



## TÍTULO

CRISIS AGROALIMENTARIA, E IMPACTO LOCAL VS  
RESILIENCIA INDÍGENA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA, EL CASO  
DE 11 MUJERES INDÍGENAS HÑÄHÑÚ (OTOMÍ-CHICHIMECA),  
DE LA COMUNIDAD SAN ANTONIO DE LA CAL, TOLIMÁN,  
QUERÉTARO, MÉXICO

## AUTORA

Lilia Gutiérrez Berroeta

Esta edición electrónica ha sido realizada en 2021

Tutor	Dr. D. Jaime Morales Hernández
Institución	Universidad Internacional de Andalucía
Curso	<i>Máster Oficial en Agroecología : un Enfoque para la Sustentabilidad Rural (2019/20)</i>
©	Lilia Gutiérrez Berroeta
©	De esta edición: Universidad Internacional de Andalucía
Fecha documento	2020



**Atribución-NoComercial-SinDerivadas  
4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0)**

Para más información:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.en>



**Universidad Internacional de Andalucía**

**Título del proyecto**

“Crisis Agroalimentaria, e impacto local vs resiliencia indígena y soberanía alimentaria, el caso de 11 mujeres indígenas Hñähñú (otomí-chichimeca), de la comunidad San Antonio de la cal, Tolimán, Querétaro, México”.

**Autor**

M en C. Lilia Gutiérrez Berroeta

**Tutor**

Dr. Jaime Morales Hernández

**Máster**

Máster en Agroecología para la sustentabilidad Rural

**Curso académico**

2019-2020

## **Título del proyecto**

“Crisis Agroalimentaria, e impacto local vs resiliencia indígena y soberanía alimentaria, el caso de 11 mujeres indígenas Hñähñú (otomí-chichimeca), de la comunidad San Antonio de la cal, Tolimán, Querétaro, México”.

### **Autor**

M en C. Lilia Gutiérrez Berroeta

### **Tutor**

Dr. Jaime Morales Hernández

## **Resumen**

El presente trabajo, es el resultado de una investigación de corte cualitativo y en menor proporción cuantitativo; realizada en el período Mayo-Septiembre 2020, en la comunidad indígena Hñähñú (Otomí-Chichimeca) San Antonio de la Cal Municipio de Tolimán, Querétaro, durante el periodo de la pandemia, el caso del grupo de 11 mujeres denominado “Mujeres impulsando a San Antonio”, El tema central es: EL análisis de la crisis agroalimentaria y los impactos locales, versus la resiliencia indígena, y la soberanía alimentaria.

Como instrumentos de investigación se utilizaron la entrevista semiestructurada a informantes clave, la observación directa y participante, el análisis de datos históricos y estadísticos, y la Investigación acción participativa (IAP).

La vigente crisis sanitaria, conlleva a repensar por completo el sistema agroalimentario mundial, lo que deja más expuesta la necesidad de volver a una autonomía local, cortar el nivel de dependencia del exterior, irle poniendo freno por la vulnerabilidad que ello implica el desabastecimiento, el hambre posible y la malnutrición.

Es preponderante fortalecer la producción, el intercambio y el consumo local; entre los miembros de las comunidades y regiones, primeramente, para: ir impactando del centro a las periferias, y crear así otra consciencia alimentaria, valorando lo propio, lo local, generando un sentido de pertenencia e identidad regional.

La visión a Futuro, es la reapropiación biocultural de los elementos que se encuentran en el territorio a través de las comidas y la cohesión familiar y comunal; que las nuevas generaciones tengan acceso a ello, que no se pierda, que se genere una nueva consciencia acerca del valor de la vida, de la familia, de las especies de flora y fauna, de las variedades endémicas, de los saberes, y de la identidad territorial; que mediante ese valor, y amor hacia el origen, se produzca un cambio o transformación del territorio, propiciando un etnodesarrollo, tomándolo como la capacidad de los pueblos y comunidades a gestionar su propio camino y entorno.

### **Palabras clave**

Crisis agroalimentaria, impactos locales, ecofeminismo y agroecología, regeneración del patrimonio biocultural, soberanía alimentaria, etnoecología, diálogo de saberes.

### **Visto Bueno del tutor**

---

Yo el Dr. Jaime Morales Hernández doy el Visto bueno al TFM.

## **Índice de imágenes/Índice de Mapas/ índice de Tablas.**

### **Índice de Imágenes**

	<b>Página</b>
Imagen 1 Comida Tradicional preparada por las mujeres del Grupo.....	6
Imagen 2 Integrantes del Grupo en el Huerto.....	6
Imagen 3 Vista de la Peña de Bernal.....	47
Imagen 4 Las mujeres del grupo preparando tortillas.....	48
* Lista de Alimentos más utilizados en la Región del Semidesierto (descripción e imágenes).....	37-43

### **Índice de Mapas**

Mapa 1 Macrolocalización (México-Querétaro).....	8
Mapa 2 Estado de Querétaro, y Municipio de Tolimán.....	9
Mapa 3 Microlocalización Tolimán (Municipio-comunidad).....	9
Mapa 4 Toma Satelital de San Antonio de la Cal- Bernal.....	10
Mapa 5 Zona Sagrada Otomí.....	11

### **Índice de Tablas**

Tabla 1 Objetivos.....	12
Tabla 2 Plan de Trabajo.....	14
Tabla 3 15 Recetas más representativas.....	48-52

## Índice

	<b>Página</b>
<b>Índice de Imágenes, e ilustraciones.....</b>	<b>2</b>
<b>Memoria.....</b>	<b>4</b>
<b>1.-Introducción.....</b>	<b>5</b>
<b>2.-Justificación.....</b>	<b>6</b>
<b>3.-Antecedentes de la Investigación.....</b>	<b>7</b>
<b>4.-Objetivos.....</b>	<b>12</b>
<b>5.-Metodología, Método y Plan de Trabajo.....</b>	<b>13</b>
<b>6.-Revisión Bibliográfica.....</b>	<b>14</b>
<b>Capítulo 1.- Crisis Agroalimentaria y sus Impactos Locales.....</b>	<b>14</b>
<b>Capítulo 2.-Ecofeminismo, Etnoecología, Diálogo de saberes y Agroecología.....</b>	<b>24</b>
<b>7.-Desarrollo.....</b>	<b>35</b>
<b>8.-Conclusiones.....</b>	<b>53</b>
<b>9.-Otras Reflexiones (Futuras líneas de investigación, Trabajo y Aportaciones) .....</b>	<b>56</b>
<b>10.- Bibliografía.....</b>	<b>57</b>
<b>11.- Anexos.....</b>	<b>61</b>

## **Memoria:**

Antes que nada, quiero agradecer por la existencia del Master, y la oportunidad que me fue dada al cursarlo; ha sido una experiencia extraordinaria, enriquecedora en todos los sentidos. Me ha permitido fortalecer y complementar mi aprendizaje, profundizando en el estudio de la agroecología y sus dimensiones, conceptos, movimientos, prácticas y técnicas.

Ha sido un viaje sumamente interesante. Desde el lugar medieval al que te transporta Baeza, como a ese pasado que se vive simultáneamente en el presente, hasta la diversidad cultural que había en nuestro grupo.

Con cada profesor, módulo y temática se fue regando esa semilla del pensamiento agroecológico en mí; observo esa transición agroecológica en la forma de apreciar la realidad, de una manera más abstracta.

Es interesante darse cuenta, cómo influye el sujeto en el ambiente, y el ambiente en el sujeto, es una experiencia de cocreación. Así fue el proceso del Master para mí; un espacio de cocreación colectiva; donde se aprende más por la interculturalidad e interdisciplina de los presentes, y por la diversidad de concepciones ontológicas. Las mentes, después de ahí salen transformadas, nunca vuelven a ser las mismas. La interacción, y el compartir transforman la materia desde su sentido más sublime, desde la palabra y el pensamiento que fluye del corazón.

Gracias Por tanto, y por todo, fue magnífico haberlos conocido y pasar buenos momentos juntos. Gracias a todos mis grandes Maestros de Vida, a mis nuevos amigos y hermanos que generé por el mundo agroecológico, a toda la gente bella que colaboró durante nuestra estancia por allá en Baeza, y nos hizo una estadía más plena, a mis queridos residentes que fueron mi equipo y mi fuerza para lograr llegar hasta el final, los adoro.

Me llevo buenos ratos, sonrisas, saberes, sentires, pensares, diálogos, canciones, aprendizajes y contrastes; además de momentos imborrables, que viven ya en mi mente y corazón.

Gracias!!!

Y por supuesto que Gracias a mi Querido Tutor El Dr. Jaime Morales Hernández por su dedicación, tiempo, paciencia, y apoyo. Admiro el amor con que trasmite su conocimiento.

## 1.-Introducción

Esta investigación, primeramente se basa en la recopilación de los antecedentes de la crisis alimentaria y sus impactos locales, posteriormente en el diálogo de saberes con culturas vivas, y el conocimiento de sus formas de vida la etnoecología (korpus-cosmos y praxis) del grupo de 11 mujeres indígenas de origen Hñähñú (Otomí-Chichimeca) de la comunidad de San Antonio de la Cal, del municipio de Tolimán, Querétaro, México, y posterior análisis y sistematización de la información, así como la generación de conclusiones integradoras, y alternativas a través de la agroecología.

El grupo está constituido en una Asociación Civil llamada “Mujeres Impulsando a San Antonio”; tienen 5 años trabajando en el rescate de platillos tradicionales; con las recetas más representativas del semidesierto Queretano, provenientes de generaciones atrás.

La racionalidad del Grupo es campesina agroecológica ecofeminista; ya que siembran en sus huertos y milpas, y recolectan y transforman los ingredientes en comidas; son un grupo de mujeres que se apoyan y crecen juntas, que se han empoderando trabajando en equipo, y ellas son las responsables de gran parte del rescate de la biodiversidad en la comunidad; ya que han vuelto a dar uso a esos ingredientes tradicionales, sembrándolos y dándolos a conocer a las nuevas generaciones, haciéndolos vigentes para ellas.

Mi investigación tiene como objetivos Generales:

- 1.-Analizar el origen de la Crisis agroalimentaria y los impactos a nivel local, y en la soberanía alimentaria regional.
- 2.-Conocer la importancia de la mujer en la resiliencia indígena y en la soberanía alimentaria local, a través de la cocina tradicional en la comunidad de San Antonio de la Cal, Tolimán Querétaro, el caso de 11 mujeres indígenas Hñähñú (otomí-chichimecas).

La metodología que utilicé, conlleva métodos mixtos, principalmente cualitativos; con trabajo de gabinete, y trabajo de campo. Realicé visitas intermitentes a la comunidad para hacer una observación más amplia y consciente del sujeto-objeto de estudio, así como del momento histórico; y de los elementos que lo conforman; a través del diálogo de saberes, conversaciones, y entrevistas semi-estructuradas, así como talleres colectivos; tomando como base principal la investigación-acción-participativa (IAP).

Estructuré la revisión bibliográfica en dos capítulos; para abordar las diversas temáticas:

- Capítulo 1 Crisis Agroalimentaria y sus impactos locales.
- Capítulo 2 Ecofeminismo, saberes-etnoecología y agroecología.



**Imagen 1 Comida tradicional preparada por las mujeres del grupo.**



**Imagen 2 Integrantes del Grupo, en el huerto principal, donde siembran y se juntan a cocinar.**



## **2.-Justificación del tema**

La importancia de mi tema, reside en el análisis de la crisis alimentaria y la determinación de los impactos locales, así como la influencia que esto ejerce en la pérdida de soberanía alimentaria en México, en contraste con las alternativas autogestivas de algunas comunidades de pueblos originarios, (como es el caso del grupo de Mujeres Impulsando a San Antonio); ya que poseen conocimientos y saberes que les permiten deconstruir esta clase de dificultades, a través de su etnoecología, ya que lo llevan como una forma de vida; logrando ser resilientes en gran medida. Visibilizando la influencia que tiene esto en el tejido social, y la cohesión y gestión territorial.

Mi investigación, busca resaltar el papel de la mujer como recopilador de la memoria biocultural de las familias y los territorios; por la transmisión de saberes transgeneracionalmente, así como: la importancia de la mujer en la biodiversidad de los agroecosistemas, la identidad regional, la cohesión territorial, y la soberanía alimentaria y de salud.

Es una invitación al rescate biocultural de los platillos y comidas tradicionales del semidesierto queretano, aunado al rescate e inclusión de variedades autóctonas que se recolectan y que se producen, así como de los saberes ancestrales. Brindando con ello un vistazo a las nuevas generaciones, sobre sus orígenes, fortaleciendo con ello su identidad territorial, conociendo y degustando las recetas tradicionales más emblemáticas del semidesierto y del municipio de Tolimán, aumentando con ello el sentido de pertenencia, la cohesión y la gestión del mismo.

Compartir la comida es un punto de encuentro que fortalece las relaciones sociales, y el tejido social. Por eso no hay un mejor cohesionador que el alimento compartido.

La vigente crisis sanitaria conlleva a repensar por completo el sistema agroalimentario mundial, debido a las restricciones impuestas por el Covid-19 en la importación y exportación de productos alimenticios; lo que deja más expuesta la necesidad de volver a una autonomía local, cortar el nivel de dependencia del exterior, irle poniendo freno por la vulnerabilidad que ello implica el desabastecimiento, el hambre posible y la malnutrición. A partir de la pandemia se hace aún más clara la necesidad de la producción y el consumo local, y la importancia de recuperar la soberanía alimentaria.

### **3.-Antecedentes de investigación**

El grupo está conformado por 11 mujeres indígenas de origen Hñähñú (Otomí) de la comunidad de San Antonio de la Cal, Tolimán, Querétaro, México.

Son un grupo de Mujeres constituidas en una Asociación Civil llamada “Mujeres Impulsando a San Antonio”. Las representantes son: Esther Morán Velázquez y Juana González Enríquez; tienen 5 años trabajando en el rescate de platillos tradicionales; recuperando la cocina tradicional del semidesierto Queretano, con las recetas más representativas del lugar, provenientes de generaciones atrás. Mediante la gestión y diálogo de saberes. Trabajando en la regeneración de la memoria biocultural de la región.

Para ello se dieron a la tarea de rescatar los ingredientes faunísticos de la región sembrándolos en sus huertos agroecológicos, recolectándolos, y transformándolos en comidas, salsas, dulces y conservas que venden directamente al comensal, y algunos los empaquetan y venden en zonas cercanas.

La comunidad queda inmersa, en el valle sagrado otomí-chichimeca, en el corazón de México, de ahí deriva su importancia y trascendencia. Tolimán posee una enorme herencia biocultural, dentro de su territorio se encuentra localizada la comunidad de San Antonio de la Cal y a su lado la Peña de Bernal, sitio sagrado de este pueblo originario, establecido a sus faldas desde tiempos prehispánicos.

Los pobladores recolectaban, cazaban y cultivaban; tenían diversos rituales con los elementos y la naturaleza; que aún conservan, y lo expresan en su cosmovisión aplicándolo a cada aspecto de su vida: saberes, rituales, fiestas patronales, alimentación, organización, agricultura, recolección y comunicación- convivencia.

El grupo ha venido trabajando en el rescate de platillos tradicionales, gestionando la herencia y memoria biocultural de los ancestros. Dentro de la labor, se encuentra la gestión cultural, el empoderamiento de la mujer y la lucha contra la violencia.

La localidad de San Antonio de la Cal está situada en el Municipio de Tolimán (en el Estado de Querétaro Arteaga). Tiene una población de 2500 habitantes. San Antonio de la Cal está a 1940 metros de altitud.

En la localidad hay 1205 hombres y 1295 mujeres. La relación mujeres/hombres es de 1,075. La fecundidad de la población femenina es de 2.99 hijos por mujer. El porcentaje de analfabetismo entre los adultos es del 6,72% (4,07% en los hombres y 9,19% en las mujeres) y el grado de escolaridad es de 6.75 (6.98 en hombres y 6.54 en mujeres).

En San Antonio de la Cal el 1,88% de los adultos habla alguna lengua indígena. En la localidad se encuentran 452 viviendas, de las cuales el 0,32% disponen de una computadora.

Tolimán fue fundado durante el siglo XVI con el nombre de San Pedro Tolimán.

Geográficamente San Antonio de la Cal se encuentra a 1950 m.s.n.m.m., en las coordenadas geográficas: 20°46'02.20" N; 99°56'14.39" O, en el centro de México, inmerso en el semidesierto Queretano; en la región central del Estado de Querétaro, y en el suroeste del municipio de Tolimán. Se encuentra aproximadamente a 50 km de la capital del Estado. Se llega por carretera pavimentada de carril y medio.

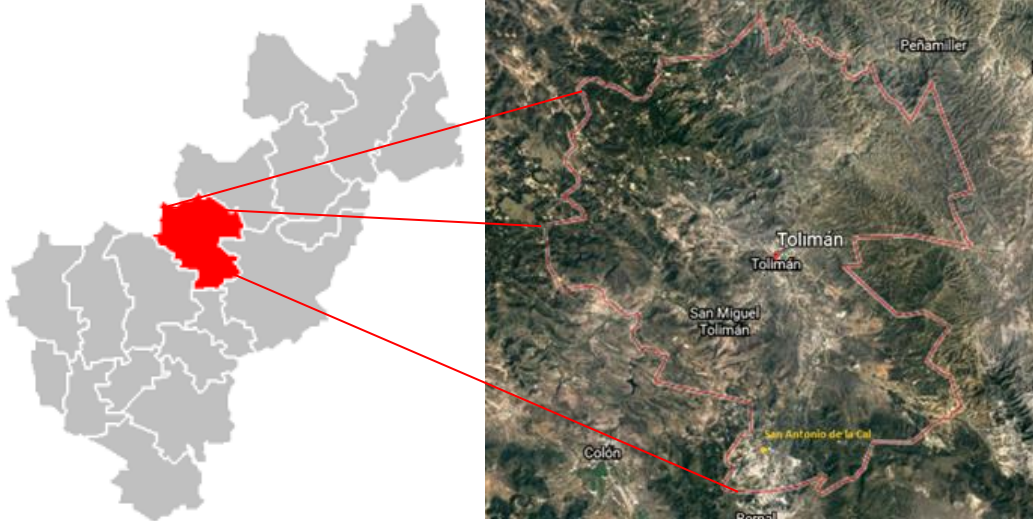
### Mapa 1 Macro Localización

(País: México, en color naranja se observa el Estado de Querétaro).



## Mapa 2

Es el estado de Querétaro, y el municipio de Tolimán se muestra en color rojo



## Mapa 3 Microlocalización

Municipio de Tolimán comunidad- San Antonio de la Cal (delimitación de la comunidad)



#### Mapa 4 Toma Satelital de la cercanía de San Antonio de la Cal con la Peña de Bernal



#### **Antecedentes:**

Durante la época prehispánica y hasta el siglo XVIII, grupos de recolectores cazadores nómadas y semi nómadas habitaron el semidesierto de Querétaro y la Sierra Gorda, conviviendo y enfrentando frecuentemente a las sociedades de agricultores y mineros vecinos, primero mesoamericanos y más tarde otomíes y españoles. Su economía representaba las limitaciones impuestas por la aridez del ambiente, razón por la cual dependían para su sustento de la recolección y la caza, pero también practicaban el cultivo, tenían ceremonias de siembra y cosecha, así como otros rasgos de alta cultura mesoamericana.

Así, la presencia otomí en estas áreas estuvo marcada por las movilizaciones y la expansión del poder de otros grupos, como los mexicas y toltecas, con los cuales tejieron alianzas para extender su dominio sobre estos territorios. Los otomíes ocupaban parte de los actuales estados de Hidalgo y México. (INAH, 2020)

#### **Fundación de la comunidad**

San Antonio de la Cal se fundó oficialmente en el año de 1685, aunque existen documentos que reportan que había pobladores en el sitio anteriores a dicha fecha. Esto es lógico considerando que Tolimán (ahora municipio), se fundó en 1532 y que uno de los sitios considerados sagrados hasta el día de hoy, es la Peña de Bernal.

Se caracteriza por presentar las condiciones de mayor aridez de toda la entidad. En la región, existe un gran número de aspectos culturales; están definidos por la cultura otomí mezclada por reductos de una herencia de pueblos nómadas, seminómadas o sedentarios que ocuparon este territorio.

Entre los cazadores recolectores (pames, samúes, jonaces y ximpeces) y los sedentarios agrícolas (otomíes) estaba presente esta similitud de comportamiento, más importante que sus diferencias culturales.

