

Construyendo caminos

# desde

**C**omo integrantes del Departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente de El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR) realizamos investigación para lograr sistemas agrícolas sustentables. Hemos visto con creciente preocupación el deterioro del campo chiapaneco. El impulso de la agricultura en monocultivo, dependiente de insumos químicos, ha remplazado de forma impresionante a la agricultura tradicional de la región, basada en el diverso sistema de la milpa. De la mano con las políticas del campo, han entrado las cadenas de supermercados que ofrecen, a precios subsidiados, alimentos industrializados provenientes de otras regiones.

Las consecuencias de estas acciones sobre la economía local, la cultura, el ambiente y la salud han sido nefastas: los jóvenes están abandonando el campo, se ha perdido el orgullo por la gastronomía local, hay contaminación en el suelo y las fuentes de agua. Además, hay pérdida acelerada de la agrobiodiversidad y hasta en comunidades aisladas se presentan problemas

de sobrepeso y enfermedades relacionadas con una mala alimentación, como la diabetes y los padecimientos cardiovasculares.

Para contrarrestar este gran movimiento de múltiples aristas, nos hemos involucrado en tres proyectos, que si bien son diferentes, tienen el objetivo común de impulsar procesos alternativos que le hagan frente. Consideramos que es importante nuestra participación por razones tanto académicas como éticas. Desde las reformas estructurales de los ochenta, el aparato de extensión agrícola en México desapareció y las familias productoras solo cuentan con los vendedores de productos agroquímicos para realizar consultas de sus problemas agrícolas. Como muchos otros centros de investigación, vemos la necesidad de llenar ese vacío y facilitar los procesos de formación agroecológica y organizativa de las familias campesinas.

Por otro lado, sabemos que para tener sistemas agrícolas sustentables, no basta con que el manejo de la parcela y el paisaje lo sea, se debe contar con un siste-

ma de comercialización que acerque a las personas consumidoras con las productoras. Esperamos también ser consecuentes con nuestro discurso académico al consumir productos agroecológicos de la región.

### Tres experiencias con productores

La Red de Consumidores y Productores "Comida Sana y Cercana" inició en 2005 cuando cuatro mujeres egresadas del posgrado de ECOSUR San Cristóbal organizaron a un grupo de familias para adquirir alimentos limpios y cercanos directamente de dos familias productoras de hortalizas del cerro Huitepec. La organización y promoción del grupo, que funcionaba en forma de pedidos semanales, estuvo a cargo de estas consumidoras que formaban el "equipo promotor". Hoy en día, "Comida Sana y Cercana" tiene un tianguis que funciona tres veces por semana, uno de los días en las instalaciones de ECOSUR, es coordinado por los y las productoras, y se ofrecen tanto productos hortícolas como alimentos procesados.

# lo local

KORINNA MEININGER

Las productoras asumen la responsabilidad de proveer de ingresos monetarios a su núcleo familiar, pero sin dejar de lado las múltiples tareas domésticas. La ampliación de roles femeninos conlleva una sobrecarga de trabajo para muchas de ellas, y quizá tensiones y conflictos.

En un comité donde participamos productoras, artesanas y personal de investigación del Departamento de Agroecología de ECOSUR, desarrollamos las normas y procedimientos para la certificación agroecológica participativa. Más de la mitad de las familias que integran el grupo han recibido el certificado y 20% están en transición.

Por otra parte, el Tianguis de Productos Naturales y Orgánicos "El Huacalero" nació en Tapachula en octubre de 2007, impulsado por un colectivo de académicos de ECOSUR y apoyado por personal del Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario N° 60, la Universidad Nacional Autónoma de Chiapas y la Reserva de la Biósfera del Volcán Tacaná. El tianguis congrega actualmente a más de 40 familias productoras, principalmente de comunidades de la zona alta de los municipios de Cacahoatán y Tapachula. En este espacio, que se establece tres veces por semana enfrente de las instalaciones de ECOSUR Tapachula, se pueden adquirir alimentos típicos de la región preparados con insumos locales, frutas y verduras, así como plantas de ornato.

El personal académico de ECOSUR además de haber participado en la organización, ha facilitado talleres de producción agroecológica y de otros temas importantes para la organización del grupo y la comercialización de productos orgánicos. La mayoría de los integrantes de "El Huacalero" son mujeres, y participar en el tianguis les ha ayudado a contar con un lugar accesible donde vender sus productos, compartir experiencias, decidir cómo invertir sus ingresos, tener voz en los espacios destinados a la toma de decisiones y ampliar su círculo social.

La tercera experiencia está relacionada con "Artesanas de tostadas de maíz de

Chiapas". A sugerencia del doctor Hugo Perales, ECOSUR inició el estudio de la producción de tostadas en el 2007. Quisimos entender quiénes trabajaban en este campo, y cómo y porqué es importante para las mujeres que lo encabezan, para luego iniciar con ellas un proceso organizativo encaminado a mejorar los procesos de comercialización de su producto. Tratamos de poner los cimientos de un modelo alternativo con énfasis en la revaloración de las tostadas, en el reconocimiento del trabajo femenino y en las ventajas que puede alcanzar una organización de tostaderas. Hasta ahora participan 20 mujeres en una asociación cooperativa de los municipios de Comitán, Las Rosas y Teopisca. Para las mujeres tostaderas, integrarse a este proyecto significa una oportunidad de que se aprecie su trabajo, de obtener mejores precios y aprender nuevas habilidades.

