

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA
VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ (coords.)

Nuestra forma de hacer las cosas

Experiencias campesinas:
agricultura orgánica,
recursos locales y creatividad



EDITORIAL
UNIVERSITARIA

CUCSUR

Universidad
de Guadalajara



Nuestra forma de hacer las cosas

Experiencias campesinas:
agricultura orgánica,
recursos locales y creatividad

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA
VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ (coords.)

Nuestra forma de hacer las cosas

Experiencias campesinas:
agricultura orgánica,
recursos locales y creatividad



Universidad
de Guadalajara



Marco Antonio Cortés Guardado
Rectoría General

Miguel Ángel Navarro Navarro
Vicerrectoría Ejecutiva

José Alfredo Peña Ramos
Secretaría General

Alfredo T. Ortega Ojeda
Rectoría del Centro Universitario
de la Costa Sur, Encargado del Despacho

Izcóatl Tonatiuh Bravo Padilla
Rectoría del Centro Universitario
de Ciencias Económico Administrativas

José Antonio Ibarra Cervantes
Corporativo de Empresas Universitarias

Javier Espinoza de los Monteros Cárdenas
Dirección de la Editorial Universitaria

Primera edición, 2012

Coordinadores

Pedro Figueroa Bautista
Víctor Manuel Villalvazo López

Textos

© Ana Paola Uribe Arévalo, Marisa Gutiérrez Estrada, Pedro Figueroa Bautista, Peter Rijnaldus Wilhelmus Gerritsen, Rodolfo González Figueroa, Rosa Elena Ramírez Pizano, María del Rosario Anaya Corona, Víctor Manuel Sánchez Bernal, Víctor Manuel Villalvazo López, Xóchitl Cihuatl Castillo Castro.

Coordinación editorial

Sayri Karp Mitastein

Producción

Jorge Orendáin Caldera

Coordinación de diseño

Edgardo Flavio López Martínez

Diseño de portada e interiores

Editorial Universitaria

Formación

Lópx. Diseño y Comunicación Visual



Este trabajo está autorizado bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercialSinDerivadas 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND) lo que significa que el texto puede ser compartido y redistribuido, siempre que el crédito sea otorgado al autor, pero no puede ser mezclado, transformado, construir sobre él ni utilizado con propósitos comerciales. Para más detalles consúltese <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

En la formación de este libro se utilizaron las familias tipográficas Minion Pro, diseñada por Robert Slimbach y Ronnia, diseñada por Veronika Burian, José Scaglione.

Nuestra forma de hacer las cosas:
experiencias campesinas: agricultura orgánica, recursos locales y creatividad / Figueroa Bautista, Villalvazo López, coords. ; Ana Paola Uribe Arévalo... [et al]. -- 1a ed. -- Guadalajara, Jalisco : Editorial Universitaria : Universidad de Guadalajara , Centro Universitario de la Costa Sur, 2012. 124 p. ; 23 cm. -- (Monografías de la academia)

ISBN 978 607 450 571 9

I. Agricultura sustentable-Jalisco I. Figueroa Bautista, Pedro, coord. II. Villalvazo López, Víctor Manuel, coord. III. Uribe Arévalo, Paola IV. Serie

630.2 .N96
S494.5 .S86 .N96

D.R. © 2012, Universidad de Guadalajara



Editorial Universitaria

José Bonifacio Andrada 2679
Colonia Lomas de Guevara
44657 Guadalajara, Jalisco

01 800 834 54276
www.editorial.udg.mx

ISBN 978 607 450 571 9

Agosto de 2012

Impresión

Editorial Pandora, S.A. de C.V.
Caña 3657, La Nogalera
44470 Guadalajara, Jalisco

Impreso y hecho en México
Printed and made in Mexico

La publicación de este libro se financió con recursos del PIFI 2011.

Índice

- 7 Prólogo
RODOLFO GONZÁLEZ FIGUEROA
-
- 10 Introducción
Seguimos abriendo camino
VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ
PEDRO FIGUEROA BAUTISTA
-
- 13 Haciendo memoria. Recordemos nuestro propósito
VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ
PEDRO FIGUEROA BAUTISTA
-
- 15 **PRIMERA PARTE. Experiencias y aprendizajes**
- 17 Agricultura orgánica: un camino para arribar al vivir bien
RODOLFO GONZÁLEZ FIGUEROA
ANA PAOLA URIBE ARÉVALO
-
- 29 Las experiencias de los cursos-talleres campesinos
para la agricultura orgánica
PEDRO FIGUEROA BAUTISTA
-
- 34 Los talleres campesinos: encuentro de compañeros
PEDRO FIGUEROA BAUTISTA
-
- 76 Manejo social de recursos naturales por la población rural
campesina en el occidente de México
VÍCTOR MANUEL SÁNCHEZ BERNAL
-

89 Turismo sustentable en la comunidad indígena de Cuзалapa

PETER R. W. GERRITSEN

MARISA GUTIÉRREZ ESTRADA

97 Café Cuзалapa, el grupo Color de la Tierra

VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ

ROSA ELENA RAMÍREZ PIZANO

103 **SEGUNDA PARTE. Producción e intercambio de productos**

105 La construcción del comercio comunitario en Jalisco e incorporación al movimiento nacional

MARÍA DEL ROSARIO ANAYA CORONA

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA

XÓCHITL CIHUATL CASTILLO CASTRO

113 **TERCERA PARTE. ¿Hacia dónde vamos?**

115 Otras enseñanzas del andar

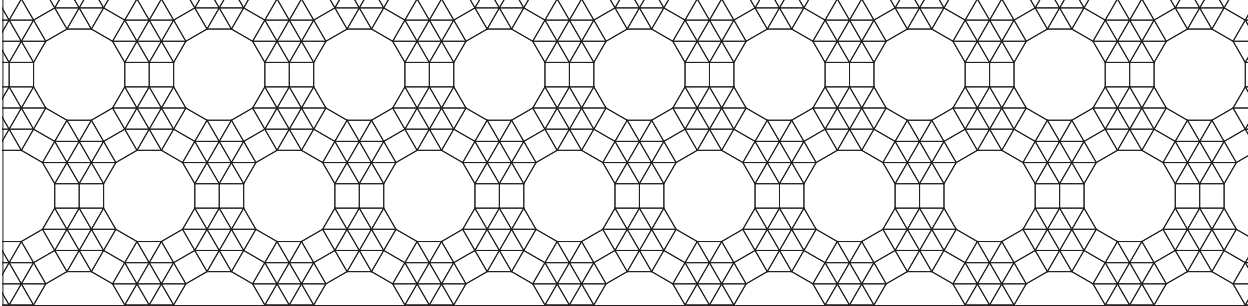
PEDRO FIGUEROA BAUTISTA

VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ

120 Reflexiones finales

VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA



Prólogo

RODOLFO GONZÁLEZ FIGUEROA

Para quienes sentimos que se pueden traspasar las fronteras delimitadas por la técnica agronómica y proponer alternativas para la agricultura que consideren formas de vida sustentables, y que rompan las humanas ambiciones económicas que tan jodido tienen al planeta, escribir este prólogo es una alegría del alma y una tremenda sonrisa infinita, acompañada de una inspiradora perspectiva.

¿Por qué? Porque me identifico en este trabajo y me veo inmerso en él, ya que es un espejo para todas las personas que sienten que la vida sigue mientras el sol deslumbra por las mañanas con sus fulgores celestiales. De principio a fin nos muestra la esperanza y la confianza en los sueños de la gente que aún no está tan deshumanizada.

Me identifico con este libro porque bien podrían ser varios libros, pues aquí se expresan sentimientos de 10 autores de diversas disciplinas. Así, se unen y entremezclan, en un mismo espacio, conocimientos, sentimientos y sabidurías campesinas, con razonamientos académicos.

De este modo, en el contexto general dialogan las palabras del campo con las del investigador universitario, lográndose algo que está de moda y que los sabios en términos técnicos denominan “diálogo intercientífico”, o bien “intercultural”.

Me veo en este libro porque en él se muestran paisajes todavía diversos y fértiles, encarnados en la memoria y en el sentimiento campesino, quienes son los que mantienen viva la chispa para incendiar todas las posturas pesimistas sobre el colapso de la Pachamama (la Madre Tierra).

Me identifico con este libro porque en sus páginas encontramos hartas formas de desligarnos del sistema capitalista y zafarnos del modelo económico que todo convierte en mercancía y, en cambio, proponiéndonos un modo de vida apegado a la tierra y al territorio, en comunidad y en estrecha relación con la naturaleza a través de abonos orgánicos, con los que podemos cosechar alimentos limpios de venenos químicos.

Me veo en este libro porque aquí se cambian las lógicas, y lo que para la sociedad moderna parece ser basura o residuos, aquí son material indispensable para la regeneración de los suelos y, por lo tanto, de nuestra salud, pero también de nuestra conciencia. Y qué bello que un libro pueda darnos, además de alternativas de regeneración de suelo, argumentos para regenerar conciencias que tanta falta hacen.

Me identifico con este libro porque en él fluye la sabiduría y el sabor de nuestros antepasados a través de un percepción integral de la vida, expresada en formas de conocimiento surgidas de la invariable experimentación en la parcela y de la constante transformación con los productos del campo para bien de todos.

Me veo en este libro porque nos da la pauta para hacer un cambio de actitud como personas, pero no sólo cambiar de actitud para satisfacernos, sino para equilibrar y armonizar nuestra vida con las bacterias, la microfauna del suelo, los insectos en la parcela, los árboles que son cercos vivos y las lunas.

Hay que vernos, pues, en este libro; aquí descubrimos una identidad que propone un modo de vida diferente a través de la agricultura. Viéndonos en este libro, aprendemos, re-aprendemos y hacemos memoria sobre cómo trabajar con la tierra, con respeto y revaloración. Nos invita a inventar, reinventar, adaptar, crear y recrear la vida por medio de la agricultura orgánica, con la voluntad y el descaro de hacer y sentir las cosas.

Quiero decir esto: la humanidad ha producido dos modos de conocimiento, uno científico, y otro producto de la experiencia. El primero necesita de instituciones y comunidades de profesionales que validen sus teorías, y el segundo sólo necesita la práctica cotidiana, la vivencia y la continua relación del hombre con la naturaleza y la tierra; en este tipo de ciencia se ubican las iniciativas campesinas que el libro presenta. Éstas surgen del sentido común y de una condición humana que aún no se materializa, ni se profesionaliza, ni se *entrena* en muchas universidades del mundo donde se imparte un

modo de conocimiento occidental que divorcia la razón de la emoción y desvincula a las personas de la naturaleza, creando un antropocentrismo destructor, avasallador y falto de compromiso y unidad con su entorno, llámese tierra, estrella, sapo o jícama.

Por lo anterior, este trabajo no nos despliega un estudio científico que reduce la realidad a datos rígidos, cifras exactas u objetos estudiados. Lo que se presenta supera lógicas estructurales de conocimiento y se encamina a compartir un sentimiento, más que un conocimiento. Un sentimiento muy necesario en estos tiempos de deshumanización progresiva que viene a estimular el desarrollo de un ser humano integral comprometido con el todo.

Un ser humano integral que busca vivir bien.

Vivir bien a través de la agricultura.

Vivir bien revalorizando lo nuestro.

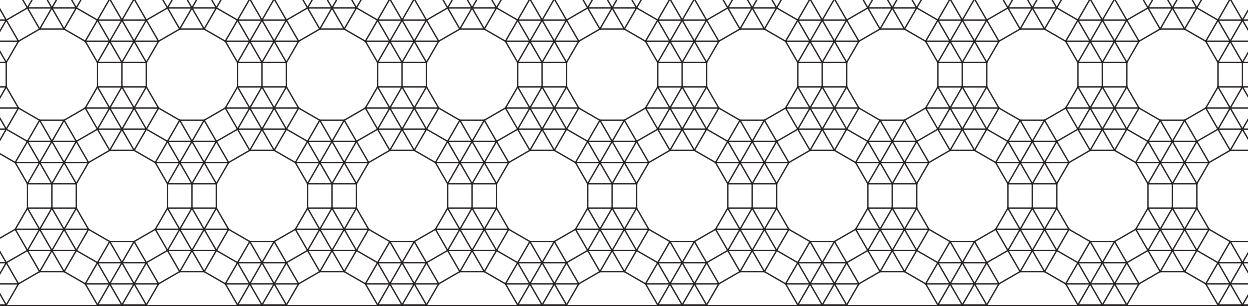
Vivir bien cuidando la tierra.

Vivir bien produciendo nuestros alimentos sanos con abonos orgánicos.

Vivir bien respetando y conviviendo con nuestra fauna local.

Vivir bien aceptando las diferencias del otro y complementando nuestro conocimiento y experiencia.

Vivir bien aprovechando los recursos locales y vivir bien entendiendo que la tierra también tiene derechos.



Introducción

Seguimos abriendo camino

VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA

Se escribió un primer libro llamado *Autonomía campesina a través de la agricultura orgánica*, editado en 1998, cuyo objetivo era encender la chispa para caminar el sendero de la autonomía productiva campesina.

En este segundo libro se describen las experiencias campesinas del diario vivir en proyectos alternativos y de agricultura orgánica, particularmente en el occidente de Jalisco, en más de 25 municipios de la región Sur, Costa Sur y Sierra de Amula. Nos propusimos dar continuidad a las historias de los hombres y mujeres campesinos, que comparten con nosotros este sueño de la agricultura orgánica en esta región.

Por lo tanto, éste no es un documento meramente académico que sigue un proceso riguroso de estructura científica o académica, con palabras incomprensibles o que sólo las comprenden algunos cuantos, (aunque por ahí se nos puedan colar algunas); al contrario, queremos que se comprendan las historias y las experiencias de los campesinos, productores y consumidores que día con día trabajan en el mejoramiento de su bienestar y la salud de nuestro planeta.

Queremos que las experiencias se entiendan a partir del *diario vivir* y de las consecuencias negativas del desarrollo impuesto por las grandes potencias del mundo al que le llaman *modelo económico neoliberal*. Este libro no es para debatir con aquellos profesionistas, científicos y políticos

del agro mexicano sobre temas que no entienden y que tampoco quieren comprender.

Más bien, queremos difundir las experiencias que esta otra manera de hacer agricultura ha traído para el campesino, para que el proyecto de desarrollo actual que promueve la agricultura industrial deje de ser la ruta que dirija el llamado desarrollo del campo, porque esto, ya lo hemos comentado, tiene muchas desventajas para los campesinos y para la naturaleza.

No nos enfocamos a describir estas desventajas y problemas que se encuentran a la vista de todos: pobreza crónica y acumulativa para las familias campesinas, el abandono de tierras cultivables, migración, contaminación de suelos y agua, y pérdida de recursos naturales, entre otros, sino que pretendemos mostrar cómo los campesinos productores y consumidores revierten o minimizan estas consecuencias negativas con sus propias iniciativas, y que rescatan recursos locales e intercambian los conocimientos generados a partir de las propias experiencias.

No mencionamos la discusión y análisis que hacen los académicos y burócratas, en sus oficinas y despachos, sobre la problemática agropecuaria. ¿Por qué? Porque sabemos que las políticas neoliberales a las que apuesta nuestro sistema de gobierno actual, no ofrecen ninguna alternativa viable para mejorar los niveles de vida y la conservación de nuestros recursos.

Porque también sabemos que estas experiencias conjuntas de campesinos y promotores institucionales que intentan con sus propias manos, recursos, imaginación y creatividad, resolver los problemas locales de producción y organización, y que nosotros consideramos viables, pueden ser motivo de discusión y análisis de políticos cuyo discurso se vuelve interminable y lleno de conceptos teóricos que nunca dejan beneficios reales a la comunidad.

Además hemos aprendido que muchas de las soluciones a los problemas del campo requieren del rescate de la agricultura y los proyectos campesinos, generando modos y formas de aprendizaje adecuados para el manejo de proyectos productivos propios, la apertura de tianguis campesinos, donde se compra, vende y truequean sus productos, elaborando compostas, bocashis, supermagros, caldos minerales, camas de microbiotas, caldo ceniza, caldos de harina de roca, agroplús, entre otros.

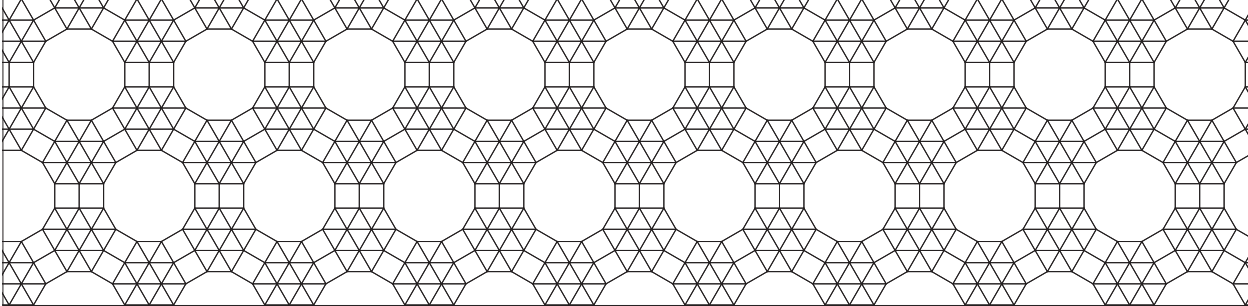
Porque estos aprendizajes han servido mucho, se buscó la manera de darlos a conocer a otros compañeros y compañeras que tienen esta necesi-

dad, y la encontramos mediante la invitación a compartir esta lectura que, de entrada, quisimos que fuera accesible.

Para facilitar la lectura, dividimos el libro en cuatro partes: en la primera hacemos memoria, traemos los recuerdos de las palabras e ideas que usamos para promover el tipo de agricultura que en verdad necesitamos; en la segunda parte se encuentran todas las experiencias campesinas, todo lo que los productores han vivido, en sus localidades, ranchos y terrenos para desarrollar sus proyectos campesinos, sean de producción, elaboración de productos, tianguis y mercado, ecoturismo y manejo de animales silvestres, etcétera. Los temas del primer apartado son: ¿Cuáles son sus proyectos? ¿Cómo empezaron? ¿Cómo están organizados? ¿Qué instituciones los apoyan? ¿Cómo elaboran sus propios insumos? ¿Cómo los intercambian o comercializan? ¿Qué problemas se generaron? ¿Cómo los resolvieron y qué aprendizajes les dejó esa forma de trabajar? ¿Qué experiencias positivas pueden compartir con la gente? La tercera parte trata sobre la necesidad de recuperar y fortalecer espacios de comercio diferentes a los del mercado convencional.

Se escribe sobre la forma en que nos integramos hombres y mujeres, de manera colectiva, al fortalecimiento de estos espacios; señalamos cuál es el objetivo de los tianguis campesinos, qué papel juegan los comerciantes y los consumidores que tienen interés en abrir espacios para comercializar o intercambiar sus productos, entre otros temas.

Para concluir, en el apartado cuatro hacemos unas reflexiones sobre las enseñanzas de este andar, es decir, qué hemos aprendido junto con ustedes, hacia dónde nos lleva todo esto, qué sigue y por qué es que necesitamos continuar con estos esfuerzos. Es en este último apartado donde surgen muchas dudas; es aquí donde se vuelve a planificar el trabajo, a preguntarnos ¿cuáles son las actividades que siguen en la difusión de este esfuerzo campesino para seguir preservando la agricultura de nuestro pueblo? ¿Cómo crecer para realizar esquemas de manejo de la tierra y la naturaleza en armonía, paz y equilibrio con la vida? Es aquí donde entran ustedes, es aquí donde los invitamos a fortalecer estos proyectos, con su presencia, colaboración, interés por difundir estos mensajes, con la compra de los productos, visitas, cantos, abrazos, productos, con su independencia, autonomía, hijos, alegría, esperanza y con sus sueños.



Haciendo memoria. Recordemos nuestro propósito

VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA

Somos palabras y hechos, somos lo que nos permite reconocer y recuperar lo que da valor a nuestro quehacer campesino, lo que nos lleva a aprender todo lo que nos ayuda a la producción de animales, maíz, frijol, calabaza, hortalizas, frutas y verduras naturales.

Somos lo que nos permite recordar que esto es lo que nos hace pertenecer a los grupos que comparten este quehacer campesino.

Por lo tanto, uno de los propósitos principales de “ser” y de “hacer” es aprender, darse cuenta de que es indispensable recuperar el uso de recursos propios y las formas de organización social colectivas-solidarias, que antaño dieron bienestar e identidad a nuestros padres y abuelos campesinos.

Así que uno de nuestros propósitos es “Aprender”, aprender a transformar nuestra vida a compartir palabras y experiencias que valoricen y le den sentido a lo que cada quien quiera soñar en sus terrenos, en sus bosques y en su comunidad.

Aprender que esas cosas no pueden privatizarse, porque no se les puede comprar en ninguna empresa, tienda departamental o casa comercial de agroquímicos; hacer conciencia que son de nosotros porque lo que necesitamos está ahí, en la orilla de los ríos, en los corrales de los animales, bajo los árboles de los bosques, en las milpas, en las reuniones con nuestra gente, en el saludo de los caminos, en las noches contemplativas de luna, en nuestro interior,

y en todo aquello que es: imaginación, creatividad, locura, resistencia, perseverancia, entusiasmo, solidaridad, respeto, recursos locales, alegría y trabajo.

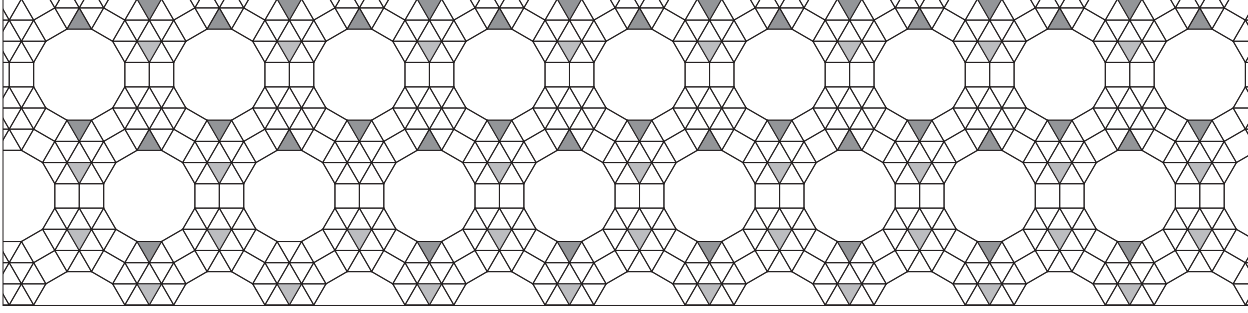
Aprender que estos propósitos se fortalecen para seguir imaginando: locura, resistencia, recursos locales y alegría por el trabajo mediante la realización de encuentros y talleres con cientos de mujeres y hombres campesinos, en cursos y talleres de trabajo en la región Sur, Costa Sur y Sierra de Amula.

En estos encuentros y talleres nos hicimos un firme propósito: recuperar la autonomía campesina desde el productor, devolverle al campesino las herramientas, los recursos locales, abonos, semillas, proyectos, tiempos para la producción, la alegría del trabajo, los senderos, animales, minerales, la enseñanza de nuestros abuelos, los principios de la agricultura orgánica, que son fundamentales para la continuidad de la vida, y la seguridad y confianza en los productores.

Quizá con otras palabras, palabras más o palabras menos, de esto mismo hablamos en el primer encuentro que originó el anterior libro, donde las palabras caminaron en la voz de los campesinos y de la sociedad que acompaña nuestro proyecto.

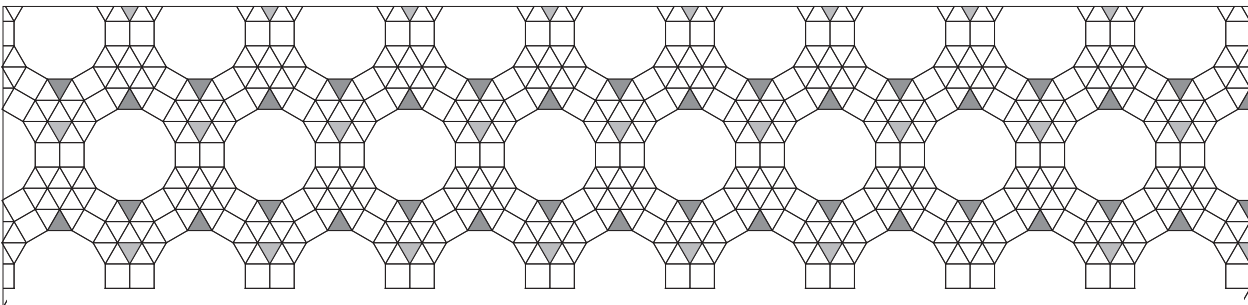
Palabras más, palabras menos, la idea seguirá siendo la misma, dirigirnos hacia proyectos campesinos que logren la independencia y autonomía del campo mexicano, que las experiencias de los talleres que presentaremos en el siguiente capítulo permitan valorar las decisiones y conocimientos del campesino, que nos lleven a vivir y sentir el amor por la tierra como la esencia viva de nuestra existencia y de nuestra sobrevivencia.

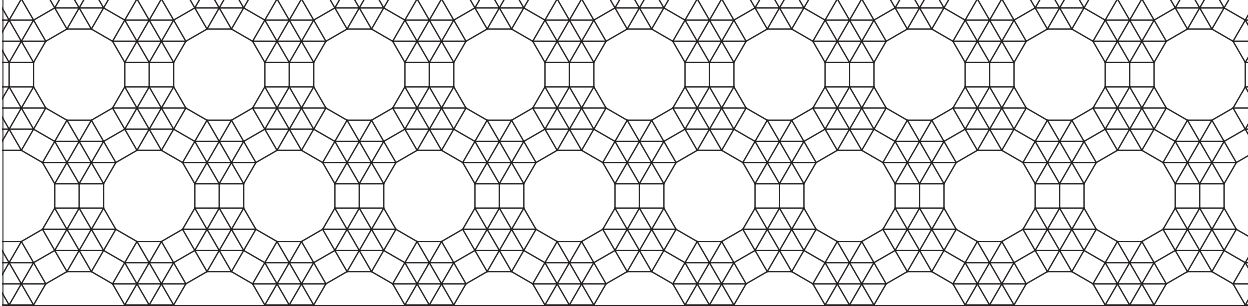
En conclusión, la idea final es ser los verdaderos dueños de nuestras parcelas, ranchos, proyectos productivos y del nuevo conocimiento, para entender cómo ser dueños de nuestra agricultura y vida.



PRIMERA PARTE

Experiencias y aprendizajes





Agricultura orgánica: un camino para arribar al vivir bien

RODOLFO GONZÁLEZ FIGUEROA

ANA PAOLA URIBE ARÉVALO

Con permiso de la Pachamama (la Madre Tierra), el cosmos y la totalidad, compartimos el sentimiento de la necesidad de que ocurra un autocambio que nos rehumanice y nos reconecte con la espiritualidad que hemos perdido. Esperamos abrir los sentidos y escuchar el canto de la tierra que sabiamente guía nuestra vida.

Universidad y Estado. ¿Universidad para quién?

La educación que se brinda en las universidades y escuelas es ajena a nuestra realidad. México ha adoptado, o quizá le han impuesto, un modelo de educación, que en lugar de formar a seres humanos integrales, con visiones y sentimientos apegados a su tierra, a la naturaleza y a sus raíces culturales, se enfoca a disciplinas que responden a un modelo capitalista de sociedad.

Así, los estudiantes que se titulan en cierta disciplina, generalmente no cuestionan el modelo de sociedad en el que se les adiestró para desarrollarse, sino que más bien se desenvuelven apaciblemente trabajando para la empresa, para el mercado o para el Estado.

Lo único que se logra es enriquecer a este modelo capitalista que todo lo convierte en mercancía y donde lo más importante es el consumo, la competitividad, la productividad, las ganancias y la modernización.

No encontraremos, o son muy escasos, jóvenes que se titulen en una universidad y, después de someterse a esta educación alienante, regresen a su pueblo, a su comunidad para trabajar, a comprometerse con el rescate de las culturas locales y el modo campesino de vivir; que se compone de formas sustentables de desarrollo, pues es humilde, integral, percibe la naturaleza como algo sagrado y, como tal, a ésta se le respeta, se le conserva y se convive y aprende de ella.

Sin embargo, lo que vemos en estos días en la universidad es muy distante de lo anterior y, tristemente, cada vez se aleja más.

Entrenados para un modo de vida material, los alumnos en las universidades se fascinan con que su carrera sea acreditada, con que el salón de clase tenga aire acondicionado y mesas nuevas, ventanas más modernas, bibliotecas con más equipo de comodidad, internet inalámbrico, salones de cómputo que parecen salas para robots; en fin, una creciente artificialización de los espacios educativos.

Por su parte, muchos docentes adiestran a los alumnos con una educación vertical, donde el maestro es el que sabe, decide e impera, mientras el alumno sólo es un receptor pasivo de conocimiento. Además, algo grave es que los docentes enseñan a cuantificar todo, a transformar la realidad en datos, en números y estadística, fragmentando y descuartizando así la visión de una realidad integral.

