

LEISA

marzo 2020
volumen 36,
número 1



revista de **AGROECOLOGÍA** edición especial



**Mujeres,
biodiversidad
y alimentación:
la valorización de la vida
a través de experiencias
agroecológicas**

Direcciones

Asociación ETC Andes

Av. 6 de Agosto 589, dpto. 306.

Jesús María, Lima 15072, Perú.

Teléfono: +51 1 4233463

www.leisa-al.org

Equipo editor de LEISA-América Latina:

Teresa Gianella, Teobaldo Pinzás

leisa-al@etcandes.com.pe

Editoras invitadas:

Helda Morales - hmorales@ecosur.mx

Ana Dorrego - anadorrego@gmail.com

Colaborador editorial: Carlos Maza

Apoyo documental y página web:

Doris Romero

Revisión de artículos: Teo Pinzás

Suscripciones y relaciones públicas:

Cecilia Jurado

Diagramación: Carlos Maza

de portada: Laura cargando a su hijo menor en la milpa familiar. (foto: Sandra Escobar Colmenares. Artículo en p. 44).

ISSN: 1729-7419

Este número ha sido posible gracias a la **Fundación McKnight** como parte del apoyo al proyecto **LEISA revista de agroecología** que conduce la Asociación ETC Andes. La Fundación McKnight es una organización familiar con sede en Minnesota, Estados Unidos de Norte América, para ayuda a las organizaciones sin fines de lucro y organismos públicos que desarrollan acciones para mejorar la calidad de vida de todas las personas, especialmente de las más necesitadas.

LEISA 36-1 es una edición realizada por convenio entre la **Asociación ETC Andes** y la **Alianza de Mujeres en Agroecología - Alliance of Women in Agroecology (AMA-AWA)**.

Los editores han sido muy cuidadosos en editar rigurosamente los artículos publicados en la revista. Sin embargo, las ideas y opiniones contenidas en dichos artículos son de entera responsabilidad de los autores.

Invitamos a los lectores a que compartan los artículos de la revista. Si es necesaria la reproducción total o parcial de algunos de estos artículos, no olviden mencionar como fuente a **LEISA revista de agroecología**.

LEISA revista de agroecología es miembro de la **Red AgriCulturas (The AgriCultures Network)**, integrada por cinco organizaciones responsables de la edición de revistas regionales sobre agricultura sostenible de pequeña escala en todo el mundo:

- **LEISA revista de agroecología** (América Latina, en español)
- **LEISA India** (en inglés, canarés, tamil, hindi, telugu y oriya)
- **AGRIDAPE** (África Occidental, en francés)
- **AGRICULTURAS** Experiencias en agroecología (Brasil, en portugués)
- **WEGEL** (Etiopía, África Oriental, en inglés)

En este número:

Red Chiapaneca de Huertos Educativos. Maestras defendiendo la dieta mesoamericana

Un grupo de maestras comparte sus preocupaciones en torno a la alimentación escolar y las estrategias que ha implementado cada una de ellas para resolver el problema de la deficiente situación alimentaria actual. Sobre todo, presenta las alternativas que han encontrado para seguir trabajando por la salud de los niños, niñas y jóvenes, por el medio ambiente y por la cultura mesoamericana.



9

Mujeres y seguridad alimentaria. Rescate del cultivo y consumo de leguminosas

La domesticación de especies útiles para la alimentación realizada por las mujeres está en el origen de la agricultura. Este artículo presenta experiencias de cómo esta función y el trabajo de las mujeres campesinas sigue siendo esencial para la sostenibilidad de especies de alto valor nutritivo, como son las leguminosas. Las estrategias de cultivo y las formas de preparación de alimentos se ubican en Veracruz, México.



12

Mujeres campesinas ante el desplazamiento y despojo de tierras. Experiencias y resistencias a través de la alimentación en Marialabaja, Colombia

Artículo que analiza las experiencias y resistencias de las mujeres a través de la alimentación en el municipio de Marialabaja. En esta zona de Colombia, afectada duramente por el conflicto armado, las comunidades han sido desplazadas y despojadas de sus tierras, pero ahora han decidido rehacer la vida en su propio territorio. Para ello, la estrategia por la que han optado es la de garantizar en primer lugar su alimentación.



24

La experiencia del Colectivo de Mujeres de La Verdecita en Argentina

La experiencia de La Verdecita, en Santa Fe, Argentina, presenta los alcances de un proceso de organización de las mujeres para la producción y el sostenimiento de la vida doméstica que llega hasta la lucha política por los derechos humanos en un contexto fuertemente presionado por los intereses de la gran agroindustria.



39

A los lectores y lectoras:

En la penúltima edición del año pasado informamos que el primer número de **LEISA revista de agroecología** de 2020 estaba reservado para una edición especial. En esa ocasión no informamos sobre cuál sería el enfoque principal de **LEISA 36-1**, pues no había una convocatoria abierta. Esta edición especial es el resultado del convenio entre la Alianza de Mujeres en Agroecología-Alliance of Women in Agroecology (AMA-AWA) y la Asociación ETC Andes.

AMA-AWA es un grupo de mujeres agroecólogas que trabaja en investigación y promoción con metodologías participativas, donde la mujer campesina cumple también la función de investigadora. Para esta edición especial de **LEISA** hemos recibido artículos escritos por agroecólogas integrantes de AMA-AWA que presentan sus experiencias de investigación en varios países de América Latina. En el contenido de los artículos se destaca la importante función que cumple la mujer para garantizar la alimentación de calidad de su familia y comunidad.

Los fines de AMA-AWA se informan y explican en la página editorial por Helda Morales y Ana Dorrego, quienes han sido las editoras invitadas para este número de la revista.

LEISA 36-2, próximo número de la revista, se enfocará principalmente en difundir respuestas agroecológicas ante el cambio climático (ver convocatoria en **LEISA 35-4**, diciembre de 2019, y a partir de la segunda semana de marzo también en www.leisa-al.org).

Los editores

Contenido

- 4 **EDITORIAL. Mujeres tomadas de la mano para el avance de la agroecología y la soberanía alimentaria**
- 5 **El huerto agroecológico colectivo Flor de Mayo. Experiencia de mujeres en Misantla, Veracruz, México**
- 9 **Red Chiapaneca de Huertos Educativos. Maestras defendiendo la dieta mesoamericana**
- 12 **Mujeres y seguridad alimentaria. Rescate del cultivo y consumo de leguminosas**
- 14 **De la naturaleza a la mesa. Agricultura y saberes de campesinas de Huasca, Hidalgo, México**
- 18 **De zapalote chico, chahuiteros y totoperas. Género, etnia y maíz en el istmo de Tehuantepec, México**
- 21 **“Hacernos visibles”. Productoras, semilleras y curanderas: relatos de mujeres campesinas de Monte Carmelo, Sanare, Venezuela**
- 24 **Mujeres campesinas ante el desplazamiento y despojo de tierras. Experiencias y resistencias a través de la alimentación en Marialabaja, Colombia**
- 28 **Territorializar la soberanía alimentaria. Prácticas feministas en el sur de México**
- 31 **Desde mí, desde nosotras. Abriendo surcos en la agroecología puertorriqueña**
- 35 **Reflexiones y acciones de mujeres de la Red de Agricultores Investigadores de Chuquisaca Bolivia. Más allá de la reproducción, los cuidados y la alimentación**
- 39 **La experiencia del Colectivo de Mujeres de La Verdecita en Argentina**
- 41 **Calmañana: cooperativa de mujeres rurales productoras de hierbas aromáticas. 32 años compartiendo saberes y aprendizajes**
- 44 **Desenredando el trabajo y los cuidados detrás del consumo responsable de alimentos en una ciudad chiapaneca**
- 47 **FUENTES / TRABAJANDO EN RED**
- 48 **¿Cómo proteger nuestras semillas? Encuentro de Slow Food Perú**
- 48 **CONVOCATORIA**

Mujeres tomadas de la mano para el avance de la agroecología y la soberanía alimentaria

Este número especial, "Mujeres, biodiversidad y alimentación: la valorización de la vida a través de experiencias agroecológicas", refleja parte del trabajo de la Alianza de Mujeres en Agroecología-Alliance of Women in Agroecology (AMA-AWA).

AMA-AWA se formó en 2013 por iniciativa de 10 académicas convencidas de que, sin feminismo, la agroecología y la buena alimentación no podrán seguir avanzando. Por ello, AMA-AWA se propuso trabajar para visibilizar a las mujeres agroecólogas del campo, de las organizaciones sociales y de las universidades, y apoyar a las nuevas generaciones de agroecólogas para que puedan realizar su trabajo en un ambiente seguro y libre de discriminación, así como establecer alianzas entre académicas y agricultoras (Morales y otras, 2018).

Hoy AMA-AWA agrupa a más de 100 mujeres de toda América y España, y se ha convertido en referencia feminista en agroecología. Buscamos también encontrar y aprender otras formas de trabajar, formas que sean participativas y cuidadosas de las personas. Este número es reflejo de esa búsqueda.

En un contexto en el que las grandes transnacionales de los agronegocios tratan de apropiarse de la decisión global sobre las políticas agrícolas y alimentarias, en perjuicio de la producción campesina, que provee la mayoría de los alimentos que consume la población mundial, así como de las posibilidades de definir y decidir sobre nuestra propia alimentación (Ribeiro, 2020), la agroecología propone un modelo de producción distinto, que acrecienta la soberanía alimentaria, la productividad agrícola, la conservación y el uso sostenible del entorno y que, en el ámbito de la salud, contribuye a mejorar la nutrición y a evitar los efectos nocivos de los agrotóxicos en nuestros cuerpos.

La alimentación, indisociable de la supervivencia humana y elemento central de la propuesta de la soberanía

alimentaria y de la agroecología, se ha desarrollado a través de un largo proceso de investigación y descubrimientos que históricamente ha sido encabezado por las mujeres y, a menudo, invisibilizado y poco reconocido pese a ser fundamental para la vida.

Desde los inicios de la agricultura, las mujeres han experimentado, han hibridado las semillas, han seleccionado y domesticado plantas, han preservado alimentos e inventado la dieta y la cocina, generando, a través de esto, uno de los referentes más importantes de cada una de las culturas y sociedades.

Las mujeres, por tanto, tienen un doble rol como generadoras de discursos alternativos sobre agricultura y alimentación a partir de su historia y como protagonistas de muchas experiencias concretas de resistencia a la "racionalización productivista", desde visiones muy vinculadas con el cuidado y lo colectivo. En este sentido, el objetivo de este conjunto de artículos es visibilizar y analizar las experiencias y resistencias locales de las mujeres a través de la alimentación en diferentes territorios de América Latina.

La mayoría de los artículos han sido escritos con la participación activa de mujeres campesinas, activistas y maestras, en un intento conjunto por sistematizar sus experiencias y saberes. Asimismo, la revisión y edición de los escritos han sido realizadas mediante un proceso de ida y vuelta en el que han participado mayoritariamente mujeres, investigadoras activistas, quienes han contribuido de forma generosa y voluntaria para la materialización de este proyecto colectivo.

El proyecto está integrado por 13 artículos que reflejan, entre otros elementos, cómo los saberes de las mujeres contribuyen al manejo agroecológico de su territorio y a la cultura alimenticia; reflexiones acerca del trabajo de cuidado en espacios y redes de consumo responsable; la experiencia

de los huertos agroecológicos como herramientas de cambio a través de la educación popular, que acrecienta la soberanía alimentaria; iniciativas de colectivos y redes de mujeres que logran conjuntamente altos niveles de autonomía, que construyen nuevos espacios de liderazgo y patrones de desarrollo endógeno anclados en el territorio, y otras formas de hacer investigación en agroecología que toman en cuenta los muchos conocimientos de las mujeres para la sustentabilidad de los sistemas agroecológicos y para la transformación estructural de la sociedad y el sistema agroalimentario.

A partir de todo ello, esperamos contribuir a crear una agroecología que no solo aprecie la diversidad en las parcelas, sino también la diversidad de las personas que la trabajan, una agroecología que visibilice y aprecie el trabajo doméstico y de cuidados, una agroecología preocupada por la vida que permita que todas las voces sean escuchadas y que abra el camino para construir una academia con corazón.

Agradecemos a las revisoras externas que hicieron este trabajo de manera voluntaria en una primera fase y, especialmente, a todas las personas que con generosidad aportaron a la campaña de recaudación de fondos realizada por integrantes de AMA-AWA y que con ello hicieron posible esta revista. ●

Helda Morales, Ana Dorrego Carlón
editoras invitadas

Referencias

- Morales, H., Zuluaga Sánchez, G., González-Santiago, M. V., Perfecto, I. y Papuccio de Vidal, S. (2018). **Alianza de Mujeres en Agroecología (AMA-AWA): fortaleciendo vínculos entre académicas para el escalamiento de la agroecología**. En Zuluaga Sánchez G., Catacora-Vargas G. y Siliprandi, E. (Coords.). *Agroecología en femenino: Reflexiones a partir de nuestras experiencias*. La Paz: SOCLA/CLACSO, pp. 15-33.
- Ribeiro, S. (15 de febrero de 2020). **Nuevo asalto corporativo a la alimentación**. *La Jornada*.



Terreno antes del huerto.  Mirna Ambrosio Montoya

Experiencia de mujeres en Misantla, Veracruz, México

MIRNA AMBROSIO MONTOYA, MAURILIA ORTIZ RODRÍGUEZ, ROCÍO ORTIZ RODRÍGUEZ, FELICITAS ORTIZ RODRÍGUEZ, ROSA GUTIÉRREZ ÁNGELES, ELENA SÁNCHEZ REYES, MARÍA DE JESÚS HERNÁNDEZ ALARCÓN, IRENE ÁVILA HERNÁNDEZ, ELIA MORALES ORTIGOSA, KARIMI RIVERA ORTÍZ, PETRA JAÉN LOYO, JOSÉ LUIS LANDERO CASTILLO, JOSÉ ALFREDO LANDERO ORTÍZ, EMILIA MALDONADO REYES

Actualmente la humanidad atraviesa por una crisis multidimensional que nos obliga a reflexionar sobre el futuro del planeta y las repercusiones en la subsistencia humana. Es necesario impulsar nuevas formas de organización y abastecimiento, cambiar nuestros hábitos de consumo y la forma de producir los alimentos. Ante este hecho se presenta la agroecología como una opción para mitigar los impactos ambientales del cambio climático sobre la agricultura y la salud humana.

En nuestros días el tipo de producción dominante se encuentra asociado al agronegocio, implica la intensificación de la producción agroindustrial, mayor dependencia de insumos de origen químico y dependencia de combustibles fósiles (Pastor, 2019). Este modelo agroindustrial y de exportación, herencia de la “revolución verde”, es orientado por la lógica del mercado internacional, donde el poder económico se concentra en unas pocas empresas que deciden sobre las cadenas de producción, distribución y comercialización, sin considerar los efectos sociales y ambientales, y determinan los precios de los productos en detrimento de los pequeños y medianos productores. Además, la sustitución del cultivo de alimentos por el de agrocombustibles, provoca que la crisis alimentaria sea severa y una amenaza para la seguridad alimentaria (Rosset, 2014). Ante esta situación se ha propuesto a la agroecología como una alternativa a los problemas de la agricultura, encaminada a lograr la soberanía alimentaria (Altieri, 2007).

Entre los principios agroecológicos se considera necesario revalorizar los conocimientos en torno a la agricultura

tradicional, las especies comestibles que aún se conservan en estado semisilvestre, la protección de las semillas criollas o variedades locales de maíz y otras especies, así como el conocimiento de las plantas medicinales y con otros usos. En estos momentos nos enfrentamos al reto de cómo conseguir la transición de la agricultura convencional a la agroecología, a qué escala trabajar, a quiénes involucrar y qué herramientas utilizar.

El huerto agroecológico es una opción viable. En estos espacios se pueden generar diálogos de saberes mediante la educación ambiental y la investigación-acción participativa, lo que implica un reto para que se reconozcan otras formas de aprender, distintas a las reproducidas por el sistema educativo hegemónico.

Frente a estos retos planteamos la creación de un huerto como alternativa posible para promover el diálogo de saberes que nos condujera a la agroecología. Con la premisa de que a través del huerto se crean comunidades de aprendizaje social, confiamos en que es una opción para dar a conocer

los principios de la agroecología, reconocer el conocimiento de las personas participantes y generar otras formas de crear conciencia sobre los problemas socioambientales que nos acechan.

Localización geográfica

Nos encontramos en Misantla, en el estado de Veracruz, México, uno de los 212 municipios de la entidad. La cabecera municipal está situada a una altura promedio de 400 m s. n. m. En el municipio existen dos tipos de suelo: el luvisol, que se caracteriza por la acumulación de arcilla en el subsuelo, y el vertisol, que se caracteriza porque en época de secas presenta grietas anchas, es suelo duro y con mucha arcilla en la superficie y no es recomendable para la agricultura. El suelo del huerto presenta las características del vertisol, lo que significó mucho trabajo para mejorar las condiciones en las camas de cultivo.

La población de Misantla es de 67 738 habitantes, de los cuales 32 600 son varones y 34 138 son mujeres. El 40% de la población habita en el área urbana y el resto en las áreas rurales. El clima es semicálido, cálido y húmedo con lluvias todo el año, las cuales son abundantes en verano.

Los principales cultivos son el café, cítricos y maíz. En menor volumen se produce plátano, pimienta, vainilla, frijol y chile. Otras actividades económicas son la ganadería y la manufactura de muebles de cedro (*Cedrela odorata* L.) y caoba (*Swietenia macrophylla* King.) (INEGI, 2010).

El proyecto del Huerto Agroecológico

Surgió con el apoyo del Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la Familia del gobierno mexicano, 2013-2016 (DIF

municipal), y se convocó a las señoras representantes en la colonia del Programa Federal para el Desarrollo Humano de la Población en Pobreza Extrema (PROSPERA). Las representantes de PROSPERA invitaron a las señoras beneficiarias del programa a un taller a finales de abril de 2016. En el taller se abordó el tema del buen comer y las señoras interesadas fueron invitadas a participar en la creación de un huerto colectivo en un área situada en la periferia de la colonia 5 de Mayo, cabecera municipal de Misantla, propiedad del ayuntamiento que se encontraba abandonada.

En este contexto y con la finalidad de difundir prácticas, intercambiar y generar conocimientos a partir de los saberes tradicionales que tienen las participantes, desarrollamos el plan y diseño del huerto agroecológico.

Las 12 mujeres iniciamos y consolidamos el colectivo y organizamos el plan de trabajo. Actualmente asisten al huerto los esposos e hijos para colaborar en los días en los que hay más trabajo o que son muy pesados, así convertimos el trabajo en convivencia familiar.

En mayo de 2016 iniciamos la preparación del terreno que el ayuntamiento nos facilitó para la construcción del huerto. La extensión del terreno es de 3600 m²; durante el primer año dedicamos 400 m² para aprender a producir hortalizas y en 3200 m² trabajamos en la creación de un huerto tradicional. Hemos plantado árboles frutales y milpa (principalmente maíz, frijol y calabaza), además de cuidar y conservar los árboles maderables que se encontraban en el terreno. Nombramos al proyecto Colectivo La Flor de Mayo en alusión a la orquídea *Oncidium sphacelatum* Lindl., especie nativa, llamada

Tabla 1. **Especies nativas de uso comestible cultivadas en el huerto y exóticas que alguna vez fueron importantes**

	Nombre común	Nombre científico	Observaciones
Plantas nativas seleccionadas para el huerto Flor de Mayo	Cacao	<i>Theobroma cacao</i> L.	Especie que en algún momento fue muy importante en la región y hoy en día es escaso.
	Cachichín	<i>Oecopetalum mexicanum</i> Greenm. & C. H. Thoms	Fruto comestible, con alto valor cultural. Especie cuyo registro comestible es solo en Misantla.
	Pagua	<i>Persea schiedeana</i> Nees	Considerados aguacates silvestres.
	Escalán	<i>Beilschmiedia anay</i> (S. F. Blake) Kosterm	
	Papaya	<i>Carica papaya</i> L.	Se cultiva la especie nativa, aunque existen plantaciones de variedades manipuladas por el hombre.
	Quelite	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	Hojas comestibles, en algún tiempo crecía silvestre en las milpas.
	Chiltepín	<i>Capsicum annum</i> L.	Chile silvestre que antes crecía en las milpas, hoy solo cultivado se puede cosechar
	Tomatito ojo de venado	<i>Lycopersicum esculentum</i> P. Mill.	Fruto que en otros tiempos fue silvestre, hoy en día no se encuentra debido a las fumigaciones químicas.
	Chayote	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Especie con frutos valorados como verdura. Se rescatan variedades nativas.
	Chaya	<i>Cnidoscolus aconitifolius</i> Mill.	
Plantas exóticas de importancia económica en alguna época	Naranjos	<i>Citrus</i> sp.	La naranja y limón criollos han perdido importancia económica debido a introducción de nuevas variedades. En el huerto se plantaron las variedades criollas llamadas "corrientes".
	Plátanos	<i>Musa</i> sp.	Se cultivan las variedades criollas que se están perdiendo por sustitución con variedades comerciales.
	Cacahuete	<i>Arachis hypogaea</i> L.	En alguna época lo cultivaban para comercializar. Actualmente se siembra poco y para ayudar en la fijación de nitrógeno, fruto comestible.
	Zagú	<i>Marantha arundinacea</i>	Harina se utiliza en repostería. Hace muchos años se cultivó y se procesó artesanalmente para comercializarse en tiendas locales, actualmente se perdió.
	Yuca	<i>Manihot esculenta</i>	Se cultiva para preparar postres en fiestas de día de muertos.
	Cacahuete	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Se cultiva para fijar nitrógeno en el suelo.

Elaboración propia

flor de mayo por florecer en dicho mes; sus flores pequeñas se encuentran en una vara larga con una floración espectacular. Rosa, integrante del colectivo, dice:

Creemos que una sola flor puede parecer pequeña y no tan hermosa, pero juntas hacen la diferencia, por lo que nosotras juntas somos como la “flor de mayo”, separadas no podríamos hacer tantas cosas, ni nos luciríamos [...]. Además, porque la flor de mayo la utilizamos mucho en estos días para adornar las cruces que se colocan a los pozos el 3 de mayo y en los festivales del 10 de mayo, el día de la madre, creemos que todos en Misantla la reconocen.

Actualmente elegimos un comité que nos represente para gestionar ante instancias oficiales, ya que es requisito la firma del comité, aunque nosotras tenemos claro que en el colectivo no hay jerarquías.

Seleccionamos plantas comestibles nativas, semicultivadas, con arraigo cultural y algunas exóticas que nuestros abuelos cultivaron en algún momento por ser de importancia económica; con todas enriquecemos la diversidad del terreno. Las semillas las hemos obtenido en intercambios. Las especies que plantamos se encuentran en la tabla 1.

Para cultivar nos repartimos espacios en donde cada una siembra lo que quiera. En el área de hortalizas construimos 11 camas de cinco metros de longitud por un metro de ancho; cada cama es cultivada por una o dos personas. En el área que hemos llamado bosque comestible nos repartimos espacios de cinco metros de ancho por 10 de largo. Cada una de nosotras es responsable de cuidar lo que siembra y al momento de la cosecha se comparte con todas. Queda un espacio en el que no hemos sembrado plantas porque ya existen árboles de cedro, de uso maderable y chalahuites (*Inga sp.*) especie leguminosa fijadora de nitrógeno, de frutos comestibles y madera utilizada como leña.

Las hortalizas que cultivamos son acelgas, lechugas, ejote, espinacas, pepino y apio. Aprendimos a compostar los residuos orgánicos y también a producir fertilizantes y plaguicidas con hierbas aromáticas que cultivamos. Con las plantas medicinales y aromáticas preparamos productos de herbolaria: tinturas, pomadas, jarabes e infusiones. Asimismo elaboramos productos de cosmética como jabones, champú y cremas corporales. Nuestros productos son comercializados entre vecinos y algunas veces en exposiciones que organiza el ayuntamiento.

El grupo ha tenido altibajos; sin embargo, hacia el exterior somos reconocidas por el trabajo y la perseverancia. En 2017 un grupo de mujeres de la comunidad vecina, Santa Cruz Hidalgo, se acercó al huerto para solicitarnos capacitación en la construcción de huertos para el cultivo de plantas medicinales y desarrollaron un proyecto de extracción de aceites para uso terapéutico, el cual recibió apoyo financiero del Consejo Nacional Forestal (CONAFOR), para construir el primer laboratorio rural.

Algunas reflexiones

Consideramos que a partir del trabajo en el huerto y más aún cuando se buscó la solución al problema de la basura municipal, la gente en Misantla es más consciente de la importancia de comer sano, de utilizar alimentos, productos cosméticos y herbolaria sin residuos de agroquímicos. Felicita dice “siento que ahora sí ya buscan nuestros productos y valoran más nuestro trabajo”.

Creemos que el huerto es una plataforma para impulsar la agroecología a nivel local, una herramienta para el desarrollo de procesos de organización, autogestión, reapropiación de agrobiodiversidad local y relocalización de alimentos en la transición agroecológica para la construcción de la soberanía alimentaria local, al mismo tiempo que se recupera el valor



Siembra. 📷 Mirna Ambrosio Montoya

cultural de especies que han sido ignoradas por las nuevas generaciones.

En abril de 2019 la FAO anunció que México, junto con Senegal e India, fueron elegidos durante el Segundo Simposio Internacional sobre Agroecología (FAO, 2018) para ampliar la escala de la agroecología. Lograrlo requiere que el país cuente con un marco legal, mayor presupuesto dedicado a la agricultura campesina, control social, instrumentos operativos y políticas públicas que favorezcan el fortalecimiento del modelo agroecológico. Tanto la transición como el escalamiento de la agroecología requieren de procesos a largo plazo, por lo que numerosas experiencias de pequeños huertos como el nuestro resultan interesantes y es necesario que se multipliquen, lo que nos anima porque creemos que las autoridades tendrán interés en apoyarnos e impulsar más proyectos como el nuestro.

Entre los grandes obstáculos que hemos tenido está el no contar con recursos para el establecimiento y mantenimiento del huerto, motivo por el cual algunas compañeras han tenido que salir del proyecto. La dificultad para mantenernos unidas es por falta de apoyo de los varones, ya que los esposos de algunas de las mujeres se han opuesto a que participen; aunque para evitar la violencia se les ha invitado a participar, esto no siempre ha funcionado.

Avanzar ha sido difícil, pues tampoco hemos contado con el apoyo de las autoridades municipales actuales ni contamos con apoyo de programas estatales, debido a que el terreno donde trabajamos no es de nuestra propiedad, ni el ayuntamiento cuenta con escrituras del predio. La falta de documentos legales es impedimento para acceder a los programas existentes a nivel federal y estatal.

A pesar de las dificultades, el huerto ha sido un lugar de muchos aprendizajes. Hemos recuperado conocimientos sobre

Testimonios

Como mujeres se nos dificulta participar porque tenemos que realizar labores del hogar. Muchas nos dedicamos a apoyar a la familia en sus actividades y cuando vamos al huerto estamos cansadas, aunque el trabajo en el huerto nos gusta y nos distrae de las preocupaciones, nos duplica el cansancio...

Hemos sido criticadas por los vecinos porque no talamos los árboles que existían en el terreno y para gente que no conoce lo que es agroecología nuestro huerto es un "monte". Un día nos visitó un ingeniero agrónomo y nos dijo que eso no servía, que no es productivo, que no está limpio el terreno y revolvemos los cultivos, nos ofreció apoyo para que sembremos para vender a lo que contestamos que lo que cultivamos es para comer nosotras y nuestras familias, que tener plantas aromáticas y medicinales entre las hortalizas tiene una función, que nuestro huerto es como se hacían antes, cuando había casas con patios enormes, ahí se sembraba lo que la familia comía y ya en la parcela se cultivaba lo que se vendía para tener ingresos. Ahora ya eso no se puede hacer, la ciudad ha crecido, los huertos han desaparecido, las casas apenas tienen un pequeño espacio para lavar y tender la ropa... Es por ello que nos gusta que el huerto tenga esta forma... Antes no se utilizaba la palabra agroecología pero la gente en el campo sabía de esto...

Irene

La agroecología es la agricultura que hacían nuestros padres antes, aún mucha gente que no tiene dinero para comprar químicos cultiva su milpa sin contaminar, muchos campesinos no reciben apoyos del gobierno por lo que no tienen para comprar ni tampoco reciben los venenos que los programas de gobierno regalan.

Rocío

Con tanto químico que se fumiga ya no hay quelites ni otras plantas comestibles silvestres y, con lo que hemos aprendido aquí, vemos que sí es posible que la tierra vuelva a tener vida...

Elia

Queremos continuar trabajando en el huerto, pero nos desanima que el terreno no está cercado y los animales o las personas se meten y maltratan o roban lo que cultivamos. Esperamos que el presidente actual responda la solicitud de apoyo para cercar... Sería bonito que pudiéramos tener las condiciones para recibir a más mujeres, jóvenes o escuelas de la colonia o de otras colonias y compartir lo que sabemos hacer, como en una escuela, en donde unas siembren y otras elaboren salsas, mermeladas, herbolario o lo que cada una sepa o le guste hacer con lo que se cosecha.

Mary

Si nos preguntan qué cambios hay en nuestra vida después del huerto, te puedo decir que cuando nos sentamos a descansar, a comer alguna fruta o tomar agua, conversamos mucho sobre la seguridad, nos sentimos realizadas. También he notado que no solo han adoptado ideas de la agroecología, sino que el comportamiento es distinto, en nuestras reuniones ya no ves refrescos ni desechables.

Maurilia

plantas de uso local; los niños, al acompañarnos a sembrar, han aprendido a respetar y están aprendiendo sobre la importancia de conservar las plantas, los bosques, el agua y la tierra.

