

Redes alimentarias alternativas y Economía Solidaria

TEMA DEL MES



ADEMÁS

**LA CUARTA TRANSFORMACIÓN DEL
RIEGO EN MÉXICO** VÍCTOR QUINTANA S.

COEDITORES: Laura Collin El Colegio de Tlaxcala
Helen Juárez Universidad de Guadalajara Eduardo
Enrique Aguilar Universidad de Monterrey
Gustavo M. de Oliveira Centro de Investigación y
Docencia Económicas Diego Mauricio Montoya
Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

EDITORIAL

Autogestionarias

-¿ Ya volvieron con la guita?
-¿Sos boluda, vos? Esos ya no vuelven. En Brukman se acabó el laburo.

Las cincuenta costureras de Confecciones Brukman que desde en la mañana esperan que el empresario regrese del banco con dinero para la raya que les deben desde hace varios meses, se van dando cuenta de que los Brukman, que ya han tenido que cerrar dos fábricas, no van a pagarles los salarios acumulados. No son las primeras en quedarse sin trabajo. Desde que Yacimientos Petrolíferos Fiscales cerró despidiendo de golpe a decenas de miles las quiebras y el desempleo se extienden por toda Argentina. Y con la desocupación se multiplican los cortes de calles y de carreteras, los "piquetes" de quienes no tienen ni para comer. Tras discutirlo un buen rato las costureras deciden quedarse en la fábrica desertada por los dueños y echarla a andar por su cuenta.

Confecciones Brukman está en Balvanera, en la zona conurbada de Buenos Aires, y el 18 de diciembre de 2001 en que las obreras se quedan sin patrón la ciudad y sus alrededores hierven de protestas. Días antes, el 2 de diciembre el presidente Fernando de la Rúa había decretado la retención de los ahorros bancarios, el "corralito", lo que sumado al desempleo y al alza de precios colma el vaso de la indignación. Desde el 18 de ese mes hay cortes de calles, saqueos de supermercados, ataques a oficinas públicas, cacerolazos. El 19 de la Rúa anuncia por televisión que ha decretado el estado de sitio... lo que dejós de aplacarla incrementa la ira popular. "¡Que se vayan todos!" es el grito.

Durante la noche y hasta la madrugada suenan las cacerolas y el amanecer encuentra a la gente en las calles. Al día siguiente de la Rúa renuncia a la presidencia.

Las costureras de Balvanera son parte de una insurrección ciudadana a la que se suman con fervor. Su consigna es ¡Autogestión! "Las obreras podemos manejar la fábrica -dicen- no necesitamos al patrón". Y la operan. Tan bien que en unas semanas pueden contratar nuevas trabajadoras siempre viendo que sean piqueteras. No son las únicas autogestionarias. Zanón, otra empresa quebrada por los Brukman y que es la mayor fábrica de cerámicos de América Latina también es administrada por sus obreros. En las grietas que ocasiona la crisis sistémica la economía social y solidaria florece.

El 22 de marzo de 2002, día en que se recuerda el golpe militar de 1976, las costureras marchan con otros coreando:

En el 76 nos mataron
a miles de compañeros,
en Brukman los recordamos
luchando por control obrero

Cuando se emparejan con el contingente de las feministas cambian la consigna:

Vengan con Brukman,
vengan las mujeres,
que nuestra lucha no se gana
sin ustedes.

Y las feministas reviran:

Brukman es de las trabajadoras
Y al que no le guste que se joda,
que se joda,
que se joda...



Maquinazo frente al Congreso de la Nación (Argentina), realizado por trabajadoras de la fábrica Brukman. Sebastián Hacher



Bandera Brukman. Taller de serigrafía

Desde entonces las feministas frecuentan la fábrica de las costureras y estas participan en los Encuentros Nacionales de Mujeres.

El 70% de los piqueteros son piqueteras, ellas son las que ponen el cuerpo, aunque los líderes son casi todos varones. Y llueva o queme el sol las trabajadoras van a las marchas o a las asambleas llevando a sus hijos de la mano o en los brazos ¿Dónde los iban a dejar si no hay guarderías?

Para las mujeres el activismo social es más difícil porque no las exime de atender a la familia. Hacerse cargo del hogar es una carga injusta y gravosa pero las costureras se enorgullecen de su desempeño en las labores domésticas que ven como una parte de su lucha y hasta de su empoderamiento. Entrevistada por Andrea D'atri -de quién tome gran parte de la información que aquí utilizo- la costurera Celia Martínez dice:

Nunca hubiera soñado estar tan lejos de casa y luchando... Pero siento que ya tenía esa capacidad. Porque criar cinco hijos y ayudar a mi marido a que con un sueldo mínimo podamos tener casa y que los chicos se hayan criado bien... Para eso tienes que ser combativa. Necesitas tener fuerza sino todo se va a la miercoles.

Las autogestionarias como las piqueteras no luchan a pesar de ser amas de casa sino porque lo son. Porque también en el ámbito doméstico ponen el cuerpo... aunque tampoco ahí tengan el liderazgo. En fin...

"Y lo peor -dicen- es que el que está a tu lado en el piquete, regresa a casa y le pega a su mujer". Pero con el movimiento las cosas van cambiando y las costureras insurrectas de Brukman no se conforman con gestionar la producción y conducir el hogar aspiran a más: "Si podemos manejar una fábrica podemos manejar el país".

No resulta fácil conservar Confecciones Brukman sin embargo las autogestionarias lo logran gracias a la solidaridad. En marzo y en noviembre de 2002 la Gendarmería toma la fábrica que en los dos casos recuperan gracias al apoyo de los vecinos. En 2003 por orden de un juez 300 efectivos de la policía federal expulsan de nuevo a las trabajadoras de la fábrica. De inmediato se movilizan vecinos, estudiantes y piqueteros de los que primero llegan 7 mil y luego 20 mil. Son muchos, pero la policía está armada y no logran recuperar las instalaciones.

Establecen entonces un campamento que permanece ahí por ocho meses, hasta que en septiembre de 2003 ya con Néstor Kirchner como presidente las costureras vuelven a ocupar su fábrica que desde entonces ya no se llama Confecciones Brukman sino Cooperativa de Trabajo 18 de Diciembre.

Por esos mismos años los piqueteros y las piqueteras impulsan diversas modalidades de producción autogestionaria. La Coordinadora Aníbal Verón del Movimiento de Trabajadores Desocupados tiene panaderías, carpinterías, talleres de confección de ropa, zapaterías, bloqueras, huertas comunitarias, guarderías y bibliotecas entre otras empresas de economía solidaria que no solamente reducen la dependencia respecto de los subsidios al desempleo que desde 1996 otorga el gobierno dándole una base material a la autonomía, sino que subvierten los sistemas laborales propios del orden fabril capitalista.

Aunque inserta en el mercado y apoyada por el Estado la economía moral y fraterna es resistencia a la vez prefigura la utopía. Al respecto escribe André Mance:

Para las personas y organizaciones que consideran la estrategia revolucionaria bajo un paradigma de centralización política y de ruptura histórica abrupta, puede parecer extraño que una revolución anticapitalista al capitalismo pueda ocurrir bajo una estrategia de red, en donde lo económico y lo cultural no sean subalternos a lo político, y en la cual la realización progresiva y compleja de innumerables redes solidarias sinérgicamente integradas no sea ni una ruptura inmediata del sistema capitalista en una determinada sociedad, ni tampoco una mera reforma a tal sistema [...] sino la expansión efectiva de un nuevo sistema económico, político y cultural anticapitalista que crece negándole las estructuras y absorbiendo gradualmente las fuerzas productivas.

Yo le bajaría un poco al entusiasmo solidario de Mance. Pero como apuesta no está nada mal. •

A. Martha

Redes Alimentarias Alternativas y Economía Solidaria en México

Laura Collin Harguindeguy *lauracollin@gmail.com* **Gustavo M. de Oliveira** *comanchi@hotmail.com* **Diego Mauricio Montoya Bedoya** *1432090d@umich.mx* **Eduardo Enrique Aguilar** *eduardo.aguilarrh@udem.edu* **Norma Helen Juárez** *helen.juarez@cusur.udg.mx*

Hoy, el tema de la soberanía alimentaria no aparece sólo como una preferencia ideológica, sino como un imperativo de sobrevivencia. En el contexto de la gravedad y urgencia de tal diagnóstico, reseñar algunos de los esfuerzos por crear y consolidar Redes Alimentarias Alternativas (RAA) es una actitud que adquiere mayor trascendencia. La historia de las RAA, ya en la forma de mercados, ferias, tianguis, venta en línea, tiendas, canastas o grupos de consumo, corre en forma paralela a la de la recuperación de los agroecosistemas y del movimiento agroecológico, y con algunos antecedentes en México con más de 25 años de antigüedad.

Desde otra perspectiva, vale la pena mencionar que las experiencias RAA se enmarcan en el contexto de la emergencia de la economía solidaria, y se entrelazan como expresiones concretas de una transformación en curso: aquella que busca reconfigurar las formas de producción, circulación, comercialización y consumo desde lógicas centradas en la reproducción de la vida y no en la acumulación de capital. Ambas prácticas –es decir, las RAA y la economía solidaria en términos más generales– nacen del impulso colectivo por construir circuitos económicos anclados en la reciprocidad, la autogestión, la interdependencia, la complementariedad y el respeto a los seres humanos y no humanos y sus territorios.

En las RAA, lo anterior se traduce, o en vínculos directos entre productores y consumidores o en la presencia de intermediarios solidarios, pero también en la

promoción de las agroecologías y en el fortalecimiento de mercados de proximidad que priorizan la soberanía alimentaria por encima de la ganancia. La economía solidaria, por su parte y en términos más amplios, articula estas y otras prácticas en una visión trascendente que reivindica formas de trabajo y relación con el entorno que desbordan los marcos capitalistas aún dominantes, valorizando lo común, lo comunitario y el cuidado, afirmación y reproducción de la vida humana y no humana.

En conjunto, estas experiencias constituyen no sólo una alternativa, sino un verdadero contramovimiento frente al avance del agronegocio y del capitalismo extractivista-depredador que mercantiliza y destruye la naturaleza, precariza la vida humana y no humana y desestructura los tejidos comunitarios. Frente a la lógica de concentración de tierras, monocultivos, uso intensivo de agrotóxicos y destrucción ecológica, las RAA y la economía solidaria emergen como territorios de resistencia y co-creación, donde se ensayan/prefiguran otros modos de entender y habitar el mundo. No se trata únicamente de propuestas alimentarias y económicas distintas, sino también de apuestas políticas que desafían el orden dominante, revalorizan los saberes ancestrales y locales y construyen, desde abajo, horizontes de vida buena.

En el ámbito de lo brevemente señalado, en términos concretos, la diversidad de contextos y circunstancias en las que han emergido los espacios de comercio solidario han marcado el espíritu de cada iniciativa. En algunos intentos previos se apostó –con

lógica global– por el comercio justo y la exportación, sin embargo, pronto se evidenció que la escala de la producción campesina es pequeña y por tanto era necesario crear mercados alternativos y otros canales de proximidad. La creación de mercados locales permitió articular a los participantes de la cadena producción-circulación-comercialización-consumo.

Para los consumidores, conocer el origen y las formas en que se producen sus alimentos, ha sido esencial. Como evidencian los textos que en este número se publican, estas experiencias, todas multiformes y con espíritu colectivo, no se limitan a sólo a crear espacios de comercialización sino también logran reconstruir el tejido social, crean vínculos entre participantes, transforman hábitos de consumo y generan espacios para el diálogo de saberes en torno a la producción y consumo de alimentos desde una lógica solidaria.

Estas experiencias interpelan los sistemas agroalimentarios corporativos, caracterizados por ser dominantes, expansivos y cuyas dinámicas de control de semillas e insumos, técnicas de producción y precios, ponen en desventaja el acceso a alimentos sanos, limpios de agrotóxicos y culturalmente pertinentes. A ello se suma que la economía de mercado capitalista, en la que operan estos sistemas, ha socavado las condiciones de la vida campesina y rural al tiempo que depredan los ecosistemas en su afán lucrativo. Por ello son



Mercado Santiago Sustentable.

experiencias en resistencia y se pronuncian en plena defensa del territorio, los bienes comunes y los saberes campesinos y ancestrales. Se trata, por lo tanto, de proyectos ético-políticos y culturales afincados en los territorios locales que se resisten a las mercancías –no alimentos–, provenientes de los procesos agroindustriales, por lo que promueven subjetividades solidarias y se asumen consignas colectivas que se enuncian contrahegemónicas.

Frente a lo anterior, se hace importante hablar de redes porque la experiencia histórica demuestra que no es suficiente con activar la producción, o la transición agroecológica, sino que es indispensable constituir mercados alternativos, así como transformar hábitos de consumo y la cultura alimentaria.

Estas redes operan con base en las relaciones sociales que las sostienen, de allí que la confianza y las afectividades entre participantes es un asunto nodal. Poner al centro el cuidado de la salud humana, no humana y del planeta no es una consigna de moda sino un imperativo categórico. El consumo solidario es un paso más en el fortalecimiento de otras economías que apuesten por la revalorización del trabajo, la conservación de la

agrodiversidad y la creatividad que inspira diversas formas de acercar el campo y la ciudad.

Son muchos los retos que estas experiencias plantean, tal es el caso de la defensa de los maíces nativos y los productos de temporada; concientizar a las personas sobre el acto del consumo; fomentar intercambios no monetarizados como el trueque y las monedas comunitarias y sociales; avanzar en la visibilización de los espacios, su sostenibilidad económica y la distribución equitativa del trabajo; promover la agroecología urbana; todo lo cual apunta hacia la consolidación de sistemas agroalimentarios justos y solidarios.

Sirvan estos textos para mostrar algunas de las experiencias mexicanas que han logrado sostenerse en el tiempo manteniendo su autonomía, no sin complejidades, en el camino hacia propuestas que ponen el consumo solidario en el centro de su interés. Lo que hace tres décadas parecía una quimera, hoy representa múltiples experiencias a lo largo y ancho del país. En este número tenemos una pequeña, pero valiosa muestra de iniciativas de cuidado, afirmación y reproducción de la vida humana y no humana radicadas en distintas latitudes de nuestro país.

¡Buena lectura! •



Muestra de diversidad de semillas y cultivos en El Mentidero, Jalisco. Rodolfo Figueroa

El consumo solidario es un paso más en el fortalecimiento de otras economías que apuesten por la revalorización del trabajo, la conservación de la agrodiversidad y la creatividad que inspira diversas formas de acercar el campo y la ciudad.

El Colectivo Ecoalimentos a través de las 3C. Cooperación, Cuidados y Circuitos Cortos

Cecilia Barocio Hernández ecoalimentoslax@gmail.com

El Colectivo Ecoalimentos emergió con la motivación de sumarse a los esfuerzos orientados a promover sistemas alimentarios alternativos y la economía solidaria en Tlaxcala. Fue iniciado por un grupo de consumidores y productores durante la pandemia de COVID-19, cuando el acceso a alimentos locales y agroecológicos se vio limitado por las restricciones de permisos para instalar los Mercados Alternativos que semanalmente operan en municipios de la zona centro del estado. Desde su conformación, el colectivo actúa de forma autogestiva, modesta, paulatina y orgánica, sin aspiraciones de crecer masivamente o de alcanzar rentabilidad. La estrategia ha sido, poco a poco, ir conectando a consumidores urbanos de la zona centro con personas que producen y transforman alimentos con prácticas y valores campesinos y agroecológicos, a través de un modelo de colaboración que enfatiza tres ejes fundamentales conocidos como las "3C": Cooperación, Cuidados y Circuitos Cortos. Estos pilares han sido esenciales para enfocar el propósito del colectivo en crear una dinámica de consumo y producción que prioriza la agroecología, la justicia social y el respeto al medio ambiente.

Este enfoque fue adoptado por el Colectivo Ecoalimentos después de conocerlo a través de un programa formativo en Agroecología, cuando se buscaba conocer herramientas para fomentar sistemas agroalimentarios de base local, orientados a contribuir a la transición agroecológica en múltiples dimensiones, desde la producción hasta el consumo. Asimismo, formas de evaluar rápidamente en qué campo nos estamos situando: si en el de continuar acrecentando las crisis socioambientales que nos atraviesan, o en el de empezar a habitar el territorio de otra forma, poniendo la vida plena en el centro.

Este tipo de enfoques se han intensificado en tiempos recientes, especialmente para enfrentar desafíos como los que presentó la pandemia, que evidenciaron la fragilidad de los sistemas de alimentación industrializados y globalizados. Por ello, puede aportar una guía para prácticas

concretas que buscan transformar los sistemas agroalimentarios, haciéndolos más plenos y justos.

Miremos a través del lente de las 3C al Colectivo Ecoalimentos, que, a la fecha, continúa buscando fortalecer el consumo local y agroecológico, promoviendo relaciones de confianza y cercanía entre quienes producen y quienes consumen.

1. Cooperación: Fomento de la Solidaridad y Redes de Apoyo

La cooperación en Ecoalimentos se manifiesta a través de estrategias colectivas de organización y distribución, las cuales fueron fundamentales desde su conformación, y continúan siéndolo para su funcionamiento en la actualidad. Inicialmente, se requirió mucha paciencia, empatía y solidaridad para aprender a organizarse de manera virtual, dependiendo de herramientas digitales y redes sociales que el equipo coordinador tuvo que aprender a usar, y posteriormente orientar a productores y consumidores, para posibilitar hacer pedidos de alimentos frescos cosechados semanalmente, así como productos transformados y no perecederos. Fue un aprendizaje que implicó reducir brechas tecnológicas y adaptarse a las herramientas que eran más viables de utilizar por todos.

Paralelamente, diseñar la logística implicó construir relaciones de confianza, apoyo y reciprocidad entre productores y consumidores que inicialmente no se conocían. Para esto, fue necesaria la disposición de los productores para



Cosecha Local Ecoalimentos. Colectivo Ecoalimentos

lograr recolectar los alimentos en puntos estratégicos y en días específicos de la semana. Asimismo, la voluntad de consumidores que ofrecieron sus vehículos y tiempo para hacer llegar los alimentos a sus destinatarios en la capital a través de puntos de recolección solidarios: personas que ofrecieron sus hogares para que otros consumidores cercanos recogieran sus pedidos; alianza con una eco tienda en la capital donde aún se exhiben productos toda la semana, además de un restaurante que ofrece un espacio para expo-venta los domingos.

Muchas de esas redes y dinámicas de colaboración pacientemente tejidas siguen funcionando, y han permitido a hogares urbanos adquirir alimentos locales y agro-

ecológicos producidos en distintos municipios de Tlaxcala. Ofrece a agricultores y transformadores un canal para distribuir localmente, facilitando la logística lo más posible para ellos, y con la certeza de recibir su pago en tiempo y forma, al precio que ellos determinan. De esta forma, se fomenta la solidaridad, creando un entorno de confianza y reciprocidad entre quienes participan en el colectivo, ya sea como productores, prosumidores o consumidores.

Por otro lado, la vinculación y promoción del Sistema Participativo de Garantía (SPG) implementado por Tijtoxa Nemiliztli A.C es otra forma en la que el colectivo promueve la cooperación: A través del SPG, los mismos productores realizan certificaciones participativas, garantizando a los consumidores la calidad agroecológica de los productos y se promueve el intercambio de conocimientos y técnicas entre los integrantes. Este sistema, basado en la confianza y en la formación colectiva, evita los altos costos y burocracias de las certificaciones de tercera parte, fortaleciendo los lazos entre productores y consumidores que comparten un interés común por la agroecología y la alimentación saludable, de base local.

2. Cuidados: Salud y Bienestar para las Personas y el Territorio

El colectivo Ecoalimentos tiene la intención de promover, más allá de la dimensión técnica-productiva de la agroecología, los componentes sociales, incor-

porando la salud del cuerpo y el territorio como principios orientadores de la toma de decisiones, de lo que se promueve consumir y lo que no. Los alimentos que se ofrecen son prioritariamente cultivados sin agrotóxicos y con prácticas respetuosas con los agroecosistemas, lo cual se constata al conocer a las personas y las unidades productivas que cultivan, así como la alianza con el SPG. Además, son alimentos alineados a promover una alimentación basada en ingredientes locales, frescos y de temporada. Esta orientación hacia la salud se enfoca en satisfacer las necesidades de manera integral y colectiva, con el propósito de contribuir a la autonomía alimentaria de las familias.

Asimismo, se promueve la creación de lazos afectivos y de confianza entre productores y consumidores, creando espacios de diálogo y aprendizaje desde el disfrute. Por ejemplo, realizamos Experiencias Ecogastronómicas y Comersatorios, donde los consumidores pueden conocer el origen de sus alimentos y a las personas que los producen. Estas experiencias contribuyen a reforzar el sentido de comunidad y el compromiso con el consumo responsable, los agroecosistemas y la cultura alimentaria local.

