra finalidad era ofrecer un producto de mayor calidad y libre de agrotóxicos dañinos para la salud. Sin embargo, nos topamos con que los consumidores tampoco valoran nuestro esfuerzo y eso nos desmotivó dejando de sembrar en gran cantidad. Sí seguimos sembrando, pero ahora es un espacio pequeño para conservar el maíz y seguir participando en el concurso del Elote y de la Mazorca.



Fotografía: Fanny Sarai Delgado Solano

Mi nombre es Fanny Sarai Delgado Solano. También soy originaria de Coapan y vengo de una familia dedicada a la agricultura. De un tiempo para acá la gente comenzó a utilizar aquí en el pueblo

muchos insumos para la producción de alimentos, pero eran dañinos para la salud de las personas y el planeta. Por ese motivo, cuando nosotros dos ya formamos nuestra propia familia, decidimos que queríamos cuidar la salud de nuestros hijos y que además necesitábamos producir insumos propios, como el lixiviado. Entonces cuando yo estaba estudiando en el Tecnológico del Sur aquí en Jala, hicimos un proyecto emprendedor y se nos ocurrió trabajar con el humus de lombriz. Como Mael ya lo estaba produciendo lo que hice fue retomar la idea y él me ayudó con toda la parte técnica, mientras que yo me encargué de toda la parte comercial al grado que hasta registramos la marca “Humupost”.

Como también aquí en Coapan y en la familia de Mael se ha dedicado a la ganadería, los conocimientos que se generan a veces en un lugar son utilizados para resolver problemas que se van presentando en otro lado. Así nos pasó con los tratamientos de “sueda con suedas” y con la pomada de caléndula. Cuando nuestro hijo Matías tenía cuatro años, jugando un día en la unidad deportiva del pueblo junto a otros niños, sufrió un accidente al caerle una llanta de tractor que le generó una fractura de tibia y peroné. Entonces ya al momento de su recuperación, yo recordé que mi papá nos decía que antes aquí en el pueblo la gente utilizaba una planta que le llamamos “sueda con suedas” y que era utilizada para tratar fracturas tanto de personas como de animales. Lo que hacían, por ejemplo, allá en el monte, era agarrar unas hojas y machacarlas con una piedra y estás junto con el jugo que desprendía eran puestos en las partes de la fractura ya entablillada. La función era hacer soldar el hueso más rápido.

Pero también, mi esposa se puso a investigar cómo hacer una pomada para que el hueso de Matías quedará más fortalecido. Y es que entre los meses de agosto a septiembre del 2023 nosotros tuvimos un acercamiento con el personal de la UAN los cuales ya llevaban un tiempo trabajando aquí en Coapan sobre la transición agroecológica. Ellos nos dieron la oportunidad de ingresar al proyecto y nos apoyaron con la instalación de un huerto familiar, que entre las plantas que tenemos hay una medicinal como es la caléndula. Dio la casualidad también que justo para ese tiempo en el preescolar donde estudia Matías, le

tocó participar en un proyecto en el que presentaron productos que se cosecharon del mismo huerto y fue así como entre él y yo elaboramos la famosa pomada de caléndula, la cual producimos nosotros como familia y también la comercializamos a través de la RASSA-JALA.

Al inicio de nuestra participación en la red mandábamos solo chayotes y queso fresco. Pero conforme hubo otros cultivos diversificamos los envíos. Ahorita lo que hemos estado enviando cada semana es Humupost y pomada de la caléndula. Para nosotros como familia fue una satisfacción muy grande haber podido asistir al 1er. Festival de las Agroecologías Indígenas y Campesinas, y también a la celebración del 1er. Aniversario de la RASSA-JALA en Tepic, porque en ambos eventos llevamos productos y fue bonito poder interactuar entre productores y consumidores, y darnos cuenta que si existen personas que valoran el sistema de producción agroecológica.

Formar parte del proyecto “Transición agroecológica...” y de la RASSA-JALA nos motiva a seguir mejorando e innovando nuestros productos. A seguir conservando el maíz de húmedo en la

familia, a producir alimentos limpios que no dañen la salud de quienes los consumimos y a utilizar los conocimientos familiares para resolver problemas en la agricultura o necesidades de salud.



