

Compartiendo agri-culturas de la Huasteca Potosina, es la memoria del VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas, realizado en 2010. A ocho años del inicio del Programa de Investigación, Servicio y Difusión en Escuelas Campesinas (PISDEC), nos damos cuenta que "al andar se hace camino y las piedras rodando se encuentran". En 2010 especialmente se compartieron metodologías para la gestión del conocimiento o saberes locales con las Agencias de Gestión de la Innovación (AGI), modelo impulsado por el Centro de Investigaciones Económicas Sociales y tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM), cuyos objetivos son similares: se impulsa a los agricultores referidos, quienes están reconocidos por un grupo de productores a nivel local o regional; son generadores, articuladores y estructuradores de redes de innovación, para que sean los actores clave al compartir con sus pares las innovaciones tecnológicas validadas por ellos y con posibilidades de incidir en la mejora de sus condiciones de vida.



ISBN: 978-607-12-0249-9



9 786071 202499

Compartiendo agri-culturas de la Huasteca Potosina

MEMORIA VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas: 2010

Compartiendo agri-culturas de la Huasteca Potosina

MEMORIA
VIII Encuentro Nacional
de Escuelas Campesinas:
2010

Bernardino Mata García
Coordinador y editor

Universidad Autónoma Chapingo

Compartiendo
agri-culturas
de la Huasteca Potosina

M e m o r i a

VIII Encuentro Nacional
***de* Escuelas Campesinas: 2010**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

Dr. Carlos Alberto Villaseñor Perea
Rector

Dr. Ramón Valdivia Alcalá
Director General Académico

Dr. J. Reyes Altamirano Cárdenas
Director General de Investigación y Posgrado

Ing. J. Guadalupe Gaytán Ruelas
Director General de Administración

M.C. Domingo Montalvo Hernández
Director General de Patronato Universitario

Biól. María de Lourdes Rodríguez Ramírez
Directora General de Difusión Cultural y Servicio

Lic. Rocío Guzmán Benítez
Jefa del Departamento de Publicaciones, DGDCyS

CIISMER

Dr. Bernardino Mata García
Director

Dra. María Virginia González Santiago
Coordinadora del PISDEC

Mtra. Patricia Muñoz Sánchez
Coordinadora del PRODARAT

Ing. Sinecio López Méndez
Coordinador del PRODERTOT



CIESTAAM

Dr. V. Horacio Santoyo Cortés
Director

Dr. Juan A. Leos Rodríguez
Coordinador de Posgrado

Dr. Jorge Gustavo Ocampo Ledesma
Coordinador Científico



Esta publicación se financió con recursos del Proyecto de Vinculación y Transferencia de Tecnología 2011: “Articulación de los Sistemas Regionales de Innovación con el Uso de Redes Sociales”, que desarrollan conjuntamente el CIESTAAM y el CIISMER.

**Compartiendo
agri-culturas
de la Huasteca Potosina**

M e m o r i a

**VIII Encuentro Nacional
de Escuelas Campesinas: 2010**

Coordinador y editor:
Bernardino Mata García

Autores:

Julio Baca del Moral, Miguel Ángel Sámano Rentería
Sinécio López Méndez, María Virginia González Santiago
Patricia Muñoz Sánchez, Rosa Esther Peña Soto
Ramón Jarquín Gálvez, Takuo Hozumi
Alma Rafaela Bojórquez Vargas

Universidad Autónoma Chapingo

Programa de Investigación, Servicio y Difusión
en Escuelas Campesinas (PISDEC)
Centro Interdisciplinario de Investigación
y Servicio para el Medio Rural (CIISMER)
Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas
de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM)

2012

Coordinador de la edición: Bernardino Mata García

Fotografías: María Virginia González Santiago, Sinecio López Méndez,
Patricia Muñoz Sánchez, Luis Morett Alatorre, Ramón Jarquín Gálvez
y Takuo Hozumi

Diseño de portada: Lucía Santos

Primera edición en español, abril 2012

ISBN: 978-607-12-0249-9

D.R.© Universidad Autónoma Chapingo
km 38.5 carretera México-Texcoco,
Chapingo, Texcoco, Estado de México, C.P. 56230
Tel: 01(595)952-15-00 ext. 5142
Correo electrónico: isbnchapingo@gmail.com

Reservados todos los derechos. Cualquier forma de reproducción (total o parcial), distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, por cualquier otro medio requiere autorización de los representantes legales de la UACH, salvo en las excepciones previstas por la Ley Federal del Derecho de Autor.

Impreso en México.

Contenido

Prefacio	13
Presentación	15
Introducción	23
<i>Bernardino Mata García</i>	
Encuentros y aprendizajes “de campesino a campesino”	29
<i>María Virginia González Santiago</i>	
Introducción	29
Intercambio y autogestión	31
1. Del VI al VII Encuentro Nacional...	31
2. Del VII al VIII Encuentro Nacional...	32
Aprender-haciendo	34
Recursos naturales y sociedad sustentable	39
El contexto regional de la Huasteca Potosina	41
<i>Julio Baca del Moral, Miguel A. Sámano Rentería</i>	
Importancia	41
Las <i>agri-culturas</i> de la Huasteca Potosina	44
A. Huasteca Potosina de planicie	44
B. Huasteca Potosina norte	45
C. Huasteca Potosina centro	46
D. Huasteca Potosina sur	47
Problemática y propuestas	48
La Coordinadora de Organizaciones Campesinas e Indígenas de la Huasteca Potosina (COCIHP) y la Parcela-Escuela de Xilitla	51
<i>Rosa Esther Peña Soto</i>	
Antecedentes y desarrollo de la COCIHP	51
Sobre la Parcela-Escuela	57
Relatoría de la <i>ruta café orgánico</i> . Xilitla, S.L.P.	59
<i>Ramón Jarquín Gálvez</i>	
El arribo	59
Las actividades	59