La mayoría de las mujeres tienen en casa plantas en macetas y ahora ya siembran sus plantas aromáticas, preparan compuestos para el control de las plagas y elaboran fertilizantes a partir de la lixiviación del compost, la ceniza de los fogones e infusiones de plantas. Las mujeres comentan que veían que sus padres y abuelos preparaban algunos menjunjes, pero no sabían para qué lo hacían. Ahora que trabajan con los manuales de agroecología y reciben capacitación sobre nutrición de las plantas, manejo de plagas y enfermedades, se dan cuenta de la importancia de las prácticas campesinas tradicionales.

El huerto como comunidad de aprendizaje impulsa la recuperación, expansión y conservación de conocimientos locales, lo que permite que las comunidades fortalezcan el arraigo al territorio y su identidad cultural. Para las mujeres no solo es un lugar para cultivar plantas, es un espacio de esparcimiento que les ha permitido fortalecer lazos de amistad y apoyo. Aunque participan los esposos, lo hacen solo en algunas tareas; ellas sienten que el huerto es su espacio.

Al observar cómo derivan las acciones del huerto en la ciudad, reconocemos que ha sido clave en la transformación socioecológica en el municipio y que poco a poco más gente se está involucrando en el cuidado del ambiente y de su salud. En estos momentos hemos sido invitadas para colaborar en la creación de huertos escolares en la ciudad de Misantla. ●

Mirna Ambrosio Montoya

Instituto de Sociología y Estudios de Campesinado (SEC) de la Universidad de Córdoba. Misantla, Veracruz, México.
z12ammom@uco.es

Colectivo Flor de Mayo

Maurilia Ortiz Rodríguez, Rocío Ortiz Rodríguez, Felicitas Ortiz Rodríguez, Rosa Gutiérrez Ángeles, Elena Sánchez Reyes, María de Jesús Hernández Alarcón, Irene Ávila Hernández, Elia Morales Ortigosa, Karimi Rivera Ortiz, Petra Jaén Loyo, José Luis Landero Castillo, José Alfredo Landero Ortiz, Emilia Maldonado Reyes

Referencias

- Altieri, M. (2007). **La agroecología como alternativa sostenible frente al modelo de agricultura industrial**. *Revista Realidad Económica* 229, 1º de julio-15 de agosto de 2007, pp. 75-93.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010). **Censo de Población y Vivienda**. México.
- FAO (2018). **El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Migración, agricultura y desarrollo rural**. Roma.
- Pastor, C., Concheiro, L. y Wahren, J. (2019). **Agriculturas alternativas en Latinoamérica. Tipología, alcances y viabilidad para la transformación social-ecológica**. México: Fundación Friedrich Ebert.
- Rosset, P. M. (2014). **La crisis de la agricultura convencional, la sustitución de insumos y el enfoque agroecológico**. Oakland: Institute for Food and Development Policy (Food First)/SOCLA. <https://www.socla.co/wp-content/uploads/2014/La-crisis-de-la-agriculturaconvencionalRosset.pdf>

Agradecemos a la presidenta del DIF, señora Gabriela Álvarez Martínez, y al Presidente Municipal de Misantla, Efrén Meza Ruíz (administración 2014-2017) por su apoyo a estudiantes que realizaron trabajo social. Asimismo damos las gracias a las personas que generosamente hicieron donativos.

Este trabajo se llevó a cabo como parte de la tesis doctoral de Mirna Ambrosio-Montoya.

Red Chiapaneca de Huertos Educativos

Maestras defendiendo la dieta mesoamericana

HELDA MORALES, CANDELARIA HERNÁNDEZ, CLAIRE MORILLE,
CARMEN RUTH ORTIZ PÉREZ, VERÓNICA PEREGRINO, AUSENCIA RUIZ SANTIZ,
EDITH SANTIZ, VERÓNICA TAMAYO, ALBA ZUÑIGA ARGUELLO

Los problemas de diabetes, enfermedades cardiovasculares y otros, llamados “síndrome metabólico”, han alcanzado en México tasas alarmantes. Algunos de los afectados son niños y jóvenes de menos de 25 años de edad, quienes son los que más han cambiado la dieta tradicional por alimentos altamente procesados, ricos en carbohidratos simples. La dieta tradicional, basada en productos de la milpa como el maíz, frijol, calabaza y muchas verduras de hojas, ha sido documentada como una dieta sana. Lamentablemente, debido en parte al racismo que desprecia los sistemas de producción y los alimentos indígenas desde la colonia, y a la penetración de alimentos provenientes de la agricultura industrial y la industria alimentaria, a partir de la firma del Tratado de Libre Comercio de Norteamérica, los alimentos tradicionales están siendo desplazados.

A nosotras, como maestras, nos preocupa ver cómo nuestros estudiantes se alimentan y se avergüenzan de consumir alimentos indígenas. Reconocemos que la escuela es en gran parte responsable de ello. Es en la escuela donde muchos de los niños empiezan a desarrollar el gusto por alimentos y bebidas altamente procesados, y en México la mayoría de las escuelas no ofrecen desayunos ni meriendas escolares, y muchas no tienen agua potable. Vemos que nuestro papel como docentes es fundamental para solucionar el problema y que el tema de la alimentación debe ser un eje transversal en nuestro sistema educativo. Por ello, junto con el equipo del programa Laboratorios para la Vida (LabVida) de El Colegio de la Frontera Sur y la Red Chiapaneca de Huertos Educativos, hemos desarrollado actividades para mejorar el sistema alimentario desde las escuelas del estado de Chiapas.

En este artículo participamos maestras de preescolar, secundaria, bachillerato, una técnica de un programa que promueve la agroecología en escuelas primarias y una investigadora del cuerpo docente del diplomado de Laboratorios para la Vida. Aquí les compartimos nuestras preocupaciones en torno a la alimentación escolar, las estrategias que hemos implementado para resolver el problema y cómo logramos mantener la esperanza para seguir trabajando por la salud de los niños y jóvenes, por el ambiente y la cultura mesoamericana. Estamos convencidas de que en un trabajo colectivo es importante que se escuchen y se distingan todas las voces, por lo que al final de cada párrafo señalamos el nombre de quien lo escribió.

Los retos de la alimentación en escuelas chiapanecas

Hay varios retos que tenemos para mejorar la alimentación desde las escuelas: la venta de comida altamente industrializada en establecimientos dentro y en los alrededores de las

escuelas, la falta de agua potable, la dependencia de los ingresos de esas ventas para el funcionamiento de varias de las escuelas o como fuente de ingreso para algunas familias, el poder de los vendedores de esos alimentos, la apatía o falta de conocimiento de los peligros del consumo de esos productos por muchos docentes y de las familias; la idea arraigada entre los alumnos de que consumir productos de la “tienda de la escuela” demuestra su poder adquisitivo y les da estatus; la falta de permanencia de los docentes en las escuelas y la falta de tiempo para poder hacer lo que se necesita (Helda).

En mi primera observación en la secundaria fue la cantidad enorme de espacios que tienen las cafeterías en la escuela, se encuentran arraigadas y sin regulación. Para 567 alumnos funcionan seis cafeterías que venden puros alimentos ultra-procesados (Candelaria).

Se nos hizo difícil la relación con la cooperativa escolar que es promovida por la misma institución y que es la que les permite generar un ingreso para los gastos escolares. En esa tiendita se venden únicamente productos chatarra (Claire).

En la comunidad, en este último semestre, ha abundado la venta de comida chatarra. Creo que es por la necesidad que tienen las familias de buscar un ingreso (Verónica P.).

El reto es que en la comunidad se encuentra el distribuidor de refrescos embotellados más grande de la región (Verónica T.).

Nuestros alumnos son niños de preescolar, la resistencia viene de las familias. Es difícil que acepten cambiar hábitos o que reconozcan que están consumiendo alimentos que pueden causarles problemas de salud (Alba).

Los jóvenes de mi secundaria son indígenas chamulas. Aunque tienen orgullo por sus raíces, lo procesado está muy presente en su alimentación. La escuela no tiene tienda escolar

pero los productos que llegan a vender afuera son mayormente frituras y aguas de polvos procesados. El tener dinero para comprarlos representa estatus (Carmen Ruth).

El año pasado estuvimos trabajando en temas de huertos escolares en una escuela de Comitán. Hubo respuesta muy positiva de los maestros y el director. Todos estaban contentos con la idea de trabajar la alimentación y la agroecología. Pero al final del ciclo escolar cambió todo el cuerpo docente: el director se fue, los maestros también y tuvimos que empezar desde cero (Claire).

Algunas estrategias para cambiar la alimentación desde el aula y el patio de la escuela

A pesar del poco tiempo que tenemos y puesto que el hablar de la alimentación o de la agroecología en la escuela no siempre se considera parte de la currícula, nos la ingeniamos para trabajar ese tema que consideramos crítico (Helda).

Hemos implementado proyectos de investigación-acción participativa que nos han permitido recuperar datos sobre la situación de la alimentación en nuestros salones y escuelas, y presentarlos a las familias y autoridades de las escuelas para pensar juntos medidas a implementar para mejorar. Así, hemos sembrado huertos tanto en las escuelas como en las casas de los estudiantes, hemos tratado de integrar la alimentación y la agroecología como eje transversal de nuestros proyectos educativos, ofrecido talleres a las familias, establecido normas de qué se puede comer en la escuela y qué no, fundado cooperativas de alimentos sanos junto con los alumnos, pero sobre todo hemos cambiado nuestros propios hábitos alimenticios para ser ejemplo (Helda).

Al inicio del ciclo escolar realicé un diagnóstico para saber las preferencias de mis alumnos ante la comida; regularmente anoto las observaciones que logro obtener en clase sobre sus desayunos. También me baso en la calidad de su dentadura para observar algunos problemas en su alimentación (Alba).

Integré a las familias ya que son pieza fundamental. Para la devolución del diagnóstico presenté diapositivas con imágenes de lo que los niños comen en la escuela y les entregué una carpeta individual con fotos de los alimentos que cada niño come. También incluí una hoja en donde ellos al final de la actividad reflexionaron acerca de lo observado y platicado en la reunión (Ausencia).

Una de mis reglas es que en el salón pueden consumir pozol u otro alimento natural que hayan traído de casa. La estrategia que utilicé al hablar de comida es siempre de los saberes que están allí. Cosechamos plátano en la escuela, lo comimos y nos sirvió de pretexto para indagar sobre el papel de ese cultivo en la comunidad. Ellos mismos hicieron un cuestionario para preguntarle a las personas mayores (Edith).

Hicimos un plato del buen comer y un plato del mal comer. Con base en ellos, decidimos traer alimentos sanos y que se puedan conseguir en sus comunidades (Verónica A.).

Invertimos en la construcción de un horno envolvente de leña e iniciamos un taller de preparación de alimentos. Seguimos trabajando el huerto escolar de forma reflexiva y aprovechándolo como espacio científico. Analizamos el contenido de azúcar en diferentes bebidas en los temas de concentración, y revisamos etiquetas de polvos para preparar bebidas e investigamos sus ingredientes (Carmen Ruth).

En la cooperativa de venta de productos sanos en la escuela, que nació como sugerencia de los estudiantes, cuando presentamos los resultados del diagnóstico constatamos que no es difícil la venta, pero la preparación de los alimentos en un espacio pequeño es un gran reto, puesto que solamente trabajo yo como docente (Verónica T.).

Nos ha ayudado mucho utilizar la escuela como un pretexto para trabajar la alimentación con las familias. Hicimos ferias de alimentación, trabajamos el huerto y establecimos

un mercadito con los productos del huerto. Los niños se han convertido en promotores de los huertos agroecológicos con sus familias (Claire).

Como directora me reuní con el comité de padres para presentarles el problema y decidimos sacar las sopas “maruchan” de la escuela; en homenajes y periódicos murales damos recomendaciones de alimentación; apoyo para que haya agua para beber en las aulas; he realizado el taller de lectura de etiquetas, y estoy convenciendo a los profesores para lograr un eje que articule el currículo escolar con la alimentación de forma crítica (Cande).

Cosechando salud y una educación crítica

Nuestros estudiantes han comenzado a ver el valor de los alimentos tradicionales, se han concientizado sobre el problema que nos trae el negocio de la agroindustria; muchos están entusiasmados con el trabajo en el huerto, hemos alcanzado a las familias y hemos desarrollado una serie de actividades que empatan el tema de la agroecología y la alimentación con las materias del plan de estudios (Helda).

Uno de los logros más maravillosos es que consuman lo que traen de casa sin pena, y me dicen: “nos vamos a quedar en el salón porque trajimos frijolito, trajimos verdurita”. Otro logro es cuando ellos dicen: “salgamos a ver cómo están los arbolitos que sembramos” o cuando traen semillas porque es temporada de sembrar la milpa (Edith).

Uno de los mayores logros es cuando la familia se da cuenta de las consecuencias que le puede traer el consumo de alimentos chatarra (Albita).

Logré observar cambios en la alimentación de los infantes y, es más, los mismos alumnos ya identifican qué alimentos son saludables y cuáles ocasionan daño. Entre ellos también se cuidan y expresan cuando alguien lleva algún alimento que ellos consideran que no es bueno (Ausencia).

Como docente solo implementé unas preguntas sin decir qué estaba bien o mal, propicié la participación de las madres para que fueran reflexionando sobre lo que sus hijos consumían y el porqué. A partir de esa reunión realizamos un plan para trabajar el tema con distintas actividades, pero fueron ideas de las madres. Ellas mismas dieron los talleres (Ausencia).

La promoción y consumo de frutas de la localidad en la escuela ha provocado mucho interés y generado preguntas. En el curso de química ubicamos cierta tendencia en los libros de promover el consumo de procesados y eso generó debate. Desde entonces tenemos menos basura en la escuela. (Carmen Ruth).

Hace un año el centro de salud nos donó un filtro. Cada día los jóvenes consumen más agua y dejan las aguas azucaradas y bebidas energéticas (Verónica P.).

Se fijan en los ingredientes de los productos procesados y saben cuáles son los ingredientes que nos pueden enfermar, varios llevan ahora alimentos de la casa para desayunar y lo mejor de todo es que nos han pedido apoyo para establecer huertos en su casa (Claire).

Manteniendo la esperanza

El trabajo arduo como docentes y promotoras de la agroecología y la buena alimentación puede ser desgastante. Es por eso que es importante reflexionar sobre cómo podemos cuidarnos nosotras mismas y mantener viva la esperanza (Helda).

Yo disfruto mucho con mi familia, cuando dicen traje un pozolito, traje una verdurita o unos frijolitos o unos elotitos del mercado y todo es natural. Saborearlos y poder compartir con mi familia me ayuda (Edith).

“¿Sabes qué, maestra? Tu trabajo está muy bonito”, “Me gusta lo que estás haciendo”, “Maestra hoy ya no tomé coca-cola”, ese reconocimiento me motiva a seguir (Alba).

Tomo en cuenta cada pequeño cambio, cada pequeño comentario surgido de ellos en la reflexión. Me llena de esperanza (Carmen Ruth).

Sembrar y participar en organizaciones como la Red de Huertos donde se habla sobre agroecología, es lo que me mantiene (Verónica P).

Llega un momento en el camino en el que nos vamos desesperando, es necesario ver hacia atrás para valorar qué se ha logrado. Es fundamental seguir fortaleciendo las redes y los contactos con las personas que están involucradas en este camino, porque de esta forma nos podemos ir apoyando y animando, dándonos energía, nuevas ideas y abriendo nuevos caminos (Claire).

¿Serán nuestras estrategias diferentes a las de nuestros colegas varones?

La mayoría de las personas que se han involucrado en los diplomados que ofrece LabVida, que empujan la Red Chiapaneca de Huertos Educativos y persisten trabajando el tema en sus aulas son mujeres. Algunas de las maestras piensan que esto no es cierto, que se involucran tanto mujeres como varones, pero algunas sí reconocen que las mujeres, por la forma en que fuimos criadas y por cómo la sociedad nos percibe, tendemos a preocuparnos y a actuar más sobre el tema alimentario (Helda).

La alimentación la procesamos más nosotras. Aunque déjenme decirles que me gusta muy poquito la cocina. Sin embargo, he visto que en general los varones hablan menos de comida (Edith).

Tenemos un poquito más de acercamiento con las madres de familia, un contacto más empático que podemos tener entre mujeres (Alba).

Aunque hay compañeros que muestran interés y preocupación por el tema, la mayoría no lo tiene. Muchas veces con sus hábitos de consumo confunden, pero los chicos son expertos en señalar las contradicciones de este tipo (Carmen Ruth).

Ellos están más alejados de la cocina, por tradición cultural. En el caso de mi escuela, los anteriores directores varones no han visto como problema el asunto del consumo indiscriminado de comida chatarra (Candelaria).

Siempre hemos estado más mujeres que varones al trabajar en los temas de huertos escolares y de alimentación. En la escuela donde me ha tocado trabajar, casi siempre han sido maestras las que se involucran. Tal vez las mujeres tenemos más sensibilidad hacia la alimentación y el autocuidado. Pero yo creo que es un tema que se tiene que desarrollar en conjunto entre varones y mujeres. Nos podemos ir enriqueciendo mucho y, al igual que en la educación popular, debemos ir ayudándonos con ideas y estrategias diferentes para avanzar en este proceso (Claire).

Conclusiones

El testimonio de las maestras preocupadas en las escuelas chiapanecas da cuenta del gran poder que los docentes tenemos para resolver los problemas alimentarios que hoy agobian al mundo. Ellas no han llegado a imponer sus ideas de lo que debe ser una buena alimentación o no, pero han involucrado a sus estudiantes y a sus familias en proyectos de investigación-acción participativa, para que, con base en la evidencia, sean las personas afectadas las que encuentren estrategias para resolver los problemas de producción y consumo de alimentos. También han visto que es fundamental predicar con el ejemplo, celebrar los saberes de la producción y la gastronomía indígena tradicional e integrar los temas de agroecología y soberanía alimentaria en la currícula escolar. Sin embargo vemos que los esfuerzos de estas estrellas no podrán ser lo común en las escuelas mexicanas si la Secretaría de Educación Pública no toma medidas para proveer de agua



Tostada con verduritas. 📷 Archivo LabVida

potable, brindar desayunos escolares basados en la producción local agroecológica, si no prohíbe la venta de productos industrializados en las escuelas, si no hace cambios drásticos para que los docentes permanezcan a gusto y no pidan cambio de escuela cada año, y si no proporciona materiales y una caja chica a las escuelas para que puedan operar y no tener que depender de lo que venden las tienditas o cafeterías (Helda). ●

Helda Morales

Investigadora del Grupo de Agroecología, El Colegio de la Frontera Sur, Carretera Panamericana y Periférico Sur s. n., Barrio de María Auxiliadora, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.
hmorales@ecosur.mx

Candelaria Hernández

Telesecundaria 297, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.

Claire Morille

Centro Agroecológico Tsomantock, Tzimol, Chiapas, México.

Carmen Ruth Ortiz Pérez

Telesecundaria 1473 Emilio Rabasa Estebanell, Majomut, Chamula, Chiapas.

Verónica Peregrino

Colegio de Bachilleres de Chiapas 314, Mitontic, Chiapas.

Ausencia Ruiz Santiz

Jardín de Niños Beatriz Ordoñez Acuña, Pantelhó, Chiapas.

Edith Santiz

Secundaria Técnica 146, Nichteel, San Antonio, San Juan Cancuc, Chiapas.

Verónica Tamayo

Educación Media Superior a Distancia 315, Iwiltic, San Juan Cancuc.

Alba Zuñiga Arguello

Jardín de niños Manuel Larrainzar Piñeiro, San Pedro Cotizaban, Aldama, Chiapas.

Referencias

- Ferguson, B. G., Morales, H., Hernández Meléndez, C. y López Pérez, L. E. (2019). **Comunidad, alimentación y aprendizaje: herramientas para docentes**. Chetumal: El Colegio de la Frontera Sur.
- Ferguson, B. G., Morales, H., Chung, K. y Nigh, R. (2019). **Scaling out agroecology from the school garden: the importance of culture, food, and place**. *Agroecology and Sustainable Food Systems* 43(7-8), pp. 724-743.
- Théodore, F. L., Bonvecchio Arenas, A., Blanco García, I. y Carreto Rivera, Y. (2011). **Representaciones sociales relacionadas con la alimentación escolar: el caso de las escuelas públicas de la Ciudad de México**. *Salud Colectiva* 7(2), pp. 215-229.

Mujeres y seguridad alimentaria

Rescate del cultivo y consumo de leguminosas

El papel de las mujeres en la domesticación de especies útiles para la seguridad alimentaria está en el origen de la agricultura y, como muestra este artículo, sigue siendo primordial. Se presentan estrategias de cultivo y preparación de alimentos en Veracruz, México, con el apoyo del sector académico, que demuestran la importancia del rol de las mujeres en la soberanía alimentaria.

La agricultura nace con la domesticación de las especies, cuando las mujeres experimentan con el cultivo de semillas para la alimentación de la familia. Ellas son quienes no solo generan las raíces agroalimentarias de cada cultura, sino que contribuyen de forma sustancial a las actividades económicas y agrícolas en todas las regiones de los países en desarrollo.

El Campus Veracruz del Colegio de Postgraduados opera un Centro de Aprendizaje e Intercambio de Saberes (CAIS) (Álvarez y otros, 2015), que es un módulo demostrativo-inspirativo de ecotecnologías y cultivos agroecológicos tropicales. Este módulo es visitado por grupos de productores y productoras y por escuelas (padres y madres de familia, docentes y estudiantes). En el caso que exponemos, tres grupos de mujeres de diferentes localidades solicitaron visitar el CAIS mediante recorridos interactivos en los que se analizaron e intercambiaron conocimientos en cada ecotecnología o unidad de producción. Al finalizar, los visitantes manifiestan por medio de un dibujo qué cultivos les gustaría tener en sus huertos o bien qué ecotecnologías quisieran operar; es así como demostraron su interés en el cultivo de las leguminosas.

En la región de trabajo, el frijol que más siembran los productores es el negro o Michigan (Monsanto) por su bajo precio. No obstante, debido a la procedencia de estas semillas, no les está permitido guardarlas para el siguiente ciclo. En los huertos familiares (patios o solares) en Veracruz, la presencia de leguminosas no es común; sin embargo, este tipo de vegetales tiene considerables contenidos de proteína, además de vitaminas y minerales, por lo que contribuye a la seguridad alimentaria de las familias. Es por ello que el objetivo del presente trabajo es evidenciar la participación de la mujer en el rescate del cultivo y consumo de leguminosas, y resaltar la contribución de estas productoras a la seguridad alimentaria.

En los diagnósticos realizados sobre diversidad vegetal cultivada en los patios familiares del estado de Veracruz, México, se ha detectado la escasa presencia de leguminosas. Para ello se analizó la situación con grupos comunitarios de mujeres, mediante investigación participativa, en talleres de intercambio de saberes en los que se privilegió la importancia de la nutrición humana con temas como principios básicos de



Muestra gastronómica. Archivo CAIS

MARÍA DEL CARMEN ÁLVAREZ AVILA,
ADLAY REYES BETANZOS,
MARÍA HERLINDA LÓPEZ ARMAS

la nutrición, importancia y función en el organismo de proteínas, calorías, vitaminas y minerales, necesidades alimenticias de la población mexicana según edad y sexo, y dieta balanceada. Las mujeres participantes, al conocer las cualidades de las leguminosas, seleccionaron aquellas con las que querían trabajar: la soja (*Glycine max*), el frijol arroz (*Vigna umbellata*) y la moringa (*Moringa oleifera*).

Soya

En la comunidad de Laguna de Majahual, municipio de Ángel R. Cabada, Veracruz, las mujeres acostumbraban a consumir frijol de soya (*Glycine max*) procesado, pero dejaron de hacerlo debido al alto costo de este producto en el mercado. Por esa razón se solicitó el apoyo del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (Inifap), que donó semilla de la variedad Huasteca 200. El ejido les otorgó una parcela comunitaria en donde ellas –basándose en la experiencia del Campus Veracruz– decidieron sembrar cuatro surcos con un metro de distancia, lo que representaba 70 plantas en 16 m². Prepararon el suelo con tierra negra y abono orgánico, y sembraron a chorrillo (distribución de la semilla en el surco), deshijando a los 10 días. El riego lo llevaron a cabo una a dos veces por semana, de acuerdo con los requerimientos hídricos (condiciones del clima, temperatura y lluvia). Los resultados reportaron floración a los 51 días de la siembra y un rendimiento de 3,56 kg/m². Así, obtuvieron dos cosechas por año, lo que les permitió elaborar platillos completos (balanceados) como bebidas, aderezos, guisos, panes y postres. Al trabajar con huertos escolares, las madres de familia que apoyan en la elaboración de los almuerzos en el comedor escolar de la primaria del centro escolar General Miguel Alemán, en la comunidad de Tierra Colorada, municipio de Paso de Ovejas, Veracruz, solicitaron talleres sobre nutrición humana y, en específico, sobre la incorporación del frijol de soya para la elaboración de platillos.

Frijol arroz

Un grupo de mujeres de la comunidad de Angostillo (municipio de Paso de Ovejas) realizó una visita interactiva al CAIS y

solicitó trabajar con frijol arroz (*Vigna umbellata*), motivadas al enterarse de que pueden aprovechar su follaje, flores y grano, estos últimos con altos contenidos de nutrimentos y delicioso sabor. Aunque hasta hace poco tiempo el frijol arroz no se cultivaba y solo se colectaba en ciertas zonas del país, actualmente se ha comprobado su rendimiento y aceptación en una gran diversidad de platillos. Es importante mencionar que antes de transferir el conocimiento acerca del cultivo del frijol arroz, se realizó investigación aplicada en el CAIS, en una parcela de 20 m² y con una distancia entre surcos de 90 cm, donde se sembró frijol arroz con un rendimiento de 2,8 kg/m². La literatura reporta que el cultivo de frijol arroz es sensible al fotoperiodo (Gohl, 1981). Con el objetivo de probar esta aseveración, en el CAIS se evaluó el cultivo de enero a diciembre y se determinó la fecha de floración con los siguientes resultados: si se siembra de enero a agosto, el mes de floración es octubre; al sembrar en septiembre, florea en noviembre; si se siembra en octubre, florea en diciembre; la siembra de noviembre florea en enero y la de diciembre en febrero. Estos datos apoyan al conocimiento de cómo y cuándo cultivar frijol arroz. Si el interés está en el grano, se debe sembrar entre agosto y diciembre. Sin embargo, el follaje se puede utilizar como forraje, como lo demuestra la suplementación en la alimentación de dos vacas criollas durante un mes con la producción de follaje en 75 m². Con el grupo de mujeres de Angostillo se inició la motivación para el cultivo y uso de frijol con un concurso gastronómico en el que tenían que elaborar platillos completos y el resultado fue un recetario con ocho platillos completos, sabios o balanceados. Desde entonces, ellas han continuado con la siembra de frijol arroz.

Moringa

La moringa es una planta multiusos. Debido a sus propiedades nutritivas y funcionales, es excelente para la alimentación humana y como forraje; además, también tiene atributos medicinales y su cultivo es muy rústico y sencillo. La siembra de moringa se puede hacer por semilla o por estaca. En la comunidad de Angostillo lo hicieron a partir de plántulas que las productoras obtuvieron como donación. Luego, cada persona sembró la moringa de acuerdo con sus conocimientos, lo que reportó resultados interesantes. A los cuatro meses de haber sido donadas las plántulas se realizó un taller participativo, recorriendo los solares donde habían sido sembradas. De ese proceso destacaremos tres casos: Lupita, quien preparó muy bien la tierra donde sembró y procuró propagarla con las ramas que cortaba y sembraba, lo que le permitió tener cinco árboles de unos 75 cm de alto; Reyna, quien hizo un hoyo de 50 cm de profundidad y 50 cm de diámetro, cubrió la moringa con tierra de hoja (composta), la regó y cuidó; la planta creció más de dos metros con buen follaje, y María, quien sembró la plántula sin ningún cuidado, por lo que casi no creció y solo sobrevivió.

Al analizar los resultados, las mujeres decidieron si preferían propagar al inicio para tener más árboles o bien uno solo. Algo interesante que concluyeron fue la utilidad del manejo con podas para evitar que los árboles crecieran muy alto, dificultando la cosecha de hojas, flores y frutos para la confección de sus platillos. Asimismo, el aporte a la seguridad alimentaria de las leguminosas mencionadas se evidenció con su incorporación a los platillos de la región. En el caso de la moringa, se realizó una muestra gastronómica en la comunidad de Angostillo a la que asistieron mujeres de las comunidades de El Sauce y Xocotitla, las cuales estuvieron involucradas en el proceso de la elaboración de platillos completos (ver foto), e invitados especiales como el médico del centro comunitario, estudiantes y una profesora de la Facultad de Nutrición de la Universidad Veracruzana.

Conclusiones

El objetivo planteado se cumplió pues los grupos de mujeres evidenciaron la importancia de su participación en el rescate del cultivo y consumo de leguminosas, además de que ellas se reconocieron capaces de generar platillos completos a partir de estos cultivos y aprendieron la importancia de su contribución a la seguridad alimentaria de sus familias. ●

María del Carmen Álvarez Avila

Profesora investigadora, Campus Veracruz del Colegio de Postgraduados.
malvarez@colpos.mx

Adlay Reyes Betanzos

Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL).
adlayr29@gmail.com

María Herlinda López Armas

Estudiante de doctorado en Agroecosistemas Tropicales, Campus Veracruz del Colegio de Postgraduados.
lopez.herlinda@colpos.mx

Referencias

- Álvarez Avila, M. C., Olguín Palacios, C. y Asiain Hoyos, A. (2015). **Centro de Aprendizaje e Intercambio de Saberes (CAIS)**. México: Colegio de Postgraduados, Campus Veracruz.
- Gohl, B. (1981). **Tropical feeds: Feed information summaries and nutritive values**. Roma: FAO.
- Hernández, M., Chávez, A. y Bourges, H. (1974). **Valor nutritivo de los alimentos mexicanos**. México: Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán.
- Liñan Tobías, F. (2010). **Moringa oleifera, el árbol de la nutrición**. *Ciencia y Salud* 2(1), pp. 130-138.