Les enseñan a reducir todo a cifras, los entrenan para contabilizar y para percibir el mundo como algo mecánico; a estudiar a la gente, a los animales, a las plantas como objetos, como cosas, no como sujetos e individuos con sentimiento y espiritualidad.

Triste también es que se instruye a los jóvenes en las artes de la competitividad, del crecimiento constante, en formar liderazgos y sobresalir ante los demás, de aprovechar los recursos naturales y ponerle precio a todo.

Con esto, los jóvenes egresan desvinculados de su cultura, de la naturaleza, y enajenados para reproducir al sistema, a costa de la desaparición de culturas, desprecio de formas de vida sustentables e ignorancia absoluta de otro tipo de ciencia, como lo son la ciencias indígenas originarias, las cuales conciben al mundo más integralmente, tomando en cuenta no sólo aspectos materiales, sino además dimensiones sociales, ambientales y espirituales.

Panorama

Ante la crisis que el actual modelo de desarrollo capitalista ha instaurado, surgen las dudas de si esta forma de vivir y desarrollarnos será sustentable y, sobre todo, si el planeta seguirá soportando este progreso tecnológico y de infraestructura donde lo que menos interesa es el equilibrio de la naturaleza y sus ciclos biológicos; donde lo único que se discute en foros y congresos es el aumento de la productividad de alimentos para que la economía “mejore”. Esta forma de producir para la economía tiene siempre el vicio de destruir para producir, no puede producir bienes sin destruir recursos naturales, erosionar tierras o contaminar aguas.

En este escenario ya no hay cabida para las diversas maneras de expresión y de ser, tampoco para la convivencia comunitaria, la autonomía y la libre autodeterminación.

La tendencia social se inclina por el individualismo y la constante adquisición de tecnología alienante que desvincula a las personas de su entorno.

El consumo se impone como cultura oficial, y ya no sólo consumimos objetos, ahora compramos ilusiones, amor y parejas. Todo está mercantilizado. En algún lugar de Japón hay personas que venden aire “puro” en latas. Mientras que aquí en México hay empresas que compran carbono, y ni se diga del agua y su privatización.

Pero el Gobierno Federal nos dice que son tiempos de vivir mejor, o sea, carreteras más grandes, con más carriles y mayor devastación de bosques.

Cada vez más hospitales, más amplios y con más enfermos. Cada vez más policías y militares, más patrullas, mejor armamento y mayor violencia.

Cada vez más agricultura artificial, tractores más grandes, invernaderos más integrales y alimentos más venenosos.

Cada vez más escuelas, más universidades, más estudiantes y mayor desempleo. Cada vez más empresas, “mejores” oportunidades de empleo, más urbanización, más emigración y pueblos más abandonados.

Cada vez estadios más grandes, supermercados enormes, bares que cierran más tarde y jóvenes más desorientados.

Sí, para vivir mejor, una presidencia nueva, un jardín remodelado, calles de cemento y más monumentos.

Para vivir mejor, más corredores turísticos, más inversiones extranjeras, transgénicos para “mejorar” la producción, biocombustibles que quitan el alimento a la gente para darlo a los automóviles.

Para vivir mejor, más presas y represas, mayor explotación minera y más exportación. Para vivir mejor, modernizarnos, olvidar el conocimiento ancestral, someter a la naturaleza, ser superiores a otras especies; discriminar y despreciar las culturas indígenas originarias.

Para vivir mejor, universidades con tecnología de punta, bachilleratos por competencias y más estudiantes que se titulan para trabajar al servicio de corporaciones extranjeras, para el mercado, y peor, para el Estado.

Todo lo anterior, insertado en ese modelo capitalista que con harto afán nuestros gobiernos promueven a fin de concentrar riqueza en pocas manos como corporaciones y empresas transnacionales; todo esto contribuye a la degradación acelerada del 80% del planeta, además de destruir de manera vertiginosa el frágil entorno que hace posible la vida humana, y la creación y recreación de las múltiples formas de vida y sus culturas.

Agricultura orgánica y vivir bien. Ver el pasado

Ante esto, encontramos en la agricultura orgánica una alternativa que no sólo tiene que ver con cuestiones materiales, económicas y de producción de alimentos, sino que implica toda una forma de vida integral e incluyente. Una opción de vida que nos permite zafarnos del sistema imperante actual para enfocar nuestras miradas, sentires, nuestra fuerza y lucha a un modo de desenvolvernos en armonía con la naturaleza, el cosmos y la sociedad.

La agricultura orgánica propone una forma de vida diferente a la que promueve el Estado, la cual se basa en el desarrollo material, mercancías y mercado. Se propone una forma de vida que nos permita tener un cambio de actitud, es decir, empezar a valorar aquello que habíamos desvalorizado por caer en la tendencia del consumo.

Con la agricultura orgánica como forma de vida, nos sumergimos en un proceso de cambio de lógicas. Nos han enseñado a mirar hacia adelante, a trabajar en el presente para mejorar el futuro. Entonces, el cambio de lógica implica mirar hacia atrás, es decir, recordar cómo era el modo de vivir de nuestros abuelos.

Haciendo énfasis en el diario vivir, nos damos cuenta de que lo verdaderamente sustentable, sano, diverso y digno está en las formas de producción y recreación con la naturaleza de nuestros abuelos.

Entonces es de ahí donde debemos los conocimientos ancestrales como guía para las actividades agropecuarias, en el caso de las zonas rurales. Pues son estos conocimientos y sabidurías los que podrían salvar al planeta de su colapso, ya que se han mantenido vivos y siguen practicándose en muchas naciones indígenas que, después de miles de años, han logrado conservar sus culturas, sus recursos naturales y las formas tradicionales de educación, salud y recreación de la vida.

En la actualidad, los territorios donde se encuentran los recursos naturales mejor conservados son zonas indígenas, lugares donde el modelo de desarrollo capitalista todavía no ha llegado.

Esto nos explica que el cambio de actitud debe ser acompañado de una revalorización de conocimiento local y el ancestral.

Vivir bien

Con la agricultura orgánica como forma de vida, no perseguimos un vivir mejor, que a grandes rasgos es sólo proveerse de más cosas materiales. Sino un vivir bien. Una manera de vivir tal como la proponen muchas naciones indígenas de los Andes, que no tiene que ver con satisfacciones económicas, sino más bien con fuerza e ímpetus producidos en la vivencia cotidiana que nos ofrece una mayor claridad en la mente y corazón.

Esto nos permite reconocer diferentes horizontes en los que podemos reconstituir fuerzas, sueños, vitalidad, lo que nos hará comprender mejor quiénes somos, cómo y para qué vivimos, e incluso, relacionarnos más con “lo otro”, es decir: los cerros, las estrellas, los animales, el viento, las tardes, las rocas, los ríos y, por supuesto, las plantas y la tierra.

El vivir bien habla de estar bien en todas las dimensiones que rodean al ser vivo.

Vivir bien es estar bien con el cosmos, con la Pachamama, con los ríos, con los animales, con los vecinos, con los niños, con las parcelas, con las semillas, con los familiares; habla de una interrelación de armonía. Todo esto mediante el rescate de las enseñanzas y técnicas de vida y modos de relacionarse que se encuentran esparcidas en las localidades de nuestro continente.

Los bienes materiales no son la prioridad dentro del vivir bien, basta que todos tengan alimento, techo, compañía y una armoniosa relación con la Pachamama, la naturaleza y el cosmos; es decir, estar en interconexión con todo a nuestro alrededor es más que suficiente.

Para algunos, el vivir bien es estar en compañía, es considerar que somos complemento de todos a nuestro alrededor, es olvidarnos del individualismo.

Las mujeres se sienten incorporadas a la sociedad de igual manera que los hombres, y no existe distinción en la toma de decisiones y de derechos.

Dentro del pensamiento moderno, la soledad a veces llega a ser necesaria, y es común encontrarse a personas que son sólo ellas y nada más; dentro del vivir bien es saber que no se está solo nunca, que somos un elemento más del universo.

Aquello que conlleva a una seguridad interna que caracteriza al ser; el sentirse complemento de un todo evita la soledad y tristeza. Por lo tanto, disminuyen los suicidios y enfermedades inventadas, como la depresión y sus múltiples facetas.

En la región, tenemos ya muchas experiencias desarrolladas que nos dan un buen ejemplo sobre un modo diferente de vivir. Un vivir bien, como lo denominan nuestras culturas ancestrales originarias. Una visión de sociedad que da prioridad a la vida, al equilibrio y a la complementariedad con los vecinos y los compañeros campesinos.

Una forma de vida a través de la agricultura orgánica que genera una propuesta diferente de concebir el desarrollo, no buscando dinero, sino un bienestar espiritual, el cual lo brinda el constante acercamiento del hombre a la naturaleza, el entendimiento de sus procesos biológicos, la comprensión del estrecho vínculo que hay entre el humano, las plantas, los insectos y la tierra.

Hay muchos caminos para vivir bien; la agricultura orgánica nos permite elegir el camino de la vida, pues a través de ella podemos construir una sociedad más igualitaria, justa y plena.

El vivir bien es estar en armonía con la naturaleza, tal como nuestros ancestros lo hicieron y las naciones indígenas nos lo siguen demostrando.

Vivir sin ambiciones de competir, sino más bien de convivir. Vivir sin avaricia económica, sino compartiendo lo que tenemos.

La agricultura orgánica nos acerca a vivir bien, pues nos invita a valorar nuestra historia y fortalecer la memoria. En ese sentido, lo que se persigue es

valorar y revalorar el conocimiento perdido, aquel que fue despreciado por la educación occidental que rige en nuestras universidades. Con la agricultura orgánica también aprendemos a recuperar y valorar nuestro lenguaje campesino que habla de la naturaleza y el cosmos, y no de dinero e inversiones; un lenguaje rural como el de nuestros abuelos, sencillo, alegre, sin malas pretensiones.

También valoramos nuestros recursos naturales y aprendemos a encontrar las infinitas maneras de uso y transformación de éstos; a través de los abonos orgánicos valoramos más los recursos naturales; y con la medicina natural, esa forma de curar que nuestras abuelas y abuelos practicaban, nos reencontramos con modos sabios de aprovechar las plantas.

Vivir bien implica recuperar todo lo nuestro, lo que parecía perdido y rescatamos del olvido con la agricultura orgánica. Volvemos a usar el arado de tiro y las herramientas hechas por nuestras abuelas y abuelos.

De esta forma no enriquecemos a empresas sino que fortalecemos el conocimiento local y nos volvemos más autónomos.

Acercarnos al vivir bien por medio de la agricultura orgánica es volver a ser lo que fuimos, personas más humanas, conscientes y solidarias no sólo con la familia y la sociedad, también con los animales, las plantas, los suelos, los vientos y todo lo que nos rodea. De igual modo es importante destacar el aprecio por uno mismo como ser vivo. Se nos había adiestrado para despreciar nuestra creatividad y nuestros sueños, para perder la autoconfianza y consumir conocimiento y ser receptores de modas y tendencias. Ahora recuperamos la fe en uno mismo, partimos de nuestros principios humanos y hacemos grande la seguridad en nosotros, en nuestras corazonadas, en nuestras intuiciones, emociones y sensaciones.

Esto, así nomás, nos conduce a vivir bien, a estar apegados a la familia, a la comunidad y al campo.

Hombres conectados

Las experiencias regionales en agricultura orgánica nos proponen unidad y comprensión no sólo de personas con personas. El constante aprendizaje en el campo y en la cotidianidad que se vive en la parcela con las plantas y los animales nos permite descubrir otras formas de relacionarse con la naturaleza, donde nosotros los humanos dejamos de ser individuos destructores y

superiores a los demás, y pasamos a ser una especie más en la tierra, e igual a las demás especies.

En agricultura orgánica se concibe al hombre como un ser complementario a todas las especies y, por lo tanto, en unidad con ellas, nunca superior.

Esta concepción hace que las personas que trabajan en la agricultura orgánica comprendan mejor el funcionamiento de la naturaleza y de las especies en la parcela. De este modo se establece una relación de respeto por las hierbas, los escarabajos, las moscas, la tierra, las rocas, etcétera.

Este respeto por *lo otro* es lo que nos hace conectarnos al todo. Como personas dependientes de la naturaleza, estamos siempre en conexión con lo que nos rodea y, como decía un viejo sabio: “Entre más conectados estemos con todo, menos vulnerables somos a los cambios o catástrofes, pues la conexión nos otorga la ventaja de prever lo que viene y nos permite más íntegramente crear alternativas de permanencia”.

Fortalecer identidad

Estar orgulloso de llevar huaraches en los pies y mostrar la evidencia del trabajo con la tierra a través de la mugre, es sentirse seguro de uno mismo, es tener identidad firme. Traer sombrero, trenzas y falda, o tener unas manos llenas de callos y hablar con alegría del trabajo en la parcela es defender la identidad.

La agricultura orgánica es capaz de fortalecer la identidad en las personas, pues no se basa en modelos del exterior, sino que rescata costumbres locales de producción y de acción. Así, se busca mejorar el trabajo pero sin mirar hacia afuera de las comunidades, más bien hacia adentro, hacia nosotros mismos, hacia nuestra identidad, lo cual rescata y aprecia los valores heredados por nuestros abuelos, poniendo en práctica tradiciones y costumbres apropiadas a nuestro entorno.

Los compañeros que trabajan con agricultura orgánica en la región han generado un arraigo con su tierra y la cultura local de su comunidad. Con seguridad muestran su sentimiento y su vocación campesina, pues para ellos es un orgullo desenvolverse en un ambiente limpio de venenos y modernidad. Entienden que la transformación social se realiza fortaleciendo la identidad local, abonando a las tradiciones de sus pueblos, sintiendo gusto cada día por despertar con la conciencia limpia y liberada de cargas negativas. Así lo expresaba doña Chenchá, en el sur de Jalisco:

Mi identidad es que nomás lo que hago sirve para mi familia y mi pueblo, he aprendido de mi experiencia, pero también del sol, me identifico con él porque nunca apura ni retrasa, tengo identidad porque sé hacer tortillas, pa' cuando el sol está asomando ya tortié lo que ocupamos aquí y a gusto porque el maicito se sigue dando bien con los abonos que hacemos y ésa es identidad mía.

Soberanía alimentaria

De acuerdo con Vía Campesina, la soberanía alimentaria es el derecho de los individuos, comunidades, pueblos y países a definir sus propias políticas en lo referente a la agricultura, trabajo, pesca, alimentación y tierra, apropiados a las circunstancias ecológicas, sociales, económicas y culturales; incluye el derecho a la alimentación y el derecho a producir alimentos, que significa que cada persona y cada pueblo tiene derecho a una alimentación adecuada y a los recursos alimenticios, y de ser capaz de sostenerse a sí mismo y/o a su sociedad.

La agricultura orgánica nos encamina a lograr una soberanía alimentaria para nuestras comunidades, para que seamos nosotros mismos quienes decidimos qué, cómo y cuándo producir, con la seguridad de que dispondremos de alimentos sanos, limpios y diversos.

Garantizar una soberanía alimentaria en nuestras comunidades sería establecer una autonomía respecto a los alimentos; la agricultura orgánica hacia allá se encamina.

Otra educación

Paulo Freire, el famoso educador brasileño, nos hablaba de crear conocimiento a partir del diálogo entre los hombres, de beber conocimiento a través de distintas fuentes.

En los escenarios donde se practica la agricultura orgánica es común encontrar el diálogo de saberes y el intercambio de experiencias entre campesinas y campesinos, entre estudiantes, profesionales y personas urbanas. La generación de conocimiento por medio de la práctica es una constante en la agricultura orgánica.

Aquí todo es posible. La visión de las personas que trabajan bajo este esquema es creer en los sueños y crear experiencia en el constante andar; educarse por medio del diálogo, de la comunicación.

En agricultura orgánica se genera educación de otro tipo, surgida de la relación hombre-naturaleza. Lo que Freire no dijo es que también se puede crear conocimiento a partir del diálogo del hombre con otras especies. Con este enfoque podemos aprender de las plantas, de los animales; educarnos en la parcela tomando por maestras a las plantas y por maestros a los animales. Pero también aprender de las estrellas y la luna. Se crea una forma de educación distinta a la de la universidad, donde los maestros son el sol, el caballo, el maíz, las nubes

Es importante también la voz de los mayores; escucharlos es rescatar un conocimiento integral, una sabiduría comparada a la que está encerrada en las bibliotecas o quizá superior porque está viva, late, tiene olor y voz.

En agricultura orgánica, los ancianos son maestros importantes, sabias y sabios, personas que se educaron con la tierra y con la totalidad del cosmos. “Quienes buscan aprender en la universidad pública y libre de la tierra, no obtienen títulos, porque aquí se aprende tanto de carpintería como de astronomía, tanto de agronomía como de física”, dijo una vez un anciano de La Ciénega.

La educación que se encuentra en el campo se origina en la naturaleza, su fin no es superar al otro, ni competir, ni obtener un puesto elevado con el interés de ganar dinero. La educación del campo es muy distinta, sirve para vivir en armonía, para entender a la tierra, al entorno y saber vivir bien, en forma complementaria con los demás y con reciprocidad con la naturaleza.

Es importante incorporar a los niños. Es una alegría verlos sembrar o batir un biofertilizante. Los niños de corta edad aún pueden percibir las emociones de las plantas y de los animales.

Es necesario estimular esas capacidades. ¿Qué sería de nuestros hijos si en lugar de mandarlos a la universidad hacemos que nos acompañen a la parcela y que sea el campo quien los eduque?

Descolonizarnos

Sumergirse en la tierra como rábano es poder sentir la vida de un rábano.

No sólo sembrar el rábano como producto, sino tomarlo como hermano y comprender y sentir su vida, su vitalidad y después, con todo respeto y agradecimiento, comerlo; y más si es orgánico.

Esto es descolonización, quitarnos los modos de hablar, pensar y actuar impuestos por la modernidad traída por la colonia. Las experiencias son un proceso continuo de descolonización. Nos han adiestrado a pedir permiso a Sanidad Vegetal para sembrar; nosotros sólo pedimos permiso para sembrar a la Pachamama.

Descolonizar el pensamiento, esto es lo que hacen las personas que día a día se reencuentran con las maneras originales de trabajar con la tierra y los animales.

Hacer abonos orgánicos adecuados a nuestras necesidades, gustos y sueños es descolonizarnos. Hay que arrancarnos de la mente los principios agronómicos de producción, éstos que vigilan a las plantas como si estuvieran presas. Debemos “compostear” el conocimiento técnico que nos obligaba a quemar los restos de cosecha, y transformar los proyectos de modernización del campo en diversificación del campo. En la medida en que la lógica productiva se va borrando de la cabeza de los compañeros campesinos, nuestra mente se va descolonizando.

En agricultura orgánica ya no celebramos el día del descubrimiento de América; en vez de descansar el 12 de octubre, nos vamos a la parcela y hacemos un bocashi, una composta o un agroplús. Cuando estamos bañados de mierda y olemos a fermento, es porque estamos trabajando con la vida; si esto nos produce orgullo y nos sentimos seguros, es porque el proceso de descolonización va bien.

Así es el asunto

Las personas que tienen años trabajando con la agricultura orgánica han aprendido a ser independientes, más autónomos y, sobre todo, a no depender del dinero. Hay valores que se descubren o se redescubren, como priorizar la diversidad de alimentos en la parcela, y no al dinero para comprar cosas banales.

Otra constante es dar preferencia a la vida; lo más importante es lo vivo, de tal modo, lo que menos importa es lo material. Las familias que trabajan la agricultura orgánica en la zona, en su firme interactuar con la naturaleza, ofrecen una humildad que contagia a los demás, saben llegar a acuerdos practicando el consenso, tienen una mejor comunicación y retroalimentación, así como una alimentación más sana, un consumo más responsable y ejercen una economía de reciprocidad por medio del intercambio y trueque.

Bajo el cambio de actitud en que se desenvuelven las personas que han decidido vivir de la agricultura y del campo, existe la primicia de aceptar las diferencias. Éstas se ven como una riqueza, pues es en las diferencias donde se pueden encontrar diversos conocimientos para compartir o complementar con otros. Con ello, se pueden acercar las familias al mencionado vivir bien.

Es el vivir bien el objetivo principal de la agricultura orgánica, estar equilibrado socialmente y con la naturaleza, comer y beber con conciencia, hacer del trabajo una fiesta, una celebración infinita sabiendo que a través del trabajo se construye la dignidad. Y hablando de dignidad, en nuestra lógica de equilibrio y complementación, la mujer es fundamental, pues ella representa la vida, es valorada y respetada en igualdad de derechos, además de ser reconocida como base para la organización social, es el principal sostén de la familia y quien transmite en gran medida el conocimiento a los hijos.

La mujer, por su condición, tiene mayor sensibilidad y sabe percibir emociones con mayor eficacia que el hombre, en este sentido es quien debe encargarse de dirigir los planes y acciones a realizar en la familia.

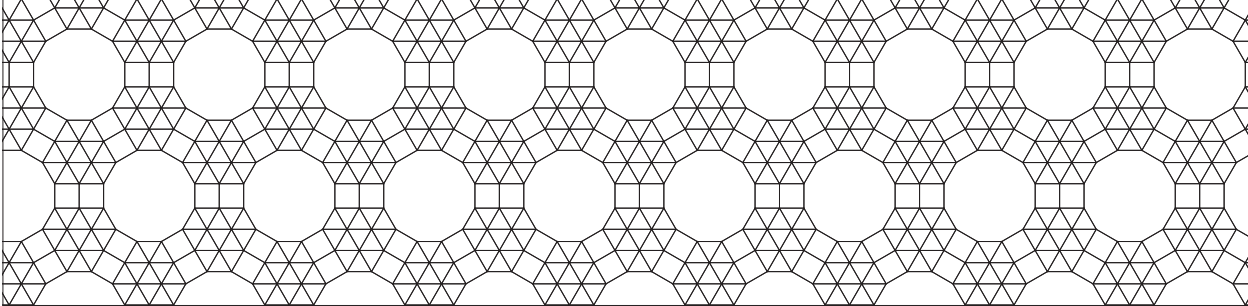
Finalmente, la agricultura orgánica rechaza el uso de semillas híbridas y transgénicas.

Por los sabios abuelos y abuelas del campo sabemos que las mejores semillas son las que han conservado nuestros ancestros generación tras generación.

No se puede concebir la perversa idea de querer modificar los genes de las semillas y combinarlos con los de otras especies, además de que éstas pretendan ser incorporadas a la privatización a través de mecanismos como los de propiedad intelectual y otros que se diseñan en algunas universidades, y los docentes vendidos comercializan la información a las empresas.

Pero vaya, el asunto es que nuestra sociedad cambia o el planeta nos extermina. Vivir bien es la opción. Con la agricultura orgánica podemos arribar, aunque sea sólo un camino de muchos.

Pero se puede lograr todo si comenzamos a cambiar de hábitos y de actitud, y generamos un autocambio y, sobre todo, si empezamos a voltear la mirada a los campos y si tenemos la voluntad de descubrir la belleza de la vida en cada una de sus dimensiones y en cada hermana y hermano que en el camino nos encontremos. Nada es casualidad.



Las experiencias de los cursos-talleres campesinos para la agricultura orgánica

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA

Ahora vamos a hablar sobre los talleres que hemos mencionado.

Estos cursos-talleres son teórico-prácticos y han sido y son una de las maneras que encontramos para comunicarnos y reunirnos con productores y campesinos, interesados en la agricultura orgánica, hasta su lugar de trabajo.

La mayoría de las veces, los cursos-talleres no tienen financiamiento, es decir, no se cuenta con dinero para llevarlos a cabo, no son como los de las grandes empresas o instituciones donde se tira el dinero con publicidad, acarreo de funcionarios, o transporte de materiales y tecnología.

Además, se realizan con la colaboración de todos los compañeros asistentes, todos aportan su granito de arena para construir soluciones con relación a los problemas que se tienen en el campo, y así encontrar las alternativas que debemos poner en práctica para trabajar. Todos acarrean sus materiales, sus tambos, sus palas, sus carretillas, prestan sus bodegas, parcelas, potreros, casas ejidales, patios, etcétera, para reunirnos ahí.

No ha habido un solo sitio donde no hayamos podido elaborar cuando menos un abono y/o caldos minerales a partir de los recursos locales existentes. Lo que significa que es posible realizarlo en cualquier tipo de condición, ambiente, situación económica, recursos existentes, etcétera.

Todo esto nos ha permitido llegar a todos los rincones y parcelas que se interesen por la agricultura orgánica y que apliquen los principios de ésta.

Cabe señalar que en ningún momento nuestros trabajos refuerzan actividades de empresas o particulares que manipulen, exploten o despojen de sus tierras a compañeros campesinos.

Los talleres también sirven como espacio de encuentro para todas las personas que necesitan encontrarse. Esto significa que existe la necesidad de encontrar compañeros y compañeras que buscan una manera diferente de hacer agricultura, personas con las mismas necesidades, ideas en común, que tienen valor, coraje, imaginación y creatividad para cambiar la actual agricultura y acabar con su crisis.

Con ellos nos hemos apoyado para llevar estos trabajos a muchos y lejanos lugares; encontramos lo que nos une y da elementos para conformar una agricultura que sea verdaderamente campesina.

Entre los beneficios que se generan en estos cursos-talleres están:

- *Establecer relaciones entre las diferentes personas que participan en la producción orgánica:* la posibilidad de conocer más gente interesada en la producción orgánica: productores, promotores de diversas instituciones y de algunos programas de gobierno, participantes de los tianguis de agricultura (los que ofrecen el producto, los que lo compran o intercambian), profesores, alumnos de las diferentes carreras relacionadas con el estudio del campo y la naturaleza, entre otros.
- *Conocer diferentes experiencias en agricultura orgánica:* llevamos a los productores a las parcelas y ranchos de otros productores de la región, para conocer las diversas prácticas de elaboración y uso de los abonos orgánicos.
- *Aprovechar y elaborar diferentes tipos de abonos orgánicos:* platicamos, sugerimos, comunicamos el conocimiento generado en las parcelas de los productores para utilizar los recursos a nuestro alcance y elaborar compostas, bocashi, supermagro, camas de macrobiota, caldos, biofertilizantes, etcétera.
- *Llevar a cabo un proceso de transición hacia la agricultura orgánica:* la agricultura orgánica nos obliga a un cambio, pero éste se hace como todos los que valen la pena, es decir, poco a poco y con seguridad en cada pasito que se da, y sobre todo desde abajo, a partir de las necesidades de la gente.
- *Descubrir los diversos materiales y recursos con que cuenta la región para el aprovechamiento local:* debemos observar en vez de mirar, abrir

los ojos a nuestro entorno, validar lo que tenemos. Dejar de utilizar la palabra basura para referirnos a nuestros recursos como esquilmos, sobrantes de cocina, estiércoles y tierras, entre otros.

- *Conocer el manejo y las condiciones mínimas indispensables para el desarrollo de la lombricultura:* se comparten los conocimientos generados por productores que ya han hecho uso de esta técnica para producir lombricomposta y lixiviado de lombriz.
- *Conocer los puntos críticos de la agricultura:* saber a dónde vamos a abocar nuestros esfuerzos, qué es lo que más cuesta para dedicarle más tiempo sin caer en la desesperación.
- *Contar con una visión sobre el contexto local, regional y nacional en la parte agropecuaria:* debemos informarnos todos los días, porque con información apropiada tomamos decisiones adecuadas.
- *Identificar coyunturas locales que favorezcan e impulsen la creación de organizaciones que generen acciones en común en beneficios de grupos o comunidades:* esto significa que debemos identificar las oportunidades políticas y sociales que hagan más fácil nuestro trabajo y organización a favor de nuestra comunidad.
- *Promover acciones dentro de los grupos en las comunidades a favor de la agricultura orgánica:* ésta es la tarea que debemos llevar a nuestras comunidades una vez que participamos en los talleres sobre la agricultura orgánica, para compartirla sin egoísmos con los compañeros campesinos que están interesados y sueñan con una vida mejor.

Además, los cursos-talleres implementan otras actividades, una de ellas es el intercambio de conocimientos y propuestas con los siguientes temas:

- *Incentivar e impulsar la producción para el autoconsumo y mercado local:* saber producir de nuevo para satisfacer nuestras necesidades, y una vez que tengamos las tortillas, el chile, la calabaza, la leche, la carne, el frijol, la fruta, la verdura, el piloncillo o endulzante en la mesa para nuestra familia, entonces llevar los excedentes al mercado y compartirlos.
- *Ahorrar y trabajar de manera solidaria:* si hacemos todo lo anterior, es posible generar ahorro en la compra de lo que podemos producir en nuestra finca, ahorro al no tener que comprar las cosas que

no necesitamos, ahorro incorporando nuestra mano de obra y la de nuestra familia, ahorro trabajando para los demás para que luego ellos trabajen con nosotros.

- *Crear, modificar o adecuar la tecnología:* se trata de no lamentarnos porque la tecnología de la industria agropecuaria es cara e inalcanzable para nosotros, se trata de modificar esta tecnología para adecuarla a las necesidades de desgranadores y despulpadoras mecánicas, tiradores de abono, estufas ahorradoras, etcétera.