La experiencia del semillero de café	61
La cromatografía como herramienta para evaluar la vida del suelo	61
Compartiendo conocimientos sobre sanidad vegetal	62
Elaboración de bocashi	62
Opiniones de asistentes	64
Relatoría de la <i>ruta vainilla y abejas meliponas</i> . Axtla y Coxcatlán, S.L.P.	69
<i>Sinecio López Méndez</i>	
Jueves 21 de octubre	69
Visita a la plantación de vainilla	70
Viernes 22. Visita al proyecto de abejas meliponas	77
Reunión final por la noche del viernes 22	80
Relatoría de la <i>ruta piloncillo granulado y gusano de seda</i> . Tancanhuitz y Aquismón, S.L.P.	85
<i>Patricia Muñoz Sánchez</i>	
Asistencia	85
Día 21 de octubre	86
Día 22 de octubre (sesión matutina)	86
Día 22 de octubre (sesión vespertina)	89
Día 23 de octubre (sesión matutina)	90
Conclusiones generales del trabajo en la subsede	90
Críticas al Programa	90
Logros	91
Sugerencias para próximos encuentros	92
Relatoría de la <i>ruta turismo alternativo y cultural en Tamaletón</i> , Tancanhuitz, S.L.P.	95
<i>Takuo Hozumi, Alma Rafaela Bojórquez Vargas</i>	
Breviario cultural	95
Una descripción de la Danza	96
El significado del vuelo	98
El desastre en el Centro Ceremonial	100
Jueves 21 de octubre (primer día)	102
Viernes 22 de octubre (segundo día)	103

Sábado 23 de octubre (tercer día)	109
Comentarios finales	109
Apéndice: El Sistema de Cargos de la Autoridad Tradicional	
Toojob	112
Conclusiones	118
A N E X O S	121
Anexo I. Programa del Encuentro y Comité Organizador	123
Programa general	123
Programas específicos en cada subse	125
Comité Organizador	128
Anexo II. Difusión del Encuentro	129
Anexo III. Sistema producto de piloncillo granulado: Una propuesta de los piloncilleros de la Huasteca Potosina	131
En el proceso agroindustrial	132
En cuanto a la comercialización	133
Con la luz del nuevo día en el horizonte	135
Objetivo general	135
Producción	136
Proceso del producto	136
Acopio y comercialización	136
Administración	136
Fines	136
Anexo IV. Grupo de trabajo Canoas, Nuevo San Joaquín, San Joaquín <i>El Huertito Orgánico</i>	137
Proyecto “autosuficiencia alimentaria: una alternativa para la producción comunitaria”	137
¿Quiénes somos?	137
¿Dónde estamos?	139
¿Qué hemos hecho?	139
¿Cómo lo hemos hecho?	140
Lo que hemos aprendido	140
Por último...	141
Anexo V. Directorio de asistentes al VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas	143

Ofrenda a la Madre Tierra

La Madre Tierra, Mim Tsabaal, es a quien se le pide licencia para disponer de cualquiera de sus recursos, como la caza, la colecta de frutos y el cultivo. Las ceremonias especiales a Mim Tsabaal y celebradas por los más honorables representantes de la comunidad Teenek, se llevan a cabo en el interior de las cavernas o cuevas cercanas, pues representan el portal a la tierra misma y el interior de la cueva a las entrañas de la madre. Es, también, a Mim Tsabaal, a la que se le ofrece especial ritual en el monte antes de la práctica de cacería y colecta silvestre.

Benigno Robles Reyes
Centro Ceremonial Tamaletón, S.L.P.

Prefacio

Compartiendo agri-culturas de la Huasteca Potosina, es la memoria del VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas, realizado en 2010. Y a ocho años de haber iniciado el *Programa de Investigación, Servicio y Difusión en Escuelas Campesinas* (PISDEC), nos damos cuenta que “*al andar se hace camino y las piedras rodando se encuentran*”. En este año especialmente se compartieron metodologías para la gestión del conocimiento o saberes locales con las *Agencias de Gestión de la Innovación (AGI)*, modelo impulsado por el CIESTAAM, cuyos objetivos son similares: se impulsa a los *agricultores referidos*, quienes están reconocidos por un grupo de productores a nivel local o regional, son generadores, articuladores y estructuradores de redes de innovación, para que sean los actores clave al compartir con sus pares las innovaciones tecnológicas validadas por ellos y con posibilidades de incidir en la mejora de sus condiciones de vida.

A la fecha, desde 2003, se ha organizado anualmente un Encuentro entre Escuelas Campesinas en diferentes regiones del país. En estos eventos se favorece el diálogo de saberes de *campesino a campesino*, se comparten las innovaciones que ellos mismos han generado o validado. A través de talleres impartidos y coordinados por la organización campesina sede se favorece que los promotores de las escuelas visitantes conozcan, aprendan y apliquen nuevas tecnologías. Los actores principales de los intercambios, son los propios *agricultores referidos*, los técnicos sólo fungen como facilitadores de los Encuentros. También se establecen mesas de discusión para reflexionar sobre las problemáticas que viven las escuelas campesinas, para lo cual, cada año se hace énfasis en un tema determinado, según se enlista a continuación:

- 1°. *Situación actual y futuro de las Escuelas Campesinas.*
- 2°. *Experimentación y capacitación por campesinos.*
- 3°. *Experiencias de educación y capacitación.*
- 4°. *La identidad de las Escuelas Campesinas.*

Memoria. VIII Encuentro Nacional *de* Escuelas Campesinas: 2010

5°. *Metodología de las Escuelas de Campo.*

6°. *Experiencias en Oaxaca.*

7°. *Compartiendo agri-culturas en el Totonacapan.*

8°. *Agri-culturas en la Huasteca Potosina.*

9°. *El futuro del campo mexicano, la crisis alimentaria y la organización rural.*

Y para 2012, en el mes de agosto, se tiene programado realizar el X Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas en el Estado de Morelos, en la Ex hacienda de Chinameca, para celebrar el movimiento Zapatista y refrendar el lema de “*Tierra y libertad*”.