Fotografía: Fanny Sarai Delgado Solano

Al encuentro de la RASSA - JALA

Jesús Antonio Madera Pacheco



Fotografía: Jesús Antonio Madera Pacheco

“¿Y ahora, qué hacemos con todo esto? ¿Para cuándo lo de la red?”, expresión que, con carácter particular toma voz en la persona de Yenni un martes mientras dábamos seguimiento a su parcela

y huerto agroecológicos. No era la primera vez que lanzaba un comentario similar; lo mismo nos pasaba también con las otras familias agroecológicas de Coapan participantes en el proyecto de investigación e incidencia “Transición agroecológica...” que veníamos acompañando en el municipio de Jala, Nayarit desde el cuerpo académico “Actores Sociales y Desarrollo Comunitario” de la Universidad Autónoma de Nayarit. Con la producción agroecológica que iniciamos a acompañar en 2021, las familias habían ya recuperado alimentos para el autoconsumo y para los intercambios/regalos con sus familiares y amistades en la misma localidad de Coapan y, aun así, seguían teniendo excedentes. “No nos podemos comer todo esto nosotros solos”,

también lanzó suspicazmente Yenni.

Ahí, justo en “El Paraíso” su huerto agroecológico familiar rebosante en jitomates, tomates cherry, acelgas, guayabas, limones, lechugas (rojas, orejonas, rizadas, etc.), aguacate, perejil, entre varios otros, en ese momento quienes coordinamos el equipo de trabajo, no sin dudas y algo de miedo, dijo uno “necesitamos ponernos de acuerdo y consultar...”; mientras el otro lanza un “yo creo que si los acomodamos entre nuestros contactos en lo que empieza la RASSA, total, ¿qué puede pasar si no se venden?”. Un martes 21 de febrero de 2023, por la tarde noche, empezamos a cargar en nuestra camioneta lo que sería la primera entrega de la RASSA – JALA que salía de Coapan con destino a Tepic. Parece poca cosa, las cajas ni eran tantas, de hecho, no más que el montón de incertidumbres que todo el camino se vinieron acompañando a aquel



Fotografía: Jesús Antonio Madera Pacheco

lanzado que osó decir ¿qué puede pasar...?

No es que viniéramos a la aventura. Desde un proyecto previo, también financiado por CONAHCYT, habíamos vislumbrado ya la idea de una red de prosumidores, por eso, en este proyecto de Transición Agroecológica nos atrevimos a prometerla como “entregable”. Varios meses atrás habíamos realizado diagnósticos con la comunidad y las familias integrantes del proyecto para ir dando seguimiento a primero garantizar el autoconsumo y luego ir dimensionando el tipo de excedentes y sus períodos; también habíamos realizado un sondeo a través de formulario de Google con potenciales consumidoras y consumidores urbanos de productos agroecológicos al interior de la UAN, nuestra Alma Mater; con ambos grupos (productores y consumidores) discutimos y analizamos los resultados de ambos diagnósticos, talleres también para pensar a muchas voces lo que deseábamos como proyecto donde la alimentación sana y agroecológica, con justicia para productoras y consumidoras estuviese en el centro. Así, se lanzaron ideas de nombres, elementos simbólicos para la generación de un logo que nos diese identidad y, básico, lo que serían los principios básicos de nuestra red.

Rondaron varias propuestas de nombres y de logos... una tras otra, otra y varias otras; al final, nos decantamos por algo que fonéticamente sonara similar al nombre del responsable de que hubiéramos regresado al municipio de Jala y de manera más concisa a Coapan, ahí a las faldas del volcán Ceboruco: el maíz de húmedo, como le llaman las y los lugareños; “raza Jala” como se le conoce en el ámbito de la formalidad a este maíz nativo que es prácticamente endémico de las tierras a las faldas del volcán Ceboruco y que estaba en riesgo de desaparecer. Así nace la Red Agroecológica y Solidaria para la Soberanía Alimentaria: “Juntxs Alimentamos La Autonomía” (RASSA – JALA), para que al decir “RASSA JALA”, en cualquier ámbito donde se mencione, se nombrará también a nuestro maíz nativo que es único en el mundo y que nos da el orgullo de ser del lugar donde se dan los elotes y las mazorcas más grandes del mundo.