Se reflexiona también sobre estas interrogantes:

- ¿Hasta dónde podemos soportar la crisis alimentaria y energética sin poner en marcha la agricultura orgánica?
- ¿Cómo enfrentar los procesos de cambio hacia la agricultura orgánica?
- ¿Cómo contribuimos con nuestros esfuerzos a la conservación de los recursos naturales?
- ¿Cuáles son las necesidades de información, conocimiento y capacitación que tienen los campesinos?
- ¿Cómo incorporamos la participación de un número mayor de productores?
- ¿Cuáles son las nuevas necesidades de los grupos que nos exigen fortalecer nuestro trabajo?

En resumen, se pretende que a lo largo del taller todos los productores discutan sobre estos temas y que intercambien su información y sus experiencias; la idea es que entendamos los problemas desde la propia situación de los campesinos.

Para concluir, queremos dimensionar la importancia del *saber hacer*.

El *saber hacer* toma gran importancia debido a que, aunque se enseña cómo hacer los abonos, los caldos minerales, el bocashi, el sulfocálcico, las camas de macrobiota, los supermagros, el caldo gacecal, etcétera, no se aprende si no se lleva a la práctica, si no “nos ensuciamos las manos o los guantes y las botas”, ya que no es posible aprenderlo sólo de palabra.

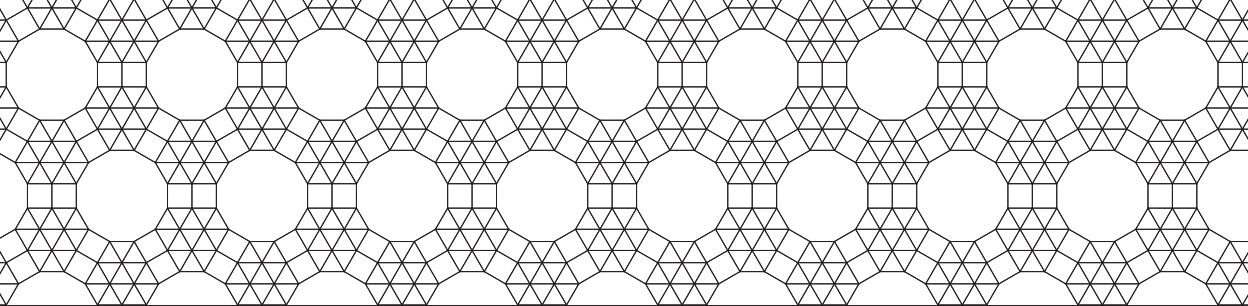
Y es que estas actividades no se realizan en el laboratorio y bajo la supervisión de un especialista, se hacen con los recursos y las herramientas que se tienen en cada rancho y el trabajo de todos los participantes, porque

si no lo hacemos así, estaríamos entrando en contradicción con nuestra ideología y valores.

Los compañeros que nos comparten su labor y esfuerzo son Guillermo González del ejido Lagunillas, los hermanos Barboza del rancho La Conchita, la experiencia de la lombricomposta del ingeniero Ramón Otero en El Chante, municipio de Autlán, así como el grupo Color de la Tierra de la Comunidad Indígena de Cuzalapa, en Cuautitlán, Jalisco. En todos estos casos, la práctica les restableció la enseñanza del saber hacer, la voluntad les devolvió la alegría y la salud que da el trabajo físico y la recuperación de valores para compartirlos con nosotros.

Algunas de las prácticas de campo que se desarrollan durante los cursos-talleres son las siguientes:

1. Elaboración de composta tipo bocashi, composta tradicional e inoculación de microorganismos de montaña o tierra de monte.
2. Elaboración de caldos: sulfocálcico, gacecal, ceniza, bordoles, visosa.
3. Elaboración de biofertilizantes: agroplús, supermagro, bio 16.
4. Empalizar semilla.
5. Elaboración de suplementos alimenticios para la ganadería: bloques nutricionales, minerales, mixtos y de azúcar; silos nutricionales, verdes, germinado de maíz, yogur de suero.
6. Pasteurización de leche.
7. Elaboración de estufa de rastrojo.
8. Elaboración de camas de lombricomposta.
9. Recolección de lixiviado de lombriz.
10. Recolección de humus.
11. Elaboración de estufa Lorena.
12. Elaboración del *Aparato A*, entre otros.



Los talleres campesinos: encuentro de compañeros

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA

*El costo usted lo pone; su tiempo, su traslado y su torta.
El beneficio usted lo da. Seguro que no se arrepentirá,
porque el propósito es que se dé la oportunidad de
soñar con este cuento de la agricultura orgánica.*

Lo que se hace en los talleres es platicar, es difícil escribir todo lo que se dice; sin embargo, haremos un esfuerzo para describir lo que pasó en los talleres campesinos que se realizaron aquí en la región.

Éstos se llevan a cabo un día por semana (jueves o viernes, de 10 de la mañana a las 3 de la tarde) con un total de cinco a doce sesiones. Todas las charlas, el intercambio de experiencias y las actividades de planeación que se requieren durante el taller se realizan en el lugar de la reunión, sea auditorio, casa ejidal, salón de la localidad, bodega particular, parcela, rancho, etcétera.

Las actividades se efectúan de la siguiente manera: dos horas por día para presentar la parte teórica y tres para desarrollar la parte práctica, la cual puede ser para la elaboración de diversos productos o para conocer las diferentes experiencias. Esto es, se realizan de modo teórico y práctico “diciendo y haciendo”.

Las prácticas son un complemento importante en los cursos-talleres, pues en ellas se elaboran tanto diferentes tipos de abonos orgánicos, como productos para la alimentación animal.

Sin embargo, describir todas las actividades que se hacen en las prácticas es imposible, es mejor estar ahí, participando, viviéndolo, aprendiendo las cosas, reflexionando situaciones y temas, enamorándose de todo el vigor y energía que nos da la vida, embriagándose del conocimiento que se nos abre momento a momento y taller tras taller.

Por eso, la participación en estos talleres permite a cada productor reflexionar sobre las propias situaciones en torno a la problemática que se tiene en cada parcela y cultivo. Estos retos permiten encontrar formas solidarias para encarar las dificultades a las que se enfrentan los productores para el cambio de formas de producción.

Platicaremos ahora sobre los antecedentes del surgimiento de estos talleres.

Su inicio tuvo como base la participación y colaboración de un grupo de campesinos que discutían sobre agricultura orgánica en el rancho La Providencia, de la familia González, en el ejido Lagunillas, municipio de Autlán, Jalisco; ahí surgió la inquietud de seguir reuniéndonos una vez por semana.

En este proceso se propuso realizar doce reuniones con productores de la CNPR (Confederación Nacional de Propietarios Rurales), de los municipios de El Limón, El Grullo y Autlán.

Esta experiencia nos confirmó la necesidad de continuar los talleres bajo este esquema, cuyo propósito fundamental era llegar a involucrar a más productores e interesados en la agricultura orgánica.

A continuación presentaremos los contenidos de las sesiones, del taller que se impartió en las instalaciones de la CNPR de los municipios de El Limón, El Grullo y Autlán.

Primera sesión. Platicando de la agricultura orgánica. Armar la propuesta

Nuestro reto consiste en hacer sentir que su tiempo es importante, que no habrá una pérdida del mismo, y que el esfuerzo será bien aprovechado. Más hoy, cuando los insumos para la producción se han disparado, ocasionando que las compras resulten difíciles para los bolsillos de todos.

En este sentido, tendríamos que preguntarnos: ¿por qué seguimos trayendo el fertilizante del otro lado del planeta? ¿Es necesario? ¿Es acaso imposible la producción agrícola sin el uso de los fertilizantes químicos?

Partamos del entendido que la agricultura orgánica es un sueño que requiere que se viva, en cada quien. Armar una nueva propuesta, eso nos da la ventaja de volver a cuestionarnos y reflexionar sobre los siguientes puntos:

- Pareciera que las cosas no tienen sentido. → Es necesario establecer objetivos.
- Hemos olvidado muchas cosas. → Vamos a recordar, a recuperar cosas.
- Pérdida de la memoria, de la historia. → Recuperación de la memoria, de la historia.
- Erosión del conocimiento. → Construcción del conocimiento.
- Miedo a la tecnología. → Crear la necesidad del conocimiento.
- No es problema la tecnología. → Hay que construir la técnica.

De esta manera, la idea en la agricultura orgánica es que la gente sea capaz de armar su propia propuesta, de decidir a través de estimular su propia creatividad, y que al final cada quien se lleve su caja de herramientas, para cubrir sus necesidades locales.

Y esta propuesta tiene que fortalecerse en los talleres campesinos. Aunque en este libro se presentan varias maneras de elaborar los abonos y biofertilizantes, es necesario que cada productor ejercite su imaginación y libertad para aplicarlos de la manera en que le sea más conveniente, considerando que los abonos que aquí se elaboran no son nocivos ni tóxicos a los agroecosistemas. Por tanto, hay experiencias de productores que aplican desde 1,000 kg hasta quienes aplican 30,000 kg de bocashi por hectárea. Esto tiene que ver con las condiciones del suelo y la disponibilidad de los recursos locales.

Práctica del día. Elaboración de dos biofertilizantes y reparto de lombrices

Se realizaron dos biofertilizantes, diferenciándose por los procesos de fermentación: uno primero, *supermagro sencillo*, a partir de un proceso anaeróbico (sin aire), y el segundo, *agroplús aeróbico* (con aire). Los materiales utilizados se presentan en la siguiente tabla:

Supermagro	
Cantidades	Materiales
1	Tambo de plástico 200 L, con tapa, gancho y empaque
1	Válvula
0.5 m	Manguera de ½ pulgada
2 Cubetas (de 19 L)	Rumen
170 L	Suero
4 L	Melaza
4 kg	Harina de rocas
2 kg	Cenizas de madera

Agroplús	
Cantidades	Materiales
1	Tambo de plástico 200 L
2 Cubetas (de 19 L)	Rumen
170 L	Suero
4 L	Melaza
4 kg	Harina de rocas
2 kg	Cenizas de madera

Supermagro sencillo

Se depositan el rumen y el suero en el tambo y se mezclan por separado; se disuelve la melaza en tres litros de suero para enseguida juntarla con los materiales en el tambo y se añaden los 6 kg de harina de roca al tambo, y se revuelven todos los ingredientes por 5 minutos. Hecho lo anterior, se añade la válvula a la tapadera para conectar la manguera en la válvula y se procede a tapar el tambo para luego realizar el sacado de aire.

Al final se introduce la manguera en la botella, la cual fue previamente llenada con agua.

El recipiente se guarda en sombra por 30 días, después de este tiempo está listo para su aplicación. La cantidad para aplicarse variará dependien-

do del cultivo y su tamaño; en promedio, se utilizan entre 1 y 3 litros por mochila de 15 o 20 litros, de manera foliar, y cuando se aplica al suelo en cultivos perennes se utilizan 1,000 litros por hectárea por riego o por año; cuando su aplicación se realiza al suelo es a través de dos maneras: 1) en agua rodada se añade al agua y 2) en el riego por goteo.

Puede aplicarse a todo, a los cultivos en el follaje y la raíz, pero cada quien puede experimentar con la dosis que le resulten convenientes tanto en lo económico como en lo productivo.

Agroplús

Se depositan el rumen y el suero en el tambo y se mezclan; por separado se disuelve la melaza en tres litros de suero para enseguida juntarse con los otros materiales; al final añadir los 6 kg de harina de roca al tambo y mezclar todos los ingredientes por 5 minutos; hecho lo anterior se procede a tapar el tambo con un cartón, tela o costal. El recipiente deberá quedar bajo sombra, y durante 10 días se tiene que estar batiendo por 5 minutos, después de ese tiempo queda listo para su aplicación.

Puede usarse de forma foliar en cualquier cultivo; nuestra experiencia nos dice que se pueden utilizar desde 3 a 6 litros de agroplús por mochila de 15 litros; dependerá del cultivo, su tamaño o altura.

Mientras que en su aplicación al suelo, en agua de riego pueden añadirse 2,000 litros por hectárea por año.

Entrega de lombrices

Como parte del taller, brevemente se presenta una experiencia de la producción de lombricomposta y al final se hace la entrega de un vaso con lombrices a todos los interesados, se calculó que se reparten entre 20 y 30 vasos a igual número de personas.

El propósito es que todos los asistentes a los talleres puedan llevar lombrices para iniciarse en esta actividad, según sus necesidades. Conforme el taller avanza se comentan y comparten las experiencias. Se hace una lista de quienes llevan lombrices para dar un seguimiento. (La donación depende de la disponibilidad de las lombrices por parte de los organizadores.)

Hoy existen varias experiencias de lombricultura surgidas por haber asistido a un taller y regresar el primer día a casa con su vaso de lombrices.

Por ejemplo, la señora Doralía Arroyo en Piñuela, municipio de Unión de Tula, Jesús Barboza en Autlán, y Óscar Cobián en El Aguacate, municipio de El Grullo; las tres experiencias en la Costa Sur del estado de Jalisco.

Segunda sesión. La dependencia actual en la producción y la agricultura orgánica

El alza de los insumos para la producción nos ha puesto en alerta y nos ha dejado en evidencia, en varios sentidos.

- *Primero*: resalta el alto nivel de dependencia de insumos externos (fertilizantes, maquinaria agrícola, plásticos y pesticidas).
- *Segundo*: tiene que ver con el problema de que nuestra producción depende en su totalidad del aspecto económico, esto es, necesitamos dinero para la producción.
- *Tercero*: el hecho de que nuestra producción está sujeta a la industria, la cual depende en su totalidad del mercado (oferta y demanda).
- *Cuarto*: tiene que ver con el alto uso de energía (petróleo) que requerimos para realizar nuestra producción.
- *Quinto*: una situación que nuevamente queda en evidencia; nuestra producción no cuenta con precio (menos con valor).

Pues a pesar del alza de los diversos insumos, para el próximo ciclo de cosecha los pronósticos siempre son a la baja en su precio, regulado o determinado por el mercado internacional.

La agricultura orgánica se fundamenta en suelo

La agricultura orgánica se fundamenta en la vida y, de manera complementaria, tiene el siguiente principio: “la agricultura orgánica parte del suelo como generador y guardián de la vida”, porque consideramos que un suelo sano y limpio ofrecerá cultivos de la misma naturaleza y, por lo tanto, los animales serán sanos y limpios, y, como consecuencia, las personas comerán sano y limpio.

De lo contrario, si contamos con suelos erosionados y envenenados por el uso y aplicaciones de pesticidas durante muchos años, los cultivos estarán enfermos, al igual que los animales, y a su vez las personas enfermarán por el consumo de estos productos.

La salud de los alimentos tiene su origen en el suelo, y uno de los objetivos de los talleres es buscar y encontrar las maneras que nos permitan recuperar el suelo. Para ello, existen diferentes formas, entre las que destacan las siguientes:

- Es factible recuperar y nutrir nuestros suelos, y a la vez nuestras plantas y animales. Las maneras son diversas y de acuerdo a las capacidades de cada quien.

Hemos aprendido que esto se logra mediante los abonos orgánicos, abonos verdes, leguminosas, materia orgánica (hojas de árbol, bagazo de agave, punta de caña, esquilmos de pasturas, sobrantes de silo, cenizas, carbón, sobrantes de rastros, etcétera), biofertilizantes, caldos minerales, harinas de rocas, tierras de diferentes colores, humos y lixiviados de lombriz, asociación y rotación de cultivos y técnicas en conservación de suelo, entre otros.

- Reconocemos que lo anterior requiere ser acompañado de un proceso de reaprendizaje, lo cual depende del intercambio de experiencias, encuentros y giras campesinas, cursos, talleres, reuniones, etcétera, donde se permita o favorezca un nuevo proceso de reflexión, capaz de despertar la curiosidad, la inquietud, el entusiasmo, el deseo y, sobre todo, la creatividad para poner en marcha la construcción de una propuesta diferente de producción.
- Se debe trabajar para la nutrición de la planta y para la recuperación y mejoramiento del suelo con base en los materiales señalados (mejoras el suelo y a la vez fertilizas las plantas); al mismo tiempo, esto nos ofrece la oportunidad de ir ganando experiencia en la puesta en práctica de la agricultura orgánica.

Lo fabuloso de esto es que la materia orgánica da inicio al mejoramiento de los suelos y a la generación de la experiencia.

Sólo con la generación de estas experiencias por los propios interesados, podrás contestar las interrogantes que comúnmente surgen, como: ¿cuánta

materia orgánica requiere un suelo para su recuperación?, y tú mismo verás que dependerá de las condiciones particulares de tu suelo y tu creatividad en el uso y manejo de las prácticas, así como de la planeación y los tiempos para las aplicaciones.

También te enseñarás al preguntarte, ¿cuánto tiempo estuvimos exponiendo nuestro suelo a la erosión, al uso de fertilizantes y pesticidas? ¿Cuáles son las estrategias más urgentes para utilizar abonos orgánicos, etcétera? Te darás cuenta que todo lo anterior dependerá de las condiciones, los intereses y las necesidades particulares de cada uno de ustedes, y que nadie puede saber más que tú de lo que necesitas y necesita tu terreno. Todo esto se aprende por uno mismo, el cuento de esto es tener el valor y el deseo de querer sentir una necesidad diferente para construir un futuro.

Seguimiento a los biofertilizantes supermagro sencillo y agroplús

Ambos biofertilizantes fueron elaborados la semana anterior. Al supermagro sólo se le saludó y se removió un poco el contenido del tambo. Mientras que al agroplús se le dinamizó para proporcionarle sus condiciones de fermento.

Lo anterior significa que habrá que moverlo por 5 minutos utilizando un meneador de madera lo suficientemente largo para que llegue al fondo del tambo.

Visita al rancho Los González en La Providencia

El rancho Los González cuenta con una experiencia de aproximadamente cinco años en la agricultura orgánica. Desde hace tiempo ahí se elaboran abonos orgánicos tipo bocashi, biofertilizantes (supermagro sencillo), caldos minerales (sulfocálcico) y la aplicación de harinas de rocas y lombricomposta.

Los señores González han permitido organizar en el rancho 15 reuniones sobre agricultura orgánica en los últimos años, con una asistencia de aproximadamente 250 productores de diversos municipios; asimismo se han realizado cerca de diez giras con productores de la región Costa Sur y Sur de Jalisco, donde se ha contado con alrededor de 600 visitantes.

Entre otras actividades realizadas dentro de las instalaciones del rancho, destacan diversas prácticas estudiantiles con alumnos de dos carreras de

ingeniería (Ingeniero en Recursos Naturales y Agropecuarios e Ingeniero Agrónomo) pertenecientes al Centro Universitario de la Costa Sur de la Universidad de Guadalajara.

La visita al rancho forma parte de un proceso de encuentro e intercambio de experiencias sobre agricultura orgánica, lo observado y vivido es resultado del trabajo de los señores González, acerca de lo que están transitando y llevando a cabo para su producción, destacando el grado de avance en la elaboración de abono bocashi mineralizado y en la elaboración del supermagro, así como en el empleo de los diversos recursos y materiales con que disponen y los que se consiguen en el mercado.

Estas experiencias permiten observar los diferentes abonos y caldos que vienen realizando en el lugar, además de mostrarnos el proceso de elaboración del bocashi. Esta forma de elaborar el abono y de aprovechar los recursos locales es resultado de la creatividad e imaginación de los señores González, a partir del rediseño del espacio del rancho para la elaboración del bocashi, la utilización y el manejo de los recursos y las herramientas locales (punta de caña, el agua, el estiércol y el tractor).

La visita a este rancho nos enseña que la propuesta de la agricultura orgánica es partir de las condiciones locales, los recursos propios generados en la parcela, el rediseño de los espacios, de las herramientas, de la infraestructura y la creatividad individual de cada persona para el aprovechamiento al máximo de sus recursos, sus fuerzas y su tiempo.

Tercera sesión. Principios de la agricultura orgánica

La propuesta de la agricultura orgánica parte de principios productivos y económicos, los cuales se abordan a partir del uso de los espacios productivos.

Principio productivo: conservar y diversificar

La conservación y diversificación de recursos naturales y locales es una necesidad. Destacamos varios elementos indispensables para la generación de la agricultura orgánica; el primer caso son las semillas, su recuperación,

mejoramiento y conservación de la forma más diversa posible, sobre todo de semillas locales y propias, semillas que van desde maíz en sus más variados y colores, frijol, calabaza, hortalizas, etcétera, hasta plantas frutales, comestibles, de ornato, medicinales, forestales, de leña, etcétera.

Los ejemplos nos confirman que quienes trabajan con la diversidad cuentan con mayores ventajas de sobreponerse a las condiciones adversas actuales, ante el alza de insumos y del petróleo. La experiencia de campo en el rancho La Conchita lo ejemplifica de manera práctica. El hecho de contar con diversas actividades productivas es lo que ha hecho posible el desarrollo de prácticas de agricultura orgánica.

Diversificar la parte productiva en todos sus sentidos, al igual que conservar las diferentes especies, favorece a la agricultura y a la cría y manejo de animales (vacas, puercos, chivos, borregos, gallinas, patos, etcétera), la diversidad y la producción recuperan el inicio de los equilibrios productivos.

Asociación y rotación

En lo posible, se requiere que los cultivos no estén solos, sobre todo en cultivos anuales. Mientras que en cultivos perennes, como es el caso de la caña de azúcar, se necesita trabajar o probar diversas prácticas de asociación con leguminosas después de la cosecha. La propuesta es empezar a generar nuevas experiencias con varios cultivos a la vez, como puede ser el maíz combinado con frijol, la calabaza, jamaica, etcétera, y al mismo tiempo empezar a generar la rotación de los cultivos (no repetir el mismo cultivo en el mismo terreno por dos años seguidos –hablamos de cultivos anuales–).

En la asociación se busca aprovechar los beneficios que aportan las leguminosas al fijar nitrógeno al suelo, además de ser alimento, pero también permiten establecer ambientes diferentes tanto en el suelo por sus raíces, como en la parte superficial del terreno por la asociación de plantas. En la rotación de cultivos se encuentran beneficios cuando se da con leguminosas; un ejemplo muy común, el cual se encuentra a la vista de todos, es el de maíz y garbanzo. En un ciclo agrícola se tiene maíz y al siguiente garbanzo, hecho que favorece la recuperación de nutrientes al suelo.

Regresar todo al suelo

Hay un principio elemental. Lo que de la tierra sale, a la tierra debe volver. Ejemplo: la punta de caña de azúcar debería estar integrándose año tras año al suelo (en vez de quemarla). Llevarla al suelo, lo que se le ha quitado durante muchos años, es decir, transportar estiércoles, esquilmos, hojarascas, desechos orgánicos cada que sea posible para enriquecer durante todos los días la parcela. Lo anterior nos devolvería la parte económica.

Comida en casa

Trabajar con la conservación y la diversidad nos da como resultado alimento en casa. El consumo de alimentos propios producidos en casa nos permite seguridad y autonomía. Además, saber las condiciones de producción implica un valor agregado. Contar con alimento en casa ayuda al intercambio de los mismos con los vecinos, parientes, etcétera.

Generar una alcancía

La alcancía variará dependiendo de la diversidad de especies, plantas y animales con que cuentas. El hecho de tener alimento en casa, producto de tu trabajo, es sinónimo de ahorro, y también de empleo.

Generar valor agregado

Hoy, por sí sola la producción orgánica implica valor agregado. Producir maíz para vender maíz está convirtiendo a los productores en mano de obra barata.

Deberíamos de estar produciendo y vendiendo carne, leche o sus derivados. Lo anterior implica transformar la producción para darle valor agregado, esto es, por ejemplo: produzco maíz, pero vendo carne, tortillas, tacos, leche y queso o elaboro alimentos para animal. Y entre mayor sean los derivados de mi producción y aproveche al máximo todos sus derivados, sin desperdiciar ingredientes, mejor serán mis resultados. Aunado a esto, un proceso de venta directa al consumidor, y utilizando la menor cantidad de insumos externos.

Organización local

La organización nos puede solventar procesos de dependencia económica, como comprar por mayoreo algún producto necesario para la producción, porque sabemos que adquirir por mayoreo hace que los productos sean más baratos.

Instalación de tianguis

La organización local nos facilita el hecho de generar tianguis, que nos permitan ofrecer nuestros productos para evitar intermediarios.

Regreso al trueque

Por tanto, una organización como el tianguis viene a favorecer el trueque, porque permite encontrarnos en los mismos espacios, con las mismas necesidades y con la diversidad de productos.

¿Que representa lo anterior en términos de inversión o costo de los productos? ¿Cuál sería el costo de los mismos? ¿Quién se quedaría con las ganancias de los productos?

Recuperación del conocimiento local

La puesta en marcha de la agricultura orgánica es el inicio a la recuperación del conocimiento local, a la sabiduría campesina, al saber hacer, al saber entender, al estar en contacto nuevamente con tu tierra, los animales, los alimentos y los recursos naturales de tu entorno.

Seguimiento a los biofertilizantes supermagro sencillo y agroplús

Los dos biofertilizantes llevan dos semanas de elaboración, en esta ocasión se repitió la explicación de la elaboración del supermagro. Mientras que al agroplús se le dinamizó para proporcionarle sus condiciones de fermento, esto es, darle aire por 5 minutos, en cuyo caso queda listo para aplicarse. Su utilización se puede realizar de forma foliar en cualquier cultivo.

La experiencia de su empleo nos dice que puede utilizarse desde 4 a 6 litros de agrolús por mochila de 15 litros; sin embargo, dependerá del ciclo del cultivo.

Visita al rancho La Conchita en Autlán

La Conchita es un rancho del municipio de Autlán, propiedad de los hermanos Barbosa, dos jóvenes que cuentan con la iniciativa de transitar a la sostenibilidad de su producción. Su propósito es integrar la producción y diversificar el rancho. Desde hace cinco años vienen trabajando en la sustitución de una serie de insumos para sus cultivos; a la fecha, están utilizando varias de las técnicas de la agricultura orgánica: la lombricultura, caldo sulfocálcico, supermagro, entre otros. Se destaca la experiencia y el desarrollo que llevan en la lombricultura, actividad que no hace más de cuatro años tiene vigencia dentro del rancho. Otra de sus actividades es el cultivo de caña de azúcar, actualmente su cosecha la efectúan en verde, práctica que se realiza desde hace seis años. El rancho ha buscado diversas experiencias en el cultivo de la caña con el fin de disminuir costos de producción, mejorar suelo, elevar calidad del producto y mantener estabilidad en la producción. Se destaca, como se mencionó, la cosecha en verde, no mover suelo, no desmadrar, incorporar estiércoles de animales y compostas, biofertilizantes y caldos minerales.

Además, una última experiencia de siembra de lombrices dentro del terreno de cosecha en verde, por la acumulación de materia orgánica. Los resultados están por venir.

Dicen los hermanos Barbosa: “El rancho está generando o ha generado esperanza y una telaraña productiva”, esto es, “las lombrices sirven de alimento para las gallinas, las gallinas nos dan huevos y carne, el estiércol de las gallinas sirve de alimento al ganado bovino, los bovinos nos dan estiércol para las cañas y dinero, y las cañas nos dan alimento para los borregos y los borregos nos dan estiércol, éste sirve para las lombrices y éstas nos dan humus para los frutales, los cerdos y lixiviado para el camote, los frutales sirven para venderse, los cerdos dan estiércol que el ganado bovino come y nos dan dinero, y el camote, al igual que los frutales y los cerdos, en ocasiones nos dan dinero”. Sobresale el cultivo del camote, el cual ofrece desde hace un par de años una opción económica; han logrado contar con producción durante

todo el año, hecho que les permite obtener recursos financieros constantes. El camote ha resultado ser un cultivo noble, no requiere de inversión, sólo trabajo, problemas de gusanos o enfermedades no son frecuentes y son fáciles de combatir con el uso de lixiviados y caldos minerales, mantiene un precio estable entre \$7 y \$10 por kg. Durante el año, da rendimientos de 7 a 12 toneladas por hectárea.

La práctica nos muestra que en el rancho no están cruzados de manos o llorando tiempos pasados ante el alza desmedida de los insumos (fertilizantes y agrotóxicos); por el contrario, La Conchita, al igual que La Providencia de Los González, está construyendo su propuesta de producción ante los escenarios actuales. Ambas prácticas han demostrado seguridad en sus actividades realizadas. ¿Que hay cosas por mejorar, por hacer? Ellos son los primeros en saberlo y creemos que son los más interesados en llevarlas a cabo. La agricultura orgánica nos enseña que en el caminar vamos corrigiendo, que es el hacer las cosas lo que nos enseña y el tiempo el que nos va acomodando la carga; lo importante es atreverse a dar el paso, hacer su experiencia, sólo así podremos compartir. Con experiencia propia podemos saludar al de enfrente; sin ésta, deja uno de hacerlo, porque te crea inseguridad.

Algunos comentarios surgidos de la visita al rancho La Conchita

Al final del recorrido, un buen número de los asistentes compartimos diferentes precisiones de las dos visitas realizadas, destacándose lo siguiente (lo que falte, usted lo añade):

- Ambas experiencias (La Providencia y La Conchita) tienen su modo, cada una está realizándolo a su manera, y ambas valen la pena, no hay modos buenos ni malos.
- Da gusto estar aquí, eso de andar solo es difícil al principio, da gusto encontrar ahora gente en este cuento.
- No hay que buscarle mucho, la solución para el campo y los cultivos es la agricultura orgánica
- No tengan miedo, hay que estar contentos con las locuras, esto es un sueño, pero bien bonito.

