



TEMA DEL MES

Solidaridad económica

COEDITORES: Marcos Cortez
Bacilio y Celina Valadez Bonilla

EDITORIAL



Integrantes de la familia Martínez del proyecto Sohuame Tlatzonkime. Celeste Cruz Avilés

Oikonomía

No es la benevolencia del carnicero, del cervecero, del panadero lo que nos produce el alimento, sino la consideración de su propio interés. No invocamos su humanitarismo sino su egoísmo; ni les hablamos de nuestras necesidades, sino de sus ventajas.

Adam Smith. Investigación sobre la naturaleza y causa de la riqueza de las naciones

Con el tsunami de producción e intercambios que acompaña a la modernidad, oikonomía -que en griego significa administración del hogar- se transforma en economía, disciplina que a fines del siglo XVIII Adam Smith convierte en una ciencia cuyo propósito es entender de qué manera opera el mercado; esa “mano invisible” que como los diseños de Dios o las fuerzas de la naturaleza decide el curso de las cosas redituables. Y desde el divisadero de la economía el egoísmo se torna virtud pues gracias a la magia del mercado el afán de lucro -que según esto a todos nos mueve- deviene bien común.

El mercado es un mecanismo autorregulado, un autómatas que decide por las personas a las que solo pide que sean egoístas pues les hará bien. Donde domina la codicia la benevolencia, la generosidad y el humanismo salen sobrando. En los ámbitos de la producción y el consumo no mandamos nosotros sino las cosas: las mercancías animadas; es el mundo al revés.

Pero en ocasiones las personas actúan de otra manera; hay carniceros, cerveceros y

panaderos a quienes les importan las necesidades que sus productos satisfacen y no solo su propio interés. En el mundo del egoísmo también encontramos solidaridad a contrapelo: a la economía de las cosas se opone una economía de las personas, una economía moral que desafía al autómatas mercantil.

Aunque inmersos en un mercado al que deben tomar muy en cuenta porque es traicionero a los campesinos, los artesanos, los pequeños prestadores de servicios, los comerciantes... modestos no los mueve tanto el lucro como el bienestar. Es la suya una oikonomía moderna, una economía moral, una economía del sujeto; una economía donde más que el enriquecimiento y la ciega acumulación lo que cuenta son las necesidades de las personas de las familias de las comunidades; una economía con sentido social.

A mi entender deben ser considerados economía social todos aquellos procesos de producción, circulación y consumo en los que, aun estando presente la lógica del mercado, predomina una racionalidad que al lucro antepone el bienestar individual y colectivo. Una economía del sujeto y no del objeto conformada casi siempre por unidades familiares: agricultores domésticos, talleres, peluquerías, panaderías, tortillerías, cafés internet, misceláneas, lavanderías, tintorerías, fondas... la inagotable, variopinta y bulliciosa multitud de pequeños productores de bienes y servicios que a todos nos circunda y de la que con frecuencia nosotros mismos formamos parte.

La marchanta de las verduras me reco-

mienda la fruta que me conviene llevar, la señora de los tamales me los fia cuando no traigo con qué y en los viajes con el taxista tolerado platicamos de los problemas de la colonia... Hay entre nosotros un sentido de comunidad, pero los lazos que nos unen no van más allá. A veces sin embargo dos o más familias combinan sus capacidades, sus necesidades, sus recursos y marchan juntas. Los taxistas piratas, por ejemplo, cuidan el orden de los servicios y mantienen limpia la base que ellos mismos crearon. Yo comparto con otros ocho un terreno que compramos entre todos y en el que tenemos servicios en común: vivo en condominio. En estos casos además de sociabilidad, hay relaciones solidarias.

Solidaria es, entonces, una economía donde dos o más individuos o familias se asocian para hacer más favorables las condiciones en que compran, producen o venden mejorando de este modo su calidad de vida. Aunque a veces se asocian simplemente para sobrevivir pues en sociedades competitivas como las nuestras la escala con que operes te da ventajas o desventajas de modo que para permanecer y si es posible prosperar las economías pequeñas necesitan asociarse.

¿Pero, más allá de la escala, por qué hay economía social y no solo empresas privadas?

Las empresas capitalistas no son sociales ni solidarias, son porciones de capital que se mueven en función de la ganancia pues si no lo hicieran ya habrían quebrado. Pero junto a ellas puede haber -y de hecho hay- empresas cooperativas que no tienen un solo dueño sino varios quienes además son trabajadores. La distribución del ingreso y la gestión son distintas en unas y otras, pero ambas son empresas que para sobrevivir tienen que jugar el juego del mercado. Aunque formalmente las cooperativas medianas o grandes son distintas de las empresas privadas materialmente son parecidas pues la competencia las obliga a emplear tecnología y formas de organización del trabajo semejantes a las de las que tienen un solo dueño.

Hay sin embargo actividades de producción, distribución y consumo cuyas condiciones materiales y espirituales chocan con los modelos tecnológicos y de gestión de las empresas privadas. Tal es el caso de algunos cultivos agrícolas y de los trabajos domésticos familiares, labores donde la forma capitalista de producir no funciona o funciona mal pues es difícil si no imposible especializarlas, uniformarlas y escalarlas. El aporte de bienes y servicios proveniente de los campesinos y las amas de casa no solo es socialmente necesario, es vital, pero la producción en serie y el modelo fabril son incompatibles con la pluriactividad, personalización y afecto que demanda el cuidado de los seres humanos y de la naturaleza.

La llamada economía del cuidado es parte de una ética del cuidado que la impersonal y serializada economía capitalista es incapaz de reproducir, de modo que el aprovechamiento sostenible del entorno natural y la preservación afectuosa de las familias seguirá dependiendo de una economía social y con frecuencia solidaria, de una economía del sujeto, de una economía moral. Una economía del cuidado cuyo encargo es nada más y nada menos que

la preservación y reproducción de la vida.

Diversificada como lo son los recursos y necesidades que le tocaron, pero con la integralidad holista que le confiere la unicidad de los sujetos que la practican, la economía moral del cuidado se puede escalar pasando de la familia a colectivos mayores que sin embargo se ocupan de las mismas necesidades que las unidades domésticas y tienen su mismo espíritu y racionalidad.

En el campo las relaciones solidarias están muy generalizadas: la familia extensa o los simples vecinos por el sistema de mano vuelta o peón ganado acostumbran colaborar en los trabajos que rebasan la capacidad del núcleo doméstico; es habitual que los emprendimientos mayores los aborde la comunidad mediante tequios, guetzas o mingas; es muy frecuente que productores de un mismo cultivo comercial se organicen para su comercialización y a veces para su procesamiento primario...

Asociarse con fines de gobernanza, ritualidad o celebración festiva está en la naturaleza de los campesinos. Pero en el ámbito de lo económico acuerparse es la única forma de hacer frente a la desventaja con que se enfrentan a un sistema inicuo que si no se organizaran para resistirlo ya los hubiera engullido. No es solo su tamaño sino también el hecho que como no trabajan para lucrar sino para subsistir pueden ser obligados a comprar y vender con pérdidas: es la Ley de San Garabato, dicen, “Comprar caro y vender barato”. Y entonces se agrupan para resistir y si es posible prosperar.

Hay empresas asociativas en todas las ramas de la actividad agropecuaria, pesquera y forestal. Organizaciones económicas que sirven a los intereses de los socios y no de un patrón, pero cuya forma de operar es semejante a la de las empresas privadas. Algunas, sin embargo, no adoptaron el modelo de la empresa sino el de la familia.

Pienso en la Tosepan Titataniske (Unidos Venceremos) de la sierra nororiental de Puebla, una unión de cooperativas que atiende cuestiones de producción agrícola, de industrialización, de comercialización, de tecnología, de financiamiento, de ahorro y préstamo, de vivienda, de energía, de caminos, de comunicación, de salud, de cultura, de educación... además de participar destacadamente en la defensa de su territorio y patrimonio amenazados por minas y presas hidroeléctricas.

Como una gran familia que no desatiende nada ni descubija a nadie, la Tosepan asume todas las facetas de la vida de sus socios. En vez de especializarse y “externalizar” actividades no esenciales para el negocio, como lo hace la empresa privada, la Unión de Cooperativas “internaliza” necesidades sociales y diversifica su actividad, es multiactiva porque multidimensional es la vida que se ha propuesto cuidar.

Apostar a lo social y solidario en un mundo donde dominan el egoísmo y el mercado es una tarea difícil pero necesaria pues en ella nos va la vida. •

A. Martha



Intercambio de productos agroecológicos en Tezoyuca, Estado de México. Enriqueta Tello

Economía solidaria desde la agroecología

Marcos Cortez Bacilio marcosbacilio@gmail.com
Celina Valadez Bonilla celinavaladez@yahoo.com

En esta época, existen voces autorizadas del campo mexicano, al afirmar que el sistema agroalimentario globalizado y convencional no está proporcionando una buena nutrición para la población rural/urbana, y está provocando la degradación socioambiental y la pérdida de agrobiodiversidad, por lo que se necesita una transformación/reconstrucción profunda para enfrentar los desafíos de la desnutrición, acceso a alimentos, pobreza alimentaria, que se han venido desbordando por el cambio climático. Existe una necesidad urgente de transitar a *sistemas agroalimentarios más sostenibles* para garantizar la producción de alimentos abundantes, saludables y accesibles para una creciente población humana urbanizada. Y en este caso, la agroecología como ciencia, movimiento social y un conjunto de prácticas aplicadas a los procesos ecológicos, económicos y sociales, puede contribuir a fortalecer las diferentes agriculturas (campesinas, indígenas y familiares), y con ello, garantizar la conservación

del medio ambiente, mejorar la nutrición de las personas mediante la producción de alimentos diversificados, fortaleciendo la viabilidad económica rural a partir de circuitos cortos de comercialización y una producción de alimentos justa y segura, basados en principios de la economía social y solidaria.

A pesar de haberse vuelto mucho más visible en las últimas tres décadas, la agroecología tiene una larga historia en México. Sus significados, definiciones, interpretaciones y enfoques han venido evolucionado en el tiempo. En sus orígenes centró su atención en las técnicas agrícolas, la parcela, la unidad de producción familiar, para luego ir enfocando su visión en el territorio como producto de la interacción de la cultura y los agroecosistemas. Recientemente, los movimientos sociales territoriales proponen a la agroecología como alternativa al modelo agroindustrial, y así, transformar el sistema agroalimentario actual, a partir de alternativas locales.

Los principios de la economía solidaria han influido en los cambios en los patrones de consumo de alimentos, y esto ha tenido un

impacto importante en mercados locales o específicos. La creciente demanda de alimentos diversificados, nutritivos y más seguros por parte de los consumidores respaldan una producción más sana, cercana y soberana, todo esto es el reflejo de las cadenas cortas de valor, comercialización local de una diversidad de productos que brindan autonomía y soberanía alimentaria.

Sabemos que la transición a un sistema agroalimentario justo e inclusivo requerirá cambios en las políticas económicas que apoyen *sistemas agroalimentarios locales y regionales*, que hoy se muestran como opciones de producción, consumo, distribución, incorporando en cada etapa aspectos ecológicos, sociales, organizativos, económicos y políticos. *La Economía Solidaria desde*

la Agroecología como alternativa comunitaria, construye redes horizontales colaborativas solidarias, que robustecen cada uno de los procesos y movimientos en nichos emancipadores territoriales del país -verdaderas salidas a la crisis civilizatoria-.

Desde la *Economía Solidaria*, se promueve la soberanía alimentaria al cultivar nuestros propios alimentos, en huertos familiares o milpas comunitarias, siempre tomando en cuenta principios agroecológicos. En estos espacios dinámicos también se pueden producir las farmacias vivientes, con hierbas aromáticas o medicinales para una salud alternativa. Al cultivar nuestra propia comida, tenemos una alimentación segura, además generamos excedentes para hacer trueque o intercambio de alimentos con otras familias, teniendo acceso a productos que necesitamos.

Los excedentes también son llevados a tianguis o mercados locales, donde se pueden comprar y vender con moneda comunitaria (ejemplo: *Tumín, Cuajisoles, Ecosolitos, Alegrías*, por citar algunas), así como contratar servicios que necesitan nuestras familias. Con la producción agroecológica de alimentos, simultáneamente se están gestando emprendimientos solidarios, transformando lo producido en otros derivados como mermeladas, pulpas, salsas, cocadas, chiles en escabeche, crema de cacahuete, conservas de frutas, entre muchos más. Los cuales responden a las necesidades de las familias y comunidades rurales/urbanas.

Los proyectos alternativos que presentamos en este número para *La Jornada del Campo*, están integrados por grupos, organizaciones y colectivos de diferentes regiones del país, que buscamos incidir en que se aprueben políticas públicas acorde a las necesidades de las familias y comunidades, así como en el fomento de estrategias participativas que fortalezcan la orga-

nización y la participación desde el ámbito local. Fomentamos una pluralidad de formas asociativas, fundamentadas en los principios de la solidaridad, reciprocidad, respeto, cooperación, equidad en la diversidad, justicia, democracia y autogestión. Nuestra propuesta de alternativa al desarrollo está dirigida en promover el cuidado de la Madre Tierra, la vida misma y la conservación de nuestro patrimonio biocultural intangible.

Por estas mayúsculas razones, la *Economía Solidaria desde la Agroecología* son temas dignos de reflexionar, practicar y apoyar ante las crisis que enfrentamos como especie. Las soluciones no están en el gobierno ni en las empresas, están en cada persona, en nuestra manera de consumir, en nuestros hábitos y en nuestra capacidad de elección de alimentos, productos y servicios realmente sostenibles que puedan marcar la diferencia; llevando un estilo de vida más humano, más sobrio, más incluyente, más solidario y más bondadoso, sin impactos negativos en la biósfera, potenciando una producción, distribución y venta realmente justas; ejerzamos un consumo ético y crítico, cultivemos y practiquemos la *Agroecología*, hagamos uso de estos elementos de transformación social y ambiental en beneficio de otros mundos posibles. Seamos firmes y tengamos una visión del porvenir, los cambios necesarios no se hacen de la noche a la mañana, requieren de tiempo y, sobre todo, de cohesión social; las asimetrías generadas por el neoliberalismo y la apuntalada estructura del modelo productivista/consumista que tanto daño está causando, tiene fisuras, y somos nosotras/os, quienes podemos hacer de esas fisuras grietas y al agrietar toda esa estructura podemos derribarla. Por el bien común y por el futuro, hagamos de la *Economía Solidaria* por medio de la *Agroecología* una realidad en nuestros territorios y comunidades, es el momento, el único. •



Alimentos libres de agrotóxicos, cultivados en la Costa Grande de Guerrero. Marcos Cortez

A pesar de haberse vuelto mucho más visible en las últimas tres décadas, la agroecología tiene una larga historia en México. Sus significados, definiciones, interpretaciones y enfoques han venido evolucionado en el tiempo.



Cuarto aniversario del Mercado de las Cosas Verdes. Cortesía Tianquiskilitl

XOCHIMILCO, CIUDAD DE MÉXICO

Mercado de las Cosas Verdes, *Tianquiskilitl*

Rosalba Del Valle Gardida Integrante de la Coordinación del Mercado de las Cosas Verdes <https://bit.ly/3ZQA0sF> **Dania López Córdova** dania.lopez.cordova@gmail.com

El *Tianquiskilitl* es un joven mercado de productores que se instala todos los domingos en el camellón central ubicado en el acceso principal a la pista olímpica de remo y canotaje *Virgilio Uribe*, en Xochimilco. Empezó en 2015, con unos cuantos chinamperos y con el acompañamiento inicial del Laboratorio de Restauración Ecológica del Instituto de Biología de la UNAM que, en el marco del proyecto Chinampa-Refugio, planteó que la conservación de la zona lacustre dependía de incentivar el arraigo y reactivar la chinampería.

Para ampliar la oferta se invitó a más productores. Ahora participan 13 grupos que producen en suelo de conservación de 4 alcaldías de la Ciudad de México - Xochimilco, Milpa Alta, Tlalpan y Cuajimalpa-, los cuales deben cumplir dos criterios: que la producción sea agroecológica y familiar o de pequeños colectivos. Cada grupo ofrece cerca de 20 productos diferentes, entre lácteos -de vaca y cabra-, pan artesanal, hortalizas, huevo, carnes, pro-

ductos de amaranto, derivados del maíz, entre otros.

Dicha experiencia hace parte de sistemas "otros" de producción, distribución y consumo de comida, siguiendo a Gustavo Esteva que rechazaba la idea de alimento por su connotación institucional, profesional y mercantil, que se aleja del carácter colectivo, popular, cotidiano y cultural de la comida.

Son iniciativas que han surgido en un contexto de crítica y resistencia a un sistema agroalimentario capitalista industrializado y globalizado, que ofrece en masa alimentos estandarizados, anónimos, ultraprocesados y poco nutritivos. También van contra el productivismo de la revolución "verde" en el que se sustenta dicho sistema (monocultivos, uso intensivo de plaguicidas y fertilizantes químicos, etc.), y que ha contribuido de manera definitiva en la erosión, compactación y empobrecimiento de suelos, la contaminación de agua y la pérdida de biodiversidad y agrobiodiversidad, así como de saberes milenarios.

Estas tendencias destructivas se han evidenciado con

mayor fuerza con la pandemia por COVID-19, y es, también, en esa coyuntura que surgieron iniciativas como ésta, la cual logró reorganizarse, por un lado, adoptando la modalidad de entrega de canasta sobre pedido, y por otro, mejorando la presentación de sus productos (empaques y etiquetado). Después de 100 domingos sin instalarse, el 6 de marzo de 2022 regresó a su sede en Cuernavaca (sin abandonar sus entregas en Red estabilizadas en 30 canastas familiares/semanales); pero, desde entonces, implicó asumir un pago por el uso del espacio público, lo que está afectando el desempeño del mercado y se suma a sus desafíos.

En el *Tianquiskilitl* hay elementos que permiten identificarla como una experiencia de solidaridad económica, pues desde la misma se busca autogestionar un asunto fundamental de la vida, la comida de una comunidad: [...] *la función primordial es alimentar a la casa [...] es por eso que producimos alimentos de calidad, nutritivos y que enriquezcan, no solo por llenar el estómago*".

Además, plantea una disputa por el sentido de la "economía" y aspira a establecer una sociedad justa y solidaria, desde una relación cercana entre

productores y comientes, reconocidos a los segundos como aliados: [...] *cliente es alguien que te compra, pero nosotros queremos fomentar el uso de la palabra aliado para darle más peso a la compra que estás realizando [...] no solo se está comprando un producto, está conociendo lo que está detrás de la elaboración del producto que está consumiendo*.

Representa un espacio de comercialización digno para las y los productores, quienes en general han sido menospreciados: [...] *en los mercados comunes, yo siento que la gente te ve con lástima por ser productor, te ven como si fueras inferior, y eso a mí me molesta mucho [acá] la gente va más consciente, o la vas concientizando, de cómo los productos que se manejan son agroecológicos [...] te valoran, te reconocen el trabajo*.