Aun cuando la Colonia modificó la ideología y las ceremonias religiosas, los otomíes en Tolimán presentaban rasgos de persistencia y de continuidad religiosa, cultural y territorial.

La política de sujeción a los mal llamados “indios” no debilitó por completo la religión indígena, sino la transformó, causando un sincretismo religioso, y posteriormente una apropiación al mismo.

Los pueblos originarios: otomí y pame, fueron bautizados y evangelizados por los frailes franciscanos quienes trabajaron permanentemente, primero en la sustitución de los símbolos religiosos y después en la consolidación de las ideas.

Dentro de este proceso de sustitución ideológica, la mente indígena encontró respuestas de adaptación y refuncionalización de su vida religiosa. Por la necesidad de mantener el contacto con sus espacios sagrados, los otomíes transformaron el culto católico en formas variadas, por la necesidad ideológica de darle continuidad a su cosmovisión.

Es importante mencionar que el indígena ha mantenido una relación armoniosa entre la naturaleza, sus conocimientos, sus habilidades y su trabajo, todo en función de una necesidad ineludible, la de obtener el sustento. Esta relación con la naturaleza no es puramente material, ya que es imposible separar el conocimiento de la tierra y del mundo del orden religioso.

Así, la continuidad del pensamiento religioso de los otomíes sobre los cerros, las cuevas, los ríos, las acequias, los manantiales, los pozos y las capillas se debe a la pertinencia de estos espacios en su cultura, lo que explica el conjunto de rituales que se llevan a cabo en ellos, sean naturales o contruidos por el hombre, los cuales trascienden el mundo profano y cotidiano. (INAH, 2020)

El culto anual que les rinden asegura su sacralidad, convirtiéndolos en sitios sagrados. En este sentido, entre los otomíes de Tolimán hay varios espacios con significación sagrada.

Su entorno cultural está presidido por el triángulo simbólico que forman la Peña de Bernal y los cerros del Zamorano y el Frontón. Todos los años, los otomí-chichimecas se congregan para ir en peregrinación a estas elevaciones sagradas llevando cruces milagrosas, a fin de impetrar la lluvia y la protección divina, venerar a sus antepasados y exaltar la identidad y continuidad de su comunidad.

**Mapa 5 Zona Sagrada Otomí (Cerro del Zamorano, peña de Bernal y Cerro del Frontón) Peregrinaje** (Castillo, 2004)



Otros puntos sagrados son el río Tolimán y el arroyo San Pablo (que inicia en San Antonio de la Cal), con sus arroyos y acequias, con los manantiales y pozos, son sitios relacionados con su fe en la divinidad, ligados con la historia local y con su manera de explicar el universo y la naturaleza.

Además se cuenta con capillas familiares y mortuorias ligadas con la organización social y religiosa de la comunidad, sistema de parentesco y culto a la muerte.

### **San Antonio de la Cal:**

La comunidad de San Antonio de la Cal se divide en barrios conformados por familias extensas que se identifican por la devoción hacia un santo o una virgen y que son resguardados en capillas barriales, entre ellas tenemos las siguientes: Obrajero, Cazuelero, La Cuesta Organal, Bóvedas Sabilar, Don Cencio, Centro, Zapatero, Cerrito, Garambullo, Agua Zarca, Puerto, Boxasni, Mixto, La Palma, Las Pitayas, El Salitre, El Rico, Los González, El Aguacate, La Joya.

A pesar de la presión occidental moderna, hay habitantes que se sienten orgullosos de su herencia indígena hñähñu y, a lo largo de todo el año, dan lugar a una serie de festividades comunitarias centradas en el agua –un elemento sumamente escaso debido al clima de la región– y que exaltan la capacidad de resistencia del pueblo otomí-chichimeca.(INAH, 2020).

En San Antonio de la Cal las celebraciones comunales y familiares son una parte trascendente de las expresiones culturales-religiosas, de las cuales se presentan: Semana Santa; San Antonio Abad el 13 de junio; Patrono de San Miguel Arcángel el 27, 28 y 29 de septiembre; El Santísimo en el mes de octubre, entre otras. Para éstas fiestas se preparan platillos que se comparten y degustan como parte de la cohesión comunitaria.

Es importante mencionar que los conocimientos ancestrales con que cuenta la comunidad han sido utilizados principalmente para la sobrevivencia en una zona árida, que debió incluir el conocimiento del uso de sus recursos naturales con que cuentan: el agua de manantiales, materiales para la construcción, especias, medicinas, recursos ceremoniales, materiales de ornamento, plantas y animales para alimentos (Castillo, 2004).

### **4.-Objetivos**

**Tabla 1.- Objetivos.**

<b>Objetivo General</b>	<b>Objetivos Específicos</b>
1.-Analizar el origen de la Crisis alimentaria y los impactos a nivel local, y en la soberanía alimentaria regional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar una revisión bibliográfica que permita hacer estos abordajes, y bajarlo a un nivel local, determinando así los factores de impactos en los que más ha influido.</li> </ul>
2.-Conocer la importancia de la mujer en la resiliencia indígena y en la soberanía alimentaria local, a través de la cocina tradicional en la comunidad de San Antonio de la Cal, Tolimán Querétaro, el caso de 11 mujeres indígenas Hñähñú	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer su etnoecología (Kosmos-corpus-praxis)</li> <li>• Conocer su forma de organización y diálogo como grupo.</li> <li>• Identificar las especies de flora del semidesierto que constituyen la base de su alimentación, así como sus</li> </ul>

(otomí-chichimecas).	principales recetas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar el papel que juega la agroecología en estos procesos.</li> </ul>
----------------------	---

## 5.-Metodología, material y método/Plan de trabajo

Se llevó a cabo a partir de métodos de investigación mixtos, principalmente cualitativos. En trabajo de gabinete: revisión documental y estadística sobre los temas originarios de la crisis alimentaria y los impactos a nivel local.

En trabajo de campo, a partir del diálogo de saberes, conversaciones personales y colectivas, semi-estructuradas, encuesta, talleres colectivos, recorridos de campo, observación participante, investigación-acción-participativa (IAP) y etnografía.

Inicié la metodología con un trabajo de gabinete, haciendo lecturas y análisis de las temáticas; para adentrarme aún más en los conceptos. Hice investigación de antecedentes de la comunidad, del territorio, y del pueblo otomí chichimeca; así como usos y costumbres para facilitar el proceso de investigación. Posteriormente realicé visitas intermitentes a la Comunidad para hacer una observación más amplia y consciente del sujeto-objeto de estudio, y de los elementos que lo conforman.

El principio del diálogo ha implicado la pluralidad de las creencias y los valores que, más allá de la aceptación de la existencia de otros puntos de vista, se expresa como respeto, reconocimiento de su legitimidad y como interés en comprender sus razones (Argueta, 2011).

Se retomaron elementos propuestos por Ander-Egg (2004) en su enfoque de IAP, a partir del acompañamiento continuo a la región de estudio y la participación en procesos de transformación socioambiental, que contribuyeron a un diálogo sostenido con sujetos sociales clave que orientaron la búsqueda de información y participaron en el análisis del problema planteado.

Otra fuente de inspiración metodológica parte del acompañamiento a procesos de agroecología comunitaria sistematizados en El morral campesino, que tiene los siguientes principios y pasos (Marielle, 2012): a) conocer y revalorar experiencias y memorias campesinas, b) entender los problemas y amenazas, c) construir la utopía, el sueño, el proyecto y el camino.

Se replantearon los enfoques anteriores y se retomó según los tiempos y las limitaciones impuestas por el COVID, en vez de realizar un estudio más amplio de forma comunitaria, me enfoqué en el caso de 11 mujeres Hñähñú (otomí-chichimecas) que trabajan hace 5 años en el rescate de la memoria biocultural a través de recetas de cocina tradicional del semidesierto Queretano.

El énfasis de la metodología, y los instrumentos aplicados se orientaron a procesos de construcción colectiva del conocimiento con el grupo de mujeres y con un par de ancianos del mismo sitio; de la comunidad de San Antonio de la Cal, Tolimán, Querétaro,

Realicé diversas reuniones con talleres participativos con el grupo de 11 mujeres que conforman el grupo “Mujeres impulsando San Antonio”; para conocer más acerca de su forma de vida y de trabajo, en equipo hice tres reuniones e individualmente una.



Posteriormente me acerque al comisariado ejidal; para organizar reuniones con la gente mayor de la comunidad, y poder hacer un recorrido histórico alimentario.

Hicimos una reunión, donde dibujamos Diagramas de flujo, Para hacer esta regeneración de la memoria cultural, a través de diálogos e investigación acción participativa, conociendo con ello su forma de vida, de producción, de consumo, de trabajo, así como enlistando los patrones de consumo, las especies de flora más utilizadas en su cocina Tradicional, sus dialécticas y canales de distribución. Además de la forma en que han conformado su grupo, y se han empoderado en el proceso agroecológico y productivo en sus huertos. Y La recopilación las recetas ancestrales más representativas del lugar, y las han hecho vigentes para las nuevas generaciones, y los visitantes de la comunidad, el impacto que ha tenido, y como contribuye ello a la soberanía alimentaria.

**Tabla 2.-Plan De Trabajo**

	<b>Mayo-Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Septiembre</b>
<b>Trabajo de Gabinete</b>	X			
<b>Investigación de Antecedentes de la comunidad</b>	X			
<b>Preparación de entrevista.</b>	X	X		
<b>Sensibilización y primeros diálogos con el grupo</b>		X		
<b>Visitas Grupales</b>			X	
<b>Visitas Individuales</b>			X	X
<b>Reunión con ancianos de la Comunidad</b>				X

## **6.-Revisión Bibliográfica.**

### **Capítulo 1-- Crisis Agroalimentaria y sus impactos locales.**

En este capítulo abordaré las causas principales de la crisis alimentaria, y su escritura y reflexión, están fuertemente influenciada por la autora Blanca Rubio, Kostas Vergopolus y Antonio Gutiérrez, que para mí son los principales exponentes del tema; y lo definen con mayor precisión.

La globalización ha impactado enormemente en los mercados locales; y aún más en los pueblos originarios. En México hemos pasado por diversas etapas y al tener de vecino a Estados Unidos el estrago ha sido mayor; para ahondar en el proceso presentare lo siguiente:

#### **ANTECEDENTES/Causas Raíz**

1910-Revolución Mexicana

1915-Primera Ley Agraria que da inicio a la Reforma Agraria. Se reconocen tres tipos de tenencia de Tierra: ejidal, comunal, y pequeña propiedad.

- 1914 Primera Guerra Mundial

1917-Ultima Constitución Mexicana

- 1918 Keynes Inequidades Capitalistas
- 1917 Revolución Rusa
- 1929 Crisis o la gran depresión, debido al Crac de la bolsa de Nueva York, Estados Unidos toca fondo en 1932 con un 25% de desempleo.
- 1933 Guerra Civil en España y Alemania.

1933 New Deal- Roosevelt, comprende un gran número de medidas en favor de la moneda y del sistema bancario en general( sustitución del oro por el dólar), de la agricultura, de la industria y de la lucha contra el desempleo.

Aumenta el proceso de industrialización en Estados Unidos, Surgen los sindicatos. El estado se inserta fuertemente en la economía, inicia la percepción de un estado de Bienestar.

- 1939 Segunda Guerra Mundial

1944-1973 Sistema Bretton Woods (Sistema de Crédito internacional), para incrementar la producción, ganancias y mejorar los salarios. Keynes ayuda a la creación del Sistema Monetario Internacional.

1945-1947 Fordismo, conocido como estado de bienestar, surge como producto de una crisis de la modernidad, es un régimen de acumulación, modo de producción y orden social. Emerge y se desarrolla ligado a la supremacía de Estados Unidos; tanto militar, económica como culturalmente, es conocido como el Siglo Americano. Caracterizado por el protagonismo del estado; cambia a un estado de seguridad, intervencionista; tomando este el papel de benefactor- controlador.

- El campesino tiene un papel protagonista
- Empiezan a Generarse Modelos de Crecimiento diferentes, y alternativos a nivel mundial como: El sudeste asiático, el latinoamericano, el de Alemania, el de Japón y los estados tigre.
- Se genera mucho dinero líquido, ya no se coloca en empresas, sino en préstamos para otros países.

## **EN LATINOAMÉRICA**

**1.-Modelo Patrón Primario Exportador, es la forma en que se insertó en Latinoamérica en la economía internacional.**

- De 1940-1960 Se convierte en la proveedora de materias primas para exportación.

El patrón de acumulación de capital de la región se configuro como dependiente, en la medida en que su dinámica estaba impulsada por las exigencias de acumulación de las economías metropolitanas, y no por las necesidades propias del mercado interno de las economías latinoamericanas.

En la década de 1950, la CEPAL planteó críticas a los riesgos que generaba esta estructura productiva. Uno de los cuestionamientos fue el deterioro permanente de los términos de intercambio, pero en la última década este señalamiento no se ha cumplido.

El Campesino es el abastecedor de Materia Prima, inicia la agricultura por contrato como Forma de dominio, convirtiéndose en un productor asalariado; inicio de la pérdida de autonomía en su propio proceso productivo, haciéndose dependiente de la tecnología,

semillas e insumos que pedía usar la industria. Se da una migración a las ciudades sin precedentes, se cree que en toda Latinoamérica migraron alrededor de 40 millones de campesinos.

- De 1960-1980 Agroindustria Transnacional.

Se dio el impulso a una nueva estructura productiva, por la agroindustria transnacional, sustentada en una nueva base tecnológica; centrada en: el tractor, las maquinas cosechadoras, los insumos y fertilizantes químicos; trajo consigo que la producción creciera, debido al incremento de los rendimientos y productividad del trabajo, más que al crecimiento de la superficie cosechada.

En México en la década de 1960 y 1970 registró un incremento de 3.13% en la tasa anual de productividad.

Todo esto trajo consigo el ascenso a una fase intensiva de producción, que dio como resultado el dominio directo de la agroindustria sobre la producción agropecuaria. Por tanto “la agricultura ha servido de sostén de la industria, al constituir una fuente esencial de divisas para la importación de medios de producción, a través de la exportación de materias primas tradicionales: el algodón, henequén, café, azúcar y tabaco”(Rubio,2012).

Posteriormente al declinar los cultivos de exportación, y con ellos la agroindustria tradicional, emergió en el continente una nueva agroindustria, comandada por empresas foráneas provenientes de Estados Unidos, que invirtieron y se asentaron en la región; y se orientaron a la producción de lácteos, cereales para desayuno, carnes frías y embutidos, raciones para animales, aceites y grasas, colorantes y saborizantes artificiales, conservas de fruta, hortalizas, café soluble y chocolates. Esto fue determinante en muchos aspectos, tanto a nivel nutricional en la población local, como en la redirección de la producción de ciertos cultivos y la pérdida de otros en el campo; por esta razón la producción de sorgo y soya creció exponencialmente en el continente.

Asimismo se constata la existencia de crecientes movimientos de resistencia a un modelo que prioriza la obtención de la renta por encima de sus efectos en la naturaleza y de los derechos de la población afectada, en particular de los pueblos indígenas. Si bien se reconocen los cambios que implementan los gobiernos progresistas en la región se resalta la continuidad de la apuesta extractivista.

- **1974** La crisis del postfordismo ó La globalización capitalista, genera un régimen de acumulación flexible, las economías dejan de crecer, se da la primera crisis del capitalismo; también conocida como la segunda crisis de la modernidad.

**De los 80's al 2009 se da la globalización neoliberal.**

Los ejes fundamentales del Neoliberalismo en México son: La desregulación estatal, la reducción del nivel salarial, el aperturismo externo y liberación de los flujos externos de mercancías y capitales. Las Políticas neoliberales deberían de estar dirigidas a resolver esta clase de problemas.

**2.-Modelo de Sustitución de Importaciones 1982.**

La Industrialización sustituye a las importaciones.

Se genera industrialización sobre bienes de consumo; se aumentan los procesos de urbanización, se incrementa la migración campo- ciudad, bajo la rectoría del estado.

Las funciones que tuvo el campo en la industrialización son: mano de obra barata, materias primas baratas, alimento barato, salario bajo; con una tendencia a la caída de la tasa de ganancia. El dinero que ingresa al país, es producto de importaciones (divisas).

Se encontraba sustentado en un régimen de acumulación articulado.

“En el capitalismo la agricultura es una rama subordinada a la industria, la domina a la vez que profundiza su atraso”. (Rubio,2012) La forma de dominio es a partir de dos vínculos: la vinculación de la agricultura con la industria para aporte de alimentos para el establecimiento de salarios, el aporte de divisas y la fuerza de trabajo; y el otro vínculo referido al dominio de aquellas industrias que utilizan bienes agropecuarios como materias primas para su transformación o distribución: agroindustrias, industrias alimentarias distribuidoras y comercializadoras.

Que le falló a Latinoamérica en este proceso: la desarticulación industrial, la dependencia tecnológica, su perfil exportador poco diversificado, y políticas justas, sin embargo las políticas neoliberales nunca estuvieron dirigidas a resolver los problemas locales.

### **Deterioro de los Términos de intercambio (DIT)**

La Materia prima con el tiempo disminuye o se deteriora; mientras que la maquinaria y la tecnología aumentan o generan plus valor. En otras palabras cada vez lo que produce el campesino vale menos, y adquiere la tecnología más cara. Empieza a haber un estancamiento en la producción.

Se busca generar una economía de manufacturas en el contexto global; con nuevas medidas.

Se pretenden restaurar las ganancias, a través de un sector salarial, se pone un tope salarial, cae en un 70% en 1982 como forma de control. Y así también se va favoreciendo un incremento en el grado de monopolio al darle mayor apoyo a la industria, se favorece a su vez la apertura externa, aumentando la competencia; todo esto mediante mayor autoritarismo político.

La industrialización abre la puerta al Neoliberalismo en México hacia el Patrón Secundario Exportador; donde se busca generar una economía de manufacturas en el contexto global.

### **3.- Patrón Secundario Exportador/fase agroexportadora Neoliberal**

Medidas tomadas: Restaurar la ganancia a través del sector salarial (se pone un tope salarial, cae en un 70%). Se favorece el incremento de un grado de monopolio, al dar más apoyo a la industria. Se favorece la apertura externa, aumenta la competencia; todo mediante mayor autoritarismo político.

Durante los años 90 la agricultura latinoamericana ingresa en esta fase; la cual se sustenta en dos procesos principales: el dominio de la agroindustria multinacional que produce alimentos elaborados para el mercado interno, y el dominio de la agroindustria exportadora. La agroindustria multinacional productora de alimentos para el mercado nacional, impulsa una forma de subordinación sobre los productores rurales; que consiste en imponer precios bajos a los bienes que utiliza como insumos, sin que exista ningún tipo de apoyo o subsidio que compense al productor. Esta forma de explotación excluyente lleva a la quiebra a los agricultores, y provoca el declive de la producción de alimentos básicos en México y Latinoamérica. Se trata de una forma de subordinación que en vez de reproducir a los

explotados los excluye. Por otro lado la agroindustria multinacional exportadora impulsa cultivos muy rentables, pero solamente para un reducido grupo de grandes empresarios; productores de frutas, flores, hortalizas para la exportación, basados en la utilización de elevada tecnología, y una fuerte concentración de capital. El carácter Selectivo de dicha agroindustria impide que el grueso de los productores acceda a este tipo de cultivos.

### **La Crisis e Impulsores Actuales**

La fase agroexportadora neoliberal, tiene como esencia la exclusión rural, y va generando un enorme descontento social. Junto con esa fase surgió un nuevo ciclo de movimiento campesino latinoamericano, que pugna por la inclusión. Aunado a la entrada en Vigor de los tratados de Libre comercio con diversos países, siendo el que más afecto a México, el TLCAN (Tratado de Libre Comercio de América del Norte) Firmado con Estados Unidos y Canadá el primero de enero de 1994; que aunque su objetivo era formar una zona de libre comercio, estableciendo reglas claras para el intercambio comercial, las inversiones, y el flujo del trabajo, México no tenía forma de competir con los costes de producción y las tecnologías empleadas en ambos países, resultando en un amplio fracaso; con una afección directa: a sus productores, campesinos e indígenas.