Recetas elaboradas en las muestras gastronómicas, realizadas por las mujeres de las comunidades de Angostillo, El Sauce y Xocotitla

Enfrijoladas de frijol arroz rellenas de acelgas

- Ingredientes: 250 g de frijol arroz cocido, 100 g de queso fresco, 3 huevos cocidos, 200 g de acelgas (*Beta vulgaris var. cicla*), 1 tomate mediano, ½ cebolla, 2 dientes de ajo, 250 g de tortillas, 2 cucharadas de aceite y sal al gusto.
- Preparación: para el relleno de las enfrijoladas, la acelga, el tomate y la cebolla se pican y sofríen en una cucharada de aceite y se sazonan al gusto. Luego, las tortillas se rellenan con el sofrito; se muele el frijol arroz con cebolla, ajo y sal al gusto, y se fríe la mezcla. Con esta pasta se cubren completamente las tortillas, que se decoran con queso y rebanadas de huevo. Al analizar este platillo, las mujeres concluyeron que era un plato completo: el frijol, el huevo y el queso aportan esencialmente proteína y calorías, además de vitaminas y minerales; el aceite, por su parte, aporta calorías, mientras que el tomate, la cebolla, la acelga y el ajo, vitaminas y minerales.

Tortillas de maíz enriquecidas con moringa

- A la tortilla, base de la alimentación mexicana, se le adicionó moringa; así, a 500 g de masa se le adicionaron 50 g de hojas de moringa. La mezcla se amasó muy bien, incorporando el agua necesaria, y luego se formaron las tortillas y se cocieron en comal. El valor nutritivo calculado de acuerdo a tablas (Liñan Tobías, 2010; Hernández y otros, 1974) reporta un aumento en proteína de 4,4 a 7,15 g, en calcio de 88 a 99,16 mg, y hierro de 1,7 a 13,96 mg. Adicionalmente, se enriqueció con 54,65 mg de vitamina C y 3259,58 de UI de vitamina A.

De la naturaleza a la mesa

Agricultura y saberes de campesinas de Huasca, Hidalgo, México



Quelites, quintonil. ■ María Virginia González Santiago

MARÍA VIRGINIA GONZÁLEZ-SANTIAGO, CLAUDIA FERNÁNDEZ-GONZÁLEZ

“De la naturaleza a la mesa” es la experiencia de campesinas de Huasca, Hidalgo, quienes cocinan diversos platillos con especies silvestres y otras con distintos grados de domesticación. En la preparación utilizan diferentes partes de las plantas en distintos estados de maduración, a fin de conservar sus propiedades nutritivas, sabor y frescura. Fomentan la multifuncionalidad de su agricultura porque saben que el manejo agroecológico conserva la biodiversidad y con ello la disponibilidad de recursos alimenticios.

La segunda cosecha inadvertida de la agricultura campesina

La agricultura campesina (Alcorn, 1993) es multifuncional y concordante con los ritmos de la naturaleza, lo que posibilita una *segunda cosecha inadvertida* (González-Santiago, 2008). La primera cosecha es la que obtienen por el cultivo y cría de especies domesticadas. La *cosecha inadvertida* (Hernández, 1995), *cosecha escondida* (Melnik, 1995) o *segunda cosecha inadvertida* se obtiene al aprovechar los recursos silvestres y con diferentes grados de domesticación, que las comunidades campesinas usan como alimento, medicina, condimento y forraje, así como combustible y en la construcción. Este uso sostiene servicios ecosistémicos como la conservación del suelo y el agua, el hábitat de otras especies, microclimas, polinización, perchas y otros. La *segunda cosecha inadvertida* se obtiene gracias al manejo agroecológico del territorio e incluye plantas, animales y hongos.

Como parte de la *segunda cosecha inadvertida* están las verduras autóctonas silvestres que en México son llamadas quelites; un grupo de plantas que desde tiempos ancestrales forma parte de la dieta de poblaciones campesinas e indígenas.

El nombre quelite deriva del náhuatl *quilitl*, que es una hierba comestible o verdura. También se asocia al término *quilyollotli*, que incluye tallos tiernos, retoños o brotes de una planta y flores. Actualmente en México se consumen 350 especies de quelites. En sentido amplio, existen 500 especies (Bye y Linares, 2000). Hay quelites silvestres, tolerados y cultivados, y se utilizan como aromáticos, medicinales, comestibles –crudos o cocidos–, y se están perdiendo debido a la aplicación de herbicidas, las formas de laboreo y por un aprovechamiento excesivo que no permite su regeneración. Los tipos de quelites que se pueden aprovechar dependen de la agricultura y de las condiciones ambientales locales.

Huasca, su agricultura y alimentación

Para resaltar la importancia de la *segunda cosecha inadvertida* que hoy en día se consume en Huasca con fines alimenticios, se sistematizaron los saberes de doce campesinas *hñāhñūs* y mestizas, conocidas por el buen sazón de sus guisos.

Huasca se ubica entre los 2300 y los 3000 m s. n. m., con clima templado subhúmedo, lluvias en verano y precipitación media anual de 650 mm. La estrategia campesina para contar

con alimentos a lo largo del año consiste en aprovechar los recursos de su territorio: monte alto, montecillo, zona agrícola, llanos-carriles-besanas y huertos. Excepto el monte alto, los demás, se manejan como sistemas agrosilvopastoriles, con la cría de borregos. El *monte alto* es un bosque de pinos y el montecillo es un bosque de encinos (*Quercus*). La zona agrícola se localiza entre el montecillo y los llanos.

Su agricultura y alimentación se basan en el policultivo milpa (maíz, frijol, calabaza, haba, chícharo y chilacayote), dentro del cual fomentan especies silvestres que aprovechan tanto en áreas parceladas como en las de uso común. Una norma comunitaria para el acceso a los recursos silvestres es que sean exclusivamente para autoconsumo, trueque o venta local, a fin de evitar su sobreexplotación. No obstante, las mujeres afirman que “antes había más naturaleza para comer”. Los alimentos que obtienen de la milpa los complementan con nopales, hongos, quelites, productos del maguey y, esporádicamente, con carne que obtienen de la fauna silvestre y de sus animales domésticos.

Los nopales y los magueyes se localizan tanto en la zona agrícola como en los llanos y en los huertos. Los platillos que se preparan en la época de lluvias (mayo-octubre), se acompañan de 32 tipos de hongos silvestres de los géneros *Hypomyces*, *Amanita* y *Russula*, que recolectan del montecillo y del monte alto. Del sotobosque aprovechan la inflorescencia y el tallo del *xixhe* (*Beschorneria yuccoides*) y el berro (*Nasturtium officinale*). El nopal verdura (*Opuntia spp.*), es la especie que está más adaptada a las condiciones ambientales y es la que conservan como parte de sus huertos y aprovechan a lo largo de todo el año, sobre todo porque en la época de sequía (noviembre-abril), cuando hay menor disponibilidad de recursos alimenticios de origen silvestre y no hay nopales tiernos, consumen el corazón de los nopales maduros y la carne de biznagas (*Mammillaria carnea*). Usan el xoconoxtle (*Opuntia spp.*) de manera similar a los tomates y jitomates.

Cabe resaltar que los saberes de las mujeres contribuyen al manejo agroecológico del territorio y a una cultura alimentaria con el uso de especies silvestres con distintos

grados de domesticación, que forman parte importante de su gastronomía.

Del maguey (*Agave salmiana*) hacen un aprovechamiento integral, utilizan todas sus partes, durante todo el año y en todas sus etapas fenológicas, consumen su inflorescencia (*golumbos*), la base del tallo (*huevito*), los hongos que crecen en su base y dos tipos de gusanos que se alimentan del propio agave, *chicuiles* (*Hypopta agavis*) y *chichas* (*Acentrocneme hesperiaris*), además del aguamiel como edulcorante y para elaborar pulque; usan las pencas y su epidermis para la cocción y el sabor de sus alimentos (*mixhiote*). El maguey es un recurso adaptado a las condiciones ambientales locales, es un saber compartido entre mujeres y varones, lo cual favorece al mantenimiento de un sistema etnoagrosilvopastoril para obtener medios de vida y reproducir su agricultura.

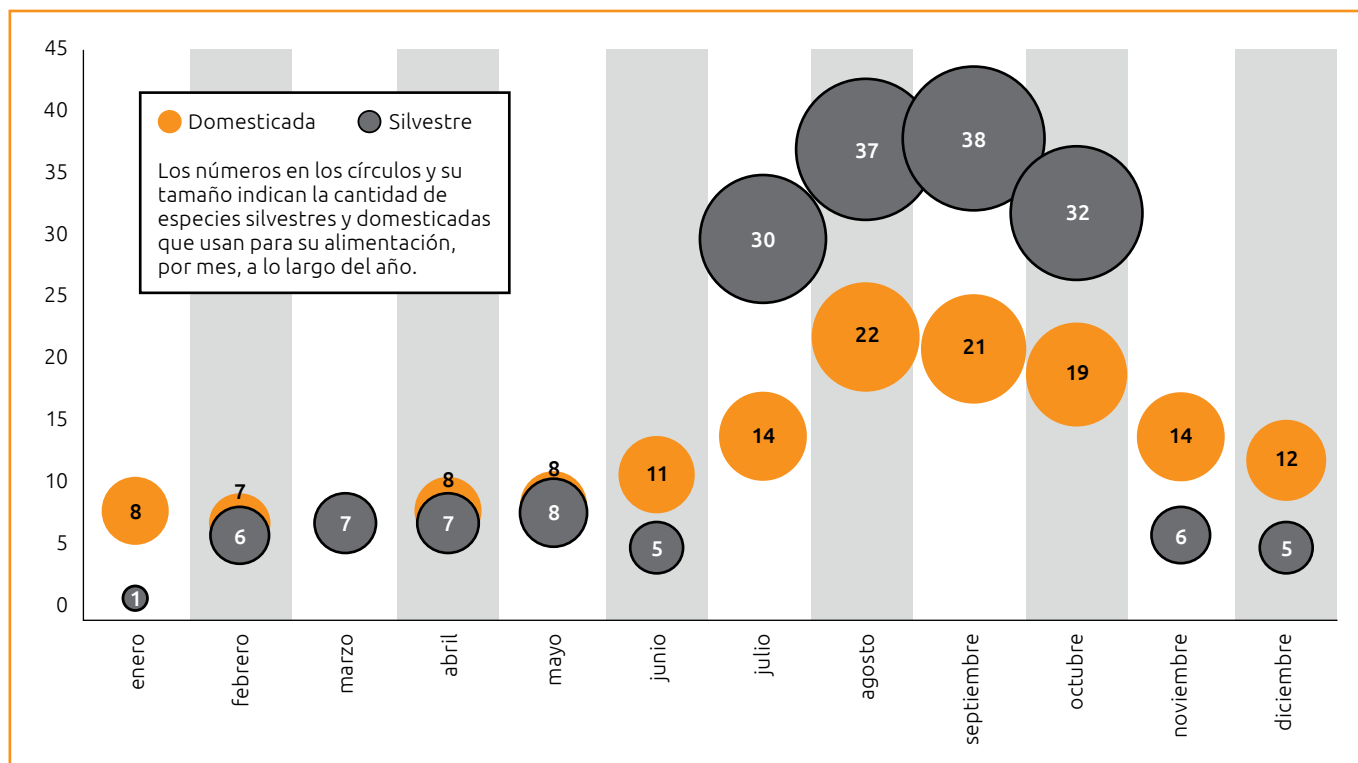
Gracias a sus saberes, las campesinas propician a lo largo del año un total de 120 especies con fines alimenticios, más abundantes y diversas durante el periodo de lluvias. En la figura 1 se observa el calendario de aprovechamiento de especies silvestres y domesticadas; los números en los círculos y su tamaño indican la cantidad de recursos que usan para su alimentación por mes, lo cual contribuye a tener una dieta sana, basada en la biodiversidad de su territorio.

Buenezas y no malezas

Los quelites son las verduras autóctonas adaptadas a los ambientes locales, que en otras agriculturas simplemente son malezas, sin considerar las diversas posibilidades de uso que proporcionan: en primer lugar, como alimento para humanos, forraje para animales domésticos y fauna silvestre, como plantas melíferas, abono, acolchado natural, entre otros beneficios.

Las campesinas de Huasca valoran y recolectan quelites al iniciar las lluvias, principalmente de la zona agrícola: quintonil (*Amaranthus spp.*), cenizo (*Chenopodium album*), lengua de vaca (*Rumex obtusifolius*), malva (*Malva parviflora*), verdolaga (*Portulaca oleracea*), huazontle (*Chenopodium spp.*), nabo (*Brassica rapa L.*), carretilla (*Medicago polymorpha L.*),

Figura 1. Calendario de aprovechamiento de especies silvestres y domesticadas



Elaboración propia.

La primera cosecha de la agricultura campesina de Huasca la obtienen de 41 especies domesticadas: 34 tipos de plantas que aportan entre 70 y 80% de la dieta; el cultivo más importante es el maíz. En el huerto las mujeres cultivan, en promedio, 24 especies: nueve frutales, 12 medicinales y condimentos, y tres tipos de nopales (para verdura, tuna y xoconoxtles para preparar salsas), y coexisten con cinco tipos de animales (aves de corral, ovinos, caprinos, conejos y bovinos).

Su segunda cosecha inadvertida la obtienen de un total de 79 especies silvestres que aportan entre el 20 y 30% de los alimentos: aprovechan 32 tipos de hongos (40,5%), 29 plantas silvestres (36,7%), 12 especies de fauna silvestre (15,1%) y seis tipos de insectos (7,6%). Así, la segunda cosecha contribuye a enriquecer y diversificar su sistema alimentario.

jaltomate (*Jaltomata procumbens*) y *tlanoxtles* (*Lycianthes mozniana*). De los carriles y llanos obtienen pajaritas (*Calandrinia ciliata*) y cuaresmas; son parte de su cultura alimenticia. Para las mujeres son *buenezas* y no *malezas*.

Saberes, sabores y salud

Las familias campesinas de Huasca valoran que las mujeres sepan cocinar diversas partes de un tipo de planta y en diferentes estados de madurez, para proveerles alimentos frescos, diversos, sanos y sabrosos. Su dieta se basa en el consumo

de productos naturales que, como familia, obtienen de su territorio mediante la recolección, caza y pesca. En Huasca se considera que las únicas que cocinan son las mujeres. Ellas guisan especialmente en espacios cerrados, en el hogar. En cambio, se dice que los varones no cocinan, sino que solamente “preparan” algunos alimentos en los espacios donde desarrollan la agricultura; son espacios abiertos, al aire libre, donde principalmente asan quelites, hongos, elotes, chichas y chinicuiles, y consumen recursos crudos como cilantros, berros y algunos quelites, a fin de complementar los guisados que llevan para alimentarse mientras trabajan, y así consumir productos frescos y conservar su sabor. También preparan la barbacoa de borrego, plato tradicional para las fiestas.

Las mujeres son las que principalmente recolectan diversas verduras autóctonas y las que cuidan el huerto y las aves de corral. Por ejemplo, cocinan flores de calabaza (*Cucurbita pepo*), de chilacayote (*Cucurbita ficifolia*) y de chayote (*Sechium edule*) y, cuando estos están tiernos, los cortan en rebanadas y los asan o los guisan con alguna carne. Cuando ya están maduros preparan dulces y atoles.

Además, saben que todas las plantas que dan vaina, como las habas, chícharos y frijoles, alimentan a la tierra. Parte de la cultura es el ahorro de energía y el consumir los alimentos lo más frescos posible; así, muchos de los quelites, como berros, cilantros y pajaritas, y algunas de las hortalizas que cultivan, se consumen crudas.

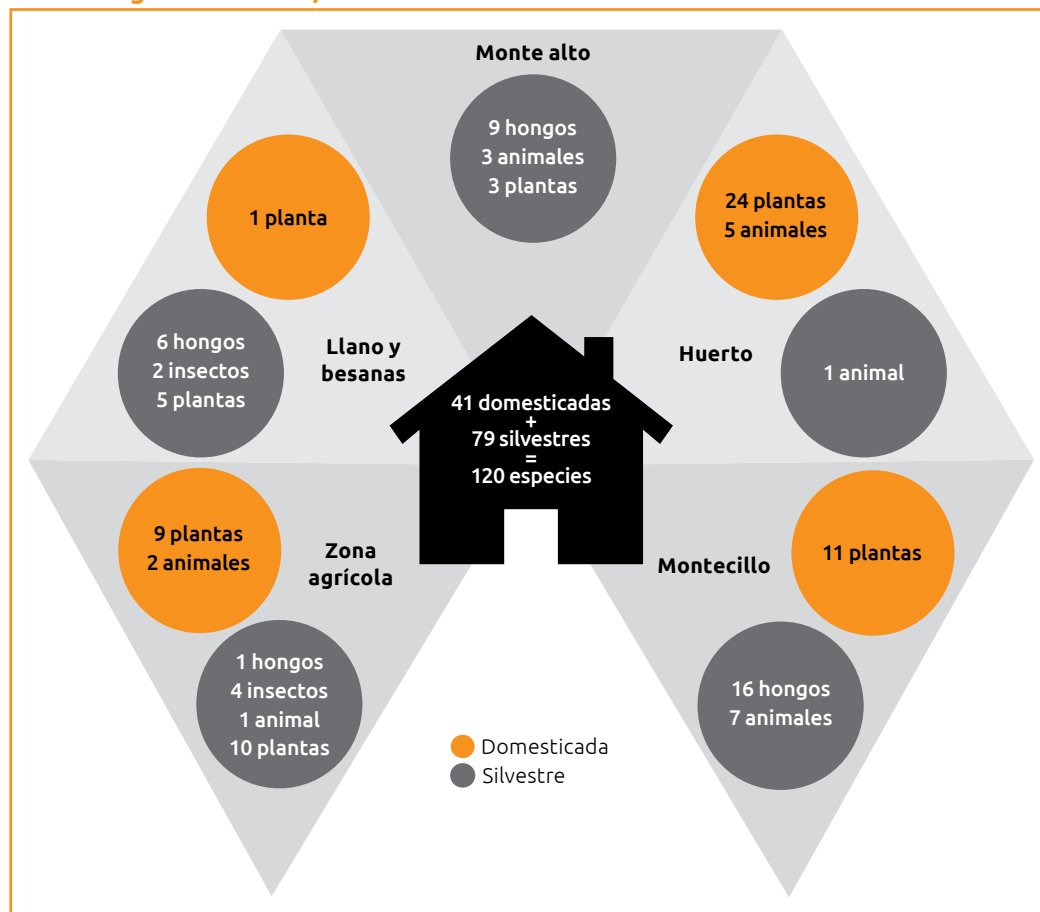
Soberanía alimentaria y prestigio

La soberanía alimentaria es parte del prestigio familiar: conservar sus semillas y pies de cría de especies nativas. Así, la introducción de especies que requieren riego o comprar

su semillas, como es el caso de hortalizas, que son parte de una cultura ajena, han sido rechazadas, como ocurrió con el Programa de Seguridad Alimentaria (PESA-FAO) que se impulsó en años recientes y fracasó.

Un símbolo de desprestigio para una mujer es acudir al mercado regional cada semana, a comprar todo lo que se requiere para la alimentación y no producir ni recolectar nada, además de no intercambiar ni consumir lo que localmente se produce, recolecta, pesca y caza. El sentido de autonomía, para saber producir y aprovechar los recursos naturales de su territorio, es parte de su prestigio, de su buen vivir, de comer sano, fresco y cercano, de ser inteligentes. En el huerto, ubicado en el solar donde está la casa habitación, las mujeres procuran tener a la mano lo indispensable para la alimentación familiar.

Figura 2. Especies silvestres y domesticadas con uso alimenticio, por cada agroecosistema, a escala territorial



Elaboración propia.

Sistema alimentario saludable a lo largo del año

Los saberes de las mujeres van de la naturaleza a la mesa porque saben que el manejo agroecológico del territorio incide directamente en la producción de cultivos y animales sanos, así como en la disponibilidad de recursos naturales que utilizan a lo largo del año. Saben leer la naturaleza: dividen su calendario en tiempo de secas y tiempo de aguas, y lo subdividen de acuerdo a los recursos alimenticios que puedan aprovechar. La escasez y abundancia de especies silvestres y cultivadas con uso alimenticio está directamente asociada con la temporada de lluvias. En la figura 2 puede observarse el número de especies a escala territorial con uso alimenticio por cada agroecosistema. No obstante, en el periodo más crítico de la sequía, las mujeres completan la alimentación familiar preparando ciertas especies que conservan y almacenan a la sombra, secas o deshidratadas (maíz, habas, frijoles, chiles y chinicuiles), o bien ya maduras (calabazas y chilacayotes). Señalan que hay años buenos para las calabazas, otros para los chilacayotes, por ello: “hay que comer lo que hay, comer lo de la temporada, para que esté fresco, sabroso y nutritivo”.

La mayoría de las familias no usan pesticidas y combinan el uso de fertilizantes químicos y estiércol. Sin embargo, las mujeres reconocen que “con los químicos se ha agotado la naturaleza y hay menos para comer” y nombran diversas especies que ya no existen, entre ellas una diversidad de papas silvestres que hasta la década de 1980 era un alimento esencial en época de escasez de maíz. También señalan que desde que se acentuó la emigración a los Estados Unidos, ya casi nadie combina el *mexhal* (lo que se raspa del maguey para obtener el aguamiel) con la masa de maíz para hacer rendir las tortillas, solamente lo hace la gente más pobre.

Mujeres y economía solidaria

Las mujeres impulsan una economía solidaria a través del trueque, con ello consolidan el consumo de especies locales, fortalecen el apoyo mutuo al darle mayor importancia al valor de uso y no al valor de cambio. Es común el préstamo de aves para solventar fiestas o gastos imprevistos. También la crianza de los animales de traspato se comparte a medias (cerdos, borregos, gallinas y guajolotes), así una mujer aporta el animal pequeño y otra es la que lo cría y alimenta, y cuando ya está listo para comerse, se reúnen las familias y conviven para disfrutar del fruto de la crianza a medias. También entre ellas se prestan pies de cría, a fin de diversificar o incrementar el número de sus animales domésticos.

Aún con la *segunda cosecha inadvertida* y el trueque, las familias campesinas no logran ser autosuficientes, deben obtener ingresos monetarios para adquirir bienes y servicios que no producen. La cría de animales domésticos representa la alcancía, es el banco campesino para sufragar imprevistos y fiestas. Las mujeres aportan a la economía familiar recursos monetarios con la venta de aves de corral, huevos y servilletas, ellas también deciden el uso de los recursos familiares.

Conclusiones

Al sistematizar esta experiencia con la participación activa de las mujeres hñahñús, se logró visibilizar la importancia de su agricultura, al hacer uso múltiple de diversas especies silvestres que obtienen directamente de la naturaleza, a lo largo del año, y no depender solamente de las especies que crían o cultivan.

La agroecología campesina que las mujeres de Huasca promueven con sus saberes, que van de la naturaleza a la mesa, es una posición política de soberanía alimentaria localizada al conservar y usar recursos naturales locales, sanos y cercanos, a partir del manejo agroecológico de su territorio, en oposición al sistema agroalimentario globalizado, homogeneizador y colonizador. ●



Señora Josefá Mimila cocinando hongos.
● Claudia Fernández González

María Virginia González-Santiago

Departamento de Agroecología,
Universidad Autónoma Chapingo, México.
marvirginia2000@yahoo.com.mx

Claudia Fernández-González

Institut National de Recherche pour l'Agriculture,
l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), Francia.

Referencias

- Alcorn, J. (1993). **Los procesos como recursos: la ideología agrícola tradicional del manejo de los recursos entre los boras y huastecos y sus implicaciones para la investigación**. En Leff, E. y Carabias, J. (Coords.), *Cultura y manejo sustentable de los recursos naturales*, Tomo II. México: UNAM/CIH.
- Bye, R. y Linares, E. (2000). **Los quelites, plantas comestibles de México: una reflexión sobre intercambio cultural**. *Biodiversitas* 31, pp. 11-14.
- González-Santiago, M. V. (2008). **Agroecología: saberes campesinos y agricultura como forma de vida**. México: Universidad Autónoma Chapingo.
- Hernández, E. (1995). **La cosecha inadvertida de la agricultura tradicional en México**. En Hernández, E., Bello E. y Levy, S. (Comps.), *La milpa en Yucatán: un sistema de producción agrícola tradicional*. Tomo II. México: COLPOS.
- Melnyk, M. (Comp.) (1995). **La cosecha escondida: alimentos silvestres y sistemas agrícolas**. En *Biodiversidad* 5. Uruguay: REDES-AT.

De zapalote chico, chahuiteros y totoperas

Género, etnia y maíz en el istmo de Tehuantepec, México



Familia Cabrera. ■ Sac Nicté Martínez Reyes

VERÓNICA VÁZQUEZ GARCÍA, SAC NICTÉ MARTÍNEZ REYES, MA. ANTONIA PÉREZ OLVERA, JOSÉ CLEMENTE RUEDA ABAD, JUAN CARLOS LÓPEZ LÓPEZ

El zapalote chico es una raza de maíz única, desarrollada a lo largo de milenios por la gente del istmo de Tehuantepec. Sin embargo, sus usos tradicionales en la preparación de platillos también únicos, los saberes de las mujeres detrás de esos usos y su cultivo mismo, están en riesgo de desaparición bajo la presión de la agricultura comercial, la ganadería y la implantación en el istmo de grandes proyectos de generación de energía eólica. En este artículo se presentan los testimonios de agricultoras que aún trabajan con el zapalote chico en condiciones de invisibilidad, y propuestas alternativas para recuperar y fortalecer su cultivo sostenible, preparación, consumo y comercialización.

*En el pueblo de maíz, de tierra y de fuego,
en la madrugada prendes el comizcal,
avivas las brasas de un fuego que es eterno,
hierves el maíz, con algo de cal.
Totopera, totopera,
quema la mano el comizcal,
totopera, totopera,
el totopo güero yo quiero saborear.*

José Javier Morales

El istmo de Tehuantepec es una franja de tierra continental de 220 km de longitud que conecta al océano Atlántico con el océano Pacífico a través de los puertos de Coatzacoalcos, en Veracruz, y Salina Cruz, en Oaxaca, México. En la

planicie costera de Oaxaca se cultiva el zapalote chico, raza de maíz (*Zea mays* L.) que a lo largo de 2500 años se ha adaptado al calor y a la sequía de verano, y a los fuertes vientos de invierno (95 km/h en promedio). Esta raza reúne cerca de 22 complejos genéticos no integrados a ninguna otra, razón por la cual algunos autores la ubican entre las más perfectas del planeta (Boege, 2008). Son los pueblos originarios, asentados en el istmo desde hace unos 3500 años, los que han desarrollado este maíz, destacando los zapotecos, huaves, chontales, zoques y mixes (Nahmad y otros, 2014). Sin embargo, el zapalote chico actualmente presenta erosión genética por dos factores principales: la expansión de la ganadería y la masiva instalación de aerogeneradores en el territorio. La construcción de la presa Benito Juárez en 1962 desencadenó

la concentración de tierras y la sustitución de cultivos de subsistencia por cultivos comerciales, entre ellos el sorgo para consumo animal (Saynes, 2013). Además, la ocupación del territorio por empresas transnacionales que producen energía eólica para el sector privado nacional comenzó a expandirse a principios del siglo XXI.

Este artículo destaca los aportes de las mujeres al uso y conservación del zapalote chico en la producción, transformación y venta de productos hechos a base de maíz. La investigación se realizó en dos localidades: el ejido mestizo de La Venta y el municipio zapoteco de Unión Hidalgo. La Venta tiene una población predominantemente mestiza de 2161 habitantes (1115 mujeres y 1046 varones). Este ejido tiene 4707 hectáreas de terrenos parcelados, 388 de uso común y 24 de asentamientos humanos. El municipio de Unión Hidalgo tiene 13 970 habitantes (7221 mujeres y 6749 varones). La población mayor de 18 años asciende a 9503, de los cuales 7484 hablan zapoteco. Su forma de tenencia es la de comunidad agraria, con 2712 hectáreas dedicadas a labores agropecuarias (Inegi, 2010; SIAP, 2017).

La investigación se realizó en dichas localidades debido a sus distintas experiencias con el sorgo y la energía eólica. En las tierras cultivadas de ambas localidades hay una relación de 5,19 hectáreas de sorgo por una de maíz, con mayor predominio del sorgo en La Venta. También hay siete parques eólicos con 560 aerogeneradores en total, pero la densidad de ocupación es mayor en La Venta (un aerogenerador por cada 9,8 hectáreas) en comparación con Unión Hidalgo (un aerogenerador por cada 15,2 hectáreas) (Semaedeso, 2019). En otras palabras, hay mayor presencia de sorgo y aerogeneradores en La Venta que en Unión Hidalgo.

Para el presente estudio se aplicaron 85 cuestionarios de 140 preguntas cerradas a una muestra tomada del listado del programa PROAGRO Productivo 2017-2018 (un subsidio gubernamental cuya finalidad es incentivar la producción agrícola del campo mexicano), que identifica a 281 productoras y productores (89 mujeres y 192 varones). La muestra incluyó al 30% de mujeres y al 30% de varones que recibieron el apoyo. Además se hicieron nueve entrevistas individuales, dos presentaciones del proyecto en distintos espacios comunitarios, dos talleres con jóvenes y dos talleres de devolución de resultados con mujeres. El trabajo de campo fue realizado entre noviembre de 2017 y noviembre de 2019 bajo un enfoque participativo con el fin de aportar al análisis colectivo de los procesos de cambio que actualmente afectan a la región.