También va contra las tendencias homogeneizadoras y de estandarización. Por ejemplo, desde las chinampas se busca rescatar especies nativas: [...] *tratamos de rescatar una gran variedad de hortalizas y flores -algunas ya se están perdiendo- y que muchas veces la gente no conoce [...] el sistema capitalista nos ha reducido a comprar dos, tres variedades de jitomate [...] nosotros producimos diez*.

Así, para las y los productores, el *Tianquiskilitl* ha significado un espacio de comercialización digno, que promueve el intercambio de saberes y sabores, con precios justos y con una participación más comprometida de los comientes/consumidores, que tienen la posibilidad de adquirir comida sana y con identidad: *No vendemos una lechuga, realizamos un vínculo. Nos importa que se conozcan los conocimientos y procesos que conlleva la chinampería para que facilite la conciencia sobre la agroecología [...] se trata de mostrar nuestro proyecto*. •

La Jornada *del campo*

Suplemento informativo de *La Jornada*

20 de mayo de 2023
Número 188 • Año XV

COMITÉ EDITORIAL

Armando Bartra
Coordinador

Enrique Pérez S.
Sofía Irene Medellín Urquiaga
Milton Gabriel Hernández García
Hernán García Crespo

CONSEJO EDITORIAL

Gustavo Ampugnani, Cristina Barros, Armando Bartra, Eckart Boege, Marco Buenrostro, Alejandro Calvillo, Beatriz Cavallotti, Fernando Celis, Susana Cruickshank, Gisela Espinosa Damián, Francisco López Bárcenas, Cati Marielle, Yolanda Massieu Trigo, Julio Moguel, Luisa Paré, Enrique Pérez S., Víctor Quintana S., Héctor Robles, Eduardo Rojo, Lourdes E. Rudiño, Adelita San Vicente Tello, Carlos Toledo, Víctor Manuel Toledo y Antonio Turrent.

Publicidad
jornadadelcampo@gmail.com

Diseño Hernán García Crespo **CAJA** TIPOGRÁFICA

La Jornada del Campo, suplemento mensual de *La Jornada*, editado por Demos, Desarrollo de Medios, SA de CV; avenida Cuauhtémoc 1236, colonia Santa Cruz Atoyac, CP 03310, alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México. Tel: 9183-0300. Impreso en Imprenta de Medios, SA de CV; avenida Cuicuilhuac 3353, colonia Ampliación Cosmopolita, alcaldía Azcapotzalco, Ciudad de México. Tel: 5355-6702. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio, sin la autorización expresa de los editores. Reserva de derechos al uso exclusivo del título *La Jornada del Campo* número 04-2008-121817381700-107.

twitter.com/jornadadelcampo
[facebook.com/La Jornada del Campo](https://facebook.com/LaJornadaDelCampo)
issuu.com/la_jornada_del_campo

OPINIONES, COMENTARIOS Y DUDAS
jornadadelcampo@gmail.com



Imagen de portada: Marcos Cortez Bacilio

En el *Tianquiskilitl* hay elementos que la identifican como una experiencia de solidaridad económica, pues desde la misma se busca autogestionar la comida de una comunidad.



Participación en las ferias del colegio Tomas Moro. Fotografía archivo del CES

CIRCUITO DE ECONOMÍA SOLIDARIA (CES) CUAJIMALPA

La vida es una utopía, cuyo horizonte es la búsqueda del bienestar

Juana Recinos Dean nitajua65@gmail.com **Arelí González Valencia** gonzalezareli265@gmail.com **Enriqueta Tello García** gallet@yahoo.com

El Circuito de Economía Solidaria “El Buen Vivir” es un espacio de convivencia donde se favorece la construcción de relaciones más armónicas entre las personas y la naturaleza, busca satisfacer las necesidades de quienes participan desde la vida cotidiana, a través del desarrollo de habilidades y capacidades propias para sostener la vida y lograr el buen vivir de todos, mediante la generación de oportunidades más dignas y justas de habitar este mundo.

El CES nace en junio del 2016, con 25 mujeres amas de casa y sus familias, pertenecientes a diferentes barrios, colonias y pueblos originarios de la Alcaldía de Cuajimalpa, en la ciudad de México. Inicialmente se conformó con integrantes de grupos de ahorro impulsados desde hace 14 años, y en el transcurso de los años, se han ido incorporando otras personas que comparten el mismo sueño.

La construcción de esta experiencia parte de una mirada integral, imaginando generar

relaciones económicas basadas en los principios y valores de la Economía Solidaria como la confianza, la solidaridad, ayuda mutua, reciprocidad, respeto, entre otras; los cuales se practican y fortalecen en el espacio comunitario donde se desarrolla la vida de lxs compañerxs.

Metodológica y conceptualmente se ha avanzado en este proyecto, a partir de la puesta en práctica del Circuito Económico Solidario, propuesto por el filósofo brasileño Euclides Mance, como una forma de apropiación social del territorio, en donde se plantea, no sólo centrarse en el ámbito económico, sino entrelazar otros procesos sociales organi-

zativos y formativos, los cuales han permitido crear una base de confianza, siendo ésta el pilar de todo el trabajo colectivo, basado en la autogestión solidaria.

Las acciones desarrolladas se enmarcan en tres ejes: tejendo economía y producción; educación y cultura; y salud. Éstas funcionan a partir de comisiones de trabajo, las cuales son rotativas, la participación se asume de forma voluntaria, y los acuerdos se toman de manera colectiva, convirtiéndose en un espacio de convivencia, asambleario, de toma de decisiones conjuntas y por consenso.

Con esta forma de organización se ha avanzado en:

- Realizar el intercambio y/o venta de productos, por medio de reuniones mensuales, ayudando a vincular a lxs productorxs, transformadorxs y consumidorxs.
- Promover el intercambio de productos y servicios a través del trueque y el don.
- Reactivar el uso de la moneda comunitaria “Cuajisol” con el propósito de fortalecer el consumo e intercambio entre productorxs.
- Abrir un espacio de autoempleo a un grupo de compañeras integrantes del Circuito, a través de un proyecto de elaboración y venta de alimentos que atiende la demanda de alimentación de personal docente, alumnxs y trabajadorxs del Colegio Tomás Moro.
- Fortalecer módulos de producción agroecológica, como la base para el consumo familiar. El excedente se distribuye en los espacios de intercambio y venta del circuito.
- Seguimiento de los procesos productivos, trabajando de manera grupal, donde los tequios se vuelven parte fundamental.
- Establecer vínculos con productorxs de otras regiones del país, los cuales permiten el abastecimiento de algunos productos básicos, beneficiando con las compras a lxs productorxs de otras regiones. Las compras colectivas minimizan

los costos y generan un beneficio mutuo.

- Realización de ferias temáticas cada dos meses. El propósito es vincularse en el territorio, teniendo mayor interacción con quienes comparten/habitán este espacio; permitiendo dar a conocer a la población lo que se realiza como Circuito y sumando la participación de autoridades locales.
- Crear un fondo colectivo destinado para gastos operativos, capacitación y financiamiento de lxs integrantes del CES.
- Motivar en integrantes del CES el ahorro como un hábito de beneficio personal y colectivo a partir de hacer consciente un gasto que puede reducirse y generar aporte para el ahorro.
- Se tiene alianza con el Centro de Desarrollo Social Utopía (CDSU), desde donde se ha conformado un equipo de terapeutas que dan acompañamiento psicológico y terapéutico a integrantes del circuito. Además de apoyar en la vinculación con otros espacios de atención a la salud física.
- Se fomenta la capacitación y formación en diversas temáticas, para fortalecer y desarrollar habilidades entre integrantes del circuito.

En este caminar hay muchos obstáculos que sortear, nuevos retos a enfrentar, así como sumar a más jóvenes al proyecto, diversificar la producción, fortalecer la moneda, lograr mayor sensibilización y consciencia sobre la importancia de la cultura, el cuidado del medio ambiente, la educación, entre otros. Cómo entender la vida propia y transformar ésta hacia un bienestar común.

Las prácticas y acciones que realiza el CES, enfatizan las formas de concebir la producción, distribución y consumo desde el enfoque de la Economía Solidaria, buscando relaciones justas y satisfactorias, que desobedezcan a las lógicas capitalistas y promuevan la soberanía alimentaria, la autogestión y la posibilidad de volver a poner en el centro lo comunitario. •



Participación de integrantes del CES en el Foro Social Mundial. Fotografía archivo del CES

La construcción de esta experiencia parte de una mirada integral, imaginando generar relaciones económicas basadas en los principios y valores de la Economía Solidaria como la confianza, la solidaridad, ayuda mutua, reciprocidad, respeto, entre otras; los cuales se practican y fortalecen en el espacio comunitario donde se desarrolla la vida de lxs compañerxs.



Socias de la Unión de Mujeres San José de las Manzanas en su taller de medicina natural. Jozelin María Soto

TLAHUILTEPA, HIDALGO

Cooperativa “Unión de Mujeres San José de las Manzanas” y el cuidado de plantas medicinales y salud humana

Eva Muñoz Martínez Unión de Mujeres San José de las Manzanas
Jozelin María Soto Alarcón Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo jmsoto@uaeh.edu.mx

La Unión de Mujeres San José de las Manzanas es una cooperativa integrada por siete mujeres campesinas que producen medicina natural desde 1998. La organización se ubica en las montañas de la Sierra Alta de Tlahuiltepa en el estado de Hidalgo. El colectivo surge para solventar la falta de medicamentos en las comunidades rurales de la Sierra Alta, ya que la provisión de medicinas y de servicios de salud es limitada para las familias campesinas. Además, a mediados de la década de 1990 existían altos

niveles de desnutrición infantil. Las mujeres hidalguenses se organizaron en foros, preguntaron a las abuelas sobre el uso de las plantas medicinales, y se capacitaron para valorar los alimentos locales y las plantas curativas de la región. Este proceso participativo, colectivo y de recuperación de saberes locales fue el comienzo de los grupos de mujeres productoras de medicina natural, en el cual colaboraron organizaciones civiles como Enlace Rural Regional A.C. desde 1995.

La cooperativa produce jarabes, por ejemplo, el *Tejocotito* atiende

la tos seca, el *Ronquito* se utiliza para la tos con flemas, el *Estomaguito* ayuda contra la inflamación estomacal, el *Rabanito* fortalece la nutrición, el *Chorrito* contrarresta la diarrea, el *Penquita* se emplea cuando hay dolores en la matriz y para disminuir la anemia. Además, elaboran ungüentos para golpes, artritis, enfriamientos, infecciones en la piel, hacen jabones y tinturas, también muy variadas. En total, producen cerca de 50 productos para atender los malestares más comunes de los pueblos serranos.

Organizarse colectivamente para las socias representó un desafío mayúsculo a finales de los 90's porque el trabajo no remunerado en los hogares, los bajos ingresos de la cooperativa y, la



Jabones naturales realizados por la cooperativa. Jozelin María Soto

presión que ejercía la creciente emigración masculina sobre las responsabilidades de las mujeres, intensificaban sus cargas de trabajo. Las socias atendían distintos frentes: las labores de la casa, la milpa, el cuidado de los hijos e hijas, los animales del traspatio, las responsabilidades comunitarias y, además, la elaboración de la medicina. Sin embargo, insistieron en la autoorganización de la cooperativa ya que con ella satisfacían las necesidades de cuidado más apremiantes y también representaba una alternativa para obtener un ingreso adicional, a pesar del reto que implica vender la medicina fuera de la región por los altos costos de la logística para las entregas.

En más de dos décadas, el cuidado de la salud de sus familiares y vecinos, y el de las plantas medicinales, ha sido el eje central para la cooperativa. Las integrantes de la Unión de Mujeres San José de las Manzanas comparten la responsabilidad para proveerse de plantas curativas silvestres, por ello identifican sus periodos de recolección y reproducción en el monte, y evitan la sobreutilización, particularmente en periodos de escasez y sequía. Con su saber campesino, las socias cuidan de las plantas medicinales que crecen en los barrancos, cerros, montañas, y el piedemonte. Además, las siembran en los traspatios, ahí las prácticas de manejo agroecológico incluyen no utilizar fertilizantes químicos, ni semillas genéticamente modificadas, y reproducen las plantas

por esquejes, semillas y bulbos. El cuidado de las plantas curativas se incorpora al invernadero colectivo de la cooperativa. De esta forma, manejan activamente al menos un centenar de plantas que emplean en la preparación de jarabes, ungüentos, tinturas y jabones. En la conservación de plantas medicinales confluyen los conocimientos herbolarios de las mujeres serranas y el manejo del traspatio, el monte y el invernadero colectivo.

La preservación de la salud de humanos y plantas llevó a las socias a identificar la interdependencia de la vida humana y la naturaleza; ya que la medicina natural depende de la existencia y conservación de plantas, y sin naturaleza tampoco existen los humanos. Finalmente, la experiencia autoorganizativa de la Unión de Mujeres San José de las Manzanas representa una apuesta para cuidar de los humanos y las plantas desde el trabajo colectivo, solidario y de ayuda mutua. Las mujeres que integran la cooperativa han delimitado su trabajo considerando conocimientos campesinos, necesidades de cuidado y negociando constantemente recursos naturales y el excedente agrícola de las parcelas cuya propiedad es masculina. En este proceso, las socias han expandido sus conocimientos sobre plantas medicinales y las han conservado, construido infraestructura colectiva que representa un espacio propio y autónomo de las mujeres campesinas encaminado al buen vivir. •

Las mujeres hidalguenses se organizaron en foros, preguntaron a las abuelas sobre el uso de las plantas medicinales, y se capacitaron para valorar los alimentos locales y las plantas curativas de la región. Este proceso participativo, colectivo y de recuperación de saberes locales fue el comienzo de los grupos de mujeres productoras de medicina natural.



Jabones naturales realizados por la cooperativa Unión de Mujeres San José de las Manzanas. Jozelin Soto

UNA EXPERIENCIA CON APICULTORES DE LA MONTAÑA DE GUERRERO

La solidaridad, un elemento esencial en las organizaciones productivas rurales

J. Víctor González Toledo Antropólogo Social vicgtoledo61@gmail.com

De la solidaridad internacional, en la década de 1980, cuando México dio refugio a las y los indígenas desplazados por la guerra civil en Guatemala, nació la idea sobre cómo hacer mucho con poco desde la sociedad civil, con más voluntad y ganas de apoyar que con una estrategia definida; a una crisis humanitaria, una respuesta solidaria, ahí nació la esencia de lo que hoy es Miel Solidaria Campesina, Asociación Civil (MISOCA).

Ese hacer mucho, entre otras cosas, implicó romper el paradigma de la verticalidad que implican las dádivas, ya sean etiquetadas como apoyos gubernamentales o como filantropía de particulares. El sueño de ese entonces sigue vigente: devolverle su esencia humana a quienes se les arrebató todo; ello implica tejer una relación horizontal, humana y solidaria, en el entendido de que la solidaridad es generar un vínculo en donde se concrete el bien común; de ahí que no es solo sembrar la semilla, sino propiciar que se arraigue y que sus raíces sean fuertes, perennes.

A la vuelta de los años, les he preguntado a las organizaciones apícolas de Chiapas, que contribuyeron en la capacitación y en el préstamo de terrenos para las y los refugiados, si realmente eran una “carga” y la respuesta ha sido la misma: no, por lo contrario, hay quienes recuerdan que los

recibieron como a un familiar que regresa a casa después de muchos años; quienes llegaron a pensar eso de la “carga” -aseguraron- fueron los “otros”, los que tenían miedo de perder sus tierras, sus riquezas.

La apicultura fue una de las opciones productivas que mayor recepción tuvo y fue propuesta, cuentan las socias fundadoras de MISOCA, por los apicultores chiapanecos, argumentando que, además de enseñarles “el oficio” no se requería de grandes extensiones de terreno para que instalaran sus cajas. De esa propuesta y gesto solidario, las lecciones aprendidas son las que en gran parte sustentan las tesis para continuar afirmando que la apicultura es la opción pecuaria de mayor viabilidad y sostenibilidad, amigable con el medio ambiente, con amplias posibilidades de diversificación productiva y, sobre todo, porque ya sea la miel o cualquier derivado de la colmena, son productos saludables y de gran valor nutritivo, con cualidades curativo-preventivas, e incluso para uso cosmético.

Quienes hemos tomado la estafeta en MISOCA, nos hemos enriquecido de los múltiples conocimientos de las y los apicultores, de su comunión con el medio ambiente y de su arraigo al territorio, y un ejemplo actual es la naciente Sociedad Cooperativa de Producción Apicultores Unidos de la Montaña de Guerrero, un esfuerzo de cuatro organizaciones apícolas de

indígenas *Me'phaa*, que a través de un proceso asociativo han dado pasos importantes para mejorar su condición económica, cuidar su entorno y no perder de vista la solidaridad como esencia de lo que son, y de lo que se nutre en gran medida la economía social.

Ya renglones arriba definimos de manera elemental lo que entendemos y asumimos como solidaridad y eso es, por así decirlo, la esencia que hemos transmitido a todas aquellas organizaciones con las que hemos trabajado; sus formas de expresarla y vivirla en las comunidades siguen siendo lecciones de vida y en la montaña de Guerrero, los ejemplos han sobrado.

En marzo de 2013 formalizamos nuestro encuentro con don Quirino Ramírez Poblano (QEPD), quien nos invitó a Malinaltepec, y el primer gesto solidario que vimos fue haber hecho extensiva la invitación a otros tantos apicultores del municipio porque -dijo- “si yo me he beneficiado de esto, igual quiero que otros más también se beneficien y también beneficiemos a la montaña, que es la que nos da de comer y es nuestra casa”.

El segundo gesto solidario, de tantos otros con los que nos fuimos y seguimos encontrando entre los *Me'phaa*, nos los mostró el profesor Ricardo Contreras Solano, quien preocupado por la falta de empleo de las y los jóvenes de su localidad, San Miguel, y por temor a que -como nos dijo- “se fueran por un mal camino”, con sus propios recursos les compartió sus conocimientos de apicultura y les obsequió un par de cajas (colmenas) a los jóvenes para iniciar su propia unidad de producción familiar.

Y qué decir de los grupos de la localidad de Tierra Colorada, sus expresiones de solidaridad fueron pauta para la inclusión de las mujeres, no como las “esposas, madres o hermanas de...”, sino como productoras y socias con los mismos derechos y obligaciones que los varones.

Pero el gesto más solidario que hemos visto es con la tierra misma, con la montaña. Si bien, son conocedores de las bondades de la apicultura al medio ambiente, desarrollar las prácticas para la



Venta de miel envasada, como parte de la estrategia de diversificación comercial. Víctor González

producción orgánica de miel ha sido sembrar semilla en tierra fértil, al igual que la realización del inventario de la flora nectapolínifera (junto con ellas y ellos, y teniendo toda la montaña como escenario para el aprendizaje) para la identificación-clasificación, recuperación y resiembra de plantas y árboles nectíferos; ambas prácticas, desde 2014, las siguen realizando por su propia cuenta, sin subsidio de por medio.