Esta estrategia productiva constituía un mecanismo de competencia por la hegemonía con sus rivales europeos y asiáticos, a la vez que un instrumento de dominio sobre los países subdesarrollados. “El resultado de dicha estrategia agroalimentaria para los países dependientes, consistió en la imposición de una forma de explotación por despojo, en la cual los pequeños y medianos productores de dichos países enfrentaron la importación artificialmente abaratada de bienes básicos provenientes de los países desarrollados, con lo cual sus productos fueron pagados no sólo por debajo de su valor sino de su costo de producción”.(Rubio,2011) Ello significó que fueron despojados de los ingresos indispensables para reiniciar un nuevo ciclo productivo, toda vez que, al contrario de lo que ocurrió a los productores norteamericanos, ellos no recibieron los subsidios necesarios para compensar la caída de los precios. Cabe resaltar que los Tratados de Libre Comercio constituyeron una de las piezas fundamentales en la estrategia de dominio del orden agroalimentario global, pues fueron el mecanismo central para permitir la entrada sin arancel de los productos abaratados sin los cuales no hubiera sido posible inundar las economías dependientes de los bienes básicos extranjeros. La consecuencia fundamental de la explotación por despojo fue la devastación de las agriculturas nativas y la desestructuración de las unidades campesinas, así como de las pequeñas y medianas empresas agropecuarias orientadas al mercado interno. “Con ello se agudizó la dependencia alimentaria, al tiempo que se profundizó la pobreza rural, mientras la migración cobró una dimensión insospechada al convertirse en la válvula de escape de los campesinos empobrecidos, quienes se convirtieron en aportadores de remesas, alcanzando con ello la segunda fuente de divisas en América Latina.”(Vergopoulus, 2017)

### **(2000-2007) El declive de las condiciones del orden agroalimentario global**

Las condiciones que permitieron el desenvolvimiento del orden agroalimentario global empezaron a fracturarse en el 2000. La crisis de hegemonía de Estados Unidos, inicia con la derrota en la guerra de Irak, trayendo consigo la pérdida del control sobre los precios del petróleo por dicha potencia.

El aumento en los precios del petróleo arrastró en espiral a los de las materias primas, tanto minerales como agropecuarias. Asimismo, el proceso motivó a las grandes potencias a impulsar el uso de los agrocombustibles como un sustituto del hidrocarburo, con lo cual granos básicos como el maíz, oleaginosas como la soya, colza etc., y la caña de azúcar.

Estos procesos modificaron radicalmente el antiguo escenario mundial, pues encarecieron los bienes agropecuarios y generaron la disminución de las existencias mundiales, con lo cual la estrategia de fijar precios por debajo del costo al interior de los países desarrollados, así como de inundar a los países dependientes con bienes desvalorizados, dejó de tener sentido. Así las bases que habían permitido una forma de dominio de los países desarrollados sobre los subdesarrollados, sustentada en la desvalorización de los alimentos, se resquebrajaron en menos de cinco años.

La crisis de hegemonía de Estados Unidos, y la crisis del modelo energético basado en el petróleo, daban paso así a la crisis del orden agroalimentario global y con ello al agotamiento de una forma de subordinación sostenida en la explotación por despojo de los pequeños productores. Cabe mencionar que los factores que generaron el declive del orden agroalimentario global son de carácter estructural, por lo que dicho orden mundial ya no tiene retorno. En cambio, “se prevé que el alza de precios de los alimentos perdurará varios años, tiempo en el que se consolidará el orden agroalimentario que sustituye al anterior.” (Gutiérrez, 1992).

### **La crisis alimentaria mundial**

Los factores causales del declive del orden agroalimentario global, provocaron el alza gradual de los precios de los alimentos a partir básicamente de 2006; constituyeron el referente principal para que emergiera la crisis. El factor fundamental que realmente detonó la crisis alimentaria proviene del sector financiero-especulativo. Ante la crisis financiera inmobiliaria ocurrida en Estados Unidos en agosto de 2007, grandes fondos de inversión especulativa trasladaron millones de dólares a controlar los productos agrícolas en el mercado internacional, con las llamadas commodities. En estos mercados los inversionistas no compran o venden un commodity tangible, como el arroz o el trigo, sino que apuestan a las variaciones de precios a través de los llamados precios a futuro para obtener ganancias especulativas. Esto quiere decir que los grandes capitales financieros aprovecharon el alza estructural de los precios de los alimentos que se habían elevado por los factores señalados, para ubicar a estos productos como escasos y susceptibles de especulación.

“Se generó entonces un fuerte flujo de capitales hacia los mercados alimentarios. Como un ejemplo de lo anterior, a partir de abril de 2007 el volumen de capitales invertidos en los mercados agrícolas se quintuplicó en la Unión Europea y aumentó siete veces en Estados Unidos. Una empresa estima que el monto de dinero especulativo en futuros de commodities (...) fue menor a US\$ 5.000 millones en 2000 y trepó a US\$175.000 millones en 2007, Y así ocurrió el proceso que llamamos “la financiarización” de los mercados cerealeros, mediante el cual la producción y comercialización de los bienes básicos se encuentra ahora fuertemente controlada por los fondos de inversión para beneficio de unos cuantos capitales”.(Rubio,2009)

Actualmente se estima que estos fondos controlan 60% del trigo y altos porcentajes de otros granos básicos. La mayor parte de la cosecha de soya de los próximos años, ya está comprada como “futuro”. Estos alimentos se han convertido en un objeto más de especulación bursátil, cuyo precio se modifica (y aumenta) en función de los jalones especulativos y no en función de los mercados locales o las necesidades de la gente.

La “bursatilización” de los bienes básicos en el ámbito mundial disparó los precios de los cereales a un nivel sin precedente en la historia del capitalismo mundial; y así la crisis alimentaria azotó fuertemente a los países con problemas de déficit alimentario interno.

En Conclusión:

Esta es una crisis que afecta la alimentación, más que la producción, que beneficia fundamentalmente a los países desarrollados y emergentes que cuentan con una producción agropecuaria fuerte y excedentes para la exportación, a la vez que golpea a aquellos países que se sometieron a los tratados de libre comercio y desmantelaron sus agriculturas.

Por tanto, la crisis pone de manifiesto las contradicciones del sistema agroalimentario mundial, caracterizado por una fuerte concentración de la producción y los excedentes en unos cuantos países y la desestructuración alimentaria en los países menos desarrollados.

Así mismo abre a la luz el impacto devastador que tuvieron los acuerdos comerciales sobre los países dependientes, en los cuales se fracturaron los procesos de autosuficiencia alimentaria que existían en la posguerra. Esta debilidad alimentaria de la mayoría de los países es el caldo de cultivo que posibilita lo que llamamos la “financiarización” o bursatilización de la agricultura, la cual no hubiera sido posible si la mayor parte de los países hubiera conservado la autosuficiencia alimentaria. La crisis se sustenta en el principio de que a futuro habrá desabasto y por tanto, los precios presentes se inflan como resultado de la incertidumbre que genera una concentración brutal de la alimentación en el mundo.

#### 2008-Hasta la actualidad

Si en el orden agroalimentario anterior los pequeños agricultores fueron excluidos como depositarios de la alimentación básica en sus países, el nuevo orden agroalimentario perfila la exclusión de amplias masas de la población de la alimentación básica elemental. El orden agroalimentario anterior generó pobreza y migración rural, mientras que este orden genera hambre.

Blanca Rubio en este contexto, define lo siguiente: el orden agroalimentario surgió, se sostenía y sostiene sobre los siguientes pilares de desarrollo:

- 1.- Una nueva división internacional agrícola del trabajo en la cual los países desarrollados se orientan a la producción de bienes básicos destinados a la elaboración de agrocombustibles, con lo cual reducen su rol de exportadores de dichos bienes como alimentos hacia los países dependientes. Los países subdesarrollados que cuentan con buenas condiciones para la producción de los bienes que son insumos para energéticos se insertan como exportadores de dichos bienes en bruto o elaborados hacia los grandes centros.
- 2.- Se fortalece la corriente proteccionista en los países desarrollados y emergentes, que genera barreras a la entrada de alimentos extranjeros, con el fin de proteger la soberanía política y alimentaria.
- 3.- Los bienes básicos impulsados para agrocombustibles se desarrollan con base en el modelo del monocultivo, basado en agresivos paquetes agroquímicos, que atentan contra la diversidad productiva de los campesinos e indígenas y contra el medio ambiente.
- 4.- Tiende a generarse un proceso de acumulación por despojo, en mayor medida en el terreno de los recursos naturales y de la tierra que en el valor de la producción campesina, toda vez que, al volverse rentable la producción, grandes empresas disputan la tierra, el agua y otros recursos de las comunidades y pueblos indígenas y campesinos.
- 5.- El proceso agropecuario sustentado en los monocultivos y el aumento de la rentabilidad en los cultivos tienden a generar un fuerte proceso de concentración de la tierra, por lo que cobra impulso de nuevo el conflicto por la tierra.
- 6.- El capital dominante en esta fase es en gran medida el que imperó en el orden agroalimentario global. Las empresas que constituían la punta de lanza del dominio por despojo, grandes exportadoras de granos y semillas como Cargill, Archer Daniel Midland

Company, etc, se posicionan como aquellas que impulsan la producción de agrocombustibles. En Estados Unidos, ADM produce 40% del etanol del país y Cargill se ha colocado también como una de las 10 primeras productoras de este combustible. Así mismo, se constituye como capital dominante el capital financiero-especulativo que controla las commodities en las bolsas de valores.

7.- Resurge la renta de la tierra debido al alza sostenida de los precios, con lo cual los productores ubicados en las mejores tierras y cercanos a los centros de comercialización de los granos obtienen un remanente sobre la ganancia media en forma de renta diferencial, lo que les permite consolidar sus empresas.

Este ingreso se convierte en un motor fundamental de la recomposición del sector agropecuario mundial. Además, debido a la transformación de los granos en commodities, se genera una renta financiera que se apropia el capital especulativo. Todos estos sobrepuestos de los bienes agropecuarios generan las bases para una transferencia de valor de la industria a la agricultura, frenando con ello el motor del desarrollo capitalista.

8.- A pesar de que los altos precios pueden estimular la producción de los pequeños productores y devolverles el rol de depositarios de la producción alimentaria nacional para el mercado interno, solamente en aquellos países latinoamericanos que impulsen políticas de soberanía alimentaria se desarrollará un proceso de re-integración de los pequeños productores en la economía. Esto sólo será posible con políticas que impulsen la distribución de subsidios a los productores, capacitación, crédito y mercados protegidos. Debido al incremento en los precios del petróleo los insumos para la producción como fertilizantes, combustible, semillas y agroquímicos tienen ahora precios elevados que incrementan los costos, por lo que los productores no pueden insertarse sin apoyo de los gobiernos.

9.- En aquellos países en los cuales impera una política neoliberal, el ascenso de los precios y de los costos someterá a los productores a fuertes procesos de marginalidad, en tanto no exista la voluntad política de apoyar con recursos públicos la producción nacional.

10.- Se genera una tendencia a fortalecer la soberanía y autosuficiencia alimentaria en aquellos países latinoamericanos que abandonan la política neoliberal, como un mecanismo indispensable para insertarse en el concierto mundial.

11.- La importancia estratégica de la producción alimentaria y energética, reposiciona a las organizaciones de productores en el ámbito nacional y mundial, por lo que se observa una tendencia a la recampesinización de los movimientos rurales, que habían tenido una orientación étnica y no clasista en el orden agroalimentario global. (Rubio,2011)

### **Impactos en México:**

La globalización neoliberal sigue impactando localmente, y más con las transnacionales en México. Esto conlleva a: cambios de dieta, pérdida biocultural, tanto de especies de flora y fauna, como de saberes tradicionales, a un extractivismo exacerbado, aumento de la desigualdad social, colonización inclusive del pensamiento, una pérdida de identidad, cambio en los patrones de consumo, desarticulación del campo y del campesino, desestructuración de las industrias nacionales, pérdida de la seguridad y soberanía alimentaria, dependentismo del exterior, pasando de ser productor y autosuficiente a consumidor. Ha perjudicado el ambiente y a la biodiversidad, ha degradado los suelos, hemos perdido gran variedad de nuestras semillas, ha existido una desterritorialización-descampesinización; con un acaparamiento de tierras por agroindustrias exportadoras y monocultivos, y fuerte presión hacia el campesinado a abandonar sus tierras y a migrar a las



ciudades a formar parte de la mano de obra de la industria. Ha dañado fuertemente la economía, subiendo los precios de los productos de la canasta básica, dificultando el acceso a ellos a la gente de escasos recursos, propiciando la desnutrición, enfermedad, y el atraso. Además se han sembrado semillas transgénicas, aumentando el uso de agroquímicos y pesticidas; generado así alimentos con alto contenido tóxico, que dañan la salud de los consumidores y del medio ambiente. En México, a partir de la llegada de esas industrias enfocadas en: la producción de cereales, enlatados, refrescos y embutidos; aumento enormemente la obesidad, diabetes e hipertensión, enfermedades que en décadas atrás tenían muy bajo índice de presentación.

Son necesarias políticas públicas que resuelvan esta problemática, y que reduzcan el aperturismo externo, y velen por la soberanía alimentaria de México, poniendo restricción al uso de agroquímicos, dando prioridad a la producción local, regional y nacional para consumo endógeno, buscando canales cada vez más cortos de distribución, que regeneren la autonomía nacional.

El impacto en México ha sido sumamente amplio, afectando a las comunidades con mayor índice de marginalidad; entre ellos los pueblos indígenas principalmente, provocando esa descampesinización magnificada, obligando al productor, campesino, e indígena a abandonar sus formas de vida, de producción y de sustento hasta ese entonces conocidas y replicadas transgeneracionalmente; desprendiéndolos del ciclo natural que vivían con la tierra en el que anteriormente estaban inmersos; cortando con ello los ciclos que antes mantenían la tierra, el territorio y fortalecían la identidad. Causando con ello migraciones a las ciudades por necesidad, en busca de sustento y retribución económica. conllevando a una transformación laboral extrema; pasando de ser productor o campesino con libertad de decisión y expresión sobre sí mismo, para convertirse en mano de obra barata de alguna industria, sin capacidad de decisión, y con amplio índice de explotación. Permitiendo indirectamente la reproducción y fortalecimiento del sistema capitalista. Al mismo tiempo dejando en abandono sus tierras, y al abandonar sus tierras también existe un abandono de su identidad, e inicia el proceso de desterritorialización que tanto buscan los neoliberales.

Ante toda esta situación, cuando uno conoce alguna experiencia campesina, e indígena que sigue vigente en su territorio, fortaleciendo los símbolos que conforman su identidad, se pregunta por la forma de resiliencia que ha tenido que existir para que los impactos anteriormente mencionados, no les hayan alcanzado; por esta razón al conocer a las 11 mujeres indígenas de la comunidad de San Antonio de la Cal, Toluimán, Querétaro, México. Me pregunte sobre ¿Qué factores las hacían resilientes ante la crisis agroalimentaria?, Y las respuestas principales después de esta investigación, tienen que ver con: el nivel de apropiación identitaria que poseen, la aplicación de sus saberes y conocimientos en la producción, uso, consumo y venta de productos agroecológicos, así como sus formas de vida, cosmovisión, y replicación diaria, en todas las actividades que realizan (Etnoagroecología); enfatizándolo aún más en la cocina tradicional que preparan y en el proceso que iniciaron años atrás con el rescate de recetas ancestrales de la región del semidesierto. Sus producciones biodiversas y agroecológica, les han dado los elementos necesarios para ser resilientes y resistir los impactos locales; y más aún de en esa búsqueda encontrar un motivo impulsor interno para dar a conocer lo que ellas han encontrado como patrimonio biocultural de su pueblo originario Hñähñú Otomí-chichimeca; convirtiéndose en regeneradoras y recopiladoras de la memoria biocultural del patrimonio biocultural local y regional. En esa apropiación reside su fuerza resiliente, que al trabajarse en equipo

empodera a todas las que constituyen el grupo, a sus familias y a su comunidad principalmente.

### **Pandemia y Alternativas**

La vigente crisis sanitaria conlleva a repensar por completo el sistema agroalimentario mundial, debido a las restricciones impuestas por el Covid-19 en la importación y exportación de productos alimenticios; lo que deja más expuesta la necesidad de volver a una autonomía local, cortar el nivel de dependencia del exterior, irle poniendo freno por la vulnerabilidad que ello implica el desabastecimiento, el hambre posible y la malnutrición.

Es necesario retomar las producciones y consumos locales, para constituir circuitos cortos, con garantía y generación de confianza. Urge reconstruir la soberanía alimentaria de los países, recuperando primero las especies y variedades de cultivos locales, regionales y nacionales a través de bancos de semillas. Generar Políticas públicas que apoyen el desarrollo endógeno y apostando por impulsar el mercado nacional en vez del Internacional. Apoyo económico a los pequeños productores, campesinos, e indígenas para retomar sus producciones con estímulos y asistencia técnica agroecológica; contribuyendo con ello a que exista un proceso de recampesinización. Reduciendo al mismo tiempo el número de importaciones, para producirlos localmente.

Apostar por una agricultura ecológica, para llegar así a una soberanía alimentaria, producir para proteger la economía nacional con precios justos. Producir alimentos, primero para alimentar a la población local y nacional. Tener una agricultura campesina sustentable, basada en prácticas agroecológicas. Tener derecho a: consumir alimentos sanos y accesibles, y que cada país y/o pueblo pueda definir sus propias políticas agrarias y alimenticias.

Como menciona Altieri “Las características de la agricultura del futuro serían: Modelos agrícolas independientes del petróleo, agroecosistemas de bajo impacto ambiental, resilientes al cambio climático, agricultura multifuncional (servicios económicos, sociales y ambientales), sistemas alimentarios locales”.(Altieri,1989)

Por otro lado; una de las piezas claves que observo para poder hacer un cambio trascendental en el sistema agroalimentario en mi país, es: retomar la mesa y el comer como acto político y de rebeldía contra el sistema agroalimentario neoliberal presente. El compartir los alimentos es el acto más fuerte en una familia o comunidad, es un cohesionador social, que une a las personas, reconstruye los tejidos bioculturales de nuestra identidad como país, y permite retomar nuestra forma de alimentación tradicional; exaltando sus ingredientes naturales, y el nivel de nutrimentos que proporcionan, impactando positivamente en la salud. Solo así con un consumidor cada vez más consciente lograremos un cambio. En México amamos la comida, tenemos mucha variedad y una sazón inigualable que viene de todo ese acervo biocultural y ese diálogo de saberes que sigue presente. Sí apostamos más por todas esas comidas, y frenamos el consumo de comida chatarra o de industrias transnacionales, y retomamos la responsabilidad en nuestras manos, lograremos un cambio progresivo con los años, hacia una soberanía alimentaria.

### Otras Estrategias.

- Generar un cambio en el Modelo de Desarrollo.
- Que la producción de Alimentos tome un rol estratégico.
- Cierre progresivo de las fronteras, para reducción de importaciones.
- Establecer Políticas públicas Nacionalistas que controlen a las transnacionales.

- Reconstituir la unidad campesina, y retomar al campesino como factor clave en la soberanía alimentaria nacional. Apostar por las organizaciones campesinas para fortalecer el proceso.
- Un programa de recuperación productiva que de sustento a los pequeños productores.
- Generar Reservas Alimentarias Nacionales-
- Asignarle un nuevo rol a la Agricultura en este Modelo emergente.
- El desarrollo rural hoy presenta grandes desafíos, que exigen nuevos planteamientos, con enfoques multisectoriales, que articulen actividades agrarias y no agrarias; pasando a la práctica del enfoque Territorial.

Según Ramos y Gallardo, Haciendo necesario Para América Latina lo siguiente:

- Integrar lo económico y lo político para reducir las fisuras sociales y brechas territoriales.
- Reconstruir el concepto de lo rural, integrando la dinámica de los grupos territoriales, y las relaciones de lo rural con los recursos naturales, y con las áreas urbanas.
- Pasar de las externalidades ambientales, a los mercados de servicios ambientales, de forma que quienes generen las externalidades positivas, obtengan la correspondiente remuneración por ellas, ya sea a través del mercado (mediante turismo rural o de alguna otra actividad) o mediante políticas públicas.
- Superar la perspectiva de la economía agrícola para llegar a la economía territorial, de carácter multisectorial de actividades a desarrollar en el medio rural.
- Trascender de la participación a la cooperación local, permitiendo la posibilidad de desarrollo que se deriva del empoderamiento de la sociedad civil; mediante la implantación de un sistema de asunción de responsabilidades y autogestión.
- Implantar un nuevo ordenamiento territorial, basado en la transformación de competencias y funciones en el ámbito nacional y subnacional.
- Considerar la articulación de las políticas sectoriales y macroeconómicas desde un enfoque territorial.
- La convergencia de las políticas públicas de desarrollo rural y de desarrollo sostenible. Debiéndose articular para cada territorio, las dimensiones: ambiental, económica, política institucional y social.
- Estrechar las relaciones entre las áreas rurales y urbanas; buscando así reducir las disparidades territoriales (Ramos & Gallardo, 2011).