A diez años de realizar anualmente los *Encuentros* un logro ha sido el fortalecer nexos entre organizaciones campesinas de diversas regiones del país, favorecer el intercambio de experiencias y el reconocimiento de la diversidad de *agri-culturas*, así como hacer visibles a las organizaciones regionales y contribuir a su empoderamiento.

Finalmente, cabe recordar que las Escuelas Campesinas se basan en redes de gestión de la innovación, se trata de fortalecer con los encuentros entre productores la autogestión, el diálogo de saberes de *campesino a campesino* y no se descarta el diálogo entre productores, técnicos, estudiantes e investigadores. Así, la *Escuela* se concibe como una relación de enseñanza-aprendizaje-enseñanza, se privilegia que los participantes aprendan-haciendo, la comunicación se establece entre campesinos, con sus propias palabras, se comparten no sólo cuestiones exitosas sino también los errores y los cambios que han tenido que realizar para incorporar una nueva tecnología.

Sirva este libro para motivar a los innovadores a poner un grani-to de arena y ¡compartirlo!

María Virginia González Santiago
Coordinadora del PISDEC

Jorge Aguilar Ávila
Coordinador de las AGI

Chapingo, México, diciembre de 2011.

Presentación

El VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas se celebró en la Huasteca Potosina del 21 al 23 de octubre de 2010. La propuesta fue del Sr. Olegario Santiago, Presidente del grupo de piloncillo granulado del Ejido Poytzén, quién en el VII Encuentro que se realizó en la Región del Totonacapan en 2009, sugirió que la sede para el siguiente encuentro fuera en dicho ejido del Municipio de Tancanhuitz en el estado de San Luis Potosí.

El Comité organizador se integró con un grupo de profesores de la Universidad Autónoma Chapingo (UACH) y de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí (UASLP), así como representantes de organizaciones campesinas regionales como la COCIHP y otros grupos de trabajo que desarrollan diversas actividades y proyectos productivos.

Previo al Encuentro, los días 19 y 20 de octubre, campesinos de San Juan Tabaá de la Sierra Norte de Oaxaca se reunieron con productores de piloncillo granulado del Ejido Poytzén, con el propósito de realizar un taller de “aprender haciendo”. De estas relaciones o redes sociales que se vienen generando a partir de los Encuentros de Escuelas Campesinas, la maestra María Virginia González Santiago preparó un documento sintético que se incluye en esta publicación.

El Encuentro se inició con una Ofrenda a la Madre Tierra en la explanada del auditorio de la Universidad de San Luis Potosí: Campus Huasteca, en Ciudad Valles, el 21 de octubre por la mañana. Fue inaugurado en dicho Auditorio por el M.C. Miguel Ángel Tiscareño, Director de la Facultad de Agronomía de la UASLP. Después de la inauguración formal, intervino el Dr. Bernardino Mata García para

hablar de la trayectoria de los anteriores Encuentros Nacionales de Escuelas Campesinas y el M.C. Sinecio López presentó un resumen del VII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas que se realizó en la Región del Totonacapan.

En el acto inaugural, con objeto de ubicar a los asistentes en el contexto regional, los doctores Miguel A. Sámano y Julio Baca del Moral, dieron una conferencia sobre La historia y la situación actual de la Huasteca Potosina. Posteriormente, la Dra. María Virginia González Santiago presentó el primer volumen de la colección editorial de la UACH: Agricultura, Ciencia y Sociedad Rural 1810-1910, cuyo título es: *Recursos Naturales y Sociedad Sustentable*. Al terminar el acto de inauguración, se compartió una comida con sabor regional, que fue acompañada con un trío de huapangueros.

Al terminar la degustación alimentaria del “zacahuilt”, los participantes se distribuyeron en los transportes para asistir a las rutas o subse-des que se habían definido con anterioridad y que fueron: la primera, de Piloncillo granulado y gusano de seda en los Ejidos de Poytzen y poblado de Santa Anita, del municipio de Tancanhuitz y de Aquismón, respectivamente; la segunda fue de Vainilla en Jalpilla, en el municipio de Axtla, y Miel de abejas meliponas, en el municipio de Coxcatlán; la tercera fue la de Café orgánico en Plan de Juárez, y proyecto Ecoturístico en Pilateno, ambas en el municipio de Xilitla; la cuarta fue la de Turismo cultural en el Centro Ceremonial Tamaletón del municipio de Tancanhuitz.

La presente Memoria contiene una Introducción del Coordinador General del VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas, una síntesis de los Encuentros y aprendizajes de campesino a campesino y un resumen de la presentación del libro “Recursos naturales y sociedad sustentable”, un Diagnóstico del contexto regional de la Huasteca Potosina, una descripción de la Coordinadora de organizaciones campesinas e indígenas de la Huasteca Potosina (COCIHP) y las

relatorías de cada una de las rutas o subsedes que se mencionaron anteriormente, donde se destacan aspectos centrales de cómo se desarrolló el Encuentro y el intercambio de saberes en cada una de las subsedes visitadas.