Formalizar a las y los apicultores fue, por decirlo coloquialmente, lo de menos; el reto era encontrar el momento justo para hacerlo (la experiencia nos ha dicho que cuando se presiona para su constitución, los resultados no

siempre son los deseados); fue la crisis del mercado de la miel, en 2019, y posteriormente la pandemia COVID-19, lo que propició el nacimiento de la cooperativa, no como “un papel”, sino como una estrategia territorial para acopiar y comercializar miel de manera directa, con una visión de economía solidaria y circular.

Después de 8 años de trabajo y aprendizajes continuos, vemos que la raíz solidaria ha dado un retoño, y que el cuidado y armonía con la naturaleza están incluidas en esa construcción del bien común que don Quirino buscaba y propició para andar en este camino, en estas montañas, en esta interculturalidad. •



Apiario certificado con prácticas y manejo orgánico. Víctor González



Acopio y embarque de miel orgánica para el mercado europeo. Víctor González



Dinámica del intercambio. Enriqueta Tello

Portal de economía solidaria, región Texcoco

Enriqueta Tello García Portal ECOSOL-Textcoco. Colpos, Campus-Montecillo tello.enriqueta@colpos.mx **María de Lourdes Tello García** Portal ECOSOL-Textcoco lutellog@hotmail.com **Benito Rodríguez Haros** Huerto Agroecológico un Pasito en Grande-Universidad de Guanajuato, Campus Celaya-Salvatierra benus27@yahoo.com **Isaac Escamilla Sandoval** Nuhusehe Educación y Desarrollo A.C. nuhusehe@gmail.com **Ileana Vanessa Ramírez Ríos** Sociedad Cooperativa de Productores del Tianguis Orgánico Chapingo vimpervinca@gmail.com

El Portal Ecosol está integrado por 12 personas de la región oriente del Estado de México que realizan actividades de producción agroecológica y transformación de alimentos, así como la elaboración de productos artesanales y ofrecen sus servicios profesionales, generando un espacio para el consumo e intercambio basado en los principios de la economía solidaria. Se consolida en abril del 2020, justo en un momento histórico de la humanidad, al estar viviendo el segundo año de la pandemia del COVID-19. Al inicio se contó con el apoyo de un proyecto financiado por la Fundación Moises Izcochich, acompañado por la organización Nuhusehe, Educación y Desarrollo A.C., denominado "Reactivación económica solidaria para alcanzar el buen vivir". El objetivo planteado fue consolidar empresas sociales que impulsan el cambio de conciencia social para actuar por el bien común con base en el desarrollo sostenible de capacidades y recursos locales. Se propuso dar valor e implementar servicios de capacitación y fortalecimiento a grupos campesinos y comunidades para mejorar sus condiciones de vida, a partir de la consolidación de sus iniciativas productivas con base en una inercia de trabajo cooperativo, solidario y sustentable.

Nuestro trabajo antes de contar con un lugar físico para el intercambio de productos y servicios tiene una trayectoria de doce años, en donde se puso énfasis en la producción agroecológica de alimentos, a través de impulsar los huertos como espacios de aprendizaje para la vida; se ha apoyado en el fortalecimiento de las capacidades a organizaciones sociales, instituciones educativas de diferentes niveles (educación básica, media, superior y posgrado), productoras, adultos mayores, terapeutas, entre otros. En este proyecto se ha trabajado en tres ejes: ecológico, educativo, económico y social.

Con la pandemia, al estar viviendo una pérdida no solo de familiares, fuentes de empleo y bienestar emocional, planteamos implementar jornadas de salud y venta de productos y artesanías de productoras y productores locales, a fin de impulsar la economía

local. Para ello, nos integramos alrededor de 25 personas, que participamos en diferentes capacitaciones en temas relacionados con: introducción a la economía solidaria; producción de productos agroecológicos; redes sociales para la difusión y promoción de los productos para su venta; uso y manejo de la moneda social; técnicas para el autocuidado, enfocadas a la salud física y emocional.

En estos casi tres años, se ha logrado: apoyar y dar servicios terapéuticos a personas de comunidades aledañas a la región de Texcoco a bajo costo; generar un espacio para el intercambio de productos y servicios; incorporar diferentes servicios en beneficio de la salud (terapias, dentista, oftalmología, podología, medicina general); se han ido sumando más personas interesadas en generar otras formas de consumo; generación de redes de colaboración con otras personas de la región para promover las jornadas de salud y venta de servicios, con presidencias municipales y otros colectivos de la sociedad civil participando en la organización de actividades culturales, así como en la participación del uso de la moneda social del Tumin en las Ferias de Papantla, realizadas en julio del 2022, y este año en el Puerto de Veracruz, realizando intercambios con productoras de diferentes regiones, impulsando otras formas de intercambio económico y colectivo.

Hay grandes retos por superar: por un lado, nos hace falta asegurar que haya un flujo económico



Feria del trueque. Enriqueta Tello

que permita a lxs compañerxs sentir seguridad económica; generar una participación más constante y comprometida de las personas que participan en este espacio; darnos tiempo para seguir en procesos de formación para intercambiar y conocer otras experiencias que trabajan en temas afines; incorporar a más productoras que ofrezcan productos de consumo básico; y, a lo externo, se requiere tener una mayor difusión de los servicios que ofrecen; hace falta fortalecer espacios para hacer conciencia sobre la importancia de la economía solidaria para el desarrollo comunitario; diseñar alternativas para impulsar un consumo solidario, justo y responsable.

Sin duda, este trabajo ha sido posible gracias al gran apoyo y

confianza que nos han brindado las personas responsables del cuidado del espacio físico donde se realizan las jornadas de salud, así como la organización de Construyendo Voluntades, A.C., quienes se han sumado a esta labor, porque también es parte de su trabajo con la comunidad. Reconocemos que no ha sido fácil mantener el espacio, pero existe el entusiasmo, compromiso, constancia y persistencia para continuar en la construcción de otra manera de relacionarnos como sociedad, apoyando en la revaloración de principios y valores del bien común, estamos abiertos al diálogo e intercambio con otras experiencias que nos abonen a seguir en esta construcción colectiva. •



Cartel difusión para el intercambio. Enriqueta Tello

Acciones por la soberanía alimentaria en Oaxaca



Taller de aprovechamiento de productos del bosque con recolectores y recolectoras de la región Mixteca. Irvin Uriel Hernández



Proceso de transformación de productos a partir del cáliz de jamaica. Irvin Uriel Hernández

Irvin Uriel Hernández Sosa Red de Economía Social Solidaria de Oaxaca (REDESSO) irvinhscontacto@gmail.com

En el marco de la Economía Social Solidaria se ha descrito la necesidad de una economía al servicio de la gente y no al revés. El Dr. Van der Hoff explica, en su obra “Manifiesto de los Pobres”, la importancia de buscar soluciones que no se impongan desde arriba, por las élites que se creen ilustradas; para este pensador, las respuestas se encuentran en el ser humano y en su propia capacidad de resistir, organizarse y luchar, ya que cargan con las soluciones al capitalismo viciado.

La siguiente experiencia surge por la necesidad de agricultores del municipio de Santo Domingo de Morelos, Pochutla, localidad ubicada en la costa oaxaqueña, que a través de sus autoridades invitaron a profesores y estudiantes de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca para brindar asesoría técnica en la transformación del cáliz de jamaica, ya que en esta comunidad se vivía una situación muy complicada por el coyotaje en la comercialización de sus cosechas y deseaban tener alternativas de valor agregado, además de la ausencia de conocimientos para el aprovechamiento de materia prima como el mango, ajonjolí, tamarindo y otros productos de la agricultura local.

En estos primeros talleres se impartieron técnicas de transformación y conservación de productos como licores, pulpas enchiladas y mermeladas a partir de la jamaica. Las y los locatarios y autoridades estuvieron agradecidos y contentos de haber recibido estas primeras capacitaciones que posteriormente inspiraron el desarrollo de un trabajo de tesis de uno de los talleristas. Fue así

como a través del Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional, Unidad Oaxaca, perteneciente al Instituto Politécnico Nacional, específicamente con docentes de la Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario, más la participación de autoridades locales y la comunidad en general, se construyó un proyecto de investigación acción participativa que concluyó con la formación social y técnica de cuatro grupos de transformación de la jamaica, organizadas mediante redes de cooperación en la compra de insumos, comercialización y autogestión, logrando el empoderamiento de una docena de mujeres quienes comprendieron los principios de la economía social solidaria y la importancia de la calidad e inocuidad en la producción de alimentos.

Luego de esta experiencia de ingenieros voluntarios, persistió la motivación de seguir construyendo nuevos conocimientos socio-productivos en las comunidades originarias, por lo que se siguieron promoviendo capacitaciones en localidades como San Esteban Atatlahuca con mujeres y hombres recolectores de hongos con quienes se procesaron conservas, confitados y deshidratados; o en el caso del grupo de productores de tomate en Santa María Tlahuilotepc, quienes aprendieron el proceso de producción de salsa cátsup, ate y salsa para pizza; y labores con productores de amaranto en localidades de la región de la Mixteca, quienes cuentan con el acompañamiento de la Organización Puente a la Salud Comunitaria A.C., y que, gracias a sus tres programas de agroecología, economía social y familias saludables, fortalecieron los saberes en producción



Participante del taller de aprovechamiento del tomate con agricultores de Santa María Tlahuilotepc, Mixes. Irvin Uriel Hernández

agroecológica, de transformación para autoconsumo y de la creación de microemprendimientos a partir del aprovechamiento de este cereal.

Con lo anterior, se han podido realizar más de 50 capacitaciones promovidas por equipos de facilitadores que gracias a contribuciones económicas de autoridades locales como bienes comunales y ejidales, además de organizaciones como Puente a la Salud Comunitaria y, no menos importante, las aportaciones propias de los talleristas voluntarios y participantes de las comunidades, se han logrado fortalecer saberes para la transformación de productos de la agricultura tradicional e incluso de recursos silvestres como los hongos comestibles, respetando en todo momento el ciclo de las especies.

Además, en cada taller se busca fomentar principios coope-

rativos, logrando en la mayoría de las ocasiones la creación de un ambiente de confianza, trabajo colectivo y la motivación por la autogestión. Son varios los testimonios que señalan mejoras en la calidad de vida de los agricultores, en su mayoría agroecológicos; primeramente, en cuanto al consumo de alimentos conservados de forma más natural y no “los de fábrica”, por otra parte, de la mejora en los ingresos a través de los microemprendimientos, con los cuales varios participantes han logrado mejorías en la calidad de vida para sus familias.

El precedente nos permite reflexionar que la creación de proyectos de transformación y aprovechamiento de alimentos en las comunidades rurales podrían ayudar a superar los paradigmas, incluso de formación profesio-

nal, como el hecho de pensar que una ingeniería en tecnología de alimentos debería estar únicamente al servicio de la industria en donde solo importan números, reducción de tiempos para el incremento de las ganancias, la explotación laboral y el consumo desmedido de los recursos; por el contrario, se puede observar que estos conocimientos técnicos sí pueden ser transferidos e incluso reconstruidos con ayuda de las personas, ya que si bien es cierto que la búsqueda de la seguridad alimentaria consiste en la creación de productos inocuos, la calidad no está peleada con lo artesanal, mientras se tenga un buen acompañamiento técnico, con capacitadores sensibles a las necesidades productivas de los pueblos y siendo creativos e innovadores a la hora de la formulación de productos.

Finalmente, las comunidades de las que se ha hablado, mostraron un mayor conocimiento en cuanto a términos como soberanía alimentaria y agroecología, considerándolo gracias al fomento de la autoconciencia, pero también gracias a la interacción externa que es cada vez mayor, como en el caso de la formación de redes solidarias de producción, comercialización y consumo o por las capacitaciones técnico productivas y organizativas que reciben, además porque en la actualidad hay más acceso a medios de información que promueven prácticas como el comercio justo que contribuyen a la concientización de los pequeños productores por la revalorización de su trabajo.

Sin duda aún hay mucho que hacer y, en la medida de lo posible, el poner los conocimientos profesionales al servicio de los demás nos permitirá tener un mundo más justo, una tierra más respetada, consumidores cada vez más conscientes y agricultores con nuevas oportunidades para el bienestar. •

IXMIQUILPAN, HIDALGO

Trabajo femenino colectivo, sustentabilidad y revaloración cultural

María Concepción Victorio Flores Presidenta de la Cooperativa Ya munts'i b'ehña *mariavictorioflores925@gmail.com* **Hilda Caballero Aguilar** Académica en el IIEC-UNAM *hildac@unam.mx*

La cooperativa *Ya munts'i b'ehña* (mujeres reunidas) es una organización de mujeres "indígenas" otomí, que se conformó en el año 2000, con 200 socias, está ubicada en la comunidad de El Alberto, en Ixmiquilpan, Hidalgo. Son mujeres artesanas que elaboran, comercializan y exportan productos artesanales de ixtle (fibra natural de maguey), a partir de la organización colectiva del trabajo, el cultivo agroecológico del maguey, el diseño y tejido de la fibra y la creación de un banco de semillas. Asimismo, va impulsando procesos que se orientan de manera contradictoria a fortalecer la organización comunitaria, su identidad y su cultura; a restituir la solidaridad económica y sus saberes propios, a revalorar el trabajo y la participación de las mujeres en la comunidad. Esto mediante un diálogo de saberes (científico y no científico) que les permite ir construyendo otras formas de sentipensar y

practicar la sustentabilidad social y ecológica-ambiental.

Mediante la organización cooperativa, estas mujeres rescatan y resignifican sus saberes y prácticas ancestrales, que articulan al asesoramiento sobre organización cooperativa, elaboración de proyectos, administración, comercialización, cómputo y equidad de género. Recuperan sus formas de organización comunitaria, la toma de decisiones en asamblea, el trabajo colectivo, la reciprocidad y la solidaridad entre los humanos y con la Madre Tierra.

Elaboran productos artesanales para el cuidado personal, como esponjas de baño, limpiadores

faciales, guantes exfoliantes, variedad de bolsas, llaveros, aretes, pulseras y ayates, entre otros. Son productos de alta calidad que comercializan en el país y exportan integrándose a las redes internacionales de comercio justo. Sustituyen materiales sintéticos y plásticos con la fibra natural y biodegradable del maguey, utilizan insumos locales, técnicas artesanales que reducen el consumo de energía y minimizan la generación de contaminantes y desechos. Esto incide en la preservación ecológica-ambiental a escala nacional e internacional.

Las mujeres que formaron la cooperativa tomaron conciencia de la situación de marginalidad social en que se encontraban y decidieron organizarse para trans-



Productos elaborados con la fibra de maguey. Hilda Caballero

formar su realidad. Esto debido a que su principal fuente de sustento era el dinero que recibían de esposos e hijos, quienes migraban a trabajar a otras ciudades del país y/o a Estados Unidos. Han logrado mantener la organización por más de 20 años, crean alternativas de trabajo y de vida que les han permitido cubrir sus necesidades más apremiantes y frenar, en ocasiones, la migración de sus parejas. Además, resisten y revierten la colonialidad del poder que las margina y estigmatiza y deslegitima sus formas de

vida, desde una mirada colonial, patriarcal, racista y paternalista.

Crean espacios donde se encuentran, se reconocen y apoyan, comparten sus saberes, sus preocupaciones y también sus logros. El proceso organizativo ha sido complicado, implica destinar tiempo, energía, recursos económicos y, sobre todo, servicio (aportación en jornadas de trabajo), imaginación y acción creativa para que funcione. Manifiestan el gusto por su trabajo, que les ha permitido realizarse y apropiarse de cierto margen de libertad y autonomía, aunque esto conlleve, en muchas ocasiones, incrementar sus actividades y responsabilidades.

Las mujeres de la cooperativa enfrentan diversos retos, en ocasiones son las principales responsables de su familia y proveedoras de ingresos. Asumen compromisos con las autoridades comunitarias para resolver problemas; se hacen cargo de las parcelas de maguey y otros cultivos, se preocupan por recuperar y sostener la productividad de la tierra, negocian con autoridades, familiares y conocidos para sostener la producción orgánica del maguey, e impulsan la producción de comida para el consumo familiar. Uno de los grandes retos que enfrentan, además de la falta de recursos suficientes para fortalecer el proyecto, es el relevo generacional, puesto que, el imaginario del "desarrollo" sigue empujando a los jóvenes a migrar a las ciudades o a Estados Unidos en busca de mejores condiciones de vida. No obstante, su participación en cargos públicos, comunitarios u organizativos va propiciando la socialización del poder, que permite entender y ejercer el poder no como dominación, sino como acción creativa en beneficio de su familia, de la cooperativa, de la comunidad y de la Madre Tierra. Finalmente, las mujeres reunidas restituyen otras formas de relación como la solidaridad, la reciprocidad, la complementariedad y la interdependencia, buscando preservar la organización comunitaria, el trabajo colectivo y los ecosistemas de los que depende el sostenimiento de la vida humana y no humana. •

Elaboran productos artesanales para el cuidado personal, como esponjas de baño, limpiadores faciales, guantes exfoliantes, variedad de bolsas, llaveros, aretes, pulseras y ayates, entre otros. Son productos de alta calidad que comercializan en el país y exportan integrándose a las redes internacionales de comercio justo.



UNA EXPERIENCIA AGROALIMENTARIA EN LA COSTA GRANDE DE GUERRERO

Tianguis Campesino Agroecológico: “vendemos lo que producimos”

Marcos Cortez Bacilio marcosbacilio@gmail.com



Paz Santiago, fundadora del mercado local de Atoyac de Álvarez. Marcos Cortez

El problema del modelo agroindustrial actual es que está más preocupado por producir dinero en lugar de alimentos. Éste no ha logrado erradicar el hambre, debido a que utiliza una enorme cantidad de recursos que genera altos costos ambientales, culturales, sociales y económicos; al mismo tiempo, degrada y contamina el suelo, agua y aire, poniendo en riesgo la salud de las familias campesinas involucradas en los procesos socioproductivos, así como la salud de los consumidores; sin dejar de mencionar que el cuello de botella no es la producción local de alimentos, sino la comercialización cautivada por un intermediarismo voraz que impera en el estado de Guerrero, realidad parecida a lo que acontece en el resto del país.

Bajo este complejo escenario, en 2009 surge el Tianguis Campesino Agroecológico (TCA) de Coyuca de Benítez, espacio ganado por campesinas y campesinos

que integran una Red de organizaciones y colectivos –Unión de Pueblos para el Desarrollo Sustentable del Oriente de Coyuca y Poniente de Acapulco (UP); Red de Campesinos Guardianes del Maíz Nativo (Regmaíz); Red de Mujeres Trabajando por el Bien Común (Redemu); Universidad Campesina del Sur (Unicam Sur); Promotores de la Autogestión para el Desarrollo Social (PADS) y Agroecológicos Guerrerenses “Tierra Viva” (AgroViva)– que promueven estrategias agroecológicas desde hace más de dos décadas en la Costa Grande. Este ejercicio colectivo detonó los Circuitos Cortos de Comercialización Locales (CCCL), que fomentan un trato humano entre el campo y la ciudad, sustentado en la venta directa de productos frescos o de temporada sin intermediación, acortando las distancias entre productores y consumidores. Esta experiencia es promovida de manera autónoma, desafía a la lógica de la economía de mercado, y se

fundamenta en cadenas cortas de valor que escapan al control directo del capital.