- Podemos avanzar más rápido si lo hacemos en común, por ejemplo, conseguir un equipo para la recolección de la paja de la punta de caña, conseguir la cachaza y ceniza del ingenio azucarero, porque solo “está duro”.
- Es necesario estar organizados, las necesidades son las mismas.
- Hay que trabajar, no hay que atorarnos, utilicemos la información para seguir reforzando la experiencia.
- Tenemos que mejorar el suelo para que se recupere, hay que invertirle, que no les dé miedo, y el suelo te lo agradecerá y además le vas a sacar provecho.
- Nosotros tenemos terrenos cuadrados.
- Hay veces que dice el técnico al productor. “Que cuachalote, cochino y tacaño”, por el hecho de no realizar las prácticas de cultivo en la caña como él les ha enseñado: no quemar, no destronconar y fertilizar encima; y entonces, con las nuevas enseñanzas, el productor puede decirle al técnico: “Usted sirve para tres cosas...”

Cuarta sesión. Pérdida de valores en las sociedades industriales y de mercado

Todo tiene precio porque todo está en el mercado, y es éste el que establece el precio a través de la oferta y demanda, para dejar de lado todos los valores.

Es el mercado el que pone precio y quita valores, da precio al trabajo, al riesgo de la producción, a la alimentación y a la vida misma. La tecnología tiene precio.

En la sociedad industrial no hay valores, hay precio. El valor es inherente al ser humano (ejemplo: antes se prestaba con el valor de la palabra). Cuando no hay valores, una sobreproducción de alimentos resulta en precios bajos (cuidado con los especuladores, quienes acaparan grandes cantidades que pueden embodegar para manipular la oferta y demanda, o sea para subir o bajar los precios).

Actualmente, el mercado nos crea una manera de valorar desde la perspectiva de oferta y demanda, esto es, se ha modificado nuestra manera de entender los valores reales de la producción y los recursos locales por la valoración del dinero, para poder dar precio a todo. Dentro de este sistema,

la comercialización de la agricultura y los productos en general adquieren precio sin tenerlo.

Se da precio sin tener valor. La agricultura orgánica intenta recuperar y trabajar con valores y entiende los valores como cómplices del desarrollo de la vida, al ofrecer alimentos limpios, sanos y de calidad. Al contar con conocimiento para hacer uso de los recursos naturales en su forma más diversa, para producir con los menores daños al medio ambiente, sin poner en riesgo la salud de los trabajadores y consumidores.

Otro factor importante es recuperar el valor de la palabra, el respeto a los mayores, el contar con una tierra cada día mejor y, sobre todo, tener la seguridad y dignidad del saber hacer, de tener y saber conservar los granos y las semillas, las tecnologías locales y apropiadas, la cultura y los insumos necesarios para no ser dependientes de recursos externos en manos de especuladores. Todo lo anterior son algunos de los beneficios derivados de los valores de la agricultura orgánica. Además, estos valores recuperados y construidos en la vida campesina con la agricultura orgánica, nos muestran el significado de cada uno de éstos, y de la necesidad actual por recuperarlos, porque en agricultura orgánica el precio es consecuencia y resultado de las diversas satisfacciones que se logran en el andar. En la agricultura orgánica, todo lo que realmente tiene valor, no tiene precio, porque la agricultura orgánica es el rescate de valores.

Preguntas que surgen del precio y valor en la sociedad industrial:

- ¿Los fertilizantes nitrogenados tienen precio o valor?
- ¿Los biofertilizantes orgánicos tienen precio o valor?
- ¿La asistencia al curso-taller de agricultura orgánica tienen precio o valor?
- ¿La leche materna tiene precio o valor?
- ¿La salud tiene precio o valor?
- ¿El conocimiento, la información y la experiencia en agricultura orgánica tienen precio o valor?
- ¿Contar con una tierra mejor cada año tiene precio o valor?
- ¿Los alimentos tienen precio o valor?
- ¿Quién pone el precio a la producción?
- ¿Quién da valor a la producción?
- ¿Existe tecnología con valor?

A la fecha damos precio sin valor. La agricultura orgánica recupera el valor para dar precio. El precio es determinado por la persona a partir del valor que se da a la producción, a sus recursos y sus bienes, a partir de sus necesidades y tiempos.

Seguimiento a los biofertilizantes supermagro sencillo y agroplús

Ambos biofertilizantes cuentan con tres semanas de elaboración, en esta ocasión se batió (dinamizó) el supermagro con la intención de activarlo, mientras que al agroplús se le dinamizó. Se acordó que el agroplús será envasado y repartido entre los interesados para su uso.

Experiencia en lombricultura del señor Sergio Aguilar

La experiencia en la producción de la lombricultura del señor Sergio se remonta a cuatro años; la visita nos permitió ver las condiciones mínimas indispensables para la reproducción de las lombrices y el tipo de alimento que requieren. Nos dejó en claro la nobleza de las lombrices por su rusticidad, al ser capaces de adaptarse a diversas condiciones de manejo y alimentación; nos mostró que no existe receta, que para la cría de lombriz sólo basta el deseo e interés para echar andar esta actividad.

La producción y los resultados del trabajo, dice Sergio, “apenas empiezan”; ahora cuenta con volúmenes importantes para comercializar lixiviado y humus. En los últimos meses ha incorporado a la alimentación de la lombriz suero y harina de rocas con muy buenos resultados, además de los ya tradicionales, estiércol de res y punta de caña.

La ubicación de la producción de lombrices se encuentra en la carretera Atlán-Ciudad Guzmán en el cruce de San Juan, municipio de El Limón.

Quinta sesión. Cadenas productivas en la producción

Es común escuchar del fortalecimiento de las cadenas productivas. ¿Pero, qué son las cadenas productivas o agroalimentarias? Éstas se refieren a los diversos procesos requeridos para la producción agropecuaria que los

productores deben poner en marcha. Estos diferentes procesos o etapas dependen en la actualidad de agentes externos e insumos para realizar la producción. Esto es, para que un productor de caña, maíz, hortaliza o de cualquier cultivo pueda realizar su producción necesita:

- *Insumos*: semillas, maquinaria agrícola, fertilizantes, agrotóxicos, plásticos, etcétera.
- *Asistencia técnica*: pago de servicio profesional (ingeniero, veterinario entre otros).
- *Crédito*: la necesidad de dinero a partir de créditos en bancos, cajas populares, solidarias o préstamos en particular. Los intereses pueden variar dependiendo de la negociación y del prestamista.
- *Intermediarios*: también conocidos como coyotes, quienes acaparan a nivel de campo o en la parcela la cosecha a granel y en cantidad para vender en la Central de Abasto.
- *Central de Abasto o bodega*: quien compra al intermediario el volumen total.
- *Distribuidores*: quienes van a la Central de Abasto para comprar las cantidades pertinentes para su negocio y ofrecerlas al público en general.
- *Consumidor*: al final, el consumidor asiste a los centros comerciales o a pequeños comercios a realizar su compra; es quien paga por el producto.

En el caso de la caña de azúcar, la cadena productiva para el productor termina con el intermediario (la industria azucarera); a partir de este momento, el proceso lo continúa el industrial, quien lleva a cabo el proceso de transformar la caña en azúcar, alcohol, melaza, y demás derivados, realizando una diversificación de la materia prima del productor; diversidad que cuenta con una característica: es duradera en el anaquel.

Además, es la industria la que acomoda, o en su caso vende directamente a distribuidores establecidos.

Destacamos que en las cadenas cada brinco que se da representa un aumento en el precio de venta. Si revisamos la cantidad de saltos, nos explicamos porque los intermediarios necesitan comprar a precios bajos los productos, hecho que les favorece en el margen de ganancia.

Lo anterior demuestra que son los productores quienes ponen o pagan o cargan con los riesgos durante el proceso productivo al contar con una cadena improductiva e ineficiente para sus propios intereses.

Estas circunstancias mantienen acorralados a los productores por las mafias de la comercialización.

¿Por qué el productor tiene que sostener la cadena bajo sus espaldas, y los diferentes brincos de las cadenas, sobre todo en los momentos de una sobreproducción donde el precio de los productos es relativamente bajo?

Decimos que las cadenas no son sanas ni necesarias porque es el productor quien carga y sostiene los eslabones de la cadena; es quien corre los riesgos y se expone al uso de los agrotóxicos con sus riesgos y consecuencias. También, es quien necesita una serie de insumos cuyos precios han sido establecidos con anterioridad, mientras que los precios de las cosechas no son establecidos por quienes las trabajan. Esto significa que el productor no cuenta con la capacidad de establecer el precio, el cual deciden los coyotes “a como ande el mercado”.

Es el mercado quien define el costo de la producción. Por eso concluimos: existe una necesidad de fortalecer la organización entre los productores y consumidores, que nos permita romper los diferentes eslabones de la cadena, a partir de la sustitución de cada uno de dichos eslabones.

La industria intenta llevar a la agricultura orgánica hacia el anterior esquema de la cadena agroproductiva, donde sean los intermediarios quienes obtengan las mayores ganancias. Nuestra propuesta de agricultura orgánica parte de la organización, del fortalecimiento de las capacidades individuales para generar procesos diferentes en la producción y organización mismas.

Para esto es necesario eliminar los insumos externos, la asistencia técnica comercial, reducir los créditos y sus intereses, sustituyendo al intermediario por la organización y lograr en lo posible la transformación de la producción; asimismo, involucrar a los productores en la comercialización a través de la organización.

Al mismo tiempo se debe llegar directamente al consumidor, para eliminar la Central de Abasto y distribuidores y, en su caso, sean los productores quienes distribuyan su producción con nuevos enfoques de comercialización, entre los que destacan: mercados, tianguis, trueques, intercambios, canastas, entregas a domicilio, etcétera.

Seguimiento al biofertilizante supermagro sencillo

El biofertilizante cuenta con cuatro semanas de elaboración, sólo se pasó para mirar el recipiente.

Práctica del día. Elaboración de abono bocashi y sulfocálcico

Bocashi

Este abono se realizó con los siguientes materiales:

Cantidades	Materiales
5 sacos	Bagazo de caña
5 sacos	Tierra
6 sacos	Estiércol de chivo y borrego
8 kg	Cal
50 kg	Cenizas
12 kg	Carbón
15 kg	Harina de rocas
100 L	Agua
1 barra	Levadura
5 L	Melaza

El proceso de elaboración consistió en poner capas de los materiales. Primero, sobre el piso pusimos dos sacos del bagazo de caña (el cual estaba con la suficiente humedad), por eso no se le agregó agua.

Acto seguido, sobre el bagazo se distribuyeron dos sacos de tierra (no se moja); enseguida, tres sacos de estiércol, los cuales fueron humedecidos con agua, levadura y melaza, que previamente habían sido mezclados en una cubeta; se pone la mitad de la cal, el carbón, las cenizas y harinas de rocas, así concluye la primera capa; con una segunda capa ocurrió exactamente igual. Después se procede a revolver la mezcla, tres vueltas son suficientes para que quede bien revuelta, y al final se deja con una altura no mayor de 80 cm. Al abono bocashi sólo se le pone agua el día que se elabora y queda listo para su aplicación en el momento que esté frío y seco, lo cual sucederá

entre los 12 y 15 días; para esto se requiere que por lo menos una vez al día se voltee la mezcla. En época de lluvia debe hacerse bajo techo.

La elaboración del abono bocashi no requiere de gran infraestructura o materiales complicados de conseguir, además, tú puedes modificar sus cantidades a partir de la disponibilidad de tus recursos, aumentando o disminuyendo el material con que cuentes. Para elaborar el abono bocashi, en sí, sólo basta el deseo y la voluntad para llevarlo a cabo debido a la gran disponibilidad de recursos con que contamos.

Caldo sulfocálcico

Para la realización del caldo se utilizaron los materiales y cantidades que se presentan en el siguiente cuadro.

Cantidades	Materiales
6 kg	Azufre
3 kg	Cal
30 L	Agua
15 kg	Leña
1	Tina o tambo

El caldo sulfocálcico se emplea para todo: plantas, animales y personas, con muy buenos resultados. A diario escuchamos a los productores de los nuevos usos que le están dando. Quizás sea por esto que el último año el precio del azufre ha aumentado en un 400%. En diciembre de 2007 su precio era de \$95 pesos por costal de azufre de 25 kg; hoy, los mismos 25 kg cuestan \$220 pesos.

Su proceso de elaboración consiste en poner al fuego la tina con los 30 litros de agua; al hervir el agua se añade la cal con el azufre, los cuales con anterioridad fueron mezclados en una cubeta de 19 litros. A partir de que se añade la cal y el azufre, se requiere estar meneando el caldo, y se calcula en promedio 20 minutos para ser retirado del fuego; para entonces, el caldo deberá tener un color tinto o ladrillo; para que el caldo adquiera dicho color en 20 minutos, es necesario que el fuego sea siempre lo más intenso posible. Enseguida se procede a retirarlo del fuego y se deja enfriar, y así está listo para su aplicación.

El caldo se recoge en dos formas. Primero, la parte líquida, que es la que se aplica por medio de aspersión a los cultivos y animales; éste puede almacenarse en frascos o botellas, oscuras de preferencia, para su conservación; y segundo, al fondo de la tina se asienta la pasta de cal y el azufre, que también puede ser guardado en frascos oscuros. Ésta es utilizada para podas y pinta de troncos de los árboles, además, como cicatrizante para heridas en animales. Para las personas funciona en problemas de hongos en los pies y manchas de la piel, basta con estar humedeciendo la piel con un trapo mojado; el cuento de esto es generar nuevas experiencias en su utilización.

Sexta sesión. Energía y petróleo

Vivimos en la sociedad global y de la energía. Energía con base en el petróleo, hecho que nos ha creado cierta “normalidad”. Es habitual rociar pesticidas a la planta con frutas y luego comerlas, usar energía en todo momento y situación, y más común consumir energía en todo y para todo.

¿Qué pasará cuando su precio sea difícil de pagar? ¿Será que en verdad somos hijos del petróleo?

El uso de la energía adquiere cada día proporciones alarmantes, su demanda y consumo siguen en aumento, a pesar de las alzas en los precios internacionales. Todo es petróleo: el desarrollo, la modernidad, la tecnología, en sí, cualquier función independiente que se realice es fruto de la energía. Recordemos que el petróleo afecta el estómago de la gente. El petróleo favorece a la sociedad del desperdicio; si revisáramos todo lo que se bota a la basura, nos daríamos cuenta de la gran cantidad de materiales con que disponemos, entre los que destacan: la caña, los estiércoles y los orines, el suero, las harinas de rocas y tierras de diferentes colores, los desperdicios domésticos y del sacrificio de los animales, o sea, en los rastros; todo el desecho de las ladrilleras: carbón y ceniza; y así podríamos enlistar una enorme cantidad de materiales, que en su mayoría son botados al ambiente a través de la quema, o depositados en basureros expuestos al aire libre.

Revisemos y recordemos algunos puntos. En los últimos 14 años, el litro de gasolina se ha venido incrementando cada mes. Esto es, en promedio traemos un aumento por mes de 5 centavos por litro de gasolina. ¿Hasta dónde llegará este aumento? ¿Podremos saciar nuestra hambre en esta sociedad adicta al petróleo?

¿Qué hacer?

Ante el alza de los insumos (fertilizantes, agrotóxicos, plásticos, etcétera), de los alimentos y del petróleo, y sobre una mayor devaluación del peso frente al dólar, nos preguntamos: ¿qué podemos hacer? Surge una serie de propuestas y opciones que están en nuestras manos, entre las cuales citamos:

1. *Producir alimentos de la forma más diversa posible.* Partiendo de recursos locales y propios; producción que se origina en la vivienda.
2. *Recuperar semillas y conservar las ya existentes.* La semilla es alimento, la producción parte de la semilla. Cuando yo cuento con semilla propia, entonces es mía, la tierra es mía (o el huerto es mío), la planta es mía y la cosecha también. Sin semilla propia, tendrás que comprarla y no será tuya, y para el siguiente ciclo tendrás que volver a hacerlo.
3. *Aprender a usar y transformar los recursos.* Por ejemplo, la lombriz que perfora el suelo (realiza la función del tractor), abona el suelo (realiza la función del fertilizante) y consume materiales (considerados como desechos, desperdicios o basura).
4. *Reciclar.* Todo lo que salga de la tierra, a la tierra tiene que regresar. ¿Entonces, por qué quemar los restos de la caña? La punta de la caña estará en el composteo para ser incorporada a los suelos y como alimento para el ganado que generará estiércol.
5. *Dejar de utilizar y dejar de consumir plástico* para no tener que separar.
6. *Volver al caballo,* a recuperar sus diversas funciones, que van desde ser un medio de transporte, de carga, de labores de cultivo, de poda, y además generará materia orgánica. O como bien se dijo, volver al caballo “para hacernos más humanos”.
7. *Regresar a diseñar con nuestra energía.* Ahora todas las obras e infraestructura y actividades están diseñadas en torno al petróleo, nuestras viviendas actuales las modificamos bajo este principio; por ejemplo, han desaparecido espacios para los huertos de traspatio y, en su lugar, tenemos cemento, o el carro estacionado, todo con base en la energía; destruimos las viviendas diseñadas para la producción de alimentos sustentadas en la energía humana campesina.

¿Qué más podemos hacer, cuándo, con qué y cómo? Empezar dependerá de las condiciones y situaciones particulares de cada uno, “cada quien hace su camisa a su modo”.

Seguimiento al abono bocashi

El abono se realizó la semana pasada, esto es, para este día cuenta con ocho días de elaboración. Se procedió a darle una vuelta para observar el proceso de desarrollo y su estado actual.

Después de realizar la volteada del bocashi, se tomó su temperatura y se compartió la experiencia de quienes estuvieron dándole vueltas durante la semana. Además, surgieron algunas preguntas: ¿cómo se sabe que el bocashi está listo para aplicarse? Cuando el abono está frío y seco, esto se sabe tocándolo, y al momento de voltearlo se descubre que todas sus partes se encuentran frías y secas. Para ese día nos dimos cuenta de que el abono contaba con mucha humedad debido a que en el transcurso de la semana había llovido. Se dijo que estaría listo para la próxima semana para los interesados que quisieran llevarlo a sus hogares e iniciar a probar en su jardín. También se procedió a repartir el caldo sulfocálcico a todos los interesados. Su uso será de un litro de caldo por 15 litros de agua, para rociar plantas. Su aplicación debe hacerse por la mañana y el suelo debe estar húmedo.

Reparto del biofertilizante supermagro sencillo

También se repartió el biofertilizante, la idea es que puedan experimentar sus beneficios mediante su uso. Se sugiere utilizar de 1 a 3 litros por mochila de 15 litros de forma foliar, su aplicación debe hacerse por la mañana y tarde y el suelo deberá estar húmedo.

Salida a la granja La Sidra

La granja forma parte de una cooperativa integrada por diversos socios, hombres y mujeres, y se encuentra ubicada a 3 km de El Chante, en dirección a La Sidra, ambas en el municipio de Autlán. Su integración se remonta a tres años, han contado con subsidio institucional, principalmente de la fundación PRODUCE. La experiencia de la cooperativa “no es mucha”,

menciona uno de los socios. La extensión de la granja es de aproximadamente 3 hectáreas. La cooperativa trabaja a diario con el objetivo de integrar diferentes procesos productivos a partir de los recursos disponibles en la región; entre éstos mencionan la producción de borregos; éstos producen estiércol, el cual se utiliza para alimentar a las lombrices (otra de las acciones de la cooperativa), siendo estas actividades las que mayor trabajo generan y a la vez se complementan. Dentro del perímetro de la granja se cultivan dos hectáreas de sorgo forrajero, el cual es utilizado como alimento para los borregos. El sorgo fue sembrado con diferentes dosis de abonos; una primera libre de cualquier abono, la segunda con fertilizante químico y la tercera con humus de lombriz. Durante el recorrido con el señor Joel (uno de los miembros de la cooperativa), se observó el desarrollo del sorgo. Dice Joel: “el que tiene humus es el más alto, y tiene la espiga más grande, y la planta tiene el color más verde”.

Esto había que verlo para creerlo, don Joel mencionó que para el próximo ciclo agrícola a todo le pondrá humus. Al mismo tiempo, el recorrido nos dejó ver, por un lado, los diferentes tipos de almacenamientos de agua, el estanque de peces, los invernaderos para producción de plantas y germinados, el secador solar, la bomba manual y, por otro, el paisaje y la frescura del lugar originado por sus frondosos árboles y sus ríos.

Se habló de que uno de los principales obstáculos que ha enfrentado la cooperativa ha sido la organización entre sus miembros para el desarrollo de las diversas actividades. Y otro suceso desfavorable en este último año tiene que ver con la fundación PRODUCE, principal colaborador que se encuentra en “receso”, por lo que tienen inconclusas algunas de las instalaciones y otras obras que fueron incluidas desde el principio.

Además, la visita permitió realizar otra actividad, se elaboraron bloques nutricionales, los cuales se utilizarán para los borregos de la granja. Los materiales empleados para la elaboración de los bloques se presentan en la siguiente tabla:

Cantidades*	Materiales
2 sacos	Rastrojo
30 kg	Melaza
20 L	Agua de nijayote o suero
10 kg	Humus, arriera o bocashi
10 kg	Maíz o sorgo molido
3 kg	Sal en grano
1.5 kg	Azufre
1.5 kg	Harina de rocas
8 kg	Cemento
2 kg	Cal
1 kg	Cenizas
1 kg	Harina de hueso
5 kg	Otros materiales: harina de cítricos
10 kg	Semillas de parota guácima o mezquite

* Materiales y cantidades para la elaboración de bloques

Proceso de elaboración de bloques nutricionales

1. Se pone el rastrojo en el suelo, en capa de aproximadamente 8 cm de alto, se humedece con melaza y suero; ambos ingredientes fueron mezclados con anterioridad en una cubeta de 19 litros.
2. Se añade el maíz molido, el humus, para después poner la cal y el cemento (ambos fueron mezclados con anterioridad en cubeta de 19 litros).
3. Se pone el azufre, las harinas de piedra, ceniza, harina hueso y la sal, para proceder a mezclarlos. Se requiere entre seis y ocho vueltas para que los materiales adquieran uniformidad en la mezcla y humedad.
4. Se procede a preparar los moldes, para lo cual se utilizan cubetas de 19 litros, a las que se les hace un agujero por debajo en forma de lengua.
5. Ya preparadas las cubetas, se empieza a depositar la mezcla y a pisonear con un pisón de madera lo suficientemente plano, pesado y alto para que se facilite la compactación de la mezcla y se vaya formando el bloque. Se deja de compactar para extraer el bloque del molde, cuando la cubeta está a tres cuartas partes de su totalidad.

6. Los bloques requieren un lugar para su depósito, donde se extienden costales o bolsas de papel para que no queden directamente en el piso.
7. Ya llena la cubeta, se procede a voltearla encima del papel o costal y se ejerce presión en la lengüeta de la cubeta con el dedo pulgar, lo cual favorece la expulsión del material para que el bloque termine en pie. El número total de bloques obtenidos en la práctica fueron ocho, con un costo en promedio de 25 pesos cada uno.

Los bloques pueden hacerse con diversos materiales. Utilizar los materiales con que contamos es una de las ventajas que podemos aprovechar; además, algunos materiales pueden aumentarse, cambiarse para aprovechar todos los recursos y materiales con que disponemos. El chiste es jugar con los ingredientes sin perder el principio básico para su elaboración.

En experiencias locales hemos encontrado diversos materiales y modificaciones en las cantidades, surgido de los ingredientes e imaginación local, el cuento de esto es que el bloque responda a los materiales de que dispone la persona y que el nivel nutricional del mismo sea el adecuado.

Un punto que hay que cuidar a la hora de la mezcla es la humedad, se requiere que ésta no pase de un 45%, y esto se observa a partir de hacer la prueba del puño. Se toma el material ya mezclado y deberá formarse un terrón en la mano que no debe escurrir líquido ni tener demasiada humedad la mano. Para fabricar los bloques sólo basta el ánimo y el deseo de hacerlo.

Séptima sesión. La luna y su relación con la vida

A la luna se le conocen cuatro fases principales: nueva, cuarto creciente, llena y cuarto menguante. Los nombres pueden ser conocidos de modos distintos, varía según la región. Para que cada una de las fases se cumpla, se requiere que transcurran 7 días, y 9 horas en promedio. Para que haga su recorrido completo tendrán que transcurrir 29 días y 12 horas. Pero esto, ¿qué relación tiene con las plantas y los animales?

Cada fase de la luna ejerce presión sobre la tierra, y para el caso de las plantas, la fase se manifiesta en torno al flujo de la savia y a la capacidad del movimiento del agua dentro de la planta.

Ejemplo: durante la fase de luna nueva, la savia de la planta en su mayoría se encuentra en la parte inferior, conforme la luna inicia su crecimiento la savia sube a las partes de los tallos: para cuando haya luna llena, la savia se encontrará en la parte superior de las plantas, a partir de este momento empieza a descender la savia; y en luna menguante se encuentra nuevamente en los troncos de forma descendente hasta llegar la luna nueva.

Expuesto de manera simple, lo anterior nos permite hacer diversas interpretaciones sobre actividades agropecuarias que llevamos a cabo, además de buscar explicaciones de otros sucesos como los dolores en las personas o ausencia de los mismos, o esperar la mejor luna para iniciar dietas de sanación o alimenticias. Además de tratar de empatar la luna con el calendario maya, buscamos obtener el mayor beneficio posible en los momentos de realizar diversas actividades productivas y humanas.

Por otra parte, algunas actividades agrícolas se desarrollan dependiendo de la luna, tales como: preparación de suelo, aplicación de abonos orgánicos fermentados, la limpia con azadón y la siembra de plantas cuyo fruto se cosecha debajo de la tierra; son algunas de las actividades que deben realizarse lo más cerca a la luna nueva.

En tanto que actividades como cosecha, conserva de semillas y alimentos, la limpia con machete o guadaña y aplicaciones de biofertilizantes foliares, se harán lo más próximo a la luna llena. El cuento es generar la inquietud para atreverse a probar durante las diversas fases lunares todos nuestros quehaceres. Nos preguntábamos: ¿en qué fase de la luna se entierra el camote?, ¿en qué luna se engendra un barón? Pero sobretodo, ¿en qué luna sale con ojos azules?

Además, nos cuestionamos otras actividades cotidianas y nos preguntamos sobre la influencia de la luna y su relación con las actividades humanas productivas; en cuál de las lunas es más adecuado realizarlas, o para la presencia de algunos fenómenos naturales, tal y como se muestran enseguida:

- Ensilar y cortar maíz para monear.
- Corte de madera para postes, vigas, leña, etcétera.
- Poda de árboles, frutales, ornato, etcétera.
- Inundaciones.
- Derrumbes o desgajamiento de cerros.
- Las agresiones físicas.

- Las mareas.
- Capar caballos.

Reparto del abono bocashi

Para esta fecha, el abono bocashi cuenta con dos semanas, lo cual significa que se encuentra listo para su utilización, por el hecho de estar frío y seco. Todos los interesados pudieron llevárselo a sus casas para probarlo en sus plantas. Para su uso, en el caso de macetas, basta con cubrir toda la parte superior de la maceta e inmediatamente ponerle agua. También, si se utiliza para plantar, se pone mitad de bocashi y mitad de tierra.

Salida al rancho El Remate

El rancho El Remate pertenece a la familia del señor Antonio Pelayo, se encuentra a 3 km de Las Paredes, rumbo a El Chante, municipio de Autlán. El señor Antonio nos platicó y nos mostró su experiencia en la elaboración de biofertilizante y la producción y germinado de maíz.

Germinado de maíz

Los germinados, dice don Antonio, requieren en promedio 10 días para su utilización en el ganado: “empiezo remojando el maíz por 24 horas en cubetas de 19 litros, enseguida retiro el agua y lo paso a otra cubeta para que inicie el proceso de germinación por 48 horas; ya germinado el maíz, se pasa a las charolas donde permanecerá el resto de los días hasta su utilización”.

Cabe señalar que se requiere humedad constante, esto es, entre 2 a 4 veces por día estar mojando las charolas; éstas deberán estar en la sombra y con suficiente claridad para un mejor desarrollo de los germinados. Al final del proceso de germinación, 1 kg de maíz es transformado en promedio entre 5 a 7 kg de pastura y el maíz pasa de 8% de proteína a 14 o 16%, factores que hay que considerar cuando se busca calidad y cantidad de forraje.

Además, el señor Antonio está elaborando un biofertilizante agroplús. Al principio, lo realizaba en un tinaco de asbesto de 600 litros, ahora cuenta con 4 tambos de 200 litros; utiliza el agua del remojo del geminado para realizar el biofertilizante, el cual se utilizó para el maíz y la caña.

Cuenta con 6 hectáreas de maíz, 4 fueron ensiladas y el resto para la obtención del grano para el germinado; todo el maíz fue abonado con el biofertilizante directamente al tronco de la planta, actividad que realizó en tres ocasiones.