Como anexos a la Memoria se incluyen notas periodísticas sobre el Encuentro, así como un documento que envió el grupo de trabajo Canoas de San Joaquín Nuevo, del municipio de Cadereyta, Querétaro, y, finalmente, el listado de los participantes en este VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas.

El Comité Nacional Organizador del Encuentro agradece el apoyo económico y logístico institucional de la UACH y de la UASLP, así como a los grupos de trabajo y a las comunidades anfitrionas que recibieron a los visitantes en las subsedes. La evaluación de los participantes en el encuentro arrojó resultados positivos para todos los campesinos, productores, estudiantes y académicos que asistieron a este evento nacional.

Editor y colaboradores

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina

Sesión inaugural



Inauguración del Encuentro



Diversidad de asistencia

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina



Tradición y cultura

Tradición



Cultura

Introducción

Bernardino Mata García

Huasteca Potosina, “fascinante por naturaleza” decía un promocional turístico que se nos proporcionó al arribar a Ciudad Valles; de abundante biodiversidad, ancestral cultura y con una población campesina olvidada, agregaríamos nosotros, los participantes en recientes lecciones de nuestro Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas celebrado en octubre del año 2010 en esa región del país.

Entre manchones de vegetación secundaria, cañaverales, pastizales y ranchos ganaderos se encuentran comunidades indígenas y campesinas en resistencia a la modernidad y buscando nuevas formas y mecanismos para realizar actividades agrícolas en armonía con la naturaleza y contribuyendo a su conservación. Durante tres días (21, 22, y 23 de octubre de 2010), conversamos con campesinos de comunidades y ejidos de la Huasteca Potosina y conocimos sus experiencias en agricultura orgánica y agroecológica, así como sus avances en promocionar actividades de ecoturismo y turismo cultural.

Agradecidos por la visita de campesinos de diversas entidades del país (Oaxaca, Puebla, Veracruz, Estado de México, Distrito Federal y, sobre todo, de San Luis Potosí) y, también, de estudiantes y profesores de algunas universidades como la UAM-Iztapalapa, la UNAM, la UACH y la propia UASLP, los productores organizados en grupos y sociedades de producción rural nos mostraron sus trabajos, algunos de varios años, en actividades productivas relacionadas con los cultivos de café, cítricos y vainilla; con los proyectos del cultivo de gusano de seda,

de la producción de miel con abejas meliponas y de la elaboración de piloncillo granulado a partir de caña de azúcar; así como las actividades de turismo alternativo que vienen impulsando.

Campesinos y productores de los ejidos y comunidades de Adzulup Poytzén, de Xilitla, de Axtla, de Coxcatlan y de Tamaletón, fueron los anfitriones de más de 200 asistentes a este encuentro nacional, que se inauguró el día 21 de octubre en el Auditorio del Campus Huasteca, sede Ciudad Valles, de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.

El evento inaugural se inició con la presentación de los compañeros indígenas del Centro Ceremonial de Tamaletón, quienes realizaron una Ofrenda a la Madre Tierra y, con ellos, también se clausuró el Encuentro en su Centro Ceremonial, por la tarde del día 23 de octubre.

Diversas y satisfactorias resultaron las lecciones aprendidas por los “alumnos”, sobre la temática “Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina”, que fueron las enseñanzas de los campesinos “Teenek” huastecos a los campesinos, productores, estudiantes y académicos de otras regiones del país que participaron en el Encuentro.

Como conclusiones del Encuentro se acordaron las acciones siguientes:

1ª Conformar una Red de organizaciones y comunidades campesinas de la Huasteca Potosina para fomentar el apoyo, la colaboración y la ayuda mutua en sus actividades económicas sociales y culturales.

2ª Conjuntar esfuerzos entre comunidades campesinas y universidades para realizar trabajos de investigación y servicio que aporten beneficios en el desarrollo comunitario y regional de la Huasteca Potosina.

3ª Comunicar y divulgar las experiencias y acuerdos del Encuentro, por todos los medios y recursos de que dispongan los asistentes a este evento.

4ª Vislumbrar, por parte del Comité Organizador Nacional de los Encuentros de Escuelas Campesinas, que el próximo año el Encuentro se realice con los compañeros de la Sierra Nevada de la Región Oriente del Estado de México (Red Origen Volcanes de Tlalmanalco, Estado de México) y con el tema “Crisis campesina, soberanía alimentaria y futuro del campo mexicano”.

5ª Planificar que, para el X Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas, en el año 2012, se celebre un gran evento donde se presenten resultados concretos de cada una de las sedes que han sido anfitrionas de todos los encuentros anteriores: Chapingo, México; Cuetzalan, Puebla; Chilapa, Guerrero; Maní, Yucatán; Villaflores, Chiapas; Etla, Oaxaca; Región del Totonacapan, Veracruz; Huasteca Potosina, San Luis Potosí; y Sierra Nevada, Estado. de México; y, con esos resultados, se perfila una nueva estrategia de capacitación y organización campesina que contribuya a construir un desarrollo rural participativo, autogestivo, equitativo y sostenible en México.

Sesión de Clausura



Encuentros y aprendizajes “de campesino a campesino”

María Virginia González Santiago¹

Introducción

En el presente documento se analizan las redes sociales que se han generado a partir de los Encuentros anuales de las Escuelas Campesinas; se ejemplifica específicamente con el caso de los productores de la Sierra Norte de Oaxaca y los productores de piloncillo granulado de la Huasteca Potosina.