Las familias asociadas que participan en estos espacios son locales o regionales, lo que significa que los alimentos se trasladan en una escala menor de los 40 km de distancia para llegar al TCA, el cual se establece cada quince días en la cabecera municipal. La distancia es menor, si es comparada con los alimentos ultraprocesados controlados por grandes supermercados instalados en los contornos de la ciudad, que recorren un promedio de 1 000 y 5 000 km. Los CCCL tienen una menor huella de carbono por el uso de combustibles para el traslado, aparte de que proceden de prácticas agroecológicas que preservan vidas comunitarias y una vasta agrobiodiversidad.

El TCA persigue la sensibilización y revaloración de los productos locales por los pobladores urbanos. De este modo, con su establecimiento se fomenta el reconocimiento de espacios alternativos para el abasto de alimentos sanos y nutritivos para los habitantes del municipio, y para la defensa del patrimonio agroalimentario local. Esta experiencia logró evidenciar ante los medios y autoridades municipales que, en estos mercados locales, los consumidores valoran la importancia de la buena nutrición y la procedencia del producto, así como también las formas de producción y, en consecuencia, demandan mayores volúmenes de productos nutritivos e inoocuos para su salud. Se demuestra así la indiscutible interrelación entre agricultura familiar campesina, consumo responsable y soberanía territorial.

En el TCA se comercializan alimentos limpios -libres de agrotóxicos- frescos y procesados artesanalmente de origen vegetal y animal, por lo que la iniciativa contribuye a mejorar la situación socioecológica, pero también la viabilidad socioeconómica, abriendo oportunidades equitativas y

justas de mercado local. Los alimentos y productos caseros son representados principalmente por granos básicos (maíz, arroz, frijol, ajonjolí); frutas de temporada (tamarindo, mango, maracuyá, guanábana, aguacate, papaya); hortalizas (jitomates, chiles, pápalos, quelites); productos derivados de leche (crema, queso, requesón); miel de abeja (paletas, jarabes, cremas, shampoos, jabones, perlitas, palanquetas); café en distintas presentaciones, pinole, pan artesanal, bebidas tradicionales como el chilate (*chiliatl*); gallinas y huevos de rancho, pulpas de tamarindo y de coco, dulces de ajonjolí y de calabaza, atoles, tamales, antojitos y comidas típicas; así como las semillas de calabaza, flor de jamaica, hoja de maíz en rollos para tamales (*totomoxtle*), mole verde en polvo, chocolate, masa blanca y morada para la preparación de tortillas; diferentes artesanías elaboradas a base de coco, hoja de maíz, café y otras semillas endémicas del lugar; costuras y bordados a mano; además de abonos orgánicos derivados de la lombriz roja californiana (pie de cría, humus sólido y líquido). Esta diversidad de productos y cultivos agroecológicos, son símbolos identitarios/alimentarios característicos de la región, donde la población urbana está interesada

en dejar de consumir la comida chatarra que ofrecen las corporaciones y en transitar hacia el consumo de alimentos tradicionales adquiridos en tianguis o mercados alternativos.

Durante los últimos catorce años de persistencia, las familias asociadas hacen comunidad, gestan grupo y ponen en práctica la cooperación; esto lo ejemplifica la gestión anual que realizan para obtener los permisos del espacio público ante el ayuntamiento municipal, lo que representa una lucha constante llena de estoicismo para mantener estas formas de venta e intercambio. Es por ello que estos espacios se deben mantener y se deben extender, ya que son pieza clave para alcanzar una economía propia y circular, que ayudará a reconstruir una soberanía alimentaria y laboral.

Probablemente esta iniciativa continuará operando y organizándose de manera autogestiva, como hasta ahora, y un claro ejemplo es la réplica que sucede en Atoyac de Álvarez, donde artesanos, productoras de miel y café se organizan cada fin de semana en el zócalo del municipio para realizar ventas directas sin intermediarios. Lo cierto es que en este momento se habla en exceso de transformaciones y transiciones en todo México, donde sería valioso que la actual política pública regresara a ver este tipo de estrategias locales y debieran contemplar como modelos económicos alternativos, retomando experiencias consolidadas, que permitan reconocer el arduo trabajo asociativo que gira en torno a familias y grupos inspiradores de estos faros agroecológicos, basados en principios de economía social y solidaria. •

Durante los últimos catorce años de persistencia, las familias asociadas hacen comunidad, gestan grupo y ponen en práctica la cooperación; esto lo ejemplifica la gestión anual que realizan para obtener los permisos del espacio público ante el ayuntamiento municipal, lo que representa una lucha constante llena de estoicismo para mantener estas formas de venta e intercambio.



Aurelia Santos, socia y representante del TCA de Coyuca de Benítez. Marcos Cortez



Elaboración de tortillas de nopal. Celina Valadez



Curso de agroecología con mujeres campesinas. Guadalupe Macias

Economía de las mujeres... comunidad y agroecología

Guadalupe Macias Pérez Colectivo CEP-parras, A.C.
cep.guadalupe.macias@gmail.com

El Centro de Educación en Apoyo a la Producción y al Medio Ambiente, A.C. (CEP-parras, A.C.) es una organización de la sociedad civil ubicada en Coahuila, que nace con personalidad jurídica en junio de 1993. En la actualidad está constituida y coordinada mayoritariamente por mujeres. Desde nuestros inicios decidimos vivir en comunidad. En 1994 iniciamos con la promoción de Pequeños Grupos de Ahorro (PGA), propuesta organizativa dirigida a la comunidad en general; sin embargo, las mujeres de los ejidos y las zonas urbanas de Parras, Saltillo, General Cepeda y Torreón, fueron quienes abrazaron la propuesta organizativa. En la actualidad seguimos trabajando con los PGA como base organizativa, con la metodología del Trueque de Saberes, las Escuelas Cívicas o Escuelas Comunitarias, Pioneras/os de la Esperanza y con eventos culturales educacionales en espacios públicos, Radio Calzada y Lunas Culturales Comunitarias en Parras y Saltillo, Coahuila, y Jiménez, Chihuahua.

Desde nuestros inicios decidimos probar primero las propuestas que les presentábamos a las compañeras de los PGA, por lo tanto, iniciamos con nuestro huerto – granja experimental en la casa comunitaria, donde sembrábamos

las hortalizas y criábamos animales de corral como conejos, pollo de engorda y gallinas ponedoras, logrando también un impacto en nuestra alimentación. Con la intención de siembra y crianza en condiciones semejantes a las que tendrían las mujeres de las comunidades rurales; incorporando

algunas propuestas de mejora en el cuidado de la tierra y el manejo de los animales. Sin embargo, para asegurar un buen resultado, en el caso de los animales de corral, mantuvimos cierta dependencia en los alimentos procesados.

A partir del año 2016, por las condiciones nuestras y de la población en general, decidimos impulsar nuevamente nuestro huerto en la casa comunitaria del CEP-parras, así como un espacio que nos prestan en Jiménez, con la intención de proveernos de alimentos y promover su instalación con los grupos de mujeres de las comunidades y escuelas primarias donde trabajamos. Posteriormente, con la participación en los procesos formativos del Instituto Mexicano para el Desarrollo Comunitario, así como con la Red de Economía Solidaria y el CEAAL – México, nuestras prácticas de educación popular, agroecología y economía solidaria, se fortalecieron.

Una de las apuestas del programa de Lunas Culturales Comuni-

tarias, es invitar a la comunidad participante a conectarnos con la Madre Tierra mediante los ciclos lunares, medir el tiempo como lo hacían nuestras/os ancestros, con la luna y el sol y no sólo con el reloj occidental. Otra invitación es rescatar y promover la alimentación sana. El nopal es un vegetal muy versátil que, desde que ingreso al huerto, se ha mantenido hasta la actualidad, y con el programa de Lunas Culturales, al menos en nuestros procesos, se ha vuelto indispensable. Con nopal elaboramos las Tortillas Artesanales Nixtamalizadas. En el inicio, las tortillas las hacíamos con harina de maseca y nopal, este último cosecha de nuestro huerto. A partir del 2020 decidimos dejar la harina de maseca y avanzar a nixtamalizar el maíz, incorporando, además, acelga, también cosecha de nuestro huerto.

El programa de Lunas Culturales es sustentado por el CEP, los artistas comunitarios, que comparten su saber, talento y tiem-

po, y la comunidad de Parras que asiste; durante el programa les vendemos a los participantes quesadillas elaboradas con tortillas artesanales nixtamalizadas; a la quesadilla se le agrega queso, nopal asado, quelites, acelga, entre otras plantas; también se prepara agua fresca elaborada con plantas medicinales y vegetales, cosecha del huerto, fruta de la estación preparada con limón y sal que se compra o es donada por compañeras de los grupos o la comunidad. Con el recurso de la venta de las tortillas y quesadillas se paga el sonido, renta de sillas y otros insumos necesarios.

También ha servido de foro y plataforma para las compañeras de las comunidades con quienes trabajamos para exposición y venta de sus productos medicinales, como champú, pomadas, cremas, así como otros productos que también preparan para generar ingresos, como pan de acero, champurrado, entre otros.

Al agregar el plus del maíz sembrado y cosechado sin agroquímicos, comprado a compañeros campesinos, nos ha permitido comercializar de manera regular nuestras Tortillas Artesanales Nixtamalizadas, no solamente durante el evento de Lunas Culturales Comunitarias, generando ingresos regulares, así como impactando también en nuestra alimentación, ya que son las tortillas que consumimos; por otra parte, mantener activo el huerto-granja con enfoque y prácticas agroecológicas, ha representado un desafío; de éste vienen acelgas, nopales, plantas medicinales, otros vegetales, huevo, carne de gallina y conejo de consumo regular, que se comparten, truequean y comercializan a vecinos y familiares. Es importante resaltar que las prácticas agroecológicas se extienden hasta los animales de corral, en la actualidad, no usamos alimentos procesados. Aquí se hacen los almácigos de tomate, chile y acelgas que terminarán su ciclo en los jardines o huertos de las compañeras de los PGA, a quienes se les comparten y truequean las plantas. •

Una de las apuestas del programa de Lunas Culturales Comunitarias, es invitar a la comunidad participante a conectarnos con la Madre Tierra mediante los ciclos lunares, medir el tiempo como lo hacían nuestras/os ancestros, con la luna y el sol y no sólo con el reloj occidental.



Evento comunitario Lunas Culturales. Celina Valadez

LOS PILARES DE LA SUSTENTABILIDAD EN TOSEPAN, CUETZALAN, PUEBLA

Amor a la Madre tierra, Koujtakiloyan, producción orgánica y trabajo colectivo



Proceso transgeneracional. Elaboración de papalotes en la Tosepan Kalnemachtilyan.

Herminio García Vázquez Área de producción orgánica,
Cooperativa Tosepan Titataniske herminioarcavi88@gmail.com

Boris Maraón Pimentel Instituto de Investigaciones Económicas,
UNAM maranonboris@gmail.com

La Unión de Cooperativas Tosepan Titataniske, ubicada en la Sierra Nororiental de Puebla, está integrada por 48,000 socios/as, en 9 cooperativas regionales; abarca 29 municipios de Puebla y 6 de Veracruz, y está conformada por "indígenas" masewal y totonacos (78%), y de esta proporción, el 64% son mujeres. Se caracteriza por una estructura de gobierno comunitaria-cooperativa, con una amplia participación en la toma de decisiones.

Nació en 1977 a partir de la lucha por el control colectivo del abasto de alimentos (azúcar) vendidos por coyotes a precios excesivos. Se continuó con la comercialización propia de la pimienta y el café y, posteriormente,

se trató de satisfacer otras necesidades de los asociados: el financiamiento, la vivienda, la salud, la producción orgánica, la formación y educación, y la recuperación de la identidad étnica y cultural.

Se impulsa el Yeknemilis, proyecto masewal de Vida buena, solidario y respetuoso de la Madre Tierra, que va más allá del capitalismo, el patriarcalismo, el racismo y el "desarrollo", como parte de un proceso de recuperación de la identidad, lengua, cultura e historia propias.

Agroecología y economía solidaria

Su propuesta se basa en una cosmovisión de respeto y amor a la Madre Tierra, que coincide con el de la economía solidaria porque el eje central es la vida, la

persona, la tierra, las plantas y los animales, y el trabajo colectivo o ayuda mutua también es fundamental, donde el dinero no es el principal motor.

Esta mirada embona con el modo de producción campesino, donde el territorio es el espacio que sirve para reproducir la vida, el lugar en el que se nace, se crece y se muere. Al sembrar y cuidar a nuestros animales se pide a la madre tierra que provea para obtener nuevas cosechas y sin considerar

ganancias monetarias, sino para reproducir con dignidad la vida personal y comunitaria.

Existen 3 agroecosistemas importantes: Koujtakiloyan, Kaltzintan y Milah, basados en el principio de la diversificación. Buscan crear arraigo, volver a la tierra -considerada un ser vivo y no un recurso explotable- y sobre todo, alimentarse de forma sana. El primero refiere a los jardines de café, donde se cultiva café acompañado de muchas especies de

plantas, para asegurar la obtención de alimentos, medicinas, plantas rituales y ornamentales, árboles maderables, entre otros, destinados al consumo familiar y a la comercialización. Es un policultivo tradicional que favorece un manejo equilibrado de la diversidad (flora, fauna y microbiota). Kaltzintan es el huerto o traspatio, ahí se producen plantas medicinales y de ornato, se crían abejas y gallinas. En la milpa o milah, se acompaña al taol (maíz) con et (frijol), ayot (calabaza), chiltepin, papalo kilit (pápalo), tomat (tomate), yuca, otros kiltmeh (quelites), chile y flores como el cempoalxochitl.

La producción orgánica es muy importante, principalmente para los productos de exportación (café, pimienta y miel), y se logra gracias a muchas acciones colectivas y coordinadas en la cooperativa (inspección interna, dictaminación, inspección externa, certificación) y en la familia (producción/cosecha), lo que permite dar un "alcance" o un mejor precio, que se decide en función de la necesidad, sin dejar de lado el compromiso con la organización. Los procesos de certificación son limitantes y/o excluyentes, debido a normas y estándares internacionales un tanto ajenos a la forma local de producir, y exigen mantener y aumentar la cartera de clientes internacionales interesados en el producto certificado, quienes muchas veces pagan hasta que reciben el producto.

Logros y retos

A pesar de retos como el de la certificación, la organización se ha constituido en un referente en acciones colectivas de defensa del territorio y la vida, y continúa fortaleciéndose con su propia estructura de gobierno, a través de la asamblea y el mandar-obedeciendo. Ha presionado por políticas municipales y estatales, en materia de construcción de caminos y de ordenamiento del territorio, a partir de la autonomía. Va impulsando una economía solidaria con trabajo individual y colectivo para generar ingresos monetarios, a través de la producción y venta de café y pimienta orgánicos en mercados internacionales. Y ha construido una práctica de la sustentabilidad más allá del desarrollo sustentable, buscando la solidaridad entre humanos y con la Madre Tierra, defendiendo la diversidad biológica y cultural.

Sus retos son seguir fortaleciendo la estructura comunitaria-cooperativa de gobierno; la defensa del territorio ante el asedio de proyectos extractivistas avalados por el Estado; una economía solidaria que mejore los ingresos de las familias y pueda retener a los jóvenes para que incrementen el arraigo al territorio y a su identidad. •



El producto es orgánico y de calidad. Discusión en taller de determinación de calidades de café, sede Santiago Yancuictlalpan.

A pesar de retos como el de la certificación, la organización se ha constituido en un referente en acciones colectivas de defensa del territorio y la vida, y continúa fortaleciéndose con su propia estructura de gobierno.

Ecosistema de economía solidaria, una experiencia en Pachuca, Hidalgo. “Aceptamos Tumin”

Claudia Ladrón de Guevara Centro Cultural Ángela Peralta
clauldg9@gmail.com **Celina Valadez Bonilla** Dinamismo Juvenil A.C.
celinavaladez@yahoo.com

Introducción

Comer de lo nuestro para vivir mejor. Con esta forma más lógica y sana de plantear la alimentación, influimos directamente en la producción para satisfacer las necesidades de la población local, comunitaria o territorial, al mismo tiempo que nos conectamos con la naturaleza y con el buen vivir. Alcanzar la Soberanía Alimentaria en el mundo urbano (por ejemplo, huertos de traspatio, verticales y azoteas verdes) pasa, inevitablemente, por un cambio cultural de nuestra forma de consumir. Llevar una alimentación en donde la base sean las verduras, frutas, cereales, leguminosas y semillas puede brindarnos muchos beneficios para nuestra salud, economía y estilo de vida, y también tiene repercusiones positivas en el medio ambiente y la soberanía alimentaria, al ser una de las más sostenibles.

Dinamismo Juvenil y el Centro Cultural Ángela Peralta, como organizaciones aliadas, compartimos valores y causas comunes como el ecofeminismo y la economía solidaria, creemos que la cultura comunitaria, debe estar acompañada de prácticas liberadoras, y de lucha social para frenar la cadena de violencia, saqueo e injusticia. Estamos en Pachuca, Hidalgo, y creemos firmemente que la organización y producción de nuestro consumo es uno de los actos más liberadores en el mercado neoliberal.

Desde la Agroecología

Como organizaciones, nos hemos unido para fomentar en la práctica el respeto a la madre Tierra y sus seres vivos. Desde el 2014 hemos estado trabajando, impulsando talleres de elaboración de huertos para lograr la soberanía alimentaria con perspectiva de género al involucrar a toda la familia. Hemos logrado abrir horizontes para recuperar los grandes saberes ancestrales de la siembra del propio alimento, involucrando a niñas, niños y familias en general. Hemos capacitado a más de 150 familias. Durante los talleres se ha hecho énfasis en la igualdad de derechos de una vida buena de mujeres y hombres y todo lo que esto

implica en expresiones de cariño y cuidado de la familia. También tratamos de impulsar un lenguaje inclusivo en todo momento.

Los talleres se han impartido tanto a niñas, niños y a sus familias. Quienes han logrado iniciar sus huertos verticales o de traspatio, con el apoyo tanto de abuelos como de abuelas y, en algunos casos, como la siembra de frijol que fue apoyado por los papás, esta práctica nos ayudó a analizar sobre el buen vivir en sus hogares, en la escuela y en sus comunidades y cómo, desde su ser mujer u hombre pueden ser parte de la economía del cuidado.

En los talleres también estamos presentando el tema del trueque y su importancia para salir de la carencia, ya que si yo produzco naranjas, puedo truequear mi excedente por jitomates, espinacas, verdolagas, etc. Teniendo una serie de productos para la transformación de nuestros alimentos sin tener que invertir dinero, sino que la fuerza para cubrir nuestras necesidades alimentarias, son nuestros propios productos. Se compartieron recetas de alimentos basadas en plantas. Comer de lo

nuestro y de lo que truequeamos. Se intercambiaron saberes, como por ejemplo: cómo hacer tortillas de maíz y nopal, cómo guisar con espinacas, acelgas, quintoniles, cómo hacer deliciosas ensaladas verdes, así como caldos de hongos y setas. En fin, hay tantas formas de guisar nuestras verduras y hortalizas, tantas formas de nutrirnos sanamente de nuestros huertos, y cómo reconstruimos el tejido comunitario al intercambiar productos y saberes.