3. Circuitos Cortos

Uno de los ejes fundamentales del colectivo es la creación de Circuitos Cortos de Comercialización. A través de éstos, se reduce la distancia entre productores y consumidores, favoreciendo la economía local y reduciendo la huella ecológica asociada al transporte. Los alimentos provienen en promedio de no más de 46 km, lo cual reduce el uso de combustible, almacenamiento y empaque, además de también conservar la frescura y calidad nutritiva de los productos.

También, se promueve el consumo de "canastas de cosecha semanal", mediante las cuales se invita a consumidores a elegir productos de temporada, adaptándose a la temporalidad y disponibilidad de alimentos.

Conclusión

Mediante la Cooperación, Cuidados y Circuitos Cortos, el Colectivo Ecoalimentos busca consolidarse como iniciativa promotora de la economía solidaria y la agroecología en Tlaxcala. Conectando a productores y consumidores en torno a valores compartidos, pretende sumarse a los esfuerzos colectivos para lograr la transición agroecológica en el estado. La iniciativa le apuesta a que los sistemas alimentarios de base local y autogestivos pueden ser una poderosa herramienta para construir comunidades más autónomas, felices y saludables en sus cuerpos y en sus territorios. •



Puesto Ecoalimentos. Colectivo Ecoalimentos



Mujeres tortilleras y equipo logístico de Red tsiri. Ana Clara Pla

Cooperativa Red Tsiri. 15 años de aprendizajes

Marta Astier mastier@ciga.unam.mx **Esperanza Arnés** earnés@ciga.unam.mx **Nancy Rojas** nrojasjacuinde@gmail.com **Carmen Patricio** cultiva_ndo@hotmail.com **Citlali Espinosa** citlalienes@gmail.com **Ana Clara Pla** planaaclara@gmail.com www.redtsiri.com @red.tsiri

Varios autores y autoras coinciden en que la Cuenca del lago Pátzcuaro (CLP) fue habitada desde tiempos prehispánicos, teniendo presencia de agricultura desde hace aproximadamente 5000 años. Fruto de la interacción entre los pobladores originales con el medio surgen las 7 razas de maíz identificadas recientemente (Cónico, Purhépecha, Elotes Occidentales, Chalqueño, Pepitilla, Tabloncillo y Cacahuacintle) y las más de 20 variedades.

Al igual que en el resto del país, este legado está amenazado por el escaso apoyo institucional, el abandono de los sistemas campesinos y del conocimiento local, los cambios en los hábitos alimenticios y el aumento del uso de maíces híbridos. Estas razones reclaman encontrar estrategias que garanticen la viabilidad de los maíces nativos a través de sistemas de producción y transformación más sustentables. Pese a estas amenazas, el sistema alimentario del maíz sigue siendo actualmente el pilar de la dieta en la CLP; lo cual se pone en evidencia ya que, todavía, su producción abarca aproximadamente la mitad de la superficie total cultivada; y la tortilla artesanal, elaborada con maíces nativos y con leña, el producto transformado y de consumo por excelencia. Prueba de ello es que en la región se han contabilizado más de 400 micro-

talleres de elaboración de tortillas para venta hechas a mano. Éstos utilizan diariamente alrededor de 4 toneladas de maíz, en su mayoría nativo; además de las tortilleras, dan empleo a más de 1,800 personas entre productores, leñadores y asistentes que apoyan en la elaboración y distribución.

La Red tsiri (RT) es una cooperativa ubicada en la CLP y creada en 2009. Está conformada principalmente por mujeres universitarias, productoras y tortilleras (o mujeres transformadoras) que trabajan por posicionar, en el marco de la economía social y solidaria, los productos de la agrobiodiversidad purhépecha, especialmente los maíces nativos. La estructura organizacional de RT consta de

cinco agricultores que producen varios productos de la milpa como frijol, haba y calabaza, además de 4 razas de maíz nativo: maíz azul Purhépecha, Mushito, Huarote pozolero o Cacahuacintle, de color rosáceo, y maíz dulce. Durante este año, por ejemplo, se acopiaron más de 10 toneladas de estos maíces. Nueve mujeres transforman estos cultivos en tortillas, tostadas, gorditas, sopes, toqueras, ponteduros y otros productos que combinan tradición e innovación.

La misma cooperativa denomina al equipo logístico como una unidad heterogénea ya que está formado por una gerente, tres trabajadores temporales y cinco mujeres voluntarias que ayudan puntualmente. Aunque en sus inicios los agricultores proveedores de maíz estaban certificados por CERTIMEX, actualmente la red no cuenta con ningún sello de certificación orgánica. Sin embargo, la confianza generada a lo largo de 15 años entre productor@s, transformador@s y consumidor@s es su marca de identidad y reconocimiento.

Año tras año, varios productores procedentes de la meseta purhépecha y de la CLP proveen a RT de maíz nativo orgánico. Su almacenaje se hace en silos herméticos y no se usan plaguicidas. Los productores perciben 14 mil pesos por tonelada de maíz, un

140% más de lo establecido en el precio de garantía. Las mujeres transformadoras trabajan en sus hogares, donde se ha habilitado un espacio sin humo. Todas cuentan con una nixtamalera y una estufa, ambas del tipo Patsari. Con estos dos dispositivos se reducen drásticamente los riesgos de enfermedades respiratorias y la leña consumida, que representa hasta un 50% menos en comparación con la usada por las estufas no ecológicas. Sus ingresos, por lo tanto, se incrementan.

El modelo ecotecnológico y organizativo, más los espacios alternativos que genera la cooperativa, han hecho que se valoren los productos y se dignifique el rol de la mujer tortillera participante en la Red tsiri. Ellas perciben 46 pesos por kg de tortilla, el doble del precio al que se vende la tortilla comercial. Su tiempo de trabajo y gastos se han reducido considerablemente al no tener que desplazarse a otras localidades para vender; además, ya no están expuestas a dinámicas de regateo y subvaloración.

Los logros de la red pueden dividirse en dos. Aquellos tangibles, cuyos resultados resuenan en el incremento de personas contratadas, los kilos de maíz vendidos o las estufas donadas, y aquellos no tangibles que subyacen bajo los primeramente mencionados. Estos últimos tienen más que ver con el proceso a lo largo de 15 años de pruebas y errores, de uniones y desencuentros, pero sobre todo de lecciones aprendidas.

Uno de los logros más destacados de RT tiene que ver con la confiabilidad generada a productores y consumidores. Todas las semanas sus productos llegan a más de 300 familias de Morelia, cinco restaurantes y dos tiendas. Esta constancia ha contribuido a que cada año se involucren más consumidores sensibles con la filosofía de la red. La demanda de consumo de maíz ha crecido desde los 50 kg semanales en 2014, a los 150-200 kg en la actualidad.

Otro aspecto clave redundante en su capacidad adaptativa, pudiendo mejorar sus procesos de comercialización y organización durante el COVID-19. Se supo aprovechar la coyuntura y pasar de un modelo a demanda a un modelo por pedidos. Eso redujo el desperdicio de alimentos y optimizó el acoplamiento entre oferta y demanda. La Red tsiri ha tenido la capacidad de adaptarse a nuevos contextos sin perder su esencia. La expansión

de sus productos y la vinculación con otros actores han permitido diversificar sus mercados, llegando a consumidores que buscan alimentos producidos bajo principios agroecológicos y de comercio justo. Este modelo ha servido de inspiración para otras iniciativas en la región, que han encontrado en esta red un referente sobre cómo la organización social y la valorización del maíz nativo pueden ser herramientas para fortalecer la seguridad alimentaria y la sostenibilidad económica de las comunidades.

Los aprendizajes y mensajes que se quisieran transmitir en relación a la Red Tsiri son:

- Aunque es una red solidaria, su fortaleza reside en la singularidad y la alta calidad de los productos que ofrece. Para ello, y para seguir generando confianza en los consumidores, ésta se asegura de que, en cada paso de la cadena de valor, se cumplan sus normas y filosofía.
- Un reto es el mayor involucramiento de los productores y las mujeres tortilleras en el funcionamiento y operatividad de la red. Ellas y ellos deberían proponer ideas, negociar precios, implicarse en la organización de eventos, etc...
- En ocasiones, la rentabilidad de los alimentos transformados se compromete si no hay un volumen de venta mínimo. Esto promovió la diversificación de las fuentes de ingreso jugando con la posibilidad de ofrecer refrigerios en eventos y talleres temáticos. Las ferias campesinas y los mercados de productores, sin embargo, son espacios de difusión y resistencia, más que espacios de rentabilidad. Por lo mismo, es necesario combinar "cachuchas", pues el propósito de la red es ofrecer empleo digno y alimentos saludables y de calidad, pero también defender una forma de producir, transformar y consumir.
- Éste es un espacio de revalorización del conocimiento de las mujeres como elemento clave para la conservación de la agrobiodiversidad. Sin embargo, esta situación también revela una tensión estructural: aunque las mujeres son las principales responsables de la transformación del maíz nativo y, por lo tanto, de su permanencia, su trabajo sigue estando desprotegido y amenazado tanto porque está invisibilizado como por la falta de relevo generacional. •



Tostadas, tortillas y gorditas elaboradas con maíz azul purhépecha. Emilio Arenas

El modelo ecotecnológico y organizativo, más los espacios alternativos que genera la cooperativa, han hecho que se valoren los productos y se dignifique el rol de la mujer tortillera participante en la Red tsiri.

CAJAC. Jóvenes agroecólogos en el mercado solidario

Linda Lönnqvist linda.lonnqvist@gmail.com **Nora Salomé Tzec Caamal** nora.tzec@posgrado.ecosur.mx **José Ignacio Santiz García** jose.santiz@ecosur.mx

“Los clientes nos hicieron preguntas técnicas sobre nuestros productos!” comentaron las juventudes en su primera participación en un tianguis solidario. “Tener diferentes productos de varios colectivos hacía difícil la venta, no conocemos su proceso de producción y tampoco sus precios. Es una experiencia muy buena que nos enseña a organizarnos.” Así atinaron las y los participantes el propósito de la Comunidad de Aprendizaje y práctica con Juventudes para la Agroecología y la Comercialización comunitaria (CAJAC): aprender juntas y juntos cómo comerciar sus productos agroecológicos en mercados solidarios y comunitarios.

El proyecto CAJAC enfrentó el esfuerzo de generar diversos emprendimientos desde los propios saberes y necesidades de las y los participantes bajo los principios de la agroecología, comercialización comunitaria y economía solidaria, compartiendo aprendizajes colectivos a través de la reflexión y la práctica. Las y los jóvenes participantes pertenecen a familias agroecológicas, por ende, las redes agroalimentarias alternativas. Tienen vínculos en sistemas agroalimentarios tanto mayoritarios, solidarios como comunitarios. Vienen de comunidades mayas de Chiapas, Yucatán, Campeche y Quintana Roo.

CAJAC fue organizado por un colectivo de investigadoras e investigadores de ECOSUR y de la OSC Red de Agroecología Comunitaria (CAN, por sus siglas en inglés). Este colectivo seleccionó la comunidad de aprendizaje como metodología para que jóvenes de entornos de producción agroecológica exploraran oportunidades para medios de vida sustentables en mercados comunitarios. Durante los tres años de CAJAC definieron un plan de formación, intercambiaron saberes y conocimientos, y las juventudes aplicaron lo aprendido en iniciativas de producción y comercialización.

Las juventudes fueron acompañadas por enlaces de seis “organizaciones arquitectas” (OA),

organizaciones de la sociedad civil de la Península de Yucatán y Chiapas. Las OA aportaron expertis desde el cooperativismo, guardianes de semillas, organización de tianguis, emprendimientos en la economía solidaria, educación universitaria, ecotiendas, fortalecer culturas indígenas, producción e innovación agroecológica. No obstante, tuvieron la humildad de no insistir en su protagonismo, sino dejar que las juventudes encuentren sus conocimientos en el camino.

El proceso inició con un diagnóstico participativo a partir de problemáticas sentidas. Este fue un insumo para el diseño participativo de una currícula de formación e intercambio con cinco opciones principales: agroecología, comercialización comunitaria, organización y emprendimientos, juventudes y buen vivir. Los temas se basaron en la cultura e identidad indígena y defensa del territorio. Combinaron emprendimientos con aspectos más sutiles que se suelen descartar en el mundo del comercio: medio ambiente, espiritualidad, dinámicas familiares, género, tradiciones e historia.



Colaboración organismos montaña. Linda Lönnqvist



Visita Tabilhucum. Linda Lönnqvist

Los integrantes visitaron parcelas y tiendas (en el campo y la ciudad), tuvieron sesiones “de escuela” en salones, grabaron videos, gestionaron pequeñas inversiones en sus proyectos, vendieron en ferias de semillas, tianguis y mercados solidarios, además de las ventas a familias de sus comunidades. En los últimos tianguis, las y los jóvenes ya sabían cómo armar puestos atractivos, con buenos precios, lonas coloridas y etiquetas con sus logos. Describieron y hablaron con pasión sobre sus emprendimientos.

Algunas juventudes ya participaban en redes alimentarias comunitarias y regionales antes de sumarse a CAJAC. Muchas de sus familias son campesinas y trabajan la milpa diversificada con frutales, hortalizas o artesanías. Algunos son estudiantes de agroecología de la UIMQRoo, otros más tienen familias y crían sus pequeños bebés, hubo también algunas infancias que no tenían más de 12 años. En sus economías familiares tanto como en CAJAC aplican diversificación. Producen investigación e inno-

vación (UIMQRoo), apicultura y meliponicultura, aves de traspatio, beneficiación (velas), agroturismo, artesanías tradicionales, hortaliza, frutas y milpa. Su economía familiar se complementa con remesas, ventas en el mercado municipal, cría de animales, trabajos en el sector formal, becas, tienditas de abarrotes, oficios, servicios de transporte. Aunque algunos tuvieron apoyo y puntos de venta de las OSC que los acompañaron, un aprendizaje fue la necesidad de diversificar sus estrategias de intercambio y comercialización, priorizando el consumo local.

Para varios integrantes de CAJAC, los tianguis agroecológicos y tiendas solidarias en las ciudades (manifestaciones típicas de la economía solidaria), no resultaron ser un nicho de mercado viable. Hicieron arduos cálculos de gastos e ingresos de sus productos, y los resultados de varios proyectos nos sorprendieron. En la definición de precios del proyecto de crianza de gallinas de rancho, por ejemplo, el grupo “Bats’il Mut” de los Altos de Chiapas se dio cuenta que, calculando los gastos de sus alimentos balanceados, vacunas y reparaciones de gallineros (además con la remuneración de trabajo, reinversiones y utilidades esperadas), la avicultura salió muy rentable... siempre y cuando vendieran los gallos a vecinas para fiestas especiales. Su estrategia de mercadotecnia tiene fundamento en el conocimiento entre vecinas, quienes escogen los pollos en los espacios donde las aves pastorean, garantizando la salud, sabor y tamaño de las aves. Escuchar “¡Son gordas! ¡Son guapas!” como punto fuerte del producto fue inesperado pero bienvenido para el equipo organizador.

CAJAC expuso a los y las jóvenes a diferentes maneras de tejer un vínculo entre su producción en las redes alimentarias alternativas y mercados más o menos solidarios y comunitarios. Escucharon consejos de expertas: una avicultora quien compartió todos sus tropiezos para que las jóvenes los eviten; tips de cómo insertarse en la economía del turismo “ético” de la Riviera Maya; cómo hacer red para armar canastas tentadoras

de verduras; cómo sumarse al barrio organizado; cómo armar restaurantes con paisanos que regresan de migrar; la red de Slow Food Indígena; cómo diferenciar su cultivo de limones para diferentes usos.

Las y los compañeras del sur de Yucatán les enseñaron cómo hacer la ceremonia del sacab y un altar Maya. Los demás grupos quedaron con más ánimo para armar el suyo. En Yucatán, la iniciativa de CAJAC fortaleció el comercio local de hortalizas, harina de maíz, tostadas y microdosis, al tener como referencia la forma en cómo sus compañeros de Chiapas producen de manera agroecológica y comercializan localmente.

También la comercialización comunitaria se manifestó en las fiestas de semillas de la Península de Yucatán. Un grupo, compuesto por estudiantes de Quintana Roo, tomaron su patrimonio cultural como aspecto central de su iniciativa de comercialización y apostaron a comercializar excedente de semillas de la milpa. Algunos colectivos de juventudes forman parte de la Red Mayense de Guardianas y Guardianes de Semillas con un espacio fijo para el intercambio y comercialización durante las fiestas que se realizan cada año.

Las enseñanzas sobre la milpa y la agroecología, así como la valorización de la economía solidaria en las comunidades rindieron frutos. Un participante contó cómo había convencido a vecinos que disminuyan su uso de plaguicidas: “Usted come mi miel, pero cuando usa agrotóxicos termina matando mis abejas – ¡y envenenándose a usted mismo!”.

Las juventudes juegan un papel fundamental para impulsar la transición generacional en la agricultura y agroecología, y una formación vivencial puede sumar al re-enamoramiento y convencimiento de alternativas económicas con identidad y pertinencia. Con el proyecto CAJAC, se exploraron relaciones inter y transgeneracionales, desde los saberes comunitarios y modos de vida en el ámbito rural y urbano, lo que sumó a identificar los puntos claves y fuertes en su estrategia de comercialización (identidad, territorio, cultura, empleo, familia, mujeres), pero también las dificultades y necesidades de insertarse de manera “formal” a colectivos que promueven mercados alternativos. Por ello, la generación de redes de apoyo y la articulación de proyectos constituyen estrategias genuinas de la economía solidaria. Las juventudes identificaron oportunidades para el intercambio y venta de productos agroecológicos acorde al potencial de sus lugares de orígenes: “el café de Chiapas hasta la Península, y la miel de melipona peninsular hasta Chiapas”, permitiendo el intercambio intercultural agroalimentario. •

Anacahuita Ecotienda y La Yunta. Tejiendo Redes Solidarias entre el Campo y la Ciudad

Erika Charles Niño redescampesinas@anacahuita.org

En Monterrey, una ciudad marcada por el crecimiento urbano acelerado y la desconexión con las dinámicas rurales, han surgido iniciativas que buscan reconectar a los consumidores urbanos con las comunidades campesinas. Anacahuita Ecotienda y el Grupo Cooperativo La Yunta han consolidado un puente entre el campo y la ciudad, permitiendo que familias campesinas comercialicen directamente sus productos. Este modelo garantiza un ingreso digno para los productores y promueve el comercio justo, además de fomentar una relación más consciente entre quienes producen y quienes consumen.

Desde hace ocho años, La Yunta opera bajo los principios de la economía solidaria, priorizando el compromiso comunitario sobre las etiquetas comerciales. En lugar de sumarse a las estrategias de marketing convencionales, que muchas veces disfrazan la explotación bajo discursos de sustentabilidad, La Yunta y Anacahuita buscan preservar y fortalecer las redes campesinas, evitando la romantización de su realidad y apostando por relaciones económicas justas. La venta en la ecotienda permite que los productores conserven el control sobre sus precios y condiciones de trabajo, sin verse forzados a ajustarse a las exigencias del mercado masivo.

En este espacio, los valores de solidaridad y reciprocidad guían las interacciones económicas. Se busca que cada integrante de la red no sólo reciba un pago justo

por su trabajo, sino que también se sienta parte de un esfuerzo colectivo más amplio. La ecotienda no es sólo un punto de venta, sino un nodo de articulación de prácticas y saberes campesinos que desafían la hegemonía del modelo agroindustrial.

Campo Mexicano

El campo mexicano enfrenta desafíos estructurales que impactan tanto a productores como a consumidores. Uno de los principales problemas es la invasión de la agroindustria, que impone precios bajos en el mercado y margina a los pequeños productores. Esta dinámica no sólo encarece los alimentos nativos y agroecológicos, sino que también empuja a muchas comunidades rurales a depender de productos ultraprocesados de bajo valor nutricional. En muchas regiones, los alimentos que tradicionalmente formaban parte de la dieta cotidiana han sido desplazados por productos industrializados, afectando tanto la salud de las personas como la soberanía alimentaria.

La problemática se agrava con la violencia en el campo, donde el narcotráfico y la inseguridad han limitado la movilidad y el desarrollo de actividades esenciales como la siembra, la recolección y el pastoreo. Muchas familias campesinas han visto reducida su capacidad de producción debido a estos factores, lo que incrementa su dependencia del comercio urbano. En este contexto, La Yunta y Anacahuita han construido una alternativa resiliente, donde la

comercialización directa permite que los productores mantengan su autonomía y sus prácticas tradicionales, fortaleciendo la economía campesina desde la base.