Desde 2003 a la fecha se han realizado encuentros anuales entre diversas escuelas campesinas en México, coordinados por un grupo multidisciplinario de profesores-investigadores de la Universidad Autónoma Chapingo, basados en una metodología de intercambio de experiencias de campesino a campesino, en el marco de las diversas *agri-culturas*. Las escuelas campesinas tienen como objetivo la formación de formadores a través del diálogo de saberes. Entre sus objetivos están los siguientes:

- Generar y sistematizar metodologías que faciliten el proceso de generación, innovación y apropiación de tecnologías.
- Analizar el proceso de enseñanza-aprendizaje que ocurre en la vida cotidiana de los campesinos a fin de facilitar los procesos de apropiación y diálogo de saberes.

¹ Profesora-Investigadora del Departamento de Agroecología de la Universidad Autónoma Chapingo; Coordinadora del Programa de Investigación y Servicio de Escuelas Campesinas (PISDEC)-CIISMER.

- Establecer y consolidar escuelas campesinas a través de un proceso de investigación-acción.
- Compartir metodologías para la transmisión horizontal de saberes.
- Facilitar y estudiar el proceso de apropiación el cual diversas facetas: valoración, experimentación, adaptación, resignificación, incorporación y hasta la renombración.
- Revalorar los saberes ancestrales para consolidar una agricultura sustentable.

El método de campesino a campesino se basa en la formación de facilitadores y de promotores comunitarios, así como en el principio de aprender y enseñar-haciendo. Para ello se han establecido las escuelas campesinas para resaltar que se concibe a la escuela como una relación de enseñanza-aprendizaje. Como parte de la escuela campesina se realizan talleres, cursos, giras locales y regionales para compartir experiencias, ferias, parcelas demostrativas y, desde luego, un Encuentro Nacional Anual. A la fecha se han logrado generar una serie de redes sociales que trascienden las regiones y los encuentros nacionales anuales, ello ha generado intercambios de apoyo solidario para la autocapacitación, de campesino a campesino, con financiamiento propio por parte de los interesados en aprehender las tecnologías de su interés.

Cabe aclarar que el concepto de Escuela Campesina está en un proceso constante de construcción y tiene diversas acepciones, en primer lugar representa una relación de enseñanza-aprendizaje, no obstante el proceso de diálogo de saberes, de campesino a campesino, tiene como finalidad que los participantes se apropien de los saberes, donde los campesinos son los formadores de otros formadores también campesinos. Los técnicos fungen como facilitadores de ese proceso de aprendizaje, es decir, crean las condiciones de apren-

dizaje para que en la práctica y a través de la práctica los campesinos se apropien de las innovaciones.

Intercambio y autogestión

Una de las finalidades de los encuentros entre campesinos es la posibilidad de intercambiar puntos de vista, formas de resolver problemas, éxitos pero también fracasos y a partir de la experiencia: aprender. Otros de los logros a partir de los encuentros anuales ha sido el hacer más visibles a las organizaciones que están trabajando la agricultura orgánica con enfoque agroecológico, en promover y facilitar el encuentro entre organizaciones en el ámbito regional y nacional, consolidar las redes de autoapoyo y autofinanciamiento; es decir, consolidar procesos autogestionarios y de autonomía, incluso con respecto a los que facilitamos los encuentros nacionales.

A partir de estos encuentros, algunos productores por su cuenta se han organizado y realizado con sus propios recursos y en sus propios tiempos, reuniones de este tipo para aprender de forma más práctica algunas tecnologías de su interés. Veamos dos ejemplos:

1. Del VI al VII Encuentro Nacional...

En el VI Encuentro Nacional realizado en Oaxaca, en 2008, el profesor Gumerindo León Martínez que radica en Tepetlixpa, Estado de México, fue a ese Encuentro y ahí conoció a los productores del grupo de San Pedro Tlapacoyan, Veracruz, quienes lo invitaron a que los capacitara para la producción de abonos orgánicos. Él se trasladó a Tlapacoyan y los apoyó; las dos primeras veces le apoyaron con su transporte y lo hospedaron en sus casas, la amistad hizo que una tercera visita fuera por cuenta del propio profesor *Gume*, “*¡sólo por el gusto de visitar a los amigos!*”.

Eso permitió consolidar los conocimientos sobre el manejo de bioles y vermicompostas de los productores de San Pedro, quienes

Memoria. VIII Encuentro Nacional *de* Escuelas Campesinas: 2010

fueron una de las sedes del VII Encuentro Nacional en 2009 y actualmente el Profesor Gumerindo junto con otros productores será una de las subsedes del IX Encuentro. Cabe señalar que el grupo del profesor Gumerindo León tiene experiencia con la preparación y uso de las harinas de roca para enriquecer los abonos orgánicos, con base en los principios de la Teoría de la trofobiosis.

2. Del VII al VIII Encuentro Nacional...

En el Encuentro del Totonacapan realizado en 2009, específicamente representantes del grupo de San Juan Tabaa de la Sierra Norte de Oaxaca y el líder de los productores de piloncillo granulado del Ejido Poytzén de San Luis Potosí, acordaron una capacitación previa al Encuentro Nacional en la Huasteca Potosina



Líder de los productores de piloncillo granulado: Sr. Olegario Santiago

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina



VI Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas
en la Región del Totonacapan



Productores de San Juan Tabaá, Oaxaca

Memoria. VIII Encuentro Nacional *de* Escuelas Campesinas: 2010

Los productores interesados en capacitarse se trasladaron por sus propios medios, dos días antes del Encuentro Nacional e iniciaron un taller para aprender a hacer el piloncillo granulado y así poder dar valor agregado a su actual producto a fin de venderlo en un tianguis de productos orgánicos que están iniciando en la Sierra Norte.

Aprender-haciendo

Uno de los principios de las Escuelas Campesinas es el aprender-haciendo y a través de los talleres para la elaboración del piloncillo granulado se capacitaron los integrantes de San Juan Tabaá.