Luego, entre los principios básicos de esta red de prosumidorxs se acordaron los siguientes:

- 1) Privilegiar el autoconsumo de las familias

agroecológicas, es decir, que la producción en sus espacios agroecológicos no estuviera definida en ningún momento por el “mercado”.

2) Una vez que las familias habían satisfecho el autoconsumo, la red siguiente a cubrir serían aquellas cortas en la misma comunidad y/o en el municipio de Jala. De hecho, en la RASSA – JALA hay integrantes de las poblaciones de Jala y Jomulco, que constituyen la primera parada de entregas el mismo martes que los alimentos agroecológicos son recogidos con las familias de Coapan.

3) Lo que llega a Tepic, la capital del estado de Nayarit y donde se encuentra el campus central de la UAN, será compartido solidariamente entre todos garantizando el acceso al menos de un alimento agroecológico para cada integrante de la red.

4) Avanzar en relaciones más respetuosas y libres de violencias entre seres humanos y con la naturaleza.

5) Tejer relaciones solidarias, horizontales entre prosumidores y con justicia para todos.

En el pasillo del “cubículo 13” de la Unidad Académica Educación y Humanidades de la UAN, un miércoles 22 de febrero de 2023 a las 09:30 de la mañana, a través de invitaciones mediante WhatsApp dirigidas principalmente a las y los participantes del diagnóstico iniciamos el caminar de la RASSA – JALA. A partir de ese día, sin embargo, la principal invitación ha corrido a cargo de los aromas, colores, saberes y sabores que impregnan el edificio de Educación y Humanidades cada mañana de miércoles; desde aquél 22 de febrero...



Fotografía: Jesús Antonio Madera Pacheco

Más que un alimento: en La Monserrat cultivamos y compartimos redes

Ana Guadalupe Gómez Moctezuma
Cecilia Moctezuma Casas

Para nuestra familia, tener un huerto en el traspatio de nuestra casa ha significado tener un paraíso. Nuestro huerto “La Monserrat” es un lugar sin igual que nos acompaña al mismo son de nuestros sentimientos. Para mí como Lupita, es un lugar en el que conecto mente y cuerpo para disponerme a disfrutar el proceso de siembra, cultivo y cuidado. Es un lugar donde yo digo que me refugio a “trabajar”, y lo digo entre comillas, porque he aprendido justo ahí que cuando las cosas se hacen con amor, no se siente como trabajo. No se trata solo de sembrar, sino también de esperar con paciencia a que una pequeña semilla se convierta en un fruto agroecológico listo para cosechar.

El huerto representa el bello proceso en el que hay que cuidar, guiar, nutrir y amar cada una de

las plantitas que tenemos dentro de aquel paraíso llamado “La Monserrat”. Pero no ha sido fácil para mí, ni para mi familia, pues hemos tenido que aprender y confiar poco a poco en las nuevas técnicas de manejo agroecológico que realizamos y en la importancia de llevarlas a cabo.

En Coapan, desgraciadamente como en muchos otros lugares, la agricultura que hacían nuestros ancestros se fue perdiendo. Cuando nació ya nació sabiendo, porque me platicaban mis familiares mayores que la gente ahora hacía agricultura sin muchas de las técnicas que usaban los abuelos. Antes había mucha gente que se dedicaba a la agricultura y ganadería aquí en el pueblo, pero ahora son muy pocas. Antes aquí era muy común ver pasar vacas por las calles y ahora es cada vez menos porque las

personas ya casi no tienen vacas, ni producen leche. Mucha gente tuvo que migrar porque la agricultura y la ganadería no les permitía mantener a sus familias.

Desde 2021 nuestra familia, junto a otras de Coapan, comenzó a participar en las actividades del proyecto Transición agroecológica para el estado de Nayarit que es llevado a cabo por el grupo de investigación “Actores Sociales y Desarrollo Comunitario” de la Universidad Autónoma de Nayarit (UAN).