### Cuatro reflexiones

Definitivamente, participar en estos proyectos ha traído beneficios y ha cambiado la ideología de todas las personas que participamos en ellos. En los tres casos, los proyectos representan para las productoras no solamente un espacio de comercialización alternativa, sino de socialización y aprendizaje recíproco, así como la oportunidad de cultivar la disposición y actitudes para participar en proyectos colectivos. A nosotras como académicas, nos ha movido a reflexionar acerca de nuestras propias formas de pensar y nuestras conductas.

Sin embargo, es importante señalar cuatro aspectos clave y comunes a estas experiencias, que nos plantean dudas acerca de la viabilidad y los efectos de los procesos que impulsamos. Primero, notamos que las mujeres han sido esenciales

### Del consumo responsable a otra forma de hacer ciencia

“Además de mi interés personal de llevar alimentos congruentes con mis ideales a mi mesa, el involucrarme con “Comida Sana y Cercana” cambió el rumbo de mi investigación. Pasé de cuestionar el impacto del manejo de las parcelas agrícolas sobre la biodiversidad y los servicios ambientales, a preguntarme qué influye en las decisiones de consumo de alimentos, qué elementos hacen sustentable un programa como el de “Comida Sana y Cercana”, y qué estrategias son necesarias para que la agroecología se convierta en el tipo de agricultura dominante. Cambié también mi estilo de hacer investigación. Pasé de observar y entrevistar a personas desconocidas, a documentar procesos del que yo misma era partícipe. Esto obviamente tiene sus retos, sobre todo desde mi formación positivista, pero el trabajar en un ambiente de confianza y donde las personas tienen interés en la investigación ha sido enormemente satisfactorio para mí y mis estudiantes tanto de licenciatura como de posgrado”.

Helda Morales

### Valoración de los alimentos locales

“Compartiendo con las productoras y productores ya sea en su comunidad o en el tianguis ‘El Huacalero’, aprendí o reaprendí a comer y sobre todo a preparar algunos platillos locales a base de verduras o plantas comestibles, como el recadito de quixtan (*Solanum wendlandii*) y el bleado en caldo (*Amaranthus spp.*), plantas que muchas familias de la zona urbana han olvidado y que, sin embargo, se siguen consumiendo en el campo. Es importante mencionar que estos hábitos en torno a alimentación se están perdiendo por la constante invasión de los medios de comunicación, mismos que nos transmiten que los alimentos industrializados o los que se compran en los supermercados son más nutritivos o tienen mayor valor y dan cierto prestigio a quienes los consumen”.

Rosa Elba Hernández

### Cuidadoras del maíz

“Al hablar de soberanía alimentaria es fundamental pensar en el maíz, pilar de nuestra cultura. Como sabemos, existen amenazas que ponen en riesgo su futuro, por lo que no debemos bajar la guardia en su defensa. En tiempos recientes empieza a ser reconocido el papel de las mujeres en varios aspectos de interés en torno al maíz (su conservación y aprovechamiento), lo que se fundamenta en el hecho de ser ellas quienes procuran y elaboran los alimentos cotidianos. Su participación en estos procesos merece aquilatarse y potenciarse al máximo. Las tostaderas de Chiapas son un ejemplo de lucha por subsistir en condiciones precarias e inciertas. Hacen uso del grano de maíz para preparar un producto que revaloran con su trabajo; sin embargo, esta actividad rutinaria, si bien importante como fuente de ingresos, no les abre mejores perspectivas. Me permitieron entrar, les ofrecí una idea (que, por cierto, pocas siguieron): una organización de productoras para facilitar su crecimiento personal y colectivo. Fácil decir, no tanto lograrlo. Defender el maíz compromete a fortalecer a sus creadores, que, por supuesto, no son solo hombres sino también mujeres”.

Blanca Díaz

en las iniciativas, no solo por el hecho de representar mayoría sino también por su compromiso. Las productoras asumen la responsabilidad –no siempre compartida– de proveer de ingresos monetarios a su núcleo familiar, pero sin dejar de lado las múltiples tareas domésticas. La ampliación de roles femeninos conlleva una so-

brecarga de trabajo para muchas de ellas, y quizá tensiones y conflictos. No es posible obviar esta realidad que puede significar un mayor detrimento de su calidad de vida, y debemos de tomar medidas urgentes para mitigarla.