El conocimiento, entusiasmo y alegría mostrada por el señor Pelayo durante la práctica, confirma la propuesta de la agricultura orgánica; sólo basta querer para empezar a generar experiencia a partir de tus necesidades y condiciones particulares.

Dice el señor: “yo estoy muy contento, muy satisfecho, porque ahora es mi hijo quien está haciendo esto, porque primero creía que me había vuelto loco, cuando le dije que había que juntar las mierdas frescas de las vacas”.

Además, en esta visita se elaboraron bloques nutricionales, y se utilizaron los mismos materiales citados en la práctica anterior. La idea es mostrar la flexibilidad de los talleres, porque se parte del interés de los participantes y de sus necesidades.

Octava sesión. Demanda de alimentos orgánicos

Tenemos que repensar sobre el interés en la producción orgánica a nivel mundial, y orientar nuestra propuesta a lo local. Nos preguntamos ¿cómo sería posible impulsar diversas actividades productivas a escalas mayores para llegar a un mayor número de consumidores y de exportación si así se decide? Por el hecho de que la producción orgánica cobra interés y tiene cada vez más demanda, ¿con qué herramientas teórico-prácticas cuento yo para emprender un proyecto de agricultura orgánica con estas características?, ¿cuáles son mis herramientas para tomar decisiones?, ¿por qué tener desconfianza o miedo? O es que ¿no es lo que busco?, ¿el curso-taller actual es generador de herramientas?, ¿sólo se trata de ganar dinero?, ¿por qué siempre el productor tiene que perder?, ¿o es que no resulta motivador emprender proyectos con una dimensión que desconocemos?

Es necesario quedarnos con algunos puntos para discutir y actuar: 1) sobre el aumento en la demanda de alimentos orgánicos; 2) impulsar el despertar de la sociedad mexicana para su alimentación orgánica; 3) que el productor tiene que recuperar valores; 4) sigue siendo importante la capa-

citación; 5) contar con orden y constancias para organizar la producción; 6) manos al trabajo; y 7) creer en nosotros mismos.

Biorrepelentes

Se realizaron tres tipos de biorrepelentes para insectos, uno de ajo y chile, otro de tabaco y uno más de semillas de higuera y toloache.

Procedimiento

1. *El ajo y chile*: se muelen en metate, y se les agrega agua en un recipiente para dejarse en reposo por una semana. Se utilizan medio kg de ajo y un cuarto de chiles (pueden ser diversos chiles, esto es, jalapeño, piquín, secos, cola de rata, etcétera).
2. *El tabaco*: se pone a calentar agua, y cuando está a punto de hervir se retira del fuego para agregarle el contenido de dos cigarros, dejándose una semana en reposo. Se utiliza un litro de esta cocción en 10 litros de agua para su aplicación.
3. *Higuera y toloache*: ambas se pican y se ponen en alcohol durante una semana.

Cosecha en verde de caña de azúcar

Desde hace tres años, el señor Ángel Durán cosecha la caña en verde. Esto para devolver la materia orgánica al suelo, no tanto porque creyera que con esto alcanzaría rendimientos mayores de caña, sobre todo en los primeros años. La manera de manejar la acumulación de la materia orgánica es la siguiente: después de la cosecha evita que la paja cubra la cepa y así no causar daños y problemas a la caña, y para lo cual tiene que limpiar la cepa. Realiza dos a tres aplicaciones de biofertilizante, lixiviados de lombriz y caldo sulfocálcico; además, utiliza melaza y levadura para acelerar los procesos de descomposición de la paja. Un hecho que viene observando, y que tiene que ver con los riegos, es que éstos son más prolongados por la cobertura que la paja realiza, lo cual favorece la conservación de humedad.

Escenario actual

Se expuso el escenario nacional que actualmente se percibe, a partir de los elementos que impactan directamente a la economía mexicana, lo cual sirvió para reforzar y sobresaltar la urgencia de la agricultura orgánica. Destacan los siguientes puntos:

- *Baja del precio internacional del barril de petróleo:* en los últimos dos años, el precio del barril ha venido a la baja, al igual que las divisas que el país obtiene por la exportación del crudo. Recordemos que en el mes de junio de 2008 el precio del barril alcanzó los 140 dólares, y hoy, dos años después, cuesta 64 dólares. Tengamos presente que a menor precio, menor ingreso al país por exportación de petróleo. Y es a través de la venta de petróleo que el país obtiene importantes recursos económicos.
- *Remesas a la baja:* la situación económica de Estados Unidos está generando la disminución de las remesas que los paisanos envían a sus familiares. Recordemos que buena parte de la población nacional, en cierta manera, depende de estas remesas, y si éstas van a la baja, el poder adquisitivo de personas o familias dependientes se agrava.
- *Disminución de las exportaciones:* Estados Unidos es el principal socio comercial de México, y debido a la actual recesión en el vecino del norte, las exportaciones están cayendo.
- *A menor exportación, menor ingreso:* lo que genera pérdida de empleos y menor inversión a nivel local.
- *Disminución de servicios:* los anteriores tres puntos nos indican que la situación económica no es muy favorable, tanto en el exterior como en el interior, reflejándose ahora en uno de los servicios donde el país estaba ganando terreno: el turismo. A la fecha, los ingresos por esta actividad están a la baja, la suspensión de viajes desde el exterior es cotidiana, lo que dispara aún más el desempleo.
- *Violencia:* el aumento de la violencia nos está llevando a un callejón sin salida; no sólo se desató la violencia originada por el desequilibrio propio de las instituciones policiacas contra las diversas mafias, sino que han surgido grupos delictivos de menor rango, impulsados por

la crisis económica, la insuficiencia de espacios laborales y educativos para los jóvenes y la pérdida de la cultura del oficio más antiguo de la humanidad: el trabajo.

- *Aumento de la pobreza rural*: a 16 años de la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio con América del Norte, en el medio rural estamos cosechando sus resultados.

Por otro lado, recordemos la entrada en vigor del programa de separación de desechos sólidos en el estado de Jalisco, puesto en marcha hace dos años, que decretaba la obligación para la ciudadanía de separar los diferentes desechos generados en el hogar. A continuación planteamos preguntas relacionadas con lo anterior:

- ¿Qué hacer para dejar de consumir desechos?
- ¿Qué hacer para que la mayoría de las familias no utilice lo que genera desechos sólidos que se vuelven contaminantes?
- ¿Qué tanto queda por hacer ante la obligación del programa de desarrollo oficial?
- ¿Por qué se transforma en una obligación?
- ¿Qué hacer para favorecer el interés y entendimiento de otro modelo de vida?

Salida al rancho de Arturo León

Por invitación de Arturo León, estuvimos en su rancho. Esto sirvió para conocer las actividades que ha venido realizando. Entre éstas destacan la infraestructura y producción de lombrices, la elaboración del supermagro, la producción de planta de caña y la reforestación de un borde con árboles frutales diversificados.

A la fecha cuenta con siete camas de lombrices, que están bajo sombra en un tejaban, construido para este fin. Las lombrices son alimentadas con estiércol de bovino y restos de materia orgánica doméstica (frutas, verduras, papel, etcétera), en camas de láminas con pendientes inclinadas lo suficiente para producir escurrimientos y lograr coleccionar los lixiviados; para esto se cuenta actualmente con un depósito de 1,000 litros, faltando por realizar las conexiones entre cama y cama con el depósito.

Otra de las actividades es la elaboración del supermagro con suero, estiércol fresco, melaza y ceniza. Además, están produciendo plantas de caña para repoblar los fallos después de la cosecha; también se destaca la plantación de árboles frutales alrededor del bordo; encontramos árboles de naranjo, limón, guayabos, yacas, guanábanas, etcétera. Otra de las actividades es la producción de hortalizas orgánicas a un costado del módulo de lombricultura.

La visita al rancho de Arturo nos confirma varios hechos para la propuesta de agricultura orgánica:

- No existe un primer paso o principio para emprender un trabajo propio.
- Son fundamentales las condiciones particulares, o sea, cada quien decide la manera de aprovechar los recursos y materiales locales.
- Es a partir de mis condiciones y preferencias que doy inicio a rediseñar mis espacios y tiempos para generar mi propuesta de agricultura orgánica.
- Es a través del hacer que adquirimos el saber, esto es, sólo la práctica nos dará el saber hacer.
- Las experiencias conocidas a lo largo del curso nos dicen que no hay recetas, que hay cosas por saber, y sobre todo por hacer.
- Se genera seguridad y confianza cuando soy yo quien decide, planea y realiza.
- Emprender la agricultura orgánica no es un problema de dinero; si no se lleva a cabo es más por falta de entusiasmo, pero despierta la curiosidad de tus necesidades, mismas que ayudan a descubrir a los participantes.

Novena sesión. Agroindustria

El tiempo nos pide factura, nos recuerda otros tiempos, nos invita a cambiar, es tiempo de generar distintos procesos de transformación de nuestra producción, de nuestra materia prima. La industria azucarera es un ejemplo de lo anterior. Es necesaria la agroindustria para generar valor agregado, y éste es necesario hoy para el productor de caña, maíz, leche carne, etcétera. Transformar requiere inversión y capacitación, pero, sobre todo, requiere la necesidad e interés de los productores para dar valor agregado.

Urge dejar de ser el eslabón más débil de la cadena productiva, o sea, no ser sólo productores de materia prima. Se propuso entonces aprender a elaborar mezcal de agave, lo cual describimos a continuación.

Elaboración de mezcal de agave

Recordamos la actividad realizada. “Se utilizó redestilado de agave”, dicho por Pablo Leal. Se vio el proceso de destilado de agave y el equipo utilizado para su elaboración, además de probar el destilado que, por cierto, sería interesante realizarlo cada semana.

Elaboración de piloncillo

Pablo Leal llevó a cabo la elaboración del piloncillo. Conseguimos 40 kg de caña. Pablo llevó su molino para exprimir la caña, se obtuvieron 18 litros de jugo, de 35 kg de caña aproximadamente. Se pusieron 3 litros de jugo de caña en un caso bajo fuego, al final se obtuvieron 600 gramos de piloncillo.

Proceso para la elaboración

El jugo de caña debe ponerse al fuego, para lo cual se usa una olla, de preferencia de acero inoxidable, y se deja al fuego hasta que empieza a hervir, después de este hecho requiere del meneado del jugo hasta obtener un espesor que permita formar los cubos de piloncillo, lo que en promedio requiere de una hora de fuego; 15 minutos antes de la elaboración del piloncillo se formó la cachaza, la cual se encuentra en la parte superior del jugo de caña; ésta se retira con una cuchara y se almacena en frascos.

Se calcularon algunos costos para la elaboración del piloncillo, con base en el costo de la caña y del precio del piloncillo en el mercado. Los datos y números requieren que cada uno los haga a partir de sus recursos, materiales y deseos de experimentar una actividad diferente, pero real.

Elaboración de alcohol

La elaboración de alcohol fue a partir de la fermentación del jugo de la caña.

Se realizó un destilado de jugo de caña fermentado para la elaboración de alcohol; al parecer, el destilado contaba en promedio con un 60% de alcohol. Después, este destilado se volvió a destilar para obtener alcohol nuevamente, a un 80%.

Agricultura orgánica y recursos locales

La agricultura orgánica busca incrementar el desarrollo rural a partir de los recursos locales, de los tiempos de los productores, de los potenciales, las limitaciones, los materiales, el equipo y la infraestructura del lugar, así como de la experiencia e iniciativa para montar un proyecto, una propuesta diferente de desarrollo; por lo tanto, creemos que la utilización de los recursos locales requiere de una nueva visión, de un nuevo enfoque y de otra manera de percibir los recursos locales.

Para esto necesitamos dejar de considerar los recursos como desperdicios, basura, escombros, estorbos; algunos de éstos son botados al drenaje o quemados. Ejemplos de lo anterior son el suero, la ceniza, el carbón, los restos en los rastros, los jardines y los cultivos, como en la caña de azúcar, rastrojos, etcétera. Pongamos de ejemplo una vaca, para su crianza y reproducción deberíamos ser capaces de elevar la calidad de su alimentación sin depender de insumos externos, además de ser capaces de producir lo necesario para ofrecer leche y carne de buena calidad; para esto requerimos la capacitación para la elaboración de insumos y el aprovechamiento al máximo de los materiales que generamos en las parcelas, entre los cuales destacamos los germinados, bloques, silos nutricionales y yogur con base en suero, entre otros.

Práctica del día. Elaboración de silo nutricional

Cantidades	Materiales
1	Tambo de 200 L con tapa y gancho
3 cubetas (de 19 L)	Rumen
2½ cubetas	Melaza
4 sacos	Rastrojo molido
3 kg	Sal en grano
3 kg	Harina de rocas
5 kg	Maíz molido

Procedimiento

1. El rastrojo se extiende al piso de cemento a una altura de 8 cm.
2. Se mezcla en el tambo el rumen y la melaza, mezcla que se utiliza para humedecer el rastrojo; ya puesta la mezcla, se añaden 3 kg de sal y el maíz molido para empezar a revolver los ingredientes; bastarán 7 vueltas para que los ingredientes adquieran la humedad necesaria, esto es, un 40%.
3. Luego se inicia el llenado del tambo; después de 5 paladas se procede a pisonear la mezcla, hasta llenar el tambo, para luego formar una capa de un centímetro de altura con las harinas de roca; se cierra y se deja en lugar fresco por 21 días, para después ser consumido por el ganado.

Modo y cantidades a utilizar por animales

- Res: 5 kg por día (animales mayores a 400 kg).
- Cerdos: 3 kg por día (animales mayores).
- Chivos y borregos: 3 kg por día (animales mayores).
- Aves: libre acceso.

Décima sesión. Visita a la comunidad de Cuzalapa, municipio de Cuautitlán

Salimos esperanzados en el regreso, como siempre sucede. Habíamos acordado salir temprano, a eso de cuando el gallo canta, y al parecer, en estos lugares cada gallo canta cuando quiere. Y al parecer, hay otros gallos que ya ni siquiera cantan. Esto fue atrasando el regreso, porque se sabe que entre más se tarde en salir, más tarde se regresa, y así sucedió. Para eso recordábamos el dicho que dice “el que espera, desespera”, y nos acordábamos de los otros, de los que estaban de aquel lado, de aquellos que nos van a recibir y de aquellos que también van. Llegamos y tomamos café, al fin ¿qué más implicaba la visita?

Comentarios sobre la visita

Recordábamos algunos puntos y poníamos de ejemplo el café Cuzalapa, sobre la actual necesidad del consumo responsable, por el hecho de estar enterados y participando directamente sobre los alimentos que llegan a nuestra mesa.

Nos preguntamos: ¿qué representa un alimento limpio?, esto es, cultivado en condiciones orgánicas, libre de pesticidas. ¿A quién favorece mi consumo? ¿Qué implicaciones tiene para mi salud, el medio ambiente, la comunidad u organización rural?

¿Qué se genera con que yo compre el café de Cuzalapa? Sigo preguntando: ¿genera trabajo local? ¿Desarrollo local? ¿Lo que consumo evita intermediarios y los beneficios son directos al productor? Estas reflexiones nos hablan de la importancia de asumir nuestra responsabilidad, como consumidores que somos, a la hora de realizar nuestras compras. La visita nos ayudó a entender este hecho; consumir café Cuzalapa favorece a un grupo de mujeres indígenas, da trabajo local, se cuidan los cafetales y, por lo tanto, el medio ambiente al conservar recursos locales; además, estoy consciente y me interesa lo que tomo, un café libre de agroquímicos, lo cual favorece mi salud y al mismo tiempo apoya las iniciativas de una comunidad indígena de nuestra región.

Décima primera sesión. Alzas de los alimentos

En este tema reflexionaremos a partir de razonamientos que consideramos prioritarios, como los siguientes:

- *El petróleo.* En los últimos meses nos ha tocado observar el aumento de los precios y su baja en los precios del barril, este hecho nos obliga a pensar que a un principio del alza del petróleo resultaba lógico el aumento de los insumos para la producción, como el caso de los fertilizantes.
- *El aumento en el precio de las gasolinas.* Hoy nos preguntamos lo siguiente: ¿cual es la razón de este aumento y que relación tiene con el mantenimiento de los precios de los insumos agrícolas?

- *El aumento en la demanda de alimentos*, principalmente en países de Asia, China e India; si recordamos, ambos países se encuentran entre las regiones con más pobladores de planeta, entre ellos suman más de 2,000 millones de habitantes, los cuales demandan una gran cantidad de alimentos, sobre todo a partir de los últimos años en que sus economías crecen a un ritmo del 7% a 12% anual.
- *Las demandas de grano y cultivos para la elaboración de agrocombustibles*. La elaboración de etanol y biodiesel con base en maíz o caña de azúcar en los Estados Unidos y otros países, vienen provocando alzas en los últimos años.

Ahora, la producción de alimentos tiene que competir con la elaboración de combustibles para autos.

Otro factor que repercute en los precios de los alimentos es la especulación por el acaparamiento de los mismos; recordemos la especulación del maíz de finales de diciembre de 2006 e inicios de 2007, hecho que ocasionó el alza de la tortilla y, sobre todo, de la harina de maíz.

Esto ejemplifica los movimientos de oferta y demanda de los alimentos, y cómo repercuten en los precios de los mismos.

Aunado a lo anterior, no podemos olvidar lo que implica producir alimentos, más hoy, con todos los efectos del clima. En diferentes partes del mundo, el cambio climático genera condiciones diferentes para la producción de varios cultivos, como el trigo, por ejemplo; las inundaciones en algunos lugares han ocasionado retardo en las siembras o pérdida de cosechas, las sequías, heladas, vientos, etcétera.

Práctica del día. Yogur de suero y bloques minerales

Yogur de suero

Cantidades	Ingredientes
18 L	Suero
2 L	Yogur casero o comercial
¼ L	Melaza

Procedimiento para su elaboración

A los 18 litros de suero se le añade un litro de yogur y la melaza, y se mezclan. Se deja reposar por 24 o 48 horas. Para la formación del yogur se recomienda que durante la mañana el sol le proporcione calor al tambo, lo cual se consigue ubicándolo en un lugar estratégico. Ya realizados los 20 litros de yogur, se puede estar multiplicando cada dos o tres días.* Ya elaborados los mismos 20 litros, se le pueden añadir 80 litros de suero para ajustar 100 litros en las próximas 24 horas.

Para obtener 200 litros, se le añaden 100 litros de suero a los 100 de yogur. Y es a partir de esta cantidad (o en su caso a los 100 litros), que inicia su utilización. Una vez en uso se debe recuperar las cantidades necesarias para mantener la semilla del yogur, esto es, en el momento que resten en promedio entre 20 a 40 litros se requiere agregar suero.

Da mejor resultado cuando el suero tiene temperatura arriba de 35 grados y menor a 40.

Modo y cantidades a utilizar por animales

- Res: 10 L por día (animales mayores a 400 kg).
- Cerdos: 5 L por día (animales mayores).
- Chivos y borregos: 3 L por día (animales mayores).
- Aves: libre acceso.

Bloques minerales

Se hicieron los bloques de sal para rumiantes. Estos bloques, a diferencia de los nutricionales, sólo aportan minerales. Los ingredientes son los siguientes:

* *Nota:* cada vez que esté multiplicándose el yogur, se puede añadir yogur de leche elaborado en casa. Su preparación es de la siguiente manera: se pone a hervir un litro de leche de vaca; ya hervida se baja la temperatura a 40 grados, para añadirle dos o tres cucharadas de yogur y mezclarlo y dejarlo reposar por ocho horas. Este litro de yogur se puede añadir cada vez que se multiplique el suero. El suero de mayor uso es el obtenido del queso y la panela, además, estamos utilizando el suero del requesón, el cual es producto de hervir el suero del queso; basta con bajar la temperatura a 38 grados para añadir el yogur.

Cantidades	Materiales
50 kg	Sal de grano
2 kg	Cal
3 kg	Cemento
0.75 kg	Azufre
0.50 kg	Harina de roca
3 L	Melaza
0.50 kg	Harina de hueso
0.50 kg	Ceniza

Preparación

Todos los ingredientes se mezclan en seco, y poco a poco se agrega la melaza. Para hacer los bloques se usan moldes de cubetas de 4 o 12 litros; se ponen pequeñas cantidades de la mezcla y se apisona hasta llenar los moldes.

Se sacan y se tienden sobre costales, y en la sombra se dejan reposar por cuatro o seis días para que los bloques tomen una consistencia dura, y posteriormente usarse para los animales, en libre acceso.

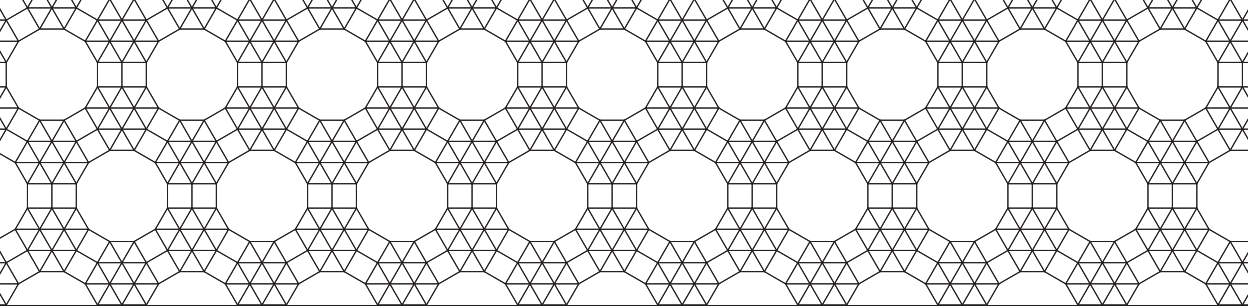
Decimosegunda sesión. Reconociéndonos

Para desarrollar una perspectiva distinta a lo que diario nos dicen, nos presentan o nos muestran, resulta urgente actuar y pensar. Para ello es necesario cambiar nuestros procesos de comunicación, entender lo que nos afecta y darnos la oportunidad de comprender la situación de nuestro presente, y actuar en conjunto por bien de todos, que los productores no arriesguen sus intereses y sean quienes obtengan los mayores beneficios de su producción.

Práctica del día. Bloques mixtos

Los bloques mixtos son el resultado de la unión de los bloques nutricional y mineral. Su proceso de elaboración es el mismo que el de los bloques nutricionales.

Cantidades	Materiales
15 kg	Rastrojo molido
30 kg	Sal
25 kg	Melaza
5 litros	Suero
10 kg	Maíz molido
10 kg	Humus de lombriz
8 kg	Cemento
2 kg	Cal
1.5 kg	Azufre
1.5 kg	Harina de roca
1 kg	Ceniza
1 kg	Harina de hueso



Manejo social de recursos naturales por la población rural campesina en el occidente de México

VÍCTOR MANUEL SÁNCHEZ BERNAL

Esta parte se refiere a las experiencias sobre el manejo de los recursos naturales aprendidas con familias campesinas en el occidente de México. Éstas fueron vivencias de aprendizaje que se dieron a través de un proceso de mutua enseñanza entre varias familias que viven de tiempo completo en esas comunidades marginadas, incomunicadas, sin servicios y cuando los hay son ineficientes e insuficientes, lejos o cerca de las cabeceras municipales, lo que al fin y al cabo da lo mismo.

Los siguientes estudios de caso se realizaron en la región de Cerro Grande, la cual forma parte de la Sierra de Manantlán. Este complejo montañoso comprende una porción del estado de Colima y, en este caso, el área de estudio que es Cerro Grande, juega un papel determinante en la producción de agua para la ciudad de Colima. Sin embargo, el impacto económico, social, político, cultural y ecológico de las diversas actividades realizadas por los diferentes actores de la parte alta de la sierra, así como los valles en la parte baja, han afectado la calidad de vida de la población campesina de la región. Asimismo, la contaminación de los principales afluentes y ríos: Ayuquila-Armería y Minatitlán-Marabasco.

Para tratar de entender esta problemática, es relevante ubicarnos dentro de un contexto histórico que nos permita conocer los procesos que han venido transformando estas formas de relación entre los recursos naturales y las comunidades campesinas. Y es que la parte alta de la sierra, donde confluyen comunidades indígenas y campesinos criollos, se encuentran en extrema pobreza, además de representar los índices de marginación más altos para los estados de Jalisco y Colima. Esta problemática nos llevó a conocer cómo es la relación de la población rural campesina con la fauna silvestre en la región de Cerro Grande, considerando que esta área se encuentra dentro de una reserva de biosfera y que las implicaciones sociales de estos decretos han modificado la manera de las personas para el manejo social de los recursos naturales.

La metodología aplicada en estos trabajos fue la observación directa, entrevistas informales y estructuradas a unidades domésticas, recorridos de campo con cazadores y recolectores, y acopio de bibliografía temática. Nuestra unidad de análisis fue la unidad doméstica.

Importancia social de la fauna silvestre por la población rural campesina de la región de Cerro Grande

Algunas actividades tradicionales practicadas por grupos campesinos e indígenas han perdido importancia. La caza y la recolección han disminuido debido a que el hábitat natural de los animales y plantas que son de su interés se han sobreexplotado; de igual manera, la pesca se ha limitado por la sobreexplotación del recurso, la disminución del caudal de arroyos y ríos y la contaminación de sus aguas, de tal manera que los productores se ven obligados a vender su fuerza de trabajo para obtener satisfactores no producidos por ellos. Esta situación conlleva a resultados que tienen repercusiones sociales y ecológicas negativas. Por ejemplo, el abandono de los cultivos de subsistencia y la dependencia alimentaria que esto genera, modifica muchas de las pautas comunitarias con relación al manejo social y distribución de la tierra, y causa el debilitamiento paulatino, y constante, de las estructuras ideológicas y que destruyen la vigencia de sus formas ma-

teriales que permiten la reproducción material y cultural. Estas alteraciones en el hábitat han transformado las estructuras productivas y conducen a la modificación del resto del aparato social, tomando en cuenta que la historia no es estática, y que los grupos de campesinos e indígenas van creando nuevos marcos de referencia.

Por ejemplo, el caso del abandono de la siembra de maíz por otro cultivo, no implica tan sólo una decisión de tipo económico de los productores, sino que además representa el paulatino abandono cultural que por más de 9 mil años ha regido la vida, creencias y costumbres de los indígenas. Por otro lado, el desarrollo de la economía agropecuaria de mercado en Cerro Grande, implica con frecuencia la modificación y abandono de muchas de las prácticas antes comunes para los campesinos. Estas actividades inciden de manera directa en las formas en que la población rural viene desarrollando nuevos marcos de referencia sobre los recursos naturales.

Percepción de la población rural campesina sobre los recursos naturales, con énfasis en la fauna silvestre de la región de Cerro Grande. Estudios de caso: El Sauz y El Terrero

Las siguientes experiencias aprendidas con grupos de familias campesinas se nutren del trabajo y las vivencias en la comunidad rural de El Sauz, que forma parte del ejido Platanarillo, localizado en la parte noroeste del municipio de Minatitlán, estado de Colima, y es parte de la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán.

Esta comunidad se encuentra conformada por 83 ejidatarios y una extensión de 3,028 ha de terreno, de las cuales 2,247 se encuentran en zona de amortiguamiento, dentro de la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán. Esta experiencia de trabajo surge de la demanda de los pobladores, quienes solicitan un diagnóstico sobre la situación que guardan las aves: cotorras y pericos, ya que son dos especies que tienen interés para ellos, pues en la época crítica del año les aporta una importante entrada económica que les permite complementar los gastos de la familia. De tal manera que se aplicaron 21 cuestionarios a hombres y mujeres que representaran a la unidad

doméstica. Los cuestionarios se dividieron en tres bloques: Bloque 1. Incluyó las siguientes variables: a) edad del encuestado; b) género; c) número de integrantes por familia; d) tipo de tenencia de la tierra; y e) si cultiva maíz. Bloque 2: Consideró los siguientes puntos: a) el proceso de la captura; b) actividades productivas relacionadas con la captura; c) tiempo dedicado para llegar a los parajes o sitios de captura; d) tiempo de recolecta; e) lo que obtienen los productores de la recolecta, en que lo invierten y cuáles son los motivos para capturar cotorras. Bloque 3: se tomaron en cuenta los siguientes puntos: a) generalidades sobre el ambiente y la vegetación donde anidan y se capturan las cotorras; b) en qué temporada se recolectan; c) depredadores naturales tanto en la fase de huevo como de pollo; d) tiempo en eclosionar los huevos dentro del nido y de qué se alimentan los pollos. Del ecosistema se obtuvo información de los siguientes puntos: 1) árboles donde anidan las cotorras; 2) si existe un manejo sobre estos ecosistemas; y 3) cuál es la situación de estos ecosistemas.

Estos cuestionarios tomaron en cuenta la percepción de las mujeres, ya que ellas llevan el proceso de la crianza y la comercialización de estas aves. Las variables que se tomaron en cuenta fueron las siguientes: a) otras actividades que complementan a la economía familiar; b) de quién aprendió la actividad para criar cotorras; c) cuántas cotorras cría durante la temporada; d) durante cuánto tiempo las cuida; e) de qué las alimenta; f) cuántas veces al día las alimenta; g) cómo aprenden a hablar las cotorras; h) en qué lugares las vende; i) cuánto le pagan por cotorra; j) qué problemas enfrenta en la venta; cuántas cotorras vende por temporada; y cuántas cotorras mueren por temporada.