La tabla 1 indica que el 47% de las mujeres y el 64% de los varones encuestados en La Venta siembran maíz, frente al 77,7% de las mujeres y el 80% de los varones en Unión Hidalgo. La superficie promedio de siembra por productora o productor en ambas localidades es de 3,5 hectáreas. En La Venta fue posible encontrar personas especializadas en procesos específicos relacionados con la siembra, transformación y comercialización. Algunos varones mayores de 65 años son famosos *chahuiteros*; es decir, son localmente reconocidos por sembrar en zonas de humedad durante el ciclo de invierno con el fin de obtener semilla para el ciclo primavera-verano. También se ubicó a la familia encabezada por Victoria Ramos Velázquez (de 84 años de edad), quien vive con sus dos hijas, Concepción Cabrera Ramos y Juana Cabrera Ramos. Esta familia es la primera referencia que se escucha al preguntar por productos elaborados a base de maíz. Doña Victoria lamenta que ahora se siembre “puro pasto para el ganado”, mientras que doña Concepción se explaya explicando las consecuencias de la pérdida del maíz para el sustento de la vida: “El maíz se usa para todo, porque si no hay maíz, no hay animales, no hay nada. Las gallinas comen maíz, los marranos, todo, hasta los pájaros vienen a comer el maíz” (La Venta, septiembre de 2018).

Tabla 1. **Siembra y uso de zapalote chico en La Venta y Unión Hidalgo**

Siembra y uso	La Venta		Unión Hidalgo	
	Mujeres	Varones	Mujeres	Varones
Sembraron maíz en 2017 o 2018	9 (47%)	24 (64%)	7 (77,7%)	16 (80%)
Consideran que el zapalote chico es indispensable para hacer totopos y memelas	17 (89%)	37 (100%)	8 (89%)	20 (100%)
Consideran que los totopos y memelas son “importantes o muy importantes para mi cultura”	18 (94%)	37 (100%)	9 (100%)	20 (100%)

Elaboración propia

Una de las razones por las cuales se sigue sembrando zapalote chico es que este maíz es la base para elaborar totopos y memelas, dos productos que solo se encuentran en el istmo. El totopo es una tortilla tostada y delgada, de aproximadamente 20 cm de diámetro, con hoyos en toda la superficie. La memela es parecida al totopo, pero de menor diámetro (alrededor de 10 cm) y mayor grosor (cerca de un centímetro). A diferencia de las tortillas convencionales, que se cuecen en un comal colocado sobre un fogón, los totopos y memelas se doran dentro de una olla *comizcal*, a partir del calor generado por las brasas ubicadas en el fondo. Sin embargo, el maíz que se cultiva en La Venta y Unión Hidalgo alcanza para cinco meses y medio al año en promedio, por lo que 92% de las familias encuestadas lo compra a mujeres locales y foráneas que se dedican a su elaboración.

Como en otras comunidades rurales del país, el conocimiento sobre el procesamiento del maíz se transmite por la vía femenina y es, desde tiempos inmemoriales, uno de los rasgos definitorios del ser mujer: José Manuel Cabrera Toledo (Comitancillo, octubre de 2018) indica que:

La señora tenía que moler para el consumo de la casa, de los hijos, y ya después venía el trabajo del totopo. El señor, para que fuera al campo, tenía que llevar totopo en su morral, y parte del totopo que hacía la señora lo podía vender.

Las mujeres que hacen totopos y memelas deben meter las manos al interior de la olla para pegar las bolas de masa en sus paredes. Su jornada de trabajo comienza a las tres de la mañana y dura de 10 a 12 horas, dependiendo del tiempo de comercialización. Las totoperas muestran a quien quiera verlas las cicatrices en manos y brazos producto de quemaduras involuntarias al meter las manos al horno. Sus ingresos son bajos: “Se ganan 100 [pesos] al día y [...] las tortillas para la familia, es lo que uno hace para no gastar”, señala Concepción Cabrera Ramos. Los malestares asociados con el oficio de totopera tienen que ver con el uso de leña, las altas temperaturas del horno y la inadecuada posición del cuerpo para trabajar. Se manifiestan en irritaciones oculares, problemas respiratorios, dolores de cabeza y espalda y enfermedades reumáticas, además de las ya mencionadas quemaduras en las extremidades superiores del cuerpo.

Todos los varones encuestados en ambas localidades y el 89% de las mujeres consideran que el zapalote chico es indispensable para hacer totopos y memelas. Asimismo, el 100% de los varones y el 96% de las mujeres piensan que totopos y



Totopera. ■ Sac Nicté Martínez Reyes

memelas son “importantes o muy importantes para mi cultura” (tabla 1). Lamentablemente, el valor culinario del zapalote chico entra en flagrante contradicción no solo con el hecho de que la materia prima se está perdiendo, sino también con la falta de reconocimiento a las mujeres que elaboran productos derivados de esta raza de maíz. Por ejemplo, en la actualidad, el oficio de totopera es utilizado como amenaza para espantar a las niñas que quieren dejar la escuela. Para muchas personas, hacer totopos es considerado un símbolo de atraso, a pesar de declararse consumidoras del producto.

Ante este panorama, el rescate del zapalote chico debe pasar por dos vías. La primera es apoyar su producción, desde la siembra hasta la cosecha, en consulta permanente con quienes lo cultivan. Hay que poner atención especial al hecho de que las zonas de riego se destinan al sorgo, situación que complica todavía más la permanencia del maíz ante los prolongados periodos de sequía que azotan a la región. Dado que el ganado puede alimentarse tanto de sorgo como de maíz, podría pensarse en potenciar el uso forrajero del zapalote chico para conservarlo como alimento humano y animal, superando así la contradicción que actualmente existe entre ganadería y agricultura. Los costos de producción de ambos cultivos son similares, pero la gente prefiere sembrar sorgo por los incentivos gubernamentales que apoyan su comercialización. Por ello, tendrían que hacerse programas similares con el maíz para volverlo un cultivo igualmente rentable.

En segundo lugar, es preciso poner especial atención a la innovación tecnológica para que la preparación de totopos y memelas no represente un peligro para la salud femenina. En ese sentido, hay que resolver el riesgo de quemaduras en brazos y manos, los cambios drásticos de temperatura, las posiciones incómodas y las largas jornadas de trabajo. En consulta permanente con las totoperas, podría diseñarse una olla donde la bola de masa se ponga por fuera y no por dentro, o que se coloque a una altura que evite la inclinación permanente del cuerpo. También se debe averiguar con ellas cuál es la mejor leña para hacer totopos (la que dura más y genera menos humo) y apoyar programas de reforestación que permitan su extracción sin ningún costo, pero que aseguren la sostenibilidad del recurso. Es necesario crear cadenas cortas de comercialización que fortalezcan el mercado regional y trasciendan hasta el nacional, promocionando al totopo como lo que es: un producto único hecho a partir de conocimientos milenarios y con una raza de maíz igualmente única. En pocas palabras, hay que dignificar el oficio de totopera, pues solo así se podrá rescatar un patrimonio cultural del cual las mujeres son las principales custodias. ●

Verónica Vázquez García

Programa de Agroecología y Sustentabilidad, Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo.
vvazquez@colpos.mx

Sac Nicté Martínez Reyes

Programa de Agroecología y Sustentabilidad, Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo.
sahaa77@gmail.com

Ma. Antonia Pérez Olvera

Programa de Agroecología y Sustentabilidad, Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo.

José Clemente Rueda Abad

Programa de Investigación en Cambio Climático, Universidad Nacional Autónoma de México.

Juan Carlos López López

Telesecundaria de Santa María Xadani, Oaxaca.

Referencias

- Boege, E. (2008). **El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas**. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (Inegi). (2010). **Censo de población y vivienda**. Disponible en <https://www.inegi.org.mx/>
- Nahmad, S., Nahón, A. y Langlé, R. (2014). **La visión de los actores sociales frente a los proyectos eólicos en el Istmo de Tehuantepec. Oaxaca: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social**. Disponible en <https://consultaindigenajuchitan.files.wordpress.com/2015/01/l-eolico.pdf>
- Saynes, A. (2013). **Istmo de Tehuantepec: un paisaje biocultural construido históricamente**. Disponible en <https://consultaindigenajuchitan.files.wordpress.com/2015/07/istmo-de-tehuantepec-un-paisaje-biocultural-construido-histc3b3ricamente.pdf>
- Secretaría del Medio Ambiente, Energía y Desarrollo Sostenible (Semaedes). (2019). **Energía eólica**. Disponible en <https://www.oaxaca.gob.mx/semaedeso/energia-eolica/>
- Servicio de Información Agrícola y Pesquera (SIAP). (2017). **Resumen por cultivo**. Disponible en <https://www.gob.mx/siap>

“Hacernos visibles”



Productoras, semilleras y curanderas: relatos de mujeres campesinas de Monte Carmelo, Sanare, Venezuela

Mujeres de Moncar. ● Olga Domené-Painenao

OLGA DOMENÉ-PAINENAO, GAUDY GARCÍA, NARCISA GARCÍA, SARA GARCÍA

Este artículo presenta una larga experiencia encabezada por mujeres que se organizan en torno de la seguridad alimentaria y que persisten aun cuando su papel se oculta por las condiciones dominantes de organización social, cultural y económica (el binomio patriarcado-capital). Se reseñan sus procesos y sus logros desde sus propios testimonios y se pone énfasis en su papel en la actual crisis que los bloqueos han desatado en Venezuela, así como en los retos de renovación generacional que enfrentan sus organizaciones.

Hace más de cuarenta años, en 1975, llegaron a Bojó (en Sanare, estado Lara) tres religiosos europeos que suscribían la posición de la teología de la liberación. En aquel entonces, estos territorios estaban habitados por campesinos y campesinas sin tierras que trabajaban como jornaleros en los monocultivos de papa, y las empresas productoras de este tubérculo estaban en manos de extranjeros europeos, los *musius* (nombre que se les da a los extranjeros blancos provenientes de Europa), hasta que una plaga apareció y las tierras productivas fueron abandonadas. Esos serían los orígenes de una de las organizaciones agroecológicas más antiguas en Venezuela (figura 1).

Pero también fue el comienzo de la emancipación de sus mujeres, que históricamente habían sido excluidas por ser campesinas y pobres. Durante el proceso de organización de La Alianza (una red de asociaciones y cooperativas), ellas lograron hacerse visibles, formándose y organizándose como

productoras y logrando ganar territorios. En estas líneas rescatamos su historia junto a algunas de ellas.

La organización: la agricultura y la salud

En las comunidades de Bojó, Monte Carmelo y Palo Verde, donde se establecieron los religiosos, fue esencial la organización alrededor del trabajo para facilitar los procesos que resolvieron necesidades como la falta de vivienda, trabajo, educación y salud, entre otras. En este sentido, la agricultura retomó importancia y fue influida por las prácticas de siembra en huertas que trajeron los sacerdotes. Esto determinó transformaciones en los cultivos (las hortalizas no existían en estos lugares), donde se mezclaron con formas de sembrar aprendidas del conuco y del monocultivo de papa. El conuco representa el espacio productivo campesino de origen indígena donde se asocian y rotan diversos cultivos, tanto de plantas alimenticias como medicinales, como el maíz, la

yuca, variedades de leguminosas y otras especies. De este modo, nació la idea de organizar la primera cooperativa de varones y mujeres: Las Lajitas, creada en 1976. Posteriormente, bajo esta figura organizativa, obtuvieron su primer crédito para adquirir tierras y algunos recursos. Estos hechos se convirtieron en una experiencia que diseminó la idea de organizarse en todo el pueblo, dejando como saldo una red de cooperativas y asociaciones –entre parcelas familiares y comunes, laboratorios de bioinsumos, bodegas, panaderías, mercados y otros– que hoy son integradas por más de 100 familias. En 1990 la red de cooperativas dió origen a la Unión de Cooperativas La Alianza (Domené-Painenao y otros, 2019).

En paralelo apareció otra preocupación colectiva: la salud, que condujo a trabajar en un plan de medicina alternativa ante la ausencia de servicios médicos en la zona. Esta situación permitió visibilizar y reconocer el conocimiento de las mujeres mayores en la comunidad, al ser ellas quienes “saben de yerbas y montes que curan”. Entonces “se comienza a recopilar sus saberes y así armamos un inventario de plantas medicinales y usos”, como señala Abigaíl (fundadora de La Alianza y responsable del Día de la Semilla Campesina). Esta iniciativa se acompañó con una campaña en la comunidad asumida por las mujeres. “Después de trabajar, íbamos casa por casa a hablar sobre las plantas”, recuerda Narcisa, fundadora de Las Lajitas y de Moncar. Así, las mujeres, se convirtieron en parte de la memoria viva del territorio, conectoras del pasado y el presente.

Esta perspectiva también se extendió a la producción de alimentos. Gaudy comenta que “había mucho de autodidacta, de experiencias en la agricultura local, estudios y algunos amigos que nos ayudaron a tener ideas para incorporar técnicas orgánicas, así como la producción de bioinsumos, para mantener los cultivos”. Entonces se transitó a la producción orgánica, lo que determinó la implementación de técnicas agroecológicas. Este viraje se radicalizó posteriormente por los resultados de un estudio médico realizado a socias de la organización en 1983, llevado a cabo por la Universidad Centro Occidental Lisandro Alvarado, el cual reportó intoxicaciones por agrotóxicos. Por ese motivo, se promovió la conformación del Comité de Salud y Educación en 1984 y, con el apoyo técnico del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, mejoró el manejo de cultivos a través del manejo integrado de plagas y la masificación de la producción de bioinsumos y biofertilizantes (Morros y Alcalá de Marcano, 2005).

Del mismo modo, la comida sana se convirtió en otro objetivo. Para ello se promovió el consumo de vegetales, donde diversos “amigos” enseñaron a las organizaciones (en su mayoría de mujeres) a procesar pastas vegetarianas, panes integrales y salsas, entre otros productos. En ese sentido, las mujeres de la comunidad vieron oportunidades en la medicina alternativa al rescatar la memoria colectiva, se ganaron el respeto de su comunidad y abrieron nuevos espacios productivos para la transformación de los alimentos.

Entonces, ellas deciden organizarse

Al consolidarse las organizaciones productivas y las actividades asociadas a los varones, ellas se sintieron excluidas. Eran mandadas a la cocina y a cuidar niños o a trabajar como jornaleras en otras parcelas, y no participaban en la toma de decisiones, cayendo en la típica división sexual del trabajo (Fuentes, 1992). Entonces, algunas decidieron organizarse aparte como mujeres para “hacerse visibles”. En el inicio, este trabajo no fue fácil; recuerda Narcisa:

Es cosa de querer que las cosas cambien [...]. Nuestros roles son difíciles ya que trabajamos triple. Cuando participamos en la organización, no es solo en la producción, el hogar; también

estudiamos y tenemos que estar pendientes del trabajo solidario comunitario.

A pesar de ello, el trabajo de las mujeres avanzó mucho; “tenemos hasta una empresa rural, la Asociación Civil de Mujeres de Monte Carmelo (Moncar), para la producción de dulces y salsas”, complementa Narcisa. Este emprendimiento se formó para procesar salsas y mermeladas a partir de los desechos de cosecha y para organizarse como cooperativistas. De igual forma, en Palo Verde las mujeres organizaron la Cooperativa 8 de Marzo (1983) para la elaboración de pastas vegetarianas.

Mientras tanto, las organizaciones seguían esforzándose por desarrollar propuestas educativas propias. En Monte Carmelo se podía estudiar hasta sexto grado, por lo que se promovió un bachillerato campesino en la Cooperativa Las Lajitas entre 1990 y 1991. Posteriormente, con el apoyo de la Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez, se abrió una licenciatura a distancia en el año 2000, en la que 12 personas iniciaron estudios como educadores; 10 de ellas han sido mujeres (Domené-Painenao y otros, 2019) que actualmente se desempeñan como maestras en la comunidad. “Hoy en día varias compañeras seguimos estudiando”, dice Sara, estudiante del Programa de Formación de Grado en Agroecología de la Universidad Bolivariana de Venezuela (otra oferta de estudios universitarios que gestiona la organización para su comunidad desde 2009) y joven socia de Las Lajitas. De esta forma, algunas socias de estas organizaciones lograron formarse profesionalmente.

Finalmente, Moncar ganó más respeto en la comunidad cuando, en 1998 ganaron un concurso internacional de mujeres emprendedoras convocado por la Red de Educación Popular Entre Mujeres (Repem); y construyeron las instalaciones de su organización con los recursos económicos del premio, donde funcionó también el liceo de la comunidad por muchos años. Así, se puede decir que desde el inicio la solidaridad y el apoyo mutuo fueron y son parte de las fortalezas de esta organización.

Las mujeres y el rescate de semillas en los conucos

Por otro lado, las mujeres, además de organizarse, formarse y gestionar lo que necesitaban, siguieron atendiendo sus hogares. Como parte del cuidado de los suyos (Fuentes, 1992), se cuenta la producción en los conucos de alimentos que complementan la dieta familiar, siendo una práctica común preservar las mejores semillas de la cosecha para la siguiente siembra. Dicha tarea, además, había sido abandonada por los varones, quienes al dedicarse a producir solo para el mercado, generalmente compraban las semillas (de hortalizas), lo que determinó una mayor dependencia del sistema agroalimentario corporativo.

Estos conucos son manejados por mujeres y niños y toman diversas formas. Están conformados por plantas alimenticias locales como maíz (*Zea mays*) y auyamas (*Cucurbita moschata*); leguminosas como tapiramos (*Phaseolus lunatus*), caraotas (*Phaseolus vulgaris*) y quinchonchos (*Cajanus cajan*); plátanos (*Musa acuminata*); condimentos como ajíes dulces (*Capsicum spp.*) y culantro (*Coriandrum spp.*), entre otras, y animales criollos (gallinas, ovejas, vacas). También aparecen algunas hortalizas como parte de la influencia de los huertos introducidos por los curas, como zanahorias (*Daucus carota*), lechugas (*Lactuca sativa*) y tomates (*Solanum lycopersicum*), las cuales complementan los patios. No son alimentos para vender, sino para la familia y el intercambio, y sus semillas se resguardan y se resignifican en dichos espacios de cultivo. Así, vemos que las relaciones de las campesinas con la naturaleza están al margen del capital, distanciándose del carácter patriarcal que organiza las relaciones sociales en la sociedad rural (Siliprandi, 2010).

La actividad agrícola comercial ha desplazado bosques nativos y bosques productivos (como cafetales bajo sombra asociados a frutales), así como diversidad de plantas alimenticias, y de conucos (híbridos con huertos) y parcelas para la crianza de varios animales en los territorios que dedica a la producción de hortalizas. Entonces, Gaudy recuerda que la invitaron a un evento en Bolivia donde trataron el tema de la extinción de las semillas campesinas y, al regresar a la organización, compartió la preocupación con sus compañeras y compañeros. Así comenzó la tarea de organizarse e ir casa por casa, caserío por caserío, a buscar y rescatar las semillas campesinas que quedaban. La gente era celosa, recuerda Abigaíl: “entonces les propusimos que nos las prestaran y nosotros al reproducirlas se las devolvíamos con creces... entonces, así llegamos recolectar más de 250 variedades”. Luego apareció la idea de establecer un día para mostrar las semillas rescatadas y nació el Día de la Semilla Campesina, que se celebra todos los 29 de octubre desde 2005, fiesta que se hizo nacional por iniciativa del Ministerio del Ambiente. Gaudy, reconocida como la semillera mayor, sentencia: “Si no guardamos nuestras semillas, perdemos parte de nuestra historia”. De igual forma, se cuidan las variedades de animales de granja: “Yo tengo gallinas que heredé de mi mamá”, dice Gaudy.

El conuco y la crisis: la emergencia de las agroecologías invisibles

Desde 2015 comenzó a sentirse la crisis nacional en los caseríos. “Porque antes siempre nos llegaba comida por los mercales y pdvales [programa del Gobierno a través del cual se venden alimentos subsidiados de la canasta básica], nos llegaba leche, carne, hasta queso, y muchos habían dejado de sembrar en los conucos por la abundancia de alimento a buen precio”, recuerda Narcisa. Así, todo lo producido por las organizaciones iba al mercado. Pero en 2013 se inició el ataque sistemático contra el proceso político venezolano (bloques y sanciones), que tendría efectos devastadores sobre estos programas vinculados a la seguridad agroalimentaria (Schiaivoni, 2015), disminuyendo paulatinamente la oferta de alimentos subsidiados. Como consecuencia, cerraron estos centros de abastecimiento y aparecieron los CLAP (Comités Locales de Abastecimiento y Producción, dedicados a la distribución de alimentos promovidos por el Gobierno, en los cuales las propias comunidades abastecen y distribuyen los alimentos prioritarios a través de una modalidad de entrega de productos casa por casa) como única forma de garantizar los alimentos básicos por parte del Estado. En los últimos años, la producción de hortalizas disminuyó, escasearon las semillas en los mercados y los precios se incrementaron. “El dinero dejó de servir” y las mujeres, una vez más, “resolvieron”. Para ello, acompañadas por el resto de la familia, redoblaron la producción en los conucos aprovechando sus semillas. “No queda ni un metro de tierra que no esté sembrado de comida”, dice Abigaíl.

Los conucos destacaron como una estrategia de sobrevivencia en las familias y las plantas alimenticias, marginadas por la siembra de hortalizas, retomaron importancia. En ese proceso, reapareció la necesidad de moler maíz “como lo hacían las abuelas”, dice Sara, y del mismo modo reaparecieron los fogones a leña. Se montaron las ollas de caraotas, chícharos, quinchonchos con topocho (*Musa spp.*) verde picado, guaje (*Colocasia esculenta*), caraota, yuca y ocumo (*Xanthosoma sagittifolium*) para solucionar el problema de la escasez de comida, como lo hacían los ancestros. Hay soberanía alimentaria, “nosotros no tenemos tanto, pero no pasamos hambre como en la ciudad, porque allá no tienen tierras ni semillas”, continúa Sara. Complementó este proceso la aparición del trueque y la solidaridad entre familias. Estos sistemas

productivos agroecológicos no son visibles como tales en las organizaciones lideradas por varones porque no reportan un bien monetario in situ. Sin embargo, en este momento se reconoce a estos sistemas como una forma de vida y como la manifestación de una agroecología dominada por las mujeres y, por tanto, invisible.

Los retos y desafíos

Los saberes de las mujeres campesinas siguen siendo poco visibles en el mundo rural; en consecuencia, ellas tienen menos derechos. Al emanciparse, las mujeres de Monte Carmelo pudieron superar estas barreras desde su propia posición en la organización. Estas iniciativas existen por la persistencia y la creatividad, que han sido factores clave para permanecer y crecer en un mundo que favorece la visión masculina, superando limitaciones como el acceso a la tierra, a la educación, al financiamiento y a la remuneración justa, entre otras. Como resultado, han logrado tener mayor capacidad de autonomía, así como el reconocimiento y la visibilidad en la organización y en la región, construyendo nuevos espacios de liderazgo, así como redes de solidaridad entre ellas.

Por otro lado, también muestran una conexión diferente con la naturaleza en comparación con los varones; una relación que no es mercantil y se vincula al “cuidado” de los suyos, a curarlos y alimentarlos (Siliprandi, 2010), especialmente durante la crisis actual. Asimismo, al resguardar las semillas se manifiesta una preocupación por la vida y por la naturaleza en la que la memoria femenina es el conector entre el pasado y el presente, reconectando saberes ancestrales, indígenas y campesinos.

Sin embargo, el tiempo también se vuelve una amenaza pues las fundadoras envejecen y el recuerdo y respeto por sus luchas y triunfos se va erosionando, lo que pone en riesgo la sostenibilidad de la organización. Otras entregan la batuta a las nuevas generaciones, entendiéndose que estas no tendrán las mismas ideas, pero “queremos que esto siga”. Aquí habitan, entre avances y contradicciones, estas maestras, madres, guardianas de semillas y cuidadoras, y comparten sus luchas por “ser visibles”, sin dejar de ser mujeres y campesinas. ●

Olga Domené-Painenao

Estudiante de doctorado en el Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR).
domeneolga@gmail.com

Gaudy García

Narcisa García

Socias y fundadoras de Moncar, y fundadoras de la Alianza.

Sara García

Socia de la Cooperativa Las Lajitas, de Bojó, Sanare.

Referencias

- Domené-Painenao, O., Mier y Terán, M., Limón, F., Rosset, P. y Contreras, M. (2019). **El Maestro Pueblo en la construcción territorial de agroecologías “otras”**. Documento inédito.
- Fuentes, M. (1992). **Feminismo y movimientos populares de mujeres en América Latina**. *Revista Nueva Sociedad* 118, pp. 55-60.
- Morros, M. E. y Alcalá de Marcano, D. (2005). **Un proceso de cambio pensando en el ser humano, el ambiente y el futuro**. *LEISA, revista de agroecología* 21(2), pp. 23-25.
- Schiaivoni, C. M. (2015). **Competing sovereignties, contested processes: Insights from the Venezuelan food sovereignty experiment**. *Globalizations* 12(4), pp. 466-480.
- Siliprandi, E. (2010). **Mujeres y agroecología. Nuevos sujetos políticos en la agricultura familiar**. *Investigaciones Feministas* 1, pp. 125-137.



Mujeres campesinas de Marialabaja caminando en medio de los cultivos de palma.  Corporación Desarrollo Solidario

Mujeres campesinas ante el desplazamiento y despojo de tierras

Experiencias y resistencias a través de la alimentación en Marialabaja, Colombia

MARGARITA RESTREPO M., GLORIA PATRICIA ZULUAGA S.

El objetivo del este artículo es analizar las experiencias y resistencias de las mujeres a través de la alimentación en el municipio de Marialabaja, donde las comunidades intentan rehacer sus modos de vida después de varios años de haber sufrido desplazamiento y despojo de sus tierras, a inicios del siglo, por causa del conflicto armado en Colombia.

La reflexión que presentamos se basa en investigaciones realizadas a partir de trabajos de archivo y de campo, usando técnicas de observación participante, talleres de cartografía social y entrevistas a profundidad con mujeres campesinas del municipio de Marialabaja, víctimas del conflicto armado, con el fin de construir relatos de vida y, desde sus voces, analizar las transformaciones vividas por ellas, las formas de resistencia y los desafíos que enfrentan para permanecer en su territorio.

Marialabaja es un municipio ubicado en el Caribe colombiano, específicamente en el departamento de Bolívar. Durante los años 80 y 90 se vivieron allí confrontaciones amadas

entre guerrillas y paramilitares por el control del territorio, presentándose amenazas, asesinatos, desapariciones y desplazamientos forzosos (Gómez, 2009), situación que llevó a que familias enteras abandonaran sus tierras, ubicándose de manera precaria en centros poblados de la región.

El Centro de Investigación y Educación Popular (CINEP) ha estudiado y denunciado por décadas el despojo en Colombia. Para el caso de Marialabaja ha reportado que uno de los efectos fue el abandono de alrededor de 21 800 hectáreas (CINEP, 2012), muchas de las cuales fueron posteriormente adquiridas por empresarios para establecer cultivos de palma

de aceite (*Elaeis guineensis*), impulsados por el gobierno nacional, con el fin de participar en el mercado internacional de materias primas energéticas.

Antes de esta situación la zona era considerada una despensa de alimentos, siendo común la producción de arroz (*Oryza sativa*), plátano (*Musa spp.*), yuca (*Manihot esculenta*), ñame (*Dioscorea esculenta*), maíz (*Zea mays*), sorgo (*Sorghum vulgare*), ajonjolí (*Sesamum indicum*), coco (*Cocos nucifera*), café (*Coffea arabica*), caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), aguacate (*Persea americana*), frutales y hortalizas, así como la cría de animales domésticos y la pesca artesanal, destinados al autoconsumo y a la venta en las ciudades de la región. Era tradicional que las mujeres campesinas de Marialabaja fueran las responsables de la comercialización de muchos de estos productos en plazas de mercado y en calles de los cascos urbanos de la costa Caribe, por lo que se les conocía con el nombre de “mercaditeras” (nombre local para referirse a vendedoras informales), lo que les permitía obtener ingresos que, aunque pequeños, se invertían en la satisfacción de algunas de las necesidades de ellas o sus hijos, lo que les daba una cierta independencia económica respecto de sus maridos.

Sin embargo, por el acaparamiento de tierras y el modelo de agronegocios instaurados en el territorio se han afectado – cuando no destruido – los medios de vida locales, tanto materiales como sociales. El acaparamiento de tierras es un fenómeno mediante el cual aquello que era esencialmente común y quedaba por fuera del mercado, se está convirtiendo rápidamente en una mercancía a través de un proceso violento. Según la FAO, entre 20 y 30 millones de personas perdieron sus tierras por el impacto de la liberalización agrícola propia del régimen neoliberal en América Latina (McMichael, 2015). Las apropiaciones de tierra suelen estar vinculadas con el “libre mercado” y la sistemática colonización en los países en desarrollo; en palabras de Harvey (2004), son un reflejo del sistemático proceso capitalista de acumulación mediante la desposesión, pues en su necesidad de reproducción, el capital debe recurrir a un proceso de permanente despojo.

El cultivo de la palma de aceite y la pérdida del territorio

Tradicionalmente las mujeres campesinas y sus familias construyeron sus medios de vida a través de entretejer ecosistemas y relaciones sociales. Así, los agroecosistemas eran una expresión de las actividades agrarias y de las dinámicas socioculturales. El tejido de relaciones estaba mediado por el parentesco y por el vecindario, fundamentales para la circulación de mano de obra, tierra y capital –no regulado por los intercambios monetarios–, lo que permitía el desarrollo de las actividades productivas a la vez que la reproducción de la vida y la sociabilidad por medio de las ayudas mutuas en los trabajos de parcelas, préstamos de tierra para cultivar, acuerdos de palabra para los créditos, donaciones y trueque de alimentos, entre otros.