En las siguientes fotografías podemos apreciar la secuencia para la obtención del piloncillo granulado:



Ejido Aldzulup Poytzen. Municipio: Tancanhuitz. S.L.P.

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina



Encuentro entre productores de Oaxaca y de la Huasteca Potosina

Proceso de cocción del jugo de la caña de azúcar. El bagazo se utiliza como combustible. "Cerrando ciclos"



Eliminando humedad del jugo de la caña

Memoria. VIII Encuentro Nacional *de* Escuelas Campesinas: 2010



Obtención del piloncillo granulado a través de la deshidratación

Movimiento del jugo de la caña de azúcar, ¡lento pero constante!



¡Y de un momento a otro!...!
se hizo granulado el piloncillo!



Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina



Paso final: enfriar y cernir....!
manos a la obra!

Casi a punto: se
"esponja"
el piloncillo



Dos productos:
piloncillo granulado
fino y granulado
grueso... ya listos
para embolsar

Finalmente, es importante reflexionar acerca de estos intercambios:

Por un lado hay ciertas tecnologías que solamente se aprenden haciéndolas, y por tanto ello implica que no basta observar cómo hace tal o cual proceso, el “otro”, el que funge como maestro, para apropiarse de una tecnología es necesario llevarla a la práctica, incorporar la parte de la tecnología, válgase la expresión “enseñar al cuerpo a hacer determinados movimientos, aprender a sentir, a ver cuando ya está casi “a punto”, en ello se involucran diversos sentidos, entre el “ver”, el “sentir”, “el “oler”, por lo cual los productores de Oaxaca, conscientes de su necesidad de adecuar, de adaptar a sus condiciones locales la producción de piloncillo granulado invitaron a que el líder de los piloncilleros, el Sr. Olegario Santiago Reyes, continuara la capacitación directamente allá en la Sierra Norte de Oaxaca.

Recursos naturales y sociedad sustentable¹

Para celebrar el Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución Mexicana, la UACH se propuso analizar una serie de temas de actualidad, de forma integrada y propositiva; así, en este volumen intitulado: Recursos Naturales y Sociedad Sustentable, se presentan, desde varias miradas, la relación compleja e insoslayable entre la gestión de los recursos naturales y su aprovechamiento por la sociedad. Al respecto nos preguntamos: ¿Es necesario hacer una agricultura con enfoque agroecológico que considere las relaciones entre los factores bióticos, abióticos y su impacto ambiental? ¿Hemos generado tecnologías que reciclen la materia y la energía? ¿Es posible con la actual gestión y, porque no decirlo, explotación de los recursos naturales, sustentar a una sociedad que centra su bienestar en la adquisición de bienes materiales a costa de su propia salud y de la destrucción de la naturaleza?

El territorio nacional se caracteriza por una gran riqueza y diversidad de recursos naturales renovables y no renovables, resultado de la orografía, su ubicación latitudinal, las relaciones entre las masas continentales y océanos que bañan sus costas, su historia geológica y fitogeográfica. No obstante ello, en la primera década del siglo XXI, el deterioro y pérdida de éstos se manifiesta de manera notable, reflejada en un excesivo aprovechamiento, en la deforestación, pérdida de la biodiversidad, contaminación de ríos y de la atmósfera, además de la creciente expansión urbana en terrenos anteriormente utilizados en la producción de alimentos. Si bien la agricultura surge hace más de 10 000 años como una necesidad de obtener cosechas seguras, más abundantes, de disponer de fuentes de proteína de origen animal y de disponer del combustible para cocinar los alimentos,

¹ Síntesis de la presentación del volumen I de la Colección “Agricultura, Ciencia y Sociedad Rural: 1810-2010”. Editorial UACH. Chapingo, México.

para la construcción, para elaborar los aperos de labranza, para alimentos de los animales, este proceso se desarrolló a través de domesticar en diferentes grados a la naturaleza; sin embargo, hoy en día enfrentamos una crisis ambiental que recrea las contradicciones sociales que detonaron los movimientos revolucionarios de 1810 y de 1910. Asimismo, estamos ante una situación de emergencia porque nuestra sociedad está basada en la explotación de un recurso natural, el petróleo, que tiende, en el corto plazo, a agotarse y con ello podemos tener no sólo una crisis energética sino también un colapso de nuestra civilización.

Ante la magnitud de estas amenazas que pueden volverse incontenibles, si no se les enfrenta con decisión y políticas públicas bien definidas y orientadas a un desarrollo sustentable, el proyecto de Nación corre el riesgo de fracasar al verse disminuida la riqueza natural. Con este motivo la Universidad Autónoma Chapingo, institución de enseñanza superior, heredera de los ideales de justicia social emanados de la lucha armada de 1910 y asumiendo su responsabilidad ante la sociedad mexicana, abre su espacio de reflexión y planteamientos propositivos en este volumen en torno a la conservación y manejo de los recursos naturales.

El primer volumen de la Colección se integra por once ensayos donde se analiza el tipo de relaciones entre los recursos naturales y la sociedad, a la par que se hacen propuestas que nos permitan como sociedad alcanzar la sustentabilidad.

Si bien en cada capítulo del libro se presentan conclusiones y alternativas, al final se incluyen las conclusiones del volumen, en las cuales se resalta la necesidad de impulsar una agricultura respetuosa del ambiente, que conserve y restaure los recursos naturales, especialmente que proteja la biodiversidad y que integre el saber ancestral de los agricultores a las propuestas generadas por los científicos.