Prácticas y Bienestar

Más allá de la producción agrícola, La Yunta promueve un modelo de trabajo basado en la reciprocidad y el apoyo mutuo. Las familias que forman parte de esta red participan en diversas actividades, como el cultivo de maíz y la elaboración de productos derivados (tortillas, gorditas, quesos), la recolección de leña para la cocina, la recolección de alimentos silvestres y el pastoreo comunitario de chivas. Estas actividades no sólo son medios de sustento, sino también expresiones de un modo de vida arraigado en la cooperación y la solidaridad.

El pastoreo, en particular, es una práctica que fortalece la organización comunitaria, ya que las familias se turnan para acompañar a los animales en la montaña, asegurando su bienestar y la producción de leche para la elaboración de quesos. Este trabajo colectivo permite distribuir las cargas de trabajo de manera equitativa y evitar la explotación individual. Además, refuerza los lazos intergeneracionales, ya que los conocimientos sobre el cuidado de los animales se transmiten de padres a hijos, asegurando la continuidad de estas prácticas.

Por otro lado, la alimentación es un eje central en el bienestar de las familias campesinas. La Yunta fomenta el consumo de alimentos producidos localmente, evitando los productos industrializados que han invadido tanto las ciudades como las comunidades rurales. La calidad de los alimentos que llegan a Anacahuita no sólo beneficia a los



Milpa tradicional de maíz, frijol y calabaza en la Sierra de Catorce, San Luis Potosí. Érika Charles

consumidores urbanos, sino que también permite a los propios productores mejorar su alimentación y recuperar saberes culinarios que estaban en riesgo de desaparecer.

Ecología y Trabajo

La sustentabilidad es un eje central en las prácticas de La Yunta. La recolección de miel, por ejemplo, se realiza bajo la "ley de tres": se cortan tres tercios del panal y se deja uno intacto, asegurando que las abejas continúen su ciclo natural. De manera similar, la recolección del garambullo o la pitaya se lleva a cabo respetando el consumo de los pájaros, garantizando la regeneración de los árboles.

Este enfoque agroecológico permite que la relación con la naturaleza sea de equilibrio y no de explotación. El manejo responsable de los recursos naturales es una prioridad para los integrantes de La Yunta. La leña que se recolecta para la preparación de alimentos proviene de árboles caídos o de podas necesarias, evitando la deforestación.

Otro aspecto importante es la crianza de animales. La Yunta promueve un modelo de ganadería extensiva y comunitaria, donde los animales son criados en condiciones que respetan su bienestar. Las chivas, vacas y gallinas que forman parte de esta red no sólo proveen alimento, sino que también contribuyen a la economía familiar de manera sostenible. En lugar de recurrir a prácticas de producción intensiva, que deterioran el medio ambiente y afectan la salud de los animales, los integrantes de La Yunta apuestan por un modelo basado en el respeto y la armonía con la naturaleza.

A través de estas estrategias, Anacahuita y La Yunta no sólo garantizan un sustento digno para las familias campesinas, sino que

también contribuyen a la preservación del ecosistema y a la construcción de una economía solidaria que desafía el modelo agroindustrial dominante. En un mundo donde la producción de alimentos está cada vez más monopolizada por grandes corporaciones, estas iniciativas demuestran que es posible construir alternativas desde lo comunitario y lo local.

Integrantes de Redes Campesinas "La Yunta"

- - Everardo Hernández, agricultor tradicional. Mexquitic, San Luis Potosí.
- - Cris Segovia, elaboración tradicional de tortillas y otros alimentos derivados de maíz. Mexquitic, San Luis Potosí.
- - Iris Segovia, elaboración tradicional de quesos de leche de vaca y cabra, y recolectora. Mexquitic, San Luis Potosí.
- - Guadalupe Villanueva, elaboración tradicional de tortillas y otros alimentos derivados de maíz. Sierra de Catorce, San Luis Potosí.
- - Saúl Villanueva, agricultor tradicional y recolector. Sierra de Catorce, San Luis Potosí.
- - María de los Ángeles Hernández, elaboración tradicional de tortillas y otros alimentos derivados de maíz; producción tradicional de aguamiel de maguey. Sierra de Catorce, San Luis Potosí.
- - Olivia Tovar, elaboración de pinole de maíz y otros alimentos tradicionales derivados de maíz. Sierra de Catorce, San Luis Potosí.
- - Héctor Villanueva, producción tradicional de pulque y miel espesa de maguey. Sierra de Catorce, San Luis Potosí.
- - Donasiano Villanueva, agricultor tradicional y recolector. Sierra de Catorce, San Luis Potosí.
- - Fernando Salazar, elaboración tradicional de quesos de leche de vaca y cabra, y productor de huevo.
- - Fernando de la Cruz, enlace solidario campesino. Ixcatepec, Veracruz.
- - Balbina Coronado, enlace solidario campesino. Monterrey, Nuevo León.
- - Erika Charles Niño, enlace solidario campesino. Monterrey, Nuevo León. •



Parcela de cultivo tradicional con tiro y a cielo abierto, de hortalizas y verduras en Mexquitic, San Luis Potosí. Érika Charles

El campo mexicano enfrenta desafíos estructurales que impactan tanto a productores como a consumidores. Uno de los principales problemas es la invasión de la agroindustria, que impone precios bajos en el mercado y margina a los pequeños productores.



Aniversario 10 años del Mercado Alternativo. Mercado Alternativo

El Mercado Alternativo. Una experiencia urbana de resistencia al sistema agroalimentario global

Tania Monserratt Téllez Serrano *monserratt@semillasdevida.org.mx*
Angélica Sofia Medina Cortés
mercadoalternativodetlalpan@gmail.com

El sistema agroalimentario corporativo que hoy domina a nivel mundial se orienta por las grandes transnacionales que controlan horizontal y verticalmente sus componentes, desde la semilla, hasta los supermercados. Estas transnacionales, han afianzado cadenas largas de comercialización, donde existen diversos intermediarios que distancian en términos geográficos y sociales a lxs productorxs primarios, de lxs consumidorxs finales, en el marco de un mercado globalizado.

En estas largas cadenas, el valor de los alimentos se concentra en la transformación y la distribución acaparada por grandes transnacionales, al tiempo que quien pierde son lxs productorxs de pequeña y mediana escala, así como lxs consumidorxs, que cada vez pueden acceder en menor medida a alimentos adecuados, sostenibles, culturalmente pertinentes y asequibles. Esto se expresa de forma violenta en las ciudades, donde los procesos de

urbanización plantean retos que han movilizad a la ciudadanía para generar estrategias alternativas de producción, distribución y consumo de alimentos, a través de relaciones más justas en términos económicos, sociales y ecológicos.

De forma particular, en la Ciudad de México se viven los impactos de las cadenas largas y el mercado globalizado de alimentos, pues encontramos una significativa dependencia a la importación de alimentos de otros estados de la República o países. En este contexto, la oferta alimentaria es ampliamente cubierta por supermercados, minisupers y tiendas de autoservicio con productos de baja calidad. Datos que ilustran este panorama, son las cifras de tiendas OXXO vis a vis de los mercados públicos, donde encontramos alrededor de 5 veces más tiendas OXXO que mercados públicos (cerca de 1500 y 350, respectivamente); y ya no se diga la ínfima cifra de Redes Alternativas Alimentarias (RAA), a través de las cuales se puede acceder a alimentos sanos, locales y direc-

tamente de lxs productorxs; que, dicho sea de paso, están concentradas principalmente en zonas económicamente privilegiadas de la ciudad.

Pese a este contexto, más de la mitad del territorio de la Ciudad de México está clasificado como Suelo de Conservación, donde familias campesinas producen una diversidad de alimentos como son nopalito, papa, elote, maíz grano, calabaza, flor de calabaza, amaranto, lechuga, brócoli, romerito, zanahoria, pera y manzana, por mencionar algunos ejemplos; principalmente en las alcaldías Milpa Alta, Tlalpan, Xochimilco y Tláhuac. Muchas de ellas, se

esfuerzan de forma destacada por producir cada vez más desde una lógica respetuosa con el medio ambiente, a través de prácticas que prescindan del uso de insumos químicos y también a través de prácticas agroecológicas. Sin embargo, luego de enfrentar las adversidades que el temporal y los raquícos apoyos gubernamentales implican para producir, se topan con un mercado en el cual no pueden competir, dados los bajos precios de los productos industrializados y su predominio en los espacios de oferta alimentaria.

En respuesta a este contexto surgió el Mercado Alternativo hace 14 años, como una iniciativa ciudadana, apartidista y autofinanciada que trabaja en la creación y promoción de circuitos cortos de comercialización con proyectos productivos de pequeña escala de la Ciudad de México y estados aledaños. Ha pretendido vincular la comercialización justa y directa de alimentos agroecológicos y productos artesanales, así como fomentar procesos de intercambio de conocimientos y experiencias entre consumidores urbanos y productores agropecuarios, así como transformadores artesanales.

Los proyectos productivos que forman parte de esta iniciativa

se distinguen por su producción en pequeña escala, la adopción progresiva de prácticas agroecológicas y su organización en colectivos, grupos solidarios, empresas familiares y cooperativas. En la actualidad, la iniciativa está integrada por tres puntos de venta en la Ciudad de México: Mercado Alternativo de Tlalpan, Mercado Alternativo de Xochimilco y Mercado Alternativo a Domicilio.

Los mercados están integrados, en general, por seis tipos de participantes: 1) productorxs primarixs, 2) transformadorxs, 3) comercializadorxs, 4) equipo gestor, 5) consumidorxs/prosumidorxs y 6) repartidorxs. Participan más de 100 proyectos productivos, de los cuales el 80% son del Suelo de Conservación de la Ciudad de México y a través de los cuales se generan 250 empleos directos permanentes y 28 temporales. Sus actividades son las siguientes:

1. Productorxs primarixs, transformadorxs y comercializadorxs: cultivan, crían o elaboran alimentos y otros bienes de manera local, agroecológica y artesanal. También pueden comercializar productos de redes a las cuales están vinculadxs. Generalmente, se trata de pequeñas organizaciones familiares, colectivas o cooperativas. Para el 60% de lxs productorxs, la actividad agropecuaria es la única fuente de ingresos, mientras el 83% tiene como su principal actividad laboral la agropecuaria o de transformación.

2. Consumidorxs: adquieren productos a través de estas redes. Su nivel de involucramiento puede ir desde la simple compra, hasta la participación en la toma de decisiones.

3. Equipo gestor: se encarga de llevar a cabo la logística para poner en marcha el espacio físico o virtual de venta. Establece reglas de operación y convivencia y ejecuta actividades como ferias, conversatorios, visitas de verificación y visitas agroturísticas.

4. Repartidorxs: a través de servicio de bicimensajería principalmente, reparten los productos vendidos vía la plataforma digital.

A través de su historia, el Mercado Alternativo ha superado múltiples retos, que le han obligado a renovarse para superar dichas condiciones adversas. Continúa, de la mano de otras RAA en el país, encontrando nuevas maneras de fortalecerse y atender las nuevas necesidades que genera el desarrollo del sistema agroalimentario globalizado. Queda mucho trabajo por hacer para mejorar la conexión directa entre personas consumidoras urbanas y productorxs de pequeña y mediana escala, artesanales y locales, pero la red de trabajo solidario y estratégico le ha permitido continuar abriendo horizonte. •

Les invitamos a conocerlo en sus espacios de venta y a través de su página Web: www.mercadoalternativo.org

El Mercado Alternativo surgió hace 14 años como una iniciativa ciudadana, apartidista y autofinanciada que trabaja en la creación y promoción de circuitos cortos de comercialización con proyectos productivos de pequeña escala de la Ciudad de México y estados aledaños.

Redes agroecológicas en la urbanidad. Mujeres diversas regenerando la vida

Zaidy Dzay Graniel zaidydzay@gmail.com

Mujeres diversas de distintas edades, orígenes culturales, niveles educativos, oficios, profesiones y géneros, se han vinculado mediante el trabajo agroecológico contribuyendo a la regeneración del suelo, recuperación de semillas y el surgimiento de agroecosistemas en entornos urbanos. Todas ellas, han logrado organizarse de forma autogestiva, desde sus localidades, atrayendo a personas, escuelas, organizaciones no gubernamentales y programas institucionales, en busca de espacios de aprendizaje.

Narrar experiencias desde la diversidad de entornos, condiciones de vida y de género, nos permite mirar una gama de posibilidades para la regeneración de la vida y la revalorización del trabajo de las mujeres en contextos urbanos golpeados social, ambiental y económicamente por el capitalismo y estructuras institucionales patriarcales. También nos permite reconocer la diversidad de culturas, que conviven en ciudades de la península de Yucatán, uniéndose en una misma visión para el cuidado de la madre tierra.

Dos de estos casos, se asientan respectivamente en la isla de Cozumel, Quintana Roo y en Mérida, Yucatán. El enlace entre estas dos localidades surgió a partir de acciones amistosas, de colaboración y de organización económica autogestiva, para el cuidado de la vida personal, grupal y ambiental. Es decir, cooperan acorde a sus con-

diciones y necesidades de salud, aportando su trabajo para cubrir necesidades personales y colectivas.

Saberes campesinos y huertas para nutrir la vida en las ciudades

Uno de los efectos de la vida urbana ha sido la pérdida de los saberes campesinos. En Cozumel, donde el sector agrícola se disolvió a finales del siglo XX, una necesidad apremiante es revalorizar, recuperar e intercambiar saberes sobre las plantas nativas y el cultivo de la milpa. Ante ello, mujeres integrantes de la Comunidad de Aprendizaje en Agroecología, surgida en 2022 a partir del programa Pies Ágiles, inauguraron, posterior a éste, el primer Encuentro de Saberes Campesinos en junio de 2023, el cual, ha dado pauta a la organización comunitaria en vinculación con las colectivas de Yucatán: Germina Huerta Comunitaria y Mejen T'aano'ob.

Desde entonces, han organizado dos encuentros anuales de forma autogestiva, con la finalidad de recuperar la memoria histórica cultural maya en la isla y ponerla en el centro de las bases organizativas que impulsen el trabajo comunal de la tierra para la recuperación de agroecosistemas. Otra de las iniciativas que han promovido es la Composta Comunal #retohormigacozumel, cuyo cometido es generar insumos de cultivo a partir de residuos orgánicos, con la finalidad de que sean destinados a huertas caseras y a un agroecosistema comunitario.

En la ciudad de Mérida, el trabajo de las mujeres ha tenido un alcance mayor a través del intercambio entre huertas urbanas. Las mujeres narran lo significativo que fue para ellas las experiencias vividas durante la pandemia, al iniciar el cultivo de alimentos en su traspatio. Ello requirió iniciar desde cero con la generación de suelo debido a que sus patios no contaban con tierra.

Al inicio, algunas mujeres sólo tenían a su alcance semillas de frutos del supermercado, pero, conforme fueron uniéndose con personas campesinas y reproduciendo las semillas de sus huertas, fueron logrando contar con semillas locales y nativas. A partir de esas semillas lograron seguir cultivando, incluso, tras una fuerte inundación ocurrida de octubre a diciembre de 2020.

Si bien, son sólo mujeres quienes participan, no es debido a que se excluya a los hombres, sino porque han sido ellas quienes han mantenido el trabajo de las huertas, eligiendo una forma de vida más sana y en sintonía con otros tipos de vida animal y vegetal.

Formas de economía ecológicas y solidarias para impulsar RAA

En ambas iniciativas, las mujeres narran que el recurso monetario lo han requerido en pocas ocasiones. Sus principales recursos son el trabajo, la cooperación de las personas, los saberes campesinos, el intercambio de semillas, el uso de residuos orgánicos para compostaje y la afinidad entre mujeres que miran el alimento



Plantado de un Balché, árbol nativo adoptado. Joy Figueroa

como un derecho y como parte del cuidado de la naturaleza de la que ellas son parte.

Las mujeres huerteras de Mérida han logrado establecer puntos de distribución para productos campesinos que promueven el consumo de alimentos no procesados y plantas medicinales a precio justo, sin intermediarios.

Para aquellas necesidades en las que han requerido el recurso monetario, han surgido proyectos de cooperación entre mujeres como capacitación en oficios de carpintería, electricidad y mecánica, logrando una red de servicios que ofrecen a otras mujeres cisgénero y transgénero, complementando con ello su sostenimiento económico.

La agroecología, como movimiento social para la recuperación de la soberanía alimentaria, ha logrado ser un puente vinculatorio para las mujeres urbanas que trabajan la tierra, logrando que su consumo alimentario sea mayormente de origen campesino y compartiendo una visión de ciudad en la que seres humanos y no humanos interconectan en la red de la vida.

Su acción colectiva es relevante para expandir formas de consumo e intercambio con prácticas económicas que pongan en el centro la vida. Reconocen que mantener activo a un grupo de personas, en la ciudad, trabajando la tierra es muy complicado, sin embargo, en cada lugar existe al menos una mujer que, recuperando su vínculo ancestral, va generando otras formas de economía y trabajo equitativo con otras mujeres.

Ha habido periodos en los que sólo una persona continúa con el trabajo del huerto, por lo que es necesario que más personas se unan para que el trabajo sea más equitativo y que se generen acciones en red. De esa forma, la agroecología urbana podrá contribuir a la generación de nuevos modelos de urbanización con menores niveles de consumo, menor

afectación a los agroecosistemas y mayor equidad social.

Decía Paulo Freire, que, una educación transformadora necesita reconocer que existen factores condicionantes, pero que éstos no son determinantes. Es a partir de la reflexión de ello que pueden activarse iniciativas de transformación. En el caso de las ciudades, existen una serie de condicionantes como la falta de entornos ambientales naturales, dependencia hacia la alimentación industrializada, exceso de horario laboral que impide dedicar tiempo a la preparación de alimentos en casa o exceso de trabajo para las mujeres para sostener los gastos de la ciudad, como los servicios básicos que se han concesionado a empresas privadas. Por otro lado, necesidades para vivir y recrearse.

No obstante, fue en uno de los momentos más críticos de las ciudades, en el contexto de la pandemia, que surgieron diversas experiencias de huertas urbanas. Pensar en procesos comunitarios de agroecología urbana implica reconocer que la vida en las ciudades está condicionada a formas organizativas que responden a una lógica económica de consumo y de productividad. A pesar de ello, se abren canales de participación cuando las personas se organizan con su gente cercana y su vecindario para recuperar la soberanía alimentaria desde sus saberes y antecedentes culturales.

Las experiencias de Mérida se basan en las vivencias de mujeres huerteras, como Joy Figueroa, mujer transgénero del Huerto Comunitario Ancestral de la Madre Tierra y del Huerto Comunitario Santuario de Paz, en el Fraccionamiento las Américas, quienes forman parte de la colectiva Ecoemprenderas de la Tierra.

La Comunidad de Aprendizaje en Agroecología de Cozumel, forma parte de las experiencias de la colectiva Red Recrearte en Quintana Roo. •



Espacio de aprendizaje en parcela de cultivo experimental COA Cozumel. COA Cozumel

Se hace camino al andar. Retos, aprendizajes y experiencias en las redes alimentarias alternativas



Visita de certificación participativa. Tianguis Alternativo de Puebla

Rocío García Bustamante rocio.garcia@inecol.mx **Valeria de León Roblero** deleonr.valeria@gmail.com **Héctor Nicolás Roldán Rueda** hector.rolدان@ecosur.mx

Después de la década de los noventa, con la entrada en vigor de los tratados comerciales, se liberaron las fronteras y entraron al país diferentes productos. El discurso que imperaba en ese tiempo era que la globalización y la libre circulación de mercancías generaría desarrollo y bienestar en los países. Treinta años después esa idea está siendo replanteada por muchos, incluso nuestro vecino del norte. Pero, ¿qué pasó?, ¿por qué tenemos que replantearnos estas ideas? Si hablamos, por ejemplo, de pequeños productores campesinos, de mercados locales, de sistemas de comercialización local de alimentos, observamos que muchos no encontraron formas de continuar con sus actividades al no poder competir con productos y precios de productos importados, especialmente maíz; para el caso de los espacios locales de intercambio y comercialización, también han sido desplazados, pues mientras que en los años 80 sólo el 20% de la población compraba sus alimentos en supermercados, actualmente esa cifra rebasa el 60%.

No obstante lo anterior, existen y persisten personas que siguen produciendo, intercambiando, comercializando y consumiendo alimentos a nivel local, los cua-

les están ligados con las características de su cultura, identidad, entorno y territorio, en lo que llamamos Redes Alimentarias Alternativas (RAA), las cuales se manifiestan en producción local libre de agrotóxicos, mercados y tianguis locales, cooperativas de producción y de consumo, tiendas locales, entre otras.

Estas redes tienen sus orígenes en México en el inicio de los años 2000, trazando un camino de aprendizajes, retos y esperanzas. En estas líneas queremos reconocer algunas de estas experiencias, específicamente en Puebla y Tlaxcala; sus aportes, encuentros, inspiraciones, pero

también retos, desencuentros y ambivalencias para poder dibujar sus posibilidades como alternativas alimentarias.