Como menciona Zabala, para alcanzar estos objetivos, es necesario modificar la estructura o arquitectura institucional; de forma en que los territorios dispongan de los cauces, las instituciones y las organizaciones necesarias para abordar el reto del desarrollo rural territorial (Zabala, 2014).

## **Capítulo 2 Ecofeminismo, Saberes-Etnoecología y Agroecología.**

Para mí es sumamente importante pensar en otro mundo posible. El feminismo se ha atrevido junto con el ecologismo en reflexionar en la búsqueda de las raíces de la crisis ecológica; para poder hacerla visible a otros, y permitir su transformación. Este Capítulo

está ampliamente influenciado por Yayo herrero y Emma Siliprandi, unas de las principales exponentes en el tema, y además de que tuve la oportunidad de tener un trato cercano con ellas, al haber sido mis maestras.

#### Ecofeminismo

Se han presenciado la pérdida de las dinámicas Naturales, invisibilizando la codependencia entre la tecnología y la naturaleza, superponiendo la tecnología y haciendo guerra contra la naturaleza y la vida.

El modelo económico neoliberal; fabrica subjetividades con las que actuamos, existe una preconcepción capitalista del dinero que ha creado un concepto de felicidad, bienestar y éxito falso, basado en máscaras identitarias homogenizadas, con un extractivismo exacerbado en el ámbito: sociocultural, ambiental, productivo, alimenticio; donde todo es justificable por generar más dinero. Vivimos la apropiación de las formas de vida con una colonización intrínseca del pensamiento, con una cooptación política, y una desregulación estatal caracterizada por un estado patriarcal.

Este extractivismo nos ha llevado a una crisis eco-social sistémica, debido al metabolismo económico aumentado, con desigualdades en todos los ejes, con un facismo territorial en algunos países; usando más recursos que los que tienen, abriendo fronteras para acopiar los recursos de otros territorios, pero cerrando fronteras para la entrada de las personas que han sido desplazadas de los mismos. Las Elites controlan el modelo económico; se ha puesto en disputa la ciencia y el conocimiento. Existe una guerra contra la vida; por querer acaparar recursos, tierra, y mercados. Con esta crisis civilizatoria la gente se da cuenta que está mal, pero sigue sosteniendo modelos económicos neoliberales, instaurando sus políticas públicas que les favorecen a unos cuantos.

Platón en sus estudios ontológicos, separa el mundo de las cosas y el mundo de las ideas; el primero es caracterizado por el espacio físico, y el segundo definido por la mente, el alma y las emociones. Desde ese tiempo empieza a desarrollarse en Atenas el concepto de ciudadano; se ve a sí mismo como un sujeto político de occidente, desarraigado; no conoce de la relación con la naturaleza, ni del cuidado de los otros, ni de su propia vida, ni de su propio cuerpo. Vive una fantasía de emancipación de los demás, y del todo. Se identifica con la esencia del sujeto patriarcal, legitimando el principio de objetivación mediante la ciencia.

Sigue existiendo el sistema dual ontológico Platoniano hoy en día:

Al mundo de las cosas se le denomina masculino y lo conforman: la cultura, lo público, la ciencia, lo económico, la producción, escenarios representados por el hombre; arquetipo masculino (se supra valora).

Al mundo de las ideas se le denomina femenino y lo conforman: el cuerpo y la naturaleza, lo privado o doméstico, los saberes-tradiciones y folklor, lo no económico, la reproducción, escenario representado por la mujeres; arquetipo femenino (se infravalora).

“Este sistema posee una violencia estructural y física, que asigna mayor valoración a lo visualizado como masculino, en el papel del hombre históricamente. Sin embargo lo femenino a pesar de ser invisibilizado o devaluado, es el que sostiene la vida, y de ahí su importancia” (Herrero y Pascual ,2010).

Vivimos en un reduccionismo de la realidad, donde la especialización y homogenización del discurso neoliberal, es el mayor problema para observar la totalidad, al mismo tiempo un mecanicismo funcionando con una lógica automática, sin poner cuidado en lo creado y en la vida misma.

El capitalismo ha hecho ver al dinero como algo sagrado; como una nueva religión civil, donde todo es sacrificable por él. Se ha reducido el valor de las cosas únicamente al precio; donde solo tiene valor económico lo que produce dinero. Por tanto el concepto de trabajo no asalariado; no es trabajo según la sociedad actual. Y la relación de las personas se da mayoritariamente a través del dinero.

“Estamos en continua dinámica de guerra entre lo femenino y masculino, con cada vez el uso de mayor violencia, para perpetrar la permanencia del modelo capitalista. Utilizando la guerra como la principal herramienta para generar entropía y continuar con el mito del crecimiento económico; tomando la vida de las personas como mano de obra, como instrumento, conocido como el fetichismo de la mercancía” (Herrero y Pascual, 2010). Es necesario generar espacios autogestivos de gobernanza, espacios para reconfigurar la vida en una comunidad, desfeminizando el espacio privado, y feminizando el espacio público; ya que actualmente se desvaloriza el espacio privado y se valoriza el espacio público.

“El ecofeminismo promueve una nueva forma de gestionar la vida y los recursos con base en los cuidados y en la integración de ambos mundos o arquetipos: femenino y masculino como uno, dejando de lado la infravaloración que ha tenido el arquetipo femenino históricamente y hasta los remanentes existentes hoy en día” (Siliprandi, 2018). Haciendo consciente la realidad en la actualidad, con el cambio climático, la geopolítica mundial y circunstancias de violencia ejercida por todo el sistema neoliberal.

Como dice Emma Siliprandi, “Hoy más que nunca es urgente dar a conocer al mundo entero el ecofeminismo y la agroecología reivindicando la igualdad y equidad, contribuyendo a la autonomía de la mujer, fomentando la universalización de los valores, la ética y el respeto hacia los humanos, los seres vivos y la naturaleza (Siliprandi, 2018) trabajar en unidad para la continuidad de la vida. Mientras más lo hagamos más armas tendremos para la deconstrucción de este modelo neoliberal que aplasta la vida.

Regresar al origen del sostén de la vida; nos permitirá reivindicar y continuar su existencia. Tenemos que deconstruir los sistemas de dominancia y colonización del pensamiento, de las formas de vida impuestas: que tenemos, aceptamos y normalizamos; y ser más responsables trabajando en la proactividad y unidad.

Amar y respetar la vida, la naturaleza, y recrear la forma de relación que tenemos con ella; para poder vivir en armonía nuevamente. Y eso no surge de otra manera que sintiéndose parte de ella, del mundo, de nuestro país, del territorio, de la región, de la comunidad, de nuestra familia y de nosotros mismos. Al final todos estamos correlacionados y somos interdependientes, somos uno; de ahí surge nuestra vulnerabilidad compartida.

Nos debemos a la madre tierra y a la vida, más de lo que ella se debe a nosotros. Voltear a verla y concebirla como parte nuestra. Repensando en como construimos nuestros territorios e identidad.

### **Fortalecer la identidad de la comunidad y municipio.**

La identidad: Nos define ante la diversidad, nos aporta cualidades especiales versus otros, eso nos permite valorar las diferencias, y otorgarles un plus valor. La suma de esas identidades heterogéneas en un espacio, localidad, región y territorio genera nuestra riqueza cultural como país.

El conocimiento de ¿quiénes somos?, de ¿dónde venimos?, qué hacemos? y porque lo hacemos? nos permite definir hacia dónde vamos, y qué queremos obtener o alcanzar con ello. Solo mediante el conocimiento de mi identidad, se me facilita definir mi objetivo, y trabajar por él. La suma de esas microidentidades de los actores en un espacio geográfico determinado y como se relacionan, y organizan: construye la dinámica de un territorio.

Al tener clara mi identidad, aumenta mi sentido de apropiación y pertenencia en el proceso, porque me siento parte de él, me siento una pieza clave en ese desarrollo de mi espacio, de mi comunidad, localidad, municipio, estado y país; me involucro, le doy importancia, me siento a gusto, y trabajo dentro; para cada vez tener mejores condiciones de vida, con miras a mejorar el espacio donde me desenvuelvo, eficientizar lo que conozco y hacerlo prospero. Al presentarse este estado de bienestar, la migración se minimiza, y se genera un interés por lo local, impactando en el crecimiento económico al interior, que produce directamente un desarrollo endógeno.

La identidad evoluciona en la medida en que lo hacen los elementos que la construyen, en otras palabras mientras más reforcemos la identidad local, se generaran diferentes oportunidades de desarrollo.

#### Puntos Clave

- Promover un desarrollo plurisectorial. fortalecer la Pluriactividad.
- Generar desarrollo endógeno.
- Promover iniciativas locales: Los actores deben participar activamente en su proceso de desarrollo del territorio.
- Los territorios tienen una dinámica de funcionamiento: unas condiciones medioambientales, una historia, una cultura y cosmovisión que debe ser tomada en cuenta.
- La protección del medioambiente, y del tejido social.
- Promover actividades socioeconómicas permanentes en las áreas rurales.
- Implementar Agricultura agroecológica, y planear con base en el ordenamiento territorial: para extraer los potenciales de los territorios.

#### Como Construir nuestro Territorio

Según Bordieu, es necesario aprender las realidades sociales como construcciones históricas y cotidianas de actores individuales y colectivos. “La construcción social del territorio tiene que ver con la necesaria inclusión de los actores sociales, pues de las estrategias de aquellos y de su grado de organización va a depender la construcción de un territorio, su identificación, y su valorización” (Bordieu, 2001).

El campo social, es el espacio en donde los actores sociales se ubican para desarrollar sus estrategias, que pueden ser cooperativas o competitivas, ya sea para conservar su posición adquirida en un determinado campo, o ya sea para cambiar su posición (las clases subalternas).

La práctica de los actores, su desempeño es la causa y consecuencia del desarrollo del territorio, pero ¿dónde comienza el territorio? ¿En el afuera o desde uno mismo y su interacción en el medio?.

El territorio no es solo un espacio económico-geográfico que se planifica bajo un modelo económico; es un espacio de construcción y deconstrucción de procesos, un ente que posee características físicas, sociales y culturales, y él ejerce influencia directa en lo que se va a construir, en otras palabras el territorio construye a los actores y los actores construyen al territorio, es un proceso cíclico, cuando este proceso no se lleva a cabo, de manera recíproca se crea el desequilibrio.

Podemos situarnos en la idea, de que cada actor está a su vez condicionado por el perfil de su territorio; o en otras palabras la función que cumple el territorio para cada actor es diferente, así como su influencia de él en desarrollo del mismo, y trabajar la Territorialidad-Colectividad. Retomando la importancia del actor en el proceso de desarrollo rural.

Es preponderante recuperar la identidad dentro de la homogeneidad.” La identidad como primer paso, para generar neoagricultores con reconocimiento social, vida digna, y calidad en los productos. Trabajar con la ecología del pensamiento” (Gerritsen, 2019). Aunado a reconocer el potencial endógeno de los territorios, fortalecerlo y organizar el espacio; visibilizando la ecología de los sistemas pecuarios ahí inmersos. Analizando los sistemas campesinos a pequeña escala, con: integración de cultivos, y ganado. En su mayoría los propósitos productivos del campesino e indígena, son: familiares, socioeconómicos, culturales, ceremoniales, y de servicios. Es un proceso de coproducción, interacción social-naturaleza.

La Agricultura Industrial ha generado rompimiento de los ciclos naturales de los sistemas biológicos, impactando ampliamente en los territorios, generando dos grandes problemas: 1.- Inestabilidad ecológica-social, problemas ambientales de gran magnitud, dependencia creciente en el uso de los pesticidas y agroquímicos; que impactan directamente la biodiversidad y en la salud humana. 2.-Ha excluido a la mayoría de los pequeños productores, campesinos e indígenas, los ha invisibilizado. Por esta razón es urgente pasar de una agricultura insumodependiente a una agricultura sustentable basada en procesos agroecológicos. “Este modelo agrícola ha causado un impacto cultural de incalculables consecuencias a través de la destrucción de la memoria, los saberes y los conocimientos campesinos e indígenas acumulados durante 10,000 años de interacción entre las sociedades humanas y la naturaleza a través de la agricultura” (Toledo y Barrera ,2008).

Es necesario retomar la milpa, el traspatio familiar y los aprovechamientos forestales como sustento de la vida campesina; como herencia cultural, identidad, riqueza biocultural, alimenticia y familiar. “La milpa es un sistema agroforestal faunístico, es un policultivo que imita a la naturaleza, es más resiliente y biodiverso, y en esta investigación gracias a este sistema las mujeres de mi caso de estudio han sabido aminorar los impactos locales de la crisis alimentaria” (Mariaca, 2019). Como dice Morales formar una comunidad alimentaria local, resistir haciendo, resistir alimentando. (Morales, 2019)

Construir Soberanía alimentaria en los territorios, ¿Para qué producir?, La producción debe enfocarse hacia el buen vivir de los actores; implica hacer una ruptura con consumidores afuera y primero producir para estar bien, que exista una recampesinización de la agricultura. Poniendo al campesino como base en la producción de alimentos. “Quién tiene las semillas tiene el poder” (Londoño, 2019). Por tanto trabajando en red, con la gente y para la gente; a través de sus concepciones; lograremos la construcción de entramados agroalimentarios para el buen vivir.

Morales propone generar una adecuada articulación entre zonas rurales, urbanas y periurbanas, para promover la sustentabilidad territorial. Con prácticas agroecológicas, Concebir la multifuncionalidad ambiental, económica, social, y cultural. Al mismo tiempo de recuperar la mesa y el comer como acto político; que la mesa deje de ser un espacio colonizado. Pasar de las agriculturas sustentables a los territorios sostenibles, de los alimentos a las comidas; en función de lo cultural (Morales, 2019).

### **Saberes o Sistemas de conocimiento tradicionales**

El conocimiento implica necesariamente un proceso de asimilación y transformación por la mente humana. Para el científico Albert Einstein: “la única fuente del conocimiento es la experiencia”.

De la Cruz (2008) define los conocimientos tradicionales como todos aquellos saberes que poseen pueblos indígenas y comunidades locales sobre las relaciones con su entorno y son transmitidos de generación en generación, habitualmente de manera oral. Su cobertura es

amplia y se relacionan con uso de plantas, animales, minerales, semillas y el manejo de biodiversidad y ecosistemas. Se manifiestan a través de prácticas intangibles, como la lengua, cantos, rituales, danzas y mitos, y también tangibles, como el arte, la cerámica, diseños y tejidos. “En México se les ha denominado: sabiduría popular, saber local, folklore, ciencia indígena, ciencias nativas, y conocimiento campesino, sistemas de conocimiento tradicional o sistemas de saberes indígenas” (Argueta, 1997).

En otras latitudes se les ha llamado ciencia de lo concreto, conocimiento popular, ciencia del pueblo, ciencia emergente y, recientemente, epistemologías locales o epistemologías alternativas. En los textos sobre temas ambientales se les denomina: conocimiento ecológico tradicional, conocimiento ambiental. En la agricultura como: conocimiento campesino, saberes agrícolas locales, conocimiento tecnoproductivo campesino.

La escuela de pensamiento xolocotziana es considerada como el primer referente en México de esfuerzos de la academia y la investigación agronómica por estudiar los saberes campesinos, lo que sentó las bases de nuevas formas de construcción del conocimiento y diálogo de saberes. Reconoce a las sociedades campesinas como herederas de procesos empíricos milenarios; uso y manejo de plantas (cereales, ornamentales, arvenses, silvestres, maderables, etc.) y animales; conocimientos del clima, clasificación de suelos, selección y mejoramiento genético de semillas, etc.

Uno de los sesgos del conocimiento es la supuesta superioridad epistemológica de las ciencias modernas, entre éstas las agronómicas, que han tendido a ignorar, evaluar, validar o extraer conocimiento, a partir de la supuesta supremacía de la ciencia occidental hegemónica. Dañando la tierra y rompiendo los sistemas existentes en la naturaleza, Lo que hace vigente el tema de la agroecología como este esfuerzo de volver a una agricultura ecológica tradicional.

Para Argueta, los sistemas de conocimiento indígenas se encuentran arraigados en los campos que constituyen el patrimonio natural y social de los pueblos: la tierra como referente central y base de la producción alimentaria y la reproducción social; el cuidado de la salud y apoyo contra la enfermedad; el territorio y la naturaleza como espacios de elaboración y reelaboración de la identidad; el lenguaje y los sistemas de comunicación; la historia y la memoria colectiva; las normas de convivencia entre parientes y vecinos; las relaciones con otros pueblos y sociedades que se expresan en las formas de convivencia y en el derecho consuetudinario; los mitos y ritos, la religiosidad y las festividades donde se plantean las interrogantes de la vida trascendente de los pueblos” (Argueta, 2012).

El debate se traslada, entonces, hacia el estatus epistemológico de los llamados conocimientos indígenas, tradicionales o locales, frente al estatuto de cientificidad y racionalidad que ampara al conjunto de los saberes generados desde las diferentes disciplinas, validadas como científicas. La batalla no es sólo epistemológica, también es política, científica y tecnológica y, en fin, de proyectos y de instituciones (Toledo, 2003).

Alberto Ramos (2003) señala que a partir de las grandes contribuciones de los saberes indígenas se ha reconstituido la agricultura moderna a nivel mundial. Estas aportaciones se han convertido en la fuente de enfoques como: asociación de cultivos, manejo integrado de ecosistemas, control biológico de plagas, agricultura orgánica, labranza cero, clasificación de suelos, etc. En términos generales estos saberes son conjuntos de conocimientos prácticos, experimentales y reflexivos que han sido patrimonio cultural de los pueblos y que



se transmiten entre generaciones. Se trata de un conjunto muy diverso de saberes, también denominado sistemas de saberes indígenas (Argueta, 1994).

Así que, las epistemologías del sur son el reclamo de nuevos procesos de producción, valorización de conocimientos, científicos y no científicos; y de nuevas relaciones entre diferentes tipos de conocimiento, a partir de las prácticas de las clases y grupos sociales que han sufrido, de manera sistemática, destrucción, opresión y discriminación causadas por el capitalismo, el colonialismo y todas las naturalizaciones de la desigualdad. (Santos, 2009).

La dimensión civilizatoria es imprescindible para reconstruir el diálogo epistémico pertinente con las agriculturas profundas. Basada en formas de vida y cosmovisiones de los pueblos de México, la agricultura tradicional es expresión viva y elemento central de la matriz civilizatoria mesoamericana.

Para Bonfil por etnodesarrollo se entiende la capacidad social de un pueblo para construir su futuro, aprovechando para ello las potencialidades de su cultura, de acuerdo con un proyecto que se defina según sus propios valores y aspiraciones (Bonfil, 1995).

### **Agroecología**

Etimológicamente la agroecología es: Agro (del latín *ager agri*) lo referente al campo o a la agricultura. Ecología: del griego *oikos* (casa, vivienda, hogar) y *logos* (estudio o tratado); por ello ecología significa: el estudio del hogar.

La agroecología es una fuerza transformadora-regeneradora social. Es práctica, es un movimiento social, y es una ciencia; que involucra cuatro principios: el ambiente, la economía, lo social, y la fiesta-lo espiritual. “Es necesario asumirla en todas sus dimensiones para conocer la realidad, investigándola, para luego si es necesario transformarla” (Londoño, 2019).

Para Sarandón es una disciplina híbrida, que estudia los sistemas agroalimentarios sustentables: Producción, Circulación, transformación, consumo Responsable. Surge como respuesta a las problemáticas, buscando sanar a la naturaleza y al ser humano enfermo en sus diversas áreas de vida. “Tiene tres dimensiones: puede ser vista como ciencia, política y modo de vida (acción); es económicamente viable, ecológicamente sostenible y socialmente justa” (Sarandón, 2019).