El contexto regional de la Huasteca Potosina

Julio Baca del Moral,
Miguel A. Sámano Rentería

Importancia

La región conocida como Huasteca es una región de café, piloncillo, vainilla, lichi, azúcar, ron, cítricos, miel, ganadería, vacas enanas, petróleo, ébano, palo de rosa, primaveras, ceibas, cedros, palo escrito, palo de rosa, framboyanes, sierra, cañadas, y planicies, veneros del diablo, puente de dios, viveros, hortalizas, huapangos y zacahuil. También es una región predominantemente indígena de teenek, nahuas y pames; de litigios por la tierra entre grandes caciques, como lo fue Gonzalo N. Santos y grupos de campesinos despojados de sus territorios y en constante lucha por su recuperación. De programas de modernización agrícola como el Proyecto Pujal-Coy y de organizaciones campesinas emergentes.

La Huasteca comprende la parte oriente del estado de San Luis Potosí, noreste de Puebla, norte de Hidalgo, norte de Veracruz y sur de Tamaulipas. Entre los grandes y complejos problemas que hoy enfrenta la población rural, destacan: la pobreza, con todas sus agravantes que le son consustanciales en alimentación y salud; el deterioro de su abundante y diversa dotación de recursos naturales; las políticas públicas insuficientes para el desarrollo económico y social; la incontrolable contaminación de suelos y aguas que provoca paradójicamente la riqueza que representa el petróleo; el cambio climático y los desastres naturales de ingente impacto social, económico y ambiental; la producción agropecuaria y forestal en profunda crisis;

la escasa presencia de universidades públicas y la limitada oferta en educación agrícola superior e investigación agronómica.

La región de la Huasteca ha tenido y tiene invaluable aportaciones a la economía nacional en generación de hidrocarburos, aportaciones de productos agropecuarios y forestales, así como en el resguardo del patrimonio biótico, y como asiento de una importante diversidad étnica y cultural del país, lo que contrasta con el bajo nivel de bienestar social de las comunidades rurales y el desarrollo productivo. En esta región la población rural es aún significativa, con una composición pluricultural y multiétnica, dispersa en pequeñas localidades y que se ocupa principalmente en actividades agropecuarias y con una limitada calidad de vida.

En la región de las huastecas la situación de los pueblos indígenas y de una buena parte de las áreas agropecuarias, es crítica, más de 40 municipios huastecos se ubican dentro de los 150 de menor índice de desarrollo humano de todo el país.

Siendo por tanto una *región de contrastes* en varios aspectos: en cuanto a desarrollo, en la parte serrana se ubican municipios de muy alta marginación, mientras que en la planicie tenemos municipios de baja marginación y alto desarrollo. En cuanto a la agricultura, tenemos una agricultura de roza, tumba y quema en la sierra, y explotaciones comerciales en la planicie, lo mismo ocurre en el aspecto ganadero. También hay contrastes en la parte cultural, ya que tenemos pueblos indígenas con cultura comunitaria tradicional en la zona serrana y una cultura agroexportadora en la planicie.

Además, el sector agropecuario se caracteriza por su debilidad productiva y su escaso desarrollo agroindustrial, manteniéndose como proveedora de alimentos y materias primas proveniente de una agricultura heterogénea y de ganadería extensiva predominantemente. La competitividad del sector es baja, y su desarrollo es frenado

por un entorno macroeconómico adverso, y con restrictivas oportunidades de financiamiento.

En síntesis, para participar con éxito en las nuevas corrientes comerciales demandantes de alimentos inocuos, de servicios ambientales, materias primas y energías renovables producidas con criterio de sustentabilidad ambiental, económica y social, así como para propiciar el desarrollo comunitario con mayor equidad y justicia social, biodiversidad y seguridad alimentaria, es impostergable para las huastecas redoblar esfuerzos en materia de investigación científica e innovación tecnológica, así como la formación de profesionistas locales con actitudes y aptitudes orientadas al desarrollo rural sustentable. Al respecto y en la perspectiva de incidir a favor del desarrollo sustentable de los territorios de las huastecas, se argumenta lo siguiente:

a) Desde el punto de vista de investigación, las huastecas constituyen una región heterogénea en lo productivo, lo ecológico y lo social y cuenta con un alto potencial productivo a pesar de su orografía. Constituye, asimismo, la porción más norteña de Mesoamérica por el litoral del Golfo, por lo que presenta una confluencia de aspectos culturales y naturales, al ser el límite entre los reinos biogeográficos neártico y neotropical, presentando en consecuencia una extensa gama de paisajes y tópicos de estudio.

b) Tradicionalmente se reconoce como *Huasteca* a la parte centro-oriental del país que corresponde a territorios colindantes de San Luis Potosí, Veracruz, Tamaulipas, Hidalgo y Puebla. Sin embargo, establecer sus límites no es tarea fácil puesto que existen diversas formas de hacerlo, de tal manera que si nuestro enfoque es antropológico, las huastecas se extienden desde Nautla, Veracruz hasta Soto La Marina, Tamaulipas; desde el punto de vista económico, se menciona que corresponden a las huastecas los municipios del norte de Veracruz desde Tecolutla, excluyendo a Nautla, y de Tamaulipas incluye

sólo a los municipios de González, Altamira, Tampico y Ciudad Madero. Desde el punto de vista étnico es aún más complicado, ya que confluyen en la región grupos indígenas nahuas, pames, totonacos, tepehuás y los propiamente huastecos o teenek, los cuales no tienen una localización azarosa sino determinada históricamente, por lo que su distribución actual es muy restringida. Desde el punto de vista cultural (musical), el son del huapango se extiende incluso a zonas de Querétaro como Jalpan y San Joaquín que son regiones semidesérticas, o sea, que no corresponden ambientalmente en nada a la huasteca.