La aparición de las RAA se ha dado para resistir a los procesos agroindustriales desde diferentes realidades y contextos, es así que surgen a partir del encuentro de una diversidad de participantes y lugares, que tienen diferentes trayectorias, experiencias y motivaciones; por lo tanto, en cada experiencia se han ido desarrollando formas diferentes de participar, generar acuerdos y tomar decisiones. Al mismo tiempo, además de las personas que participan activamente, se suman instituciones académicas, instancias de gobierno, organizaciones de la sociedad civil, entre otras; por lo tanto, cada experiencia es diferente.

Muchas de las RAA en México tienen un buen camino recorrido, por ejemplo, en Puebla y Tlaxcala, sus mercados: Tianguis Alternativo de Puebla y Mercado Alternativo de Tlaxcala, tienen alrededor de 19 años de existencia, enfrentándose a diversos retos. Cabe mencionar, en primer lugar, el bajo reconocimiento social, pues son espacios poco visibilizados y muchas veces eclipsados por las grandes cadenas de distribución y supermercados, incluso afectados por el avance del consumo de alimentos ultraprocesados.

Asimismo, existen algunos otros retos internos. Por ejemplo, la gobernanza y sus ritmos. Aunque las RAA ensayan formas de gobernanza equitativa que intenta poner al centro la vida y su cuidado en colectivo, éstas se enfrentan a que su avance parezca lento, pues tienen ritmos distintos

a los de los sistemas agroindustriales. Algunas redes aluden a la frase zapatista “vamos lento porque vamos lejos”, lo cual, a pesar de ser trascendental, tiene sus complicaciones, ya que al ser un ejercicio participativo, genera tensiones al encontrarse con los tiempos del mercado y el sistema dominante, que prioriza la optimización de recursos, la reducción de costos y la inmediatez. Es distinta una junta directiva de una corporación, en donde se prioriza la voz de la o las autoridades, a una asamblea en donde todas las personas participan.

De igual manera, estas redes se sostienen de gestores que comúnmente tienen diversos empleos para sostenerse económicamente. Para la mayoría, el trabajo en la RAA es más una apuesta política o un esfuerzo por, entre varias cosas, acceder a una alimentación adecuada; sin embargo, depender de trabajo voluntario, que es voluble a los contextos de cada integrante, genera que los procesos se ralenticen. Otro de los retos de las redes es el acceso a financiamiento, pues para esto se requieren diversos trámites legales y fiscales que desincentivan su participación.

No obstante, se puede decir que la organización colectiva, desde la diversidad, aunque es compleja, no es imposible, y requiere de mucha voluntad para sostenerse, pero cuando se logra, toda adversidad cobra sentido.

Las RAA han permitido intercambiar aprendizajes, alegrías, miedos, retos y estrategias; por lo tanto, es en estos espacios de diálogo, en donde con diferentes ritmos y motivaciones se van abriendo lugares para la transformación, a veces individual, a veces colectiva, a veces a nivel micro, pero otras irradiando a territorios más amplios. Y es que, pese a que muchas de las problemáticas son compartidas, cada experiencia hace uso de los conocimientos y trayectorias de sus participantes para resolverlas, lo que en términos prácticos tiene un potencial de aprendizaje en escalas más amplias. Lo que funciona en un lugar (o red), puede servir de inspiración en otro.

De esta manera, a partir de la vivencia de sus participantes y de los aprendizajes acumulados con relación a los procesos organizativos, las RAA van abriendo caminos para el intercambio y la recuperación de espacios que

inspiran otras formas de producir, intercambiar, consumir y organizarse. Es decir, son procesos que reconstruyen vínculos, reivindican identidades, inauguran espacios de encuentro y acuerdos, generan demandas y disputas comunes. Todas estas virtudes y posibilidades conviven y se articulan con tensiones, contradicciones y conflictos propios de cualquier esfuerzo por transformar.

Son muchos los intentos y lugares para construir redes. Un ejemplo de esto es el Tianguis Alternativo de Puebla, que desde 2007 se ha transformado, adecuándose no sólo a las necesidades de las y los consumidores, sino sobre todo, al contexto y capacidades de quienes lo conforman. El tianguis comenzó con tres proyectos productivos, pero ahora son más de 40. El mercado nunca ha parado, ni siquiera en tiempos de crisis, y se realiza todos los sábados del año de 10:00-15:00. Desde las y los productores existe el compromiso de llevar alimentos saludables a sus consumidores, quienes muchas veces son más que eso, y por otro lado, siempre ha estado el compromiso de estos últimos de asistir y comprar a precios justos. En el proceso se ha construido un sistema de certificación participativa y una tienda virtual. El proyecto se ha convertido en más que un mercado, en un espacio de encuentro entre diferentes personas, luchas y disidencias que, además de buscar acceder a una alimentación adecuada, apuestan por organizarse y practicar, e incluso ensayar otras formas de hacer economía, de dignificar el trabajo, de retomar la cultura, visibilizar las indignaciones, compartir en colectivo y esperanzarse. Desde la apuesta por construir más allá del propio tianguis, junto con otras organizaciones que deseaban compartir experiencias para fortalecer sus proyectos, en 2023 nació Cosoali (Construyendo Soberanía Alimentaria), una red en Puebla y Tlaxcala que ha hecho el esfuerzo por articular al menos unos 25 colectivos para intercambiar productos, pero también conocimientos, saberes, e incluso sentires.

Por último, podemos decir que las redes son procesos de aprendizaje que no están dados, que van haciendo camino al andar, que no tienen una única receta y que, aunque en ellas puede haber tensiones y contradicciones, éstas son parte del camino de hacer en colectivo. Lo importante es darles su valor, visibilizar su pertinencia y saber que son necesarias para crear (o por lo menos intentar) otros mundos posibles a través de la alimentación sana, local, ecológica, cultural y nutrimentalmente pertinente. •

Para conocer más de estas iniciativas ingresa a:
 @TianguisalternativoDePuebla
www.tianguisalternativo.org
 @red.cosoali
www.cosoali.com



Día plaza. Tianguis Alternativo de Puebla



Cama de cultivo de hortalizas. Cecilia Troop

La Ruta Natural, del huerto a lo inefable

Cecilia Troop-Pliego laruta.natural@hotmail.com **Giovana Amaya-Acuña** giovana.amaya@gmail.com

Decir que La Ruta Natural es un huerto en la creciente ciudad de Morelia y en el cual se producen alimentos de manera agroecológica, es decir poquito. Porque La Ruta Natural es, por decirlo de algún modo, un ser vivo que nació en 2003 como resultado de una preocupación y cuestionamiento sobre el origen de nuestros alimentos: ¿cómo se cultivan? ¿quién los cultiva? ¿cómo llegaron a mí? ¿de dónde provienen? Y así ha crecido y madurado a través de los años. La Ruta Natural es una iniciativa independiente y colaborativa que integra un huerto urbano y un espacio para el Encuentro entre Productoras/es y Consumidoras/es para el intercambio socioeconómico que nació gracias a los saberes, conocimientos, creatividad, inquietudes y pasiones de Cecilia, Luisa y Patricia, entre otras personas que han sido indispensables y que han aportado tanto a los sueños y objetivos de este espacio alternativo. El nombre de La Ruta Natural, que además es un palíndromo, lo que quiere decir que se puede leer de izquierda a derecha y de derecha a izquierda, se debe a la creatividad de Luisa. ¡Intenta leerlo! Y así fue como este espacio ubicado en la calle Francisco González de León #78, en el corazón de la tenencia de Santa María de Guido, en Morelia, Michoacán, se convierte en un espacio para la producción de alimentos sanos y con el único objetivo de una alimentación sostenible.

Las primeras hortalizas que crecieron en el huerto fueron las lechugas, principal cultivo de in-

terés de Cecilia, quien poco a poco integró otros cultivos como cilantro, perejil, rábanos, zanahorias, col rizada, jitomates, calabaza, chayote, frijol, ¡y hasta maíz! Todo producido de manera agroecológica y con muchos aprendizajes que fueron surgiendo en el camino y que de manera autodidacta salieron de las búsquedas en libros, internet, videos, así como el intercambio de saberes con amistades y agricultores/as. Este camino de aprendizajes ha implicado formarse en varios aspectos, por ejemplo, la trayectoria del sol en beneficio de los cultivos y en algo que es sustancial para el huerto: el ahorro de agua, a tal grado de llegar a consumir una hoja de espinaca sin tener que desinfectar ni lavarla antes de poder disfrutarla.

Si bien es cierto que la producción de alimentos sanos y libres de agrotóxicos es el principal motor de existencia de La Ruta Natural, también es importante compartir saberes prácticos. Así es como Ce-

cilía y Patricia ponen en marcha los talleres “Manos a la tierra” cuyo objetivo es proponer espacios de aprendizaje colectivo en torno a una alimentación sustentable, a través de la demostración y difusión de técnicas y prácticas de agricultura agroecológica urbana y sus beneficios para la creación de microambientes equilibrados, así como el aprovechamiento de desechos orgánicos para transformarlos en fertilizantes y repelentes, todo replicable en el hogar.

Después de una charla, y gracias a la visión y energía de Marcela, La Ruta Natural se transforma en un espacio de Encuentro quincenal entre Productores/as agroecológicos/as y Consumidores/as responsables para el intercambio de alimentos agroecológicos y artesanales que se producen localmente, siendo el Primer Encuentro el 21 abril de 2012. Con ello, La Ruta Natural inicia, y con los años se consolida, en un espacio pionero en Morelia donde se realiza un intercambio económico alternativo y directo de productor/a a consumidor/a que tiene como eje



Preparación de composta durante taller. Cecilia Troop

principal una alimentación sana, justa y sostenible, cerrando la brecha entre la producción y el consumo. Desde entonces, todos los sábados cada 15 días se da lugar a los Encuentros en La Ruta Natural, lo que ha sido inspiración para el surgimiento de otros proyectos en Morelia, donde existe la posibilidad de que las personas puedan encontrar variedad en alimentos producidos desde lógicas que cuidan la salud y el ambiente, y de paso entrar en contacto directo con quienes los producen.

Es de resaltar que, durante todo este tiempo, 13 años, por La Ruta Natural han pasado 103 productores/as que han puesto su producción, energía y corazón en función de los objetivos de una sana alimentación. Cabe mencionar que desde los inicios de los Encuentros hay una mayor participación de mujeres; actualmente de los 17 productores/as que asisten, el 80% son mujeres y 20% son hombres. Así, destacar la colaboración de Marta, mujer originaria de San Francisco Uricho, quien además es productora, agricultora y guardiana del maíz nativo, y hasta el día de hoy colabora con alimentos elaborados a base de maíz azul, frijol y quelites. Por mujeres como Marta es que cada 15 días La Ruta Natural se transforma en un festín del maíz azul y en un ambiente donde los alimentos son los principales invitados. Por todo lo que representa el maíz, tanto biocultural como nutricionalmente, es que se puede afirmar que “en una alimentación sana, justa y sostenible ¡siempre habrá maíz!”.

Un punto importante en la historia de La Ruta Natural fue la pandemia de COVID-19, en donde hubo una pausa y un cambio en la dinámica de los Encuentros quincenales. El regreso a la “nueva normalidad”, aunado a las desmotivaciones, desilusiones, cansancio y a la disminución de consumidores/as fue una etapa compleja, pero también fue una gran oportunidad para reinventarse y visibilizar la importancia de una alimentación sana y un consumo responsable.

Ante esa área de oportunidad, hubo la necesidad de utilizar otros medios para la comunicación, y es así como se une la energía y motivaciones de otra mujer, Giovana, con la propuesta de colaborar con

el uso de las redes sociales para dar a conocer la magia de La Ruta Natural como huerto y como un lugar de Encuentros agroalimentarios. Fruto de ese trabajo en redes sociales se incrementaron las actividades durante los Encuentros quincenales, lo que además permitió que se abriera un espacio de restaurante donde la sobremesa, como en toda familia, se hace presente. A los Encuentros llega Manuel con su guitarra que se une a la alegría y energía de los/as consumidores/as y productores/as. Las transmisiones en vivo por la página de Facebook de La Ruta Natural son una forma de difundir, pedagogizar y reconocer la gratitud por cada uno/a de los/as productores/as y consumidores/as que forman parte de los Encuentros. ¿Qué mejor que llevarte a casa una canasta llena de productos sanos y lo mejor de todo es que conoces cómo y quiénes lo producen?

En todos estos años uno de los principales retos ha sido mantener el compromiso de las/os productoras/es y consumidores/as para asistir de manera periódica a los Encuentros quincenales. Otro reto es elegir entre lo urgente y lo importante, por ejemplo, es importante participar en prácticas como el trueque con los/as compañeros/as productores/as, pero, paradójicamente es también urgente tener dinero para pagar la renta, el transporte y otros productos y servicios que difícilmente el/la productor/a podría sostener con solo truequear sus productos.

El relevo generacional, que es otro reto, termina siendo esencial en el andar de La Ruta Natural. Gracias a la iniciativa de la Licenciatura en Ciencias Agroforestales de la UNAM, unidad Morelia, y en especial a Ana, el huerto de La Ruta Natural ha tenido más ideas y fuerza de jóvenes en preparación que ponen en práctica lo aprendido en su educación formal. Por ello, es imprescindible que existan instituciones educativas que formen a jóvenes para que exista una colaboración transdisciplinaria con espacios como La Ruta Natural.

Finalmente, por lo que fue, es, y por las continuas transformaciones que suman a este proyecto holístico, hoy se puede decir que La Ruta Natural es simplemente inefable. •

Los talleres “Manos a la tierra” cuyo objetivo es proponer espacios de aprendizaje colectivo en torno a una alimentación sustentable, a través de la demostración y difusión de técnicas y prácticas de agricultura agroecológica urbana y sus beneficios para la creación de microambientes equilibrados.



Feria de semillas en El Limón, Jalisco. Rodolfo Figueroa

¿Cuantificas o comunicas? Viviendo otras economías

Rodolfo González Figueroa rodorganico@gmail.com

Hace más de veinte años que varias familias de la comunidad de La Ciénega, Municipio de El Limón en Jalisco cambiaron su forma de hacer las cosas.

- “Nosotros no sabemos cuantificar ni sacar cuentas, sabemos practicar lo que nos enseñaron los anteriores”, mencionó en el lejano 2001, el campesino Ramón, en una asamblea de la Red de Alternativas Sustentables y Agropecuarias de Jalisco (RASA). Y después, vino una aseveración surgida de la práctica encarnada de coraje y dignidad: “nosotros no nos dedicamos a las matemáticas ni a hacer cuentas, nos dedicamos a trabajar con la tierra”, dijo el campesino Rodolfo, en ese mismo año.

Cuando los padres y madres de los campesinos Rodolfo y Ramón les enseñaron a hacer agricultura, les hablaron de las semillas, del arado, de leer el tiempo y escribir con surcos en el suelo. Les hablaron de dar alimento a la familia tanto como a la tierra. Les hablaron de la milpa, de los tiempos del deshierbe, de las lunas buenas y los vientos malos.

Aprendieron a sembrar tres semillas por cada paso. Suprema práctica de solidaridad y complementariedad; una pa’ la tierra, una pa’ los animales y una para la familia. Cuando las cosechas llegaban, lo primero era llevar calabacitas, ejotes, flor de calabaza, elotes, quelites y verdolagas a la cocina familiar, para que comiéramos todos. Lo segundo, compartir a los compadres, los vecinos, los amigos y, finalmente, pensar en vender.

En el ejido, el acto de sembrar para vender llegó cuando la revolución verde perpetró, y cuando se introdujeron los créditos para pagar las deudas que el mismo extensionismo de los 80s promovió. Antes de eso se realizaban intercambios, trueques. Mi cosecha por una vaca. Semillas por mezcal. Calabazas por mano de obra.

La economía de mercado, como en casi todo territorio, socavó las economías campesinas originales. Y, desde luego, la gran mayoría de la población rural de esta región sucumbió de tal forma que las actividades productivas pasaron de priorizar la obtención de alimento a efectuarse para obtener dinero.

Sin embargo, estos dos campesinos jamás se especializaron en ganar dinero. Su especialidad era ser desobedientes ante lo externo. Y ese espíritu de resistencia, guiado por la sabiduría de sus madres Juanita y Carmen, ha logrado que otras formas de hacer agricultura, producir y comercializar sigan vigentes y en crecimiento exponencial. Ambas abuelas les siguen pidiendo llevar maíz nativo a sus cocinas para el pozole, el nixtamal y el atole. Una, incluso a sus 80 años, sigue recolectando guamúchiles, guajes, ciruelas y pitayas. La otra, transforma en la cocina, con alquimia magistral, haciendo brotar comidas de sabor exquisito y encantador.

Lo bueno es que la desobediencia también es contagiosa. Ambas

La economía de mercado, como en casi todo territorio, socavó las economías campesinas originales.



Productores en la feria de semillas en El Limón, Jalisco. Rodolfo Figueroa

señoras dijeron no, yo no vendo, comparto. El acto de compartir es transgresor en tiempos de egoísmo. Los hijos, Rodolfo y Ramón, alumnos de sus madres, más vivas que nunca, aprendieron y dijeron; “me enseñaron a compartir antes que vender”. Y más o menos así se fundaron en la región espacios de reproducción de las relaciones sociales, en los cuales, el eje común es el intercambio para satisfacer necesidades comunes como alimentación, salud, afecto, escucha, abrazos. Lo que se genera en el fogón familiar pues.

Esta herencia cultural sigue viva. Ahora, las nuevas generaciones tienen el compromiso cultural y familiar de no dejar que se mercantilice la memoria, los saberes, las semillas, el alimento y la vida. Muchas y muchos se han sumado, y desde sus quehaceres y saberes también practican otro tipo de economía, que más allá de perseguir fines económicos busca fortalecer tejido social, se encamina a la soberanía alimentaria y económica y a la autogestión.

En estos tiempos extraños, es posible ver vivos espacios de producción de alimentos diversos que se comercializan al margen del mercado especulativo. Si bien, el acecho mercantilista y agroindustrial es tremendo, conforme este monstruo parece que avanza, surgen pequeños espacios de resistencia en plazas con tianguis agroecológicos, ferias municipales de las semillas, encuentros de saberes, escuelas campesinas y escuelas de campo, tiendas agroecológicas y modos de intercambio campesino, tanto en la producción como en la cosecha.

En 2005, por esfuerzos de maestros del Centro Universitario de la Costa Sur de la Universidad de Guadalajara y productores locales, se realiza un primer tianguis orgánico en la plaza central del municipio de El Grullo. Paralelamente, en el vecino municipio de El Limón se convoca a un tianguis agroecológico en el mismo año. En ambos, permea la economía solidaria, el comercio justo, el intercambio y el trueque y, sobre todo, el espíritu de compartir, conocer, aprender, tejerse y vincularse entre los productores.

Por el año 2007, se comienzan a llevar estos tianguis dentro de las instalaciones del Centro Universitario de la Costa Sur, en otro municipio vecino; Autlán de Navarro que, desde entonces, cada viernes se instala, siendo un espacio de convivencia, comercialización, aprendizaje e intercambio. Ahí, alumnos tanto como profesores y población local conocen a las y los productores y se enlazan con procesos de producción agroecológica en la región.

Años después, se organiza la Feria de Productores, llevándose a cabo cada primer sábado de mes en la Alameda de El Grullo. En ésta, se reúnen los proyectos de producción agroecológica de los tres municipios vecinos: El

Limón, El Grullo y Autlán. Funcionando además como un espacio de capacitación, demostración, así como artístico y recreativo. Hace un año se funda el tianguis agroecológico mensual, los últimos sábados de mes en Autlán y, de igual modo, en el municipio de El Limón, nace el tianguis cultural de las mujeres emprendedoras.

Espacios comunes en la región donde se practica la economía solidaria, de manera tangible se reproduce la comunalidad. En ellos permea la comunicación. De ida y vuelta las personas comparten más que un producto. Se transmiten técnicas de siembra, de conservación, de transformación, de almacenamiento. Con distintos códigos y medios, se transfieren ideas y sentimientos de entendimiento mutuo para lograr un fin común, el vivir bien. Más que cuantificar, hay que comunicar. Comer y disfrutar los melones orgánicos de Ramón o el maíz nativo de Rodolfo comunica mucho. El pozole elaborado por una abuela o los guamúchiles recolectados por la otra abuela tienen mucho que comunicarnos.

Es gracias a esta comunicación, que se sobrepone a la cuantificación económica capitalista, que se ha creado una red, un tejido, un telar social local y regional. Cada vez son más familias recuperando sus semillas, su modo de comunicar y reconectar. Se ha declarado al municipio de El Limón, Jalisco, en 2020, como Municipio Agroecológico por acuerdo de cabildo, y respaldado por ejidos, madres de familia, escuelas, organizaciones locales y, sobre todo, por la cotidiana práctica campesina.