Fortalezas desde nuestro Ecosistema de Economía Solidaria

1. La soberanía alimentaria y el nutrirse sanamente desde las plantas que producimos.
2. El trueque, ya sea de producto a producto, de producto por servicio o de producto por saber y viceversa.
3. La transformación de alimentos. El Centro Cultural Ángela Peralta produce: queso vegano, leche de almendras, crema de cacahuete, humus de garbanzo, chiles y verduras en escabeche. Estos productos los oferta en el mercado social tumista.
4. La formación y organización en la práctica. Dinamismo Juvenil ofrece cursos, talleres

y diplomados basados en la Educación Popular, para formar y organizar en la práctica los ecosistemas territoriales de economía solidaria.

5. El impulso del arte y cultura. Transformando el pensamiento colonialista a un pensamiento liberador, al fortalecer los saberes y prácticas comunitarias y el uso de sistemas alternativos al intercambiar productos y servicios (como la moneda social, el trueque, el don). Esto lo hacemos en red, con organizaciones e instituciones locales, como son la Comuna Ecosol de Hidalgo, el Nodo de Economías Transformadoras para comunidades unidas, y con la red del Tumin Tolteca. Las actividades que ofrecemos son: festivales artístico-culturales en articulación con las redes locales, donde se fortalece a lxs artistas alternativos y a lxs productores.
6. También impartimos los siguientes cursos para poder ser sostenibles como organizaciones: de yoga, de guitarra, de zwing, de terapias de salud alternativas y otros que van surgiendo a partir de los intereses de lxs participantes.
7. El uso de la moneda social para el intercambio de productos y

servicios, el Tumin, que es una de las monedas alternativas de México que retoma las prácticas ancestrales para apoyar las economías locales.

Los aprendizajes

Estas prácticas nos abren espacios para crear redes sociales de cuidado y acompañamiento, al compartir las alegrías, tristezas y la vida misma, pero también nos fortalece como comunidad al impulsar redes colaborativas solidarias, donde la fortaleza son nuestros productos, servicios y saberes y no el dinero bancario, así como también fortalecer la cultura e identidad de nuestro territorio donde se impulsa la vida, y el respeto a la naturaleza.

Conclusiones y retos hacia la sostenibilidad

Sabemos por propia experiencia, que la alimentación basada en plantas es suficiente para lograr los requerimientos necesarios para una vida saludable, sabemos que podemos y debemos reconectar con la tierra, con el suelo limpio, con las plantas, las bacterias, los hongos, y en general con todo el ecosistema, y retornar como parte de él en una conexión espiritual, por tanto, debemos regresar a escuchar nuestra intuición, a sentir cómo nuestro corazón nos dice por dónde transitar a una vida de paz sin violencia y con libertad para todos los seres.

Hemos aprendido que en comunidad siempre se logra más y se aprende mejor con la riqueza de los saberes y las experiencia de todas las personas, por eso estamos construyendo un espacio pedagógico colectivo, con baño seco y compostero que alimente el huerto, así como también un jardín para polinizadores con plantas endémicas de la región centro del país, para que contribuyamos al equilibrio con otras especies además de la humana. Estamos diseñando un sistema de captación de agua de lluvia y, finalmente, a través de un huerto urbano, protegido por organizaciones de fomento al trabajo comunitario y local, cultivar plantas medicinales y alimentos básicos y de cuidado, se fomenta la alimentación saludable y compasiva basada en plantas, dando a conocer sus beneficios para todos los seres y el ambiente a través de actividades como degustaciones, clases de cocina, charlas sobre naturaleza animal, feminismo antiespecista, veganismo y visitas al huerto.

Seguiremos impulsando las espirales económicas comunitarias donde se pueda fortalecer la soberanía alimentaria, los mercados alternativos utilizando la moneda social, el trueque y el don, y así acceder a lo que necesitamos para nuestro buen vivir, fomentando los principios y valores comunitarios y de cuidado de la vida y la naturaleza desde una perspectiva de género. •

Los talleres se han impartido tanto a niñas, niños y a sus familias. Quienes han logrado iniciar sus huertos verticales o de traspatio, con el apoyo tanto de abuelos como de abuelas y, en algunos casos, como la siembra de frijol que fue apoyado por los papás...



Taller de construcción de huertos para niñas de educación primaria. Celina Valadez

Producción y el consumo sustentable de alimentos, respaldados por un Sistema de Certificación Participativa



Pastoreo en Granja Cocotla. Granja Cocotla

Ileana Vanessa Ramírez Ríos Sociedad Cooperativa de Productores del Tianguis Orgánico Chapingo vimpervinca@gmail.com
@cooperativatianguisorganicochapingo Comité Sistemas Participativos de Garantía de IFOAM Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica, IFOAM LA americalatina.ifoam.bio

Actualmente podemos garantizar a nuestros consumidores la integridad de los productos que ofrecemos como Cooperativa de Productores del Tianguis Orgánico Chapingo al compartir con ellos nuestro trabajo en las unidades de producción/transformación y hacerlos partícipes en los procesos del Sistema de Certificación Participativa (SCP) o, como en otros países se nombra, Sistema Participativo de Garantía (SPG), que día a día llevamos a la práctica. Dicho sistema nos permite determinar si un producto es artesanal, agroecológico, si está en un proceso de conversión a la producción/transformación orgánica. Una amplia agricultura de cadenas de valor y consumo

verdaderamente sustentable de acuerdo a los principios de la agricultura orgánica (AO) del IFOAM (2023).

1. Principio de Salud: La salud es la totalidad e integridad de los sistemas vivos. No es simplemente la ausencia de enfermedad, sino el mantenimiento del bienestar físico, mental, social y ecológico. La inmunidad, la resiliencia y la regeneración son características clave de la salud.
2. Principio de la Ecología. La alimentación y el bienestar se logran a través de la ecología del entorno específico de producción. Suelos sanos y productivos; el bienestar animal, su ambiente, alimentación y manejo.

La AO debe lograr el equilibrio ecológico mediante el establecimiento de ecosistemas y el mantenimiento de la diversidad genética y agrícola. Quienes producen, procesan, comercializan o consumen productos orgánicos deben proteger y beneficiar el medio ambiente común, incluidos el clima, la biodiversidad, el aire y el agua.

3. Principio de equidad: Este principio enfatiza que aquellos involucrados en la AO deben promover las relaciones humanas de una manera que asegure la equidad en todos

- los niveles y para todas las partes: productores, trabajadores, procesadores, distribuidores, comerciantes y consumidores. La AO debe proporcionar a todos los involucrados una buena calidad de vida y contribuir a la soberanía alimentaria y la reducción de la pobreza.
4. Principio de precaución: La AO debe ser gestionada de una manera responsable y con precaución para proteger la salud y el bienestar de las generaciones presentes y futuras, así como del medio ambiente. La experiencia práctica, la sabiduría acumulada y el conocimiento tradicional ancestral, de acuerdo a nuestras culturas, conservan usos y costumbres válidos, probados a lo largo del tiempo, y hoy, forman parte de las labores realizadas en las unidades de producción.

Desde el 2003, seguimos los principios de la AO apoyados en la Agroecología desde los problemas que ubicamos en las unidades de producción, como son: la erosión del suelo, la falta de agua, la pérdida de biodiversidad, la información, que si bien pareciera estar disponible para los pequeños productores no lo está a primera mano.

Ante ello, la Cooperativa de Productores del Tianguis Orgánico Chapingo propone soluciones prácticas a sus integrantes para promover la fertilidad de los suelos. Construimos capacidades para facilitar la transición de los pequeños productores hacia



Producción de Maguey Pulquero en Hidalgo. Vanessa Ramírez

una AO. Sensibilizamos sobre la necesidad de una producción y un consumo sostenibles. Un SCP brinda garantía creíble y sustentada para sus consumidores. La aplicación de este proceso tiene un costo razonable para el productor ya que él gestiona y participa de su implementación. Esta participación activa es el alma de un SCP-SPG, se traduce en un mayor empoderamiento y también en una mayor responsabilidad. Es importante reconocer el punto donde el trabajo profesional externo se reemplaza por un trabajo interno, voluntario, que significa menos gastos en efectivo, pero se reemplaza por tiempo y compromiso del productor que participa.

Aún con estas recomendaciones ¡un modelo no sirve para todos! Un SCP debe mantener una actitud abierta e inclusiva a las muchas formas en que un sistema puede funcionar. Los grupos que cuentan con un SCP son únicos, son particularmente diferentes, sin embargo, comparten seis elementos básicos:

1. Participación de todos sus integrantes
2. Visión común
3. Transparencia en todos sus aspectos
4. Proceso de aprendizaje continuo
5. Horizontalidad
6. Confianza

Implementar un SCP/SPG en México es importante para fortalecer el trabajo de los pequeños productores. Siguiendo el principio de colectividad donde desde el bien común se apoya el desarrollo de cada productor, que su trabajo cotidiano se valore productiva y socialmente, cada temporada de producción y cosecha, que todo lo que se obtenga sean productos de buena calidad conocidos y valorados por el consumidor.

Un grupo de productores que implementan un SCP/SPG, pueden abastecer la canasta básica de alimentos que una familia requiere. La Cooperativa de Productores del Tianguis Orgánico Chapingo, hemos trabajado en diversificar la oferta de hortalizas, productos cárnicos, la obtención de productos lácteos y alimentos procesados, buscando ser la alternativa de productos orgánicos, naturales y artesanales que nuestros consumidores prefieren y eligen cada día en un mercado tan diverso de opciones de consumo.

Para garantizar la integridad de los productos que ofertamos, el trabajo es respaldado por un Comité de Certificación orgánica participativa, que es responsable técnico de los procesos tan específicos que cada unidad de producción representa. Hoy contamos con socios en distintas zonas de nuestro país, trabajamos en torno a los seis elementos básicos, así como los principios de la AO y la Agroecología. •

Es importante reconocer el punto donde el trabajo profesional externo se reemplaza por un trabajo interno, voluntario, que significa menos gastos en efectivo...

Modelo de inclusión económica para productores de pequeña escala: Programa PIEE-Guerrero

Mayra Guzmán Cruz INCIDE Social mguzman@incidesocial.org
Ana Patricia Rangel INCIDE Social prangel@incidesocial.org

La iniciativa Ciudadana y Desarrollo Social (INCIDE Social), a través del Programa de Inclusión Económica y Empoderamiento de organizaciones sociales y colectivos de las regiones de la Montaña, Costa Grande y Norte de Guerrero (PIEE-Guerrero), se aproximó a un modelo de inclusión económica como herramienta para contribuir al sector rural y promover procesos de cambio, que avancen hacia la equidad y formen un vínculo territorial en el estado de Guerrero.

Este proceso ha sido clave para comprender el enfoque territorial y promover su transformación, sin embargo, aún existen factores culturales, económicos y sociales de las comunidades que dificultan el proceso de manera directa o indirecta. En este artículo se aborda la situación micro-regional desde la relación entre inclusión económica, de las y los productores de pequeña escala, en conjunto con la economía solidaria. Se exponen los motivos del trabajo y se resalta la importancia del proceso de transformación rural en el contexto del cambio estructural progresivo promovido por el Programa PIEE-Guerrero. Posteriormente, se analiza el potencial de la inclusión económica como herramienta de desarrollo y se identifican los mecanismos mediante los cuales es posible ampliar las capacidades de las y los productores de pequeña escala y, cómo esto puede contribuir a un objetivo mayúsculo como el desarrollo de los territorios de manera menos excluyente con las personas y sus entornos.

Modelo de Inclusión económica y economía solidaria como instrumento al desarrollo sostenible

Para iniciar esta reflexión es importante definir ¿qué es la inclusión económica? De acuerdo con RedEAmérica: “La inclusión económica tiene como objetivo transformar los patrones de relación entre productores y consumidores, para mejorar el bienestar de las personas y familias tradicionalmente excluidas, a través de un sistema de conexiones, incentivos y posibilidades para que accedan de forma competitiva, justa y sostenible a los mercados, participen de la

generación de riqueza y puedan tomar ventaja de las oportunidades sociopolíticas del territorio.”

Asimismo, otro de los temas abordados a partir del programa PIEE-Guerrero, por las necesidades imperantes en territorio, es la aproximación a prácticas que estén basadas en la economía social y solidaria, misma que se define como un “modo de hacer economía, organizando de manera asociada y cooperativa la producción, distribución, circulación y consumo de bienes y servicios no con base en el motivo de lucro privado, sino de la resolución de las necesidades, buscando condiciones de vida de alta calidad para todos los que en ella participan, sus familiares y comunidades, en colaboración con otras comunidades para resolver las necesidades materiales a la vez que estableciendo lazos sociales fraternales y solidarios, asumiendo con responsabilidad el manejo de los recursos naturales y el respeto a las generaciones futuras, consolidando vínculos sociales armónicos y duraderos entre comunidades, sin explotación del trabajo ajeno”

De dicha definición se desprenden varios aspectos. Por una parte, las iniciativas de inclusión económica son esenciales para el desarrollo de las y los productores de pequeña escala, porque de esto depende que puedan o no acceder a oportunidades. Y, por otro lado, sin esta mirada de economía social y solidaria, continuaremos viendo a los territorios como lugares para ser explotados por el ser humano sin tomar en cuenta la degradación del ecosistema por estas causas.

Asimismo, las iniciativas de inclusión económica son parte esencial del desarrollo sostenible de un territorio y del proceso de empoderamiento y participación



Taller de mapeo participativo y agroecología. Marcos Cortez

democrática de la comunidad. No es posible pensar en las y los productores de pequeña escala que no tenga una propuesta de desarrollo económico inclusivo y donde los diferentes actores del sector público y privado no adopten prácticas que fomenten su participación en la toma de decisiones o de iniciativas que coadyuven a la mejora de las prácticas, tanto de producción como de consumo, de manera que se contribuya a la sostenibilidad de acciones para la inclusión social y económica de las comunidades. En ese sentido, el enfoque del PIEE-Guerrero implica trabajar en el territorio desde una perspectiva de sostenibilidad, sustentabilidad e inclusión social (para lo cual será muy importante la investigación/acción con perspectiva de género), éstas son centrales del

desarrollo sostenible.

Por lo tanto, es importante mantener estas dos visiones en programas y proyectos, que pongan en el centro los conceptos de inclusión económica y a la economía desde el enfoque de la economía social y solidaria, para no mantener la exclusión que actualmente existe en México y el mundo.

A través del programa PIEE-Guerrero, se realizaron una serie de diagnósticos que ilustraban de manera muy importante las diferentes brechas de exclusión y desigualdad. Por mencionar algunas cifras, de acuerdo con CONEVAL, el estado de Guerrero es uno de los estados con mayor grado de marginación socioeconómica del país. En 2020, el 66.4% de la población se encontraba en situación de pobreza; el 25.5% en pobreza extrema y vulnerable por

carencias sociales; y el 21.7% con el mayor grado de marginación socioeconómica del país.

Esta información fue clave para el diseño y ejecución del PIEE-Guerrero, programa que desde 2019, en alianza con la Unión Europea, fomentó la participación de las y los pequeños productores del estado de Guerrero. A través de él, participaron 95 mujeres y 82 hombres de las regiones de la Montaña, Costa Grande y Norte de Guerrero, con quienes se han trabajado temas de: economía social y solidaria para el buen vivir, soberanía alimentaria desde la agroecología, estrategias para conservar los recursos naturales, igualdad y equidad de género desde la perspectiva de la economía solidaria, y gestión empresarial para las y los pequeños productores. Quienes a través del programa lograron una mejora en las condiciones de vida, condiciones en las que producían, y mejoras en el acceso a las oportunidades educativas encaminadas a la mejora de sus prácticas de gestión y organización.

Por todo lo anterior, uno de los resultados buscados fue la aproximación a un modelo de inclusión económica en el que se retomaran las mejores prácticas visualizadas en la ejecución del programa, así como de los retos encontrados. En este sentido, la inclusión económica se plantea como una fórmula de desarrollo adaptada a las poblaciones rurales marginadas, que permita lograr, de forma duradera, la superación de su situación de pobreza. Su implementación pasa por la adopción de un enfoque territorial, pues las formas de desarrollo económico que visualizamos para ello están pensadas a nivel de micro-regiones, a la vez que se apuesta a construir agentes ciudadanos territoriales que entablen diálogos y negociaciones dinámicas con el Estado.

Los principales hallazgos son: contar con una perspectiva territorial, ya que es un componente clave para las iniciativas de inclusión económica, dado que éstas requieren fortalecer competencias en los individuos, generar capacidades colectivas necesarias para el buen desempeño de cualquier organización (capacidad de planeación y desarrollo de pensamiento estratégico; de diseño y gestión de proyectos; de evaluación y aprendizaje; de presupuestación y control administrativo; de adaptación continua a los cambios). Pero además de las capacidades propias de todas las organizaciones, las iniciativas de inclusión económica requieren de capacidades específicas para el emprendimiento y para la gestión del conjunto de factores clave del proceso productivo, de comercialización, del trabajo entre pares y la generación de capacitaciones, asesorías y fortalecimiento para las y los productores de pequeña escala. •

No es posible pensar en las y los productores de pequeña escala que no tenga una propuesta de desarrollo económico inclusivo y donde los diferentes actores del sector público y privado no adopten prácticas que fomenten su participación en la toma de decisiones o de iniciativas que coadyuven a la mejora de las prácticas, tanto de producción como de consumo, de manera que se contribuya a la sostenibilidad de acciones para la inclusión social y económica de las comunidades.

Reconfiguración agroecológica en Agua Caliente. Alcances y límites de la acción colectiva



Tequio de la Red de Agricultura Urbana de la ZMG y la comunidad de Agua Caliente. EP Cárdenas

Everardo Pérez Cárdenas EPEREC Sociología Rural
eperec.co@gmail.com

En julio de 2022 inicié mi labor en la localidad de Agua Caliente, municipio de Poncitlán, Jalisco, en el marco del proyecto No. 319055 del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). Mi trabajo, desde entonces a la fecha, ha sido implementar un huerto escolar y comunitario en las instalaciones de la Telesecundaria "Adolfo López Mateos". Esto con 3 objetivos: 1) producir alimentos para consumo de las y los estudiantes; 2) socializar entre la población estudiantil, las mamás, papás y tutores, otras

formas de producción agrícola sin agroquímicos; y, 3) colaborar con las y los docentes en la construcción de una nueva pedagogía centrada en el huerto escolar. Si bien, dichos objetivos parten desde un proyecto de investigación e incidencia, estos empiezan a tomar significado al interior de la comunidad.

Agroecología escolar

En este tiempo, estudiantes, docentes y directivos han identificado que el huerto escolar es una herramienta pedagógica y transformadora, puesto que en él se pueden compaginar co-

nocimientos científicos y saberes locales en los procesos de enseñanza-aprendizaje, a la par de que sirve para repensar al sistema alimentario desde adentro y desde la práctica. Más aún, el huerto escolar ha servido para que irrumpieran preguntas de alto valor trasfigurativo: ¿es posible producir nuestros propios alimentos? ¿podemos usar otros insumos que no sean agroquímicos? ¿de dónde vienen los alimentos que consumimos? Cuestionamientos que han surgido en el vínculo con la tierra.