Pero como consecuencia del desplazamiento y el despojo en Marialabaja, las dinámicas del habitar fueron destruidas, agudizando la pobreza. Parafraseando a Bauman (2011), aquellos aplastados por la globalización han perdido sus formas de subsistencia, las cuales tardaron siglos en hacerse; han sido forzados a la migración o son obligados a vivir en entornos degradados, lo que conlleva trastornos de la salud física y psíquica, reafirmando a su vez círculos de pobreza, con el mensaje de que “esto es el desarrollo”.

Dicho desarrollo es consustancial a la violencia estructural ejercida de forma cotidiana, sistemática e institucionalizada contra comunidades marginalizadas en razón de su posición social (Castro y Farmer, 2003). Según los autores, se refiere a un conjunto de violencias físicas, psicológicas y económicas que se ejercen constantemente contra los pobres, y

puede tomar varias formas: racismo, sexismo, violencia política, pobreza y otras desigualdades sociales.

La violencia estructural, vinculada al desplazamiento y al despojo, así como el posterior establecimiento de plantaciones de palma, han destruido y empobrecido los medios de vida de la gente de Marialabaja, lo que ha tenido impactos profundos en el acceso y uso de las tierras rurales y sus recursos conexos, como agua, bosques y semillas y, por lo tanto, en la producción y consumo de alimentos. Los grandes cultivos industrializados impiden aprovechar otros recursos del territorio, como alimentos silvestres, forestales para leña; plantas medicinales y fuentes de agua, entre otros. Se gestan fronteras (cercamientos) que antes no existían, lo que impide la movilidad humana.

Algunas de las mujeres entrevistadas comentaron que con la llegada de la palma aceitera se cortaron muchos árboles frutales y maderables. Por ejemplo, el coco que crecía de manera silvestre, del cual se extraía un aceite ampliamente utilizado en distintas preparaciones –como el arroz con coco, un plato típico de la región–, hoy en día es muy escaso, por lo que han tenido que empezar a comprar aceite industrial. Toda una paradoja, dice la población: “que tristeza tener que comprar el aceite que nos quitó todo”.

También ha habido acaparamiento de las fuentes de agua por parte de las empresas palmeras, como ocurrió en 2016, cuando se presentó un intenso verano con escasez de agua que generó enfrentamientos entre los campesinos y los empresarios por el recurso, antes de uso libre. Otro problema que reconocen los campesinos es la extensión del monocultivo hasta ocupar áreas de protección de los cuerpos de agua, lo que pone en peligro la abundancia del recurso, con sus derivaciones en la biodiversidad y salud de los ecosistemas.

Además de haber sido una fuente de trabajo, ingresos y alimento, la pesca también ha ido desapareciendo por la prohibición de usar las fuentes de agua y por el uso excesivo de agroquímicos que las contaminan. Las entrevistadas dicen que era común pescar casi todos los días por la abundancia y riqueza del recurso. Así, se solía comer pescado frito, arroz con coco y verduras y, cuando abundaba la pesca, vendían los excedentes en las ciudades.

En cuanto a la cría de especies menores (cerdos, gallinas, pavos, patos), comentan que esta práctica se ha reducido ostensiblemente dado que los animales circulaban en libertad en las fincas y espacios boscosos, lo que ahora está muy limitado porque si entran en las plantaciones son maltratados o incluso envenenados. Por esta razón, estos recursos también se han dejado de consumir o vender, lo que afecta la disponibilidad de alimento y de ingresos económicos. Al respecto, una de las entrevistadas comenta que antes era común el consumo de gallinas criollas, criadas por ellas mismas, pero ahora solo alcanza para comprar alas y vísceras de pollo.

Otra de las mujeres cuenta que pasaron hambre cuando tuvieron que salir de la zona rural y quedarse en el pueblo: “Había días donde no comíamos nada, a pesar de tener muchos sembrados allá arriba (en los predios de los que fueron despojados), y yo lo que pensaba: ¿cómo hago con mis hijas pequeñas?”. “Lloro porque me duele el día que no tengo comida, yo les digo; los [hijos] grandes entienden, pero el pequeño no entiende”.

Es claro, entonces, que el cultivo de palma aceitera ha comprometido la seguridad alimentaria y ha disminuido la diversidad agrícola, deteriorando el abastecimiento de alimentos, la dieta y la nutrición.

Género y despojo

A grandes rasgos podemos decir que se pasó de una agricultura campesina a una agroindustrial de monocultivos. La primera se basaba en tecnologías ecológicas, policultivos en

pequeñas parcelas, conocimientos, recursos y trabajo local y familiar, cuyo objetivo era el sustento y la satisfacción de necesidades básicas de las personas y donde las mujeres cumplían un rol fundamental, en tanto que la segunda consta de monocultivos de palma aceitera a gran escala, intensamente mecanizados, con la utilización de grandes cantidades de agrotóxicos, semillas mejoradas y trabajo asalariado, cuyo objetivo es la ganancia económica, excluyendo y borrando los aportes de las mujeres campesinas y deteriorando su estatus.

Las mujeres y sus conocimientos han sido centrales en las agriculturas biodiversas y agroecológicas. Pero el paradigma dominante de la agricultura promueve los monocultivos bajo la falsa premisa de que estos producen más, borrando las contribuciones de las mujeres. En este sentido, Escobar (2007) señala que las formas de expansión del capitalismo no solo alteran las relaciones laborales y de clase, sino también las de género, de manera desventajosa para las mujeres.

Adicionalmente, con la especialización de la agricultura, la producción se orientó al mercado, dando lugar a un declive de la producción doméstica de las mujeres, la que estaba dirigida a cubrir las necesidades básicas. En general, desde las lógicas patriarcales se suele considerar a las economías locales centradas en el autoconsumo como improductivas porque no pasan por la economía de mercado. Se desvaloriza el mundo doméstico en tanto que femenino, pese a que en él se desarrollan actividades fundamentales e indispensables para la sostenibilidad de la vida (Carrasco, 2003).

Un fenómeno observado en Marialabaja que pone de manifiesto la importancia de la dimensión de género en los efectos de la guerra, es la denominada feminización del territorio. Ya que muchos de los varones han sido asesinados, han emigrado en búsqueda de nuevas fuentes de trabajo, se han vinculado al conflicto en cualquiera de los bandos o son lisiados por la guerra, las mujeres quedan al frente de las familias, del cuidado de los niños, niñas y personas de mayor edad, sin empleo y con muchas dificultades para asegurar la subsistencia. Esto ha derivado en una importante transformación de las dinámicas poblacionales, territoriales y de género.

En este mismo sentido, Korol (2016) comenta que los avances del capital en las áreas rurales han instalado grandes extensiones de monocultivos, proyectos de infraestructura y explotaciones mineras, provocando desplazamientos forzados, pérdidas de tierras y procesos migratorios de los varones,

y dejando a las mujeres la mayor responsabilidad de la reproducción y sostenimiento de la producción y los sistemas alimentarios, lo que se ha denominado feminización del campo.

Pero a pesar de no tener acceso y control de los recursos, las mujeres continúan teniendo la responsabilidad de suministrar alimentos a sus familias. Como lo ha denunciado OXFAM (2015), las campesinas han sido empobrecidas; cuentan con menos oportunidades de escapar de la dependencia económica y la subordinación, lo que acentúa las desigualdades y exclusiones económicas, políticas y sociales.

Las resistencias

Sin embargo, en medio de contextos tan hostiles como los que hemos descrito, las mujeres campesinas “redescubren sus fortalezas y capacidades para asumir tareas que parecían impensadas en su vida [...], sin duda son los hijos la mayor motivación que moviliza esfuerzos individuales y colectivos” (Osorio y Villegas, 2010). Así, muchas mujeres continúan luchando y resistiendo por la permanencia digna en el territorio. Algunas de las acciones que han emprendido se vinculan con la soberanía y seguridad alimentarias, sea directamente en la producción de alimentos o participando en espacios formativos, organizativos y de incidencia ciudadana; exigen sus derechos para generar condiciones de vida dignas para ellas y sus comunidades.

Es importante resaltar logros como la consecución de parcelas comunitarias para cultivarlas con prácticas tradicionales agroecológicas. Para poder ofrecer alimentos sanos y culturalmente aceptados, las mujeres han efectuado diseños prediales en dichas parcelas, dividiendo los espacios del terreno en zonas de producción de policultivos individuales y colectivos, silvopastoriles para las especies menores y mayores, de conservación de bosques y fuentes hídricas y hábitat. Además están generando un espacio de capacitación y educación en métodos sostenibles, donde sus hijos, sus nietos y la población en general conozcan un modelo de desarrollo alternativo a los monocultivos, donde se promueve el trabajo colectivo y la reproducción de la vida.

A lo anterior se suma que las mujeres que aún tienen su parcela propia no solo la utilizan para sí y sus hijos, sino que también prestan parte de ella para la comunidad: “Allá en la parcela están todos picando, que hagan su yuca y su maíz y coman como come uno”. Su parcela se convierte en

Cultivo de palma de aceite en Marialabaja. ■ Corporación Desarrollo Solidario



un espacio de la producción campesina para la resistencia y el beneficio y uso común de la comunidad, donde perviven las ayudas mutuas y acciones solidarias, la producción de alimentos, en medio de la escasez de acceso a la tierra por la expansión del cultivo de palma.

También es importante resaltar que la huerta de la escuela donde se producen hortalizas y algunos otros alimentos, se ha constituido en un espacio para la sociabilidad de las mujeres. Durante los años en que el conflicto armado fue intenso, tiempo en el cual fueron desplazadas forzosamente, confinadas en centros poblados y en sus casas, desprovistas de cualquier medio de producción para vivir, la huerta fue el espacio donde algunas mujeres motivaron a otras mujeres para la participación colectiva y la organización comunitaria.

Otra iniciativa de gran interés ha sido “el préstamo de la comida”, especialmente para la cena, que pretende evitar que las familias se acuesten con hambre. Así, si alguna de las mujeres no tiene comida en su casa, busca con las otras compañeras una “cena en préstamo” con el compromiso de devolver los alimentos a otra familia que requiera. El préstamo y la devolución de la comida es en especies, no hay pagos con dinero, tampoco hay fechas pactadas de devolución, sino que se da de acuerdo con las posibilidades.

Además de hacer los préstamos de la comida, algunas mujeres, al saber y vivir la realidad de su comunidad frente al entorno limitante para la alimentación, por lo general cocinan en cantidades suficientes para repartir gratuitamente en su comunidad: “Vea, yo hay veces cocino en la mañana o en la noche y se me llena la casa de gente, y yo le doy a todo el que lo necesite”.

Por otro lado, las mujeres entrevistadas no solo han realizado acciones individuales, comunitarias y organizativas como estrategias de resistencia para luchar y vivir en sus territorios; también han sido participes y han organizado encuentros en el municipio Marialabaja sobre los derechos de la mujer rural y las violencias de género (los días 8 de marzo, día internacional de la mujer; 15 de octubre, día internacional de la mujer rural, y 25 de noviembre, día internacional de la eliminación de la violencia contra la mujer), con el fin de sensibilizar y apoyar a otras mujeres de sus comunidades en la transformación de situaciones sociales que las excluyen y ocultan.

Como vemos, emergen prácticas muy creativas y éticas para defender sus territorios, poniendo en primer lugar los recursos para la vida y el bienestar. Estas experiencias ilustran cómo las mujeres construyen iniciativas con el objetivo de contribuir a la satisfacción de las necesidades básicas de la vida a través del acceso a los alimentos. En palabras de Gutiérrez (2014), estas son acciones para recreación y rearticulación de memorias, para enfrentar las rapiñas sobre los bienes comunes.

Coincidimos en la afirmación de que las mujeres, aun en contextos de pobreza extrema, alimentan a la humanidad y mantienen patrones de consumo congruentes con el cuidado de la tierra y la colectividad. ●

Margarita Restrepo M.

Ingeniera de alimentos. Magíster en Desarrollo Territorial en América Latina y el Caribe. Investigadora independiente.
mirestrepo10@gmail.com

Gloria Patricia Zuluaga S.

Ingeniera agrónoma. Doctora en agroecología, sociología y desarrollo rural sostenible. Profesora asociada, Universidad Nacional de Colombia
gpzuluag@unal.edu.co

Referencias

- Bauman, Z. (2011). **Daños colaterales. Desigualdades sociales en la era global**. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.




Mujer campesina de Marialabaja.
Corporación Desarrollo Solidario

- Castro, A. y Farmer, P. (2003). **El sida y la violencia estructural. La culpabilización de la víctima**. *Cuadernos de Antropología Social* 17, pp. 29-47.
- Carrasco, C. (2003). **La sostenibilidad de la vida humana: ¿un asunto de mujeres?** En León T., M., *Mujeres y trabajo: cambios impostergables*. Porto Alegre: Veraz Comunicação. Disponible en <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/gt/20101012020556/2carrasco.pdf>
- Escobar, A. (2007). **La invención del Tercer Mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo**. Caracas: Fundación Editorial el perro y la rana. Disponible en <https://cronicon.net/paginas/Documentos/No.10.pdf>
- Gómez, A. (2009). **Palma de aceite y desarrollo local: implicaciones es un territorio complejo**. Tesis de maestría. Bogotá: Universidad de los Andes.
- Gutiérrez, R. (2014). **Políticas en femenino. Reflexiones acerca de lo femenino moderno y del significado de sus políticas**. En Millán, M. (Coord.), *Más allá del feminismo: caminos para andar*. México: Red de Feminismos Descoloniales.
- Harvey, D. (2004). **The 'New' Imperialism: Accumulation by Dispossession**. *Socialist Register* 40, pp. 63-87.
- Korol, C. (2016). **Somos tierra, semilla, rebeldía. Mujeres, tierra y territorio en América Latina**. GRAIN/Acción por la Biodiversidad/América Libre. Disponible en <https://www.grain.org/es/article/5563-somos-tierra-semilla-rebeldia-mujeres-tierra-y-territorios-en-america-latina>
- McMichael, P. (2015). **Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias**. México: Universidad Autónoma de Zacatecas/Miguel Ángel Porrúa.
- Osorio, F. y Villegas, H. (2010). **Uno en el campo tiene esperanza. Mujeres rurales y recomposición en el acceso, tenencia y uso de la tierra por el conflicto armado en Buga, Colombia. Informe de investigación**. Bogotá: International Land Coalition/Centro de Investigación y Educación Popular (CINEP)
- OXFAM (2015). **Programa mujer rural, avances, obstáculos y desafíos**. Bogotá.
- Victorino, R. (2011). **Transformaciones territoriales a partir del abandono y despojo de tierra asociado a la acción de grupos armados, caso Marialabaja departamento de Bolívar**. Tesis de maestría. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.



Territorializar la soberanía alimentaria

Prácticas feministas en el sur de México

Pesca de mujeres. San Antonio, San Miguel Chimalapa, Oaxaca.  Ivett Peña

DIANA LILIA TREVILLA ESPINAL, IVETT PEÑA AZCONA

Hablar de territorio, feminismo y soberanía alimentaria implica destacar tanto el posicionamiento geográfico como las experiencias vividas desde los cuerpos como mujeres en relación con los territorios que habitamos, ya que esta relación da forma a la construcción de conocimientos y prácticas concretas ligadas a la alimentación, la agricultura y a todo lo que se teje alrededor de estos aspectos para cuidar la vida.

Mujeres agroecólogas mexicanas con raíces y rizomas

La visión de la agroecología desde los pueblos insiste en la soberanía alimentaria y las mujeres en los grandes movimientos indígenas y campesinos, especialmente del Sur Global, han apostado por ampliar el horizonte de este anhelo, señalando como aspecto fundamental la defensa del territorio ligada a la defensa de quienes lo habitan: las personas, la fauna, la flora y los bienes comunes como las semillas, las fuentes de agua y los bosques, entre otros. Además, las mujeres que luchan en América Latina hacen énfasis en hacer de los territorios lugares libres de violencia contra sus cuerpos para poder reproducir la vida en sus comunidades sin discriminación, exclusión, despojo y empobrecimiento. En ese sentido, consideramos que, como mujeres de estos territorios, podemos continuar nutriendo estos aportes.

En primer lugar nos interesa situarnos y nombrarnos: somos mujeres con raíces afrodescendientes e indígenas; hablamos desde Chiapas y Oaxaca, donde vamos tejiendo experiencias y diálogos que derivan en rizomas de análisis colectivos y plurales con otras mujeres de distintas geografías y generaciones, destacando las experiencias campesinas, indígenas, morenas, migrantes y de barrios populares. A su vez, participamos en redes como la Alianza de Mujeres en Agroecología (AMA-AWA) y la Red de Creadoras Investigadoras y Activistas Sociales; la primera conformada por mujeres jóvenes de México; la segunda, un colectivo en construcción desde 2018 donde confluyen miradas diversas de más de 50 mujeres estudiantes, investigadoras, integrantes de organizaciones sociales,

feministas, agroecólogas de América Latina y el Caribe, así como de Estados Unidos y Europa. Hablamos desde la primera persona del plural en femenino: *nosotras*, reconociendo la heterogeneidad que esta implica por el complejo entramado del género, la raza, la etnia, la clase, la edad, el estado civil, el estatus migratorio y la orientación sexual.

A continuación, narramos cómo vamos sentipensando y haciendo la agroecología desde nuestra insistencia y resistencia para hacer frente al silenciamiento y al borramiento de nuestros aportes teóricos y políticos como feministas antirracistas enfocadas en construir sociedades a favor de la sostenibilidad de la vida (Trevilla y Peña, 2019).

Sentipensar el territorio

El territorio, en un sentido integrador, implica reconocer que los grupos humanos no existen sin estar situados en un espacio y un tiempo; a su vez, implica reconocer que territorializar es una práctica constante e inacabada que va construyendo significados a través de símbolos, normas, organización, cultura, interacciones con el entorno natural y entre las personas, así como tomando en cuenta las distintas formas de vivir, sentir y habitar (Haesbaert, 2011).

Actualmente el espacio rural es territorio en disputa debido a los distintos intereses de la agroindustria, que considera la tierra y los alimentos como mercancía, y a las personas como fuerza de trabajo barata para generar excedentes, acortar plazos e incrementar ganancias. Las grandes empresas y organismos internacionales impulsan reformas en los Estados

nacionales para facilitar la promoción y aplicación de paquetes tecnológicos, los mismos que más recientemente se combinan con la implementación de proyectos extractivos en nombre del desarrollo económico.

Ante este panorama, las mujeres de América Latina han protagonizado luchas contra los megaproyectos y la agricultura industrial, mientras resisten desde la agricultura campesina y la conservación de los bienes comunes (Colectivo Miradas Críticas del Territorio desde el Feminismo, 2017). Sus prácticas y análisis nos inspiran a aportar lo que consideramos aspectos fundamentales para comenzar a abordar la territorialización feminista de la soberanía alimentaria, a saber:

1. El concepto territorio-cuerpo-tierra como un entramado que significa que somos cuerpos arraigados a territorios; por lo tanto, lo que pase en los cuerpos afecta a los territorios y viceversa.
2. El sentipensar como aporte en la construcción de los conocimientos, lo que implica valorar y reconocer los afectos, las emociones, las relaciones humanas y con la naturaleza, presentes en todos los procesos que van configurando el territorio-cuerpo-tierra (Cabnal, 2010).
3. El reconocimiento de que las mujeres indígenas, campesinas, morenas y afrodescendientes aportan a la teoría, la política, la economía y la defensa del territorio.
4. La valoración del cuidado, es decir, de todos aquellos procesos –hasta ahora realizados mayormente por las mujeres debido a la construcción tradicional del género– que los cuerpos destinan para garantizar la reproducción de la vida y que implican energía psíquica afectiva, trabajo físico y gestión de relaciones interpersonales que sin duda son indispensables para procurar las condiciones materiales y simbólicas a favor de la agroecología y la soberanía alimentaria en los territorios.

Desde esta mirada compartimos acciones concretas en los estados de Oaxaca y Chiapas sobre cómo estamos territorializando la soberanía alimentaria desde prácticas feministas.

Chiapas: surcos feministas en la academia

En Chiapas, desde hace seis años, conformamos la Red de Creadoras Investigadoras y Activistas Sociales, y desde hace dos años participamos en la Alianza de Mujeres en Agroecología. A través de estos colectivos procuramos la gestión y colaboración para crear espacios de discusión y construcción colectiva, vinculados con el feminismo y la agroecología en San Cristóbal de Las Casas, como talleres, foros, conversatorios y cursos de sensibilización en género y miradas feministas para la investigación. Aprovechamos el encuentro entre estudiantes, investigadoras e investigadores, campesinas y campesinos, para la reflexión y análisis conjunto sobre aspectos que tienen que ver con desigualdades por género, clase y etnia en la agricultura, en la academia y en las asambleas comunitarias; las distintas formas en las que se expresan la violencia de género, la discriminación y la exclusión; la sobrecarga de trabajo para las mujeres al tener que realizar trabajo de cuidado y trabajo productivo en todos los ámbitos de la vida social, entre otros temas. Asimismo, comenzamos a impulsar la sistematización y difusión de lo que producimos en otros formatos artísticos y audiovisuales, lo que nos permitió comenzar a diseñar metodologías feministas para abordar la agroecología.

Sembrar la ética del cuidado en los territorios

Hemos observado que un elemento clave para la territorialización desde una práctica feminista en estos espacios de discusión y construcción de agroecología y soberanía alimentaria es la ética del cuidado, que reconoce que no somos solo

seres productivos, que requerimos cuidado y somos capaces de otorgarlo, pero que debemos hacerlo en reciprocidad, generando condiciones para que el cuidado sea una práctica común, colectiva y distribuida de manera justa entre los géneros y generaciones.

En ese sentido procuramos el cuidado en los espacios agroecológicos con los que colaboramos, como los huertos, las asambleas, los foros y talleres. Además, nombramos y reconocemos a quienes realizan –y quienes realizamos– acciones como dinámicas de integración y convivencia, gestión y promoción de alimentos saludables, actividades de limpieza y mantenimiento de las aulas, los huertos y la milpa, condiciones de seguridad para quienes asisten a los eventos, entre otras.

La valoración de estos gestos de cuidado impulsa otros procesos organizativos a mediano y largo plazos, y fortalece las redes de cooperación. Cuando la agroecología se vincula al gozo y a la creatividad, y se gestiona el sentipensar para compartir experiencias fuera de las aulas, se generan aprendizajes significativos entre las personas y con los territorios.

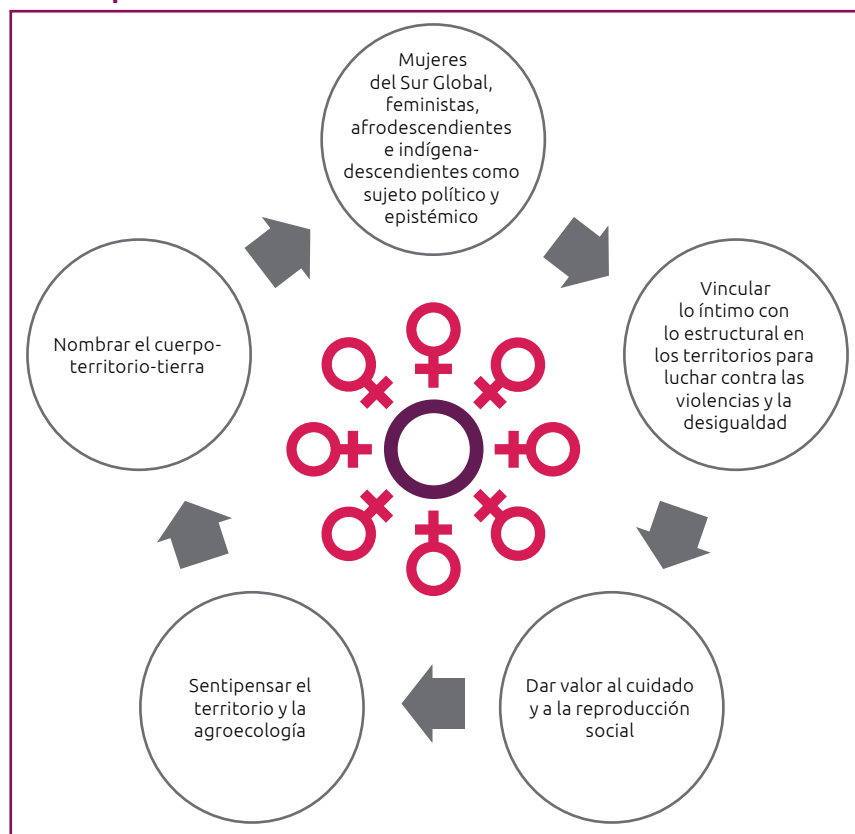
También encontramos que el desarrollo de metodologías participativas y de educación popular desde la teoría feminista es crucial para analizar los sistemas alimentarios, pues favorece procesos en los que se da lugar al ánimo, energía, esperanza, creatividad, juego, baile y arte para que se muevan los cuerpos y las consciencias, y así se fortalecen los mensajes en torno a la valoración del cuidado de la vida y de la soberanía alimentaria. Sentipensar es dar lugar también a la indignación, la rabia, el reconocimiento del dolor, la tristeza y la incertidumbre que genera la afectación sobre los territorios, con el propósito de gestionarlos y transformarlos en acciones políticas colectivas; por ello es imprescindible para la movilización y apropiación del territorio, pues se crean estrategias para gestionar espacios y comenzar a sembrar alimentos, experiencias y conocimientos.

Oaxaca: cosechando soberanía alimentaria a través de las mujeres pescadoras

Un territorio que se cuida reconoce las necesidades de las personas y del entorno. En Oaxaca, una experiencia significativa de territorialización de soberanía alimentaria y práctica feminista ocurre en torno a la pesca que realizan mujeres en San Miguel Chimalapa, experiencia que se viene investigando desde 2014 en relación con las afectaciones ambientales y la conservación comunitaria en la región del istmo de Tehuantepec, tomando en cuenta los procesos organizativos de las comunidades. La soberanía alimentaria comienza con el territorio-cuerpo pues la alimentación es un proceso vital, necesario y constituye un derecho. La valoración de la gestión, abastecimiento y preparación de la alimentación es imprescindible pues significa “poner el cuerpo” en su dimensión integral para movilizar energías, ideas, volverlo material y compartirlo.

Las mujeres que pescan realizan la apropiación del territorio también en colectivo, ya que se encuentran, acompañan y tejen redes de apoyo mutuo para pescar, procurando tiempos para el cuidado y la cohesión social, pues regularmente van a pescar con sus hijas e hijos, familia y amistades, y así también garantizan en conjunto la alimentación. Sus prácticas procuran el territorio privilegiando la convivencia y el sentir, pues son un espacio y tiempo para reír, disfrutar, nadar y compartir recetas. A su vez, se valoran aspectos no cuantificables ni monetarios como los afectos, las sensaciones y las vivencias que nutren la vida en sus territorios. La soberanía alimentaria se cosecha también desde la sororidad y la resistencia a la exclusión y la violencia, ya que en la pesca las mujeres se reivindican como actoras clave, a través de la ocupación de espacios regularmente considerados para varones por estar en lo público y no en lo doméstico, como ocurre en los ríos del territorio.

Figura 1. Elementos clave para territorializar la agroecología desde prácticas feministas



Elaboración propia.

Prácticas feministas para la soberanía alimentaria

A través de estos aprendizajes, conocimientos y experiencias, proponemos claves para la territorialización de la soberanía alimentaria desde una mirada agroecológica feminista, haciendo énfasis en sentipensar el territorio como espacio vivido y como proyecto político a favor de la sostenibilidad de la vida que se hace tangible en el hacer cotidiano.

En ese sentido, en primer lugar, reconocemos y sostenemos que las mujeres nutrimos teórica y prácticamente a la agroecología y a la soberanía alimentaria a través de nuestras experiencias y trabajos, que no están separados del conjunto de elementos que dan forma a la sociedad, la economía, la cultura y la política.

En segundo lugar, reiteramos la reproducción social y el cuidado como elementos fundamentales en la conformación de los sistemas alimentarios y en los procesos que hacen posible la agroecología, dado que regularmente se aborda comenzando por la dimensión productiva. Sin embargo, consideramos el potencial de la reproducción como terreno de lucha en donde convergen la práctica feminista y la agroecológica, pues implica el trabajo de cuidado, la dimensión afectiva y la corporal cuya regeneración hacen posible las personas y otros seres vivos como los animales, las semillas, los insectos, los cultivos e, incluso, los ciclos bioquímicos.

En tercer lugar, la práctica feminista reconoce que lo personal es político y busca relaciones justas y equitativas entre los géneros; por lo tanto, la soberanía alimentaria también debe sentirse y vivirse en los distintos cuerpos-territorios-tierra.

Consideraciones finales

Territorializar la soberanía alimentaria implica necesariamente hilar el feminismo y la agroecología como práctica, teoría y política. A la vez, requiere trascender la mirada patriarcal, que es limitada al considerar la producción y solo

visibilizar al campesinado o a actores masculinizados, dejando de lado la reproducción social y la importancia de las mujeres en la conformación de los territorios. Las mujeres continuamos tejiendo el territorio y la soberanía alimentaria, poniendo el cuerpo a través de acciones en las que es tan importante la técnica agroecológica como la defensa de la tierra y el fin de las distintas formas de violencia contra nuestros cuerpos y territorios. Por ello resulta imprescindible romper el silencio ante las injusticias y frenar las desigualdades basadas en las opresiones de género, clase y etnia persistentes en las distintas sociedades y en los procesos agroecológicos. A su vez, requiere trabajar tanto en las técnicas agroecológicas como en la construcción de relaciones más justas entre productoras/productores y consumidoras/consumidores a través de un replanteamiento sobre la importancia de la reproducción y el cuidado.