Cada mes de abril, desde el 2020 en el municipio de El Limón, se lleva a cabo el Festival de las Frutas y las Semillas Nativas, y desde 2023 se realiza el encuentro estatal “Jóvenes y Agroecología”, con sede en la preparatoria del municipio, la cual es la primera prepa agroecológica de la Universidad de Guadalajara. Desde 2011, campesinos de la región colaboran con los Módulos de la Escuela Campesina con temas de agricultura regenerativa, bioconstrucción y salud, siempre en un marco de respeto y conexión con la madre tierra. En 2024, se inició el tianguis cultural de las mujeres, el cual se efectúa cada cuatro semanas. Todos estos espacios promueven, exponen, manifiestan otros modos de economía. Comunalidad y fiesta. Comunicación de lo realizado para todos los asistentes. Claro, siempre hay fruta, tortilla de maíz nativo y el pozole de la abuela. Aún se practica lo que “nos enseñaron los anteriores”, para vivir presentes mejores.

Otras formas de percibir la vida y el territorio desde la memoria de la abuela se manifiestan en prácticas agroecológicas de producción y en formas solidarias de comercialización, generando sociedades más consientes, justas, armoniosas y resilientes. •

Redes de comercialización agroalimentaria de circuito corto del semidesierto coahuilense

Ernesto Navarro Hinojosa ernesto.navarro@uaaan.edu.mx
Anne Fournigault y Bernardo García chuzo@protonmail.com
Claudia Cecilia González Ramos claudiacr0726@gmail.com
Claudia Cristina Martínez García cristina.martinez@uadec.edu.mx

Los desiertos y semidesiertos suelen evocar imágenes de austeridad, vacío y ausencia, incluso de vida, sin embargo, con una mirada más detallada se puede observar que en estos espacios agrestes aún existen, persisten y resisten, experiencias de producción-comercialización agroalimentaria que intentan rebasar las limitaciones que el agronegocio ha impuesto a los sistemas productivos de pequeña escala y a los modos de producción más compatibles con el entorno natural y los ciclos de la vida.

A continuación, se presentan breves reseñas de algunos casos emblemáticos, ubicados entre el sureste de Coahuila y Nuevo León. Como se verá, dichas experiencias son una Red de Redes, diversas en múltiples sentidos, entre las que el Rancho el Chuzo funge de cierta manera como nodo central, sin que cada una pierda su autonomía para conformar sus propias redes.

Rancho El Chuzo, proyecto agroecológico familiar en el semidesierto Chihuahuense.

Es una iniciativa de Bernardo y Anne, ubicada en el municipio de General Cepeda, queriendo vivir en el campo, en “la labor” como se dice acá. Se empezó produciendo chorizo y ofreciéndolo en el pueblo. Mucho fiado y muy poca venta. Poco a poco, se fueron abriendo caminos. Anne desarrolló la hortaliza biointensiva, y una gama de productos novedosos para valorar las plantas del Chuzo. Se compraron una vaca y plantaron magüeyes, diversificando los productos. Una manera resiliente de sobrevivir en el desierto, y de favorecer las interacciones mutuas entre los diversos organismos de la granja.

José Luis, el abuelo, apoyó en el arranque de los proyectos, y

se encarga de la elaboración del queso chihuahua. Con recursos del programa PACMyC, se ofrecieron talleres, lo que significó un respiro económico y un impulso para poder seguir, además de permitirles compartir su amor y respeto a las labores campesinas, y al paisaje en general.

Otro impulso fueron los mercaditos “in”, tipo orgánicos, que permitieron tejer poco a poco una pequeña red de producción-consumo “bio-respetuosa” en busca de una vida respetuosa, sana, y más equitativa. Actualmente, y después de mucho esfuerzo, se logró consolidar un grupo de consumidores relativamente constantes en la ciudad de Monterrey, a través de la colaboración con el Colectivo “El Nejayote”, la creación de un menú de pedidos en la plataforma de JotForm y de un grupo de WhatsApp para contacto y pedidos. También existe un grupo de clientes en Saltillo, los cuales acuden a una plaza pública a recoger sus productos, intercambian opiniones, y en ese mismo lugar la gente de Tlaliyoltok y Hogaza Artesanal le entregan al Chuzo los pedidos para los clientes de Monterrey.



Colectiva Saberes y Sabores. Cristina Martínez

Proyecto Saberes y Sabores

El proyecto tiene una trayectoria de aprendizaje que va muchos años atrás. Las mujeres de la colectiva (ejido Jalpa, General Cepeda, Coahuila), aprendieron a tejer redes para el trabajo colectivo y comunitario para proyectos propios, municipales, estatales o federales.

Los obstáculos que superaron fueron muchos, desde el miedo para salir de casa e ir a la ciudad, hasta la falta de presupuesto para la inversión inicial. Ellas tuvieron que conseguir y pagar un transporte privado para ir a Saltillo, lo que las dejaba sin ganancia. También aprendieron a calcular lo que debían producir para no regresar con sobrantes y deudas. Doña Rosa dice “ahorita ya sabemos cuánto debemos llevar al Bosque, y cuánto debemos tener para mandar al Chuzo.”

Todo comenzó con la inquietud y la valentía para salir a vender, después con la constancia y fuerza para recorrer puntos de venta que les dejaron experiencias y aprendizajes. Un logro relevante fue la recuperación de hortalizas familiares para autoconsumo, que aumentaron su escala y ahora les permiten abastecer a la colectiva y tienditas locales. Su trabajo se ha convertido también en soporte-complemento de la economía familiar y de la resistencia. En retrospectiva, la difusión en redes sociales de sus productos les ha permitido hacer clientes que las buscan, lo que les garantiza vender los domingos todo lo que preparan, y abastecer las entregas al Chuzo cada quincena. Vender sus productos directo a los consumidores les da la oportunidad de “hacerles saber que sí existimos, que en el desierto sí hay vida, además de difundir la lucha”. Su proyecto es un ejemplo de la importancia de la participación de las mujeres en la economía y la cultura local.

Hogaza Artesanal Saltillo

Este es un pequeño emprendimiento familiar, integrado principalmente por el matrimonio y un ayudante, ubicado en Saltillo. Su principal producto son panes artesanales de masa madre, tan-



Collage de fotos de la Red de comercio de circuito corto. Bernardo García

to dulces como salados. Ángela, la maestra panadera, se formó de manera autodidacta en el transcurso del 2020, a través de videos de YouTube, y posteriormente tomó cursos especializados. Este es un pequeño taller que busca incorporar insumos regionales, aunque ha sido complicado encontrar productores locales para todos los insumos. Se tiene incorporado el discurso del slowfood, el cual busca respetar los ciclos naturales para una producción más sana, con lo que se contribuye a una alimentación saludable, pero al mismo tiempo sabrosa y natural. La relación con los clientes se basa en la confianza que ellos depositan en el respeto de los ciclos naturales de la masa y la escala de producción de los integrantes del taller, los cuales, más que maximizar producción, buscan mantener la calidad y el cuidado de los procesos.

Huerto regenerativo Tlaliyoltok

Tlaliyoltok, ubicado en Arteaga, Coahuila, empezó como proyecto familiar, una alternativa a las frutas y verduras envenenadas del supermercado. Comenzaron sembrando sin conocimientos, y muy pronto se dieron cuenta que no era suficiente; fue así como conocieron a Óscar, ingeniero agrónomo que impartía cursos sobre la importancia de la materia orgánica para cultivar verduras sanas y ricas en nutrientes. Al nutrir la tierra con materia orgánica, ésta empezó a dar, y en abundancia, tanto que empe-

zaron a regalar. Y muy pronto se dieron cuenta que las personas se sentían incómodas al no pagar y empezaron a pedir que pagaran lo que quisieran, algo que tampoco les gustó; fue así como comenzaron a cobrar por las verduras.

La estrategia principal para fijar el precio fue ubicarse en medio del precio del producto convencional y el etiquetado como orgánico. Al principio la gente tenía que ir al huerto a adquirir su verdura, la cual se cosechaba en el momento, y a pesar de que todas las personas se iban encantadas con el huerto y el producto, éstas tardaban mucho tiempo en regresar o no regresaban. Fue así como comenzaron con entregas a domicilio y las ventas se volvieron regulares. Actualmente acaban de cambiar el sistema, para vender bajo el modelo de canastas, seleccionando de todo lo que haya en el huerto en el momento.

Pequeña reflexión final

Aparte del comercio, esta red se ha vuelto una red de apoyo, de confianza, de amistades y de muchos posibles. Aquí solo se presenta un esbozo de lo que realmente es, porque también es un espacio de aprendizaje, de valoración del trabajo y saberes campesinos y artesanales, de toma de conciencia que la naturaleza tiene sus tiempos y que la comida buena se echa a perder. “Todo un universo para algunos ciudadanos... y claro, nosotros también aprovechamos para nutrirnos de lo que puede ofrecer la ciudad y su gente.” (Bernardo) •

Aparte del comercio, esta red se ha vuelto una red de apoyo, de confianza, de amistades y de muchos posibles. Aquí solo se presenta un esbozo de lo que realmente es, porque también es un espacio de aprendizaje, de valoración del trabajo y saberes campesinos y artesanales.

Cultivemos cercanía desde la Red de Economía Solidaria La Gira en Xalapa, Veracruz



50 Aniversario de La Gira, abril de 2024. Gabriel Castro

Loni Hensler loni.hensler@posteo.de
Laura Jarri laura.jarri1@gmail.com

“Cuidemos lo que nos cuida” fue el impulso inicial que llevó a la acción colectiva y la construcción de la Red de Economía Solidaria La Gira. Esta iniciativa nació en 2018 en un intercambio de experiencias con colectivos y familias productoras en la zona metropolitana de Xalapa, Veracruz, como parte de las acciones de la Red de Custodix de Bosques y Selvas de Xalapa. (<https://www.custodiosanpxalapa.org>) Ante la situación tan compleja que están enfrentando las familias y grupos campesinos que producen de una forma artesanal, agroecológica y a pequeña escala, causada por los bajos precios que son consecuencia de los mercados capitalistas, surgió la idea de construir una red de economía solidaria sin intermediarios que generara condiciones más justas y dignas para el trabajo campesino.

La Gira reconoce el valor de la solidaridad y la agroecología. Por un lado, busca redistribuir la riqueza hacia una mayor justicia y buena vida colectiva, y del otro, acercarse a un paradigma ético político que cuida la naturaleza y las personas a través de formas de producción circulares e integrales. La Gira es una comunidad conformada por 27 familias, colectivos y cooperativas que cultivan y producen de forma agroecológica, local y artesanal, y 90 hogares que buscan alimentarse de una forma sana. Esto hace que

La Gira sea reconocida como una más de las Redes Alimentarias Alternativas (RAA) que tienen presencia en México.

Las RAA integran sistemas agroalimentarios en disputa permanente con el sistema agroalimentario convencional. Sus principales funciones son conectar el campo y la ciudad a través de los alimentos, (re)crear vínculos de confianza entre productores/transformadores y consumidores, promover la producción y el consumo agroecológico local, justo, democrático y sustentable. Estas RAA toman formas muy diversas dependiendo de las condiciones y necesidades de cada contexto y la propia experiencia.

La Gira funciona como un sistema de canastas con pedido anticipado en donde cada consumidor/a es libre de decidir lo que quiere consumir y cada cuánto. Las entregas se sostienen por el trabajo colectivo y rotativo entre quienes producen y consumen, como una manera de redistribuir equitativamente las labores de distribución y comercialización. La participación es uno de los compromisos que adquieren quienes se integran a la red. El consumo es un acto político que apoya ciertas formas de vivir, y resulta importante formarnos como personas consumidoras activas y responsables.

Para construir la autogestión y corresponsabilidad, La Gira se organiza en comisiones: produc-

tores, financiera, arte y comunicación, compras colectivas, y la de guías de entrega. El grupo enlace articula los diferentes procesos, organiza el sistema de pedido-entrega, incentiva la evaluación y planeación colectiva, busca la vinculación con otras organizaciones, y cuida el proceso general de la red. (<https://lagira.org/>)

Cuidar los procesos, y a quienes hacen parte de ellos, equivale a pensarlos desde la economía solidaria (ES). Diferente a lo que ocurre en la economía capitalista que tiene como centro su propia reproducción basada en el lucro, la propiedad privada y la alienación del trabajo. Por eso, La Gira se asume como parte de la ES porque va en la vía de la construcción de relaciones de producción, distribución, consumo y financia-

miento basadas en la justicia, la colaboración, la reciprocidad y la autogestión para responder a las necesidades materiales y afectivas de las personas.

La Gira es mucho más que una plataforma de compra-venta, es una comunidad que cultiva cercanías entre campo y ciudad como forma de resistencia en una sociedad distante. La experiencia muestra una interconexión e interdependencia entre las redes alimentarias y la solidaridad. Desde el principio estuvo claro que la agroecología no se puede sostener en las condiciones económicas actuales porque no puede competir con prácticas de monocultivo a gran escala que externalizan costos al explotar a la naturaleza y a las personas. Algunas de las consecuencias de la agricultura convencional han sido la contaminación del agua, la pérdida de fertilidad de los suelos y de biodiversidad, la contribución a la crisis climática y la marginación social. Por su propia definición, la agroecología busca una transformación del sistema agroalimentario convencional hacia un sistema sustentable ecológica, económica y socialmente.

Para las economías solidarias la justicia va más allá de lo económico; es un acto de empatía y de conciencia sobre las estructuras sociales injustas y la protección de los bienes comunes que hacen posible la producción de alimentos. La experiencia de La Gira nos ha enseñado que la aspiración está orientada a no reproducir las estructuras económicas injustas entre quienes producen y quienes consumen, por eso es un camino constante para aprender y desaprender, para relacionarnos de

una forma más humana, solidaria y justa con la intención de asumir colectivamente las acciones necesarias para sostener y mejorar constantemente a la red. Por ejemplo, La Gira se ha dado cuenta que este esfuerzo es sostenido en su mayoría por mujeres, reproduciendo así las inequidades que han señalado las economías feministas, por lo que se ha promovido la generación de acciones y compromisos de parte de los varones en la red. Eso es una invitación a cuestionar la distribución del trabajo entre mujeres y hombres al interior de las familias y la sociedad en general.

Otra reflexión presente en La Gira se relaciona con la escala. Muchas de estas iniciativas agroalimentarias inciden en una escala local o regional y mantienen un tamaño manejable, y por la misma razón no alcanzan a resolver las injusticias socioeconómicas en una escala mayor. Otra reflexión es que, para algunos grupos de producción, La Gira no siempre es conveniente desde el punto de vista financiero, toda vez que la venta de sus productos no alcanza cierta cantidad de pedidos, a pesar de que se definieron precios justos. Esto ha sido una preocupación constante en el marco de la economía alternativa, así como fuente de reflexión de La Gira y otras redes alimentarias. Si bien no se quiere seguir la lógica del crecimiento que dictan los mercados, hay una necesidad de llegar a un tamaño de consumidores que permita generar los recursos indispensables para el sostenimiento de la producción y de las redes. Los hongos, por ejemplo, enseñan una alternativa ante este dilema: no se trata de ser enormes y abarcar grandes superficies, sino de ser muchos y estar interconectados desde la raíz para poder construir un sistema diferente que pone la vida al centro.

La experiencia de La Gira como una apuesta ética-política ha aportado grandes aprendizajes sobre los ciclos naturales productivos, sobre cómo colaborar en un mundo competitivo, sobre el diálogo de saberes, y sobre la justicia ambiental y socioeconómica. En ese sentido, disfrutar de alimentos sanos cuyas historias y rostros son conocidos en medio del intercambio, mientras que con su compra se contribuye al cuidado y la defensa del territorio, es, en un contexto capitalista, una suerte de acción en resistencia.

De esta manera, la belleza que subyace a las redes alimentarias alternativas y solidarias radica en la diversidad de relaciones que la sostienen y en los alimentos que se producen y consumen en cada contexto. Les invitamos a vivir la experiencia de consumo solidario y a sumarse al tejido de rizomas que está recreando la economía solidaria desde la diversidad, la reciprocidad, el respeto y el cuidado a las personas y la naturaleza. •



Asamblea Anual de 2025. Karo Carvajal

Pasar de ser sólo consumidores a prosumidores. El caso de la Comunidad Multittrueke Mixiuhca



Feria Multittrueke Mixiuhca. Revista Chilango

Claudia Yadira Caballero Borja yadira@vida-digna.org.mx

Una preocupación cada vez más frecuente en algunos sectores de la sociedad es la de acceder a alimentos sanos. En muchos casos, la preocupación no sólo se limita a alimentarse mejor, sino que parte de la consciencia por apoyar a campesinos, pequeños productores, artesanos o cooperativas que están produciendo en una lógica diferente a la lógica industrializada. Más aún cuando estos campesinos o artesanos son defensores de su territorio o resistentes a algún tipo de las múltiples violencias que se viven en nuestra sociedad.

A este tipo de consumo, le nombramos *consumo solidario*. Y afortunadamente cada vez es más frecuente discutir la necesidad de cambiar los estándares de consumo. Dejar los grandes centros comerciales para voltear a consumir con nuestros amigos, vecinos o compañeros, es una de las grandes acciones políticas que todos podemos hacer. Como decía Luis Lopezllera: “votamos cada seis años, pero comemos tres veces al día”.

Cada vez hay más modelos que ayudan a acercar a productores con consumidores, como mercados agroecológicos, cooperativas de consumo, tiendas o intermediarios solidarios. Pero, el con-

sumo solidario es sólo el primer paso en la creación de otras economías y otras formas de habitar el mundo.

El consumo no debería de ser una acción individual

El mercado capitalista ha convertido al consumo en una acción personal. Cada uno reconoce sus necesidades –muchas veces creadas– y busca la manera de resolverlas como mejor puede. Sin embargo, los hábitos de consumo son una acción política, por ende, podemos generar espacios de diálogo para reunirnos en familia, con vecinos, amigos o compañeros y preguntarnos ¿cuáles son nuestros hábitos de consumo?, ¿qué tipo de productos o servicios queremos?, ¿cómo nos organizamos para conseguirlo? Al final, estas preguntas son un camino de consciencia que nos conducen a reflexionar ¿qué tipo de vida queremos vivir? Parafraseando a autoras ecofeministas preguntar ¿cuál es el tipo de vida que merece la pena ser vivida?

Estos espacios de diálogo y preguntas son muy potentes no sólo para reflexionar cómo mejorar hábitos de consumo, sino más bien para encontrar afinidades e inquietudes compartidas que son el conato para construir comunidad.

¿Es suficiente ser consumidores?

Verse sólo como consumidores invisibiliza los múltiples saberes, habilidades y capacidades productivas. Disminuye el porcentaje de autosuficiencia familiar y local. Encierra en una dualidad irreconciliable: o somos consumidores o productores. En el primer caso arroja a trabajos, muchas veces precarizados, con el principal objetivo de obtener dinero y sólo así, comprar lo necesario en la lógica del mercado capitalista. Percibirse sólo como consumidores reduce la posibilidad de verse como personas diversas, con múltiples talentos y que tienen mucho que aportar a sus familiares, amigos o redes.

Una gran tarea es recuperar las capacidades productivas, sobre todo aquellas dedicadas a satisfacer necesidades como alimentación, salud, vestido.

Multittrueke Mixiuhca: la búsqueda de una comunidad interdependiente en la Ciudad de México

El primer domingo de cada mes, en el Huerto Tlatelolco, se crea un espacio donde un grupo de personas se reúne para ofrecer productos, servicios o saberes a través del intercambio directo y con moneda comunitaria.

A diferencia de otros mercados artesanales o agroecológicos, la característica de este espacio es que su principal objetivo no es vender, sino hacer trueque. Los *prosumidores* (personas que producen y al mismo tiempo consumen) acuden con pan, hortalizas, semillas, productos de higiene y salud, artesanías y variedad de alimentos preparados. La condición para participar es ofrecer algo que la comunidad necesita y comprometerse a comprar lo que los demás ofrecen. Esto implica un potente ejercicio de economía local.

Durante cuatro horas, los *prosumidores* conviven, intercambian, participan de variados talleres, círculos de reflexión y actividades culturales. No sólo se va a consumir, se va a aprender, a pensar en común y a crear comunidad.



Multittrueke Mixiuhca en el Huerto Tlatelolco. Multittrueke Mixiuhca

Quienes sólo acuden como consumidores pueden adquirir los productos canjeando sus pesos por unos boletos a los que llaman *cacaos*. Sí, así como en una “kermes”. Y es que este tipo de ejercicios tiene mucho de lúdico. Se trata de aprender-jugando otro tipo de economía. Por supuesto, con toda la seriedad y compromiso que implica un juego.