Apoyo mutuo

Las mamás, papás y tutores de estudiantes, principalmente quienes forman parte de la Escuela Campesina articulada en el contexto de la Estrategia de Acompañamiento Técnico en Agroecología del gobierno federal, están revalorizando al trabajo comunitario (tequio) como una forma para fortalecer sus lazos comunitarios, a la par de avanzar en sus actividades productivas. Desde hacer en conjunto los biofertilizantes, hasta intercambiar experiencias con otras Escuelas Campesinas y redes de productores agroecológicos, pasando por la convivencia cotidiana en la labor. En cada uno de estos momentos, la comunidad ha puesto en práctica su solidaridad y cooperativismo. Se reconocen como parte de una colectividad que puede llegar a ser una comunidad de apoyo mutuo.

Ética colaborativa

El intercambio y la reciprocidad han sido prácticas culturales que la comunidad, más allá del proyecto o de la estrategia de acompañamiento, han puesto en funcionamiento para alcanzar sus objetivos. Desde compartir insumos locales para elaborar biofertilizantes de uso común; hasta poner a disposición de la comunidad semillas, tambos para almacenar biorremedios, herramienta de trabajo, y pequeñas áreas de sus casas para realizar talleres y prácticas

agroecológicas; pasando por el diálogo permanente donde los aprendizajes circulan, se socializan y resignifican gracias a la reflexión colectiva.

¿Reconfiguración o transición agroecológica?

Lo que está aconteciendo en Agua Caliente, desde mi perspectiva, es un proceso articulado por 2 momentos en movimiento: 1) la sustitución de agroquímicos por insumos agroecológicos, y 2) la puesta en duda de su historia relativa a la producción de alimentos de forma convencional. Es decir, estudiantes, mamás, papás, tutores, docentes y directivos, están experimentando cierta ruptura tanto en la estructura (modos de producción), como en la superestructura (pautas culturales) que les condiciona su potencialidad como comunidad.

La llamada revolución verde caló profundo en Agua Caliente. El que niñas y niños estén orinando agroquímicos, no es casualidad. Tampoco el que sus cuerpos se estén deteriorando por daño renal. Por ello, desde mi postura, el huerto escolar y comunitario de la Telesecundaria de Agua Caliente puede ser una herramienta transformadora, dado que abre un horizonte de posibilidades, a la par de que puede potenciar la vida misma en su máximo esplendor.

Empero, un límite para la acción colectiva en ciernes es la caída de la confianza, tanto al interior de la comunidad, como entre la comunidad y toda persona externa que busca colaborar en la transformación de su realidad social. Por ello, no queda más que redoblar esfuerzos, buscar alianzas con redes de apoyo mutuo y forjar comunidad desde adentro. Puesto que sólo así es posible que las niñas y niños de Agua Caliente ejerzan sus derechos humanos a la niñez, educación, salud, alimentación y medio ambiente sano. •

Las mamás, papás y tutores de estudiantes, principalmente quienes forman parte de la Escuela Campesina articulada en el contexto de la Estrategia de Acompañamiento Técnico en Agroecología del gobierno federal, están revalorizando al trabajo comunitario (tequio) como una forma para fortalecer sus lazos comunitarios, a la par de avanzar en sus actividades productivas.



Práctica de terrazas con estudiantes de la telesecundaria. EP Cárdenas



Integrantes del colectivo durante una jornada cotidiana. Celeste Cruz Avilés

Sohuame Tlatzonkime: mujeres en la procura de construir un proyecto

Manuela Martínez Martínez, Leticia Martínez Martínez, Celeste Cruz Avilés y León Felipe Arellano Luna

sohuame.tlatzonkime16@gmail.com @sohuame_tlatzonkime @SohuameTlatzonkime

Somos una organización comunitaria diversa que está integrada en su mayoría por mujeres, campesinas, artesanas bordadoras y tejedoras de los estados de Puebla y Oaxaca; también nos integramos a la organización personas que no somos artesanas pero que realizamos tareas en torno a la comercialización, quienes radicamos en Tlaxcala, Estado de México y Ciudad de México.

Nuestro esfuerzo colectivo se identifica con la educación popular y se enfoca en la divulgación de la cultura de los pueblos de las mujeres artesanas, como son: prácticas, identidad, lengua, indumentaria, procesos organizativos, entre otros elementos de los modos de vida rural y comunitaria.

Decidimos trabajar de forma colectiva en el año 2015, fue en ese momento en el que nos animamos a comercializar los productos bordados de compañeras de diversas localidades de Pahuatlán, Puebla. En este esfuerzo se incorporaron integrantes de los municipios de Hueyapan y San Gabriel Chilac; al mismo tiempo participaron de la organización otras que participaban en la logística, transporte, comercialización de los productos y gestión de espacios solidarios para la venta en diversas ciudades del país.

Lo Agroecológico y la Economía Solidaria

Desde la organización se han recuperado algunas prácticas agroecológicas dentro de la lógica de la economía solidaria.

En primer lugar, está la recuperación de la producción de tintes

naturales para el teñido de telas, lienzos, hilos (particularmente de lana); estos tintes naturales implican que en el huerto y la parcela debemos crecer y cuidar árboles que se dan en la localidad, como el nogal, cempoalxochit, sauco, tezhuat morado, capulines, arándanos, muiltle, guayabo, gordolobo, ilite rojo, entre muchas otras. Varias de éstas, junto con otras plantas que también crecen y se cuidan en la milpa, las producimos con la intención de teñir en la producción de textiles.

También desde nuestros huertos, cultivamos para comer y usar en nuestra vida cotidiana. Los excedentes nos sirven para intercambiar y comercializar, tal es el caso del maíz, los frijoles, ayocotes, xocooyoes, chiles, arándanos, calabacitas, chayotes y café altura que producimos en nuestra parcela.

Los productos animales que criamos son pollos, conejos, huevo, patos, puercos, borregos, entre otros. Todos los anteriores los

producimos para autoconsumo en nuestras casas que es una parte importante de nuestra autonomía económica de consumo; sin embargo, para nuestra autonomía económica de producción también procuramos intercambios no monetarios a partir de servicios que brindamos o productos que tenemos para conseguir aquellos que no tenemos.

Un ejemplo de lo anterior es el servicio de atención a la salud (medicina), el cual es retribuido con productos de este tipo, ya que quienes se atienden viven en la comunidad y municipio. Otro ejemplo es cuando tenemos la posibilidad de salir a vender y nos encontramos con bordadoras y artesanas(os) de otras geografías, intercambiamos tintes o incluso productos como ollas de barro, hilos, lienzos, blusas, vestidos, alimentos y muchas experiencias.

En el aspecto del emprendimiento de Artesanías Textiles, podemos mencionar algunas de las dificultades que consideramos importantes. En primer lugar, nuestras prácticas de intercambio y producción son poco sistemáticas, hace falta mucha organización en cuestión de las cadenas productivas, costos y función de los excedentes; en segundo lugar, lo organizativo, ya que, debido al pequeño tamaño de nuestra organización, las funciones y responsabilidades no están del todo delimitadas (todas hacemos de todo).

Algunas reflexiones sobre nuestro caminar

De varias formas y en distintos momentos hasta la fecha, nos hemos interesado en cuestionar las prácticas de regateo, expropiación, explotación, desvaloración, subestimación y discriminación que sufrimos las mujeres que producimos las artesanías textiles; por esa razón siempre reivindicamos que no solo nos interesa vender por vender, sino establecer relaciones y vínculos que generen reflexiones, miradas críticas en torno a las diversas problemáticas que venimos identificando en el tiempo.

Es muy importante enfocar la mirada en el hecho de que

buenas parte de las mujeres que conformamos la organización no aspiramos a migrar a las ciudades, para esto es importante que podamos construir otras condiciones de vida, condiciones que permitan desafiar y quizás romper con las formas sociales opresivas, excluyentes, dominantes del capital.

Las economías del cuidado, las economías domésticas, las economías populares son quizás las primeras cuestiones que nos han permitido mirar a la economía solidaria como alternativa económica, en la que las prácticas de las mujeres están al centro, particularmente los cuidados, así como las actividades y trabajos del hogar.

Lo que falta y lo que viene

Hemos aprendido a trabajar entretejiendo redes con otras organizaciones con intereses y necesidades afines para el fortalecimiento de nuestros proyectos en las localidades de origen y las comunidades que dan cuerpo a nuestras organizaciones, es allí donde consideramos que está nuestra base para construir una propuesta económica solidaria, que cabe decirlo, estamos explorando.

Hemos discutido poco del futuro y las ideas que tenemos de permanencia en el tiempo como sostenibilidad, pero en las acciones a mediano y corto plazo vemos un planteamiento importante de esto, estamos considerando una sostenibilidad desde la pluriactividad en nuestras parcelas y huertos, además de lo que hacemos a partir de nuestra práctica textil. Una estrategia de sostenibilidad que tenemos es la educación de las personas consumidoras, con frecuencia estas personas se interesan y compran a partir de lo que compartimos, como nuestras prácticas de producción y comercialización.

Confiamos en la economía solidaria, la autogestión, la aportación colectiva, en el tequio, en el trueque de conocimientos, en el compartir libremente, y así venimos construyendo formas más justas y dignas de vivir. •



Manuela Martínez muestra su bordado artesanal. Celeste Cruz Avilés

Hemos aprendido a trabajar entretejiendo redes con otras organizaciones con intereses y necesidades afines para el fortalecimiento de nuestros proyectos en las localidades de origen y las comunidades que dan cuerpo a nuestras organizaciones, es allí donde consideramos que está nuestra base para construir una propuesta económica solidaria, que cabe decirlo, estamos explorando.

Como La Laguna... ninguna.

Economía solidaria y salud alternativa



Casa Kotan. Encuentro de organizaciones del Norte. Cortesía del colectivo

Griselda Gámez Escobedo proyectos_populares_alternativos@yahoo.com.mx
Celina Valadez Bonilla celinavaladez@yahoo.com

Nuestro territorio está formado por una laguna con poca agua, en una zona industrializada, conurbada entre Coahuila y Durango, que agrupa a siete municipios y más de 1.400,000 habitantes que emigran del campo a las maquilas, al individualismo, a las correrías... Sin embargo, también va creciendo el feminismo, y va creciendo también la formación de grupos que luchan por los desaparecidos y otras valientes iniciativas como la denuncia y solicitud de que Chermous (fábrica de Cianuro) salga del territorio. También una lucha importante ha sido la contraloría ciudadana del agua, el frente campesino por la defensa del territorio y la vida.

Nuestra experiencia

Proyectos Populares Alternativos A.C., trabaja la salud alternativa en dos casas de salud en Torreón, y en tres ejidos. Sembramos nuestras propias plantas aromáticas y medicinales para desarrollar nuestros productos a base de la herbolaria, hacemos microdosis y tinturas, así como diversas pomadas para el dolor, la circulación y otros padecimientos.

Dentro de nuestra propuesta de salud alternativa tenemos también remedios como ventosas, tronada de anginas, susto, levantamiento de vejiga; manejo de energía, productos naturistas, quiropraxia, acupuntura y masajes terapéuticos.

Los servicios que ofrecemos:

- Contamos con talleres de formación de promotoras de salud alternativa, con duración de un año
- Cursos de nutrición aplicada
- Viajes de recreación y de intercambio de saberes.

Algunos de los resultados

En todos los procesos formativos y recreativos, impulsados por 36 años, hemos dado apoyo emocional y calidez; la fraternidad y el cuidado mutuo están presentes en todas nuestras actividades, de ahí el éxito, pues la misma gente nos recomienda. Atendemos a más de 10,500 personas por año, ahora con la pandemia bajó a 6,800 pero los mismos participantes de los proyectos nos solicitaron que no cerráramos.

Nos alegra ver cómo se confía otra vez en este tipo de terapias, en comer sano y ver la salud como

nuestra responsabilidad, de una manera holística y con sentido común.

La solidaridad con la que trabajamos

Dejamos el cuarenta por ciento de nuestro salario para pagar los gastos de la casa y dar vida al fondo de proyectos. Con este fondo se impulsa:

- Una caja de ahorro y préstamo con 49 socixs
- Apoyos a luchas feministas
- Apoyos al Frente Unido de los Pueblos
- Apoyos para impulsar otros centros de salud alternativa
- Becas educativas
- Apoyo al sostenimiento de Casa Ko'tan
- Cortesías de atención o servicios gratis para personas que no pueden cubrir las cuotas de los servicios
- Apoyo a proyectos alternativos de emprendedoras que pueden impulsar grupos de salud alternativa.



Grupo de promotorxs de salud alternativa. Cortesía del colectivo

Apoyo al colectivo campesino "Las Mercedes"

Empezamos en 1991 ofreciendo bonos entre las CEB's (Comunidades Eclesiales de Base), estos bonos eran de 20, 50 o 100 pesos. Los campesinos las pagaban con el frijol de su cosecha, éramos cuatro ejidos en ese entonces.

Desde el 2011, el objetivo central era no vender las tierras de cultivo y apoyar a sembrar, derribando la idea del crédito impagable, era algo cultural (corrupción y endrogarse para tomar).

Con el transcurso de los años, llegaron industrias al territorio, ocupando grandes cantidades de agua, ofreciendo químicos para la producción, fomentando el monocultivo, impuesto para la venta de la cosecha, entre otras prácticas.

Desde la Educación Popular y utilizando herramientas pedagógicas como la obra de "Tigres y Gatos", así como utilizando lecturas zapatistas, iniciamos un proceso formativo organizativo para ir transformando las realidades de los campesinos.

Se aprovecharon las reuniones y los festejos familiares, para ir consolidando una comunidad campesina alternativa al sistema.

Se desarrolló una estructura organizativa en la comunidad, a base de comisiones, las cuales están obligadas a dar información clara y constante sobre el uso de los recursos, de esa manera, no se permite el robo de quienes manejan los recursos y se incrementa la estima personal al consolidarse la confianza en el colectivo.

En la actualidad, las pérdidas son muy pocas, se ha adquirido maquinaria y tractores con el fondo construido por las mujeres que participan en los proyectos de salud alternativa. Es importante destacar que desde la cultura rural de "el hombre-macho", donde culturalmente el varón es el proveedor y la mujer

sólo atiende tareas domésticas y de cuidado, era difícil asimilar para los campesinos que fueran las mujeres las que estuvieran generando fondos económicos con los que se les apoyaba a ellos, en diversos proyectos.

Se ha hecho un reglamento para que no se repartan los excedentes o los fondos de forma individual, sino que todo lo que se genere pasa al colectivo. Se crea un fondo desde el Colectivo Las Mercedes, con el dos por ciento que se cobra de los préstamos a los diferentes proyectos campesinos, el cual sirve para pagar la capacitación, y el uno por ciento se decide entre todos para el bien colectivo. Por desgracia, en estas comunidades campesinas, todavía se depende de la venta de alimento para los animales a los ganaderos, quienes son una mafia.

Apoyo a Casa Ko'tan

Casa Ko'tan (casa corazón en *tzeltal*), es una casona vieja donde hemos creado un espacio ciudadano, ahí nos reunimos, tenemos talleres, ruedas de prensa, exposiciones, y también, impulsamos el mercadito social.

Ahora, queremos hacer una casa alternativa, donde se capacite en diferentes áreas: cómo hacer huertos urbanos, baños ecológicos secos, entre otras ecotecnias. Ahí también contamos con un comedor comunitario, donde se ofrece comida típica mexicana, saludable y a un precio justo. Es un espacio de encuentro y para degustar deliciosos platillos. En Casa Ko'tan también impulsamos la biodanza, y colectivamente formamos una metodología apoyada en el buen vivir y en la autonomía.

Alcances inmediatos

Es importante destacar que los proyectos de salud alternativa que impulsamos principalmente las mujeres, son sostenibles para nosotras y nuestras familias, y que con el cuarenta por ciento de nuestros salarios apoyamos los proyectos sociales, campesinos y nuevos emprendimientos, principalmente de salud.

Hemos logrado fortalecer la *Economía Solidaria* y ser una muestra clara de que sí es posible lograr la sostenibilidad de nuestras familias al mismo tiempo que apoyamos proyectos sociales y emprendimientos con enfoque solidario, que generan más empleos dignos y que alimentan el fondo colectivo para ir liberando las fuerzas productivas, las fuerzas crediticias y las fuerzas de consumo, a través de la oferta de nuestros servicios de salud.

También es importante destacar cómo se une la *Agroecología* al sistema de *Economía Solidaria*, tanto en nuestras farmacias vivientes, al producir nuestras propias plantas medicinales, como en zonas rurales, donde los campesinos ya están sembrando su propio alimento en sus huertos de traspatio. •



Habitantes de Xaagá, Mitla, Oaxaca, en taller participativo de huerto comunitario. REDESSO 2020

Centro comunitario de aprendizaje

Citlalli Ojeda Salinas Red de Economía Social Solidaria de Oaxaca (REDESSO) redessoax@gmail.com

A manera de introducción

La RedESSO, Red de Economía Social Solidaria de Oaxaca, es un colectivo del sector social en el estado de Oaxaca. Se creó en el 2020 con la misión de contribuir en procesos transformadores colectivos, en los ámbitos social, económico, ambiental, de impacto local y regional, mediante la implementación de estrategias, vinculación de asociaciones y articulación de acciones o proyectos que fomenten la economía social y solidaria.

Una de las localidades en donde se ha tenido participación es la comunidad de Xaagá, San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca, realizándose un diagnóstico durante el año 2020 para la viabilidad de proyectos que coadyuvaran en la solución oportuna a necesidades de la población, basándose en los diversos valores y principios de la Economía Solidaria.

El proyecto impulsó la economía solidaria y la soberanía alimentaria desde un enfoque

agroecológico, a través de la implementación de un huerto comunitario como referencia, para replicarse en los hogares de las familias beneficiarias.

Derivado de la priorización de acciones, cara al diagnóstico previo, se estableció el objetivo de crear y establecer un “Centro de Aprendizaje” en esta localidad, teniendo como objetivo principal el generar un espacio de intercambio de saberes, para fortalecer sus procesos de autonomía, fomentando colaboración, confianza, solidaridad, comprensión y ayuda mutua, y contribuir al desarrollo comunitario.

Espacio para desarrollar talleres como huertos de traspato en los que se pudieran fortalecer los conocimientos previos y adquirir otros nuevos, cultivar hortalizas y hierbas que les permitiera a las personas mejorar la disponibilidad de alimentos limitados.

Para ello, fue necesario concientizar a lxs participantes sobre temas de agroecología a fin de que visualizaran que esta forma de cultivo sería lo

oportuno en el contexto de la contingencia, y más sustentable en el tiempo.