A partir de ese momento, nosotros sentimos que nuestra labor como familia campesina era muy importante y debía ser reconocida porque no solo producimos alimentos, sino que verdaderamente cuidábamos y dábamos vida a las plantas al no utilizar insumos externos que acelerarán su proceso natural. Parece algo tan simple, sin embargo, es un proceso complejo porque al producir alimentos de manera 100% agroecológica, cuidamos y damos vida empezando por nosotros mismos como familia, pero también a quienes consumen esos alimentos.

Otro reto al que me he enfrentado con el huerto es el hecho de convivir y cuidar otras formas de vida. Por ejemplo, me ha pasado que cuando tenemos almácigos o camas de cultivo, las hormigas o iguanas llegan a comerse las plantitas, entonces eso que tú ya tenías contemplado para trasplante o cosecha pues se tiene que volver a comenzar. Diferente nos ha pasado con las lombrices rojas que tenemos para producir lombricomposta y humus a las que hay que tener bien cuidadas y alimentadas para que estén produciendo los fertilizantes naturales y bioinsumos que necesitamos.

En “La Monserrat” nosotras producimos salud al tener alimentos sanos y libres de agrotóxicos. Al día de hoy hemos podido cultivar lechuga, repollo, acelga, rábano, apio, fresa, jitomate, perejil, cilantro, zanahoria, coliflor, aguacate, guayaba, limón y papaya. También tenemos algunas aromáticas como orégano, e incluso algunas plantas medicinales como mastranzo y té verde. De la parcela del monte o del rincón, mi papá y mi hermano traen frutales y hortalizas como papayas, limones, calabazas, sandías, elotes e incluso miel. Mi papá es uno de los pocos apicultores que existen en el pueblo, que continúa conservando y trabajando casi de manera

artesanal algunas colmenas que su papá trabajaba, pero que ahora él les da vida para que no se pierdan. Con todo eso que nosotros ya producíamos, más lo nuevo que comenzamos a cultivar cuando el proyecto llegó, no sabíamos a dónde se iba a destinar si no alcanzábamos a consumirlo.



Fotografía: cortesía de Ana Guadalupe Gómez Moctezuma

La propuesta de las familias y del equipo de la UAN fue crear una idea de mercadito alternativo al que llamamos “Red Agroecológica y Solidaria para la Soberanía Alimentaria – Juntxs Alimentamos La Autonomía (RASSA-JALA)”, el cual vino a ser un espacio seguro dónde campesinas y campesinos como yo y mi familia podemos compartir un poco de lo que cosechamos. La RASSA-JALA nos ha ayudado a distribuir algunos productos con personas que saben valorar la calidad de lo que están adquiriendo, y esto ha sido muy bueno pues nos ha permitido generar ingresos para la economía familiar. Pero también, nos ha dado como familia la satisfacción de tener la conciencia tranquila y el honor de producir alimentos que respeten a nuestra

madre tierra, ya que nuestras frutas y verduras además de estar libres de agroquímicos, también están libres de violencias hacia el planeta.

Gracias a la RASSA-JALA las personas no consumen solamente una simple lechuga fresca; la calabaza enmielada o las tostadas raspadas de maíz de húmedo que mandamos cada semana

tampoco son un simple producto. Los alimentos que compartimos llevan nuestros sentires, nuestros pensares, el trabajo de mi familia, las recetas y enseñanzas de mi mamá y un sube-baja de sentimientos por saber que valoramos, respetamos y cuidamos el espacio de dónde vienen los alimentos que consumimos y distribuimos en esa red solidaria.

Una experiencia de reencuentro agroecológico entre el campo y la ciudad

Dagoberto de Dios Hernández
Jesús Antonio Madera Pacheco



Fotografía: cortesía de Jesús Antonio Madera Pacheco

La Red Agroecológica y Solidaria para la Soberanía Alimentaria: “Juntxs Alimentamos La Autonomía” (RASSA-JALA), constituye una experiencia alternativa y solidaria de encuentros e intercambios de productos y alimentos agroecológicos que son cultivados, recolectados y producidos de manera artesanal por parte de las familias campesinas de la comunidad de Coapan, en el municipio de Jala, Nayarit. La red emerge del proyecto “Transición agroecológica de la agricultura de pequeña escala en tres regiones agrícolas de México”, financiado por el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (Conahcyt), del

cual Nayarit forma parte.