¿Qué es y por qué nos llamamos prosumidores?

El término surgió por primera vez en 1980 en el libro “La tercera ola”, de Alvin Toffler. Lo utilizó para referirse a consumidores que además se ven como productores. Este término fue retomado por los Clubes de Trueque en Argentina y poco a poco se extendió a muchas otras experiencias de trueque y moneda comunitaria principalmente en América Latina, pero también en otras partes del mundo; México no fue la excepción.

Para quienes participan en el Multittrueke Mixiuhca, el ser *prosumidor* significa ofrecer lo que necesita la comunidad. Este es un gran cambio en el paradigma económico, pues implica anteponer las relaciones humanas. Igualmente, ser honesto en la calidad y precios, buscando siempre que los demás miembros de la comunidad puedan disfrutar de lo que ofrecen.

Pero el cambio más importante es comprometerse a consumir lo que los demás ofrecen, lo que implica activamente transformar hábitos de consumo.

¿Y por qué una moneda comunitaria?

La moneda se llama *Mixiuhca* que significa “el lugar donde las mujeres dan a luz”. Aunque esta experiencia surgió hace 15 años en la Magdalena Mixiuhca, actualmente se encuentra el primer domingo de cada mes en el Huerto Tlatelolco.

La moneda comunitaria es un vale de intercambio. Es decir, sirve para facilitar el trueque cuando éste no puede llevarse a cabo porque no hay coincidencia de intereses en lo que se quiere intercambiar o los precios son muy diferentes.

“La Mixiuhca” es utilizada por esta comunidad porque les da autonomía, gestionan su propio crédito comunitario: deciden las denominaciones, las dotaciones que cada uno recibe y la duración de la moneda. Pero principalmente, porque al sustituir el peso mexicano por la Mixiuhca se transita de una estructura individualista, basada en la escasez y competencia, a un horizonte comunitario basado en la abundancia y la cooperación.

15 años vislumbrando otras economías

El dinero y el afán de lucro se han extendido a campos en otro tiempo reservados a la gratuidad, al favor, al trueque, a la donación, y suscitan, en unos, la bulimia de dinero y, en otros, la angustia de carecer de él.

Edgar Morin

En una sociedad donde mercantilizar todos los aspectos de la vida es la norma, es necesario crear espacios alejados de la lógica del mercado capitalista. Donde el vínculo humano es el referente, donde se prefiere el aprecio al precio, donde la confianza no se cobra con intereses y donde no vales por la cantidad de dinero que tienes en el bolsillo.

La vivienda, la salud, la educación, la cultura, y por qué no, la alimentación, no deberían estar sujetos a especulación. No debería ser más barato el maíz que se importa de Estados Unidos que el que se siembra a unos kilómetros de nosotros. No deberían tirarse toneladas de alimentos a la basura todos los días porque no se vendieron, cuando hay miles de personas pasando hambre. No deberían contaminarse los territorios con agrotóxicos por la falsa ilusión de productividad.

Es posible recobrar el poder de decidir qué tipo de vivienda, de salud, de educación, de cultura y de alimentación queremos. Es posible organizarnos para lograrlo, y mejor aún, no necesitar dinero... simplemente crear una moneda comunitaria. •

REALT Occidente. Una propuesta hacia sistemas alimentarios locales

Rodrigo Rodríguez Guerrero *rodrigorodriguez@iteso.mx*
Roberto Paulo Orozco Hernández *paulorozco@iteso.mx*

Garantizar el acceso a alimentos de manera suficiente y oportuna requiere de un entramado complejo de actores y procesos que se relacionan en diversos momentos de la producción, distribución y consumo; esta compleja red de relaciones compone al sistema agroalimentario. Aunque en este sistema existe gran diversidad de actores y acciones, sin duda predomina aquello que relacionamos al modelo agroindustrial, es decir, el modelo que persigue producir en grandes extensiones maximizando criterios de productividad con fines principalmente comerciales, para lo cual se necesita grandes consumos de energía fósil, extensas superficies de producción en monocultivos, una producción intensiva, enormes cantidades de agua y un uso excesivo de agroquímicos y fertilizantes de síntesis química.

Pero no es solo durante el proceso productivo que se tienen requerimientos a gran escala, sino que para su manejo antes del consumo final es necesaria la utilización de múltiples empaques, recorrer largas distancias, mantenimiento de largas cadenas de frío, y esto sin contar aún las consecuencias que tiene para el pequeño productor el enfrentarse a duras condiciones de negociación, mientras que el consumidor individual se presenta como un espectador con pocas posibilidades de hacer cualquier cambio.

En medio de ese entramado que parece solo mirar lo que sucede a gran escala, coexisten proyectos que resisten y proponen alternativas al modelo agroindustrial de producción y consumo. Estos proyectos funcionan como la contraparte que empuja formas de producción-consumo en donde al centro no está puesta la generación de ganancias económicas como último fin, sino la preservación de la vida en el sentido amplio y la conservación de formas productivas, sociales y económicas de cercanía y comunitarias.

Una muestra de resistencia y construcción de alternativas es la iniciativa Redes Alimentarias Alternativas en el Occidente de México (REALT). Esta red se compone por siete iniciativas que por sí mismas suponen redes de cola-

boración, y podemos nombrarlas como tal porque buscan un trabajo coordinado entre al menos tres agentes necesarios en los sistemas agroalimentarios locales, nos referimos a productores campesinos, espacios de comercialización y consumo, además de consumidores organizados y dispuestos a realizar compras recurrentes por medio de estos sistemas. En el caso de REALT podemos encontrar al menos dos figuras más, la de los transformadores de alimentos a pequeña escala, los cuales actúan en lógicas de producción local y de economía solidaria y, por otro lado, un sistema participativo de garantía compartido.

La importancia en el aporte que hace REALT recae en que no es solo una suma de esfuerzos que coinciden en sus motivaciones o intereses, sino que busca ser una red de colaboración que genera acciones conjuntas y coordinadas en cuanto se identifican como parte de un mismo proyecto.

La red surgió como resultado de un proyecto de investigación encabezado por ITESO, en el cual se identificaron redes alimentarias en cuatro estados del Occidente: Colima, Nayarit, Michoacán y Jalisco, aunque en el proyecto se conocieron 96 organizaciones con distinto orden de participación, la red actual se construyó siguiendo criterios de cercanía física, ideológica y acción política.

A partir de su conformación en el 2022, la red ha construido espacios de encuentro, tareas y acciones colaborativas en torno a un objetivo: "Trabajar en cola-

boración con un sistema participativo de garantía, para construir relaciones más justas, solidarias y sustentables; tejiendo lazos de confianza entre el campo y la ciudad, desde la Economía Social y Solidaria"

Estos objetivos han impulsado a las organizaciones de la red a establecer compras colectivas y periódicas directas de productores campesinos en la región, con los cuales previamente establecen relaciones de colaboración y confianza, de manera que las compras consolidadas permiten hacer negociaciones de mayor volumen de compra a los productores, procurar un mejor abasto y diversidad para los consumidores y acceder a mejores precios para el transporte de los alimentos a los distintos puntos de venta en la zona metropolitana de Guadalajara, y en algunos casos, a ciudades medianas intermedias como Ciudad Guzmán.

Por otro lado, estas compras las realizan principalmente con productores que han decidido tomar el acompañamiento de un sistema participativo de garantía (SPG) compartido en la red. Este sistema consiste en un acompañamiento que ayuda a los productores participantes a transitar hacia modos de producción acordes con la agroecología, y en su caso, logra darles un reconocimiento de certificación, ofreciendo así a los consumidores finales información de primera mano sobre los procesos productivos que son libres de agroquímicos y con prácticas sociales y ambientales sustentables, para que el consumidor final pueda tener elementos para la toma de decisiones sobre aquello que



Festejo del día nacional del maíz. Rodrigo Rodríguez

consume. Es decir, que se abona a la trazabilidad de lo que llega a sus mesas, reconociendo el origen y procesos de sus alimentos, información de los productores y lugares de origen, e información confiable de las cualidades con que los alimentos se producen.

Estas prácticas sólo son posibles cuando la información fluye al interior de la propia red, convirtiéndose en un bien compartido que disminuye asimetrías de información. Para esto, REALT genera herramientas de acceso a la información entre sus integrantes, lo cual va desde datos de contacto de los productores con los que trabaja, información sobre la disponibilidad de alimentos, precios de compra y de venta, costos de operación, fechas y estrategias de comercialización y modelos de acopio y distribución. Información a la cual difícilmente se accede cuando no se logra tener colaboración de cercanía.

Pero REALT no es simplemente una red comercial, sino que reconoce un trabajo formativo en torno a los problemas generados por el sistema agroalimentario industrial y las alternativas de resistencia. Así que, en la red, se suelen generar y compartir espacios de información y formación, como ha sido el caso de las visitas compartidas a las parcelas productivas, donde organizaciones, consumidores y productores se encuentran en campo para reconocerse entre personas que se colaboran mutuamente, escuchar de viva voz los problemas a los que se enfrentan y proponer posibilidades para atender a estas necesidades.

Estas tareas de formación se dan también por medio de ac-

tividades culturales y de aprendizaje en conjunto, como lo ha sido a través de los ciclos de cine documental en que se difunden y proyectan experiencias sobre proyectos en resistencia, analizando problemáticas relacionadas con las afectaciones ambientales, del tejido social y de las economías locales producidas por el modelo agroindustrial. Entre otros esfuerzos la red convoca anualmente, con motivo del festejo del Día Nacional del Maíz, a diversas organizaciones y colectivos aliados, a los consumidores participantes de estos proyectos y a públicos abiertos que, por medio de exposiciones de maíces, intercambios de semillas, conversatorios, talleres y expresiones culturales se encuentran en relaciones de colaboración.

Actualmente REALT trabaja en la construcción de un fondo de ahorro común que fortalezca la sostenibilidad de sus actividades como red y como apoyo a los colectivos integrantes; en la generación de espacios de formación a manera de "escuela de consumo" para públicos diversos, la consolidación de un sistema de compras colectivas; la construcción de mecanismos de información vivos y actualizados como directorios de productores, productos y proyectos que se ofrecen a consumidores, así como acuerdos que permitan consolidar el sistema participativo de garantía para organizaciones y productores.

Estas acciones colaborativas entre organizaciones y redes apuestan por economías inclusivas, relaciones de reciprocidad entre comunidades rurales y urbanas, y el fortalecimiento de alternativas en los sistemas agroalimentarios locales. •



Visita a productores. Rodrigo Rodríguez

Universidad, campo y economía solidaria. Hacia un nuevo modelo agroalimentario



2do Encuentro Agroalimentario Alternativo en la ENES Morelia, UNAM. CUESSS

Carla Galán Guevara y Diana Manrique Ascencio

cuesss@enesmorelia.unam.mx @cuesssmorelia

Frente a las múltiples crisis ambientales, de salud, económicas y éticas que derivan de la lógica neoliberal, las universidades públicas desempeñan un papel crucial. No solo son espacios de formación y generación de conocimiento, sino también actores sociales que pueden incidir directamente en la búsqueda de soluciones a los grandes desafíos que enfrentamos. En las últimas décadas, las universidades han asumido un rol cada vez más activo en el impulso de la Economía Social y Solidaria (ESS), un modelo que promueve el bienestar colectivo. A través de metodologías participativas y el diálogo de saberes con diversos actores, estas instituciones orientan recursos y capacidades humanas para desarrollar conocimientos, herramientas de aprendizaje y tecnologías sociales que fortalezcan y amplíen el alcance de este enfoque.

Una de las estrategias más destacadas dentro de la ESS es la promoción de las Redes Agroalimentarias Alternativas (RAA). Estos sistemas buscan conectar la producción, distribución y consumo de alimentos de manera más cercana, justa y sustentable. Se basan en reconstruir los vínculos directos entre quienes producen los alimentos, los propios productores y quienes los consumen, generando nuevas formas de relación, organización y gobernanza. Así, se fomenta una distribución más equitativa del valor en favor de las personas productoras y se

promueven prácticas responsables con el medioambiente. Sin embargo, el desarrollo de estas redes exige un esfuerzo colectivo y coordinado. En este contexto, la universidad pública juega un papel esencial al articular iniciativas y fungir como semillero de acciones que fomenten la seguridad y la soberanía alimentarias.

En 2018, un grupo de profesoras, profesores, estudiantes de licenciatura y posgrado de la Escuela Nacional de Estudios Superiores (ENES) de la UNAM, campus Morelia, junto con colaboradoras y colaboradores de la sociedad civil, emprendimos un camino colectivo para aterrizar la ESS en la práctica. A través de encuentros, salidas de campo e intercambios de conocimiento, comenzamos a construir nuevas formas de organización comunitaria y económica. En 2020, dimos un paso decisivo al crear un espacio dentro de la ENES Morelia que impulsara estas iniciativas, dando origen a la Comunidad Universitaria de Economía Social y Solidaria para la Sustentabilidad (CUESSS).

Paralelamente, desde 2020, nos hemos enfocado en promover iniciativas vinculadas al consumo consciente y responsable de alimentos. Un diagnóstico realizado en la comunidad universitaria reveló un fuerte interés por acceder a alimentos saludables, libres de agroquímicos y producidos de forma sustentable, pero también señaló importantes barreras: falta de canales de distribución, de disponibilidad y de información. Tras el confinamiento por la pandemia, exploramos el territorio para identificar a productoras y productores que practican la agroecología o la producción orgánica, promoviendo además una economía basada en la equidad social y la solidaridad con el entorno. Hallamos personas productoras con perfiles muy cercanos a estos valores; sin embargo, en muchos

casos su producción se destina al autoconsumo, a mercados específicos o no genera excedentes suficientes para cubrir la demanda de quienes buscan estos alimentos, particularmente en lo referente a productos básicos.

Ante esta realidad, nos propusimos construir un modelo diferente para la producción, distribución y consumo de alimentos. Inspiradas e inspirados por experiencias de laboratorios de innovación social, conformamos una comunidad de aprendizaje interdisciplinaria con el objetivo de fortalecer una RAA. Nuestro primer paso fue organizar un encuentro en la universidad para conectar a productoras, productores y consumidoras, consumidores. La respuesta fue muy positiva: más de 40 productoras y productores participaron, mientras que estudiantes, personal académico y personal universitario se involucraron activamente en talleres, actividades de diálogo y consumo directo de los productos locales. Este espacio no solo forjó vínculos, sino que también permitió analizar los principales obstáculos y visualizar posibles soluciones que nos encaminen hacia una producción y un consumo más conscientes y responsables.

La retroalimentación ha motivado la organización de tres encuentros adicionales, en los que hemos obtenido resultados igualmente alentadores. Paralelamente, continuamos construyendo, de manera participativa y flexible, los objetivos y el sentido de la RAA. A lo largo de este proceso, quienes integramos la comunidad de aprendizaje hemos adquirido conocimientos prácticos sobre la implementación de una economía social y solidaria. Mediante un proyecto compartido, practicamos valores como la colaboración, la democracia y la justicia, generando procesos más equitativos y solidarios. No obstante, este acompañamiento por parte de la universidad conlleva desafíos; por ejemplo, el riesgo de que la RAA se vuelva dependiente de la infraestructura, los recursos financieros y el trabajo humano

proporcionados por la institución, lo que a futuro podría vulnerar su autonomía.

Estos retos se extienden a nivel estructural, pues la seguridad y la soberanía alimentarias no se resuelven únicamente garantizando la disponibilidad de alimentos, sino que también deben ser saludables para las personas y el medioambiente, desde su producción hasta su consumo. Hoy en día, muchas de las RAA cubren principalmente necesidades de quienes tienen una mayor capacidad adquisitiva, dejando fuera a amplios sectores de la población. Asimismo, en muchas iniciativas que promueven el consumo responsable, se priorizan los requerimientos de ciertos grupos de consumo, con alimentos culturalmente apropiados para ellos, mientras las necesidades de quienes producen a veces quedan relegadas. A menudo, se olvida que productoras y productores también tienen derecho a consumir alimentos sustentables y a precios accesibles.

Desde la CUESSS, creemos que el fortalecimiento de los procesos colaborativos entre estudiantes, personal académico, personas productoras y comunidades locales no solo enriquece nuestras funciones sustantivas de formación, investigación y vinculación, sino que también permite incidir directamente en el territorio. Visualizamos el futuro de la RAA como un modelo autogestivo y autónomo, basado en la creación de sus propios mecanismos de organización y gobernanza, con la universidad desempeñando un rol de acompañamiento y participación cuidadosa. En este sentido, los espacios de aprendizaje y vinculación no solo generan conocimiento, sino que también se entrelazan con la construcción de alternativas sustentables y solidarias para el futuro de la sociedad. Nuestro objetivo es contribuir a la formación de personas con la capacidad de dialogar, actuar y construir con otros, en favor del bien común, convirtiéndose en agentes de cambio que impulsen mejoras en sus territorios y sus comunidades. •



1er Encuentro Agroalimentario Alternativo en la ENES Morelia, UNAM. CUESSS

En las últimas décadas, las universidades han asumido un rol cada vez más activo en el impulso de la Economía Social y Solidaria (ESS), un modelo que promueve el bienestar colectivo.



Mujeres antes de la Jarana en Buena Esperanza, Bacalar. Autoría María Amalia Gracia, Archivo Laboratorio de Ciencias Sociales del Sureste

Cuidar las semillas campesinas es también defender el territorio y la vida amenazada

María Amalia Gracia magracia@ecosur.mx

Todo lo que uno siembra en la milpa beneficia a la familia. Por eso me interesó el cuidado de las semillas, no solamente la del maíz, también otras (...) En nuestras comunidades no hay nadie que no consuma el maíz (...) Nosotros como mayas lo hemos considerado como algo sagrado, algo que es la vida misma (...) En el tiempo de la siembra, muchos de nosotros, los campesinos, andamos consiguiendo semilla. Cuando se puede, hago un poquito más, porque vienen los compañeros cuando es tiempo de la siembra. Incluso viene gente de otros lugares. Antes de entrar en el Colectivo Much K'anan l'inaj, hacíamos la semilla y ahí terminaba, no imaginaba que alguien podría necesitarla.
(Don Juan Yeah Teh, campesino maya, noviembre 2020)

El cuidado de las semillas campesinas es cada vez más vital para la reproducción social y biocultural en territorios rurales como el del poniente del municipio de Bacalar, al sur del estado de Quintana Roo, donde vive Don Juan. Este campesino de origen maya integra un colectivo que, como otros de la península de Yucatán, busca defender la milpa como forma de vida amenazada.

La defensa de las semillas nativas y criollas es fundamental para la autosuficiencia y soberanía alimentarias en distintas regiones de México y el mundo. En el contexto global, el sistema agroalimentario aparece gobernado por corporaciones que dominan y homogenizan el proceso productivo desde el origen de las semillas hasta los alimentos que consumimos diariamente. En el caso de las semillas, muy pocas firmas acaparan el 95% de la producción, controlan su reproduc-

ción biológica y se apropian de la biodiversidad y del conocimiento campesino mediante estrategias jurídicas como las patentes y derechos de propiedad intelectual (derechos de obtentor). De manera ilegítima, vuelven ilegal el guardado e intercambio por parte de los agricultores e introducen semillas transgénicas que contaminan los cultivos, como se evidenció en México en el resonado caso del maíz.

México ocupa el cuarto lugar como productor de maíz a nivel mundial, sin embargo, desde el 2014, el país no alcanza a cubrir la demanda interna. De acuerdo con datos actualizados de la Comisión Nacional de Biodiversidad, en el país existen unas 60 razas de maíz; en la península de Yucatán se registran tres puras y otras que son combinaciones de más razas, en ambos casos con distintas variedades. Prácticamente en todo el territorio mexicano se cultivan variedades de maíz nativo y criollo -el 80% es de temporal, es decir, sin riego- y al menos dos millones los

siembran pequeños productores, principalmente, para autoconsumo.

Como afirma Don Juan, la importancia de esta planta no sólo reside en que México es centro de origen y que el maíz es pilar del sistema milpa y base de la dieta, sino también en que forma parte de la cultura. Además, constituye un elemento clave en los vínculos que se tejen dentro y entre las comunidades de regiones campesinas e indígenas del país y de la región mesoamericana, sin excluir sus conexiones con los territorios urbanos.

Defender el maíz para seguir siendo nosotros

La centralidad del maíz en el país y la amenaza de su contaminación genética a partir de la introducción de semillas transgénicas dio origen a un movimiento social de escala nacional que lleva dos décadas, del que participan organizaciones de base campesina, sociedad civil y academia. Como organización de base territorial, el colectivo Much K'anan l'inaj (en español Juntos cuidamos las semillas) forma parte de ese movimiento. Como otros grupos de la península de Yucatán, se conformó a raíz de los embates del huracán Isidoro en 2002, que desencadenó escasez de semilla y pérdida de cultivos en fase de espigamiento; desde entonces se fueron configurando procesos organizativos integrados por comunidades mayas en la región.