Un segundo aspecto es la organización. En los tres casos, las formas y ni-

veles organizativos han sido diferentes. Coincidimos en que la organización es un atributo esencial para consolidar estos movimientos alternos, pero que es necesaria una construcción participativa para la definición de objetivos y normas mediante la apertura de espacios de diálogo para la toma de acuerdos, además de

El impulso de la agricultura en monocultivo ha remplazado a la agricultura tradicional de la región, basada en el diverso sistema de la milpa. A la par, han entrado las cadenas de supermercados que ofrecen, a precios subsidiados, alimentos industrializados provenientes de otras regiones.

promover, en paralelo, relaciones de confianza y de cooperación. Las personas que participamos como asesoras o promotoras debemos ser muy cuidadosas para que el proceso de organización sea abrazado por las mismas familias productoras; de no ser así, ponemos en riesgo la sustentabilidad del proceso.

El tercer factor clave son los hábitos de consumo. La mayoría de la gente no se pregunta ni cómo ni dónde se producen sus alimentos, ¿cómo pensar entonces en impulsar prácticas agroecológicas si no existe la demanda por productos sanos? Con nuestro trabajo hemos comenzado a entender las motivaciones y retos de las personas consumidoras, pero aún hay mucho trabajo por hacer, sobre todo en el ámbito de la educación, la organización y las políticas públicas sobre la alimentación.

Otro factor a considerar son los aportes de estas pequeñas iniciativas locales o microrregionales a la soberanía alimen-

taria y el nivel de impacto que pueden lograr en la sociedad. Vale la pena mencionar que no se trata de iniciativas aisladas; en México, por ejemplo, tenemos a la Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos que reúne a más de 20 mercados alternativos, los cuales desde su nicho de acción tratan de incidir en distintos ejes para que se reconozca y se promueva una forma de producir más amable con la Madre Tierra y desde luego, impulsar una alimentación saludable y consciente con nuestro cuerpo. Además hay iniciativas en muchos países, que se están multiplicando rápidamente. Puede ser un trabajo de hormigas, por cierto diversas, pero los hormigueros pueden llegar a cubrir el mundo. Si estos centros de constante movimiento se logran organizar en una red, su impacto definitivamente podría lograr que los sistemas agroecológicos locales provean alimento para toda la humanidad.

Estamos convencidas de que para alcanzar la soberanía, conservar la natura-

leza y que las familias productoras de la región tengan una vida digna, además de promover la agroecología, el acceso a la tierra, la organización social, el apoyo gubernamental y eliminar el *dumping* (precio de un producto más bajo en el país que lo importa, que para el mercado interno del país productor), es necesario que cada persona tenga conciencia sobre las consecuencias de sus decisiones en el mercado, fortalecer las capacidades organizativas de las familias campesinas, visibilizar el rol de las mujeres y mantener la diversidad de estrategias de producción y consumo desde lo local.

La soberanía alimentaria empieza por la soberanía del cuerpo, por los productos que llevamos a nuestras mesas y ponemos a disposición de la familia; se construye también reconociendo la importancia de las mujeres en la alimentación como un hecho sociocultural y tejiendo redes de confianza y de apoyo mutuo entre personas productoras y consumidoras. 

Helda Morales es investigadora del Departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente ([hmorales@ecosur.mx](mailto:hmorales@ecosur.mx)). Blanca Díaz Hernández ([bdiaz@ecosur.mx](mailto:bdiaz@ecosur.mx)) y Rosa Elba Hernández Cruz ([rhernandez@ecosur.mx](mailto:rhernandez@ecosur.mx)) son técnicas académicas del mismo departamento en ECOSUR San Cristóbal.

Ecofronteras, 2014, vol.18, núm. 51, pp. 16-20, ISSN 2007-4549. Licencia CC (no comercial, no obras derivadas); notificar reproducciones a [llopez@ecosur.mx](mailto:llopez@ecosur.mx)

ENTÉRATE

Las aves de corral y la economía familiar

Las aves domesticadas que sirven de alimento a una familia se conocen como aves de corral. En México, suelen ser las gallinas, los pavos o guajolotes, los patos y las palomas. Las especies que sobresalen son: gallinas (*Gallus gallus domesticus*) y pavos (*Melleagris gallopavo*). El pavo fue domesticado en el centro-norte de México desde tiempos prehispánicos, en tanto que la gallina, originaria del sureste asiático, llegó al país en el siglo XVI, traída por la población española, tanto de Europa como de Filipinas. Esta última es el ave de corral más numerosa porque resulta fácil y económico criarla; en la actualidad, 99.5% de los hogares rurales cuentan al menos con una gallina y un gallo.

Las aves de corral tienen cuatro funciones en la vida rural: económica, con la venta del ave y sus huevos; alimenticia, dado el valor nutritivo de la carne y el huevo; medicinal, pues hay aves de uso ritual y de ayuda para la mujeres en el puerperio; ecológica, ya que consumen insectos y hierbas en el traspatio, y sus heces brindan fertilidad al suelo. Destaca el gran conocimiento que las comunidades indígenas e indomestizas tienen sobre sus aves de corral, lo cual se refleja en las formas de clasificarlas y en su incorporación a las cosmovisiones de los grupos, entre otros aspectos.

Ramón Mariaca Méndez