Con el surgimiento de la agroecología; se le da relevancia al conocimiento campesino, La importancia a los movimientos sociales, al fortalecimiento de las identidades culturales campesinas, y a la transformación social (Morales, 2020). Así, la Agroecología nos permite Implementar ese diálogo de saberes; y fomentar la construcción del conocimiento. Entramando saberes ancestrales e incorporarlos con las tecnologías actuales. Reconoce entre sus raíces fundacionales a los saberes y conocimientos generados por las culturas rurales a través de la historia y cuestiona los postulados de la ciencia agrícola convencional respecto al uso del método científico como la única forma de conocimiento.

El objetivo de la agroecología es contribuir a la construcción de un nuevo paradigma productivo, que muestre la posibilidad de generar un modo de producción basado en el potencial ecológico-tecnológico de la naturaleza y de la cultura (Leff, 2001).

La propuesta de construcción de conocimiento desde la agroecología apunta a procesos más horizontales en dos sentidos: entre técnicos-académicos y agricultores, y entre los mismos agricultores. La autonomía tecnológica entonces se plantea como una de las bases para lograr formas de hacer agricultura sustentable que, inspiradas en la tradición campesina, puedan apuntar a la sustentabilidad del sistema agroalimentario (Morales, Alvarado y Vélez, 2014)

El diálogo de la agroecología con conocimientos campesinos no significa la simple afirmación de su existencia y la propuesta de mejorarlos desde la propia racionalidad científica. Sino una relación de construcción conjunta, en donde la agroecología nutre y se sustenta de éstas otras racionalidades, y de manera inversa y simultánea, los conocimientos campesinos construyen y deconstruyen las perspectivas agroecológicas. De tal forma las innovaciones agroecológicas, se originan en un proceso de construcción colectiva de conocimientos, en un diálogo de saberes y experiencias que se entrecruzan para encontrar soluciones a las necesidades de la vida diaria en una realidad compartida y compleja. (Morales, Alvarado, Vélez ,2014)

### **Etnoecología**

Este apartado está ampliamente influenciado por el Dr. Víctor Toledo, ya que es uno de los grandes autores que acuñan y desarrollan el término de Etnoecología, además de que tuve la oportunidad de tenerlo de profesor, lo que me dejó grandes satisfacciones. Por lo cual en gran parte el texto pertenece a su autoría, y forma de ver el mundo.

Toledo define la etnoecología como un enfoque o abordaje interdisciplinario que explora las maneras como la naturaleza es visualizada por los diferentes grupos humanos (culturas), a través de un conjunto de creencias y conocimientos, y cómo en términos de esas imágenes, tales grupos utilizan y/o manejan los recursos naturales. Dado lo anterior, la etnoecología se centra en el estudio del complejo kosmos-corpus-praxis, es decir en la triple exploración de: el sistema de creencias o cosmovisiones (kosmos), del repertorio completo de conocimientos o sistemas cognitivos (corpus), y del conjunto de prácticas productivas, incluyendo los diferentes usos y manejos de los recursos naturales (praxis).

La etnoecología, ofrece entonces un marco conceptual y un método para el estudio integral de los procesos de la apropiación humana de la naturaleza.

Con base en los numerosos estudios etnoecológicos realizados entre innumerables culturas de diferentes hábitats del planeta, es posible establecer algunos rasgos generales de las formas como los pueblos indígenas del mundo contemporáneo conciben, conocen y utilizan la naturaleza y sus recursos.

### ***Kosmos, Corpus y Praxis***

#### **El Kosmos (Creencias)**

Para los pueblos indígenas, la tierra y en general la naturaleza tiene una cualidad sagrada que está casi ausente del pensamiento occidental o "moderno". La tierra es venerada y respetada y su inalienabilidad es reflejada en prácticamente todas las cosmovisiones indígenas. Los pueblos indígenas no consideran a la tierra como un mero recurso económico. Bajo sus cosmovisiones, la naturaleza es la fuente primaria de la vida que nutre, sostiene y enseña. La naturaleza es, por lo tanto, no sólo una fuente productiva sino el centro del universo, el núcleo de la cultura y el origen de la identidad étnica. En el corazón de este profundo lazo está la creencia de que todas las cosas vivas y no vivas y los mundos social y natural están intrínsecamente ligados (principio de reciprocidad). En la cosmovisión indígena además, cada acto de apropiación de la naturaleza tiene que ser negociado con todas las cosas existentes (vivas y no-vivas) mediante el diálogo y a través de diferentes mecanismos como los rituales agrícolas y los actos chamánicos (intercambio simbólico). Por lo anterior, los seres humanos son vistos como una forma de vida particular participando en una comunidad más amplia de seres vivos regulados por un solo conjunto de reglas de conducta.

#### **El Corpus (Conocimientos)**

Los pueblos indígenas albergan un repertorio de conocimientos ecológicos que generalmente es local, colectivo, diacrónico y holístico. Como los pueblos indígenas poseen una muy larga historia de práctica en el uso de sus recursos circundantes, ellos poseen sistemas cognitivos que son transmitidos de generación a generación. La transmisión de este conocimiento se hace mediante el lenguaje, de ahí que el corpus sea generalmente un conocimiento no escrito. La memoria es, por lo tanto, el recurso intelectual más importante entre las culturas indígenas. Este cuerpo de conocimiento es la expresión de una cierta sabiduría personal y, al mismo tiempo, de una creación colectiva, es decir, una síntesis histórica y cultural convertida en realidad en la mente de un productor individual. Por esta razón, el corpus contenido en la mente de un sólo productor expresa un repertorio que es una síntesis de información de por lo menos cuatro fuentes: la experiencia acumulada a lo largo del tiempo histórico y transmitida de generación a generación por un cierto grupo cultural; las experiencias compartidas socialmente por los miembros de una generación contemporánea o cohorte; la experiencia compartida en el hogar o el grupo doméstico al cual pertenece el individuo; y la experiencia personal, particular a cada individuo, acumulada mediante la repetición de los ciclos anuales (naturales y productivos) y enriquecida por las variaciones percibidas y las condiciones impredecibles asociadas a ellas.

El conocimiento ecológico indígena está normalmente restringido a los ambientes inmediatos y es una construcción intelectual que resulta de un proceso de acumulación de experiencias tanto a través del tiempo histórico como del espacio social. Finalmente, el conocimiento indígena es holístico porque está intrínsecamente ligado a las necesidades prácticas de uso y manejo de los ecosistemas locales. Aunque el conocimiento indígena está basado en observaciones en una escala geográfica más bien restringida, debe proveer información detallada de todo el escenario representado por los paisajes concretos donde se usan y manejan los recursos naturales. Como consecuencia, las mentes indígenas no sólo poseen información detallada acerca de las especies de plantas, animales, hongos y algunos microorganismos; también reconocen tipos de minerales, suelos, aguas, nieves, topografías, vegetación y paisajes, incluyendo el cielo o firmamento. De manera similar, el conocimiento indígena no se restringe a los aspectos estructurales de la naturaleza, es decir, los correspondientes a la identificación y clasificación de elementos (etnotaxonomías) o componentes de la naturaleza, también se refiere a dimensiones dinámicas (relativa a patrones y procesos), relacionales (ligado a las relaciones entre o de los elementos o eventos naturales) y utilitarias (relativas a su uso). Como resultado, es posible integrar una matriz cognitiva que certifica el carácter del conocimiento indígena y sirve como un marco metodológico para la investigación etnoecológica.

#### La Praxis (Prácticas)

Las sociedades indígenas subsisten apropiándose de diversos recursos de su vecindad inmediata. Así, la subsistencia de los pueblos indígenas está basada más en los intercambios ecológicos (con la naturaleza) que en los intercambios económicos (con los mercados). Por ello, están obligados a adoptar mecanismos de sobrevivencia que garanticen un flujo ininterrumpido de bienes, materiales y energía de los ecosistemas. En este contexto se adopta una racionalidad económica basada en los valores de uso, que en términos prácticos está representada por una estrategia del uso múltiple que maximiza la variedad de bienes producidos con el fin de proveer los requerimientos domésticos básicos a lo largo

del año. Los hogares indígenas tienden por lo tanto a llevar una producción no especializada basada en el principio de la diversidad de recursos y prácticas. Este modo de subsistencia resulta en la utilización al máximo de todos los paisajes disponibles en los ambientes circundantes, el reciclaje de materiales, energía y desperdicios, la diversificación los productos obtenidos por el ambiente y, especialmente, la integración de diferentes prácticas: agricultura, recolección, extracción forestal, agroforestería, pesca, caza, ganadería de pequeña escala, y artesanía. Como resultado, la subsistencia indígena implica la generación de una amplia gama de productos que incluyen alimentos, instrumentos domésticos y de trabajo, materiales de construcción, medicinas, combustibles, fibras, forraje y otros.

Bajo la estrategia del uso múltiple, los productores indígenas manipulan el paisaje natural de tal manera que dos características principales se mantienen y favorecen: el mosaico de hábitats y la heterogeneidad biológica y genética. En la dimensión espacial, el territorio nativo se convierte en un complejo mosaico de paisajes en que campos cultivados, áreas barbechadas y cuerpos de agua son todos segmentos del sistema de producción. La creación de mosaicos de paisaje bajo la estrategia de uso múltiple indígena incrementa la biodiversidad. Varios autores han ya enfatizado la importancia de los modelos de uso de mosaicos de paisajes de baja intensidad de los pueblos indígenas y otras poblaciones de pequeños propietarios para la conservación de la biodiversidad. El mismo arreglo diversificado presente en los paisajes indígenas tiende a ser reproducido en un micro-nivel, donde se favorecen las estrategias de multi-especies, policultivos o agroforestería sobre el monocultivo. Como consecuencia, los recursos genéticos animales y especialmente los vegetales tienden a ser mantenidos en los campos agrícolas, sistemas acuáticos y huertos y agrobosques indígenas.

La biodiversidad del mundo sólo será preservada efectivamente si se conserva la diversidad de las culturas y viceversa. Esta afirmación, que representa un nuevo axioma biocultural, ha sido nutrida por cuatro principales grupos de evidencia: el traslape geográfico entre la riqueza biológica y la diversidad lingüística y entre los territorios indígenas y las regiones de alto valor biológico (actuales y proyectadas), la reconocida importancia de los pueblos indígenas como principales pobladores y manejadores de hábitats bien conservados y la certificación de un comportamiento orientado al conservacionismo entre los pueblos indígenas, derivado de su complejo de creencias-conocimientos (Toledo, 2003).

#### Agricultura Campesina

La agricultura campesina conlleva procesos definidos por el propio agricultor con base en sus conocimientos, y ajustado a su contexto sociocultural y ecológico, este conocimiento es producto de la inteligencia creativa para aprovechar los recursos locales de acuerdo a las propias necesidades (Petersen 2007).

#### Agricultura Sustentable

La agricultura sustentable es mucho más que un conjunto de proyectos y técnicas, y forma parte de un gran proceso de cambio social que puede verse como una forma de resistencia cotidiana del campesinado ante las fuerzas del desarrollo y la globalización. El Movimiento Campesino a Campesino nacido en Mesoamérica, ha tenido un papel fundamental en el avance de la agricultura sustentable en la región (Holt, 2008).

Extensión Rural Agroecológica, en México:

Es una Agricultura alternativa, con base en la agroecología; promueve la educación popular e Investigación Participativa; Está arraigada en experiencias de base y locales, con énfasis en la agricultura tradicional, Orientada hacia el dialogo de saberes (Morales, 2020). Experiencias emblemáticas que articulan conocimiento científico, prácticas de agricultura tradicional y movimientos sociales en perspectiva de una agroecología política (Toledo y Barrera, 2008)

La idea es profundizar el conocimiento sobre la realidad de las organizaciones, grupos o iniciativas, a partir de reflexionar y repensar la soberanía alimentaria desde los propios actores, hacer un análisis con ellos para recrear su propia historia, conocimientos y sentidos y aún más, coparticipar en descubrir posibilidades de recrear y transformar el mundo que nos rodea (Escalona, 2020)

#### En Conclusión

La extensión agroecológica brinda una visión integral u holística, sustentable, basada en la inclusión de la gente y su medio. Concibe el equilibrio de los ciclos existentes en los ecosistemas, potencia la vida, reintegra los subproductos orgánicos a la tierra, vela por el mejoramiento de los suelos para que la vida en ellos crezca, y se mejoren las condiciones para la siembra y que los nutrientes se fijen en los alimentos.

Es una agricultura alternativa, con base en la agricultura tradicional, orientada al diálogo de saberes, y experiencias locales, cercana al campesino y sus necesidades individuales y familiares. Fortalece la identidad campesina, valida los conocimientos y saberes campesinos, los integra y fusiona, le devuelve al campesino el sentirse parte del proceso nuevamente, el volver a creer en los conocimientos transgeneracionales pasados directamente por sus ancestros, recupera con ello un poco de la memoria biocultural del lugar, tratando de recuperar lo antes perdido o invisibilizado. Genera una producción para autoconsumo y para venta en circuitos cortos, locales, promueve el desarrollo endógeno y el etnodesarrollo.

En su integralidad la extensión agroecológica busca un equilibrio en los agroecosistemas, con un impacto positivo en el aumento de la biodiversidad primeramente de flora, y posteriormente de fauna. Permite una regeneración de las especies y variedades locales, contribuyendo a la mejora sustancial del medio ambiente; con un reaprendizaje, y reconstrucción de la relación y el respeto del humano con la naturaleza. Nos humaniza, y hace conscientes de la vulnerabilidad de la vida, y como todos estamos correlacionados en este proceso. Lo que hago yo, le impacta al vecino y viceversa, así se conforma nuestra corresponsabilidad con: uno mismo, la familia, la localidad, la región, el territorio, el país, el continente, y el mundo entero. Todos somos una unidad heterogénea.

Y en Contraste encontramos la extensión agrícola convencional; que se enfoca en el agronegocio, en el monocultivo, en la reproducción del modelo capitalista implantado desde el modelo de sustitución de importaciones en Latinoamérica, donde el campesino es asalariado, y está fuera de controlar su propio proceso productivo; solo sigue las instrucciones de la industria que le compra. Es dependiente de la tecnología, de los insumos, de las semillas mejoradas-transgénicas, de los agroquímicos y pesticidas, al cosechar y vender normalmente no es para autoconsumo, ni para venta local o de circuito corto, su enfoque siempre está hacia la exportación, sus precios de venta quedan subeditados a las commodities o especulación financiera en el momento; aumentando la probabilidad de pérdida de utilidad neta o ganancia.

Anulan el saber campesino por completo validando solo lo que establece la ciencia en la parte agronómica, y a los paquetes tecnológicos. No le da importancia a la vida del

campesino, ni a su familia, ni a su entorno. Contamina al ambiente, degrada los suelos, mata la vida que hay en ellos reduce la biodiversidad y enferma al ser humano. Genera un extractivismo total en los países mal llamados subdesarrollados, beneficiando a los países primermundistas, se les surte exportando la producción para el consumo en sus países a muy bajo costo, y ellos no pagan el coste de las consecuencias e impactos que dejan en el país de origen; en pocas palabras no se hacen responsables de las externalidades que generan, de la migración y hambre que provocan. Y Así siguen haciendo cada vez más insostenible este modelo arcaico de dominio, opresión y exclusión campesina.

## **7.-Desarrollo**

### **La Dieta en San Antonio de la Cal**

Al igual que para la mayoría de los grupos indígenas, el medio geográfico determinó el modo de vida de los chichimecas. Como ya se mencionó, este grupo subsistió gracias a la cacería y la recolección de frutos silvestres, y en algunos casos a la agricultura menor; rasgos que explican por qué no establecieron asentamientos fijos; contrarias a los grupos que vivían en Mesoamérica, que se caracterizaron por tener como actividad primaria a la agricultura, lo que les permitió la construcción de grandes centros con estructuras e infraestructuras claramente organizadas (CRIM-UNAM, 2020).

Los habitantes de Árido América, a diferencia de los pobladores de Mesoamérica, mantuvieron sus núcleos tribales y una gran movilidad y versatilidad en las funciones de la vida cotidiana y religiosa.

En casi toda la extensión de la Gran Chichimeca escaseaban los alimentos. En unos cuantos sitios cultivaban maíz y algunos tipos de calabaza, pero habitualmente dependían de tunas (*Opuntia ficus*), mezquites (*Prosopis grandulosa*), bellotas (*Quercus spp.*), semillas y raíces, así como de la caza y pesca. Los cactus y mezquites ofrecían alimentos básicos. Los pobladores originarios comían tunas crudas, secas o en forma de licor. También las hojas, el corazón y las flores de los cactus, a menudo cociéndolas en hornos subterráneos. Con el mezquite hacían un pan blanco (mezquitamal) en grandes rebanadas, que seguía siendo comestible durante muchos meses o hasta un año, y de la misma planta preparaban licor. En toda la gran chichimeca se consumía la miel de abeja. El jugo del agave se utilizaba en lugar del agua cuando esta no podía obtenerse. También comían un fruto llamado “dátil” (*Phoenix dactylifera*) por los españoles. Algunas de las raíces que comían eran patatas dulces (*Solanum tuberosum*) o yuca (*Manihot esculenta*) Otras eran de la planta llamada címatl ó frijol rojo (*Vigna umbrellata*) por los mexicanos (García y Bermudez, 2014).

Las formas de preparación de los platillos en esta etapa de la historia se pueden agrupar en dos grandes categorías: el consumo directo, resultado de la recolección y la caza sin ningún tipo de cocción, y la ingestión de alimentos parcialmente cocidos.

### **El mestizaje:**

Con la llegada de los religiosos franciscanos llegaron los primeros huertos hispanos, cultivaban los productos que consumían en sus conventos, y enseñaban a los indígenas sus técnicas de siembra y cosecha. Esto ocurrió especialmente durante el siglo XVI y principios del XVII. Los huertos en los conventos se especializaron en el cultivo de árboles y flores. Muchos conventos también contaban con huertas dedicadas al cultivo de hortalizas, que estaban destinadas a satisfacer las necesidades básicas de subsistencia para los frailes. Ello dio origen al huerto mexicano actual, que combina las características de los huertos y

huertas de origen hispano con los huertos prehispánicos, dando paso a una mayor diversidad tanto biológica como cultural (UNESCO, 2020).

El mestizaje entre los alimentos autóctonos y europeos, además de la manera de producirlos y prepararlos, dio como fruto la comida novohispana, que sirvió de guía a las cocinas regionales de México.

Pero aunque la mayoría de los más reputados platillos mexicanos son resultado del mestizaje, la cocina mexicana sigue siendo esencialmente prehispánica, basada en maíz, frijol, chile y calabaza. Como nosotros mismos, la cocina mexicana da fe de la fusión entre las dos tradiciones alimentarias y sus gastronomías, desde las carnitas, las tortas, tacos, tostadas y tamales (preparados con carnes, quesos, cebolla (*Allium cepa*), ajo (*Allium sativum*) y pan, todos introducidos por los europeos), hasta el mole poblano (con su base de chocolate mezclada con diferentes chiles y almendra, combinados con alimentos y especias que aportaron los europeos, como cebolla, ajo, clavo de olor (*Syzygium aromaticum*), canela (*Cinnamomum verium*) y nuez de Castilla (*Juglans regia*). Todo un cosmos de sabores, olores y colores (García y Bermúdez, 2014).

Más aún, uno de los ingredientes modificó la dieta de los mexicanos de aquel entonces hasta la fecha. La grasa animal de cerdo y de res se incorporó con rapidez en la comida: “Incluso los platillos que podrían haber parecido un reflejo puro de los regímenes dietéticos prehispánicos llegaron rápidamente a depender del sabor de la grasa de los animales del Viejo Mundo. Frijoles refritos, gorditas, quesadillas y otros platillos tradicionales mexicanos no se preparaban antes de la Conquista”, señala la referida historia de la alimentación en México. (CRIM-UNAM, 2020).

En San Antonio de la Cal, muchas de las plantas que sirvieron a los antepasados continúan siendo utilizadas, materiales como el chiquiñá (*Fouquieria splendens*) aún se utilizan en la construcción de cercos y muros. En los guisos, los nopales y flores silvestres (palma yuca (*Yuca filifera*), maguey (*Agave spp.*) y garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*), son usadas principalmente durante la cuaresma. También se tiene el aguamiel y pulque. Por otro lado, tenemos para adornar, la cucharilla, usada para levantar los chimales frente a los templos. También se hace uso de plantas medicinales y de especias orégano.