Asimismo, con el propósito de tener elementos comparativos entre las unidades domésticas que capturan pericos y aquellas que no, se aplicaron cuestionarios a las unidades domésticas que no se dedican a esta actividad.

Las familias mencionan que un gran porcentaje de la población se dedica a agarrar cotorras y pericos durante los meses de marzo y mayo.

La recolección la realizan los hombres; sin embargo, en ocasiones la desarrollan con algún miembro de la familia, la esposa o alguno de los hijos. Los recolectores mencionan que la agricultura es la actividad productiva que más se relaciona con la captura de pericos y cotorras, seguida por la recolección de leña. El tiempo promedio que invierten de traslado desde su comunidad a los sitios o parajes donde encuentran pericos es de 2,5

horas y estiman 15 minutos para capturar o castrar la porronera. El dinero por la venta de pericos lo invierten en la compra de alimentos para la familia, además de fertilizantes, útiles escolares y para pagar alguna manda. Los hombres y mujeres entrevistados mencionan que la recolección de cotorras se debe básicamente a su situación económica y a la falta de oportunidades para emplearse. Los recolectores capturan en terrenos ejidales y pequeña propiedad, algunos de los productores consideran que los pericos son una plaga porque se comen el maíz en la fase de mazorca. Una vez capturados los pollos de las porroneras o comejeneras, se guardan en un morral, una caja de cartón o en un tecomate.

Algunos recolectores mencionan que no se les mueren los pollos en esta fase, otros afirman que sí mueren muchos. Para sacar a los pollos de la porronera, el productor hace un hoyo en la parte posterior del nido, utilizando algunos instrumentos como cuchillo, machete y motosierra.

Mencionan que en promedio de cada nido o porronera obtienen un mínimo de 4 pericos y por temporada pueden recolectar hasta 10 pollos. De acuerdo a los recolectores, esta actividad la aprendieron de sus parientes, líricamente, y mejorando esta actividad con sus propias ideas. Las familias de recolectores mencionan que los principales depredadores de los huevos de cotorras son las iguanas. No obstante, cuando los pollos se encuentran todavía en el nido, llamado porronera o comejenera por la población local, su principal depredador es el gavilán. Sin embargo, las personas dicen desconocer el tiempo de maduración de los huevos, de igual manera el tiempo que permanecen en el nido, posterior a la maduración de los huevos. Los recolectores de cotorras identificaron 12 especies de árboles en donde las termitas construyen las porroneras o comejeneras. Además, mencionan que los pollos en los nidos se alimentan de gusanos, comejenes y frutos de higuera. Los recolectores sostienen que existe un manejo para los árboles donde anidan los pericos. Pero, en general, consideran que el bosque se ve afectado por incendios forestales frecuentes.

La gran mayoría de las mujeres se dedican a la crianza y comercialización de pericos; actividad que exclusivamente realizan las mujeres con apoyo de sus hijos e hijas, y en algunos casos también participan los nietos.

Sin embargo, además de esta actividad, las mujeres desarrollan otros trabajos que les permiten aportar a la economía familiar, como la fabricación de equipales, cría de ganadería de traspatio, venta de huevo, costura

(aplicando la técnica de bordado), tejido de servilletas y elaboración y venta de queso. Otras se emplean como encargadas de la tienda DICONSA. Las que participan en la crianza de pollos de cotorra dicen haber aprendido de sus esposos, de sus familiares y solas. En promedio, el tiempo que invierten para criar a los pollos de cotorra varía entre uno y tres meses. Entre las modalidades que cada una de estas familias tiene para criar a los pollos de cotorra, mencionan las siguientes: alimentar a los pollos con arroz o con alimento para pollo, también lo hacen revolviendo masa con alimento para pollo y arroz molido, algunas les dan atole blanco elaborado con masa de maíz. Posteriormente, una vez criados los pollos, las mujeres son las encargadas de comercializarlos fuera de la comunidad. Sin embargo, con frecuencia las mujeres dejan algunos de los pollos de perico para tenerlos como mascotas en sus casas.

El primer obstáculo que deben sortear las mujeres de El Sauz es que la comunidad no cuenta con servicio de transporte público, por lo que deben caminar dos kilómetros para llegar al entronque de la carretera que comunica con la población de Minatitlán o con Colima.

En este cruce, el grupo de mujeres esperan el autobús que las lleva a la comunidad de Minatitlán, población donde cada ocho días se instala un tianguis y donde las mujeres ofrecen a intermediarios los pollos de cotorra. El mayor porcentaje de pericos los venden casa por casa en la ciudad de Colima. El pago que reciben por la venta de cada pollo varía entre \$30 y \$80 pesos. Asimismo, el número promedio de cotorras vendidas cada temporada por familia varía de 5 a 10 y de 30 a 40. Sin embargo, las mujeres mencionan que el precio que les pagan por cada perico no les representa el tiempo y el costo que invierten en el proceso de captura, crianza y comercialización.

Algunas familias mencionan que no capturan estas aves por los siguientes motivos: 1) no les gusta subirse a los árboles; 2) no tener paciencia para criar, además de que no les gusta escuchar por la noche los chillidos de los animales; 3) gritan mucho y es muy latoso criar cotorras; 4) porque se mueren muchas, es necesario comprar alimento, son muy chiqueones y las pagan muy baratas; 5) no les gusta agarrarlas para tenerlas encerradas y no tienen tiempo para recolectar cotorras; 6) porque consideran que las mujeres son más curiosas para criarlas; 7) porque no les gusta ese “deporte”, necesitan bastante cuidado, muchas se mueren y a algunos señores no les llama la atención esta actividad.

En cambio, otras familias se dedican temporalmente a esta actividad porque sus esposos emigran seis meses a Estados Unidos y las mujeres se quedan a cargo de la familia. Por otro lado, otras familias no se dedican a este trabajo porque los hombres salen temporalmente a trabajar como asalariados en la misma región, empleándose como albañiles, cargadores, pizcando melón y pepino en Villa de Álvarez, Colima. Algunas familias no tienen tiempo de hacer esta actividad porque siembran entre 3 y 4 toneladas de maíz, y tienen el compromiso de vender la producción al complejo minero Peña Colorada. Asimismo, otros productores diversifican y siembran maíz asociado con calabaza y frijol, y tejen artesanía de otate. Otros productores para poder subsistir han tenido que introducir de manera creciente cultivos eminentemente comerciales como la jamaica y el café. También, la mayoría de estas familias se dedican a la crianza de ganadería de traspatio, engordan puercos, gallinas, pollos y venden huevo. Otras familias, con más solvencia económica, cuentan con 10 o 20 cabezas de ganado, crían y venden chivos en canal.

Cultivan caña y pradera con especies de guinea, jaragua y estrella africana. De igual manera, encontramos familias que cuentan con una tienda de abarrotes, fabrican comales de barro y perciben una entrada de dinero de familiares que radican en Estados Unidos.

De acuerdo a 25 entrevistas y salidas de campo con cazadores en la región de Cerro Grande, comentan que 11 de 18 especies de animales del cerro, entre aves y mamíferos, se aprovechan principalmente para alimento y medicina. Las especies que han disminuido son: ardilla, armadillo, conejo, coyote, gallinita, jabalí, leoncillo, paloma, techalote, tejón, tigrillo, venado, zorra y zorrillo. Los cazadores platican que no existe un patrón de cacería y que los animales que ven casi todo el año son: venado cola blanca, armadillo y jabalí; en cambio, la ardilla la observan durante todo el año. También dicen que la mayor producción de bellotas se presenta durante la temporada seca, en la cual los cazadores tienen la costumbre de espiar cerca de un árbol de encino para cazar venados. Los cazadores platican que cuando capturan ardillas, prefieren consumir aquellas especies que se alimentan de frutos de bellota porque la carne tiene mejor sabor que aquellas especies que se alimentan de conos de pino. Los cazadores en la región de Cerro Grande mencionan que cazan más durante el periodo de secas. Y es que en esta temporada el clima favorece para quedarse a dormir en el cerro, y las especies

de fauna silvestre se pueden localizar de manera más fácil, ya que por su estado reproductivo, en el caso de las aves, emiten cantos y los mamíferos tienden a moverse a otros lugares.

Por otro lado, los cazadores afirman que en secas no hay que dedicarse a la agricultura, actividad que demanda tiempo y esfuerzo. También platican que espiar o esperar a los animales en parajes con las características mencionadas son estrategias de caza muy efectivas, desarrolladas con base en el conocimiento que cada cazador ha logrado sobre el hábitat, los hábitos y preferencias alimenticias estacionales de cada uno de los animales. Asimismo, en la región de Cerro Grande, las ollas naturales y los jagüeyes (ollas artificiales), donde se almacena agua para la población humana, son sitios donde se consigue fauna silvestre ya que saben que tienen un mayor éxito para cazar alguna presa. Los cazadores conocen 27 sitios de cacería donde obtienen fauna silvestre, pero prefieren cazar en El Pozo Blanco, La Antena, Rancho de Erasmo, Pozo Hondo y La Escondida. Además, afirman que caminar por estos parajes les sirve de distracción para olvidarse de sus problemas. Comentan que existe una especialización y una preferencia para cazar ciertas especies del cerro tales como jabalí, ardilla, gallinita, codorniz, paloma y venado cola blanca. Platican que tres de los parajes donde ellos cazan están dentro del ejido Toxin; otro más dentro del ejido de Platanarillo, y sólo dos en el ejido El Terrero.

Los cazadores dicen que tienen fuertes conflictos con el ejido de Lagunitas, ya que se pelean uno de los jagüeyes más grandes de la región, el cual mantiene agua durante todo el año, y argumentan que la represa les pertenece a uno y otro ejido. Los cazadores reconocen que el rezago agrario y no respetar límites entre ejidos, ha generado fuertes conflictos entre ejidatarios para tomar acuerdos que les permitan aprovechar y conservar los recursos naturales. También, en la región de Cerro Grande, los cazadores mencionan que la cacería se realiza con arma de fuego, y esporádicamente se usan trampas o resorteras. Las especies de fauna silvestre cazadas en mayor proporción son: el venado cola blanca, armadillo, jabalí, ardilla y codorniz. En cambio, en ocasiones se capturan con trampa las siguientes especies del cerro: ardilla, jabalí y venado; las especies cazadas con resortera fueron: codorniz y gallinita. La mayoría de los cazadores en Cerro Grande cazan con rifle y pistola española calibre 22, sólo algunos cazadores entre 45 y 50 años utilizan resortera para capturar gallinitas, tindorindas o codorniz.

Los cazadores comentan que las técnicas utilizadas para recolectar animales de cerro son: el rastreo por huellas, llamadas o reclamos para atraer a los animales; caza de persecución con perros; y quema de vegetación. Por otro lado, platican que la demanda de fauna se incrementa por la situación socioeconómica que prevalece en la región y los tabúes imperantes en la misma. Consideran que las aves se ven acosadas por los niños, pues las capturan o matan con resortera, lo cual es una forma de practicar la puntería. Los cazadores creen que el éxito de la cacería se debe a la organización social, al conocimiento empírico sobre cuándo y dónde buscar al animal, más que de los instrumentos utilizados. Asimismo, mencionan que en Cerro Grande existen dos formas de cacería: la primera, para autoconsumo, y la segunda, buscando obtener un vínculo social-político hacia lo externo de la región. Esta forma de cacería se da cuando algún personaje político de los estados de Colima o Jalisco visitan la región, entonces preparan una comida con base en carne de venado. Otra forma de cacería se lleva a cabo cuando alguno de los actores que mantiene un estatus o cierto poder en Cerro Grande, logra obtener un beneficio directo o indirecto para los ejidos; es común que se invite al grupo o a la persona a salir de cacería. También los cazadores mencionan que la cacería en Cerro Grande se da en función de los cambios estacionales. Algunos de estos cambios se mencionan a continuación: la situación socioeconómica de cada familia; del número de individuos por familia; de la preferencia por ciertas especies; y del tiempo que se le pueda dedicar a la cacería. Las familias de los cazadores mencionan que algunas especies de animales del cerro pueden tener importancia local o adquirir cierto valor y ser más demandados cuando son escasos porque no están sujetos a ninguna ley, lo cual les permite capturarlos más seguido o por su capacidad para reproducirse. Entre los animales con estas características se encuentran el tlacuache y la ardilla, que no son tan apreciados, pero porque hay en gran cantidad son importantes en la dieta local. De igual manera, a los animales de uña los matan porque se comen el ganado. Los cazadores de Cerro Grande piensan que la pobreza ha causado cambios en la dieta, razón por la cual cazan mamíferos de menor tamaño. Asimismo, y de acuerdo a comentarios de viejos cazadores que coinciden con lo anterior, platican que en años pasados, en las parcelas agrícolas, se cazaban entre 10 y 15 ardillas, pero no las consumían porque tenían otras especies como venado, armadillo, jabalí, gallinitas y palomas, no obstante que actualmente escasean.

Las familias mencionan que los cazadores que tienen entre 40 y 45 años son más activos en la práctica de la cacería y prefieren cazar ardillas, armadillos, venados y algunas aves como codorniz y paloma. La edad de los cazadores les permite obtener mayor experiencia sobre el hábitat y la biología de las diferentes especies. Aunado a esto, los cazadores afirman que se han venido familiarizando o mimetizando con las diversas instituciones que trabajan en la región, y a pesar de las reglamentaciones y prohibiciones hacia la fauna silvestre, éstas se siguen capturando sin importar su estatus poblacional. Sin embargo, las observaciones hechas en campo sobre cacería en general no coinciden con la lógica del campesino, ni con lo que sostienen algunos entrevistados, esto es, no se respetan vedas, ni especies en peligro o amenazadas. Las prohibiciones o leyes sólo han originado que los pobladores desarrollen nuevas estrategias que les permitan complementar su dieta pobre en proteína. Un ejemplo se observó en la región de estudio, donde los cazadores no utilizan las veredas que generalmente caminan al matar un venado, lo cual es un mecanismo de defensa para no ser señalados por otras personas por no respetar vedas o corridas.

Asimismo, los cazadores reconocen que existe especialización y preferencia para obtener ciertas especies de fauna silvestre por familia extensa; por ejemplo, una familia extensa se especializa en la cacería de venado y otras en la de jabalí.

Los cazadores reportan que el principal uso que se le da a la fauna silvestre en Cerro Grande es para alimento, y entre las especies del monte que las familias consumen la carne fresca se encuentran: ardilla, gallinita y codorniz. De 20 especies del monte identificadas por los cazadores, 12 especies se usan como complemento proteico, entre las que identifican: venado, ardilla, jabalí y gallinita. Entre las especies que usan como mascotas están: la ardilla y el venado; y con fines medicinales, el armadillo. La piel de los animales cazados se usa como adorno en algunas casas, sin embargo, la mayoría las tira a los resumideros o dolina por temor a ser delatados. Otros usos que no reportan son los domésticos tradicionales como la exhibición de algunas pieles de tigrillo que se colocan como trofeo en las casas.

Respecto a uso artesanal, las familias reportan a dos personas que conocen la técnica de la taxidermia y que de manera legal o ilegal realizan este trabajo para venta, adorno, regalo, además de preparar las astas de los venados para tenerlos como percheros.

Aquellas familias que tienen alguna de estas mascotas las mantienen amarradas, sueltas y en ocasiones enjauladas. Es común encontrar crías de ardilla y tejones con un doble propósito; los niños les amarran un mecate al pescuezo para pasearlos por la población, otros los venden a los soldados por un precio de \$70 pesos. De igual manera se usan como mascotas los cervatillos de venado; sin embargo, algunos mueren por alguna enfermedad ya que varios cazadores dicen desconocer los síntomas de las enfermedades, y además no cuentan con dinero para pagar la consulta de un veterinario, o comprar el medicamento adecuado. Entre los animales del monte que los cazadores consideran son plaga se encuentran: tlacuache, jabalí, ardilla, tejón, zorra, zorrillo y puma. Las especies que causan daño a los cultivos agrícolas son: ardilla, jabalí, tejón, conejo, tuza y tlacuache. A otros animales del monte los cazan porque atacan aves de corral, entre éstos se encuentran: tlacuache y zorrillo; mientras que aquellos animales del monte que atacan al ganado son: puma y coyote. Los cazadores comentan que cuando algún animal del monte causa daño a la milpa dentro de los coamiles el manejo social que hacen consiste en: espiar a las presas, matarlas con arma de fuego, ahuyentarlas con perros o envenenarlas. Uno de los mayores depredadores de la fauna son los perros domésticos, que igualmente atacan al ganado de corral.

Otra prácticas de manejo social que los cazadores realizan para ahuyentar a jabalíes, tejones y zorras de los cultivos agrícolas es atar a uno o varios perros dentro de la parcela. Una de las especies de fauna que los pobladores consideran plaga, porque ocasiona un impacto sobre la reforestación y cultivos agrícolas es la tuza. Sin embargo, el manejo social que se le viene dando a esta especie ha carecido de elementos técnicos y científicos. En la región de Cerro Grande, el manejo social hacia la fauna silvestre y otros recursos naturales con frecuencia se toma de manera aislada, y cada institución ejecuta acciones buscando sus propios beneficios. Por ejemplo, para controlar las poblaciones de tuza algunos técnicos recomienda el uso de agro-fum 57, con base en fósforo de aluminio. No obstante que dicho producto se encuentra fuera de mercado desde hace 10 años, ya que al aplicarlo no se toman en cuenta las medidas pertinentes para su manejo debido a su alto grado de toxicidad.

Finalmente, los cazadores consideran que la incidencia de cacería se encuentra relacionada con el número de individuos por familia, el empleo

remunerado, la edad del cazador y de una especialización de la especie a cazar.

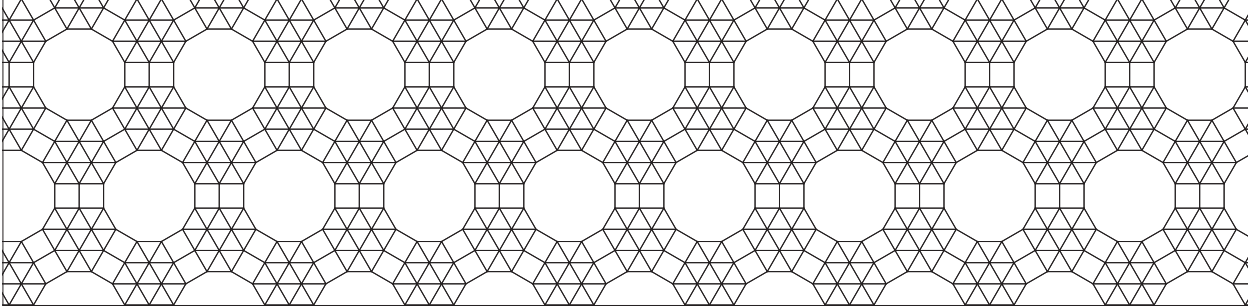
Así, la edad promedio de los cazadores, oscila entre 40 y 45 años donde a mayor número de integrantes por familia, la cacería se diversifica y, en algunos casos, se incrementa. En cuanto a la especialización para cazar diferentes especies, se puede comprobar por la preferencia en el sabor de la carne, ya que algunos pobladores gustan más del sabor de la carne de ardilla que se alimenta de bellotas de encino, no así aquellas que se alimenta de conos de pino.

Por otro lado, los cazadores de 40 a 50 años, por lo regular ejidatarios, mencionan que por no saber leer o porque sólo cursaron el primer o segundo grado de primaria, y por tener de 8 o 9 hijos, esto incide en las oportunidades para emplearse fuera de la región o sólo encuentran trabajo como asalariados, ayudante de albañil, maquilador en trabajos agrícolas, entre otros. A diferencia de los cazadores que son vecindados, que en promedio tienen entre 20 y 30 años, tienen de 1 a 3 hijos, cuentan con primaria terminada o los primeros grados de secundaria. Esta situación representa una menor dependencia del recurso fauna tan sólo por el menor número de individuos por familia. Este estudio realizado con las familias de cazadores de subsistencia, permitió conocer la problemática general y particular sobre el manejo social de los recursos naturales en la región de Cerro Grande.

Para estas familias, la fauna silvestre es el único recurso que proporciona aporte nutricional y juega un papel relevante en su cohesión social. Y aunque la cacería de subsistencia es una actividad complementaria para su bienestar físico, lo es también para su bienestar cultural, lo que hace difícil la conservación de las especies desde una perspectiva puramente biológica. La conservación de las especies, que los cazadores consideran ha disminuido, debe plantearse desde una perspectiva más amplia y no sólo por los decretos gubernamentales de áreas naturales protegidas, ya que éstos han mostrado no ser la mejor estrategia en algunos lugares de México y Latinoamérica. Es necesario proponer otro tipo de alternativas para mejorar la calidad de vida de los habitantes locales sin poner en riesgo el medio ambiente. En nuestro país, los estudios para conservar la fauna silvestre muestran pobres resultados, sin embargo, para fortalecer estas ideas se debe plantear una estrategia que tome en cuenta el manejo de especies exclusivamente nativas, un manejo apropiado del hábitat, donde se combine un uso extensivo e intensivo,

incluyendo modelos ecológicamente autosustentables. Se deberán cumplir varios objetivos, destacar el aprovechamiento directo de los organismos (carne y derivados), el ecoturismo que considere la educación ambiental, reintroducción de especies, principalmente aquéllas con categoría de riesgo.

Además de contribuir a mejorar la calidad de vida de los habitantes locales y regionales, estrategias que puedan disminuir el problema de la migración en nuestro país proporcionando alternativas de empleo.



Turismo sustentable en la comunidad indígena de Cuzalapa

PETER R. W. GERRITSEN

MARISA GUTIÉRREZ ESTRADA

El modelo actual de desarrollo (es decir, relacionado con la globalización) ha tenido grandes efectos negativos para el campo mexicano, afectando a las comunidades rurales, sobre todo en su situación económica y cultural.

Muchos campesinos no han tenido beneficios de este nuevo modelo de desarrollo rural, y la agricultura en México carece de recursos económicos aun cuando ésta es la actividad más importante para los pueblos del país. Además existen varios problemas, como la falta de organización de las economías campesinas, aparte de que la gente sale de sus comunidades hacia las ciudades y hacia Estados Unidos para encontrar mejores oportunidades que no tienen en sus pueblos, lo que ocasiona una pérdida importante de conocimientos y tradiciones, entre otras cosas. En este mismo tema, las políticas del campo no han logrado la unión de la mayoría de los pequeños campesinos, además muchas de estas políticas en lugar de beneficiarlos han estancado su economía.

Esta problemática crece día con día, pero al mismo tiempo han surgido diferentes opciones para solucionar estos problemas sociales y ambientales. Entre estas opciones, se habla de la necesidad de entender, con base en las exigencias de la actual sociedad, cómo las comunidades, históricamente, han sido capaces de aprovechar, cuidar y compartir sus recursos locales.

Sin embargo, es necesario reconocer que estas prácticas rurales o campesinas de los hombres y mujeres de la comunidad, deben de ser recupe-

radas y fortalecidas mediante la revalorización de su propio conocimiento tradicional.

La recuperación de estas prácticas campesinas trata, entre otras cosas, de la posibilidad de producir la tierra para comer de lo que “*se da en el campo*”, y vender algo de esto para tener una “*entrada de dinero*” a la casa. Además abarca otras funciones, como mantener y proteger aquello que siempre han tenido para disfrutarlo, como sus montes y sus cultivos, sus capillas, sus fiestas religiosas y todo eso que los ha identificado como pueblo indígena. Como parte de estas funciones para el campo, se habla también de la incorporación de nuevas actividades, entre las que se encuentra el turismo. El turismo rural es una actividad en la que se muestra “*lo que se tiene*” como paisajes y tradiciones, y donde los visitantes (es decir, los turistas) disfrutan conociendo formas de vida diferentes a las suyas; entienden y comprenden la importancia de contribuir a estos esfuerzos de manejo y conservación de los recursos naturales desde la propia visión de los campesinos.

Senderismo y desarrollo rural

La producción rural y el senderismo interpretativo forma parte de las actividades en el proyecto de turismo rural que se presenta en este capítulo, y que tiene como principal objetivo buscar el desarrollo aprovechando los recursos naturales y culturales de la comunidad.

Esta producción se basa en actividades que permiten no sólo cultivar, sino aumentar el valor de estas cosechas mediante la elaboración de productos naturales que después pueden venderse en su propia comunidad o en otros lugares. Estos productos, además de beneficiar económicamente a los campesinos, muestran también el conocimiento de sus raíces antiguas.

A través del aprovechamiento y conservación de sus recursos naturales y culturales, la comunidad puede beneficiarse con la actividad turística mediante el senderismo interpretativo, en el cual el visitante transita a pie o a caballo por un camino definido, donde obtiene el conocimiento del medio natural y cultural local, mediante la plática de un miembro de la comunidad.

Este tipo de turismo rural permite dar un valor a los recursos naturales y culturales, siempre y cuando exista un grupo campesino para trabajar en ello. Además, cualquier proyecto turístico deberá estar encaminado a lograr

el bienestar de la población y a mejorar sus condiciones de vida a través del desarrollo rural.

Con base en lo anterior, presentaremos las experiencias relacionadas con el diseño y la puesta en marcha de un proyecto de turismo rural basado en el buen aprovechamiento los recursos de la comunidad, con la intención de generar una serie de beneficios sociales, económicos y ambientales con el objetivo de reforzar y promover la cultura de conservación mediante el uso del paisaje, sin que estas actividades dañen sus formas de vida y la manera de utilizar sus recursos. Este proyecto se desarrolla en la comunidad indígena de Cuzalapa, ubicado en el municipio de Cuautitlán en la costa de Jalisco.

Área de estudio

La comunidad indígena de Cuzalapa forma parte del municipio de Cuautitlán, y se localiza al suroeste del estado de Jalisco, en la parte sur de la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán, en el occidente de México. La comunidad indígena de Cuzalapa está integrada por 14 rancherías. En la localidad principal, donde se desarrolla el proyecto, hay alrededor de 777 habitantes. Si bien la comunidad indígena es de origen náhuatl, actualmente queda poca de su cultura tradicional, debido a la llegada de grupos mestizos al principio del siglo xx. Después de la llegada de estos grupos, se mezclaron con los pobladores, contribuyendo, entre otras cosas, a la transformación de la cultura indígena.

El centro de población más cercano a la comunidad indígena de Cuzalapa es la cabecera Cuautitlán de García Barragán, así como los municipios circunvecinos Casimiro Castillo, La Huerta y Cihuatlán; este último es conocido, entre otras cosas, por sus atractivos turísticos como las playas Barra de Navidad. Hay otros lugares turísticos cercanos como Manzanillo, Colima, donde las soleadas playas son el principal motivo de la visita de turistas.

El uso del suelo en Cuzalapa es para la agricultura de maíz y frijol, además de pastizales. La ganadería ha aumentado en los últimos años, ya que la siembra de pastizales ha sustituido en gran medida a los cultivos tradicionales. En Cuzalapa se localizan diferentes tipos de bosques; sin embargo, las actividades se limitan a un aprovechamiento para uso doméstico por la presencia de la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán.

Antecedentes del proyecto

La experiencia de turismo rural sustentable se basa en el trabajo con un grupo de 13 mujeres indígenas denominado Color de la Tierra, en la localidad de Cuzalapa, que han dedicado gran parte de su tiempo para aprovechar lo que la agricultura les ofrece para su consumo, pero además para su procesamiento y venta, desde 1995.

A lo largo del camino, estas mujeres han ido desarrollando muchas cosas interesantes que llamaron la atención de visitantes extranjeros y nacionales motivados, entre otras cosas, por el sabor del café que aquí se produce, seca y tuesta. Con la llegada de turistas, aproximadamente en 2002, sintieron necesidad de aprender nuevas cosas (como siempre lo hacen) para atenderlos, pues venían con interés de conocer lo que ellas estaban haciendo y lo que Cuzalapa producía. Fue entonces que, en 2007, el grupo apoyado por dos asesores, decidió trabajar para establecer el turismo rural como una actividad más dentro de la zona.

Los resultados representan la organización que se ha logrado gracias a su esfuerzo ganas de trabajar y empeño por conocer con alegría su labor. Los avances se reflejan en las visitas de turistas nacionales y extranjeros que regresan cada año a visitar el *Café Cuzalapa*, para recorrer principalmente los cafetales orgánicos, sobre todo durante su época de cosecha, es decir, entre noviembre y abril.

El proceso de planeación de esta idea, y de llevarla a cabo, se hizo y se sigue haciendo mediante reuniones donde todos aportan sus ideas, y junto con sus asesores toman decisiones que ayuden a mejorar las actividades de turismo rural. Además se implementaron talleres de capacitación de acuerdo a las necesidades que el grupo ha manifestado.

Es así que se planteó al grupo el tema del turismo rural sustentable como una forma de organizar la visita pública que ya existía, y considerarlo como fuente de ingreso adicional a la venta de productos agrícolas. Después de la aprobación por parte del grupo, se elaboró un anteproyecto con tres aspectos: a) diseño e implementación de senderos interpretativos; b) capacitación de los miembros del grupo; c) elaboración de folletos para dar a conocer el proyecto en la región.