Consideramos necesario continuar dialogando sobre la territorialización de la soberanía alimentaria desde prácticas feministas, considerando también las distintas realidades que se viven en los territorios diversos. A su vez, ponemos énfasis en la importancia de que se continúe valorando y visibilizando la construcción de conocimientos a través de la relación campesina a campesina, agroecóloga a

agroecóloga (además de lo que ya se hace al considerar a los varones en estos procesos), con ánimo de potenciar la integralidad de miradas y sentires que permitan compartir y generar estrategias de lucha para defendernos, cuidarnos y disfrutar de todo aquello que construimos a favor de la sostenibilidad de la vida y la soberanía en su dimensión territorio-cuerpo-tierra. ●

Diana Lilia Trevilla Espinal

Feminista ecologista, antirracista, candidata a doctora en Ciencias en Ecología y Desarrollo Sustentable, El Colegio de la Frontera Sur. diana.trevilla@gmail.com

Ivett Peña Azcona

Agroecóloga indígena zapoteca, candidata a doctora en Ciencias en Ecología y Desarrollo Sustentable, El Colegio de la Frontera Sur. mambiente.ivett@gmail.com

Referencias

- Cabnal, L. (2010). **Acercamiento a la construcción de la propuesta de pensamiento epistémico de las mujeres indígenas feministas comunitarias de Abya Yala**. En ACSUR-Las Segovias. (Coord.). *Feminismos diversos: feminismo comunitario*. Madrid: ACSUR.
- Colectivo Miradas Críticas del Territorio desde el Feminismo (2017). **(Re)patriarcalización de los territorios. La lucha de las mujeres y los megaproyectos extractivos**. *Ecología Política* 54, pp. 65-69.
- Haesbaert, C. R. (2011). **El mito de la desterritorialización: del "fin de los territorios" a la multiterritorialidad**. Madrid: Siglo XXI.
- Trevilla, D. y Peña, I. (2019). **Apuntes (eco)feministas desde Abya Yala para la soberanía alimentaria**. En *Geografías de género y feminismos en y desde Latinoamérica* (dossier), Boletín Geocrítica Latinoamericana, 2, pp. 77-84.



Desde mí, desde nosotras

Abriendo surcos en la agroecología puertorriqueña

Brigada de apoyo después del huracán María. ■ Jesús Vázquez/Organización Boricúa

CAROL E. RAMOS GERENA, MARIANGIE RAMOS, DALMA CARTAGENA COLÓN, GLADYS M. NAZARIO MUÑÍZ, MAGHA GARCÍA MEDINA, MARIEL RIVERA MELÉNDEZ, DANIELLA RODRÍGUEZ BESOSA, MARISOL DÁVILA NEGRÓN, OLGALY RAMOS RODRÍGUEZ, JULITZA NIEVES, NORSELL MASSANET, YANNA M. MURIEL, NAOMY P. CANDELARIA MORALES, CRYSTAL DÍAZ, YOLANDA HERNÁNDEZ, MARTA CALERO, KATIA AVILÉS VÁZQUEZ

La agroecología en Puerto Rico es desarrollada por un movimiento social con una fuerte presencia de mujeres. Con la intención principal de conocernos y recordarnos, unimos las voces de mujeres agricultoras, estudiantes, profesoras y otras que sembramos, educamos, lideramos y conectamos. A pesar de la falta de visibilización, las mujeres sostenemos el sistema alimentario familiar y nacional. Los libros escolares perpetúan el panteón de los padres de la patria y poco sabemos de las mujeres que han construido nuestro país. De la misma manera, nuestra agricultura y ruralidad han sido narradas desde el capital de la caña, el café y el tabaco, mientras el alimento diario de las familias fue ubicado en el cajón de “frutos menores para consumo e intercambio”. Abrimos surcos en la memoria para recontar la historia de la agroecología en Puerto Rico, resistiendo la colonización, la industrialización, el patriarcado y el capitalismo. Decidimos recordarnos en una historia diversa y plural, que se cuenta con cada cuerpo que vuelve a la tierra.

Como maestra y agrónoma, esa es la memoria que quiero compartir con mis estudiantes: que vivan el alimento en toda su dimensión de aroma, color y presencia viva, no meramente una transacción económica.

Dalma Cartagena

Primeras historias

Las manos de muchas mujeres cuentan las historias de la agricultura de Puerto Rico. Gracias al trabajo de Sandra Enríquez-Seiders (2006) conocemos de algunas mujeres rurales que vivieron en la primera mitad del siglo XX. Muchas recuerdan sus vidas como unas de mucho sacrificio y trabajo; por ejemplo, recuerdan trabajar incansablemente desde pequeñas para amortiguar los momentos difíciles que vivían sus familias a causa de los efectos del imperialismo estadounidense, agravados por el paso de terremotos (1918) y huracanes (1928). Estas mujeres, algunas casadas con hijos y otras no, cuidaban la parcela –de donde provenía gran parte de los alimentos del hogar– y los animales, buscaban agua y leña, cocinaban, lavaban, planchaban, cuidaban a los enfermos y curaban dolencias con plantas y santiguos (acciones de santiguar). Además trabajaban para ganar dinero en el tabaco, el café y la aguja (confección de ropa a domicilio por contrato). Algunas salieron del campo y regresaron como egresadas de la recién fundada Universidad de Puerto Rico (UPR, aparecida en 1903) y el Colegio de Agricultura y Artes Mecánicas (CAAM, fundado en 1911 y actualmente conocido como Recinto de Mayagüez). Según Nelly Vázquez Sotillo (2003), entre 1915 y 1922, el 80% del estudiantado egresado del programa de maestras de agricultura del CAAM eran mujeres. En ese entonces la educación era obligatoriamente en inglés para demostrar el dominio del colonizador en las aulas. Sin embargo, maestras rurales como Blanca Canales e Isabel Rosado lideraron la liberación de Puerto Rico del dominio estadounidense desde el Partido Nacionalista.

La industrialización de Puerto Rico, impuesta desde 1950, trajo como consecuencia la contaminación y pérdida de nuestros recursos naturales. En respuesta nació un movimiento ambiental que comenzó con las luchas antimineras en las montañas del centro de la isla, luchas que motivaron que decenas de nosotras nos moviéramos de la ciudad al campo a mediados de los años 70. Por entonces no sabíamos cómo sembrar, pero queríamos cultivar la tierra y prepararnos para lo que parecía inevitable en aquellos momentos: la desaparición de nuestros recursos naturales. Lo logramos sin el apoyo de nuestras familias y amistades en la ciudad, para quienes éramos retrógradas. A nosotras nos unía el deseo común de rescatar el conocimiento ancestral que sentíamos que se perdía al abandonar el campo. Nuestras maestras y maestros fueron jíbaras y jíbaros, y nuestras vecinas entendían la naturaleza con otro tipo de ciencia. Ellas interpretaban los aromas del día, observaban las flores para saber si llovería o no, reconocían qué plantas servían para tratar condiciones de salud y acompañaban las curas con aceites y rezos. Quedamos maravilladas con ese conocimiento y ellas, a su vez, con el nuestro. Les sorprendía nuestra falta de miedo, que supiéramos manejar autos y, sobre todo, que quisiéramos quedarnos en el campo y aprender de ellas. Así, a través de los años, fuimos aprendiendo unas de las otras, sin freno.

Las luchas por la defensa de los recursos de nuestra isla motivaron nuestra permanencia en el campo y otras continuamos estudios en temas ambientales. Ivette Perfecto cursó estudios de ecología en la Universidad de Michigan. En la UPR-Mayagüez, investigadoras como Nelia Acosta y Nydia Vicente trabajaron en control biológico. Sin embargo, sus estudios chocaban con el apogeo del paquete tecnológico que era avalado por la Estación Experimental Agrícola de aquel entonces (adscrita a la UPR). En la montaña, el paquete tecnológico significó la

destrucción de las fincas tradicionales de café bajo sombra. A raíz de ello, la joven agrónoma Dalma Cartagena cuestionaba las prácticas del paquete tecnológico, que le parecían desvinculadas de lo que aprendió desde pequeña sembrando con su abuela y abuelo maternos. Un día llegó Naniki a su oficina en el Departamento de Agricultura, quien le habló de la agricultura orgánica. El término describía lo que ya sentía Dalma y desde entonces comenzó a hablar de esta forma de sembrar con agricultores en Orocovis como Edgardo Alvarado y Annette Grau. Para la misma fecha, en Jayuya escuchamos a Nelson Álvarez Febles hablar sobre agricultura orgánica. Una chispa importante se encendió así entre Orocovis, Jayuya y Utuado. Desde ese punto comenzamos a organizar reuniones y brigadas agrícolas. Soñamos los surcos con azadas en mano. Estas reuniones resultaron en la fundación de la Organización Boricúa de Agricultura Ecológica en 1989, grupo líder en el desarrollo de la agroecología en Puerto Rico. La organización fue fundada por cinco mujeres (Dalma Cartagena, Yolanda Hernández, Olga Cordero, Idalis Camacho y Annette Grau) y tres varones (Edgardo Alvarado, César Montijo y Rafael Rosario) de la región central de la isla.

En los años 90 el trabajo de la Organización Boricúa se fortaleció brindando apoyo a más fincas. Además, el interés por la agricultura se mezcló con el interés por la alimentación sana y las plantas medicinales. En 1990, Ann Wigmore funda su instituto de alimentos vivos en Aguada, creando una demanda de cosechas orgánicas en el oeste. María Benedetti y Gladys Nazario estaban de vuelta en la isla y acercaron a muchas mujeres a las plantas y al campo. Mientras tanto, los trabajos sobre plantas y naturismo de Keshava Bhat comenzaron a resonar en diferentes pueblos de la isla, siendo Noemy Vargas y Marta Calero claves en esta diseminación. Pronto las enseñanzas de Bhat llegaron a la UPR-Utuado, inspirando a las jóvenes a participar en la producción agroecológica, entre ellas a la joven utuadaña Yanna M. Muriel, quien viajó a Venezuela para ayudar a establecer una ecoaldea liderada por Bhat, donde fue la única mujer en un grupo de trece personas. En UPR-Mayagüez el estudiantado expresaba las carencias relativas a la agroecología en los currículos académicos. Mariel Rivera y SoniaCarlo, por ejemplo, fueron líderes en la Asociación de Estudiantes Agricultores (AEA). A finales de la década llegaban desde Cuba historias sobre una agricultura orgánica que alimentó a un pueblo. Adela Rosa y Yolanda fueron parte del primer grupo de Boricúa que viajó a Cuba para aprender de la experiencia en nuestra isla hermana. Yolanda era maestra de mercadeo y, junto a sus estudiantes y Boricúa, motivaron el desarrollo de los primeros mercados que se organizaron en Condado. Así, en 2000 nace la Cooperativa Orgánica Madre Tierra bajo el liderazgo de Adela Rosa, organizando mercados bimensuales desde entonces.

A través de un proceso consistente, la agroecología continúa hoy esparciéndose en nuestro archipiélago, retando la visión oligárquica que todavía tiene el Estado sobre la agricultura. Este crecimiento se ha dado gracias a la voluntad de las agricultoras y agricultores de compartir su conocimiento, convirtiendo sus fincas en nuestras escuelas. Adicionalmente, las semillas se dispersan gracias a la capacitación de promotores agroecológicos del Josco Bravo y la Colmena Cimarrona, liderada por Ana Elisa, mientras que en las escuelas públicas, proyectos como el de Dalma Cartagena en la Escuela Botijas 1 en Orocovis (ver foto, p. 33) y el Proyecto Agroecológico Urbano Intermedia Berwind nos han inspirado a construir Conucos, la red de huertos escolares de Puerto Rico, la cual es liderada por maestras y por profesoras de la UPR-Utuado. En las universidades, por su parte, las y los estudiantes han construido huertos y comedores sociales para la distribución de alimentos. El crecimiento de nuevos proyectos agroecológicos alrededor de la isla también ha motivado el desarrollo



Estudiantes de la maestra Dalma Cartagena empacando semillas en la Escuela Segunda Unidad Botijas 1, Orocovis.  Dalma Cartagena

de más mercados como el Mercado Agroecológico de Rincón (2008), iniciado por Magha García y Vivienne Miranda; el Mercado Natural del Viejo San Juan (2010), liderado por Laura Daen, y el Mercado de Aguadilla (2011), liderado por Julitza Nieves. Además, la Organización Boricúa, bajo el liderazgo de sus pasadas cuatro presidentas, logró establecer alianzas internacionales con la Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología (SOCLA), la Vía Campesina, la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM por sus siglas en inglés) y la Alianza de Mujeres en Agroecología (AMA-AWA), entre otras. Cabe destacar que las redes agroecológicas que hemos ido tejiendo fueron nuestro apoyo después del huracán María (ver foto p. 31).

Algunos de los proyectos agroecológicos liderados por mujeres en Puerto Rico

Armonía en la Montaña

Se compone actualmente de dos colectivos en colaboración: Trama, coordinado por Leila Mattina, dedicado a la producción sostenible y al uso artesanal de fibras y tintes, y Siembra Tres Vidas, coordinado por Daniella Rodríguez, dedicado a la producción de alimentos y fundado por la madre de Daniella, Silka Besosa, cuyo espíritu y lecciones nos acompañan hasta hoy. Fue una gran maestra para muchas de nosotras, sobre todo ante la macharranería (machismo) agrícola puertorriqueña que encontramos también en la agroecología. Ubicados en el pueblo de Aibonito, los colectivos desarrollan un centro de acopio que distribuye productos de las fincas de la zona a través de diversos canales de venta directa y mercados. Desde el huracán María cuentan con refrigeradores solares con la meta de que las comunidades de bajos ingresos aledañas puedan acceder a alimentos sanos. Esta organización recibe auspicio fiscal de Haciendo Acciones Socio Ecológicas Resilientes (HASER), entidad liderada por cuatro mujeres puertorriqueñas.

Productos Montemar

Julitza Nieves comenzó esta comunidad de procesamiento de alimentos hace 11 años en Aguadilla. Luego de tener a su hija,

Iroko, buscaba alternativas para quedarse en su pueblo natal. Cuentan con una instalación de deshidratación solar y una finca en Cabo Rojo, la cual trabajan en asociación. Tienen el compromiso de ayudar a balancear las dietas, consumir lo que nuestro país produce de forma limpia y rescatar y realzar las tradiciones culinarias tropicales, y creen fielmente que podemos mejorar muchísimo adaptándonos a lo que tenemos disponible, conociendo y saboreando nuestro entorno.

Bosque Jardín Pachamama

Es un proyecto de agricultura familiar que recibe y alimenta familias que trabajan la educación en el hogar, estudiantes que buscan aprender sobre agroecología y personas interesadas en la vegetación y vida silvestre. También rescatan semillas criollas que han ido quedando en el olvido. Cultivan diversas plantas exóticas y ornamentales junto con cítricos, piña (*Ananas comosus*), guineos diversos (*Musa spp.*), tres variedades de jengibre (*Zingiber officinale*), cúrcuma (*Curcuma longa*), yautía (*Xanthosoma sagittifolium*), malanga (*Colocasia esculenta L.*) y galangal (*Alpinia galanga*), entre otros cultivos. Un sueño a largo plazo de Magha, actual presidenta de Boricúa, es establecer una casa de semillas vivas para futuras generaciones.

La Botica de la Tierra

Fundada por la educadora y agricultora Norysell Massanet, quien se ha destacado en la restauración de tierras altamente intervenidas en Río Piedras y Cabo Rojo, La Botica de la Tierra es una finca-escuela de resiliencia, crianza amorosa de animales, procesamiento de cosechas, fermentación y diseño de sistemas silvopastoriles. Norysell lleva más de una década expandiendo y compartiendo sus conocimientos, buenas prácticas y semillas con muchas personas en Latinoamérica y el mundo.

Cooperativa Agroecológica de Trabajadores (CoAT)

Con sede en San Germán, fue liderada en su mayoría por un grupo de madres. Durante sus cinco años de operación produjo verduras y tubérculos de alta calidad, abasteciendo de



Paola cosechando hojas en la Cooperativa Agroecológica de Trabajadores, San Germán.  Mariel Rivera

productos agroecológicos a supermercados y restaurantes de la región. Además, CoAT brindaba a sus dueñas y dueños trabajadores alimentos frescos de la finca (ver foto). El proyecto tuvo que finalizar debido a que los terrenos arrendados por CoAT formaban parte de una hipoteca que sus dueños vendieron, por falta de solvencia, a un agricultor ganadero de la región suroeste.

Bachillerato en Agricultura Sustentable, UPR-Utuado

El Bachillerato en Agricultura Sustentable se desarrolló con la idea de promover la resiliencia agroecológica en la isla y apoyar fincas familiares. El programa es interdisciplinario, integrando los pilares de la sustentabilidad. Al momento tiene más de 100 estudiantes de ambos sexos distribuidos equitativamente entre mujeres y varones.

Huerto Semilla

En la UPR-Río Piedras, en la ciudad capital, existe un espacio para intercambio de saberes y educación agroecológica. Este proyecto de justicia social nace de la huelga estudiantil para crear conciencia del poco acceso que tenemos a alimentos sanos. Es un proyecto *queer* feminista, diverso e inclusivo. En el huerto, se utiliza el término “semilla” para reconocer de una forma inclusiva y neutral a las personas que participan del espacio. A través de brigadas y del ejemplo que brindan, han promovido la siembra agroecológica, compartiendo su cosecha y cooperando con comedores sociales.

Visit Rico

Organización sin fines de lucro que promueve el agroturismo ecológico. Su directora fundadora, Camille Collazo, trabaja junto a su equipo para apoyar a las familias agricultoras. También promueve la demanda y el acceso a los productos locales. Luego del huracán María, ayudaron a visibilizar la situación precaria de nuestra agricultura y buscaron fondos

para ayudar a levantar las fincas afectadas. Este apoyo solidario fue importante para que muchas personas se quedaran en sus fincas y pudieran comenzar de nuevo.

Manteniendo el surco

Al igual que en la finca, la labor es continua. Poco a poco vamos desyerbando la industrialización y los supermercados que borrarán la agricultura de las familias y la entregaron al capital. Como nuestras tatarabuelas y bisabuelas, nos comprometemos con la tierra y el mar para amortiguar el momento de dificultad que nos tocó vivir en un país donde nuestra seguridad y soberanía alimentarias todavía dependen del buque que viene de Estados Unidos. Como ellas, sembramos, educamos, abrimos caminos, lideramos cambios políticos y aprendemos de nuestros aciertos y desaciertos, pues aún quedan muchos surcos que mantener y abrir hacia la dignidad. ●

Carol E. Ramos Gerena

Universidad de Puerto Rico en Río Piedras.
carol.ramos1@upr.edu

Olgaly Ramos Rodríguez

Universidad de Puerto Rico en Utuado.
olgaly.ramos@upr.edu

Mariangie Ramos

Universidad de Puerto Rico en Utuado.
mariangie.ramos@upr.edu

Julitza Nieves

Productos Montemar.
pmontemar@gmail.com

Dalma Cartagena Colón

Organización Boricúa.
dalma_58@yahoo.com

Norysell Massanet

La botica de la tierra.
laboticadelatierra.pr@gmail.com

Gladys M. Nazario Muñiz

Universidad de Puerto Rico en Río Piedras.
gnazario@gmail.com

Yanna M. Muriel

Camposofía.
ymuriel@gmail.com

Magha García Medina

Organización Boricúa y Bosque-Jardín Pachamama.
jardinpachamama@gmail.com

Naomy P. Candelaria Morales

Universidad de Minnesota.
naomy.candelaria97@gmail.com

Mariel Rivera Meléndez

Universidad de Puerto Rico en Utuado.
conucodelcoto@gmail.com

Crystal Díaz

El Pretexto.
crystaldiazin@gmail.com

Daniella Rodríguez Besosa

Siembra Tres Vidas y Armonía en la Montaña.
siembratresvidas@gmail.com

Yolanda Hernández

Maestra retirada.

Marta Calero

EDP University.
mcalero55@gmail.com

Marisol Dávila Negrón

Universidad de Puerto Rico en Utuado.
marisol.davila2@upr.edu

Katia Avilés Vázquez

Instituto para la Investigación y Acción en Agroecología.
katia.aviles1@upr.edu

Referencias

- Enriquez Seiders, S. (Ed.) (2006). **Manos y corazón: mujeres para la historia**. Utuado: Universidad de Puerto Rico. Disponible en <http://www.sandraenriquezseiders.com/PDF/manosycorazonmujeresparalahistoria.pdf>
- Vazquez Sotillo, N. (2003). **Recuento histórico y fotográfico del Colegio de Agricultura y Artes Mecánicas: su importancia en la comunidad**. Mayagüez: Universidad de Puerto Rico. Disponible en <http://www.edicionesdigitales.info/biblioteca/vazquezsootillo.pdf>

Reflexiones y acciones de mujeres de la Red de Agricultores Investigadores de Chuquisaca Bolivia

Más allá de la reproducción, los cuidados y la alimentación

MARÍA ROSA YUMBLA, CAROLINA VALENCIA, NELLY LÓPEZ, ROXANA HARO

En el marco de un proyecto de desarrollo en Chuquisaca, Bolivia, una serie de organizaciones trabajan con mujeres campesinas para visibilizar e incluir su papel históricamente excluido de los procesos de investigación y producción. El objetivo es el empoderamiento de las mujeres agricultoras en la defensa de prácticas que desafían a los sistemas patriarcales.

En el área rural muchas investigaciones se han enfocado en visibilizar los múltiples roles de las mujeres, como el cuidado de hijas e hijos, las tareas del hogar, la preparación de alimentos, el tejido, el rescate de especies vegetales y la crianza de animales menores, entre otros. A su vez, se destaca a las mujeres como almacenadoras y productoras de semillas y especies nativas; es decir, como guardianas de la diversidad y sostenibilidad planetaria. No obstante, las mujeres rurales también cumplen otros roles invisibilizados, como el de in-

vestigadoras innatas y generadoras de conocimiento práctico y endógeno. En muchos casos realizan estas actividades sin abandonar roles preestablecidos y trabajos no remunerados con los que subsisten. Además, las mujeres rurales buscan la forma de fortalecer e incrementar saberes, aptitudes y habilidades vinculadas a estudios formales o informales. Este camino de aprendizaje representa un doble o triple esfuerzo. Sumado a esto, se encuentra el patriarcado presente dentro y fuera de los hogares.

Carolina Valencia y Nelly López con el agricultor Dulfredo Ávila durante el trabajo de campo de investigación de insectos.  María Rosa Yumbla



En febrero de 2016, el Programa Colaborativo de Investigación sobre Cultivos (CCRP por sus siglas en inglés) de la Fundación McKnight, junto al grupo Medios de Vida y Agroecología (ALC por sus siglas en inglés) de la Universidad de Vermont (EEUU) y la Fundación Valles (Bolivia), promueven el establecimiento y fortalecimiento de la Red de Agricultores Investigadores (RAI) en Chuquisaca, Bolivia. El objetivo de establecer una red mediante un proceso de investigación acción participativa (IAP) para la transición agroecológica (TA) fue que, mediante esta RAI-IAP, se pueda responder a los complejos problemas y diversos sistemas de la agricultura familiar campesina presentes en Chuquisaca, Bolivia.

El proceso RAI-IAP se vinculó con el proyecto, establecido desde 2010 por la Fundación Valles, de producción, procesamiento y comercialización de maní orgánico en el departamento Chuquisaca, Bolivia. También participó en el proceso de la RAI-IAP una estudiante doctoral de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, España, con el propósito de facilitar, analizar y compartir la experiencia.

Es necesario mencionar que este proceso ha incluido metodológicamente la investigación acción participativa feminista (FPAR por sus siglas en inglés) que busca explícitamente incluir o ampliar las voces que han estado históricamente excluidas de los procesos de investigación (mujeres), así como garantizar horizontalidad y rigurosidad en los ciclos interactivos que integran investigación, reflexión, acción y transformación.

La FPAR tiene como *objetivo* empoderar a las mujeres como defensoras y autoras de soluciones que desafían a los sistemas patriarcales. El *propósito* es la búsqueda de cambios estructurales que las mujeres identifican como fundamentales. En la investigación, las participantes no son objeto de estudio, sino que ellas mismas integran el equipo que la realiza. En ese sentido, establecen la agenda, participan en la recopilación y análisis de datos, y controlan el uso de los resultados, incluida la decisión de acciones futuras (Amat Francisco y otras, 2015).

Los principales *principios* del FPAR son: a) la investigación da voz a mujeres como expertas y autoras de sus propias vidas y decisiones; b) la investigación busca reconstruir los desequilibrios de poderes tradicionales; y c) la investigación en sí mismo debe ser un proceso colectivo y empoderar a las mujeres para ser actoras de cambios estructurales a largo plazo (Amat Francisco y otras, 2015; APWLD, 2014).

En el proceso de la RAI-IAP han participado mujeres con historias de vida particulares, quienes han combinado roles de reproducción, cuidado y preparación de alimentos con la búsqueda común para fortalecer sus conocimientos tanto en la educación formal como desde la práctica del "aprender-haciendo". Los aportes de conocimiento, posiciones y acciones de las mujeres al proceso de la RAI-IAP han sido trascendentales, permitiendo su implementación y posiblemente un escalamiento acelerado de las investigaciones agroecológicas en red.

El presente artículo realizará una breve explicación de las principales características del proceso RAI-IAP: quiénes lo integran, los ciclos de investigación realizados y reflexiones en torno a desafíos, estrategias y acciones de mujeres que participan en calidad de estudiantes, investigadoras locales, investigadoras facilitadoras y colaboradoras externas en la red de agricultoras y agricultores investigadores.

Principales características del proceso RAI-IAP

El proceso RAI-IAP se ubica en Bolivia, en el departamento de Chuquisaca, y se desarrolla en las comunidades de Achiras y Urriolagoitia, en el municipio de Villa Serrano, y Garzas Grande, Limabamba Bajo y Mosoj Llajta, en el municipio de Alcalá. El número de afiliadas y afiliados es de 20 en Achiras, 32 en Garzas Grande, 30 en Limabamba Bajo y 40 en Mosoj Llajta.

En estas comunidades existen sistemas diversificados de cultivos como el frijol (*Phaseolus vulgaris*), el lacayote (*Cucurbita ficifolia*), el camote (*Ipomoea batatas*), el maíz (*Zea mays*), el maní (*Arachis hypogaea*), la papa (*Solanum tuberosum*) y el ají (*Capsicum annuum*). A su vez, se integra la ganadería (bovina, porcina, ovina, caprina y avícola) al sistema productivo tanto para abonar los suelos como para la alimentación de la familia campesina.

De forma general, la RAI-IAP representa un proceso continuo que durante el periodo 2016-2019 se ha dividido en cuatro fases. La primera analizó el contexto del territorio e implementó un proceso de investigación piloto. La segunda investigó cinco temas interrelacionados con el ciclo del cultivo de maní. La tercera construyó y aplicó la herramienta participativa Radiografía Agroecológica para analizar el estado de fincas en las dimensiones ecológica-productiva, económica-participativa y cultural-organizativa. En la cuarta fase se establecieron tres líneas de investigación: diseño e implementación de corrales de gallinas criollas, monitoreo de insectos en fincas, y salud de suelos y paisajes agrícolas.

En el desarrollo de las cuatro fases participa un total de 52 agricultoras y agricultores investigadores en parcelas (12 mujeres y 40 varones), quienes identifican problemas agro-productivos, diseñan investigaciones, recolectan información en sus parcelas de acuerdo a sus condiciones cotidianas de producción agrícola y reflexionan en torno a resultados parciales o finales, y nueve agricultoras y agricultores de apoyo (cinco mujeres y cuatro varones), quienes no realizan experimentos en parcelas, pero participan en las discusiones de diseños y avances de investigación. Las investigaciones se enmarcan en los ciclos de producción anual. Por ello, el análisis parcial de resultados se refiere a reflexiones durante el ciclo productivo y el análisis final se refiere a reflexiones terminado el ciclo de producción anual.

Al mismo tiempo, se involucran en este proceso cuatro profesores y 12 estudiantes de las extensiones de Villa Alcalá y Villa Serrano, parte de la carrera de Producción Agropecuaria de la Universidad Mayor Real Pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca (USFX), dos investigadores del grupo ALC, un técnico de campo de Fundación Valles y tres asesores externos del Programa Colaborativo de Investigación en Cultivos de la Fundación McKnight.


Investigaciones: el poder de lo invisible se encuentra en la construcción de lo inimaginable

El presente apartado explica brevemente las investigaciones realizadas sin profundizar en cada una de ellas, pues no es el propósito de este artículo. No obstante, es importante mencionar que todas las investigaciones se realizaron junto con agricultoras y agricultores investigadores, y los temas de investigación fueron propuestos por ellas y ellos. Al mismo tiempo, no se cambiaron sus prácticas agropecuarias y se respetaron sus propias innovaciones.

En la campaña agrícola 2016-2017, 64 agricultoras y agricultores de cuatro comunidades determinaron que las larvas o *lakatus* de coleóptero son uno de los problemas prioritarios por investigar en el cultivo de maní. Es así que, entre febrero y agosto de 2017, alrededor de 21 agricultores y agricultoras investigadores en parcela (tres mujeres y 18 varones), junto a 10 estudiantes y un técnico de campo, monitorearon mensualmente la presencia de larvas en parcelas de maní.

Para la segunda campaña agrícola (2017-2018) se desarrollaron cinco temas de investigación múltiple durante todo el ciclo del cultivo de maní. Un total de 51 agricultoras y agricultores investigadores en parcela (12 mujeres y 39 varones), 19 agricultoras de apoyo, 10 estudiantes (cinco mujeres y cinco varones) y un técnico de campo realizaron estas investigaciones. Para esto se implementó un sistema de manejo de



Nelly López con el agricultor Teodoro Rodas durante el trabajo de campo de investigación de suelos.  Roxana Haro

información e integración de datos en red que permitió proporcionar resultados y analizarlos de forma individual, grupal y en red. Cada una de estas investigaciones se sistematizaron como monografías y se entregaron a cada comunidad. En el siguiente enlace pueden verse mayor explicación las investigaciones realizadas y los resultados: <https://arcg.is/G9Cj8>

Al mismo tiempo, en abril de 2018 se desarrolló la herramienta denominada por la RAI-IAP Radiografía Agroecológica (ver <https://arcg.is/1qXCa5>), que tenía como propósito conocer y reflexionar sobre el estado agroecológico de las fincas en su contexto y según sus dimensiones ecológica-productiva, económica-participativa, cultural-organizativa.