El nombre de RASSA-JALA proviene de la similitud fonética con el nombre de la variedad de maíz nativo llamado Raza Jala (mejor conocido por las familias de Coapan y Jala como “maíz de húmedo”). La intención de este nombre fue encontrar un elemento característico asociado a la comunidad y familias, con el propósito de generar entre ellas un vínculo que fortaleciera el sentido de apropiación e identidad comunitaria.

Al día de hoy, habiendo transcurrido más de un año de la primera entrega el día 22 de febrero de 2023, la RASSA-JALA se ha convertido en un

espacio de encuentro entre las familias campesinas de Coapan, y las consumidoras y consumidores al interior de la Universidad Autónoma de Nayarit, quienes a través del compartir solidario han buscado tejer una red de relaciones horizontales, más respetuosas entre humanos, pero también con no humanos y la naturaleza en su conjunto, con justicia social por el reconocimiento al trabajo destinado a la producción de alimentos y con precios justos para el consumidor que recibe alimentos sanos, saludables, nutritivos y adecuados, y libres de cualquier tipo de violencia e insumos externos dañinos a la salud humana y ambiental.

Cada semana, una diversidad de alimentos tanto al natural como procesados, de temporada o estacionales, entre ellos acelgas, espinacas, lechugas, guayaba, aguacate, tomate cherry, papaya, limón, chayote, ciruelas, nanchi al natural y en conserva con chile, guayaba, guayabate, mermeladas de guayaba y calabaza, calabaza enmielada, empanadas, pan de plátano y de elote, pinole, tostadas raspadas, agualama en conserva, té verde, huevo agroecológico, queso fresco, humus de lombriz, pomada de caléndula, entre otros; son trasladados desde Coapan a Tepic, para ser entregados todos los miércoles de 9:00-11:00 a.m., en el área verde de la Unidad Académica de Educación y Humanidades de la UAN.

La RASSA-JALA tiene aproximadamente 150 participantes en este momento, entre familias campesinas, consumidoras y consumidores, principalmente éstos, de las diversas áreas de la Universidad Autónoma de Nayarit. Dicha red se ha consolidado como un espacio de intercambio y consumo de alimentos agroecológicos, en el que después de asegurar su autoconsumo y la venta al interior del propio pueblo, las familias campesinas de Coapan comparten sus excedentes. Esto, les ha permitido generar otros ingresos económicos de forma semanal que son destinados a la economía familiar, a la educación de las infancias y adolescencias, ser reinvertidos en la producción agroecológica de sus parcelas y huertos, o hasta en las mejoras de sus viviendas y espacios familiares.

Por otro lado, la RASSA-JALA ha permitido ser un espacio para el reconocimiento, visibilidad y participación de hombres y mujeres, como también

de las infancias, las adolescencias, las aduleces y las vejeces. En torno de la red, las voces y saberes campesinos asociados a la milpa que habitan y conviven en Coapan han sido rescatados, valorados y aplicados a la producción de alimentos como lo hacían “las viejas generaciones”, por ejemplo, las coberturas de suelo o también acolchados que retienen la humedad ante la escasez de agua y lluvias. Así mismo, ha abierto espacio para alimentos y productos que son parte de la tradición gastronómica y culinaria de la localidad, así como otros que han sido creados y elaborados a partir de recetas tradicionales adaptadas como la papaya enmielada.

Ha habido otros que han emergido de necesidades familiares en temas de salud, por ejemplo, la pomada de caléndula. Para los planteles escolares, la RASSA-JALA ha motivado que los productos que niñas y niños trabajan como parte de sus aprendizajes al interior del aula y su huerto infantil, se transformen en productos que al ser canalizados por la propia red y venderse entre las y los consumidores quienes al darle un valor de uso, generan por su vez un retorno económico que sirve como incentivo a las infancias.