La principal acción colectiva ha sido la realización, a partir de 2003, de ferias comunitarias de semillas. Al inicio, las ferias contaron con el apoyo de organizaciones en cuatro microrregiones: dos en el estado de Yucatán al sur y oriente, otra en el poniente de Bacalar, Quintana Roo, y, posteriormente, otra en la región de los Chenes, Campeche. Estos encuentros tuvieron cada vez mayor acogida en las comunidades. A lo largo del tiempo, se sumaron otras, además de grupos organizadores, lo que aumentó, tanto los lugares como el número global de participantes.

Devenires de los procesos de organización

En los últimos veinte años, los procesos de organización social en torno a las semillas campesinas en la península de Yucatán y, de manera específica, en la microrregión del poniente de Bacalar, se han ido transformando. Estas transformaciones involucran acciones que se llevan a cabo en los tiempos de la vida cotidiana —como las ferias o la formación política sobre los derechos de los pueblos indígenas— y otras en momentos extraordinarios en los que, para mantener un modo de vida, hay que interponer amparos que demandan recursos de tiempo, gastos y organización.

Su devenir —que va del énfasis en el rescate de semillas criollas ante el cambio climático a la 'defensa del territorio a partir de las semillas'— se explica por la intensificación de los procesos de despojo de bienes comunes en los territorios y por las formas en que los protagonistas se reconocieron a sí mismos como comunidades campesinas mayas, confluyeron en colectivos y se vincularon con diversos actores.

En el caso del colectivo Much K'anan l'inaj, sus miembros fueron entendiendo cada vez más la imposibilidad de mirar aisladamente a las semillas, sin territorio y sin comunidad, ante amenazas que experimentan como un "ataque a la vida campesina". Ejemplo de lo anterior es la posición adop-

tada en la región ante el permiso otorgado en 2012 a la empresa Monsanto para el cultivo de 253 mil 500 hectáreas de soya transgénica en la península, hecho que impulsó a comunidades campesinas, colectivos, organizaciones apícolas, ambientalistas, miembros de la academia, empresarios y comercializadores de miel de la región, a movilizarse para resistir y evitar la siembra.

En la microrregión del poniente de Bacalar, desde un inicio se coloca a la problemática de la soya transgénica como una discusión que es necesario sostener desde el debate político. Con ello, se enfatiza que la defensa territorial es una cuestión política y no una mera estrategia jurídica (aunque se haya apelado a la acción de amparo como recurso). Se hace evidente que las acciones contra la siembra de soya transgénica permiten seguir creando conciencia sobre una cuestión cada vez más acuciante en la zona: la puja por la tierra a raíz de la intensificación de la especulación inmobiliaria que se produce por megaproyectos como el Tren Maya.

Ampliar la mirada

Las experiencias en torno al cuidado de las semillas y la defensa del territorio sientan bases para avanzar hacia el cuidado de la vida en contextos cada vez más adversos. Sus aprendizajes son de gran valor para otras que construyen alternativas, tanto en ámbitos rurales como urbanos, desde las agroecologías o las otras economías. Los aprendizajes compartidos estimulan la puesta en común de saberes y conocimientos que circulan y propician la formación de redes a escala microrregional, peninsular y nacional.

Distintas acciones gestadas en tiempos cotidianos permitieron en tiempos extraordinarios concebir formas de hacer juntos y compartir conocimientos en lo local, regional y nacional que hicieron germinar acciones políticas para resistir y proponer alternativas territoriales que disputan las políticas de desarrollo y cuestionan el modelo agropecuario que históricamente los excluye. •



Bendición de las semillas por Men maya, feria en Blanca Flor - 2014. Autoría María Amalia Gracia, Archivo Laboratorio de Ciencias Sociales del Sureste

Mercados alternativos en el desierto sudcaliforniano

Ivett Peña Azcona Posdoctorante de Incidencia SECIHTI Universidad Autónoma de Baja California Sur *mambiente.ivett@gmail.com* **Martha Micheline Cariño Olvera** Profesora Investigadora Universidad Autónoma de Baja California Sur *marthamichelinecarino@gmail.com*

Garantizar la alimentación en Baja California Sur ha supuesto un gran desafío. La aridez limitó el desarrollo de la agricultura, actividad que los pobladores prehispánicos desconocían. Los cultivos iniciaron en el siglo XVIII con la colonización jesuita y el trabajo de los rancheros, que fueron los primeros colonos. Para establecer las misiones fue indispensable desarrollar la agricultura, lo que implicó transformar los humedales en oasis para garantizar la alimentación de neófitos, colonos y religiosos. A lo largo del siglo XIX y hasta 1950, esos sistemas agroecológicos, junto con pequeños ranchos ganaderos y comunidades de pesca artesanal, aseguraron la soberanía alimentaria regional. Con las transformaciones productivas que impusieron las Revoluciones Verde y la Azul esta capacidad alimentaria disminuyó a partir de 1950 y tiene efectos vigentes en la vida cotidiana actual.

Cada día llegan por mar, tierra y aire alimentos traídos de otros estados del país y del extranjero. Hay una gran diversidad de supermercados ubicados en las principales ciudades del estado, así como tiendas de conveniencia hasta en los lugares más recónditos, que ofrecen productos alimenticios procesados, empaquetados y, muchas veces, hipercalóricos.

La exportación de hortalizas orgánicas y de productos pesqueros de alta calidad moviliza alimentos producidos en la región, a los que no tienen acceso las personas que los producen, ni la mayoría de los habitantes de la entidad. El rápido crecimiento demográfico, aunado a la aridez y al aislamiento, han favorecido una alta dependencia de las importaciones para sostener la alimentación de residentes y visitantes en un estado abocado al turismo. Paradójicamente, la escasez contrasta con un elevado desperdicio; según el diagnóstico estatal sobre pérdida y desperdicio de alimentos Baja California Sur contribuye anualmente con más de 220 mil toneladas. De éstas, más del 70 % (150 mil toneladas) son comestibles. Es decir, a diario se pierden o desperdician en el estado 430 mil kilogramos de alimentos comestibles (según el diagnóstico elaborado por la Alianza para la Seguridad Alimentaria en el año 2023).

El escenario es de elevada vulnerabilidad y complejidad: un te-

rritorio con condiciones del suelo árido, muy poca disponibilidad de agua, alto precio de la tierra, y desarrollos turísticos e inmobiliarios que excluyen de las costas a las comunidades pesqueras, limita tanto la capacidad como las posibilidades de recuperar la pérdida soberanía alimentaria. No obstante, se están llevando a cabo esfuerzos para transformar el sistema alimentario mediante la producción agroecológica, la pesca sustentable y la comercialización de alimentos en mercados alternativos.

Con el objetivo de reconocer las estrategias locales que existen

para generar enlaces directos entre productores y consumidores, hemos identificado mercados locales promovidos por habitantes, organizaciones de la sociedad civil o grupos de productores. Hay una gran variedad de propuestas que están activando iniciativas de comercialización de productos, entre los que se incluyen alimentos como verduras, frutas, carnes, huevos, pescado, una variedad de quesos, pan artesanal, aceite de oliva, miel de abeja, especias y condimentos, alimentos procesados, transformados, deshidratados, dulces tradicionales. También hay productos de cuidado personal como jabones, cremas y aceites. Entre las artesanías se encuentran las elaboradas en madera, palma o barro.



Mercado Santiago Sustentable.

Cada mercado tiene características distintas en cuanto a su origen y temporalidad, así como a sus estrategias de organización, días de apertura, formas de comunicación, reglas de ingreso o participación. Estos mercados son parte de la riqueza biocultural

sudcaliforniana, los alimentos comercializados provienen de los aprendizajes y productos heredados desde la época colonial, pero también responden a un bagaje cultural producto de la migración contemporánea. Además, existen mercados municipales que, si bien ofrecen alimentos, no los incorporamos como mercados alternativos, pues dependen directamente de los gobiernos municipales y, en ocasiones, se articulan en cadenas de comercialización largas.

Ofrecemos un listado preliminar de mercados alternativos que se reconocen como orgánicos, rancheros, sustentables y agroecológico (Ver tabla 1). Estos mercados se vuelven una alternativa que contribuye a la transformación del sistema alimentario convencional, representan un aliciente que conecta a productores con consumidores, ofrecen espacios de encuentro entre personas, posibilitan enlaces con otros proyectos de defensa del territorio o de sustentabilidad de la vida y generan espacios donde está presente la música y el arte (en el caso del mercado orgánico de San José del Cabo y el de Todos Santos). Reconocemos que queda un largo camino por recorrer para fortalecer estas iniciativas. En el futuro, será clave la articulación entre los diversos mercados, impulsar sistemas participativos de garantía, generar espacios de diálogo para compartir estrategias, conectarse entre productores y con todo ello lograr mayor diversificación en la oferta de alimentos. Esto es particularmente importante entre mayo y octubre, cuando el calor extremo conlleva al cierre de operaciones de varios mercados por falta de diversidad de alimentos. Otro desafío por atender es lograr que los alimentos se oferten a precios asequibles para la población local. No obstante, es innegable que los mercados alternativos son una pieza clave para favorecer la transformación del sistema alimentario, favorecer alternativas alimentarias e incentivar las transiciones agroecológicas situadas en este rincón de la patria. •

TABLA 1. LISTADO PRELIMINAR DE PRINCIPALES MERCADOS ALTERNATIVOS EN BAJA CALIFORNIA SUR.

Municipio	Nombre del mercado	Año de fundación	Ubicación del mercado	Apertura
Los Cabos	Mercado Orgánico San José del Cabo (SAN JOMO)	2000	Club la huerta. San José del Cabo	Días sábados, de noviembre a abril.
	Los Cabos Mercado Orgánico	2007	Mercado Pedregal. Cabo San Lucas	Sólo abre los días sábados.
	Mercado Orgánico Palmilla.	2012	Carretera Transpeninsular. KM 27.5 Palmilla 23406, San José del Cabo.	Abre el primer viernes de noviembre y cierra el último viernes, del mes de abril.
	Mercado Santiago Sustentable*	2018	Parque Ecológico, localidad de Santiago	Todos los días domingo.
	Mercado Ranchero de San José	2025	El Rosarito. San José del Cabo	Abierto cada 15 días.
	Mercado Orgánico Colibrí	2025	Rancho Colibrí. Localidad de Santiago	Abierto cada 15 días.
	Mercado Sostenible San José del Cabo	2025	Rancho, San José del Cabo	Una vez por mes, día domingo.
La Paz	Mercado Orgánico y Artesanal La Paz (MOA)	2007	Avenida Antonio Rosales entre mutualismo y francisco y madero. La Paz	Abierto los días martes y sábados. No cierra en verano.
	Mercado Ranchero	2016	Calle Horizonte. Todos Santos.	Todos los días sábados
	La Ventana Farmers Market	2021	Corredor Isla Cerralvo 134, El Teso, 23232 El Sargento. La Paz, B.C.S.	Abierto los días jueves. De octubre a abril.
	Mercado Martín	2022	La Ventana. A un lado de Silvestre Coffe Bakery	Abierto los días jueves.
	Mercado orgánico Todos Santos	2023	Huerta agroforestal, Palma Serena, Todos Santos	Abierto los días viernes.
	Tianguis agroecológico La Paz	2025	Huerta Guamúchil, Raíz de Fondo. La Paz	Abre el primer sábado de cada mes
Loreto	Mercado Orgánico Artesanal de Loreto	2017	Francisco I. Madero, Plaza Juárez, Frente a Palacio Municipal, Loreto Centro,	Abierto los días sábados



Aspecto del foro académico celebrado el pasado 21 y 22 de mayo en Colima. Tomada de Redes Sociales UCOL

¿Economía circular para el Capital o economía social para las Personas?

Alfredo Álvarez @alfred_alva

Hace ocho años, en mi columna Ruralidades Colimenses, reflexionaba sobre la crucial diferencia entre seguridad y soberanía alimentaria. Argumentaba que, aunque a menudo se usan como sinónimos, distinguirlos es fundamental para construir una narrativa que libere el pensamiento y promueva la autonomía de nuestros pueblos.

Hoy, observo un fenómeno similar con dos conceptos que ganan terreno: la economía circular (EC) y la economía social y solidaria (ESS). Aunque puedan sonar parecidos, sus objetivos de fondo son diametralmente opuestos. Mientras la primera, en su versión corporativa, busca legitimar y optimizar el actual

modelo de producción consumista, la segunda propone una transformación social profunda, basada en el humanismo y el cuidado genuino del medio ambiente.

La Economía Circular: ¿Una Solución o un "Lavado de Cara Verde"?

Analizando la narrativa impulsada en Colima, incluso mediante foros académicos, logro identificar que define a la EC como "un modelo económico que busca reemplazar la idea del "fin de vida útil" por un enfoque que prioriza la reducción, reutilización, reciclaje y recuperación de materiales en la producción, distribución y consumo". Añade que "Este enfoque tiene como objetivo principal la sostenibilidad am-

biental, la prosperidad económica y la equidad social".

Sin embargo, en la práctica, este modelo es promovido por grandes corporaciones y universidades afines, se centra en la gestión del residuo, no en el origen del problema. No cuestiona el consumismo global desmedido, la obsolescencia programada ni los métodos de producción contaminantes. En su lugar, traslada la responsabilidad al individuo: nos pide reciclar y consumir "verde", pero sin tocar las estructuras que generan el problema. Es una estrategia limitada que funciona más como un "lavado de cara verde" para que las empresas mejoren su imagen pública sin alterar el núcleo de su modelo de negocio.

Frente a este enfoque, la economía social y solidaria ESS se erige como un paradigma distinto. Su punto de partida no es cómo hacer más eficiente el sistema actual, sino cómo construir uno nuevo. La ESS es un modelo económico que prioriza

la satisfacción de las necesidades humanas y el bienestar colectivo por encima del lucro.

¿Cómo lo logra? A través de principios como la cooperación, la ayuda mutua, la autogestión y la democracia participativa. A diferencia del enfoque vertical de la EC corporativa, la ESS nace «desde abajo», de las comunidades y para las comunidades. Este modelo sí se atreve a cuestionar las lógicas del mercado capitalista: promueve la producción local, los circuitos cortos de comercialización, el trabajo digno y la distribución equitativa de la riqueza.

Aquí radica la diferencia fundamental. La economía circular, en su versión más notoria, es una solución técnica que busca hacer más eficiente un sistema insostenible. Mientras la economía social y solidaria es una propuesta ética y política impulsada y promovida por el humanismo mexicano que busca transformar ese sistema.

La elección, por tanto, no es meramente técnica, sino filosófica. No se trata solo de decidir qué hacemos con nuestros residuos, sino de definir colectivamente qué tipo de sociedad queremos construir: una que sirva a los ciclos del capital o una que ponga en el centro los ciclos de la vida y el bienestar de nuestros pueblos. Empecemos a problematizar desde ya nuestra realidad. •

La economía social y solidaria se erige como un paradigma distinto. Su punto de partida no es cómo hacer más eficiente el sistema actual, sino cómo construir uno nuevo. Es un modelo económico que prioriza la satisfacción de las necesidades humanas y el bienestar colectivo por encima del lucro.



La economía social y solidaria rompe con la visión de acumulación de capital, surge por iniciativa de la comunidad organizada. Alfredo Álvarez

Suplemento informativo de La Jornada

21 de junio de 2025
Número 213 • Año XVII

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
publicidad@jornada.com.mx

Diseño Hernán García Crespo **CAJA** TIPOGRAFICA

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 Cuitláhuac 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.

www.delcampo.org.mx

[facebook.com/lajornada.delcampo](https://www.facebook.com/lajornada.delcampo)
[issuu.com/lajornadaonline](https://www.issuu.com/lajornadaonline)



Imagen de portada: Día de Mercado. Angélica Sofía Medina Cortés

Caminando hacia la soberanía alimentaria en comunidades de la Mixteca Oaxaqueña: Las mujeres organizadas de Yucuhiti, Nuyoo y Ocotepec



Comité abordando el manejo colectivo de los botiquines.

Gabriela García Santiago Responsable de la región Mixteca para Enlace Rural Regional A.C. **Jozelin María Soto Alarcón** Profesora de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, socia honoraria de Enlace Rural Regional A.C. jmsoto@uaeh.edu.mx

Desde hace más de una década, mujeres mixtecas de los municipios de Santa María Yucuhiti, Santiago Nuyoo y recientemente Santo Tomas Ocotepec en Oaxaca con la colaboración de Enlace Rural Regional A.C. (ERRAC) se han organizado para mejorar colectivamente la provisión de alimentos a través del cuidado de animales de traspatio, como gallinas, conejos y borregos y, de la puesta en marcha de huertos familiares. Cerca de 900 mujeres forman parte de esta iniciativa que implica recuperar los saberes campesinos para el cuidado de los animales y capacitarse para identificar sus principales enfermedades. Han trabajado en el mejoramiento de corrales y gallineros, tal que aumentaron la producción de huevo de rancho y de alimento medido en kilos de carne de pollo. Para prevenir y atender los padeci-

mientos más persistentes entre los pequeños rebaños de borregos han formado comités donde promocionan el uso de medicina tradicional, se capacitan con un ingeniero veterinario zootecnista e implementan prácticas quirúrgicas para controlar la reproducción y atender a los animales con timpanismo. El manejo de los botiquines es colectivo a través de un fondo revolvente con el que incrementan la disponibilidad de insumos médicos para los animales.

Las integrantes del colectivo han planteado en foros junto con las autoridades municipales como los Regidores de Ecología y de Desarrollo de Santo Tomas Ocotepec, la necesidad de recuperar los pastizales nativos que, en algunos casos por el sobrepastoreo han perdido y con ello, ha aumentado la erosión en los montes. Una de las lideresas explica: “La temporada de seca se ha hecho más larga, porque hay menos lluvia y eso

ocasiona que haya menos pastura para nuestros animales” (Testimonio recuperado en octubre 2024). En respuesta, el municipio junto con las mujeres organizadas ha impulsado el Plan de Trabajo Municipal, donde se pretende que cada familia designe un área de terreno para el cultivo de maíz y frijol y otra área exclusiva para la reforestación con árboles y plantas nativas. El municipio otorgó 2000 plantas de Ocotal para reforestar los montes de las comunidades. Además, las mujeres han impulsado la siembra de pastura en pequeños lotes para aprovecharla en temporada de sequía y con ello facilitar la recuperación de las zonas con sobrepastoreo. Así, al menos 330 familias han sembrado avena en cerca de 40 hectáreas

Cerca de 900 mujeres forman parte de esta iniciativa que implica recuperar los saberes campesinos para el cuidado de los animales y capacitarse para identificar sus principales enfermedades.



Mujeres preparando conservas y mermeladas con frutos silvestres.

para recuperar los pastizales y fortalecen este suelo con abono, han aprendido a realizar compostas en parcelas demostrativas. También se han capacitado en la preparación de bloques nutricionales con el socio fundador de ERRAC el ing. Arturo Estrada. Las mujeres han problematizado sobre el trabajo que realizan en la región y el papel de su organización. Encontraron que, con los grupos han mejorado la salud y cantidad de sus animales, además de convivir con sus compañeras. Sin embargo, la lejanía entre las comunidades y el poco tiempo disponible de las integrantes por sus compromisos dentro de los hogares y la comunidad complejiza el trabajo en equipo y la participación periódica.

En los intercambios de experiencias, las integrantes identificaron que la mayor parte de los alimentos que consumen provienen de sus milpas, huertos, traspatios y montes. Así, de la milpa y el huerto obtienen: maíz, chilacayote, calabaza, frijol, jitomate, cebolla, rábano, espinaca, acelga, betabel y chiles. Mientras que recolectan frutos silvestres como el durazno, pera, capulín, fresa, manzana, granada, higos, nísperos, guayabas, nopales y ciruelas. De esta forma, sus compras se limitan al limón, papa, brócoli, zanahoria, lechuga, coliflor, tomate y ajo. Para fomentar el aprovechamiento de los alimentos silvestres y cultivados y motivar la siembra de hortalizas las integrantes se capacitaron en la elaboración de conservas e intercambiaron experiencias para la preparación de los alimentos. En el taller se conversó de los beneficios nutrimentales de las conservas y del almacena-

miento al vacío. Algunas mujeres expresaron:

- “Aprendimos a aprovechar los alimentos de la comunidad, para no desperdiciar las frutas podemos hacer conservas y además podemos obtener algún ingreso en beneficio de nuestras familias.”
- - “Me gusta que ahora podemos conservar nuestros alimentos y no los desperdiciamos. Ahora podemos preparar almíbar, mermeladas o vinagres.”