Uno de los árboles representativos e importantes de la zona, es el mezquite (*Prosopis glandulosa*), que se usa en la preparación de algunos alimentos, como el atole, para alimentar al ganado, para leña, para sombra. Además de consumir las flores de cactus (*Cactus saguaro*) y de palmas (*Yuca filifera*), hierbas diversas como las verdolagas (*Portulaca oleraca*), quelites (*Porophyllum ruderale* subsp *macrocephalum*), etc., no hay que olvidar los alimentos más importantes: maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris*), chile (*Capsicum annuum*) y nopales (*Opuntia ficus indica*). Además existen especies que desde la época prehispánica son consumidas por el dulzor de sus frutos, entre ellos el garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*), huamishi, Xoconostle (*Opuntia joconostle*), las biznaguitas de chilitos (*Echinocactus platyacanthus*), el zapote blanco (*Casimiroa edulis*).

En San Antonio de la Cal, el entorno que cobija a los otomíes de la región comprende una geografía vivida a través de peregrinajes, del contacto con sus antepasados, que también está presente en el alimento que se calienta con leña y se disfruta en familia o en rituales; en las plantas que curan el cuerpo y el alma; en los santos, que son marcas de una pertenencia cultural que se afianza con el recuerdo de las ánimas de los familiares, así como en las capillas señalan el origen de fundación de la familia. Su cultura alimentaria abarca los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos, que varía de acuerdo a los ciclos naturales que se suceden a lo largo del año.

En el proceso de investigación que realice pude recopilar los siguientes alimentos como los más importantes en la región del semidesierto y los más utilizados en la cocina Tradicional.

El platillo típico del municipio son los garbanzos estilo Tolimán. En las festividades donde intervienen las danzas, se acostumbra ofrecer comida a los asistentes, principalmente chocolate y pan de pulque, mole de guajolote y garbanzos.

#### Costumbres y Tradiciones de San Antonio de la Cal.(Contadas por el grupo)

El día 2 de febrero se bendicen las semillas para sembrar las tierras, este día se celebra la Candelaria, se hace una fiesta donde se reparten tamales, atole y café, que ofrecen los dueños de la casa a los padrinos del niño dios.

Durante la semana santa en el mes de Abril cada Viernes se hacen procesiones y banquetes donde se ofrecen nopales con tortas de camarón, agua de piloncillo o frutas, así como pulque, tortillas de colores, arroz, huevos cocidos, naranjas, y pan de azúcar.

En la semana mayor se realizan procesiones alrededor del templo y los días Jueves y Viernes se hace la representación de la pasión de cristo y una representación con “garrochas”, estas son carrizos(*Phragmites australis*) forrados con listones los que se acompañan con tambores, flautas (pifaneros), y silbatos, en esta celebración van personas vestidas de negro llamados Iscariotes o Judas.

Se escenifica toda la pasión de cristo y la mayordomía llamada mastranto, que es una yerba para hacer agua con piloncillo, este preparado lleva además varias hierbas del campo como son hinojo (*Foeniculum vulgare*), ruda (*Ruta graveolens*), peshtó (*Brickellia veronicifolia*), romero (*Salvia rosmarinus*) etc., se endulza con piloncillo y se le agregan diversas flores de la temporada y del campo. Cada una de las hierbas y alimentos que se utilizan en el ritual previamente son sahumadas con copal y se les reza.

Cuando ya está preparada el agua primero se ofrece a la mayordomía y luego a los demás participantes.

Por el camino por el que transita la procesión se adorna con hinojo, flores y diversas yerbas del campo, en las casas de hacen ramilletes con flores e hinojo del campo con las que se adorna cada casa.

El 13 de junio se lleva a cabo la celebración del santo del lugar San Antonio de Padua, se realizan danzas prehispánicas llamadas del tigre y la sonaja, los niños hacen una procesión con los adultos acompañados por música de viento.

En el mes de octubre se celebra la fiesta del Corpus Christi, donde el día jueves de la última semana de octubre se lleva a cabo una misa en la que los niños hacen su primera comunión, hay bodas acompañadas con música de vientos y castillos. En esta misma celebración se hace el cambio de mayordomía entregándose en la ceremonia canastas de guayabas al nuevo mayordomo se lleva a cabo una comida y la gente del pueblo participa, esta fiesta es considerada como las más grande de San Antonio.

El día 2 de Noviembre se realiza la fiesta de los muertos donde hay un concurso de altares en los calvarios o monumentos a los muertos, se introducen cruces en estos lugares para representar el alma de los difuntos, se adorna el altar y se hace el “olvido” que es un ritual donde hay un padrino o madrina quienes son los encargados de adornar el altar con jarritos de barro, ramilletes de flores, frutas y el cristo de madera; una rezandera va cantando y



rezando y entrega la cruz. El día de todos los santos se saca el cristo, y se hace una fiesta donde se reparte mole y la ofrenda al muerto.

En el mes de diciembre se celebran las posadas en cada barrio con piñatas, aguinaldos con fruta y dulces, ponche, café y tamales. En la iglesia el 24 de diciembre se realiza una celebración por el nacimiento del niño Jesús y se reparte fruta, principalmente cacahuates y se hace un banquete para toda la población que dura toda la noche, el día 25 cada familia hace su festejo con una rezandera

### **Lista de Alimentos más utilizados en la Región del Semidesierto (descripción e imágenes):**

- **Mezquite** (*Prosopis granulosa*): En verano (junio - julio) maduran las vainas y caen al suelo, tiene una coloración rojiza - amarillo paja. Se seleccionan las mejores vainas, las que estén sanas, limpias y se ponen a secar al sol para posteriormente utilizarlas molidas o hervidas, según se requiera. Su sabor es muy dulce, también son usadas para alimentar animales.



- **Calabazas:** (*Cucurbita pepo*, y *Curcubita argyrosperm* principalmente) en el que se engloban las calabazas, es de origen americano y está conformado por unas 11 especies, de las cuales cinco son las que se cultivan en México. Actualmente se siembran aún calabacitas criollas de las conocidas como cuarentenas y principalmente la de castilla. También se cultivan otras variedades comerciales (aunque no es lo que se busca con éste proyecto). Para guisos se cosechan tiernas, de un tamaño que quepa en la mano. Para dulce se cosechan cuando lleguen a su máximo crecimiento.



- **Jitomate:** (*Solanum lycopersicum*) De origen mesoamericano, este cultivo ha sido difundido a nivel global. En San Antonio de la Cal la variedad criolla que se utilizaba es una de frutos pequeños conocida como coyol. Al igual que otros cultivos, poco a poco se han perdido las variedades criollas, ya que se pueden encontrar, a lo largo del año, variedades producidas en invernadero. Se corta sazón o cuando el producto está rojo.



- **Tomate Verde:** (*Physalis philadelphica*) Se trata de un cultivo utilizado desde hace miles de años. Su uso es muy difundido porque acompaña al chile en las salsas, restándole picor por su sabor ácido. Actualmente se encuentra disponible todo el año. Se cosecha cuando el fruto llena la cascarilla que lo recubre.



- **Frijol:** (*Phaseolus vulgaris*) Es uno de los alimentos más emblemáticos de México. Al igual que lo que sucede con otras especies, se han perdido muchas variedades de frijol. La variedad tradicional en San Antonio de la Cal es el frijol negro, aunque la entrada de otras variedades ha influido en el cambio de consumo. Se cosecha cuando la vaina seca, o bien cuando la vaina está tierna.



- **Nopales** (*Opuntia ficus indica*): Ésta especie es parte de nuestra imagen nacional, se consume desde épocas prehispánicas, se cultiva y se recolecta. Se consumen las

pencas, los frutos y las flores. En San Antonio de la Cal se consumen varios tipos de tunas: blanca, roja, aguamiela, hartona, bondota, camueza, xoconoxtle (Opuntia xoconostle) amarillo y rosa, pastillada, coyote. Por otro lado se consumen las siguientes pencas tiernas: chamacuero, barroso, verdulero y también de los mencionados para fruto.



- **Chiles:** (*Capsicum annuum*) se cosechan durante todo el año. De acuerdo a la variedad se cosechan verdes, rojos, amarillos, los cuales se consumen y utilizan en estado fresco o secos. Son considerados como el condimento por excelencia en la comida mexicana. Se utilizan tanto variedades silvestres como cultivadas. En la comunidad de San Antonio de la Cal principalmente se utilizan las siguientes: cambray, piquín, trompo, manzano, habanero, serrano, guajillo, bandeño, jalapeño, pasilla, de árbol, morita, pasilla



- **Herbolaria:** Se consume una gran cantidad de hierbas utilizadas como condimento. Algunas de ellas se cultivan y otras más se recolectan. Entre las más utilizadas se encuentran: Epazote (*Dyspharia ambrosoides*) Quelites, Verdolaga (*Portulaca oleraca*), Orégano (*Origanum vulgare*).



- **Guamiche:** (*Ferocactus wislizenii*). Es el fruto de una biznaga (cactus) que se consume fresco, en dulce o en agua fresca y en nieves. Se recolecta en verano, cuando el fruto se torna transparente y se comienza a escurrir.



- **Guayaba:** (*Psidium guajava*) originaria de mesoamérica, el fruto se consume en fresco o preparada en agua o en dulces. Además se usa la cocción de la hoja contra la diarrea. Se cosecha cuando el fruto se torna amarillo. la principal cosecha se recoge en invierno.



- **Magüey: (Flor de quiote, pulque)** *Agave spp*, Considerado como el “Árbol de las maravillas” por tener múltiples usos. Está asociado a la deidad mesoamericana Mayáhuél. En la comunidad se consume principalmente el pulque, el quiote y la flor. Existen distintas variedades apreciadas cada una por un uso específico. Variedades usadas: charqueño, blanco, manso, shamini, verde, pinto.



- **Flor de palma:** (*Yuca filifera*) Se trata de la palma izote o palma yuca. Su floración se extiende de la primavera hasta el verano, variando según el sitio en donde se encuentre. Se consumen solamente los pétalos.



- **Maíz:** (*Zea mays*) se cosechan desde junio en el caso de ser de riego, y en noviembre si son de temporal. Se cosechan al llenar la mazorca, cuando la planta ha alcanzado su máximo desarrollo y antes de que comience a marchitarse, cuando el grano está suave y jugoso. Actualmente se han perdido muchas variedades de maíz criollo con la entrada de las semillas “mejoradas” y por la pérdida de espacios productivos. Se sembraba un maíz criollo pequeño rojo y negro. Es la base de la alimentación, sobre todo preparado como tortillas o “gorditas”. También se consume el huitlacoche, que es el hongo que crece sobre el elote.



- **Aguacate:** (*Persea americana*) Toluimán se considera como uno de los centros de origen del aguacate criollo, se consume desde hace miles de años, se come como fruto fresco acompañando platillos o preparado como guacamole o en ensaladas. Se cosecha cuando cambia de un color verde a un negro.



- **Pitaya:** (*Hylocereus undatus*) Fruto de cactácea que se recolecta en verano, cuando el fruto se torna rojo. Regularmente se consume como fruto fresco.



- **Nogal:** (*Juglans regia*) El semidesierto queretano también dio origen a la nuez criolla, que se sigue cultivando en la región. Se madura entre octubre y noviembre. Se recogen los frutos del árbol cuando caen por sí mismos o cuando se sacuden las ramas.



- **Garambullo:** (*Myrtillocactus geometrizans*) Es una cactácea que fructifica en verano. Sus frutos se recolectan cuando se tornan morados. Se consume en fresco, en mermelada o en nieves.



- **Zapote Blanco:** (*Casimiroa edulis*) Su fruto madura en los meses de junio - julio, cuando alcanzan su máximo crecimiento y se tornan suaves. De éste árbol se consume además las hojas y semillas como planta medicinal.



El grupo de mujeres se dio a la tarea de rescatar las recetas más representativas; con las que se han venido alimentando los pobladores del semidesierto en Querétaro generaciones

atrás: Principalmente de flores de cactus, de palma, frutos del mezquite, insectos, frutos como el guamiche, y los garambullos (especies y variedades explicadas anteriormente).

Con ese diálogo de saberes, pude conocer como llevan a cabo su etnoecología como forma de vida, y la tarea que iniciaron hace 5 años al unirse como grupo a trabajar; han realizado un rescate de su patrimonio biocultural, al mantener esa cultura viva y permitir que trascienda a las nuevas generaciones; a través de su cocina tradicional, y la elaboración de muestras gastronómicas y un recetario que recopilaron y escribieron con mucho corazón, llamado “Cocina Tradicional de San Antonio de la Cal” el cual venden y distribuyen. Este representa una alternativa alimentaria, con altos valores nutrimentales, que aprovecha los recursos de la región, así como potencia sus particularidades; otorgándoles un plusvalor.

#### Tipo de Canal de Comercialización del Grupo:

Directo y Corto cuando hay un intermediario. Estos canales de comercialización del grupo; constan de epistemologías de coloniales del sur, y al mismo tiempo feministas; con un etnocentrismo marcado por la zona o el territorio indígena (o pueblo originario) en que se encuentra. Manejan una producción agroecológica ecofeminista, en pro de la Soberanía Alimentaria, con tres dimensiones muy delimitadas, su: Dimensión técnica-Productiva, Dimensión Socioeconómica y Cultural, y Dimensión Política.

Los Sistemas Agroalimentarios locales de Canales Cortos; están condicionados y conformados por: el o los grupos y su cooperación, la materialidad o los recursos, el saber hacer, y el dinero.

En este Caso, el Grupo es muy cooperativo entre sí, los recursos han sido autogestivos; resultado de un proceso de ahorro, siembra, cosecha, transformación, y venta. En cuanto a los saberes existe un amplio conocimiento de la cocina tradicional y de los elementos e ingredientes regionales que la integran, ha sido todo un proceso de trabajo interno grupal; enfocado en la regeneración de la memoria biocultural a través del diálogo de las integrantes, rescatando recetas, y variedades de flora para diferentes usos; así como los saberes sobre el proceso productivo, y de transformación. Permitiéndoles obtener recursos a través de sus ventas directas a comensales o de sus productos de tipo: salsas, mermeladas y conservas.

Las necesidades de las mujeres que integran el grupo están cubiertas primeramente por que poseen sus huertos, milpas, árboles frutales, y por qué el proceso de transformación de los alimentos a comidas es de bajo costo, y ellas invierten su tiempo y saberes en todo ello; por otro lado las necesidades de las personas que consumen quedan cubiertas por los platillos que ellas ofrecen ya que buscan comida tradicional de la región, con buen sazón y a un precio razonable; debido a esto existe una buena articulación y la gente las busca inclusive para eventos particulares. Claro que es posible que se den nuevos canales de comercialización si se hace mayor difusión en redes sociales o en las mismas muestras gastronómicas en las que luego participan.

El grupo genera mayor acción colectiva desde los huertos que poseen, hasta la forma de trabajo cooperativa que tienen y la distribución de sus productos empacados en tiendas especializadas.

Las formas de organización son: venta directa organizada por los productores, mercados de agricultores y productores, grupos de consumo y agricultura apoyada por la comunidad, tiendas cooperativas y mercados agroecológicos. Ellas trabajan con la venta directa a comensales turistas y de la comunidad, y venden los productos empaquetados: salsas,

mermeladas y conservas en tiendas especializadas, pero sería una muy buena opción en su proceso de crecimiento llegar a los mercados agroecológicos, aunque no hay en la zona, y tendrían que trasladarse al menos una hora para llegar al más cercano en la ciudad de Querétaro.

#### Dialécticas que condicionan su funcionamiento

##### La Dialéctica Cultural

La racionalidad del Grupo es campesina- ecofeminista; ya que siembran en sus huertos y milpas, y recolectan y transforman los ingredientes en comidas; son un grupo de mujeres que se apoyan y crecen juntas, que se han empoderando trabajando en equipo, y ellas son las responsables de gran parte del rescate de la biodiversidad en la comunidad; ya que han vuelto a dar uso a esos ingredientes tradicionales, sembrándolos y dándolos a conocer a las nuevas generaciones. También constituyen a un grupo de emprendedoras que formaron pequeña empresa rural, en pro del desarrollo y mejora de las formas de vida de las integrantes, de sus familias, de su comunidad y región.

Se reúnen cada semana para planear almuerzos y comidas para turistas de diferente origen. Cocinan bajo árboles de aguacate y nogal, en un fogón de leña. Recolectan y siembran hierbas, cactus, flores y la mayoría de los insumos para elaborar los platillos del semidesierto queretano. Hacen tortillas y preparan bebidas como pulque, aguas frescas con frutos y hierbas de la región, así como atoles.

Las Mujeres del grupo buscan estabilidad y replicabilidad por la consciencia social que poseen, buscan también que su proceso productivo y de transformación sea cada vez más eficiente.

Sus motivaciones van enfocadas hacia la ética (consciencia ecológica, equidad y cambio social) primeramente y hacia la necesidad (Precios accesibles-salud) principalmente.

Ellas buscan fortalecer la identidad biocultural del municipio de Tolimán, Querétaro; reconociendo la importancia de la cocina tradicional originaria otomí-chichimeca, con sus recetas ancestrales, y el papel de la mujer como recopilador biocultural en la expresión culinaria y en la recuperación de variedades de semillas, haciendo con ello un diálogo de saberes de culturas vivas y degustación de platillos, que propicie el aprendizaje de los presentes, y fortalezca al mismo tiempo la cohesión e identidad del territorio. Además de innovar y retomar esquemas de alimentación sana y tradicional, como herramientas para lograr la soberanía alimentaria y de salud. Además de fomentar la gastronomía sostenible, para contribuir a mejorar la calidad de las comidas; con alimentos de alto valor nutrimental, libres de agroquímicos y pesticidas, lo que favorece e impacta positivamente en la salud de los comensales, de las familias y de la comunidad, además de ir acrecentando el impacto a nivel regional.

##### La Dialéctica Organizativa

El grupo organizativamente está constituido de manera horizontal; es muy cooperativo e incluyente, caracterizado por una participación profunda, y democrática.

Ellas se manejan con un sistema de confianza en la comunidad y en las zonas aledañas en la región, más adelante quieren hacer su etiquetado con certificación comunitaria.

Hacen una asignación Social y Cooperativa, invierten tiempo en la construcción de confianza y en los acuerdos, con compromisos éticos fuertes con su comunidad y región.

Buscan una proximidad Relacional y física, el contacto directo con los clientes y comensales, se puede decir que en un 90% no tienen intermediarios, ya que solo el 10% de su producción lo distribuyen en 3 tiendas cercanas, en el sitio turístico de Bernal que ha permitido que otras personas las conozcan a través de sus productos.



Hacen distribución de productos propios y locales. En los últimos tres años, el grupo ha realizado alrededor de 20 muestras de cocina tradicional del semidesierto; tanto en su comunidad y municipio, como en otros estados del país.

Dialéctica Material:

La dieta que manejan ellas es diversa, con lo que se obtiene de la milpa, la siembra en los huertos y la recolección en la zona; que proporciona los nutrimentos necesarios para una buena salud.

El grupo hace un manejo de la biodiversidad, un manejo agroecológico: respetando la estacionalidad, las restricciones de los agroecosistemas locales y contribuyen a su mejoría. Es necesario situarse localmente, y retomar el uso de especies y variedades locales de flora, con una agricultura ecológica y biodiversa, basada en el reconocimiento, reproducción y reincorporación de especies alimenticias, medicinales, de higiene personal, y de ornato; que nos brinda el semidesierto.

En cuanto al ciclo de sostenibilidad; podemos decir que es muy alta ya que son ciclos de cadena corta; las mujeres que forman el grupo tienen huertos agroecológicos de traspatio, así como árboles frutales, y variedad de especies de flora, para usos culinarios, medicinales, artesanales y de higiene personal. Ellas siembran, cosechan y recolectan los productos, tratan de comprar lo menos posible (lo que normalmente compran es la proteína de origen animal, la carne roja o blanca).

Todo lo elaboran de una forma artesanal, sin productos tóxicos, los alimentos están libres de contaminantes, y son frescos, se preparan diariamente, los venden directamente a los clientes sin intermediarios, solo las conservas, mermeladas y salsas las venden empaquetadas, y un 10% lo distribuyen en tiendas en Bernal.

De esas ventas directas generan su ingreso familiar, en el grupo han crecido juntas, apoyándose unas a otras, el esfuerzo conjunto las ha empoderado ampliamente, Se sienten agradecidas y felices, y van por más; Desean llegar a más personas día con día, que conozcan sus productos , rescatando nuestra herencia biocultural, potenciando nuestra identidad y cultura a través de nuestros platillos.