En la tercera campaña (2018-2019) las investigaciones realizadas en las campañas agrícolas durante el periodo 2016-2018 y las reflexiones sobre los resultados de la Radiografía Agroecológica permitieron establecer tres líneas de investigación vinculadas directamente a la dimensión ecológica-productiva, pero con influencia en las dimensiones arriba mencionadas. Estas líneas son: a) diseño e implementación de corrales de gallinas criollas, b) monitoreo de insectos en fincas, y c) salud de suelo y paisaje agrícola. En cada una de estas líneas de investigación participaron 22 agricultoras y agricultores investigadores (siete mujeres y 17 varones), y se contó con el apoyo de dos investigadoras y un investigador locales, quienes son hijas e hijo de agricultores y agricultoras de las comunidades donde actúa la RAI-IAP y, a su vez, estudiantes de las extensiones universitarias (Villa Serrano y Villa Alcalá). También participan profesores de las extensiones universitarias en la orientación académica a estudiantes dentro de las líneas de investigación, quienes son también vínculo académico horizontal y colaborativo con la RAI-IAP.

Desafíos y estrategias: ser mujer y madre no impide ser investigadora

Si bien todo el proceso de investigación se realizó con múltiples actores, niveles y roles, es importante ahora presentar los desafíos, estrategias y acciones de las mujeres que participaron en el proceso RAI-IAP, a partir de la reflexión de las autoras de este documento en torno a preguntas planteadas. Las respuestas fueron analizadas, lográndose sistematizar hallazgos interesantes que permiten tener ideas concretas sobre las motivaciones de la mujer para continuar contribuyendo

en la construcción de conocimientos, así como de los problemas estructurales que en la cotidianidad deben sortear, especialmente en la relación mujer-varón. Por ello, a continuación se exponen algunos de los hallazgos.

Ser investigadoras requiere mucha responsabilidad y compromiso para seguir aportando y buscando alternativas agroecológicas en los distintos territorios, así como coexistir con poderes implícitos y explícitos en nuestros hogares, comunidades e instituciones, con estructuras patriarcales, jerárquicas, individualistas y de explotación.

Sabemos, por ejemplo, que existen instituciones (universidad, ONG, gobiernos locales y comunidades) que no ven viable la agroecología en los territorios, conservan sus estructuras jerárquicas de poder y excluyen a las mujeres de los procesos, manteniéndolas en condiciones de desigualdad. Entendemos también que continuamente llegan personas a las comunidades proponiendo proyectos de “arriba hacia abajo”, estructurados sin opinión de actores locales y sin la construcción colectiva en función de las necesidades de la gente, especialmente de las mujeres adultas mayores y jóvenes.

Sabemos, además, que diariamente escucharemos mensajes de discriminación y machismo como: “Dudo mucho que uno de los objetivos de investigación haya sido cambiar la forma de actuar de nuestro personal y, más aún, que ella sea la persona idónea para intentar hacer este cambio”, “Integren a estudiantes hombres, las mujeres no son buenas para salir a campo”, “Licenciada, usted vino acompañando al ingeniero”, “Por seguridad no me subo en un carro que maneja una mujer”, “¿Cuándo va a tener hijos?”, “No puedo ver a la mujer haciendo cosas de hombre”, “¿Cuándo consigue marido para que le ayude en la agricultura?”, “Ya no se pueden tener hijos porque la ley respalda a las mujeres”, etc.

Asimismo, reconocemos que si estamos solas corremos riesgo y, en muchos casos, para trasladarnos de un lugar a otro, requerimos de la compañía de una persona de confianza, estar en grupo y mantener constante comunicación entre nosotras y nuestra familia. Si bien nos quedan muchas habilidades por expresar, en los espacios de reflexión individuales y colectivos nos hemos dado cuenta de que, en la práctica, muchos cambios estructurales requieren de tiempo y estrategias planteadas en un proceso continuo de reflexión-acción-transformación.

Entre las estrategias utilizadas, tuvimos que comenzar por lo individual y vencer nuestros temores: miedo a hablar, a equivocarnos, a lo desconocido. Poco a poco fuimos sacando fuerzas para dialogar con otras personas, ganar confianza, plantear nuestras ideas y confiar en lo que hacemos y creemos. También nos fue imprescindible mejorar nuestros conocimientos y habilidades en computación, sistemas de información, manejo de datos, análisis de suelos, manejo de insectos, identificación entomológica, redacción y síntesis de documentos, entre otras.

Facilitar un proceso de investigación en zonas rurales no es tarea fácil; implica horas de movilización por caminos poco transitados y en mal estado, y horarios flexibles sin hora fija para la comida o tiempo para preparar alimentos. Por lo tanto, se necesita de negociaciones constantes en múltiples niveles para gestionar la alimentación, el cuidado de hijos e hijas, las tareas del hogar y el tiempo en familia.

Para impulsar diálogos horizontales y reducir los poderes simbólicos, se solicitó que a todos se nos llame por el nombre sin usar título académico. Además, se buscaron constantemente espacios que garantizaran la participación horizontal, el respeto y la valoración de opiniones de las y los participantes, especialmente de las mujeres.

El cuidado de niños y niñas reduce la participación activa de las mujeres, de forma que se implementaron espacios lúdicos para infantes en talleres y reuniones. Al mismo tiempo, durante los recorridos a fincas, reuniones y eventos de la RAI-IAP, niños y niñas acompañaron a agricultoras investigadoras, investigadoras locales y estudiantes, logrando integrarlas al proceso.

En algunas oportunidades, cuando las mujeres agricultoras tenían que ausentarse para cocinar alimentos, alguien de la facilitación acudía al espacio de cocina para informar los temas tratados.

Nosotras: aportes para una agricultura consciente y sin veneno

Para nosotras, la RAI-IAP es un proceso de construcción colectiva en el que cada persona aporta “saberes y haceres” que se entretujan con las experiencias particulares de cada persona, sin que importe el género, la etnia o la nacionalidad.

No obstante, es importante resaltar que la principal contribución de las mujeres que son parte de RAI-IAP es, sin lugar a duda, su participación, no como espectadoras, sino como parte de este proceso. En un inicio algunas de nosotras comenzamos a formar parte en calidad de estudiantes y, a medida que avanzó el proceso, nuestro rol fue mutando y pasamos a realizar múltiples tareas: choferes, administradoras, tutoras, pintoras, recolectoras de insectos, especialistas en análisis de suelos, entre otras. Esta multifuncionalidad compartida, al igual que en el caso de las mujeres agricultoras investigadoras que son parte de la RAI-IAP, combina estas acciones con procesos de autoformación, tareas del hogar (cuidado y alimentación) y actividades agrícolas. Así, desde la praxis demostramos que pese a esta multifuncionalidad es viable hacer investigación en agroecología, generando conocimiento útil para nuestra familia y nuestras comunidades.

Entre las contribuciones generales de las estudiantes mujeres que participaron voluntariamente en la RAI-IAP en calidad de pasantes, podemos contar la facilitación de las investigaciones junto con agricultoras y agricultores investigadores, el registro sistemático de datos en campo y la sistematización de investigaciones en monografías. Además, después de terminar sus estudios en diciembre de 2018, continuaron como investigadoras locales a cargo de las líneas de investigación relativas al monitoreo de insectos y al manejo y la salud del suelo y paisaje agrícola.

Asimismo, gracias al trabajo realizado por estas investigadoras locales durante 2019, la Extensión Universitaria de Alcalá cuenta hoy con una “biblioteca” de insectos. Todas las muestras recolectadas se han registrado, fotografiado y montado en cajas entomológicas para una posterior identificación. Así, agricultores, estudiantes y técnicos de ambos sexos pueden acceder a información de insectos presentes en la zona. Además, se han dejado bases para establecer un sistema de alerta temprana junto con las agricultoras y los agricultores investigadores.

Al mismo tiempo por cuenta la investigadora local se adaptaron protocolos para analizar *in situ* las características físico-químicas del suelo (pH, materia orgánica, textura y estructura) y examinarlo en el laboratorio rural (P, N, C activo, densidad real y aparente, materia orgánica particulada). Y también se han establecido las bases para generar planes de manejo de salud de suelo y paisaje a nivel de finca, todo esto al lado de las agricultoras y los agricultores investigadores.

Finalmente, la participación de mujeres en este proceso ha ayudado a que se tenga una visión holística del mismo, pues existen mujeres que son investigadoras innatas y sus aportes han contribuido con conocimientos prácticos y endógenos. Por ejemplo, las agricultoras investigadoras determinaron que el empalado y la selección de semillas se considere como una actividad importante dentro del cultivo de maní, actividad que no estaba considerada por los agricultores varones. Además, para el diseño de corrales para gallinas criollas plantearon la necesidad de un espacio para los pollitos, así como la necesidad de realizar un estudio de mercado. Estos aportes dan cuenta de una visión de la sostenibilidad del sistema agroecológico, del cual ellas tienen muchos conocimientos. No obstante, cabe resaltar que para generar transformaciones estructurales en el modelo de producción de alimentos y conocimientos no basta con integrar a las mujeres dentro de estos procesos; por el contrario, se requiere un análisis profundo del poder presente en los procesos y territorios. ●

María Rosa Yumbra

Estudiante de PhD. en la Universidad Pablo Olavide e investigadora asociada grupo Agroecología y Medios de Vida (ALC) de la Universidad de Vermont.
mryumbra@yahoo.com

Carolina Valencia

Investigadora local, responsable del laboratorio rural de suelo de la extensión universitaria de la USFX.
carolinavalencia420@gmail.com

Nelly López

Investigadora local, responsable del laboratorio rural de entomología extensión universitaria USFX.
nellylopezq8@gmail.com

Roxa Haro

Colaboradora externa.
roxia.haroc@gmail.com

Referencias

- Asia Pacific Forum on Women Law and Development (APWLD) (2014). **Feminist Participatory Action Research: Our Journey from Personal Change to Structural Change**. Disponible en <https://apwld.org/feminist-participatory-action-research-our-journey-from-personal-change-to-structural-change/>
- Francisco Amat, A., Lozano Estivalis, M. y Traver Martí, J. (2015). **Paradojas epistemológicas de una investigación participativa feminista**. *Asparkia: Investigación feminista* 26, pp. 155-169.

La experiencia del Colectivo de Mujeres de La Verdecita en Argentina

SILVIA PAPUCCIO DE VIDAL

La experiencia de La Verdecita, en Santa Fe, Argentina, es una muestra de los alcances que puede tener el proceso de organización de las mujeres que empieza en la producción y el sostén de la vida doméstica y llega hasta la lucha política por los derechos humanos en un contexto fuertemente presionado por los intereses de la gran agroindustria.

La Verdecita es una granja agroecológica ubicada en un área periurbana de la ciudad de Santa Fe, capital de la provincia homónima, emplazada en la región central del país. Por la fertilidad de sus suelos y características climáticas, la provincia de Santa Fe ha sido históricamente asiento de la agricultura industrial y, en la actualidad, cuna de la producción de soja (*Glycine max*) transgénica orientada principalmente a la elaboración de piensos para la alimentación de ganado en China y, en menor medida, a la producción nacional de agrocombustibles.

El colectivo La Verdecita, que surge en 2002, se caracteriza por agrupar a agricultoras y agricultores sin tierra, la mayoría inmigrantes de las provincias del norte y países limítrofes, que se encuentran asentados en lo que alguna vez fue el Cinturón Hortícola de la ciudad; a consumidores y consumidoras urbanos; a un núcleo de apoyo técnico conformado por profesionales de instituciones locales; a estudiantes universitarios, y a vecinas y vecinos que se sienten convocados por una permanente y amplia oferta de actividades vinculadas con la consecución de los derechos a la alimentación, a la justicia ambiental y a la igualdad de género.

Las mujeres del colectivo La Verdecita habitan en el corazón de la pampa sojera, donde los intereses del monocultivo reúnen a casi la totalidad de las fuerzas vivas y compiten con la producción de alimentos básicos. En esta región, además, las fumigaciones con glifosato enferman tanto a las personas como al medio ambiente, causando serios problemas a la sociedad en general y muy especialmente a las mujeres empobrecidas que deben ejercer sus responsabilidades de cuidado de la salud y la alimentación de su familia y su comunidad bajo esas condiciones por mandato patriarcal.

El núcleo dirigente que dio origen a La Verdecita estuvo integrado por mujeres urbanas profesionales con amplia trayectoria feminista y gremial, quienes desde la década de 1970 participaron en el Centro de Integración y Actualización de la Mujer (CIAM) y durante los años 80 integraron el Sindicato de Amas de Casa de Santa Fe, que llegó a tener 82 sedes en la provincia, con 80 000 afiliadas. Su líder indiscutible fue Chabela Zanutigh, fallecida en 2018. Si bien sus intereses en esos años se centraban principalmente en la lucha por la Ley de Divorcio, por el reconocimiento del trabajo doméstico a través de la jubilación de "las amas de casa" y por los derechos sexuales y reproductivos de las mujeres, es a partir de la crisis socioeconómica y alimentaria que experimentó Argentina a principios del milenio, y luego de su salida del sindicato, que



En la huerta de la granja La Verdecita. ■ Silvia Papuccio de Vidal

empiezan a conformarse como colectivo con los objetivos rectores de la soberanía alimentaria y la autonomía económica de las mujeres. Es con esos propósitos que consiguen comprar dos hectáreas de tierra con fondos de la cooperación internacional, en un sector urbano marginal de la ciudad, donde comienzan a capacitarse y a organizarse para la creación de una cooperativa de trabajo para el autoempleo de las mujeres y la instalación de una granja agroecológica para la producción de alimentos "sanos, seguros y soberanos".

Tal como se describe en el documento fundacional, su interés fue orientado hacia el logro de:

un cambio social que represente una alternativa al actual modelo productivo generador de hambre y exclusión, que permita mejorar la calidad de vida de las mujeres y sus familias a partir de: 1) la adquisición de capacidades que les garanticen el acceso a ingresos monetarios bajo su control, para alcanzar mayores niveles de autonomía; 2) el ejercicio de los derechos ciudadanos a la alimentación, la salud y a vivir en un ambiente sano y libre de violencias; y 3) la reactivación del cinturón hortícola de la ciudad de Santa Fe a través del acompañamiento hacia su transición agroecológica.



Taller de ecofeminismo. ■ Magdalena Vidal

El accionar de La Verdecita

Desde sus orígenes el colectivo ha sido una usina de ideas, proyectos y manifestaciones guiadas por perspectivas ecofeministas y agroecológicas que, con mucho trabajo, corazón y tiempo, ha cristalizado en bienes tangibles para las personas involucradas y sus territorios. Es a partir de la organización e implementación de actividades productivas sostenibles, de capacitación y otras de carácter político de alto voltaje para la resistencia al agronegocio y al incremento generalizado de las desigualdades, que se ha consolidado como un modelo exitoso de desarrollo local desde las bases.

El colectivo se instaló y puso en marcha la granja con fines productivos, experimentales y demostrativos. Se inició con la construcción de una casa con materiales reciclados y corrales para la cría de animales menores. Luego siguió con la implementación del salón de usos múltiples por parte de las mujeres, utilizando ladrillos de suelo-cemento gracias a la capacitación y acompañamiento de técnicos de la Universidad del Litoral. Más tarde, el invernadero, el molino y el riego por goteo para la producción de hortalizas a pequeña escala, de plantines para abastecer a productoras y productores locales, y la transformación primaria de alimentos para agregar valor. Paralelamente a esas actividades, se llevaron a cabo capacitaciones en agroecología y articulaciones con profesionales, ONG y organismos gubernamentales como el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), la Subsecretaría de Agricultura y el Ministerio de Producción de la provincia, entre otros.

Consecuentes con su ideología de generar bienestar al conjunto de la sociedad a partir de las perspectivas de las mujeres, “las verdecitas” actuaron como catalizadoras en la conformación de la Asociación Civil de Pequeños Productores y Productoras La Verdecita que, a través de un fuerte proceso organizativo, obtuvo su personería jurídica en 2009, así como acceso a servicios de crédito, asistencia técnica y un local propio para su funcionamiento. Actualmente cuenta con más de 60 familias asociadas y abarca seis comunas encaminadas hacia la transición agroecológica.

Pronto la comercialización de productos agroecológicos provenientes de la agricultura familiar, sin intermediación entre producción y consumo, se posicionó como objetivo central para la organización, por lo cual se mantuvo durante los primeros años un punto venta en la granja para ofrecer excedentes de producción propios y productos agroecológicos de emprendimientos de la provincia. Conforme se fue consolidando el consorcio, las ventas se trasladaron a la urbe. Primero en la explanada de la Legislatura y, desde 2016, en el mercado El Progreso, un espacio cedido a préstamo por el municipio los sábados, que ya constituye un emblema de la agroecología y la economía social en la ciudad. Además, para complementar un modelo de producción y consumo de ciclo corto y legitimar la producción sustentable, desde ese mismo año se anexó la venta de bolsones de alimentos agroecológicos que se ofrecen en la sede del consorcio y bajo la modalidad de distribución a domicilio, a la vez que

se está implementando un sistema participativo de garantías integrado por productoras y productores, asociaciones de consumidores y representantes de ONG e instituciones municipales y provinciales.

Asimismo, desde 2010 funciona la Escuela Vocacional Agroecológica (EVA), una propuesta de capacitación no formal y abierta a la comunidad. Desde este espacio se han realizado tres ciclos de capacitaciones bianuales para la formación de promotoras y promotores agroecológicos; talleres de formación en derechos, y, más recientemente, cursos de economía feminista y ecofeminismo.

La Verdecita se ha hecho acreedora a distinciones nacionales e internacionales por su rol en materia de organización y promoción de la agroecología, los derechos de las mujeres y la agricultura de base familiar. El Gobierno provincial, además, ha cedido a la agrupación seis hectáreas en la localidad de Ángel Gallardo, predio en el que funcionó una agencia de experimentación agropecuaria y que se comparte actualmente con el INTA. Allí, productoras y productores sin tierra de la organización cultivan alimentos durante todo el año.

Feminismo y agroecología: una receta equitativa y sostenible exitosa

La intención, explícita desde los orígenes, de complementar las actividades desarrolladas a favor de la soberanía alimentaria a través de la agroecología con otras explícitamente orientadas a satisfacer las necesidades estratégicas de género, la agricultura familiar y el cuidado de la naturaleza, ha dado sin dudas buenos resultados. Abordando problemáticas de violencia en sentido amplio –hacia las personas, los territorios y los bienes comunes–, se han realizado actividades de sensibilización, capacitación, formación política, liderazgo y acompañamiento a la población local para conquistar derechos y acceder a los beneficios otorgados por el Estado. Por otro lado, las amenazas que representan la expansión de la agricultura industrial basada en *commodities* respecto a la disponibilidad de alimentos básicos, y la contaminación asociada con el ingente uso de agrotóxicos en la provincia y el país, han dado origen dentro de la organización al desarrollo de diversas estrategias de resistencia que fueron realizadas paralelamente a las de corte productivo. Estas incluyeron desde debates internos y públicos, movilizaciones y manifestaciones ante instancias estatales y privadas, y eventos de concientización en torno a los derechos de las mujeres, a la alimentación y a un medio ambiente sano, hasta la legitimación de la voz crítica de La Verdecita en universidades y medios de comunicación masiva.

A lo largo de sus más de 15 años de vida, La Verdecita ha logrado mejorar la condición y posición de las mujeres y las familias rurales empobrecidas del cinturón verde de la ciudad de Santa Fe, así como fundar los cimientos de una comunidad local autosostenible que articula lo urbano y lo rural desde la producción y el consumo agroecológicos, y la justicia ambiental y de género. Con su accionar ecofeminista centrado en el cuidado de las bases materiales que sostienen la vida, ha consolidado un patrón de desarrollo local endógeno anclado en un territorio que es zona de sacrificio del agronegocio. Así, su experiencia inspira y da sustento desde el Sur Global a la construcción de alternativas para confrontar de forma conjunta a un modelo productivo y a una ideología patriarcal, colonialista y mercantilista que es generadora de hambre, destrucción y desigualdades. ●

Silvia Papuccio de Vidal

Ingeniera agrónoma. Doctora en agroecología, sociología y desarrollo rural sostenible. Coordinadora técnica de la Escuela Vocacional de Agroecología (EVA), Granja La Verdecita. Integrante de la Fundación ECOSUR.
sylviavid@yahoo.com



Fiesta de la chacra.  Marta Chiappe

Calmañana: cooperativa de mujeres rurales productoras de hierbas aromáticas

32 años compartiendo **saberes y aprendizajes**

MARTA CHIAPPE, ALICIA GONZALEZ, YAQUELINE DE AMORES

Un grupo de mujeres agricultoras comenzó a organizarse hace más de 30 años para fortalecer la economía familiar mediante la producción sostenible de hierbas aromáticas. Este artículo relata el difícil inicio de esta historia, en el que se vieron obligadas a enfrentar no solo el machismo sino también el desconocimiento de lo que se necesita para vincularse con el mercado, y los modos en que hoy, tres décadas después, encaran su propio crecimiento y la necesidad de renovar la integración de su cooperativa involucrando a mujeres jóvenes.

Nuestra historia comienza en 1987, cuando la antropóloga Kirai de León presentó un proyecto en la Comisión Nacional de Fomento Rural para trabajar con mujeres rurales del departamento de Canelones en Uruguay. En ese momento, de todas las Sociedades de Fomento que había, solo tres llevaron la idea del proyecto a sus familias en las zonas de Arenales, Gardel y Pedernal (departamento de Canelones). Después de una etapa de reflexión y de mutuo conocimiento, a fines de septiembre de 1987 comenzaron las reuniones para llevar adelante la propuesta, viendo qué necesidades teníamos y qué queríamos hacer. Se hicieron cursos de primeros auxilios, de conservación de alimentos y de alimentación saludable, e incluso se hizo una quinta (huerta) de frutales

y se organizaron talleres de agricultura orgánica con apoyo de Cáritas Uruguaya. Antes no teníamos idea de qué era la producción orgánica. Podríamos haber hecho manualidades o artesanías, pero lo que nos quedó claro era que queríamos trabajar la tierra. Empezamos a probar con hierbas aromáticas que nos trajo Kirai y que no se conocían mucho en Uruguay, como el estragón (*Artemisia dracunculul*), el eneldo (*Anethum graveolens*) y el cilantro (*Coriandrum sativum*). Empezamos a trabajar en un invernáculo que había en la casa de una compañera, que fue muy útil para aprender a trabajar en grupo. El grupo de Arenales no prosperó y unos años después, en 1991, comenzó otro grupo de la zona de Tapia (departamento de Canelones).

En esa época había muchas más dificultades. Hace 32 años no había luz en la zona, tampoco teléfonos celulares ni medios de comunicación como ahora. Había compañeras que tenían niños chicos y los mandaban a avisar a las otras, o se ponían banderas arriba de los techos de las casas a manera de señales que significaban “reunión”; en el campo era una costumbre para indicar a los vecinos la hora de terminar una tarea o para avisar de una reunión. Antes no había luz ni caminos y se tenía que atravesar el campo para llegar a las casas de vecinos. Para asistir a los talleres, muchas íbamos caminando al pueblo en pleno invierno, pero era algo que nos gustaba y una forma de devolver lo que nosotras recibíamos, pues había gente que colaboraba para que nosotras hiciéramos los talleres. Íbamos cuatro de cada grupo, unas 30 mujeres en total entre los tres grupos. Al principio fue muy duro y, si no hubiese sido por el apoyo de la familia, no hubiésemos podido seguir adelante. Nos criticaban, decían que éramos unas “locas” –por decirlo suave– porque el que salía era el varón, pues no se aceptaba que una mujer volviera a las 10 de la noche a la casa después de una reunión. Y cuando íbamos a hacer el curso de primeros auxilios a Tala, se decía cualquier cosa de nosotras. Había mucho machismo, inclusive entre las propias mujeres. Era duro. Dejábamos la casa y a los hijos para aprender algo y devolver a la comunidad –aplicar un inyectable, hacer una curación o tomarles la presión a los vecinos–. Y cuando cumplimos el primer año del grupo, hubo gente que no nos acompañó.

Al principio le pusimos Por Un Mañana. Queríamos hacer algo que fuera de las mujeres para las mujeres –aunque después estas lo volcaran en la familia– y que, a la vez, pudiéramos dejar un legado a nuestros hijos y también a la comunidad. Trabajábamos en un invernáculo y plantábamos morrón, tomate, algunos frutales, y estábamos en las primeras pruebas con las hierbas. Cada grupo tenía su sistema de trabajo. Las compañeras de Gardel producían en forma individual y vendían lo que cosechaba cada una. El grupo de Tapia se había dividido en dos subgrupos: unas vendían en forma individual y las otras

trabajaban en conjunto. Nosotras, en Pedernal, éramos ocho y ahora somos seis, hubo recambio generacional de algunas. Al comienzo teníamos exclusividad en algunas hierbas. Después de que se empezó a ampliar el mercado, optamos por tener todas lo mismo y de todo porque, si alguna faltaba, la otra podía suplirla y no había problema con el mercado (cuando recibimos un pedido, tiene que cubrirse).

Para nosotras todo era nuevo. Los uruguayos éramos consumidores tradicionales: conocíamos el orégano, el ajo, el perejil y el laurel. No había mayor información sobre otras hierbas aromáticas y se trajeron muchas desde Argentina. Se trajeron libros para conocer cómo se cultivaban las plantas y cómo se procesaban especies como el estragón, la mejorana, la *ciboulette*, que eran novedosas. Producir en forma orgánica no era tan desconocido para nosotras, pues muchas nos criamos produciendo sin agroquímicos, aunque no llamáramos a dicha actividad agricultura orgánica. Después vino la remolacha o betabel (*Beta vulgaris*) y, cuando cerró el ingenio, se plantó tomate y se le echaba cualquier agroquímico. Ahora ya hemos perdido el hábito de echar venenos. En 1994 empezamos a certificar porque comenzamos a producir las hortalizas en forma orgánica. Actualmente, la certificación es con la Red de Agroecología; cuando empezamos era con Urucert. También se hizo una certificación internacional con una certificadora italiana para una exportación. Tuvimos muchos problemas porque no evaluaban solamente los productos y analizaban más bien otros factores, como la presencia de nylon en la chacra.

La creación de la marca, el ingreso a los supermercados y la importancia de la cooperativa

En los años siguientes, con el apoyo del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) y la Cooperación Técnica Alemana (GTZ), se hizo un sondeo en los supermercados de Montevideo para evaluar la demanda de hierbas aromáticas, ya que en aquel momento la mayoría eran importadas. Fue un desafío. Hasta aquel entonces, salir del campo era raro; íbamos muy pocas veces a la ciudad. Cuando íbamos a los supermercados, no nos daban los ojos para ver todo aquello, teníamos miedo de hablar, nos cohibíamos, no entendíamos palabras. Hoy todo eso parece muy lejano. Cuando se hicieron los sondeos de mercado y vimos que había demanda de hierbas aromáticas, empezamos a ampliar las plantaciones con el apoyo de la Junta Nacional de la Granja y el MGAP. Para entonces ya estábamos logrando certificaciones y capacitándonos en agricultura orgánica pues, para ser parte de los productos comercializados en los supermercados, nos pedían formalizar nuestro grupo. Registramos la marca Mañanitas y empezamos manejando el precio frente al supermercado. Eso nos marcó porque no teníamos idea de cómo sería. Teníamos un distribuidor en Montevideo y, como no teníamos boletas, nos estafó y no nos pagó. Fue a partir de ese episodio que vimos la necesidad de formar una empresa. Por eso, nos informamos, nos capacitamos y en 1996 nos consolidamos como cooperativa agraria Calmañana.

Luego de más de tres décadas, la cooperativa no solamente significa la posibilidad de obtener un ingreso mensual y una mejora en nuestra calidad de vida, sino que nos ha permitido lograr crecimiento personal a todas las productoras. Antes no salíamos de las chacras; hoy vamos a hablar con el ministro si es necesario. Estar en la cooperativa nos cambió la vida. Gracias a ella hemos viajado a conocer otras experiencias de mujeres e intercambiado con productoras de realidades muy distintas que nos recibieron con los brazos abiertos, haciendo que dichos viajes fueran muy enriquecedores; asimismo, hemos recibido premios nacionales e internacionales. No nos imaginamos sin la cooperativa, en torno a la cual se formó pronto una gran familia de trabajo. Y es que somos amigas, hacemos fiestas, festejamos los cumpleaños de todas... Y no sabemos qué sería de nosotras si no tuviéramos la cooperativa.

Cartago (azafrán del país).  Marta Chiappe





Reunión de capacitación. Marta Chiappe

La producción en grupo

Nosotras hacemos todo el proceso, desde la semilla en la almiguera, el trasplante, el corte, el secado hasta el envasado. Con el apoyo de GTZ instalamos un secadero de hierbas en uno de los predios. El representante de GTZ trabajó a nuestro compás para armarlo con un modelo que trajeron de Alemania. Costó mucho dinero, USD 7000, cantidad que nosotras ni siquiera nos imaginábamos. Fuimos logrando experiencia de a poco. Íbamos a pie al secador todos los días y nos turnábamos para tomar temperatura y humedad. Ahí era tanto el calor que había hierbas que se achicharraban. El techo era de nylon y tenía una turbina en la punta que hacía que circulara el aire caliente. Las temperaturas de Alemania no tienen nada que ver con las nuestras, así que inventamos muchas formas para bajar la temperatura: con cañas, acolchados, sábanas mojadas... Era la primera experiencia, así que nadie tenía idea. Los secaderos los inventamos nosotras, los fuimos ideando y creando nosotras a fuerza de quemar y aprender, pero no teníamos idea de que las cosas se patentan. Tiempo después, un técnico ideó uno parecido a los que tenemos, que tenía ventanas y se mojaba todo. Y después ideamos otro, con un pasillo en el medio y una chimenea que saca el aire caliente, siempre con orientación norte-sur, que es el tipo que usamos ahora. Cada una lo adapta según lo que le convenga: unos tienen malla de sombra adentro, otros tienen chapa de compensado. Todas tenemos secadero porque desde hace unos 14 años producimos de forma individual; es más cómodo. El tiempo que perdíamos en caminar de un predio a otro, ahora lo aprovechamos produciendo en cada casa.