Logros y aprendizajes

Se realizó un pequeño huerto comunitario donde se compartieron las responsabilidades tomando en cuenta la participación, cooperación y el compromiso de cuidar la siembra, regarla e informar a lxs participantes de los avances en el crecimiento. Para ello, primero se organizó un grupo integrado por representantes de al menos 10 familias, quienes se organizaron para proponer una pequeña parcela en la que se realizarían los talleres y la implementación de la metodología de siembra de hortalizas, para que después, cada integrante replicara la dinámica con sus respectivas familias. El proyecto se desarrolló en tres etapas principales:

1.- Sesión de sensibilización

En esta sesión se implementó un taller participativo para identificar la percepción de su comunidad, evaluación de principios teóricos, identificación de saberes previos, la preparación del abono y la siembra en tres semilleros de rábano, chile, cebo-

lla, cilantro, calabacita y zanahoria. Dichos semilleros quedaron a cargo de 3 responsables que cuidarían de ellos por 15 días para que en la siguiente sesión fueran trasplantados los brotes.

2.- Siembra y trasplante de semillas

En un segundo taller se realizó el trasplante de semillas germinadas y la siembra del huerto comunitario. Se implementaron técnicas sencillas y se colocaron dos camas para comparar la cosecha con abono orgánico comprado y uno sin el mismo, incentivando con ello la producción de los propios insumos para mejorar el suelo. Una vez definida el área para su implementación, se preparó la tierra para trasplantar las semillas ya germinadas.

3.- Cuidado y seguimiento

La tercera etapa se realizó con la búsqueda y autogestión de semillas, integrándose algunos paquetes iniciales, que constaban de un semillero y semillas de brócoli, betabel, rábano, epazote, perejil y calabacita de bola. Se generó a su vez una calendarización de visitas y reuniones con el fin de fortalecer los saberes y evaluar un eficiente cultivo bajo condiciones amigables con el ambiente.

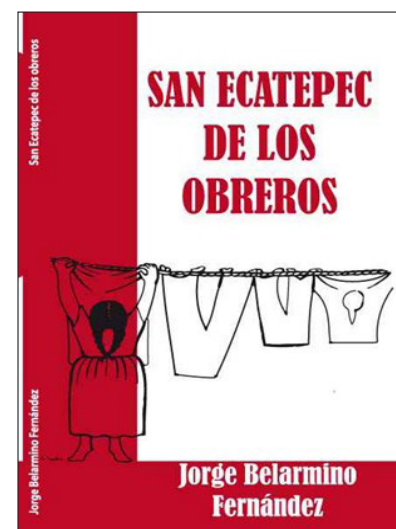
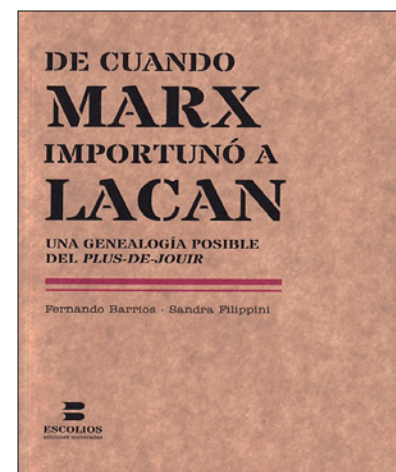
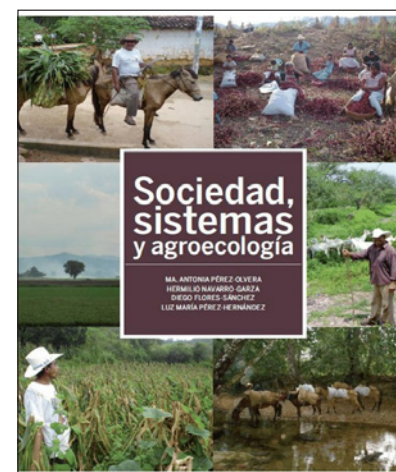
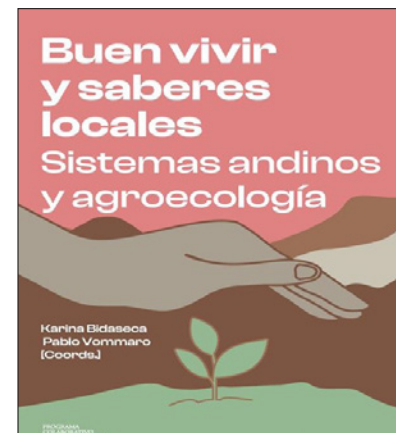
Finalmente se realizó una convivencia con lxs participantes y familias, quienes compartieron impresiones y retroalimentación tales como: “me gustó la paciencia y la forma en que nos explicaron las facilitadoras la forma de cultivo”, “no conocía nada de cultivos, pero me interesó desde que hicieron la convocatoria”. Así mismo reconocieron que el trabajo en equipo es más fácil de sobrellevar para ver acciones inmediatas.

Conclusiones y retos

El grupo organizador concluye que en este proyecto hubo una respuesta favorable, principalmente mujeres y jóvenes, quienes de manera entusiasta realizaron las actividades y aportaron sus saberes en todas las dinámicas, así mismo a partir del fomento del tequio y la ayuda mutua se entusiasmaron contagiando a otrxs pobladores de la comunidad, sensibilizando a las autoridades locales con su ejemplo para poner en práctica el fortalecimiento del “Centro comunitario de Aprendizaje”.

La autogestión y la apropiación de los proyectos son la mejor semilla hacia la continuación y consolidación de los mismos, sin embargo, es importante la guía y la automotivación de lxs actores claves dentro de lxs participantes para dar seguimiento o crear nuevas iniciativas, existiendo un enorme reto de compromiso y educación al respecto. •

AGENDA RURAL



Espacio para desarrollar talleres como huertos de traspato en los que se pudieran fortalecer los conocimientos previos y adquirir otros nuevos, cultivar hortalizas y hierbas que les permitiera a las personas mejorar la disponibilidad de alimentos limitados.

LA TRAJINERA DEL CONOCIMIENTO

Flor de cocosa y la economía social y solidaria

Antelmo García Hernández Integrante del colectivo La Trajinera del Conocimiento @trajineradconocimiento antelmogarciah@gmail.com

La flor de cocosa es una pequeña flor silvestre de 5 pétalos, de color amarillo y aromática; en el mes de octubre adorna parte de las chinampas en Tláhuac y colorea las faldas de la sierra de Santa Catarina. El colectivo familiar la Milpa del Abuelo, recolecta como una práctica familiar anual la aromática flor, que en pequeños racimos vende a las afueras del mercado de San Francisco Tlalisco en la alcaldía de Tláhuac. La comunidad los compra para adornar junto con el cempasúchitl las ofrendas y las tumbas de los difuntos en las celebraciones de día de muertos.

Pese a los estragos de la urbanización acelerada en el campo y a las aspiraciones de su población, es un ciclo que sigue cumpliéndose, como la bendición de las semillas que algunos chinamperos llevan a la iglesia de San Pedro Tláhuac para dar inicio al nuevo ciclo de la siembra del maíz. Las aglomeraciones de crisis socioambientales invisibilizan cada vez más las pequeñas economías campesinas que resisten con sus espantapájaros frente a los nuevos asentamientos humanos irregulares, como si quisieran conjurar los horizontes de futuro asfaltado.

La Agroecología, la Economía Social y Solidaria requieren dialogar, conocer y reconocer que esas circularidades perviven en los territorios bioculturales, para provocar esos agenciamientos locales y enfrentar los momentos de crisis socioambiental que viven nuestros territorios campesinos y biodiversos.

Los cinco pétalos de la flor de cocosa son metáforas de resistencia, cinco ejes de nuestro grupo de trabajo identificados con las abejas, maíz, agua, tierra y axolotl (*ambystoma mexicano*). Cada pétalo-eje es resultado de una

praxis enamoradora en territorio chinampero, cada pétalo es un proceso de estudio, prácticas y reflexiones que ha permitido sistematizar nuestras experiencias, destacando los porqués y paraqués de nuestro pisar en chinampas y de nuestras resistencias productivas.

Nuestra historia está atravesada por el abandono de la siembra de maíz, en la medida en que se fueron haciendo presentes los vagones de la línea doce del metro, y de manera paralela algunos de nuestros amigos chinamperos envejecían y morían. En el paraje de Temalacatitla, en la chinampería de Tláhuac, sucedió que las hijas de la familia Hernández Gaspar trasladaron su cuidado familiar a las chinampas con la producción, transformación y comercialización de la miel cuando los varones dejaron de sembrar el maíz. Ahí encallamos en nuestra *Trajinera del Conocimiento* y desde entonces nuestras tareas de reactivación chinampera ha sido en clave femenina y con abejas.

En tanto, en la indagación lacustre imaginando nuevas formas de cooperar, nuestras certezas se territorializaban, el concepto de que en el centro de la economía social y solidaria debería estar el ser humano se encontró con la circularidad de una persistente economía campesina, de fuerte simbolismo y que nos mostraba los grandes laberintos evolutivos de humanos y chinampas, el concepto de un sujeto como centro de la Economía Social y Solidaria cambió, porque ese centro no podía concebirse sin el paisaje y toda la compleja red de misteriosa vida que nos abrazaba y daba el respirar cognitivo y sentimental.

Ante el olvido de los hijos de los chinamperos de la actividad agrícola, nuestra molecular historia colectiva se plantea el reto de construir un diálogo permanente



Siembra de maíz. Trajinera del Conocimiento

del conocimiento tradicional con la agroecología, donde la construcción del sujeto biocultural es con la reactivación y cuidado de las chinampas y sus actores. Un pensar y sentir haciendo.

Hemos iniciado un proyecto de difusión denominado *El axolotl en busca de su lago*, con talleres de lombricomposta, elaboración de productos a base de miel, con información sobre las chinampas en primarias, plazas y escuelas de nivel superior para transmitir la necesidad de que se sumen y se adscriban a la defensa y difusión de los valores e importancia de rehabilitar nuestros cuerpos lacustres.

A la par, hemos iniciado el proyecto conceptual de apertura de un apantle (hilera de agua) con herramientas muy empíricas para estudios batimétricos en el canal adjunto a la chinampa, estudios de niveles con dron, organizando gestiones con instituciones, colectivos y amigos que quieran construir conocimiento para la reactivación chinampera y lograr la apertura de un sistema de canales que en el pasado se perdieron y poder contribuir a la reactivación chinampera recobrando la imagen lacustre con biofiltros que limpien el agua y puedan vivir los axolotls, fortalecer la producción de las plantas nectaríferas, garantizar el riego para el maíz reduciendo las incertidumbres de las irregulares lluvias, profundizar en los estudios del agua y la tierra apostando al tequio de conocimientos compartidos.

Nuestro punto de encuentro es la tienda de la cooperativa *Apiario Atotolco*, en la colonia Santa Cecilia en San Pedro Tláhuac, donde no sólo es un punto de comercialización de la diversidad



Axolotls en el jardín Santa Cecilia. Trajinera del Conocimiento

de productos elaborados a base miel, sino un punto de diálogos y suma de saberes y organización de tequios.

Para cerrar este texto, *El axolotl en busca de su lago* se une a la solicitud a la comunidad ejidal para que no lotifique su ejido y puedan rehabilitar el viejo lago de Chalco, hoy conocido como las lagunas de Tláhuac-Xico, conservando la propiedad social, con justicia social como la única garantía para la supervivencia de la vida en este rincón de la Ciudad de México de enormes potencialidades para la agroecología, la restauración, una

nueva gestión del agua y la organización de la economía social.

Proponemos una economía social y solidaria con visión de territorio como una de las tantas formas y conceptos que se suman a las resistencias históricas de los bienes naturales y culturales de estos pueblos chinamperos, una agroecología con memoria comunitaria para democratizar y enriquecer los saberes sumando como sujetos de esa solidaridad económica al patrimonio natural, cultural y ancestral, porque la comunidad son también las chinampas. •



Niña dibujando Axolotl, jardín Santa Cecilia. Trajinera del Conocimiento

Ante el olvido de los hijos de los chinamperos de la actividad agrícola, nuestra molecular historia colectiva se plantea el reto de construir un diálogo permanente del conocimiento tradicional con la agroecología, donde la construcción del sujeto biocultural es con la reactivación y cuidado de las chinampas y sus actores. Un pensar y sentir haciendo.



Obra de Gregorio Méndez Nava (+) pintor masewal. Felicitas Meléndez Mateo

El pueblo masewal y el Yeknemilis: Vida Buena

Aldegundo González Álvarez *goalde@gmail.com* Acompañante de procesos organizativos en el territorio

“Desde el territorio ancestral del Pueblo Masewal”

El pueblo masewal habita en diferentes comunidades en los que la división administrativa actual denomina Sierra Nororiental del estado de Puebla. De acuerdo a García Martínez, sobre este territorio ancestral se asientan actualmente los municipios de Tlatlauquitepec, Zacapoaxtla, Cuetzalan, Yaonahuac, Hueyapan, Nauzontla, Xochitlán y Yancuitalpan. El origen del pueblo masewal o nahua se remonta al año 1175, fecha en que culmina la migración Teochichimeca-Tlaxcalteca que dio origen al pueblo masewal. A partir de esta fecha se configura un nuevo altépetl en la región que habitamos actualmente.

¿Qué significa masewal?

Originalmente, los *masewaltin* formaban la clase mayoritaria en la sociedad azteca: la de los agricultores y artesanos. Su nombre viene de *maseua* (merecer), porque podían merecer de los dioses haciendo sacrificios propios a sus dioses tutelares, lo que no podían hacer los esclavos. Poseían la tierra y los recursos en común, a diferencia de los campesinos europeos que vivían en la tierra del señor. Honraban a sus dioses, que representaban a las fuerzas de la naturaleza, a la dualidad de géneros, al tiempo, a fenómenos naturales, etc. Desde la época colonial, el nombre “masewal” fue traducido impropriamente por vasallos, copiando el modelo europeo. Y luego, en

el español de México, *maceuales* fue sinónimo de miembros de las clases bajas, sin referente cultural (incultos).

Para el pueblo masewal contemporáneo, la palabra tiene una connotación étnico-cultural, sin referencia a la clase social. Se opone a *koyot*, *koyomeh*, (extranjero, no indígena). La palabra *masewal-tahtol* designa el idioma náhuat. Sin embargo, tradicionalmente la palabra masewal tiene también un sentido más amplio, para referirse a otros grupos originarios: *In tutunaku no masewalmeh* (los totonacos también son masewalmeh). Derivado de la historia del pueblo masewal, presento una definición sintetizada del ser masewal:

Mujer y Hombre libres, orgullosos de su identidad y de su territorio; con pensamiento libre y libertad para crear nuevas formas de organizarse y honrar sus deidades con base a sus creencias (el sol, el agua, el fuego, la madre tierra). De esta manera, desde el año de 1175 el pueblo masewal habita este territorio ancestral reproduciendo su cultura de distintas maneras. A pesar de todas las adversidades libra-

das a través de los siglos, las y los masewalmeh se reinventan, sueñan, y caminan hacia el Yeknemilis (*vida buena*).

¿Cómo hemos ido reflexionando en torno al Yeknemilis?

En el 2002, varios promotores, directivos y asesores de la cooperativa Tosepan deciden llamar Yeknemilis A.C. a una nueva organización. Desde esta fecha se viene recuperando y reflexionando en torno al concepto de Yeknemilis, que en las primeras traducciones se empleaba como “vida digna”. Sin embargo, para evitar la confusión con los usos desarrollistas y clientelares que da el Estado a la palabra “dignidad” en los discursos con que instrumenta programas como “piso digno”, “techo digno”, donde se olvida que lo que tiene que estar en el centro es la dignidad de las personas, se decidió que en adelante traduciría Yeknemilis como “vida buena”. Yek significa “puro, verdadero, bueno”, y nemilis significa “Vida”; es por ello que la palabra se traduce al español como “Vida Buena”.

Un momento importante de este proceso ocurrió en los talleres que tuvimos de junio a diciembre de 2016, derivado de las asambleas de los pueblos. En los cuales, in-

tegrantes del pueblo masewal reflexionaron sobre sus sueños para su territorio en los próximos 40 años. Fue en este espacio cuando aparecieron las reflexiones más profundas sobre el concepto, algunas de las cuales se comparten a continuación:

“Tenemos nuestro propio sistema educativo masewal que está orientado para educar en el ejercicio del Yeknemilis, en la identidad y solidaridad comunitaria masewal. Se basa en el saber local, en diálogo con otros saberes que responde a los principios, valores y el amor a la naturaleza con amplio respeto a las costumbres que nos identifican como pueblo originario y fomenta el trabajo cooperativo...” (Documento Soñándonos en el territorio en los próximos 40 años, 2017). Como resultado del proceso, este documento dio pie a la construcción del código masewal.

¿Qué dicen los jóvenes masewal respecto al Yeknemilis?

“Para mí la palabra Yeknemilis lo considero como Vida Buena... ya que para poder andar o poder vivir en nuestro planeta tierra necesitamos tener una buena vida. ¿A qué me refiero? Me refiero a tener una buena salud, armonía, bienestar en la familia, estabilidad económica, social, entre otros, pero también para poder vivir bien y sanamente necesitamos de los seres vivos (plantas y animales) pero también ellos de nosotros, con acciones benéficas para ambos en donde el hombre defenderá lo que tiene alrededor, y de ello, él podrá obtener su alimentación para su familia, además de un recurso económico a través de algunas plantas comestibles. En resumen, Yeknemilis lo considero como una relación de nosotros mismos con lo que tenemos a nuestro alrededor para una vida estable y sana” (Miguel Ángel Vázquez Diego, 2019).