Por otro lado, prácticamente no quedan residuos de los alimentos preparados, porque se preparan en función al número de personas o comensales que vendrán; o al lugar donde se presentará la muestra gastronómica, y cuando llegan a quedar; son residuos de comida que son aprovechados por sus familias, o residuos orgánicos que son llevados a la composta para ser reintegrados al huerto familiar y grupal, así que nada se pierde, todo se aprovecha, y fortalecen la economía local al mismo tiempo

Los huertos de traspatio propios y los árboles frutales, que los gestionamos con los saberes tradicionales que poseemos para sembrar, cosechar, recolectar y preparar nuestros alimentos y medicina. Nos ha permitido aminorar la problemática existente en la movilización de alimentos de fuera de la región hacia el interior de nuestra comunidad; debido a las restricciones impuestas por la pandemia; ese ha sido un factor de resiliencia de nuestra comunidad; y pone en evidencia la importancia que tiene la búsqueda de una seguridad o autosuficiencia alimentaria, de forma local.

Es preponderante fortalecer la producción, el intercambio y el consumo local; entre los miembros de la comunidad y región, primeramente, para: ir impactando del centro a las periferias, y crear así otra consciencia alimentaria, valorando lo propio, lo local, generando un sentido de pertenencia e identidad regional. Justo por esta razón, trabajan la cocina

tradicional con tanta pasión y dedicación, y en rescate de su herencia biocultural como pueblo originario Hñähñú de San Antonio de la Cal, Tolimán, Querétaro. Permiten con ello la cohesión social de su comunidad y región, a través del compartir, del diálogo de saberes, de la degustación de platillos; elaborando con ello nuevos tejidos sociales.

El objetivo, es la reapropiación biocultural de los elementos que se encuentran en el territorio a través de las comidas y la cohesión familiar y comunal; que las nuevas generaciones tengan acceso a ello, que no se pierda, que se genere una nueva consciencia acerca del valor de la vida, de la familia, de las especies de flora y fauna, de las variedades endémicas, de los saberes, y de la identidad territorial; que mediante ese valor, y amor hacia el origen, se produzca un cambio o transformación del territorio, propiciando un etnodesarrollo, tomándolo como la capacidad de los pueblos y comunidades a gestionar su propio camino y entorno.

Además de buscar generar una derrama económica, una economía circular, circuitos cortos y comercio justo. Han desarrollado relaciones de confianza con la comunidad de San Antonio de la Cal, y sus pobladores y vecinos. Aunado a los visitantes, comensales o turistas con quien luego se tiene contacto en la cocina, en los eventos, talleres, muestras gastronómicas tradicionales, y en la venta de su recetario; y buscan aumentar su difusión, confianza e impacto a través de la difusión en redes sociales y medios de comunicación, de sus recetas con videos o talleres transmitidos en línea.

Ellas han buscado generar alianzas estratégicas con entidades turísticas, así como hoteles de Bernal para ofrecerles una alternativa gastronómica tradicional del semidesierto a los visitantes, lo que acrecenta en mayor medida el impacto esperado en su proceso de empoderamiento y articulación productiva.

### **Imagen 3 -Vista de la Peña de Bernal desde San Antonio de la Cal**



**Imagen 4.-Las Mujeres del grupo preparando tortillas**



**Tabla 3.- 15 Recetas más representativas de la Comunidad de San Antonio de la Cal, Tolimán, Querétaro, que el grupo prepara.**

<p>ATOLE DE MEZQUITE (<i>Prosopis glandulosa</i>)                      Ingredientes                      1 kg de mezquite.                      ¼ de masa.                      3 litros de agua.                      1 trozo de canela.</p>	<p>Procedimiento:                      1.- Cocer el mezquite.                      2.- Exprimir el mezquite para extraer la pulpa.                      3.- Mezclar la pulpa junto con la masa.                      4.- Se coloca en un recipiente, posteriormente se deja hervir al transcurrir media hora el atole estará listo.</p>
<p>ATOLE DE AGUAMIEL                      Ingredientes                      1 litro de aguamiel.                      200 gr de masa</p>	<p>Procedimiento:                      1.- Mezclar la masa junto con el aguamiel en un recipiente.                      2.- Dejar hervir la mezcla; después de hervor se retira el recipiente del fuego.</p>
<p>DULCE DE BIZNAGA (<i>Echinocactus platyacanthus</i>)</p>	<p>Procedimiento:                      1.- Pelar los tallos y ponerlos a cocer hasta</p>

<p>Ingredientes:  1 kg de tallos de biznaga.  1 kg de azúcar.  1 taza de agua.</p>	<p>que queden suaves.  2.- Dejar enfriar los tallos, posteriormente escurrirlos.  3.- Preparar un jarabe poniendo a cocer el azúcar con el agua hasta que tenga el punto de almíbar.  4.- Agregar los trozos de biznaga al jarabe y cocerlos hasta que el jarabe espese.  5.- Retirar del fuego, dejarlos reposar durante 48 horas aproximadamente.  6.- Colocar nuevamente al fuego hasta que el jarabe espese un poco más.  7.- Extraer los trozos de biznaga del jarabe y poner a escurrir.  8.- Dejar cociendo el jarabe hasta el punto de hebra.  9.- Barnizar las biznagas con el jarabe.  10.- Colocarlas en un recipiente para que se sequen completamente.</p>
<p><b>CALABAZAS RELLENAS</b>  Ingredientes:  1kg de calabazas.  1 ¼ de queso panela.  5 jitomates.  ¼ de aceite.  5 huevos.  1 cebolla.  1 diente de ajo.(<i>Allium sativum</i>)  Una pizca de cominos.  Sal.</p>	<p>Procedimiento:  1.- Limpiar y abrir las calabazas, sacar el relleno.  2- Rellenar las calabazas con queso.  3.- En un recipiente batir el huevo a punto de turrón.  4.- Capear con el huevo cada una de las calabazas  5- En un recipiente poner aceite, se fríen las calabazas hasta que se doren. Posteriormente se escurren para después ponerse en el caldillo de jitomate.  Procedimiento de caldillo de jitomate:  1.- Moler los jitomates junto con la sal, el ajo, la cebolla y cominos.  2.- En un recipiente puesto a fuego se fríe la mezcla hasta sazonar.</p>
<p><b>QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA</b> (<i>Curcubita pepo</i>, <i>Curcubita angyrosperma</i>)  Ingredientes:  1kg de masa.  1kg de flor de calabaza.  1 cebolla.</p>	<p>Procedimiento:  1.- Desinfectar la flor de calabaza.  2.- Cortar la flor de calabaza en trozos pequeños.  3.- En un recipiente picar la cebolla en trozos pequeños, deshebrar el queso Oaxaca, picar el chile serrano en pequeños cuadros, picar el diente de ajo y el epazote</p>

<p>¼ de queso Oaxaca. ½ de chile serrano. Sal. 1 diente de ajo. 1 rama de epazote (<i>Dysphania ambrosoides</i>)</p>	<p>en rajas. 5.- Ya preparado todo lo anterior se mezclan los ingredientes 6.- Se ponen las tortillas en el comal con la mezcla de ingredientes y se doblan a la mitad, hasta que están cocidos los ingredientes</p>
<p>VERDOLAGAS CON FRIJOLES (<i>Portulaca oleracea</i>) con (<i>Phaseolus vulgaris</i>) Ingredientes ½ kg de frijol negro. 1 manojo de verdolagas 1 diente de ajo. 1 cebolla. 1 rama de epazote. Sal.</p>	<p>Procedimiento: 1.- Se pone a coser el frijol, se agrega sal al gusto, ajo, cebolla y epazote. 2.- Limpiar y picar las verdolagas en trozos pequeños. 2.- Ya cocidos los frijoles se le agregan las verdolagas y se dejan hervir por 15 minutos más.</p>
<p>FLOR DE PALMA EN CHILE GUAJILLO (<i>Yuca filifera</i> con <i>Capsicum annuum</i>) Ingredientes 1 manojo de flor de palma. ¼ de chile guajillo. ½ cebolla. 2 dientes de ajo. 150 gr de masa. 2 cucharadas soperas de aceite. Sal.</p>	<p>Procedimiento: 1.- Se desinfecta la flor y se retira el corazón. 2.- En un recipiente poner a hervir la flor durante 15 minutos. Después se exprime. 3.- Se muele el chile guajillo junto con el ajo, en un recipiente se pone a sazonar con las dos cucharadas de aceite. 4.- Cuando el chile se ha sazonado se le agrega la masa y la sal. 5.- Cuando ya esté cocido se agrega la flor de palma, y se deja hervir durante 5 minutos.</p>
<p>HABAS CON NOPALES (<i>Vicia fava</i>) con (<i>Opuntia ficus Indica</i>) Ingredientes ½ kg de habas ½ kg de nopales. 1 cebolla. 1 ajo. Una pizca de sal.</p>	<p>Procedimiento: 1.- En un recipiente poner a cocer las habas a fuego lento, y agregar cebollada picada y un ajo y sal al gusto. 2.- Limpiar y picar los nopales en pequeños cuadritos. 3.- Cuando las habas se encuentren hirviendo agregar los nopales y dejar que se cosan juntos.</p>
<p>TORTITAS DE FLOR DE SÁBILA (<i>Aloe vera</i> , <i>Aloe barbadensis</i>) Ingredientes</p>	<p>Procedimiento Para la salsa 1.- En un recipiente se coce en agua el</p>

<p>300 gr de flor de sábila.  3 huevos.  4 jitomates.  2 chiles serranos.(<i>Capsicum annuum</i> serrano)  ½ cebolla.  1 diente de ajo.  Sal.  Aceite, dos cucharadas soperas.  Agua.</p>	<p>jitomate con el chile y se muele.  2.- Se fríe la mezcla junto con un diente de ajo picado.  Para las tortitas  1.- Limpiar y lavar la flor, se pone a hervir con poca agua hasta que hierva  3.- Batir el huevo a punto de turrón.  4.- Se hacen las tortitas con la flor, se capean con el huevo y se doran.  6.- Se ponen las tortitas en la salsa.</p>
<p><b>FLOR DE PALMA EN SALSA ROJA</b>  Ingredientes (<i>Yuca filifera</i>)  1 manojo de flor de palma.  ¼ de chile bandeño. (<i>Capsicum annuum</i>)  1 cebolla. chica  1 diente de ajo.  Una pizca de cominos.  2 cucharadas soperas de aceite.</p>	<p>Procedimiento  1.- Retirar los pétalos de la flor y limpiarlos.  2.- En un recipiente puesto al fuego se ponen a hervir los pétalos con un poco de sal.  3.- Los chiles se ponen asar, se les retiran las semillas, se ponen a remojar y se muelen con el ajo, la cebolla y los cominos.  4.- En un recipiente, se pone el aceite y se sazona la mezcla anterior  5.- Después de sazonarlo se agrega la flor y se deja hervir por diez minutos.</p>
<p><b>QUELITES</b> (Diversas variedades de especies).  Ingredientes  1 manojo de quelites.  1 cebolla chica  1 ajo.  3 chiles serranos (<i>Capsicum annuum</i> serrano)  Medio litro de agua</p>	<p>Procedimiento  1.- Limpiar y lavar los quelites.  2.- En un recipiente poner a hervir el agua y agregar los quelites con un 1/4 de cebolla, 1 ajo y sal al gusto.  4.- Se pica el resto de la cebolla y los tres chiles.  5.- En una coladera se escurren los quelites.  6.- En un recipiente se colocan los quelites, se agrega la cebolla, y el chile y se mezcla muy bien.</p>
<p><b>DULCE DE GUAMICHE</b> (<i>Ferocactus wislizenii</i>)  Ingredientes  1 kg de huamiche.  1 kg de azúcar.  Jugo de limón.  2 tazas de agua.</p>	<p>Procedimiento  1.- Limpiar el huamiche y quitar la cabecita.  2.- En una cacerola, se agregan dos tazas de agua y el azúcar y se ponen al fuego hasta disolverse el azúcar es entonces que se agrega el huamiche hasta que se encuentre suave.  4.- Se le agrega el jugo de limón como conservador.</p>

<p>FLORES DE QUIOTE (FLORES MAGUEY BLANCO) <i>Agave spp.</i></p> <p>Ingredientes</p> <p>1kg de flores de quiote.</p> <p>½ taza de aceite.</p> <p>Chile.</p> <p>1 cebolla blanca</p> <p>1 ajo.</p>	<p>Procedimiento</p> <p>1.- Se limpian las flores.</p> <p>2.- Las flores se cortan en pequeñas rajadas.</p> <p>3.- Picar la cebolla, ajo y chile en pequeños cuadritos. Después poner a sazonar en un poco de aceite.</p> <p>4.- Por último agregar las flores hasta sazonar.</p>
<p>GUISADO DE XOCONOSTLE (<i>Opuntia joconostle</i>)</p> <p>Ingredientes</p> <p>¼ de chile guajillo.</p> <p>20 piezas de xoconostle.</p> <p>3 ajos asados.</p> <p>½ cebolla asada.</p> <p>100gr de masa.</p> <p>Dos cucharadas soperas de aceite.</p> <p>2 cucharaditas de cal o carbonato.</p> <p>Una pizca de cominos.</p> <p>Sal al gusto.</p>	<p>Procedimiento</p> <p>1.- Se pelan los xoconostles y se les retira las semillas.</p> <p>2.- Se hierven con un poco de cal o carbonato para quitar lo agrío.</p> <p>3.- Asar los chiles guajillos y después remojarlos con agua caliente.</p> <p>4.- Se muelen los chiles con el ajo, y la cebolla.</p> <p>5.- Ya molido se cuele para posteriormente freírlos en aceite.</p> <p>6.- Ya sazonada la salsa se agregan los xoconostles, se le pone sal al gusto y cominos.</p> <p>7.- La masa se disuelve en agua hasta que hierva.</p>
<p>FLOR DE PALMA (<i>Yuca filifera</i>)</p> <p>Ingredientes</p> <p>1kg de flor de palma.</p> <p>1kg de papas.</p> <p>2 dientes de ajo.</p> <p>1 Cebolla.</p> <p>¼ de huevo</p>	<p>Procedimiento</p> <p>1.- Se limpian las flores y se retira el corazón.</p> <p>2.- Se ponen a cocer las flores en agua.</p> <p>3.- Se ponen a hervir las papas, se pelan y se hacen puré.</p> <p>4.- En un recipiente batir las claras del huevo a punto de turrón, al final se agregan las yemas</p> <p>5.- Se comienzan hacer las tortitas con el puré y la flor.</p> <p>6.- Las tortas se capean con el huevo.</p> <p>7.- En una sartén con aceite se doran las tortitas.</p>

## **8.-Conclusiones**

Las grandes crisis que vivimos en nuestro país y a nivel mundial, son manejadas principalmente por el sector agroalimentario, y la forma en que estados unidos ha ido generando estragos en la vida de la población mundial, y con mayor énfasis en la latinoamericana. Posterior al postfordismo empieza el problema, Y la forma de llevar la alimentación en otras fases.

La globalización capitalista y el libre comercio lo fastidieron todo a nivel local, regional y nacional, américa latina entra a ser un abastecedor de materia prima, con el patrón primario exportador, luego con el patrón secundario exportador, cada vez con más detrimento en los términos de intercambio, y sin tomar en cuenta las externalidades que genera en nuestros países esa clase de extractivismo, nuestros gobiernos son partícipes de esta gran manipulación mundial, e inclusive la generación de las políticas públicas tiene dirección hacia el aperturismo internacional y el neoextractivismo que se invisibiliza, y esto ha ido en aumento a partir del 2008 con la inclusión de los alimentos en la bolsa como comodities, con las que se genera especulación de productos de la canasta básica y aumenta drásticamente los precios de los alimentos. (Haciendo la alimentación una cuestión de elite, con los orgánicos, y su cooptación del discurso agroecológico- con sellos manejados por los mismos neoliberales que defienden el agronegocio)

Los principales países exponentes del neoliberalismo; en especial EUA fue haciendo un plan con nuestros representantes políticos, y fueron privatizando las industrias nacionales o desapareciendo, esto llega ya a niveles críticos. Los patrones de consumo de la población a partir de la instauración de las empresas transnacionales gringas en nuestro país redujeron el número de cultivos, homogenizaron las producciones, metieron paquetes tecnológicos repletos de transgénicos, agrotóxicos, pesticidas que dañan enormemente la salud humana. Aunado a los alimentos que ahora nos venden, alimentos huecos de nutrientes por su forma de producción, ya que fueron cortados de sus ciclos naturales productivos, ciclos necesarios para la vida de todo lo que sostiene la nuestra. De los seres bióticos y abióticos en los agroecosistemas.

Así que esta situación cada vez va empeorando y existe una correlación entre el aumento de enfermedades cardiovasculares, diabetes, hipertensión, obesidad, desnutrición, el hambre y la descampesinización, la pérdida de soberanía alimentaria a nivel local, regional y nacional, y la entrada de alimentos chatarra de transnacionales, aunado a que las verduras y vegetales consumidos localmente que se han dejado de producir de forma tradicional, y ha conllevado a la pérdida de biodiversidad alimentaria, Y el detrimento del patrimonio biocultural de nuestros territorios de pueblos originarios.(Toledo, 2008)

### Conclusiones De la experiencia Con el Grupo

Necesitamos situarnos localmente, y retomar el uso de especies y variedades locales de flora, con una agricultura ecológica y biodiversa, basada en el reconocimiento, reproducción y reincorporación de especies alimenticias, medicinales, de higiene personal, y de ornato; que nos brinda el semidesierto.

Es preponderante fortalecer la producción, el intercambio y el consumo local; entre los miembros de la comunidad y región, primeramente, para: ir impactando del centro a las



periferias, y crear así otra consciencia alimentaria, valorando lo propio, lo local, generando un sentido de pertenencia e identidad regional. Justo por esta razón, trabajan la cocina tradicional con tanta pasión y dedicación, y en rescate de su herencia biocultural como pueblo originario Otomí Hñähñú las 11 mujeres del Grupo de San Antonio de la Cal, Tolimán, Querétaro.

A su vez, buscan fomentar la gastronomía sostenible, para contribuir a mejorar la calidad de las comidas; con alimentos de alto valor nutrimental, libres de agroquímicos y pesticidas, lo que favorece e impacta positivamente en la salud de los comensales, de las familias y de la comunidad, además de ir acrecentando el impacto a nivel regional.

La visión a Futuro, es la reapropiación biocultural de los elementos que se encuentran en el territorio a través de las comidas y la cohesión familiar y comunal; que las nuevas generaciones tengan acceso a ello, que no se pierda, que se genere una nueva consciencia acerca del valor de la vida, de la familia, de las especies de flora y fauna, de las variedades endémicas, de los saberes, y de la identidad territorial; que mediante ese valor, y amor hacia el origen, se produzca un cambio o transformación del territorio, propiciando un etnodesarrollo, tomándolo como la capacidad de los pueblos y comunidades a gestionar su propio camino y entorno. Además de buscar generar una derrama económica, una economía circular, circuitos cortos y comercio justo en la zona.

Dando a conocer su etnoecología, y/o forma de vida, sus recetas, y apropiación cultural en cada una de las cosas que realizan; ayudando con ello a la revalorización y reconocimiento identitario, permitiendo la cohesión social de su comunidad, región, y territorio a través del compartir, del diálogo de saberes, de la degustación de platillos, y de cocinar recetas con identidad propia; elaborando con ello nuevos tejidos socio territoriales.

Conclusiones

#### La Agroecología y el nuevo enfoque de extensión rural agroecológica

Son un proceso en construcción, y deconstrucción; día con día podemos eficientizar el enfoque de la extensión rural agroecológica. Es necesario, formar cada vez más grupos con el mismo nivel de conciencia, para hacer una transformación más grande que impacte en el cambio de nuestras políticas públicas a nivel nacional y priorice la producción de alimentos, y que promueva la soberanía alimentaria en nuestro país. Apoyando a pequeños productores y campesinos con otro enfoque productivo hacia el abasto local, y la integridad productiva de los alimentos (libres de agrotóxicos) y con nutrientes elevados que impactan positivamente en la salud, requerimos de una regeneración nacionalista. Esto tiene que hacerse de conocimiento público para que se tomen acciones políticas más fuertes, aunado a las organizaciones o asociaciones que hoy en día ya luchan contra esta corriente neoliberal estructuralista.