Un año de RASSA-JALA se materializa en compromiso y arduo trabajo que va desde la cosecha, preparación, empaqueo, recolección y entrega. El éxito de la red se debe a las familias campesinas, consumidoras y consumidores, pero también, a las y los integrantes del Cuerpo Académico Actores Sociales, puesto que dicha experiencia de comercio alternativo es apoyada y dinamizada por este grupo de investigación quienes al ir cada semana a campo, posibilitan traer al regreso, la variedad de alimentos y productos que no requieren un cobro adicional por su traslado ni entrega, evitando también el no cobrar ningún porcentaje a las familias.



Fotografía: cortesía de Jesús Antonio Madera Pacheco

Lo que bien se aprende en la cocina, se adapta a la agroecología

Mireya Fránquez Prado

En Coapan las familias siempre han sabido preparar muchas cosas con los productos que se cultivan en las parcelas y en el monte. Cuando las familias eran grandes pues se buscaba hacer rendir las comidas para alimentar a todos o que tuviéramos qué comer cuando no había mucha variedad. Ya después, cuando las familias se fueron haciendo más pequeñas la gente lo que no quería era que las cosas se echarán a perder y por eso buscaron cómo tener más variedad. Aquí tenemos muchos productos típicos como el pinole, el colado de elote, el ponteduro, los tamales de calabaza y la calabaza enmielada que están hechos a base del maíz y lo que sale de la milpa.

A partir de 2021 que empezamos a participar en el proyecto de “Transición Agroecológica” con los de la UAN, en “El Rincón de los Jalomos” (como le llaman a su espacio agroecológico) el maíz de húmedo ya no se sembraba solo. Jesús empezó a poner varias cosas más entre ellas nopales, plátanos y papayas. Por esa razón, en esta temporada que estaba saliendo mucha papaya y veíamos que no era fácil venderla por pieza, nos preguntábamos qué podíamos hacer con ella. Entonces a mí se me ocurrió que podíamos hacer concentrado de papaya para aguas frescas y enmielados de papaya. El concentrado estaba fácil porque solo era licuar las más maduras y envasarlas en bolsitas como si fueran heladitos o bolis. Pero la papaya enmielada nunca la había hecho. De todas formas me animé a hacerla porque creí que era la mejor manera de venderla procesada y porque también yo ya sabía hacer calabaza enmielada ya que aquí es una receta tradicional que todas las familias saben hacer cuando hay mucha calabaza y porque también nos gusta bastante.

Para preparar la papaya enmielada lo primero que hay que hacer es escoger las que estén más verdes y macizas (porque si están muy maduras se hará puro atole). Hay que pelarlas, partirlas en cuadros

grandes y dejarlas a remojar en agua con un poco de cal (sí, cal, así como se le pone al maíz cuando una prepara el nixtamal) durante dos horas. Después de pasado ese tiempo hay que lavarlas y enjuagarlas muy bien con agua. Enseguida, hay que colocar al fuego una vaporera u olla grande donde pongamos tres litros de agua y dos kilos de piloncillo o azúcar morena que se irán meneando poco a poco hasta que esté completamente derretida y una vez así se agregan los pedazos de papaya dentro. La cantidad de piloncillo o azúcar a utilizar va a depender de la cantidad de papaya que se vaya a cocinar porque como la fruta también tiene su propio azúcar puede quedarnos muy dulce. En mi caso, yo suelo utilizar para cinco papayas de tamaño medio los dos kilos de endulzante.

Después de dejarla cocinándose un rato, el siguiente paso es revolver los pedazos de papaya pero teniendo cuidado que los que estaban hasta abajo se hayan endurecido para que los que estaban arriba también se enmielen. El proceso de cristalización tarda aproximadamente cinco horas, cuidando que se cocine a fuego lento y removiendo constantemente. Habiendo transcurrido las cinco horas, es necesario dejar enfriar por dos horas a temperatura ambiente para continuar con el envasado. A cada charola que envió a la RASSA - JALA yo le suelo colocar siete u ocho pedazos que terminan por rendir toda la vaporera en un total de 25 a 30 charolas.

La recomendación para que la papaya quede más sabrosa es utilizar una cocción a leña, ya que el humito le deja un mejor sabor y la diferencia es muy evidente cuando se cocina a gas.