Cuando las actividades de turismo se pusieron en marcha, y con el fin de conocer la opinión de los visitantes, se hizo un registro de los turistas

que fueron a Cuzalapa durante la temporada 2006-2009, para obtener datos al respecto. Esta información fue de gran utilidad para mejorar algunos aspectos del proyecto.

De acuerdo con los resultados, los principales meses en que hay mayor asistencia son marzo y abril, aunque se distingue que en mayo, junio y julio se registran menos visitantes. Los turistas prefieren ir a Cuzalapa durante estos meses, ya que se cosecha el café durante este periodo. Las personas que más visitan Cuzalapa provienen en específico de Canadá, aunque hay una presencia importante de turistas de otros países.

Muchos de los turistas visitan La Manzanilla y Barra de Navidad, principalmente, pues estos lugares son donde más se vende el café, y se sienten motivados a visitar Cuzalapa.

Los resultados obtenidos muestran que la afluencia de turistas se debe a que hay suficientes motivos para visitar Cuzalapa y pasar un día agradable viendo sus paisajes y recorrer los cafetales, conocer la cultura campesina y comprar sus productos. Es por eso que el proyecto se basa en estas actividades relacionadas con el café. A continuación se describen las acciones que se llevaron a cabo para planear las actividades de turismo rural.

El desarrollo de este proyecto se basa en la participación del grupo Color de la Tierra y sus asesores, para buscar el desarrollo rural. Esta planeación tiene como objetivo lograr la satisfacción de los turistas, a la vez que se obtienen beneficios económicos, sociales y ambientales mediante actividades que no perjudican las formas de vida de la comunidad local.

El proyecto de turismo rural en Cuzalapa se ha desarrollado a partir de 2007, como ya se mencionó, y forma parte de la iniciativa y organización del grupo Color de la Tierra.

El proyecto pretende lograr la planeación de las actividades turísticas, y así mostrar la cultura a través del quehacer diario de los campesinos, de las labores domésticas y su sabiduría para conservar y vender lo que la tierra produce. Además se pueden observar los paisajes hermosos que hay en estos lugares. El trabajo que realiza el grupo se enfoca en el aprovechamiento de los recursos para mejorar su situación económica y contribuir a la conservación de su entorno natural y cultural. Así, las actividades turísticas planeadas vienen a reforzar y complementar las acciones económicas existentes.

De manera general, el proyecto de turismo rural sustentable que se desarrolló con el grupo, se basa en dar a conocer y comercializar los productos

agrícolas del grupo Color de la Tierra, como son: el procesamiento del café orgánico, la elaboración de conservas de frutas de temporada, pipián, pan, tortillas y tostadas, además de otros productos de origen agrícola como la jamaica, semillas de calabaza y miel. Estas actividades permiten que los turistas conozcan cómo se elaboran, y así aprendan a tomarles importancia, además de ofrecer una fuente de ingresos para la comunidad.

El turismo rural sustentable Cuzalapa incluye la experiencia del senderismo interpretativo. Es así que desde febrero de 2007 se diseñó e implementó un sendero interpretativo (*Cafecacahuatl Iuhcayo*) relacionado con las plantaciones de café orgánico y otros sitios en la comunidad.

Desde esa fecha se han realizado talleres de capacitación en interpretación ambiental, observación de aves, atención turística, gastronomía tradicional y contabilidad, así como reuniones para planear nuevas cosas o mejorar las que ya están trabajándose a través del grupo. Todo esto se hace con el fin de conocer los avances y los planes a futuro, para la toma de las mejores decisiones.

También se elaboraron folletos informativos de los senderos y un póster donde se describen los productos orgánicos que el grupo vende, así como una guía de las aves más comunes dentro de los senderos, ya que éstas son muy importantes para la localidad y para los cafetales.

Durante el proceso en este proyecto se han generado avances importantes para el desarrollo de las actividades de turismo que se hacían anteriormente, ya que ahora se ofrece a los turistas mayores opciones para disfrutar su estancia en Cuzalapa. Asimismo, el grupo Color de la Tierra obtiene mayores beneficios económicos por estas visitas, lo cual ha apoyado al desarrollo del grupo y de la comunidad.

Conclusiones finales

En este capítulo hablamos del turismo rural como una opción para darle otras funciones a la agricultura describiendo la experiencia del grupo de mujeres campesinas Color de la Tierra. Presentamos también de manera muy general cuáles son las actividades dentro del proyecto, así como las experiencias de éstas. Algo importante ha sido la participación de la población en el aprovechamiento de sus recursos. Asimismo es posible dar a

conocer su cultura y mejorar sus condiciones sociales sin que esto dañe sus formas de vida, por lo cual nos referimos a ésta como una experiencia de turismo rural sustentable.

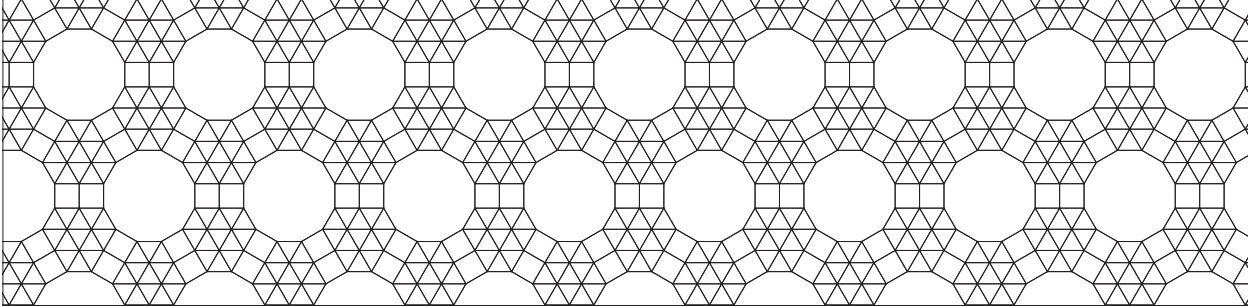
Los resultados señalan que el proyecto de turismo rural sustentable en Cuzalapa pueden ofrecer nuevas posibilidades para llevar a cabo proyectos que busquen promover y fortalecer el desarrollo local por medio del turismo rural.

Los avances muestran la capacidad de la población rural para generar su desarrollo, sin que esto perjudique su entorno natural. Es importante mencionar que para el grupo Color de la Tierra el proyecto de turismo rural sustentable no es una actividad nueva, sino que ha reforzado algo que el grupo ya venía realizando desde hace más de 10 años. En otras palabras, la experiencia de años de trabajo del grupo ha permitido la construcción de la actividad turística aprovechando los recursos locales existentes en la comunidad.

De acuerdo con diferentes autores, una estrategia basada en fortalecer los conocimientos y recursos locales tiene más posibilidades de ser exitosa que aquéllas que se basan en elementos *“que vienen de fuera”*. Si bien las estrategias de desarrollo cimentadas en los recursos locales pueden ser más exitosas, también tienen sus retos, y para el caso del grupo Color de la Tierra se mencionan tres. Primero, el impacto del proyecto de turismo rural sustentable ha sido muy limitado; únicamente son las socias del grupo quienes se han beneficiado del proyecto, y de manera moderada; el ingreso es más alto que cuando sólo tenían la venta de sus productos, pero el incremento aún no ha sido suficiente. Segundo, aunque el grupo Color de la Tierra ha estado trabajando en actividades agrícolas y comerciales desde hace más de 10 años, el ecoturismo ha causado diferencias con otros miembros de la localidad. Tercero, al basarse el proyecto de turismo rural en actividades de la cotidianidad del grupo, ha tenido como consecuencia que muchas de estas actividades no siempre se realizan según la planeación original.

Los retos del proyecto de turismo rural sustentable en Cuzalapa no sólo se refieren a lo señalado sino al desarrollo de actividades de turismo que permiten recibir a los turistas todo el año, y no sólo durante la cosecha del café, lo cual ha beneficiado al grupo. Aun con estas limitantes y retos, hay mucho potencial en este proyecto; parte de las actividades que falta por fortalecer son las que pueden ser desarrolladas por los mismos visitantes.

Esto es, ya que no se necesita de mucha infraestructura para llevarlas a cabo, por ejemplo, es posible realizar caminatas hacia la cascada del lugar, llevar casas de campaña para acampar dentro de la comunidad. Los visitantes pueden, en la actualidad, salir a bañarse al río Cuzalapa, montar a caballo, salir a tomarse una “chereka” (vaso de leche con alcohol), o actividades de temporada como juntar café con las mujeres, recolectar tomatillo en las parcelas de maíz, asar elotes, etcétera. Así se pueden fortalecer y conservar las actividades que son propias de la comunidad, y que además pueden generar espacios educativos para los visitantes. La llegada a la Comunidad Indígena de Cuzalapa es muy sencillo: si vienes de Guadalajara, toma la carretera Guadalajara-Barra de Navidad, pasas por Autlán de la Grana, sigues hacia el sur, después de una hora llegas al Crucero de Casimiro Castillo, y en 20 minutos llegas al crucero de Tequesquitlán, ahí doblas a la izquierda y en 30 minutos llegas al pueblo de Cuautitlán de García Barragán, sigues hasta el crucero de la Rosa y ahí doblas a la izquierda; en 10 minutos llegarás a Cuzalapa.



Café Cuzalapa, el grupo Color de la Tierra

VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ

ROSA ELENA RAMÍREZ PIZANO

El grupo Color de la Tierra está conformado en su mayoría por mujeres indígenas nahuas de la Sierra de Manantlán en la comunidad indígena de Cuzalapa, municipio de Cuautitlán, Jalisco. En un inicio, esta condición de mujeres e indígenas fue uno de los principales obstáculos para que empezaran a abrirse paso hacia otras actividades que no fueran “las de la casa”, pues la mayoría de los proyectos y políticas del gobierno que llegaban a la comunidad, las mantenían marginadas y alejadas de toda posibilidad de crecimiento. Sin embargo, esta misma condición fue la que les ayudó a avanzar en sus actividades, ya que los proyectos en que se involucraron estaban relacionados con sus propios quehaceres “los que ya se hacían antes”, y que se fueron perdiendo como consecuencia de la modernidad. La mayoría de ellas tienen a su cargo trabajos para la familia y para el esposo, como el levantarse temprano e ir al molino, tortear, ver que los niños vayan a la escuela, llevar lonche o bastimento al potrero donde trabaja el marido, traer leña, recolectar frutas silvestres, cuidar las gallinas, dar de comer a los puercos, lavar la ropa, etcétera.

En la comunidad, entender estas actividades para realizar otras complementarias con las mujeres de Cuzalapa fue de suma importancia para el avance del grupo.

Comprendimos que los proyectos productivos no tienen que descomponer los tiempos y la cultura de trabajo de las personas; por eso se necesitaba trabajar con promotores e instituciones que lo entiendan.

Una promotora voluntaria, que llegó del ejido de Zenzontla, municipio de Tuxcacuesco, empezó sus actividades de trabajo social desde “La casa de la Universidad” (El Centro Comunitario Cuzalapa, adscrito al Departamento de Ecología y Recursos Naturales de la Universidad de Guadalajara); ella generó nuevas actividades de organización con las mujeres de ahí. Aunque éstas ya formaban parte de las acciones de desarrollo comunitario que se llevaban a cabo en Cuzalapa desde 1987, como parte de los objetivos de desarrollo social del proyecto de la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán, eran muy pocas las mujeres que participaban, de tal manera que ellas empezaron a fortalecerse con las actividades de esta promotora.

Como señalamos antes, las actividades para el inicio del grupo formaban parte de las tareas cotidianas de la casa, así que se empezaron a impartir clases de bordado por las tardes a mujeres y muchachas de la comunidad en el año de 1994. Los cursos eran gratuitos y se desarrollaron en las instalaciones del Centro Comunitario de Cuzalapa.

Al inicio del año 1996, se dio un giro completo a las actividades de las mujeres y puede decirse que en ese año empezaron a abrirse paso como grupo. Porque al principio solo fueron algunas niñas y jóvenes las que se interesaron en participar, pero después de que los productos empezaron a venderse entre los visitantes que llegaban a Cuzalapa, todas vieron que “ahí estaba el dinero” y así fueron integrándose más mujeres para desarrollar otros proyectos.

Y esas tareas que iniciaron como un pasatiempo y aprendizaje, empezaron a dar frutos vendiendo servilletas y mapas, camisas, ropita para niños, blusones, manteles, fundas de almohada, entre otros, para los visitantes al Centro Comunitario o a la comunidad.

Así, a finales del 96, el grupo empezó a organizarse para “hacer más cosas”. De esta manera, con base en las ideas de la promotora y de las mujeres surgió la ocurrencia de diversificar los productos. Dicen las señoras que se les ocurrió porque no había dinero en sus casas, entonces creyeron que con la recuperación de los cafetales podrían sacarles provecho, ya que éstos habían estado abandonados por mucho tiempo, desde el año de 1993, debido a la crisis mundial del precio de café que también les afectó.

Vieron que las huertas que tenían en tiempos de sus abuelos aún conservaban árboles de limas, naranjas, plátanos, guayabas, aguacates, mameyes, limones, y que aunque éstos se estaban acabando, aún seguían produciendo.

Entonces, decidieron rescatarlos y seguir cosechando de manera convencional, es decir, sin fertilizantes químicos, sin maquinaria y utilizando la mano de obra de la familia; y es que “el café no tiene ninguna química, las mismas hojas lo fertilizan”, dice Braulia Deniz, integrante del grupo.

Vieron que había otros productos para procesar y difundir en el mercado, tal como el “mojote” o capomo, con el cual producen el llamado café de mojote, galletas, pan de mojote, semillas de calabaza para elaborar el pipián tradicional, la recuperación de las milpas y todos los productos alimenticios y medicinales que en ella se dan, y de los que han derivado una gran cantidad de productos locales que son bien vendidos a los visitantes.

Pero como todo inicio lleva sus dificultades, el grupo también las vivió y tuvieron que enseñarse a resolverlas. Por ejemplo, en el caso del café se agruparon 18 señoras; de ellas, más de 10 tienen cafetales, cortan el café junto con sus hijos, y una vez secado, despulpado y seleccionado debieron aprender todo el proceso de cómo tostarlo y envasarlo, para darle la calidad que los clientes solicitan.

En las primeras ventas que se hacían, los restauranteros les regañaban por la mala calidad de la presentación de su café y de sus productos. No tenían el molino y el tostador de gas, que tienen ahora y que les costó mucho gestionarlo con el gobierno.

Empezaron moliendo en el metate y tostándolo en comales de barro o de lámina, pero el color y el sabor era disparejo. Ésa era la causa de que a muchos de los clientes no les agradaba el café, así que tuvieron que poner más atención en su elaboración.

Por otro lado, personal de la Universidad de Guadalajara empezó a apoyar los proyectos de comercialización del café, sobre todo para la Costa Sur de Jalisco. Ése fue el inicio de la consolidación del grupo, porque empezaron a participar otras mujeres y también algunos de los hombres que cuidaban y limpiaban los cafetales y parcelas que estaban abandonados cuando vieron que las tareas iniciadas por el grupo de mujeres era fructífera.

Luego se desarrollaron otras actividades, y se anexaron más personas al grupo, porque adquirieron más experiencia, y por lo mismo se han enseñado a gestionar diversos cursos de capacitación. Por ejemplo, se han traído a la comunidad cursos para la elaboración de mermeladas, para el diseño y corte de la ropa, para la creación de artesanías y para el diseño de un proyecto de ecoturismo rural.

Asimismo se elaboraron nuevos productos: pomadas con plantas medicinales, dulces y mermeladas de frutas silvestres como guayabillas y capulines. Además se conformó un grupo productor de miel multiflora de la Sierra de Manantlán, y muchas cosas más. Todas estas actividades trajeron a muchas personas; y éstas, muchas ideas.

Fue entonces que se discutió la manera de cómo organizarse con base en el entendimiento y las costumbres de ese lugar. Al inicio, no todas las personas pensaban igual, pero después de mucho discutir se pusieron de acuerdo: el grupo trabajaría con una presidenta y una tesorera para todo el proyecto y habría una representante por cada actividad.

Para tener dinero dentro del grupo, cada una dejaría 5 pesos por prenda vendida. Con esto y las aportaciones voluntarias se hizo un fondo común, el cual sirve para pagar pasaje, comida y hospedajes cuando acuden a las exposiciones o se sale a vender el producto. Pareciera que el fondo es poco, pero los responsables de las diferentes actividades se aseguran de dejar una cuota por cada producto que se les vende.

La mayoría del mercado está en la región Costa Sur, la Manzanilla, Melaque, La Huerta, Autlán, El Grullo, Cuautitlán y esporádicamente Guadalajara.

Así es como los productos de Cuzalapa se han llevado a ferias y exposiciones locales, regionales y nacionales en el Centro Universitario de la Costa Sur, en Autlán, Jalisco, y en otros lugares de México como, por ejemplo, la Feria Nacional de Productos Orgánicos en Guanajuato.

Además se han montado exposiciones de productos artesanales en Monterrey y Oaxaca, y en encuentros internacionales en otros países como Guatemala.

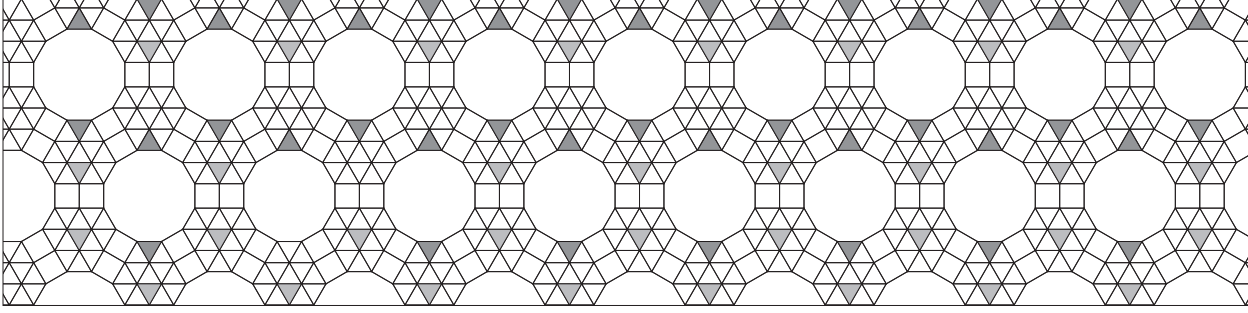
También los productos de Cuzalapa son muy reconocidos sobre todo por el turismo canadiense y estadounidense, pero se tienen registros de compradores de Alemania, Suiza, Japón, Argentina, Chile, India, Colombia, España, Holanda, etcétera.

Se han hecho acreedoras a varios reconocimientos, entre los que destaca el primer lugar como grupo de experiencias exitosas en la Red Nacional de Desarrollo Rural Sustentable (RENDRUS) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y la Secretaría de Gobierno del Estado de Jalisco en el año 2010.

Mucho camino se ha recorrido para llegar al nivel que el grupo tiene en la actualidad, y aún siguen vigentes los retos de la cotidianidad; mujeres y

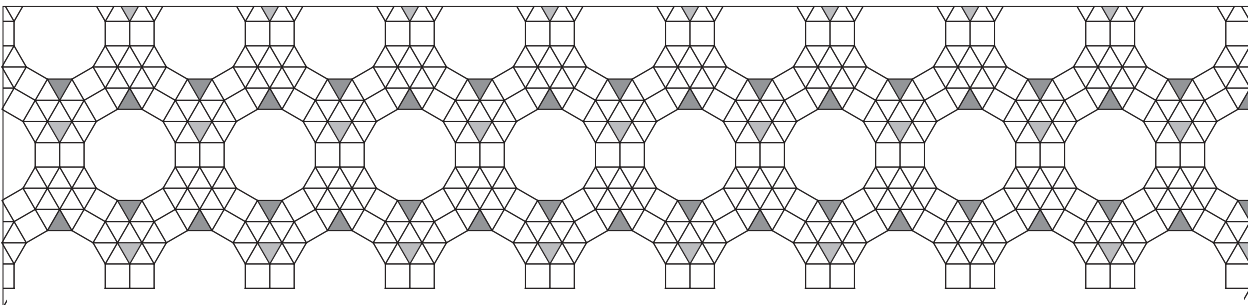
hombres participantes en este proyecto no descuidan las actividades campesanas y domésticas; todos los días, las mujeres van a la leña, cuidan hijos, muelen maíz, elaboran tortillas, hacen “lonche”, mandan hijos a la escuela, y acompañan a sus maridos a las parcelas, entre otras cosas.

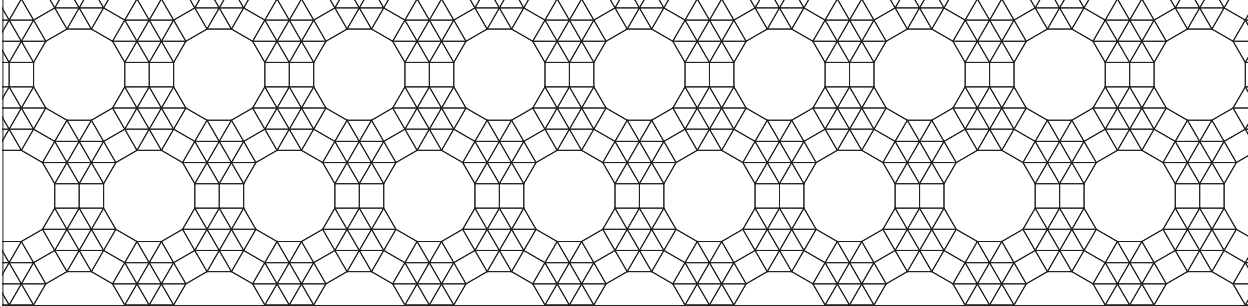
Así, de esta manera, necesitan organizar las actividades domésticas para cumplir con las tareas encomendadas dentro del grupo Color de la Tierra y continuar forjando este proyecto de autonomía campesina.



SEGUNDA PARTE

Producción e intercambio de productos





La construcción del comercio comunitario en Jalisco e incorporación al movimiento nacional

MARÍA DEL ROSARIO ANAYA CORONA

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA

XÓCHITL CIHUATL CASTILLO CASTRO

Para empezar

Partimos de que la construcción del comercio comunitario es resultado de la visión de la agricultura orgánica como parte de un movimiento social, donde la búsqueda del valor del conocimiento local es fundamental, además de la organización colectiva hacia nuevas perspectivas para el medio rural campesino. Estas razones vienen a fortalecer espacios de intercambio entre productores; estos intercambios, en un inicio, fueron de experiencias en la producción orgánica. Una vez llevada a cabo la experiencia propia de los campesinos, se inicia una nueva búsqueda para extender lo vivido hacia la sociedad. Una de estas búsquedas tiene que ver con la comercialización, como parte de un proceso con los productores y la sociedad.

Un espacio en construcción

Durante más de diez años se han compartido experiencias y actividades de capacitación en agricultura orgánica de forma permanente con grupos de campesinos en la región Costa Sur del estado de Jalisco.

Cientos de campesinos han acudido en búsqueda de una alternativa ante la crisis del campo donde los pobladores rurales terminan abandonando sus tierras al verse envueltos en un mar de deudas permanentes, y cada vez mayores, por la baja rentabilidad de su producción.

En estas experiencias han participado muchos campesinos (desde productores indígenas de la sierra de Manantlán, hasta campesinos de la región Costa Sur del estado de Jalisco). Esta diversidad es cultural y natural, así, la producción varía entre maíz, café, caña, piña, chile, jamaica, aguacate, jitomate, etcétera. La agricultura orgánica en esta zona se ha construido como un espacio de análisis colectivo, un espacio donde la reflexión ha sido la base del encuentro, los conocimientos locales y las alternativas de cultivo se van implementando con la experiencia de cada productor. Bajo esta lógica, los campesinos empezaron a producir con sus formas muy particulares, generando sus propias estrategias en cada región. Así, un abono orgánico tiene un mismo fundamento, pero cada campesino lo elabora con materiales locales de acuerdo a sus necesidades específicas.

La relación entre el capacitador y el que se capacita toma una nueva dimensión en este proceso: el conocimiento se construye con la lógica de que en cada campesino existe un conocimiento previo de gran valor.

La primera fase de capacitación se enfocó a la elaboración de insumos orgánicos; al final se realizó el seguimiento en la producción en donde los campesinos empezaron a producir excedentes a los que había que buscarles espacios donde se pudieran compartir productos más sanos, pero además se iniciara otra forma de relación entre los productores compartiendo con los consumidores.

Una experiencia de solidaridad es el tianguis en El Grullo, donde los lazos que se construyen son cada vez más fuertes entre los productores, quienes, dentro de esta dinámica, invitan a los consumidores, los cuales esperan encontrarse en la plaza central de El Grullo, Jalisco, siempre alrededor del día 15 de cada mes.

La creación del tianguis en El Grullo se fortalece a partir de dos cursos-taller teórico-prácticos sobre agricultura orgánica, los cuales fueron planeados por la organización CNPR* (cuyos socios en su mayoría se dedican a la producción de caña de azúcar); los talleres se celebraron en el auditorio de la organización.

De abril a julio de 2008, se realizó el primer curso-taller con duración de 12 sesiones.

El segundo curso-taller fue de septiembre a noviembre de 2008, en nueve sesiones; ambos se realizaron un día por semana. Este periodo, que en promedio fue de casi un año, facilitó alcanzar los objetivos por el poder de convocatoria de la organización con sus socios; asimismo, el ánimo e interés mostrado por uno de los técnicos organizadores de la CNPR fue clave para la motivación de los campesinos asociados con la organización.

Este reencuentro permitió una mejor relación, así como la adquisición de conocimientos compartidos. Cabe destacar que los participantes durante el transcurso de los talleres, fueron apropiándose de actitudes y visiones diferentes, más optimistas a las que tenían antes de entrar.

En la penúltima sesión del segundo curso, se acordó crear una exposición a manera de “tianguis-trueque” de alimentos y productos orgánicos, para culminar el taller. Como todo inicio, implicó incertidumbre, pero también trabajo y ánimo para afrontar no sólo la desconfianza a lo nuevo o desconocido, también curiosidad por conocer cuál sería la respuesta de los consumidores, conseguir el permiso municipal, coordinar que los productores estuvieran el día acordado y el número de productos que podrían ofertarse. La sorpresa fue encontrar 35 productos diversos, los cuales fueron distribuidos en 5 mesas ocupando 8 metros lineales para su exhibición.

Dentro de la diversidad encontramos desde maíz, frijol, camote, naranja y un largo etcétera.

Esto despertó la curiosidad y levantó los ánimos de ofertar un tianguis permanente cada fin de año. La clausura del taller y la muestra realizada entre los productores fueron factores coincidentes para el deseo de mostrar que la región cuenta con alimentos orgánicos diversos.

Así nace nuestro primer tianguis local el día 20 de diciembre de 2008, en el jardín municipal de El Grullo, un mes después de haber finalizado los

* Confederación Nacional de Productores Rurales, mejor conocida como “La Pequeña”.

talleres. Entonces se tenía el propósito y las ganas de seguir compartiendo y encontrándonos unidos para crecer e intercambiar más experiencias.

Los propósitos de la creación de este proyecto fueron: la construcción de un espacio que rompa la lógica consumista de los mercados de cadena comunes, que sirva como un espacio responsable en la recuperación de los valores, no sólo del comercio, sobre todo de ofertar alimentos limpios y de calidad, invitar a la población, como a los mismos productores a tener la preferencia y conocer los productos elaborados por la gente de la zona; inducir al consumo responsable donde la decisión de los productos que llevemos a casa sea de forma consciente y autónoma, con el conocimiento de dónde se queda nuestro dinero.

Fortaleciendo el espacio

Otro propósito exitoso es la actividad que favorece los intercambios y trueque entre los productores, como una alternativa para la adquisición de productos. Esta actividad se ha desarrollado con más fuerza a partir de un curso-taller que se llevó a cabo en el periodo de febrero a mayo del 2010, en las instalaciones de Centro Universitario de la Costa Sur (CUCSUR). Previo a la dinámica del trueque se tuvo la oportunidad de exponer información sobre la moneda solidaria, el trueque, multitrueque, el tequio, las faenas, etcétera. Estas actividades muestran maneras diversas y alternativas para lograr los intercambios y la realización de proyectos de una comunidad en forma solidaria. Así, el intercambio de producto por producto, producto por servicio, y servicios por servicios, nos da una dinámica donde la moneda bancaria no sea el único medio para adquirir un bien o servicio.

En esta construcción para un espacio diferente en nuestra región, se toman como referencia experiencias de otros lugares, como la Feria Nacional de Productores y Consumidores, de Dolores Hidalgo, Guanajuato, la Feria Regional de Querétaro y la de Puebla.

En estas ferias se brindan espacios culturales y sociales, donde la música se combina con los saberes locales y la rica cultura mexicana. También se propicia el diálogo entre los productores y los consumidores, donde se abarcan diversos temas, como la problemática social de diferentes lugares de la República mexicana, la historia donde cada producto tiene rostro,

una voz, una forma cultural y un proceso de crecimiento que atraviesa por muchos obstáculos hasta poder compartirse.