La organización de las mujeres en la Mixteca camina colectiva y organizadamente hacia la soberanía alimentaria cuidando de los montes y proveyendo alimento de mejor calidad a sus familias y comunidades. Esta iniciativa da cuenta de la importancia del trabajo coordinado a nivel municipal y también de la colaboración de Enlace Rural Regional, una organización civil sin fines de lucro que desde hace más de tres décadas trabaja con campesinos y campesinas en los estados de Querétaro, Oaxaca e Hidalgo en diversos proyectos comunitarios y colectivos para fortalecer a los distintos sujetos sociales desde una visión intercultural y ecológica al tiempo que reconoce el arduo trabajo de las mujeres en el ámbito rural mexicano.

La puesta en marcha del proyecto “Mejora y Diversificación de Alternativas Sostenibles Lideradas por Mujeres Mixtecas” ha sido apoyado por la organización española Manos Unidas del año 2017 al 2025. Con este artículo las autoras buscan honrar la memoria, a un año del fallecimiento, del Maestro Enrique Gómez Levy, socio fundador de Enlace Rural Regional, quien dedicó su vida para trabajar con las y los campesinos en distintos frentes, desde la lucha por las autonomías indígenas, la generación de medios de vida digna, la recuperación ecológica de los territorios y, el impulsó del liderazgo de mujeres campesinas en la Sierra Gorda Queretana, el Alto Mezquital y la Sierra Baja Hidalguense y en la región de la Mixteca Oaxaqueña. •



La Cuarta Transformación del riego en México

Víctor Quintana S.

La Cuarta Transformación de la vida pública en nuestro país sigue su marcha, iniciada por el Presidente López Obrador y continuada con mística, entusiasmo, y responsabilidad por nuestra Presidenta Claudia Sheinbaum Pardo. Pero no sólo se va transformando la vida política y social de México hay, además, cambios muy significativos en aspectos y espacios muy específicos: es el caso de la agricultura de riego.

Desde su campaña a la Presidencia, en los Diálogos por la Transformación, en los 100 compromisos, en el Acuerdo Nacional por el Agua, la Doctora Sheinbaum Pardo se ha comprometido a llevar a cabo el Programa Nacional de Tecnificación del Riego.

Esta iniciativa, este programa presidencial ya en ejecución por la Comisión Nacional del Agua y por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural viene a ser por la vía de los hechos la cuarta transformación de la agricultura de riego en México en los últimos cien años si se nos permite esta licencia interpretativa.

La primera transformación de la agricultura de riego en nuestro país fue un resultado inmediato de la lucha agraria de la Revolución Mexicana. Consistió en el reparto de tierras de regadío que habían sido propiedad de latifundistas y grandes empresas nacionales y extranjeras. Así se repartieron las tierras algodoneras de La Laguna o las del Valle de Mexicali como resultado del "Asalto a la Tierra", lucha

que se dio en 1937. También se repartieron miles de hectáreas de labores en la vega de los ríos y otras susceptibles de ser irrigadas, que fueron el germen de los nuevos distritos de riego. La gran figura de esta primera transformación fue el Presidente Lázaro Cárdenas del Río.

La segunda transformación fue el constituir todas estas tierras repartidas en modernos Distritos de Riego. Desde los años 20 y hasta los años 70 del siglo pasado, los sucesivos gobiernos federales cumplieron otro de los postulados de la Revolución de 1910 y construyeron las grandes obras de irrigación por todo México: presas, redes de canales principales y secundarios, derivadoras, desmontaron millones de hectáreas para llevar el agua hasta las parcelas y hacerlas productivas. Surgieron así los grandes distritos de riego del país como los de Sonora, Sinaloa, La Laguna, los de la cuenca de los ríos Bravo, Lerma-Santiago, Balsas y otros más. Esta impresionante gesta

de expandir la frontera agrícola construyendo los distritos de riego ha sido llamada por el investigador José Luis Aboites, "la Irrigación Revolucionaria".

La tercera transformación de la agricultura de riego en México fue ambigua en su contenido y en sus efectos: la llevaron a cabo los gobiernos neoliberales, sobre todo el de Salinas de Gortari a principios de los noventa. Fue un complemento a la Contrarreforma Agraria del salinismo. Se creó la Comisión Nacional del Agua, separándola de la Secretaría de Agricultura, como la administradora, normadora y constructora de la infraestructura hidráulica del país. Se abrió la vía para la apropiación privada del agua, pero también se comenzó a entregar a las asociaciones civiles de usuarios de los módulos de riego la administración, el mantenimiento y la mejora de sus distritos. Con ello se abrió también la puerta a la participación y la responsabilidad de las personas productoras.

La cuarta transformación de la agricultura de riego en Méxi-

co es la que ha emprendido la Presidenta Claudia Sheinbaum. Se trata del Programa Nacional de Tecnificación del Riego. Ante la real amenaza del cambio climático, la sobreexplotación del agua y el aumento de la población, así como de las actividades económicas de todo tipo, el PNTR busca que el agua en la agricultura se utilice con eficiencia para poder destinar más volúmenes a satisfacer el derecho humano de personas y comunidades, para incrementar la productividad, sobre todo de alimentos básicos y mejorar el ingreso de las personas productoras del campo. Es un programa histórico, sin precedentes que abarcará 17 de los 87 Distritos de Riego del País, con una cobertura de 250 mil hectáreas de 2025 a 2030 y con una inversión de alrededor de 58 mil millones de pesos. La Comisión, Nacional del Agua lo coordina y va a implementar todo el conjunto de obras estructurales: mejoramiento de presas, revestimiento de canales, nivelación de tierras, obras de conducción y la tecnificación del riego en cada parcela. Por su parte, la Secretaría de Agricultura tiene a su cargo la capacitación y la asistencia técnica de productores, en temas clave como eficiencia hídrica, reconversión productiva, manejo de cultivos, sanidades, comercialización, financiamiento, seguros y organización de productores, en una palabra, la transformación de las estructuras mentales, de las prácticas productivas y organizativas para producir más, utilizando menos agua y generando más y mejores ingresos para las personas.

En esta gran tarea participan también los gobiernos de los estados, las asociaciones de productores, centros de investigación como el INIFAP y el IMTA y diversas instituciones de educación superior. La ciencia y la tecnología al servicio del agua, de los alimentos y de la gente.

De esto se trata la Cuarta Transformación de la Agricultura de Riego en México, otra de las iniciativas eje de la Presidenta Claudia Sheinbaum Pardo. •

El Programa Nacional de Tecnificación del Riego es un programa histórico, sin precedentes que abarcará 17 de los 87 Distritos de Riego del País, con una cobertura de 250 mil hectáreas de 2025 a 2030 y con una inversión de alrededor de 58 mil millones de pesos. La Comisión, Nacional del Agua lo coordina y va a implementar todo el conjunto de obras estructurales: mejoramiento de presas, revestimiento de canales, nivelación de tierras, obras de conducción y la tecnificación del riego en cada parcela.

AGENDA RURAL

Aúna CONVOCATORIA ABIERTA Formación política

Participa en nuestro proceso de formación política hacia las elecciones de 2027. Un espacio de aprendizaje gratuito y colectivo, para mujeres que buscan avanzar una agenda de combates sociales e igualdad.

Objetivo: Mujeres interesadas en participar por un cargo de elección popular que se inscriban exclusivamente a este proceso de formación.

¿Cómo participar, proceso y criterios de selección?

- Acuerdo con www.cnaa.org.mx y contacto al cuestionario de registro. **Temas hasta el 6 de agosto de 2025 para participar.**
- Los seleccionados serán designados por integrantes de la Red Aúna, con base en lineamientos establecidos para la formación.
- Los seleccionados deberán tener un compromiso personal y profesional, las vivencias con organizaciones y otros roles que les permitan trabajar y su potencial para representar nuestros tipos de la agenda.

¿Cómo participar, proceso y criterios de selección?

- El proceso de formación se realizará entre mayo y junio de 2025, a través de módulos y cursos en línea. Los temas a tratar son:
- Herramientas en liderazgo y comunicación.
- Medios de política.
- Gestión política y de campañas.
- El rol del dirigente programático Aúna.

¿Cómo participar, proceso y criterios de selección?

- Regístrate del 6 de junio al 6 de agosto de 2025.
- Los resultados de la selección se darán a conocer por correo electrónico entre el 10 y 12 de octubre de 2025.

Para más información escríbenos a informacion@ayuna.org.mx

¡Participa en ayuna.org.mx o escanea este código QR!

Sociedad Mexicana de Agricultura Sostenible, A.C. Tlalticpac Toquichin Tietz La Tierra será como los hombres serán

Convocatoria XVIII Simposio Internacional XIII Congreso Nacional de Agricultura Sostenible Sostenibilidad para la tierra, bienestar para el mundo

Del 24 al 29 de noviembre de 2025

Sedes: El Colegio de la Frontera Sur ECOSUR - Unidad San Cristóbal Universidad Intercultural de Chiapas - UNICH Universidad Autónoma de Chiapas - UNACH

¡Participa en ayuna.org.mx o escanea este código QR!

Para más información escríbenos a informacion@ayuna.org.mx

XVIII SIMPOSIO NACIONAL SOBRE SUSTANCIAS VEGETALES Y MINERALES EN EL COMBATE DE PLAGAS

Se invita a técnicos, tesisistas, profesores e investigadores a someter sus trabajos sobre polvos, extractos, fracciones, aceites, emulsiones, resinas, cenizas y compuestos secundarios, tanto concentrados como en dosis infinitesimales (homeopatía), contra plagas.

Este Simposio, en formato presencial, se realiza en el seno del XVIII Simposio Internacional de Agricultura Sostenible y del XIII Congreso Nacional de Agricultura Sostenible organizados por la Sociedad Mexicana de Agricultura Sostenible ([https://somas.org.mx/](http://somas.org.mx/)).

Lugar: ECOSUR-Unidad San Cristóbal. San Cristóbal, Chiapas. Fecha: Jueves 27 de noviembre de 2025.

Límite para la recepción de manuscritos: **Viernes 04 de julio de 2025.**

Contacto: crherman@colpos.mx

LAROUSSE

MAÍZ

Origen, cultura y cocina

Rafael Mier

Los Graniceros de Amecameca: Entre el Cielo y la Tierra

The Graniceros of Amecameca: Between Heaven and Earth



Figura 1. Envases de agroquímicos en unidades de producción

Los envases de agroquímicos y la importancia del triple lavado

Román Morales Pablo Colegio de Postgraduados Campus Veracruz morales.roman@colpos.mx **Alejandra Ramírez Martínez** Colegio de Postgraduados Campus Veracruz ramirez.alejandra@colpos.mx **Itzel Galaviz Villa** Instituto Tecnológico de Boca del Río itzelgalaviz@bdelrio.tecnm.mx

La revolución verde surgió a mediados del siglo anterior con el objetivo de aumentar la producción de alimentos y así disminuir el hambre que se padecía en diferentes partes

del mundo. Bajo este esquema, el aumento de la producción se logró implementando tecnologías apoyadas en cuatro grandes pilares: la maquinaria agrícola moderna y de transporte de alimentos, la biotecnología, los sis-

temas de riego y los agroquímicos (Cuadras y Arciniega, 2021). Los agroquímicos son sustancias de uso común en las actividades agrícolas para favorecer y mejorar el desarrollo de cultivos e incrementar la producción. Sin embargo, algunos usos de estos productos pueden generar intoxicaciones. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, 1997), 99% de las intoxicaciones agudas en las actividades agrícolas han sido provocadas por el contacto directo o indirecto con estas sustancias. La falta de equipo adecuado para su manejo y aplicación incrementa aún más el riesgo de intoxicación. Además, otras causas principales de estas intoxicaciones son la reglamentación, la educación, la comunicación sobre riesgos y la falta de participación en la adopción de decisiones, así como con problemas de disposición de los envases y en el almacenamiento de los agroquímicos (Montoro et al., 2009).

En México, cada año se generan aproximadamente 50 millones de envases vacíos de agroquímicos (6,020 toneladas). De estos, aproximadamente 85% son de plástico, 14% de metal y sólo 1% de papel. Muchos de estos envases terminan en basureros o tiraderos a cielo abierto, canales de riego o campos agrícolas (Figura 1). En algunos casos, los envases se queman, creando gases tóxicos, o se usan para guardar agua. Ninguna de estas prácticas es adecuada y puede tener efectos negativos en el ambiente y la salud de los productores de alimentos. En este sentido el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de México realiza capacitaciones sobre el Buen Uso y Manejo de Agroquímicos (BUMA) donde se enseña a los participantes el procedimiento adecuado de confinar los envases en un lugar especialmente destinado para ello.

Actualmente, México cuenta con el programa Campo Limpio liderado por Amocali A.C., la cual

es una asociación civil sin fines de lucro y su objetivo es brindar una correcta disposición de los envases vacíos de agroquímicos. El programa de Campo Limpio se estructura en cuatro etapas. La primera se enfoca en el triple lavado que consiste en realizar el triple lavado mediante tres enjuagues durante 30 segundos al momento de realizar la mezcla, enseguida se perforan los envases con la finalidad de dejarlo inutilizable y evitar el re-uso indebido (Figura 2).

La segunda etapa involucra a los centros de acopio primarios los cuales son un acceso cercano para depositar los envases vacíos de agroquímicos, además los centros de acopio cuentan con su registro en el plan de manejo de Campo Limpio como microgenerador de residuos peligrosos.

La tercera etapa incluye centro de acopio temporales (Figura 3), los cuales son instalaciones de tipo industrial que sirven para separar, acondicionar y reducir el volumen de envases vacíos de productos para la protección de cultivos. En la última etapa, se realiza la disposición final de los envases, la cual se centra en la correcta disposición de los envases de agroquímicos. Esta última etapa incluye el reciclado tradicional, la incineración, el co-procesamiento y la fundición. Un aspecto sobresaliente del reciclado tradicional es que se pueden fabricar materiales tales como: tarimas, bolsas para recolectar envases vacíos, tubería para drenaje agrícola, mangueras, y cintilla para riego agrícola.

Por lo tanto, ante la problemática de los envases de agroquímicos es importante participar en las jornadas de reciclaje de envases de agroquímicos a nivel municipal o regional. Esta estrategia puede disminuir la cantidad y brindar la disposición adecuada de los envases, lo cual se traduce en un beneficio para el medio ambiente y la salud de las personas. •

En México, cada año se generan aproximadamente 50 millones de envases vacíos de agroquímicos (6,020 toneladas). De estos, aproximadamente 85% son de plástico, 14% de metal y sólo 1% de papel. Muchos de estos envases terminan en basureros o tiraderos a cielo abierto, canales de riego o campos agrícolas.

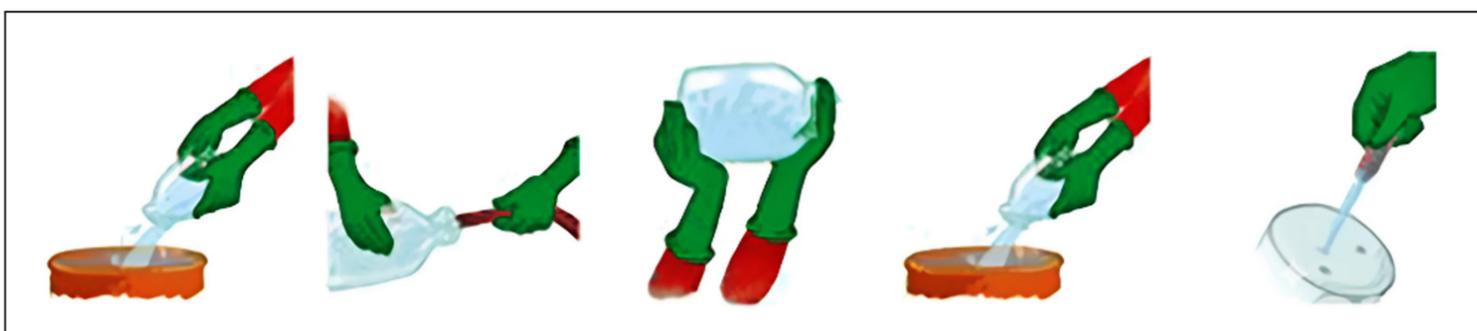


Figura 2. Triple lavado en envases de agroquímicos. Campo Limpio A.C.



La apicultura morelense: tradición, sustento y desafíos

Adriana Saldaña Ramírez

Morelos, un estado con tradición apícola, ha visto cómo esta actividad se incrementó desde la primera mitad del siglo XX, impulsada por empresas como Miel Carlota, que no solo abastecían mercados nacionales e internacionales, sino que también formaron apicultores locales. Hoy, la apicultura se extiende por casi todo el estado, adoptando dos estrategias productivas clave: la apicultura sedentaria y la trashumancia apícola.

La primera implica mantener las colmenas en un mismo lugar durante todo el año. En contraste, la trashumancia apícola —una práctica más dinámica— consiste en mover las colmenas siguiendo la floración melífera, tanto dentro

de Morelos como en estados tales como el Estado de México, Tlaxcala y Veracruz. Esta última modalidad no solo permite a los apicultores obtener más cosechas de miel en el año, sino que también ofrece un valioso servicio ambiental: la polinización. Un claro ejemplo es el traslado de abejas de las regiones Norte y Altos de Morelos a las plantaciones de naranjas en Veracruz a principios de año, lo que resulta en la apreciada miel de azahar, muy valorada en el mercado internacional (especialmente en Alemania), al mismo tiempo que se facilita la polinización de los cítricos.

La apicultura en Morelos está sustentada, en su mayoría, por apicultores de pequeña y mediana escala, quienes manejan hasta 200 colmenas, aunque hay excepciones con mayor número.

Esta actividad suele desarrollarse en el ámbito del hogar, con la participación de sus miembros según edad, género y disponibilidad. Además, genera empleo puntual para personas de comunidades cercanas, sobre todo durante la alimentación de las abejas en periodos de escasez de floración y en las cosechas.

La comercialización de la miel se adapta a su destino. Para el mercado interno, la venta suele ser directa al cliente en exposiciones o ferias artesanales en las principales ciudades morelenses, o a través de revendedores que compran la miel directamente en casa de los apicultores para envasarla y distribuirla. El mercado internacional, por su parte, se abastece de miel morelense mediante acaparadores o concentradores vinculados a grandes empresas. Estos

intermediarios operan en las principales zonas productoras y buscan miel de diferentes floraciones, colores, texturas y sabores para satisfacer la segmentación del mercado agroalimentario global.

La apicultura es parte de un abanico de actividades económicas que algunos hogares rurales y urbanos en Morelos emprenden para generar ingresos. Estas incluyen, entre otras, la siembra de frutas y hortalizas para el mercado nacional, el desarrollo de negocios propios y la migración internacional.

A pesar de su importancia cultural y económica, la apicultura morelense ha enfrentado serios desafíos en los últimos años, lo que ha llevado a algunos hogares a abandonar esta labor. Entre las principales amenazas se encuentran:

- La expansión de cultivos comerciales y uso de agroquímicos. La proliferación de cultivos comerciales y el uso intensivo de pesticidas y otros agroquímicos, inherentes a los sistemas agrícolas convencionales, resultan extremadamente dañinos para las abejas, y, por ende, para la producción de miel.
- La urbanización descontrolada. El crecimiento de las zonas urbanas obliga a los apicultores a reubicar sus colmenas cada vez más lejos, lo que aumenta significativamente sus costos de producción.
- Cambio climático. Las alteraciones climáticas representan una doble amenaza. Por un lado, los periodos de calor extremo incrementan el riesgo de incendios que pueden arrasarse apiarios enteros, generando pérdidas de abejas y material, y obligando a los apicultores a incurrir en gastos de reposición. Por otro lado, la escasez de lluvias afecta directamente la floración, lo que se traduce en la necesidad de proporcionar sustento artificial a las abejas.

La apicultura en Morelos es mucho más que una simple actividad económica, es una tradición arraigada que sustenta a numerosas familias y contribuye al bienestar ambiental a través de la polinización. No obstante, esta práctica se encuentra amenazada por factores como la intensificación agrícola, la expansión urbana y los efectos del cambio climático. Para asegurar su supervivencia, es importante implementar estrategias que protejan a las abejas y sus hábitats, apoyen a los apicultores y promuevan prácticas agrícolas más sostenibles. •

La comercialización de la miel se adapta a su destino. Para el mercado interno, la venta suele ser directa al cliente en exposiciones o ferias artesanales en las principales ciudades morelenses, o a través de revendedores que compran la miel directamente en casa de los apicultores para envasarla y distribuirla. El mercado internacional, por su parte, se abastece de miel morelense mediante acaparadores o concentradores vinculados a grandes empresas. Estos intermediarios operan en las principales zonas productoras y buscan miel de diferentes floraciones, colores, texturas y sabores para satisfacer la segmentación del mercado agroalimentario global.