Cuando me atreví la primera vez a hacer la papaya así cristalizada tenía miedo porque no sabía si me iba a salir como yo quería. Tampoco no le dije nada a nadie de que la estaba haciendo, solo pensé “Hay que sea lo que Dios quiera y a ver cómo sale”. No hice ninguna prueba, sino que a lo largo del proceso fui viendo y tanteando cómo iba

quedando, dándole vueltas constantemente para que se enmielara todo y que no se fueran a romper los pedazos. Ya casi cuando la estaba terminando Jesús (mi esposo) se acercaba y veía. Oía también como iba quedando. Al final sentí que me quedó bien y así la mandé, pero ahora tenía duda de si a la gente de la RASSA-JALA le iba a gustar o no. Pero ya cuando me di cuenta de que si les había gustado y que todo se vendió ese mismo día, me sentí muy contenta y motivada de que les haya agradado un producto que para hacerlo tuve que adaptar una receta tradicional que existe aquí en la comunidad y que yo aprendí de mi mamá.

Todos los productos que mandamos cada semana a la RASSA-JALA nos generan satisfacción porque es un verdadero orgullo que a las personas que los consumen les gusten y nos piden que mandemos más. Para nuestra familia, pertenecer a la red es motivante porque representa un valor al trabajo y al esfuerzo que hacemos en la parcela, en el huerto y en la cocina a la hora de la preparación de algunos alimentos. Además, al comprar nuestros productos nos están regresando una ayuda económica que después utilizamos para mis hijos y otras necesidades en casa.

En nuestra familia, antes de cada martes que el equipo de “Actores Sociales y Desarrollo Comunitario” de la UAN se lleva los alimentos de la RASSA – JALA, para que todo esté listo, nos distribuimos las actividades desde días o unas tardes antes: unos vamos a la parcela por las papayas, otros las lavan en casa, hay quienes recogen la leña, atizan

el fuego o ayudan en las diferentes actividades. Todas y todos aquí en casa somos RASSA-JALA.



Fotografía: Jesús Antonio Madera Pacheco

Las niñas y niños de Coapan emprendiendo agroecologías

Yahayra Flores Navarro (La “maeta”)

Desde este escrito quiero compartir mi experiencia, experiencia que se ha gestado desde las paredes de mi jardín, de mi aula, de mi espacio, de mi comunidad; desde el corazón de la Comunidad de Coapan, Nayarit y desde las vivencias del jardín de niñas y niños “Sor Juana

Inés de la Cruz”. Mi jardín es de organización unitaria con una matrícula escolar de 20 alumnos en total. Con la llegada del proyecto “Transición agroecológica”, a la localidad de Coapan, Nayarit; mi jardín fue considerado para que ahí se instalara un huerto escolar, pero como era algo de trabajo y

soy docente unitaria, tuve que recurrir a las madres y padres de familia para solicitar el apoyo con el propósito de llevarlo a cabo, solicitud ante la cual tuve una respuesta favorable.

Conforme se fue desarrollando el proyecto en la comunidad pude percatarme de la dimensión y el impacto que podía tener el huerto. No es un proyecto a corto plazo, sino más bien se trata de un proyecto integrador que estará trascendiendo varias generaciones de niñas y niños. En nuestro caso, el huerto comenzó por sembrar la semilla de la agroecología en el contexto áulico, escolar y comunitario como una forma de contribuir e impulsar el máximo logro de aprendizajes. Además de involucrar a los infantes para que en un futuro contribuyan en la práctica agroecológica, se ha estimulado en ellas y ellos el fomento por las prácticas campesinas para que se rescate y revalorice el Maíz de Húmedo o Raza Jala, evitando así la desaparición de este que es un elemento muy fundamental para varias regiones y en sí para el municipio de Jala y de la comunidad de Coapan.