Con un micrófono donde permanentemente alzan la voz las personas que asisten al evento, se escucha a cada uno de los productores; de esta forma es más fácil familiarizarse con los productos, y cada vez que pasamos por los pasillos podemos darnos cuenta del valor tan grande que tiene cada artesanía, cada alimento, cada artículo. Las demandas sociales ante la situación actual, expuestas por aquellos que directamente viven día con día las injusticias de un país fraccionado y manipulado por los grandes empresarios, permiten que este tianguis se llene de un ambiente solidario, pues compartimos en formas diferentes la búsqueda de la unión de voces y esfuerzos.

Además, nos deleitamos con el cantar de los amigos y su increíble habilidad artística, las voces de los jóvenes con conocimientos escolares y sus vivencias universitarias. Todo ello brinda en estas ferias la oportunidad y las esperanzas de revivir a una nación donde la confianza, los valores y conciencia dicten el futuro de un mejor estado ciudadano.

Así, los productores que han tenido estas experiencias, pueden propiciar con mayor facilidad un espacio que muestre la riqueza productiva y cultural de las diferentes comunidades de la región de una manera sencilla y colorida. Este espacio ha fomentado la solidaridad, la convivencia entre productores, es una fiesta, es una feria del pueblo; un lugar donde los amigos coinciden, donde cada quien trae regalos para los otros y todos se llevan en sus manos cosas que enriquecen sus mesas, sus hogares y sus personas.

En El Grullo se practican las formas tradicionales de compraventa. Las formas alternativas de obtener alimentos, plantas, objetos de aseo personal, etcétera, se hacen por medio del trueque, que es el eje de los movimientos, y donde para obtener cualquier objeto no es necesario tener dinero; es así que el dinero toma otra dimensión.

Cada mes llegan desde las distintas localidades de la región, los verdes limones, galletas, de la señora Valentina, tortillas de nopal y chaya de las mujeres de La Ciénega, los rojos jitomates de Unión de Tula, los licores y ponches de frutas exóticas de Pablo Leal, las cactáceas de un invernadero de Margarita Villalvazo, el champú de Amoles y algunas plantas de otro invernadero de Bertha.

Continuamos con los bolis y panelas del maestro Mojica desde El Grullo; el café de mojote, las galletas, la jamaica, las semillas, el pinole, en ocasiones verduras de los huertos familiares y plantas medicinales, desde la región de Cuzalapa con la mujeres del grupo Color de la Tierra, los aguacates, el delicioso pan de mojote, panquecitos, café de mojote, algunos aretes de la señora Berenice de Zenzontla, el licor de zarzamora, algunos aguacates, zarzamoras con crema, en agua, etcétera, del señor Rodrigo de Ahuacapán, chiles en vinagre, ensaladas y aguacates del señor César de El Jazmín y conservas y jugo de Noni de la señora Benita que vienen desde La Huerta, el piloncillo y jugo de caña del Rancho la Providencia, de la Familia González, de Lagunillas; los germinados de alfalfa de Rocío, los cuadros y portarretratos de Dulce y en ocasión algunas gallinas de rancho, repollos y pepinos de Víctor desde Autlán o sus habilidades de artista. Así, mostrando los colores y sabores de la región, se hace la fiesta en el Grullo, Jalisco.

Haciendo fiesta

Como en toda fiesta, la música es parte importante como muestra de alegría. La guitarra de Víctor entona una canción lo mismo de Vicente Fernández que una de Silvio Rodríguez. Todos unimos nuestras voces en un solo sonido, lo importante es lanzar al viento el sonido de nuestra esperanza.

Ante ese micrófono se da nombre a cada objeto que está presente, y así cada producto deja de ser sólo un producto: adquiere un rostro, una historia y la presencia de las personas detrás de su elaboración, que ponen su esfuerzo y su corazón para enriquecer, mes con mes, el espacio de los locos de un mundo mejor. Así, todos los productos son respaldados por la palabra de cada productor, así la confianza se fomenta entre los productores y los consumidores.

En frases cortas y claras se menciona lo importante que es el consumir alimentos libres de agroquímicos, de cómo el campo, poco a poco, ha cambiado la agricultura de la muerte por la agricultura de la vida. Permanentemente se invita a integrarse a esta fiesta a los consumidores, los cuales en un inicio sólo volteaban con miradas extrañadas llenas de desconfianza, ahora esperan este espacio para llevarse estos productos a sus mesas, convencidos del valor que tienen.

El jardín de El Grullo nos ha recibido durante más de un año, en sus bancas compartimos las experiencias entre los productores, sus sueños, esperanzas, ilusiones; no ha faltado el consejo para un cultivo, la receta de preparación de un alimento, el cambio de empaque de un producto, etcétera.

Intercambio

La feria de El Grullo ha sido parte importante de un movimiento estatal y nacional. El Grullo se une con productores de Guadalajara que impulsan espacios colectivos permanentes. Existe un intercambio de productos entre El Grullo y Guadalajara; cada mes los productos de Guadalajara viajan a El Grullo y viceversa.

En Guadalajara, el proceso de construcción de espacios solidarios nace a petición de productores indígenas, quienes poco a poco les han cerrado las puertas en la zona metropolitana. En esta ciudad, los productores orgánicos y artesanos urbanos cada vez tienen menos posibilidades de mostrar sus productos, han luchado por que sus productos lleguen a las manos de los consumidores. En 1996, la Unidad de Apoyo a las Comunidades Indígenas (UACI) generó un espacio fijo llamado TANIUWARI, en cuyas oficinas se reciben los productos artesanales de las comunidades indígenas. Además de algunos productos de compañeros de la RASA (Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias) donde se incluían alimentos, medicina alternativa, etcétera.

Al mismo tiempo, la RASA abre un espacio de recepción de productos, cobijados entonces por el ITESO, al cual le llamaron ESCARDA.

Estas organizaciones apoyaron durante un tiempo la comercialización de la producción de pequeños productores de Jalisco. Posteriormente, ambos espacios se cerraron en 2006 por “cambios administrativos”. En estos espacios el eje primordial era el comercio justo. En la búsqueda de otras formas de comercio nos encontramos con la experiencia de Dolores Hidalgo, Guanajuato, en la séptima Feria Nacional de Productores y Consumidores *Lucha Rivera*. En este lugar nos encontramos con un ejercicio de esperanza, donde productores de varios estados se reunían para festejar la diversidad cultural y económica de México.

A partir de esto formamos parte de ese gran grupo de amigos donde, para pertenecer a él, hay que tener una ideología que busque la creación de

un mundo diferente; este sitio tan especial se construye entre todos, donde la feria somos todos y todos somos importantes, donde todos hacemos lo posible con nuestras formas y costumbres, y donde la diversidad se hace posible.

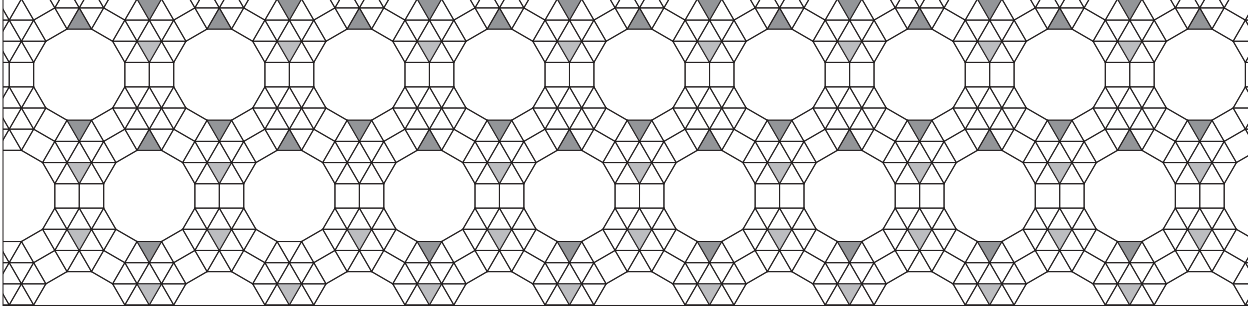
Los consejos de grandes mujeres: Teresa Martínez, Graciela Martínez (directora y encargada de Proyectos de Defensa de Recursos Naturales, respectivamente, del Centro de Desarrollo Social Agropecuario [CEDESA] y Altagracia Villarreal (representante de Coalición Rural), han sido indispensables en el caminar de la construcción de estas formas de comercio comunitario en Jalisco.

A partir de estos espacios se efectúa una capacitación continua de conceptos y prácticas sobre el comercio comunitario. Se realizan trueques permanentes entre productores en una asamblea semanal, en la cual todos tienen voz y voto; actualmente se dedican tres días a la semana para la organización de estos espacios de tianguis en la explanada de la Universidad de Guadalajara. Hemos viajado a Querétaro, Puebla y DF, donde las ferias regionales interestatales se realizan, apoyadas siempre por la coordinadora nacional de Guanajuato, proporcionando su experiencia de más de cuarenta años. Los productores esperan con gusto la participación de Jalisco, donde el movimiento se ha difundido como pólvora y ha generado una llama de aliento a los pequeños productores.

Terminando

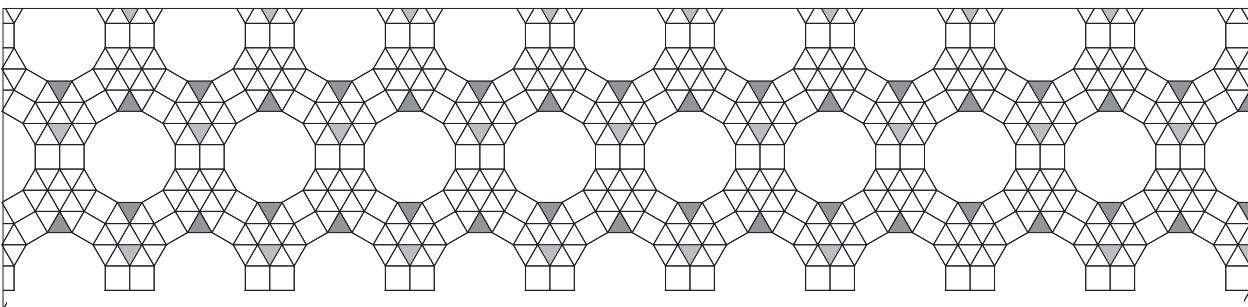
Con esta alternativa, a la par de generar monedas y espacios solidarios, es posible instituir mercados que den autoabasto a los participantes y consumidores. Existen ejemplos más palpables: en el DF, desde hace 15 años existe la *Red Tlaloc*, que maneja un sistema para el intercambio, convirtiéndose en una alternativa de ayuda comunitaria y mercado diferente que, por su práctica, crea un impacto reversible ante el mercado de precios y facilita solventar las necesidades adquisitivas de valor para las familias, donde se concientiza sobre los valores y precios.

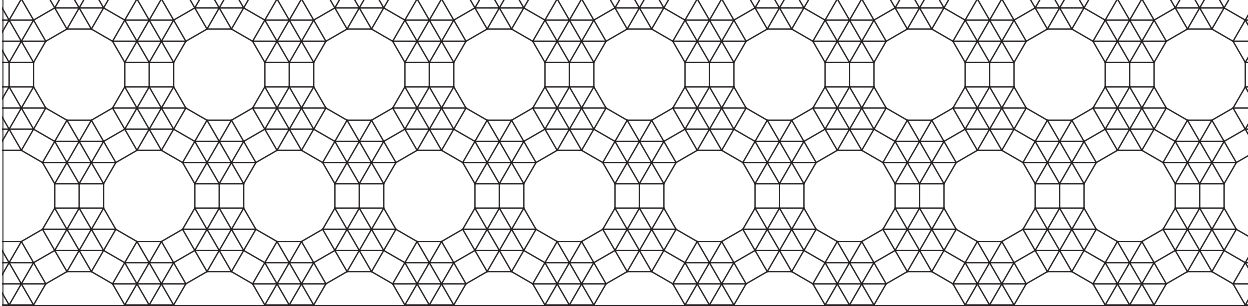
Estos conceptos y actividades se conocieron con más profundidad con la Red Mexicana de Comercio Comunitario (REMECC) en el Centro Nacional de Ayuda a las Misiones Indígenas (CENAMI) en el Distrito Federal; esta red construye de forma colectiva los valores que acompañan los espacios o tianguis alternativos, el comercio solidario y la responsabilidad de un estilo de vida diferente.



TERCERA PARTE

¿Hacia dónde vamos?





Otras enseñanzas del andar

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA

VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ

Ahora toca escribir la parte más compleja de este sueño, porque dondequiera que andamos, todavía se escuchan en el viento las palabras que no deberían perderse, y es que aún resulta común escuchar o discutir de cantidades, de rendimientos en la producción, de cuántas toneladas por hectárea independientemente del cultivo, de cuántos litros de herbicida o insecticida, de malezas y plagas, de transgénicos y monocultivos, de tantos y tantos conceptos relacionados con la agricultura de la muerte.

¿Qué nos muestra lo anterior? Que los procesos de transición a la agricultura orgánica tienen que pasar por los parámetros de medición de resultados.

Vamos a citar un ejemplo: en el cultivo de la caña de azúcar, quien maneja rendimientos inferiores a 100 toneladas por hectárea, es etiquetado o marcado, señalado o enjuiciado como un mal o muy mal productor.

¿Por qué? Lo anterior tiene diversas interpretaciones. No negamos la importancia de los rendimientos, lo cual se reflejará en una mayor suma monetaria para el productor.

Sin embargo, lo que cuestionamos, por un lado, son los gastos o la inversión económica para alcanzar dichos rendimientos; pero, además, los insumos utilizados y sus consecuencias posteriores a su aplicación, y el grado de dependencia que esto genera a los productores. Elementos que por lo regular no aparecen dentro de las discusiones y las cuentas. Aprendimos sólo a hacer cuentas y balances favorables, superficiales o a medias.

En la memoria de los viejos, de ellos aprendimos en su andar que los rendimientos no son lo más importante, porque el valor de la vida y de

las cosas se mide en otros términos, tiene otras dimensiones, entre las que encontramos: la satisfacción de producir alimentos limpios, el respeto y la conservación de la vida en la tierra y el conocimiento generado a partir de la propia elaboración de los insumos que el rancho, potrero o parcela necesitan a partir de los propios sueños, fuerzas y retos propios.

Por eso son tan importantes los otros beneficios, no sólo los rendimientos económicos), a los cuales resulta complicado darles un valor monetario.

Por ejemplo, la experiencia y el conocimiento en sentido amplio que se acumula a partir de iniciar a probar un proceso propio, no tiene precio, pero sí mucho valor.

Entre otros conocimientos podemos nombrar los siguientes: aprender a elaborar abonos orgánicos, biofertilizantes, caldos minerales, lombricultura, o comercializar y transformar la producción. También se dan otras emociones que, por su grado tan personal, no se pueden valorar pero sí sentir, como el ejemplo a la familia para recuperar, producir y consumir alimentos libres de insumos químicos. Éstos son valores inexistentes para una sociedad de mercado y que a todo le pone precio.

A la par, en este mismo proceso, aparece otro ingrediente extra que genera curiosidad por adoptar y conocer nuevas vivencias: el adoptar y compartir la palabra campesina que tanta falta hace para construir nuevas maneras de resolver los problemas del campo.

Para ello, lo mejor es asistir, las veces que sea posible, a nuevos cursos-talleres, así como a los tianguis, involucrarse en los productos y el trueque, conocer gente nueva, hacer amistades, pues todos asisten con el mismo propósito, compartir sus vivencias y abrirse a nuevas experiencias.

Sentir necesidad por conocer nuevas herramientas, experimentar en la parcela diferentes modos de elaborar abonos, poder generar implementos propios y, sobre todo, seguir cultivando la curiosidad que te permite no dejar morir el saber para la construcción de tu ser.

Este tipo de beneficios no se ven en el mundo monetario, el cual parece despreciar al ser humano. ¿O será que no permite que los vean porque resultan peligrosos a sus intereses?

Romper la presión social

La vida cotidiana y local nos enseña y nos lleva en ocasiones adonde no queremos ir. Esto debido a que consideramos que nuestras cosechas deben ser comparables o mejores que las de nuestros vecinos. La obtención de más, igual o menor cantidad en la cosecha, no debiera ser motivo de angustia ni agonía o satisfacción ni felicidad, pues eso no resuelve nada si no logran entenderse los motivos y causas de los distintos procesos sociales y productivos que ocurrieron para obtener los resultados.

De lo contrario, por no saber afrontar la presión social del qué dirán o las burlas por los bajos rendimientos de las cosechas ante los ojos de los demás, muchas experiencias quedan en el olvido. Los distintos esfuerzos de los productores nos confirman la factibilidad de poner en marcha programas locales de agricultura orgánica, porque hoy podemos responder a las preguntas que surgen, sobre dónde obtener la materia orgánica para el mejoramiento de los suelos, dónde la capacitación, dónde vender nuestros productos, qué hacer con lo que no se venda, etcétera.

No debemos olvidar las condiciones propias de trabajo, ni la información ni el conocimiento; por ejemplo de suelo e insumos por los que atraviesan los productores cuando empiezan; el cuento es tener claros los sucesos para entender qué pasó y que, en todo sentido, la transición va a costar sudor y lágrimas.

Porque no sólo enfrentamos a un suelo erosionado, envenenado, también a una industria con su lógica y conveniencia. Además hay que tener el valor de dejar los insumos industriales y enfrentar uno mismo con el propio ser y saber el reto para elaborar tus propios insumos, aventurarte a tomar cursos y conocer experiencias, para mostrar a la sociedad que es posible hacer cosas de diferente modo, y sea cual sea el resultado, uno debe seguir con fuerza para seguir sosteniendo la idea de que hay otras maneras de ver, y enfrentar la vida y la producción.

Necesitamos no bajar la guardia, muy a pesar de los adversos comentarios que se puedan dar; por el contrario, son hechos que nos confirman la necesidad de seguir sosteniendo la esperanza en la producción. La adversidad resulta mejor compañera cuando existe la satisfacción ganada con la conciencia tranquila a partir de nuestras esperanzas e ilusiones.

Queremos compartir algunas de las reflexiones que hemos encontrado el andar de los años, para hacer brecha en la agricultura orgánica.

Estamos acostumbrados a comprar, no aprender a hacer

Es común escuchar:

- “Haz para que me vendas”.
- “A cómo cueste, lo compramos, lo ocupamos”.
- “El productor o el campesino no puede correr riesgos, y toda su inversión es producto de utilizar dinero”.
- “Eso de las compostas no sirve”.
- “Son cosa de locos”.
- “Lo de afuera es mejor, sin importar el costo, el gasto que se haga”.
- “Las quejas ante la falta de dinero; y todo se compra”.
- “A mí, ¿cuándo me van a convencer?”
- “Sin fertilizante no se da nada”.
- “Lo menos que trabajemos”.
- “¿Qué nos van a regalar?”
- Este es el nuevo programa para el campo”.
- “Inviertes todo en insumos para la producción; y no se invierte en la capacitación personal y en el suelo”.
- “Respondes al insumo, al nuevo producto, a la tienda; y no a tus necesidades”.
- “Modificar, cambiar, adaptarse, planear, diseñar, en torno al mercado, al nuevo producto, a la nueva tecnología, al último ingrediente”.
- “Siempre esperar algo diferente y mejor para comprarlo”.
- “Que la gente no escucha, si implica hacer, aprender”.
- “Los potreros limpios por el herbicida”.

Marchamos con una nueva esperanza

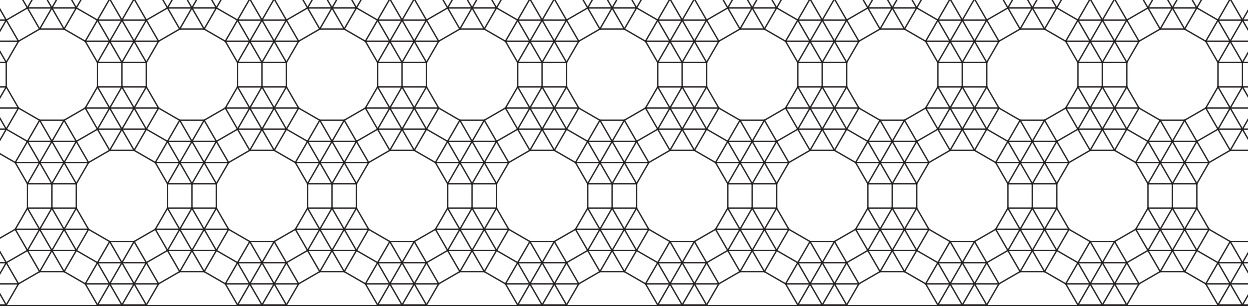
Es común hacer:

- “Negar lo que se ignora, lo que se ignora no tiene utilidad”.
- “Vivir a la espera del mercado y de las ocurrencias gubernamentales”.
- “Siempre lo mismo, la diferencia asusta”.

Las mismas ideas, los mismos ingredientes y los mismos principios

Es común que suceda:

- “Ayer ganamos perdiendo: hoy; perdimos ganando”.
- “Culpar a los demás”.
- “Descalificar la diferencia, cuando no existen fines de lucro, cuando la propuesta es económica, cuando se sostiene con recursos locales”.
- “Es común que suceda; negarnos como campesinos o productores”.
- “No tenernos confianza”.
- “Descalificarnos”.
- “No entender al otro”.
- “Tener miedo a la diferencia”.
- “No tener memoria”.



Reflexiones finales

VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA

Hemos aprendido a convivir con los campesinos, a conocer de ellos, a diferenciar las recomendaciones de algunos ingenieros que, en complicidad con las empresas de agroquímicos, venden y difunden a los campesinos tecnología y venenos para la llamada modernización del campo.

Las reflexiones campesinas en los talleres nos enseñaron esto, y nos dieron tiempo y espacio para cuestionarnos aún más.

El incremento del petróleo ha derivado en el alza de los insumos: fertilizante, diesel, gasolina y pesticidas. Recordemos que hace años se decía: “cuando el destino nos alcance”, pues hoy todo indica que no sólo nos alcanzó, pareciera que nos ha rebasado, el ejemplo es este aumento de los insumos. Eso sí, nos dicen que no pasa nada, que sólo es pasajero, que dentro de un tiempo todo volverá a la normalidad, pero ¿les creemos? La verdad, lo dudamos. Algunas cosas que nos confirmaban lo anterior las presentamos enseguida.

Se insiste en defender un modelo de producción agotado hoy en día:

- Se recuerda con lamento el costo del fertilizante e insumos en general.
- La práctica de producción en el presente ciclo indicó que todo sigue igual (semilla mejorada, uso de maquinaria, herbicidas, insecticidas, fertilizantes, etcétera).
- Sigue siendo parámetro de risas el uso de composta.
- Se culpa “al otro” sobre el aumento del daño a los cultivos por insectos.
- Seguimos fascinados ante el color de los cultivos.

- Seguimos discutiendo tecnologías.
- Sigue de moda el cultivo del limón y aguacate, hace 10 años fue el agave.

A pesar de esto, podemos decir que el avance de la agricultura orgánica en la región que hemos analizado va a pasos agigantados. Quizás debido a la crisis de los energéticos, cuando los insumos resultan incosteables para una buena parte de los productores, pero también debido a un esfuerzo de muchos compañeros campesinos esforzados en compartir sus experiencias, producto de esa visión humilde, sencilla de tripas, que ellos siguen conservando siempre con sentido de comunidad, del bien común resultado de su relación cotidiana con nuestra Madre Tierra.

Ellos nos siguen enseñando y compartiendo su sensibilidad, responsabilidad y satisfacción de la vida, siempre ligada al origen la tierra, a partir de la relación y el respeto mutuo, entendiendo que la tierra no pertenece a nadie, sino que nos fue prestada por nuestro pasado para entregarla al futuro.

No queremos terminar estas conclusiones sin mencionar al maíz, por todo el significado que representa, no sólo para la agricultura orgánica, sino para todos los mexicanos que desean seguir siendo de maíz. Nos cuestionamos lo siguiente: ¿quién no come maíz? ¿Dónde está la diversidad de semillas de maíz? ¿A qué vienen los investigadores extranjeros a nuestro pueblo de maíz? ¿Por qué ya no tenemos maíz en casa? ¿Por qué cada vez se habla menos del maíz? ¿Cada día es más común escuchar que el maíz no paga? ¿Hoy se tiene desprecio al maíz? Dice un campesino: “me enamoré de la milpa (en referencia al maíz, asociado al frijol, calabaza, jitomate, pepino, jamaica y más), porque me dio una esperanza de sustento, hecho que me movió el corazón”.

Este ejemplo y testimonio del significado del maíz parte del hecho de que tiene historia, padre y madre, es alimento, salud, tiene alma, espíritu y, por lo tanto, es identidad, emoción, sentimiento, en relación infinita con la vida del hombre.

Con el maíz hay comunicación y entendimiento porque formamos parte uno del otro. El maíz hizo al hombre para que el hombre hiciera al maíz, de ahí que somos el pueblo de maíz, somos maíz, olemos a maíz, orinamos el cocimiento del maíz (nixtamal).

Lo anterior se explica a partir de las vivencias en las diferentes actividades productivas con el maíz. Conforme la vivencia aumenta, mayor será el sentimiento de pertenencia e identidad que se adquiere. Esto es, a diferencia

de los monocultivos actuales de maíz, éste no debe estar solo; el maíz, o en este caso la milpa, es sinónimo de diversidad agrícola, de producción de alimentos, de cuidado a la tierra y del buen uso del agua, pero sobre todo de sabiduría campesina. Lo anterior se comprende en palabras de indígenas de la Sierra Manantlán: “El maíz llora cuando lo siembran sin compañía, el maíz siempre debe estar protegido, y su protección es la relación con otros cultivos; al igual, nunca debe dejarse al maíz cosechado en el suelo para otro día”. Por eso, la relación del hombre con el maíz, “porque el maíz es nuestro abuelo, y nos han enseñado que al abuelo no se le abandona, ni se le deja solo”.

Autores

PEDRO FIGUEROA BAUTISTA

Maestro en Desarrollo Rural por la Universidad Autónoma Metropolitana. Profesor investigador del Departamento de Ecología y Recursos Naturales del Centro Universitario de la Costa Sur (CUCSur) de la Universidad de Guadalajara. Desde hace más de 20 años ha colaborado con comunidades campesinas e indígenas del occidente de México en tareas de formación y asesoría campesina.

VÍCTOR MANUEL VILLALVAZO LÓPEZ

Maestro en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural por El Colegio de la Frontera Sur. Profesor investigador del Departamento de Ecología y Recursos Naturales del CUCSur de la Universidad de Guadalajara. Desde hace más de 15 años ha colaborado con comunidades campesinas e indígenas de la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán (RBSM) y su región de influencia, así como en algunas zonas de Chiapas, donde ha realizado diversas tareas de investigación, formación y asesoría sobre proyectos productivos y percepciones campesinas. Autor de diversos artículos en libros y revistas nacionales y extranjeras.

ANA PAOLA URIBE ARÉVALO

Ingeniero en Recursos Naturales y Agropecuarios. Pasante de la maestría en Agroecología, Cultura y Desarrollo Endógeno Sostenible en Latinoamérica por el Centro Universitario Agruco de la Universidad Mayor de San Simón (UMSS) de Cochabamba, Bolivia.

MARISA GUTIÉRREZ ESTRADA

Licenciada en Turismo por la Universidad de Guadalajara. Actualmente cursa la maestría en Ciencias en Manejo de Recursos Naturales en el CUCSur de la Universidad de Guadalajara. Ha trabajado en temas de turismo y desarrollo rural. Autora de diversos artículos en revistas nacionales y extranjeras.

PETER R. W. GERRITSEN

Doctor en Sociología Rural por la Universidad de Wageningen, Países Bajos. Profesor investigador del Departamento de Ecología y Recursos Naturales del CUCSur de la Universidad de Guadalajara. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores y de la Academia Mexicana de Ciencias. Desde hace más de 18

años ha colaborado con comunidades campesinas e indígenas de México en tareas de investigación, formación y asesoría. Autor de diez libros individuales y colectivos, diversos artículos en revistas nacionales y extranjeras.

RODOLFO GONZÁLEZ FIGUEROA

Ingeniero en Recursos Naturales y Agropecuarios. Pasante de la maestría en Agroecología, Cultura y Desarrollo Endógeno Sostenible en Latinoamérica por el Centro Universitario Agruco de la Universidad Mayor de San Simón (UMSS) de Cochabamba, Bolivia.

ROSA HELENA RAMÍREZ PIZANO

Promotora voluntaria del trabajo de Desarrollo Comunitario en la comunidad indígena de Cuzalapa, municipio de Cuautitlán, Jalisco.

MARIA DEL ROSARIO ANAYA CORONA

Biologa por la Universidad de Guadalajara. Académica de la Unidad de Apoyo a Comunidades Indígenas de la misma institución.

VÍCTOR MANUEL SÁNCHEZ BERNAL

Biologo por la Universidad de Guadalajara, con posgrado en Desarrollo Rural por el Colegio de Posgraduados.

XÓCHITL CIHUATL CASTILLO CASTRO

Estudiante de la carrera de Ingeniería en Recursos Naturales y Agropecuarios, y asistente de investigación en el proyecto “Sistemas productivos multifuncionales en América Latina” de la Universidad de Guadalajara.