La extensión rural agroecológica se puede nutrir de muchas temáticas en el camino, como: el ecofeminismo, la equidad de género, la identidad y cultura, la cohesión territorial y las microidentidades territoriales, el etnodesarrollo, los circuitos cortos, la educación para todos, la conscientización del consumidor de lo que compra y consume, y de los impactos que tiene en su salud, según la forma en que fue producido, que en su mayoría se desconoce.

En resumen: es urgente cambiar de modelo de desarrollo, deconstruirlo de raíz, con gobiernos conscientes y abiertos a la transformación, con una visión hacia la gobernanza.

#### Aspectos más relevantes de la construcción de conocimiento agroecológico

Es un proceso autogestivo, incluyente, se da una construcción social del conocimiento con el campesino o agricultor, o su grupo o familia. El diálogo es la base de este proceso; Se reconocen las experiencias, vivencias y saberes campesinos, que pueden favorecer los procesos de reflexión y acción. Es un proceso participativo, se promueve la participación de todos los miembros del grupo. Se adecua al contexto; con escucha activa, va construyéndose a partir de las diferencias y las necesidades particulares y colectivas, para definir acciones horizontales inclusivas que impacten positivamente en la mejora de sus procesos productivos y de su vida en general.

El técnico es un elemento de apoyo y guía, que se ajusta al productor o grupo de productores y a sus condiciones productivas, tratando de incentivar nuevas formas de mejorar sus suelos y cosechas, para contribuir a los ciclos existentes en los agroecosistemas, a través de lo que el productor tenga acceso. Con métodos sencillos y reemplazables, con uso de materia orgánica y biofertilizantes que ellos mismos aprenden a hacer. El Conocimiento Agroecológico, retoma los saberes y prácticas ancestrales; las trae al presente, con una agricultura tradicional, nutrida de nuevas formas de alimentar sanamente a la tierra, para multiplicar la vida en ella, y que los alimentos sembrados fijen mayor contenido nutrimental en ellos. Busca también el auto consumo, y la venta directa, los circuitos cortos, con énfasis en la producción y consumo local, en pro de una soberanía alimentaria.

Otras conclusiones agroecológicas:

¿Cómo podemos restaurar el equilibrio perdido, de manera particular?

- Con Acciones locales, correctivas y agroecológicas que recuperen el agua y el suelo, además de potenciar la identidad cultural.
- Fortalecer la biodiversidad, la revalorización de lo propio, Amar el origen, darle su valor, quitar la minimización por complejos discriminatorios.
- Conocer de dónde venimos, solo A través de eso definimos quienes somos, para saber así decidir a dónde vamos.
- Ser responsables de nosotros mismos, de nuestro actuar y vida diaria, sentirnos parte del territorio y del proceso de desarrollo local , no como seres aislados o diferentes.
- Apropiarnos del proceso de cohesión participativa en las comunidades y localidades, defender lo nuestro, enfocarnos en potenciar su mejora.
- Cuidar los recursos naturales (bosques, agua, tierra) hacer buen uso de ellos así como las plantas y animales.
- No generar tantos desechos, reducir y reciclar. Hacer composta, tener un huerto en casa.
- Comprar localmente, apoyar a productores de la región. Consumir productos libres de químicos para recuperar la salud. Evitar consumo de productos procesados, altos en azúcares, trigo-gluten. Bajar el nivel de consumo y de gasto de energía.
- Valorar nuestra cultura, saberes, identidad, alimentos tradicionales, música, lenguas indígenas, medicinas tradicionales, Territorio.
- Fortalecer la siembra de semillas nativas, de la región.
- Ayudar a otros a ampliar su consciencia y cambio hacia un estilo de vida más agroecológico.
- Fomentar los valores, el respeto y la ética.

- Siempre pensar en el cuidado de la naturaleza y de la vida que hay en ella.

### **9.-Reflexiones (Futuras líneas de investigación/trabajo, aportaciones)**

Cuando un pueblo, país pone en manos de otro la forma de alimentarse, debemos tener por seguro que pasaremos hambre y comeremos cosas que creemos buenas por su pseudo origen. Pero en realidad son frutas, verduras, y hortalizas huecas, bellas por fuera pero con una cantidad mínima de nutrimentos para lo aspectado en un proceso de producción tradicional, así que ¿Qué estamos comiendo? ¿Cómo estamos permitiendo y normalizando esa clase de alimentación, por los tiempos reducidos en esta forma de vida neoliberal impuesta, donde se prefiere eficientar tiempos, y uno no es responsable de alimentarse a sí mismo, y confía en lo que el otro ofrece.

1. ¿Qué comemos en realidad?, ¿Por qué enfermamos si pensamos que comemos sano? ¿Porque los gobiernos no hacen nada?
2. ¿Qué nos deja esta pandemia de experiencia?, ante la importancia de la autonomía local, del fortalecimiento endógeno, de los circuitos cortos de producción y consumo y producciones cortas.

Algo debemos hacer para detener el proceso de deterioro económico, social, ambiental de México, y de los pueblos latinoamericanos, frente a ese monstruo globalizador capitalista de los países que manejan la financiarización de los alimentos, y que han invertidos sus millones en especulación que causa hambre, desnutrición, despojo, exclusión, extractivismo y muerte.

Es necesario actuar ya localmente, y si políticamente aún no se logra nada empezar por la sociedad civil, por niños, jóvenes, adultos y ancianos, generar una pedagogía alimentaria que permita convertirnos en consumidores conscientes, conocer los alimentos de la región, y de nuestro país de ese conocimiento y cercanía surge la apropiación, lo que no se conoce no se valora.

*De Aquí surge la importancia de una investigación futura*

*Conocer los patrones de consumo de la gente según su edad y forma de vida, hacer un estudio comparativo entre la ciudad, y un municipio rural e indígena, los alimentos que conocen, los alimentos que consumen, y correlacionarlo con los problemas existentes en la soberanía alimentaria y en la salud local..*

*¿Qué diferencia encontramos entre los patrones de consumo de ancianos, adultos, jóvenes y niños?, esa diferencia es sumamente importante para poder rescatar alimentariamente a nuestro país, generar consciencia como consumidores y recuperar el poder a través de ello.*

Si se genera una pedagogía alimentaria local, y se hace de conocimiento público los pros y los contras de una alimentación atascada de agroquímicos y agrotóxicos que merman y dañan totalmente la salud humana, podremos frenar la importación de productos tóxicos, y la siembra local con agroquímicos, nos convertiremos en un consumidor consciente, pasando de ser un objeto utilizado por otros a un sujeto que toma decisiones y actúa según su consciencia, es libre y ejerce su propio poder que tiene de decisión y de forma de vida.

Un alimento contendrá más nutrientes, mientras el suelo se encuentre con un mejor balance, y sus ciclos naturales estén vigentes, si el suelo está sano y vivo, permitirá que lo que crezca en él se alimente mejor y se desarrollaran así frutos, vegetales y hortalizas con mayor cantidad de nutrientes como antes contenían con los métodos tradicionales que ahora llamamos agroecológicos, y ecológicos.

Tenemos que generar una reculturalización alimentaria, agroecológica, retomar el poder a través del saber y de la consciencia individual, y la suma de esas individualidades será la respuesta, tenemos que revertir los patrones de consumo, exigir alimentos sanos, producidos localmente, solo así podremos recuperar nuestra autonomía y salud en todas las áreas. Se dice, que: la única esperanza que nos queda para revertir la situación que tenemos hoy, son los grandes pueblos ancestrales distribuidos por el mundo, que conocen como sanar la tierra y sus ciclos.

Las acciones locales son el motor de transformación social pasando a un nivel colectivo.

- La capacidad de los actores para modificar las relaciones de poder existentes, mediante el alfabetismo alimentario, y el ejercicio de consumidor responsable; ya que desde la individualidad se construye una colectividad (Bordieu, 2001).

Alimentación regional y local. La importancia de la soberanía alimentaria y la autonomía alimentaria, retomar la agricultura tradicional validando los saberes de los pueblos originarios. Ahora aparece el termino de agroecología para hacer defensa política de todos esos saberes y legitimizarlos, la agroecología con lleva un papel sumamente importante en la transición alimentaria (Altieri, 1989).

- Romper los dualismos Platonianos; tanto ontológicos como epistemológicos, de oposición, sujeto-objeto. Generando una integralidad del ser (Escobar, 2011).

El saber cómo poder (Foucault, 1978), la conscientización para la transformación. La acción del pueblo sobre la realidad, es un proceso reflexivo y de praxis y en constante retroalimentación.

- ¿Cómo pasar de un objeto a un sujeto histórico? Solo Con la Praxis; un ser que entiende, conoce, y critica su realidad, es un ser consciente, que pasa de la opresión a la emancipación, del objeto a el sujeto histórico. En la praxis de la conscientización, los oprimidos dejan detrás ese habitar en el objeto para convertirse en el sujeto, habitando en ese nuevo yo emancipado.(Freire,1970)

La consciencia del sí mismo, rompe patrones conductualistas predominantes, rompe paradigmas dominantes neoliberales insertados en nuestras mentes y formas de vida. Colonización alimentaria, colonización cultural, y del pensamiento, extractivismo territorial e identitario, cultural, musical, alimentario--biocultural.

- Romper Los paradigmas dominantes haciendo algo diferente, cortas los límites impuestos, y creas una nueva realidad individual, que a su vez en la colectividad crea un conjunto de realidades individuales que contribuyen en la cocreación del mundo en que vivimos.(Freire,1970). Los paradigmas son condicionamientos aprendidos, dichos y creencias aceptadas sin cuestionamiento.

Corta el deber ser, y pregunta en lo profundo sobre el querer ser, hacer, y tener. Necesitamos Concebir: “Un mundo en el que quepan muchos mundos, es posible coexistir con realidades diferentes que cocreen una realidad mayor, pero todos coexistan”. (Filosofía zapatista).

## 10.-Bibliografía

1. Altieri, M. A. (1989) Agroecología: Las bases científicas da agricultura alternativa. Rio de Janeiro: PTA/FASE.
2. Ander-Egg, Ezequiel (2003). Repensando la investigación-acción participativa, Colección Política, Servicio y Trabajo Social.

3. Argueta, A. (1997) Epistemología e historia de las etnociencias. Tesis de Maestría. Facultad de Ciencias, UNAM, México.
4. Argueta, A. (coord.) (2012) Conocimiento tradicional, innovación y reapropiación social. Siglo XXI. México.
5. Bonfil, G. (1987) México profundo, una civilización negada. Editorial Grijalbo. México.
6. Bonfil (1988) Teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. Anuario Antropológico/. Editora Universidade de Brasilia / Tempo Brasileiro. 1988:13-53.
7. Bonfil(1995) Etnodesarrollo: sus premisas jurídicas, políticas y de organización. Obras escogidas de Guillermo Bonfil Batalla. Tomo 2, pp.464-480. México, INAH /INI.
8. Bordieu Pierre (2001), Poder,derecho y clases sociales , editorial Desclee de brouwer,2da edición, España.
9. Castillo E., Aurora (2004). Estudios de Cultura Otopame, Espacios Sagrados. Una Expresión de Continuidad Cultural. Facultad de Filosofía, Universidad Autónoma de Querétaro. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas. México.
10. CRIM -UNAM(2020) Consultado en línea < <https://www.crim.unam.mx/web/node/2718> > [Consulta: junio 21, 2020]
11. De la Cruz, R. (2008) Elementos para la protección sui géneris de los conocimientos tradicionales colectivos e integrales desde la perspectiva indígena. Secretaría General. Comunidad Andina.
12. Escalona Miguel(2020) Apuntes de las Clases de extensión Agroecológica, durante el master de agroecología un enfoque a la sustentabilidad Rural, UNIA, Baeza, Jaen , Colaboración España- México.
13. Escobar A. (2011). “*Ecología política de la globalidad y la diferencia*”. En: H. ALIMONDA (coord.). La naturaleza colonizada. Ecología política y minería en América Latina. Buenos Aires: CLACSO, pp. 61-92.
14. Escobar A. (2014). Sentipensar con la tierra. Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia. Medellín: Ediciones UNAULA
15. Foucault Michel (1978), Microfísica del Poder, Editorial Siglo XXI, Argentina. (reimpresión 2019)
16. Freire Paulo,(1970) Pedagogía del Oprimido, quincuagésimoquinta impresión, nuevo formato 2005, editorial Siglo XXI, tierra nueva uruguay.
17. García Martha E. y Bermúdez, Guillermo (2014). Alimentos sustentables a la carta. De la tierra a la mesa. CONABIO, CALMIL. México.
18. Gerritsen P. (2019). Apuntes de las clases del Diplomado en Agroecología para la sustentabilidad, Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Políticas.
19. Gutiérrez, Antonio (1992), “Estados Unidos y la hegemonía financiera: recomposición o declinación”, en Cusminsky, Rosa (comp.), Mito y realidad de la declinación de Estados Unidos, CISEUA/UNAM, México.
20. Herrero Yayo, Pascual M.(2010), Ecofeminismo, una propuesta para repensar el presente y reconstruir el futuro.Boletín Ecos no. 10 (CIP ecosocial) de enero a Marzo, artículo de opinión.

21. Holt-Giménez, Eric (2008). Campesino a campesino. Voces de Latinoamérica. Movimiento Campesino a Campesino para la agricultura sustentable, Coediciones SIMAS/Food First Books. Managua, Nicaragua/Oakland, California.
22. INAH, (2020) Consultado en línea <<https://publicaciones.inah.gob.mx/index.php/507-003cci0416-de-chichimecas,-pames-y-jonaces> > [Consulta: junio 21, 2020]
23. Leff, E. (1999). La insoportable levedad de la globalización: la capitalización de la naturaleza y las estrategias fatales de la sustentabilidad. Los escenarios paradójicos del desarrollo: sociedad y sustentabilidad en México. Puebla, Universidad Iberoamericana Plantel Golfo Centro: 17-36.
24. Leff E., Argueta A., Boege E., Goncalves P. (2005) Más allá del desarrollo sostenible: una visión desde América Latina, Revista Futuro, núm. 9, 2005, vol. III.
25. Marielle, C. (coord.) (2008) ¡SAS! Una experiencia campesina hacia Sistemas Alimentarios Sustentables, Grupo de Estudios Ambientales, México.
26. Londoño L.A. (2019). Apuntes de las clases del Diplomado en Agroecología para la sustentabilidad, Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Políticas.
27. Mariaca R. (2019). Apuntes de las clases del Diplomado en Agroecología para la sustentabilidad, Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Políticas.
28. Morales J. (2019). Apuntes de las clases del Diplomado en Agroecología para la sustentabilidad, Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Políticas.
29. Morales, Jaime (2020) Apuntes de las Clases de extensión Agroecológica, durante el master de agroecología un enfoque a la sustentabilidad Rural, UNIA, Baeza, Jaen , Colaboración España- México.
30. Morales H. J.; Alvarado C. E.; Vélez L.L. (2014). "Los saberes campesinos y la construcción de conocimientos hacia agriculturas más sustentables: Una experiencia desde Jalisco México". En Voces rurales desde América Latina, coordinado por Antonio Macías. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
31. Molina, M. G.; Guzmán, E. S. (1993) Ecología, campesinado e historia. Para una reinterpretación del desarrollo del capitalismo en la agricultura, Madrid: La Piqueta., p. 23-129.
32. Pérez, M. L. y Argueta A. (2011) Saberes indígenas y dialogo intercultural. En: Cultura científica y saberes locales. Año 5, núm. 10, marzo 2011.
33. Petersen, P.; Romano, J. O. (1999) Abordagens participativas para o desenvolvimento Rio de Janeiro local.: AS-PTA., p. 56-75.
34. Petersen, Paulo. (2007). Introdução, em Construção do Conhecimento Agroecológico. Novos Papéis, Novas Identidades. Caderno do II Encontro Nacional de Agroecologia. Rio de Janeiro: Articulação Nacional de Agroecologia. Brasil
35. Ramos, A. (2003) El valor y significado de los saberes tradicionales. En Esteva, G. y Marielle, C. (coords.) (2003) Sin maíz no hay país, Conaculta, México.
36. Ramos & Gallardo (2011) Emergencia del Enfoque Territorial del Desarrollo Rural, Desarrollo Rural Territorial; metodología y aplicación de casos, Madrid, Pág 29-46.
37. Rubio, Blanca (2006), "Una teoría con campesinos: los despojados del nuevo imperialismo", Revista ALASRU, nueva época, núm. 3, octubre, México.

38. Rubio, Blanca(2011), Crisis Mundial y Soberanía Alimentaria en América Latina, revista mundial, revista de economía Mundial 29, México, Pág. 59-85.
39. Rubio, Blanca (2012), Explotados y Excluidos; los campesinos latinoamericanos en la fase agroexportadora neoliberal,editorial Plaza y Valdes- Chapingo, México.
40. Santos, Boaventura do Sousa, (2007), (2009) El Derecho y la Globalización desde abajo: Hacia una legalidad cosmopolita, editorial Anthropos, España, Capítulo II.
41. Santos, Boaventura de Sousa (2010), Refundación del estado en America Latina, perspectivas desde una epistemología del Sur, Instituto Internacional de Derecho y Sociedad, Lima.
42. Sarandon S. J ,Zuluaga M. S., Cieza R., (2006). Agroecología Vol. 1. Evaluación de la sustentabilidad de sistemas agrícolas de fincas en misiones, argentina, mediante el uso de Indicadores. Facultad de Biología. Universidad de Murcia.
43. Sarandon S.(2019) Apuntes de las clases del Diplomado en Agroecología para la sustentabilidad, Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Políticas.Sevilla Guzmán, E (2006) “De la Sociología Rural a la Agroecología” Ed. Icarí, España.
44. Siliprandi Emma (2018), Soberanía alimentaria y ecofeminismo, Núcleo de estudios e investigaciones en Alimentación, Universidade Estadual de Campinas,(NEPA/UNICAMA), Brasil.
45. Suárez M. A. (2008), “Commodities, una nueva ‘arma’ para matar de hambre”, Colombia [www.mst.org.br].
46. Treminio R. (2009), Planeación y Gestión de Territorios rurales con participación ciudadana, Estudios Agrarios, FAO, Santiago de Chile.
47. Toledo, V. (2003) Ecología, espiritualidad y conocimiento. De la sociedad del riesgo a la sociedad sustentable. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Oficina Regional para América Latina y el Caribe, Universidad Iberoamericana,México.
48. Toledo, V. (2005) La memoria tradicional: la importancia agroecológica de los saberes locales,LEISA, Revista de Agroecología, abril de 2005.
49. Toledo, V.(2011) Del “diálogo de fantasmas” al “diálogo de saberes”: conocimiento y sustentabilidad comunitaria. En: Argueta, A., Corona, E., Hersh, P. (coords.) (2011) Saberes colectivos y diálogo de saberes en México. UNAM. CRIM. Universidad Iberoamericana. 574 p.
50. Toledo Víctor, Barrera Narciso (2008), La memoria Biocultural, la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales, Editorial Icaria, Barcelona.
51. Unesco (2020) Consultado en Línea < <https://ich.unesco.org/es/RL/lugares-de-memoria-y-tradiciones-vivas-de-los-otomi-chichimecas-de-toliman-la-pena-de-bernal-guardiana-de-un-territorio-sagrado-00174> > [Consulta: junio 20, 2020]
52. Vergopoulus, Kostas (2017)La Cuestión Alimentaria,Revista ALASRU, Nueva época, num. 11, septiembre, México.
53. Ramos & Gallardo (2011)Emergencia del Enfoque Territorial del Desarrollo Rural, Desarrollo Rural Territorial; metodología y aplicación de casos, Madrid, Pág 29-46.
54. Zabala R. M. (2014), Desarrollo Territorial, conceptos básicos, procesos y componentes del desarrollo regional, Slide share, Colombia.

## 11.-Apéndice y/o anexos

Otras fotos del Grupo de mujeres:



Comparto una pequeña reflexión:

De saberes y sabores (DEL SABER AL SABOR). La palabra sabio viene de saber, y el saber se obtiene solo con la experiencia del sabor, por tanto; el sabio es aquel que ha experimentado en sí mismo el sabor de algo previamente degustado, y eso ha sido guardado en su mente y en su corazón. De ese sabor se recrea el saber cómo un ciclo interminable co-creador de momentos, construyendo y deconstruyendo sentires.

El sabio, degusta los alimentos y sabores con la boca, con sus sentidos los interioriza, y con su corazón los conecta; para expresarlos finalmente con la palabra. Transforma el saber en sabor y el sabor en saber.