La realización del “Huerto agroecológico Arcoíris”, como mis niñas y niños han decidido nombrarlo, ha logrado situarles en el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje para incentivarles hacia la construcción de un conocimiento libre y autónomo. De esta forma, ellas y ellos han desarrollado su potencial al incrementar el poder de imaginación gracias al incentivo de una educación alternativa que se ha caracterizado por fomentar la creatividad y la motivación, dejando a un lado y huyendo del clásico aprendizaje memorístico de la escuela tradicional. Los niños hablan y se expresan de su huerto sin memorizar nada, únicamente manifiestan las vivencias y experiencias que han tenido durante todo el desarrollo del proyecto lo que ha llevado a que se interesen y sientan curiosidad cada vez más, apropiándose del proceso y siendo los protagonistas de su propio aprendizaje.

Otra parte fundamental y no menos importante es que gracias al “Huerto Arcoíris”, hemos podido contar con un espacio en el que se cultivan también vínculos y emociones. Y no se trata únicamente de los niños y niñas, sino también de sus mamás, papás, hermanos, abuelos, tíos, primos y demás familia quienes han venido participando activamente en

las diversas actividades. Ha sido de gran motivación presenciar la emoción y euforia que les causa el simple de hecho de ver crecer una planta, una fresa, una zanahoria, una lechuga, la aparición del capullo de una mariposa o simplemente el desconcierto que les provoca al ver que una planta se esté secando. Es gratificante poder observar también esa sensación cuando se llega el momento de la cosecha, y mejor aún cuando pueden degustar o comer sus propios alimentos.



Fotografía: cortesía de Yahayra Flores Navarro

Pero otra satisfacción muy grande nos la ha dado el hecho de poder participar en la “Red Agroecológica y Solidaria para la Soberanía Alimentaria-Juntxs Alimentamos La Autonomía” (RASSA-JALA). Como yo busco aterrizar los contenidos teóricos de mi programa de trabajo con actividades donde se fomenten otros aprendizajes, sobre todo prácticos,

he estimulado que las niñas y niños echen a volar su imaginación ya sea realizando actividades en el propio huerto o mediante la curiosidad y la motivación por descubrir cosas nuevas como el “qué podemos hacer con lo que tienen en el huerto”. Es decir, hacemos cosas en las que vaya implicado el método científico que es algo que a los niños les fascina. Así hemos podido hacer desde manojitos de té verde, hasta pomadas y mascarillas basadas en las plantas medicinales y aromáticas que tenemos en el huerto. Algunas de ellas la RASSA-JALA nos ha dado la oportunidad de enviarlas y han sido bien aceptadas por las personas consumidoras.

Mandar algunos productos a la RASSA-JALA ha sido para las niñas y los niños una emoción maravillosa, primero porque les fascina experimentar haciendo sus propios productos y verlos ahí terminados, y después reciben un pago por ellos. Cuando se dan cuenta que tenemos dinero por la venta de sus productos se ponen felices porque saben que es un beneficio para todos. La estimulación de aprendizajes e ideas centradas en el desarrollo de habilidades emprendedoras es algo maravilloso que experiencias alternativas de mercados como la RASSA-JALA nos han dejado a nosotros como plantel. Lo creemos así porque en la educación tradicional se enseña para trabajar en una empresa, pero no se forma para desarrollar estas habilidades. Sin embargo, en nuestro jardín se está desarrollando esa disposición para potenciar que en un futuro las niñas y niños creen sus propias ideas emprendedoras.

Para mí como maestra ha significado un gran logro educativo tener el “Huerto Agroecológico Arcoíris”. Me deja una gran satisfacción y orgullo haber logrado lo que nunca imaginé, que es el hecho de que los niños y niñas con apoyo de los padres de familia pudieran pertenecer a un “grupo” de

familias emprendedoras cuyo bienestar es para ellos, sus familias y su propia comunidad. Tanto yo como los niños hemos disfrutado del observar y estar inmersos en este ámbito de la agroecología que nos ha dejado una huella imborrable en nuestras vidas, porque hemos obtenido conocimiento, habilidades, intereses, destrezas, aprendizajes y sobre todo, ser parte de la familia RASSA-JALA.



Fotografía: Dagoberto de Dios Hernández



Fotografía: Jaqueline García



Fotografía: cortesía de Yahayra Flores Navarro



Fotografía: Jaqueline García



Fotografía: Jaqueline García



Fotografía: Jaqueline García