Los cambios en el empaquetado y en la marca

Inicialmente vendíamos las hierbas en bolsitas, pero los supermercados nos pidieron un cambio en el empaquetado. Cuando íbamos a hacer el cambio, nos enteramos que la marca Mañanitas, que pensábamos estaba registrada, en realidad no lo estaba. Resulta que había una yerba mate que traían a Uruguay de Argentina y que se llamaba Mañanita. A partir de ahí nos costó mucho cambiar la marca, pues ya teníamos todo resuelto y era volver a empezar. Desde hace 20 años, un intermediario compra nuestros productos con la marca Campo Claro. Esta marca empezó con nosotras y después se expandió a otros productos. Hicimos un convenio de venta exclusiva de hierbas aromáticas con esa marca y se acordó además que solo se utilizaría para productos orgánicos. La venta está dirigida a un

sector de poder adquisitivo medio a alto porque esa es la población que demanda estas hierbas. A pesar de que recibimos un precio más bajo que si vendiéramos directamente, tomamos la decisión de vender a través del intermediario porque no podíamos hacer todo y eso nos permite compartir los gastos de etiquetas, códigos de barras y traslados.

La organización para la producción y venta

Normalmente una de las compañeras recibe los pedidos y los distribuye a los grupos. Las hierbas secas se distribuyen proporcionalmente en función del número de personas que tiene cada grupo y luego planificamos lo que necesitamos cultivar. El pedido de hierbas se envasa los lunes y va rotando de modo que le toca una vez en cada grupo. Los otros grupos colaboran, pero solo uno se encarga de recibir y organizar los pedidos de los supermercados. Además, cada tres semanas se reciben los pedidos de hierbas frescas, pero nosotras trabajamos todo el año, todos los días. Algunas compañeras también venden hierbas medicinales y hortalizas orgánicas en ferias locales, pero no como parte de la cooperativa.

Desafíos a futuro

En los grupos tenemos compañeras desde 20 años de edad hasta más de 70. Hace tres o cuatro años venimos trabajando en el recambio generacional. Para ello hicimos un proyecto de fortalecimiento institucional con la Dirección General de Desarrollo Rural del MGAP y se han ido integrando algunas hijas de compañeras y jóvenes de la zona que quieren vivir en el campo. A raíz de eso, estamos apoyándolas para que continúen, pues el proceso de certificación lleva un tiempo, no es de un día para otro. Hay compañeras que viven exclusivamente de las hierbas y es muy importante seguir manteniendo esta fuente de ingresos que nos permite tener independencia económica y sentir orgullo por algo que es nuestro. ●

Marta Chiappe

Universidad de la República, Uruguay.

marbechiappe@gmail.com

Alicia Gonzalez

Yaqueline De Amores

Cooperativa Calmañana.

calmaniana@gmail.com



Laura cosechando rábanos con la ayuda de su hijo mayor. Sandra Escobar Colmenares

Desenredando el trabajo y los cuidados

detrás del **consumo responsable** de
alimentos en una ciudad chiapaneca

ARACELI CALDERÓN CISNEROS, SANDRA ESCOBAR COLMENARES,
LUCRECIA LAURA DÍAZ PÉREZ

Este texto es narrado desde la perspectiva de la primera autora; no obstante, la autoría es colectiva ya que no habría sido posible sin la colaboración de todas. Presento una visión de la experiencia de un mercadito agroecológico en Chiapas, México, a partir del testimonio de una mujer, productora de hortalizas. Yo soy consumidora y cofundadora de ese mercado y en el artículo intento hacer visible el trabajo intenso que hay detrás de las prácticas de consumo responsable que, a su vez, forman parte del trabajo de cuidado en que participamos principalmente las mujeres. Reconocer y nombrar esos trabajos que no son reconocidos desde la lógica económica predominante, pero a veces tampoco desde nuestras prácticas de consumo alternativo, es un imperativo ético y feminista para fortalecer las experiencias.

Hace casi 15 años, un grupo de amigas iniciamos un proyecto con la finalidad de acceder a alimentos que fueran producidos en condiciones lo más naturales posibles y por manos campesinas. Sabíamos que era una necesidad compartida por muchas personas en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas y, por otro lado, teníamos experiencia en el apoyo a productores agrícolas para vender sus productos en redes solidarias y emergentes.

Ese sueño y necesidad compartidos como consumidoras adquirió la forma de un sistema de pedidos de canastas semanales de verduras, pan y tortillas, que organizábamos de forma voluntaria cada sábado por la mañana, durante dos años. Al cabo del tiempo, esa iniciativa ha evolucionado –no sin dificultades– y ahora es un mercado de productos artesanales y agroecológicos que involucra a unos 30 agricultores y procesadores de alimentos, y al que asistimos varias decenas de consumidores. El mercado se instala los miércoles y sábados en un local rentado para ese fin, y los viernes en un centro de investigación.

El mercadito se ha convertido en un espacio de convivencia entre las familias consumidoras, sobre todo el día sábado, que es el más concurrido. Tenemos perfiles y dinámicas de consumo diferentes, pero en general compartimos valores de cuidado de nuestra salud, de nuestra tierra y de las personas, poniendo a la alimentación como eje articulador de ese cuidado. Somos responsables de llevar nuestra propia morraleta o canasta para evitar el uso de bolsas plásticas y es un acuerdo tácito que no se regatea el precio, considerando que es justo.

Los principales proveedores de verduras son dos familias productoras del Huitepec, un cerro ubicado en la periferia de la ciudad, que aún mantiene fragmentos de bosque de encino que provee agua limpia y materia orgánica necesarias para una producción limpia, acompañada del arduo trabajo y el compromiso de las familias que deciden no usar, o reducir al mínimo posible los agroquímicos (insumos ampliamente usados en la región). Una de esas familias es la de Laura y Esteban, una pareja joven que se dedica totalmente a la agricultura, actividad que muchas otras personas de su generación tienden a abandonar (Cruz-Salazar, 2012). Ellos han creado una pequeña empresa familiar que es su principal sostén, da trabajo a algunos vecinos y se fortalece con las nuevas relaciones y formas de producir y comercializar en esta ciudad.

Laura, de 28 años, casi siempre está al frente de las ventas en su puesto, frecuentemente cargando sobre su espalda al más pequeño de sus cuatro hijos. El mercado está abierto desde las 10:00 a. m., pero para ella la mañana comienza mucho más temprano:

El sábado es complicado porque tenemos que ir a buscar la flor de calabaza a las seis de la mañana. A veces faltó alguna otra cosita que nos encargaron de más [...] y tienes que ir y cosechar rápido. A veces ya no desayunamos. Hacia allá salimos a las ocho, pasamos por mi casa para que suban las verduras ahí arriba; dan las ocho y media. Tenemos que llegar antes de las nueve, en lo que acomodamos ya nos llevó más tiempo, porque hay que acomodar todo para que se vea llamativo.

El trabajo es intenso y Laura desayuna entre el trajín de la venta, al tiempo que amamanta por ratos a su pequeño. Atender a los clientes, acomodar la verdura, hidratarla para que se mantenga fresca y agradable a la vista, reponer lo que se va acabando, hacer cuentas, son algunos de los quehaceres que realiza con el apoyo de su esposo o de algún trabajador.

Cansado el día sábado [...] a veces tomamos nuestro café como a las 11 de la mañana y es cuando está la gente, así que solo un bocadito comemos, un pan o lo que encontremos. Ya a partir

de las dos de la tarde, nuestro primer desayuno [...]. A veces hay reuniones en el mercadito, salimos hasta las cuatro o cinco de la tarde, algunas veces sin comer. A veces quedamos en ciertos acuerdos y a veces quedan desacuerdos, así que siempre es complicada la asamblea. Ya saliendo de ahí venimos acá, comemos o pasamos a comprar algo para comer con los niños, ya dan las seis. Si tenemos fiesta, que es lo que más seguido en la comunidad, pues nos vamos a la fiesta, nos arreglamos, nos vamos y venimos hasta las nueve o diez de la noche, si no más.

Las y los consumidores podemos ver parte del trabajo involucrado en la venta, pero poco sabemos del trabajo previo y posterior de ese día y mucho menos de las labores acumuladas a lo largo de toda la semana. Según nos cuenta Laura, la jornada del viernes es en realidad la más compleja, pues además de toda la cosecha que se venderá el día sábado, tienen que organizar pedidos especiales, y también es un día de venta en el centro de investigación.

[Los martes y viernes] son más complicados porque empezamos desde las seis y media de la mañana. Me levanto un poco más temprano para alistar las cosas de los niños y que desayunen para ir a la escuela. Ya a las nueve de la mañana empezamos a cosechar, cosechamos todo el día. Como a las 10, los trabajadores se van a almorzar, les damos una hora para que vayan a desayunar y ya regresan a las 11, son vecinos de acá, viven cerca. Después ya nos ponemos a trabajar todos, a cosechar, todo el día sin descanso hasta que encontremos lo que necesitamos. Ya como a partir de la una, tomamos agua, avena o pozol para retener el estómago lleno. De esa hora vamos componiendo, vemos las cosas que nos están haciendo falta; a veces, si está un poco mal la producción de las hojas, es más complicado porque tenemos que estarla escogiendo más, que esté perfecta la hoja para manejar, que no se vaya distinto, que si está muy tupido el cilantro hay que entresacarlo para que se vayan más gruesos los tallos, la espinaca igual, y todo eso. Eso sí lleva más rato, porque a las tres o cuatro de la tarde empiezo a hacer la comida y ya comemos todos. A veces, como a las cinco o las seis, hacemos lo que es menos, ya es más poquito lo que se hace, ya es menos trabajosos y así los trabajadores ya se van como a las cuatro.

Eso es lo que más se nos complica, componer, checar, siempre quedamos cansados. Esteban viene de vender todo agotado. Sí, es muy cansado, la espalda duele de tanto estar agachado. Y si no, duele la parte del cuello de tanto tener cargado al niño y estar cosechando y cosechando. Como que a veces me aburro, pero pues de esto dependemos, así que no nos queda de otra. Ya le vamos agarrando el ritmo a todo.

[Además,] como entregamos en restaurantes, hay ciertas verduras específicas, de tamaños diferentes, que hay que seleccionar. Nos dicen qué es lo que necesitan y nosotros lo llevamos, pero eso sí es un encargo aparte, y es todo el día, porque son hojas muy pequeñas. Esos, yo me encargo de hacerlos, yo me encargo de toda la cosecha. Tengo que ver qué es lo que se va llevar, cuánto se va llevar, qué cosa es lo que va a ir más o qué cosa menos [...]. Hay que sacar la cantidad que nos pidan. A todo eso nosotros le decimos hojas babies, son unas hojitas pequeñas, esas son de 50 o 100 manojos que hay que cosechar, chiquititas y perfectas las hojas, ni picadas ni mullagadas. Eso solo yo lo puedo ver, eso no les puedo encargar a los muchachos porque para ellos es diferente el tipo de trabajo.

Las habilidades de Laura, no parecen solo imprescindibles para esta labor de selección fina, sino también para realizar muchas otras actividades domésticas que la sociedad asigna fundamentalmente a las mujeres:

Terminando de comer empiezo a arreglar mi casa, lavo mis trastes, me pongo a barrer, a mantener mis pollos. Si hay cosas

que regresan el viernes y tenemos que componer, o para el pollo, o sino quedan las hojitas de residuos.

De este modo Laura cumple su doble jornada de trabajo: la producción agrícola y el trabajo dentro del hogar al cuidado de sus hijos. Muchas mujeres que consumimos en el tianguis, compartimos con ella esa característica, somos madres trabajadoras y que, de alguna manera, mantenemos la responsabilidad principal del cuidado de la familia y la alimentación, incluyendo el propósito de que esta sea saludable y consciente. En cierta forma, nosotros nos apoyamos en el trabajo de mujeres como Laura para garantizar ese cuidado alimenticio, y ella, a su vez, se apoya en otras mujeres para el mantenimiento de sus hijos, insertándonos de distinta forma en esa red de cuidados feminizados:

Acá mis niños a veces se quedan durmiendo, a veces despiertos; es mi cuñada, la hermana de Esteban, que viene y los cuida, los alista para llevarlos a la escuela y ella los mantiene, ella arregla mi casa, porque ya no me da tiempo para hacer eso. Le pago, le tengo que pagar porque ella me hace favor de lavar, cuidarlos y mantenerlos, no todos los días, solo los miércoles y sábados, los días que voy a vender. El miércoles, como ven, hasta ahorita llego, ya no hay tanta preocupación porque ellos ya comieron y, si no, ahí estoy batallando en hacerles de comer.

Además de ello, Laura también realiza algunos trabajos comunitarios que son requeridos en su localidad, como ser promotora en uno de los programas de gobierno dirigidos a las mujeres o en la elaboración del desayuno escolar, cargos que, si bien reconocen las capacidades de mujeres como ella, tienden a ser una extensión comunitaria de las labores domésticas que realizan en sus viviendas.

En este contexto, la idea del descanso o del cuidado, es un tanto ajena para mujeres como Laura, para quienes el huerto se convierte en un espacio de descanso y distracción:

Nunca dejo de trabajar, siempre hay algo que hacer, mi último trabajo es [...]. No sé, la verdad no he pensado en eso porque siempre me falta alguna cosa por hacer: ya nada más cuidar un ratito mis niños; a veces hacemos cuentas o, en caso de que hay que pagar a alguien o algo, hacemos un corte de caja, o a veces nos ponemos a platicar.

O sea que el hogar me estresa mucho porque trabajo más, en cambio en la hortaliza no, en la hortaliza te despejas. [Mi huerto es] como una zona de entretenimiento, diría yo. Para la motivación, para despejarse de la gente porque [...] haga usted de cuenta que nos dedicamos a la hortaliza y nos olvidamos de todo, de problemas y de lo que sea. Digamos que es como un espacio de distracción.

En su parcela, Laura nos muestra su producción de 33 especies de hortalizas: lechuga, brócoli, zanahoria, espinaca, calabaza y otras, así como las prácticas agrícolas que realiza. Vemos que, más allá del trabajo concreto de cada día, hay un entramado complejo de información y conocimientos sobre siembras, cosechas, recursos, pedidos, ventas, que organizan el trabajo familiar y las dinámicas domésticas, que no siempre se cruzan armoniosamente con las demandas del mercado:

Vamos aprendiendo nosotros mismos. Porque ahorita en el mercadito nos piden un calendario, pero nosotros no podemos hacer un calendario, nuestro calendario es nuestra cabeza, porque no es igual escribirlo que hacerlo. Porque puedes escribir, por ejemplo, en noviembre vamos a tener lechuga roja, y quizás no, falló, porque en esta temporada hay mucha gallina ciega. Y después te dicen, “¿y la lechuga roja?, idijiste que ibas

a traer y no trajiste!”. Y luego, conforme vaya creciendo, llegas a tenerla y te dicen, “¿por qué metes, si en tal fecha ibas a traerla?”. O sea que es confuso. Así que nosotros decidimos que nuestro calendario es nuestra cabeza, porque ahí ocupa todo.

A veces vienen personas que tienen un estudio pero, como lo digo yo, no se vayan a molestar, pero no es igual un libro que hacerlo, no es igual leerlo y conocerlo. A veces sí nos faltan al respeto y nosotros nos incomodamos, porque parece que nuestro trabajo no está valiendo. Porque nosotros desde hace años venimos cambiando muchas cosas, tratamos de ser lo más orgánico que se pueda, lo más limpio.

Para mí agroecología significa mantener todo sano, tratar de producir lo más limpio que se pueda, trabajar la tierra y no contaminar la tierra y la madre naturaleza.

La experiencia de este mercado, desde su origen, invita a ser leída desde las claves de la economía feminista: el trabajo invisibilizado de las mujeres que sostiene la economía capitalista, la existencia de lógicas económicas distintas, sociales y solidarias, que ponen la vida en el centro, y la noción de cuidado como un trabajo que también suele ser feminizado (Pérez, 2014; Quiroga, 2009). Es cierto que los testimonios de Laura y la experiencia misma del mercado a lo largo de los años nos indican que estos espacios no están exentos de fricciones o de relaciones desiguales de poder, ni pueden leerse como totalmente aislados de las lógicas económicas del sistema en que todos estamos inmersos.

No obstante, considero que, en un contexto de hipermercantilización de la tierra, los alimentos y todos los aspectos de la vida, la existencia de un mercado alternativo que impulsa el consumo alimentario responsable, las relaciones campo-ciudad y que mantiene la presencia y la vitalidad de parcelas agroecológicas en un lugar altamente demandado por el sector inmobiliario, constituye un espacio urbano de resistencia, esperanza y sostenimiento de una vida digna de ser vivida, en el que las mujeres aportan mucho, aun cuando no lo expresen con esas palabras.

Sin duda hace falta diálogo entre productores y consumidores, tratando de fortalecer el entendimiento mutuo y de reforzar las apuestas compartidas; reconocernos y visibilizar los trabajos de quienes hacen posible esta experiencia es apenas un primer paso para ello. ●

Araceli Calderón Cisneros

Investigadora del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) en el Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica (CESMECA) de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH). San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.

aracalcis@yahoo.com.mx

Sandra Escobar Colmenares

Agroecóloga, independiente.

Lucrecia Laura Díaz Pérez

Agricultora y ama de casa.

Referencias

- Cruz-Salazar, T. (2012). **El joven indígena en Chiapas: el reconocimiento de un sujeto histórico**. *LiminaR* 10(2), pp. 145-162.
- Pérez, A. (2014). **Subversión feminista de la economía. Aportes para un debate sobre el conflicto capital-vida**. Madrid: Traficantes de Sueños.
- Quiroga, N. (2009). **Economías feminista, social y solidaria. Respuestas heterodoxas a la crisis de reproducción en América Latina**. *Iconos. Revista de Ciencias Sociales* 33, pp. 77-89.

Agroecología en femenino. Reflexiones a partir de nuestras experiencias

Gloria Patricia Zuluaga Sánchez, Georgina Catacora-Vargas, Emma Siliprandi (Coordinadoras). 2018. SOCLA / CLACSO. La Paz, Bolivia. <https://www.socla.co/blog/libro-agroecologia-en-femenino-reflexiones-a-partir-de-nuestras-experiencias/>
Este libro compila diversos análisis sobre la práctica agroecológica de mujeres en diferentes países de América Latina. Se presentan estudios de caso que transitan entre lo internacional, lo nacional y lo local con el propósito de visualizar a la agroecología en diferentes escalas a partir de un enfoque de género y feminista. El trabajo colectivo reúne un conjunto de 12 artículos, con experiencias de siete países, además de una experiencia de articulación internacional. Todos estos aportes buscan, desde diferentes puntos de vista, aportar al fortalecimiento y visualización de la participación de diversos grupos de mujeres en sistemas agrícolas sustentables.

El poder de las mujeres en la lucha por la soberanía alimentaria

Ian G. Díaz y Andrea Nuila. 2019. Red Mundial por el Derecho a la Alimentación y a la Nutrición. Suplemento al Observatorio del Derecho a la Alimentación y a la Nutrición https://www.righttofoodandnutrition.org/files/rtfn-watch11-s-2019_esp.pdf
Las relaciones de género moldean

los sistemas alimentarios: influyen significativamente en qué y cómo producimos, trabajamos y nos alimentamos. La opresión de género ha tenido un efecto negativo en las mujeres y las personas no conformes con su género, en todas las etapas de los sistemas alimentarios, sin importar sus contribuciones. Desde el cultivo y la cosecha hasta el procesamiento, el transporte y el consumo de alimentos, las mujeres desempeñan un papel fundamental en las economías y los sistemas alimentarios. Sin embargo, las ideas y prácticas sexistas han mantenido el papel de las mujeres, así como sus necesidades específicas, ocultos ante el público general.

Mujeres hacia la soberanía alimentaria. La experiencia de la granja agroecológica La Verdecita

Patricia Agosto. 2018. En *Ecología Política. Cuadernos de debate internacional*, 54. <https://www.ecologiapolitica.info/?p=10251>
Desde un punto de vista histórico, las mujeres han desplegado estrategias para conservar y restaurar la naturaleza con el fin de sostener la reproducción de la vida. Con esa función vital como destino, son numerosas las mujeres que construyen cotidianamente otras formas de estar en el mundo y de relacionarse con la naturaleza, caminando hacia la soberanía alimentaria con la agroecología como herramienta. Las creadoras de

la granja agroecológica La Verdecita, ubicada en la provincia argentina de Santa Fe, son un ejemplo de ello. Estas mujeres lograron comprar algunas hectáreas que transformaron en una granja agroecológica, un consorcio de pequeños/as productores/as y una escuela de agroecología, espacios desde los que construyen otros paradigmas con la liberación de las mujeres y la desmercantilización de la naturaleza como horizonte.

Perspectiva ecofeminista de la soberanía alimentaria: la Red de Agroecología en la comunidad Moreno Maia en la Amazonia brasileña

Irene García Rocas, Marta Soler Montiel, Assumpta Sabuco I Cantó. 2015. En *Relaciones Internacionales*, 27. Grupo de Estudios de Relaciones Internacionales (GERI) / UAM. <http://ibdigital.uib.es/greenstone/collect/cd2/index/assoc/ri20006.dir/ri20006.pdf>

Desde una perspectiva ecofeminista se analiza el proceso de transición agroecológica hacia la soberanía alimentaria de un grupo de familias en la comunidad Moreno Maia en el estado de Acre en Brasil. Los resultados de esta investigación muestran que los proyectos agroecológicos abren puertas a la participación, visibilización y valorización del trabajo de las mujeres, a la vez que avanzan hacia una organización agroalimentaria más sostenible.

Trabajando en red

Red Mundial por el Derecho a la Alimentación y a la Nutrición

<https://www.righttofoodandnutrition.org/es/red-mundial>
Una iniciativa de organizaciones de la sociedad civil de interés público y movimientos sociales que reconocen la necesidad de actuar conjuntamente para la realización del derecho a una alimentación adecuada y nutrición. El sitio brinda acceso a material audiovisual, publicaciones (descargables en formato PDF) y noticias de actualidad.

Mujeres impulsan la agricultura ecológica en región Lima

<https://www.youtube.com/watch?v=tBFEV1BT2yc&feature=youtu.beAN>
Este video muestra el trabajo de las mujeres que practican la agroecología de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos (ANPE) en Lima,

Perú. Más de 120 mujeres agricultoras son capacitadas por ANPE iniciando un camino de cambios positivos en sus vidas, fortaleciendo sus capacidades de liderazgo y garantizando su participación en los canales de comercialización de los productos que producen en sus chacras. Hoy participan en ferias locales y nacionales, y su mayor anhelo es abrir más espacios para comercializar sus productos ecológicos u orgánicos y así contribuir con el bienestar de sus familias.

La Agroecóloga: revista campesina

<http://agroecologa.org/contactenos/>
Una iniciativa para la construcción de un espacio de discusión e intercambio de información y saberes sobre agricultura, lo que pasa en el campo y con la gente que lo habita. Pretende ser una herramienta que aporte a la auto-

nomía y la soberanía alimentarias, tejida desde organizaciones dedicadas a la noble labor de cultivar la tierra. El sitio brinda acceso a interesantes notas y publicaciones sobre la mujer rural.

Alianza de Mujeres en Agroecología - Alliance of Women in Agroecology, AMA-AWA

<https://amaawaagroeco.wixsite.com/ama-awa>
La alianza se crea como un espacio de unión para todas aquellas mujeres que trabajan en el campo de la agroecología. Busca promover la participación de las mujeres en el campo, la ciudad, la universidad, la política, las organizaciones civiles, las escuelas, y difundir sus quehaceres. En el sitio se puede acceder a publicaciones, noticias y a un blog con información interesante sobre actividades en esta línea.

¿Cómo proteger nuestras semillas?

La **Red Slow Food** en Perú convocó el viernes 28 de febrero a una edición especial de los Cafés Slow, encuentros que reúnen a personas diversas y donde se comparten actividades y proyectos que promueven la alimentación buena, limpia, justa y biodiversa para todos. Esta vez el tema fue la protección de nuestras semillas.

La FAO estima que durante el último siglo, aproximadamente el 75% de variedades de las especies vegetales se ha perdido, principalmente debido a la acelerada sustitución de especies nativas por cultivos “mejorados” (LEISA 35-2). Por otro lado, en 2021 el Perú actualizará su postura ante los organismos vivos modificados (OVM), con una alta posibilidad de autorizar su comercialización y cultivo. Ante este escenario, el evento buscó propiciar una reflexión acerca de nuestra relación con las semillas y las acciones que podemos tomar hacia su protección.

Alain Dlugozs, Huerta de Tipón en Cusco, comentó la importancia de las semillas como el centro de la vida. Es necesario que todos aprendamos no solo a custodiar, sino también a intercambiarlas para fortalecerlas de modo que puedan adaptarse a los cambios. También propuso cambiar el sentido de propiedad que tienen los agricultores por el de *guardianes de agrobiodiversidad*.

Las semillas son una herencia única para todos los seres vivos, y a través de ellas debemos repensar todos cómo resolver la urgencia planetaria. Son parte de un patrimonio natural que debemos cuidar, alimentar y mantener. Es necesario integrar una visión holística del alimento y de la naturaleza para entender que la semilla constituye el inicio y el futuro de toda vida. La cosmovisión andina nos enseña a tener una conciencia ecosistémica y a mirar todas las partes de manera interrelacionada, para entablar un diálogo con



Intercambio de semillas (Archivos SISAY)

todos nuestros hermanos y hermanas, y para entender nuestras propuestas.

Durante esta edición de los Cafés Slow, Marggiori Pancorbo Olivera, bióloga y voluntaria de Slow Food en Perú, compartió la experiencia en la feria de agrobiodiversidad, cultura y semillas *Muru Raymi* 2019-Fiesta de la Semilla, que se realiza en la localidad andina de Kichki en Huánuco, desde 2012.

Alain Dlugozs, representante de los Guardianes de Semillas Libres de las Américas, propuso la creación de una Red de Casas de Semillas a nivel nacional: lugares de culto que una persona cuida y que pertenecen a todo aquel que quiera reproducir las semillas y retornarlas en reciprocidad. Además resalta que la conservación de las semillas, las tradiciones y los conocimientos ancestrales debe ser impulsada por la convicción de la misma población local, en lugar de responder meramente a oportunidades comerciales como el turismo, aunque puedan incorporarse propuestas de turismo regenerativo desarrollado

con conciencia, como acotó Rocío Zúñiga, gerente del restaurante Nuna Raymi en Cusco.

Entre las principales reflexiones que surgieron en el evento están las siguientes:

- Existe un divorcio entre la academia y los productores.
- El futuro está en la agricultura familiar y la agroecología que se basa en la biodiversidad de la que todos somos parte. Y toda nuestra subsistencia y futuro depende de esta.
- La Ley 29811 MINAGRI y su Reglamento sobre moratoria del ingreso de semillas transgénicas al Perú, implican una vigilancia que hasta ahora ha sido débil.
- 17 regiones del Perú se han declarado libres de OGM; habría que ver cuántas lo son en realidad, ya que el Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental (OEFA) ha confirmado siembras de OGM en Piura y Ucayali.
- Muchos agricultores consideran los agroquímicos como “remedio” y no como veneno que queda en el ambiente, principalmente en el suelo y el agua, con efectos de larga duración.
- El tema de los OGM se relaciona hoy exclusivamente con la agricultura y se piensa que solo afectará a los agricultores. Pero no es así, ya que al ser un paquete tecnológico, afectará al ambiente, a la salud de los pueblos cercanos, a la biodiversidad, a la gastronomía que depende de esta, etc.
- Existe una dimensión natural de modificación genética hecha durante siglos por los agricultores en todo el mundo.

Finalmente todos coincidimos en que se nombre al Perú como país biocultural y centro de origen de semillas para el mundo.

Karla Gabaldoni

Grupo Slow Food Perú
gruposlowfoodperu@gmail.com

Convocatoria

LEISA 36-3 (septiembre 2020): Agricultura familiar campesina y cadenas cortas de valor

LEISA revista de agroecología ha considerado la importancia de abordar los aspectos económicos y organizativos de la agricultura familiar campesina, especialmente de aquella que es sostenible por la calidad de sus productos como resultado del cultivo agroecológico y el manejo integral del agroecosistema. En este contexto, el enfoque principal de **LEISA 36-3** se orienta a la difusión de experiencias concretas de **cadenas cortas de valor**: alternativas de comercialización donde la relación entre la producción y el

consumo es directo, incluyendo aquellas que por algunas circunstancias –como puede ser la lejanía entre la zona de cultivo y el mercado– exigen una mínima intermediación. Nos referimos a la que ejercen representantes directos de la organización de los agricultores familiares (comunidad, colectivo, cooperativa o asociación) y que venden los productos en ecomercados, ecotiendas, bioferias, etc.

Las cadenas cortas de valor, al eliminar o reducir al mínimo las instancias de

intermediación entre el productor y el consumidor, mejoran la rentabilidad de la agricultura familiar campesina y, al mismo tiempo, estas experiencias de comercialización contribuyen a organizar a los productores agroecológicos, fortalecer la agricultura familiar campesina y mejorar su participación en los mercados locales y nacionales.

Esperamos las contribuciones de artículos hasta el lunes 3 de agosto 2020. Dirigirlas a:
leisa-al@etcandes.com.pe