“Yo creo que Yeknemilis se refiere a un concepto de Vida Buena para cada uno de nosotros, es decir, el poder vivir sólo de lo que la naturaleza nos da. Por ejemplo, producir nuestros propios alimentos, desde el maíz para nuestras

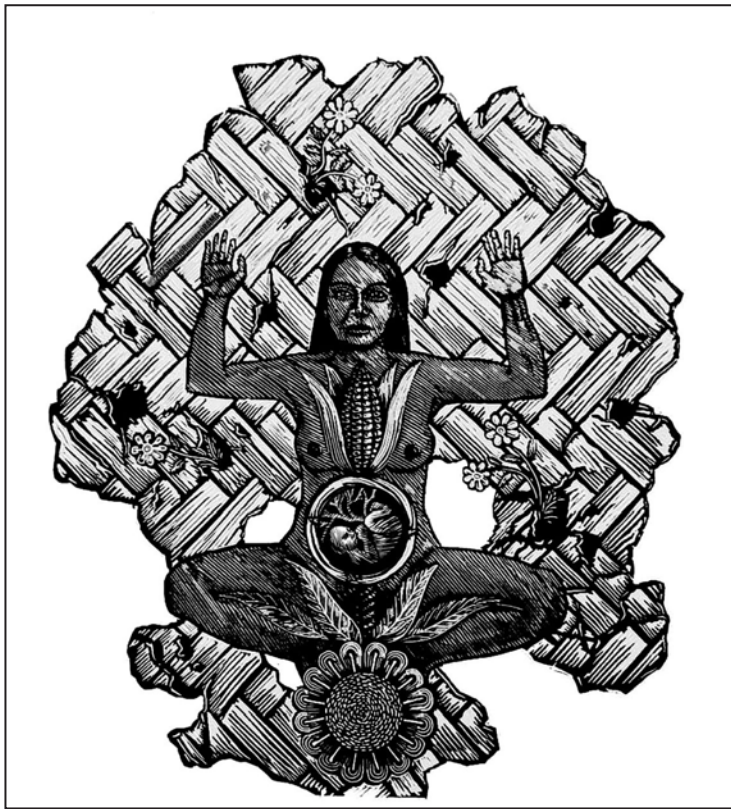
tortillas, algunas hortalizas para nuestra comida, al igual que frutas. De esta manera producimos en la tierra, no compramos alimentos enlatados que vienen de otros lugares. Con esto hacemos dos cosas muy importantes: no contribuimos más a la contaminación, ya que son las grandes industrias donde se producen muchos productos de lo que nos venden, todo su proceso contamina mucho el ambiente, y a su vez, nosotros consumimos cosas sanas, naturales, que no afectan nuestro organismo, pues no contienen ningún químico; también hay cosas que no podemos producir nosotros mismos, pero que son necesarias, entonces tenemos que comprarlos aquí en nuestra comunidad. Y así, podemos ayudarnos de todas las cosas que hay, y podemos trabajar con la naturaleza, por ejemplo, por mencionar una: la cría de las abejas meliponas, éste es un trabajo que viene de mucho tiempo atrás, no requiere de ninguna intervención química o maquinaria; es algo sencillo y natural, la cosecha la miel es un producto natural y con propiedades muy buenas. Lo podemos vender y con eso comprar lo que no podemos producir, lo que nos haga falta o podamos ayudarnos económicamente. Yeknemilis es todo un ciclo, un proceso de vida sana, saludable y en conjunto con la Madre Tierra” (Guadalupe Julián Hernández, 2019).

En alguna reunión en el territorio ancestral hace aproximadamente una década, un funcionario preguntaba a un grupo de representantes de organizaciones ¿y ustedes... por qué insisten en trabajar de forma organizada? La respuesta que dieron en aquel momento fue: “Nuestros antepasados habitaron este territorio, lo defendieron, buscaron alternativas y es gracias a eso que nosotros estamos aquí, entonces nosotros queremos que nuestras futuras generaciones encuentren en este territorio las condiciones para seguir habitando en él, queremos que nuestras milpas nos sigan brindando el sustento diario, que nuestros cafetales produzcan, pero también queremos precios justos. Soñamos con tener hogares sostenibles... en síntesis, lo que buscamos construir, es un proyecto de Vida Buena” (estas respuestas reflejan la filosofía del Yeknemilis).

Con las reflexiones anteriores observamos cómo se viene generando la resignificación de conceptos desde el pueblo masewal, el cual sigue apostando en sus modos de sostener la vida en el territorio mediante el fortalecimiento de la organización, poniendo en el centro los principios masewal para hacer frente a los retos actuales y futuros. •

Mujer y Hombre libres, orgullosos de su identidad y de su territorio; con pensamiento libre y libertad para crear nuevas formas de organizarse y honrar sus deidades con base a sus creencias (el sol, el agua, el fuego, la madre tierra). De esta manera, desde el año de 1175 el pueblo masewal habita este territorio ancestral reproduciendo su cultura de distintas maneras.

La partería tradicional como expresión de autonomía y autodeterminación ante el anteproyecto de Norma Oficial



Mario Arturo Romero Aguilar RAMA

Cristina Galante, Amparo Sevilla y Fanny Escobar

El Centro Nacional de Equidad de Género y Salud Reproductiva de la Secretaría de Salud anunció la elaboración del anteproyecto de “Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-XXX-SSA-2023 para el ejercicio de la partería tradicional, comunitaria y profesional. Criterios para la regulación de las salas de labor, parto y recuperación”. Aunque aún no se conoce el contenido de dicho anteproyecto, varias preguntas surgen de manera inevitable: ¿la Secretaría de Salud tiene la facultad de regular la partería tradicional y las expresiones culturales que de ella devienen? ¿es posible asimilar la partería tradicional con la partería profesional? ¿qué se entiende

por partería comunitaria? ¿qué tienen que ver las salas de labor, parto y recuperación con la partería tradicional y comunitaria?

Las parteras tradicionales son mujeres que preservan una herencia colectiva arraigada a sus territorios y ese legado es parte de su patrimonio biocultural. Parteras, llamadas también madrinas o abuelas, son mujeres en contacto con los misterios de la vida, encargadas de una misión designada por la divinidad, depositarias de los ritos de recibimiento del nuevo miembro de la comunidad, intermediarias esenciales entre los que han andado el camino y los que recién llegan, entre espíritu y materia, maestras de los elementos, guardianas de la naturaleza. Mujeres de respeto, de valor y

conocimiento, envueltas en símbolos culturales que las unen a su comunidad y a las mujeres que la buscan por medio del idioma, la vestimenta, los antepasados y espíritus en común. Su forma de acompañar incluye códigos reconocidos y compartidos a nivel comunitario, donde cada persona tiene una función específica y sabe qué esperar de la otra. Mujeres de experiencia y de sabiduría heredada de generación en generación, de valor y autoridad reconocida por sus pares, acreedoras de la confianza otorgada por las mujeres y sus familias. Confianza y autoridad que refuerzan el vínculo con cada mujer, una relación de solidaridad que da fuerza y tranquilidad. Su presencia y acompañamiento abarca una esfera de la vida mucho más amplia de la que puede cubrir una institución que ofrece sólo asistencia técnica.

La obstetricia transformó lo que había sido un espacio sólo de mujeres, y paulatinamente ha implementado mecanismos de control para limitar la actividad de las parteras, como las campañas de desprestigio que las tachan de ignorantes, peligrosas, sucias e inferiores. El anteproyecto de norma anunciado, parece ser un paso más hacia la extinción de la partería tradicional. Querer regular su ejercicio presupone que las parteras tradicionales pertenecen al Sistema Nacional de Salud y, con ello, el Estado mexicano niega que la partería tradicional forma parte de los sistemas de salud de los pueblos y comunidades indígenas, afromexicanas y equiparables de nuestro país. Además, parece ignorar que la medicina tradicional está protegida por tratados internacionales en materia de derechos indígenas como el Convenio 169 de la OIT, así como por el Artículo 2º

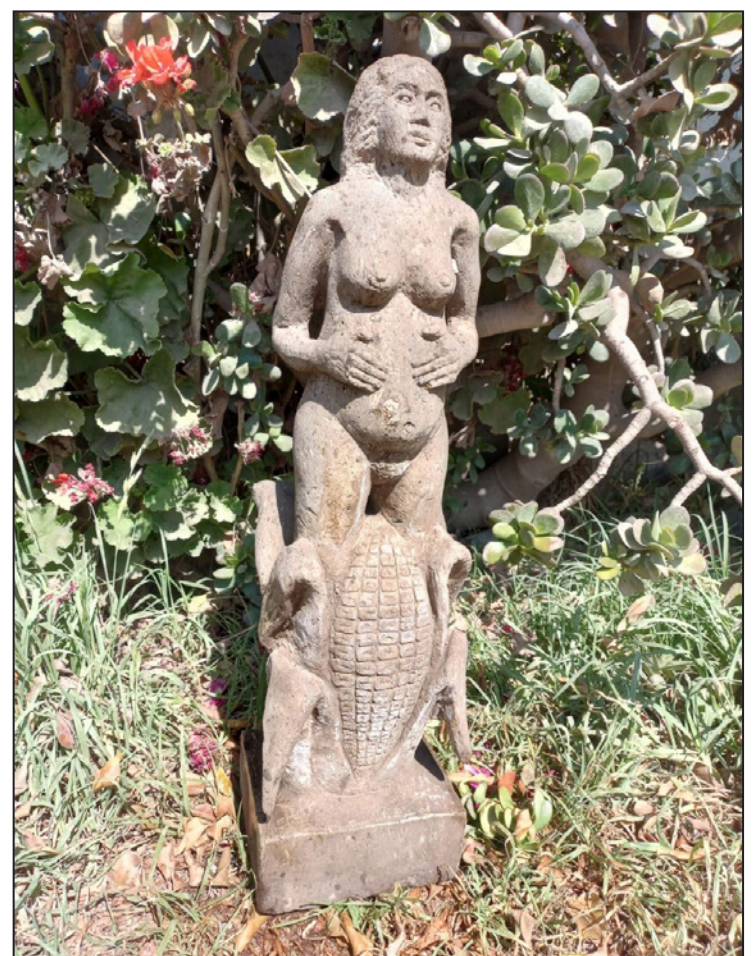
de nuestra Carta Magna, el cual mandata que se le debe concebir desde “la esencia de la identidad indígena”, desde su cultura. Por ende, el ejercicio de la partería tradicional es un derecho cultural vinculado al reconocimiento de la libre determinación y la autonomía de dichos pueblos.

La lógica médica del sistema oficial de salud es distinta a la cosmovisión de los múltiples sistemas de salud de los pueblos citados. Si se aprueba la norma en cuestión, las parteras tradicionales tendrán que seguir protocolos y reglamentos técnicos que pondrán en riesgo sus saberes y prácticas ancestrales. Desaparecer un sistema de conocimientos representa un ataque a la integridad cultural y forma parte de un proceso de asimilación forzada iniciado muchas décadas atrás; todo ello se traduce en etnocidio.

La elaboración del anteproyecto en cuestión presenta, además, serios problemas de procedimiento. El primer paso fue la conformación de un Grupo de Trabajo al que fueron invitadas algunas parteras tradicionales, bajo cri-

terios de selección desconocidos. La Convocatoria se basó en la Ley de Infraestructura de la Calidad (DOF 01/07/2020), la cual exige que los integrantes del Grupo citado aporten datos técnicos que no forman parte de la práctica habitual de las parteras tradicionales. Los integrantes del Grupo tuvieron que firmar una “Carta Compromiso de Confidencialidad” que incorpora, en el caso de las parteras indígenas, una regla de excepción que indica que “podrán consultar con sus comunidades”. Las parteras también firmaron un “formato de acreditación” en el que anotaron el grupo, organización, colectivo o comunidad que representan. Como bien se puede observar, hay una contradicción entre la obligación de guardar una “estricta confidencialidad” y el “permiso otorgado” para consultar al colectivo al que pertenecen. Además, se pretende delegar a las parteras tradicionales el cumplimiento de la consulta obligada que le corresponde al Estado mexicano, lo cual significa un grave riesgo de simulación.

Con base en lo anterior, resulta evidente que el anteproyecto de la NOM en cuestión debe ser replanteado en el sentido de eliminar (tanto en el título como en el contenido) todo aquello que pretenda regular el ejercicio de la partería tradicional y comunitaria. En su lugar, sería conveniente que se regulara el ejercicio del personal adscrito al Sistema Nacional de Salud en torno a evitar las malas prácticas que hasta el momento se observan en su interacción con las parteras tradicionales como, por ejemplo, la imposición epistémica, la subordinación, la discriminación y el racismo. •



Mario Arturo Romero Aguilar RAMA

Las parteras tradicionales son mujeres que preservan una herencia colectiva arraigada a sus territorios y ese legado es parte de su patrimonio biocultural. Parteras, llamadas también madrinas o abuelas, son mujeres en contacto con los misterios de la vida, encargadas de una misión designada por la divinidad, depositarias de los ritos de recibimiento del nuevo miembro de la comunidad...

Cafecultura, innovación rural y turismo en el sur mexiquense

Daniel De Jesús Contreras y Fernando Barrueta Rendón

Aunque no lo pareciera, en el Estado de México se cultiva, procesa, comercializa y consume café. Gracias a las bondades del clima y a las condiciones geográficas, en la entidad mexiquense la cafecultura se desarrolla en los municipios sureños de Amatepec -el principal productor-, Tlatlaya, Tejupilco, San Simón de Guerrero, Sultepec, Almoloya de Alquisiras y Temascaltepec.

A nueve kilómetros de la cabecera municipal de Temascaltepec se localiza la comunidad de San Andrés de los Gama, un pequeño poblado cuyas actividades principales giran en torno a la producción agrícola, destacando el cultivo de frutales (durazno, guayaba, aguacate, granada), tomate verde, jitoma-

te, pepino y calabaza. San Andrés de los Gama es sinónimo de café de buena calidad; la reputación territorial de este grano es bien conocida a nivel regional, nacional e, incluso, internacional. Existen tres fincas principales: Finca Barrueta, Finca La Lomita y Finca La Ilusión. Esta última, propiedad del señor Federico Barrueta y familia, ha destacado por llevar la cafecultura local a otro nivel, basándose en el conocimiento tácito, en la experimentación, en la generación de alianzas estratégicas con actores externos al territorio, en el asociativismo con productores locales y en la labor social que realizan.

Es bien sabido que, en general, el campo mexicano atraviesa desde hace algunas décadas por períodos permanentes de crisis

socioeconómicas. Las migraciones de los entornos rurales, ante la ausencia de oportunidades suficientes de empleo, hacia núcleos urbanos son una muestra clara de ello. En las instituciones académicas y en algunos organismos públicos, tanto nacionales como supranacionales, se ha insistido en la necesidad de comprender la ruralidad más allá de lo agrícola y en la implementación de estrategias para dinamizar el agro a través de procesos innovadores que rompan con el estereotipo de la ruralidad aletargada, pobre y marginada.

En este marco, Finca La Ilusión representa un interesante laboratorio social y territorial donde se aprecian diferentes acciones de un constante proceso de innovación rural. La finca ha destacado por el desarrollo de una cultura del café distinta a la tradicional. Cuenta con un pequeño banco de germoplasma de tres especies y más de 60 variedades de café, siendo las más reconocidas: bourbon, caturra, típica, entre otras. En esta finca constantemente se exploran nuevas técnicas, como fermentados controlados y sin aire, lo que resulta en unas características sensoriales muy apreciadas en el segmento de los cafés de especialidad; igualmente, se han implementado nuevas formas de comercialización, como el empaquetado en *drippers* o nuevas formas de consumo, como las infusiones de flor de café. Esto le ha valido a Don Fede y a su finca im-



Recorridos por los cafetales con "Don Fede". Fernando Barrueta Rendón

portantes reconocimientos, como cuando participó en el concurso Taza de Excelencia durante cinco años consecutivos en los que logró estar entre los primeros diez lugares a nivel nacional. Actualmente, su café se comercializa en Estados Unidos, Corea, Alemania, Francia y Emiratos Árabes.

Otros elementos de innovación rural son las visitas que ofrece la finca. Se trata de viajes al origen del café, recorridos por las huertas y los viveros donde se encuentran las principales variedades. Posteriormente se explican todas las tareas de postcosecha: selección, secado, fermentado, tostado y molienda. Finalmente, viene la degustación. Este acto final, que está mediado por el uso de diferentes métodos de extracción, y en el que Don Fede se convierte en el interlocutor principal, es en realidad todo un ritual que condensa el territorio, de manera que la ingesta de una taza de café es la ingesta simbólica del territorio y del agroecosistema.

Indudablemente, después de haber vivido la experiencia en La Ilusión, la degustación de la siguiente

taza de café no vuelve a ser la misma. Los recorridos recreativos que habitualmente ofrece Don Fede a turistas locales y extranjeros se están convirtiendo en una interesante herramienta pedagógica para comprender la importancia de las actividades agrícolas en la ruralidad y del papel que desempeñamos los consumidores para dar continuidad a estas prácticas. La proximidad geográfica y económica que plantea el turismo ayuda a potencializar las actividades socioeconómicas de las agroindustrias rurales para garantizar su permanencia en un horizonte temporal determinado.

Para infortunio de quienes promueven modelos agroindustriales extractivistas y depredadores, Finca La Ilusión demuestra que a través del trabajo organizado y de la valoración conjunta del territorio, la ruralidad y las actividades agrícolas están más vivas que nunca y que son capaces de resistir los embates de la globalización, adaptándose a los cambios y construyendo visiones alternativas de las realidades del campo mexicano. •

Otros elementos de innovación rural son las visitas que ofrece la finca. Se trata de viajes al origen del café, recorridos por las huertas y los viveros donde se encuentran las principales variedades. Posteriormente se explican todas las tareas de postcosecha.

Los ventarrones y la naturaleza

Jesús Castillo Aguirre Profesor de la Universidad Autónoma de Guerrero, sede Acapulco, Guerrero. Calentano de origen.

¡Aterrorador! No hay otra palabra para describir el ventarrón en forma de un altísimo muro rojizo y amarillento de tierra que parecía moverse muy lentamente con dos enormes brazos que empujaban, por el derecho, al altísimo cerro de El Tinoco, y por el izquierdo, al emblemático cerro de El Águila. La cortina del ventarrón sobrepasaba la altura de esos cerros.

Era por las tardecitas, entrando el sol, por estas fechas de abril y mayo. Rutinariamente había que ir

a arrear los animales al campo, al bajial. Pero cuando, al dar vuelta la calle, ampliar la vista y divisar la playa del río Balsas hacia abajo, aparecía ese monstruo de viento y tierra a menos de cinco kilómetros a la distancia. Mientras, ya comenzaba a sentirse el soplo de un ligero aircito caliente.

Desde unos cinco o seis años de edad, ya no podías regresarte a casa y decirle a tu papá que venía un ventarrón, que le tenías miedo. No. Eras hombrecito, y deberías ya tener el valor de enfrentar esas ventoleras despiadadas. Así que a chocar con el ventarrón.

El ventarrón te azotaba de un lado a otro. En lo que cruzaba, tenías que caminar lento y de costilla; agarrar tu sombrero de palma y arquearlo a tus oídos. Muy difícilmente podía protegerte de la tierra: se te llenaban los ojos, la nariz y los oídos de tierra. Te empolvabas todo. Cuando ya pasaba lo fuerte, tenías que detenerte a desazolvar tus sentidos y a lamentar tu suerte. Sin llorar.

En una ocasión, pasada la temporada de estos ventarrones, le pregunté a mi padre del porqué los había. Me contestó: "Ah hijo, es que ya vienen las lluvias, a principios de junio, y la naturaleza sabe que muchas semillas aún siguen pegadas a sus vainas, en las ramas secas de las plantas o en los árboles; o están sobre piedras o ramas tiradas al suelo. Y necesitan estar sobre la tierra para nacer cuando llueva. El ventarrón es para sacudir todas esas ramas para que se desprendan y caigan las semillas al suelo fértil. Si no hay ventarrón, esas semillas no nacerán y no se

reproducirá la naturaleza". Ah, me dije en silencio.

Desde entonces, nunca más renegué de los ventarrones. Al

contrario, los enfrentaba con gallardía por las tardes, en el camino a arrear mis animales. Las plantas volverían a nacer y florecer. •




La Jornada *del campo*

Lamenta el sensible fallecimiento de

Francisco Pérez Vicente

(1962-2023)

Quien fuera fundador e integrante de la Organización Independiente Totonaca (OIT), presidente de la Unidad Indígena Totonaca Náhuatl (UNITONA) y mediador del Juzgado Indígena de Huehuetla, en la Sierra Norte de Puebla.

Abrazo solidario a sus familiares y amigos

DESCANSE EN PAZ

Abril 2023