Las *agri-culturas* de la Huasteca Potosina

En la Huasteca Potosina, como se menciona, existen una confluencia cultural y ambiental que da por resultado una variedad de *agri-culturas*, así podemos mencionar varios tipos de uso agrícola en todo su territorio. A continuación y de forma sintética se describen las características sobresalientes de cada zona de esta Región de la Huasteca.

A. Huasteca Potosina de planicie

Municipios: Tamuín, Ébano y San Vicente de la Zona Pujal-Coy

Tipos de uso agrícola:

- Cultivos anuales de básicos de temporal, mecanizados, de ocupación permanente del terreno, con insumos químicos, comerciales, productos: maíz, frijol, sorgo, cártamo.
- Cultivos anuales de básicos de riego, mecanizados, de ocupación constante del terreno, con insumos químicos, comerciales, productos: maíz, frijol, sorgo, soya.
- Cultivos anuales de productos no básicos, de riego, mecanizados, de ocupación constante del terreno, con insumos

químicos, comerciales, productos: soya, sorgo, cártamo, ajonjolí, algodón, hortalizas (jitomate, sandía, cebolla).

- Cultivos anuales de productos no básicos, de temporal, mecanizados, con ocupación permanente del terreno, con insumos químicos, comerciales, productos: hortalizas (jitomate, chile), jícama, soya, sorgo, cártamo, ajonjolí, algodón.
- Cultivos perennes de riego, mecanizados, con insumos químicos, comerciales, productos: caña de azúcar; frutales (mango, naranja, papaya).

Tipos de uso pecuario:

- Ganadería de bovinos de carne, en temporal, con pastos cultivados.
- Ganadería de bovinos de carne, en riego, con pastos cultivados.
- Ganadería de bovinos de carne, en temporal, con pastos inducidos.
- Ganadería de bovinos de doble propósito, en riego, con pastos cultivados.
- Ganadería de bovinos de doble propósito, en temporal, con pastos inducidos.

B. Huasteca Potosina norte

Municipios: Cd. Valles, Tamasopo y El Naranjo

Tipos de uso agrícola:

- Cultivos perennes de riego, mecanizados, con insumos químicos, comerciales, productos: caña de azúcar; frutales (mango, naranja, papaya).
- Cultivos perennes de temporal, mecanizados, con insumos químicos, comerciales, productos: caña de azúcar

Memoria. VIII Encuentro Nacional *de* Escuelas Campesinas: 2010

- Cultivos anuales de básicos, de temporal; con tracción animal, de ocupación permanente del terreno, sin insumos químicos, autoconsumo, productos: maíz, frijol, ajonjolí.
- Cultivos anuales de básicos, de temporal, labranza manual, ocupación del terreno con periodos de descanso, sin insumos químicos, autoconsumo, productos: maíz, frijol.

Tipos de uso pecuario:

- Ganadería de bovinos de doble propósito, en temporal, con pastos inducidos.

C. Huasteca Potosina centro

Municipios: Aquismón, Tanlajas, Tancanhuitz, San Antonio, Tampamolón, Coxcatlan, Huehuetlan y Axtla.

Tipos de uso agrícola:

- Cultivos anuales de básicos, de temporal; con tracción animal, de ocupación permanente del terreno, sin insumos químicos, autoconsumo, productos: maíz, frijol, ajonjolí.
- Cultivos anuales de básicos, de temporal, labranza manual, ocupación del terreno con periodos de descanso, sin insumos químicos, autoconsumo, productos: maíz, frijol.
- Cultivos perennes de temporal, con tracción animal, sin insumos químicos, comerciales, productos: caña para piloncillo, frutales (cítricos y lichi).
- Cultivos perennes de temporal, labranza manual, sin insumos, químicos, comerciales, productos: café; nopal; caña para piloncillo; vainilla, gusano de seda y apicultura.

- Cultivos perennes de riego (viveros), labranza manual, con insumos químicos, comerciales, productos: plantas de ornato y frutales.

Tipos de uso pecuario:

- Ganadería de bovinos de doble propósito, en temporal, con pastos inducidos.
- Ganadería de bovinos de doble propósito, en temporal, con potreros naturales.

D. Huasteca Potosina sur

Municipios:

San Martín, Matlapa, Tampacan, Xilitla y Tamazunchale

Tipos de uso agrícola:

- Cultivos anuales de básicos, de temporal, labranza manual, ocupación del terreno con periodos de descanso, sin insumos químicos, autoconsumo, productos: maíz, frijol.
- Cultivos perennes de temporal, con tracción animal, sin insumos químicos, comerciales, productos: caña para piloncillo, frutales (cítricos).
- Cultivos perennes de temporal, labranza manual, sin insumos, químicos, comerciales, productos: café; nopal; caña para piloncillo; vainilla y apicultura.
- Cultivos perennes de riego (viveros), labranza manual, con insumos químicos, comerciales, productos: plantas de ornato y frutales.

Tipos de uso pecuario:

- Ganadería de bovinos de doble propósito, en temporal, con pastos inducidos.

- Ganadería de bovinos de doble propósito, en temporal, con potreros naturales.

Problemática y propuestas

1. En cuanto a las tecnologías y prácticas culturales agrícolas, la huasteca presenta una gran diversidad de ellas, desde la roza, tumba y quema, hasta los cultivos totalmente mecanizados y con un fuerte paquete tecnológico. Pero también existe una falta de asistencia técnica para un mejor desarrollo de las zonas agrícolas.
2. De manera general el diagnóstico de la región de la Huasteca arroja una problemática vasta y compleja que debe ser abordada de manera integral y mediante el concurso de las instituciones públicas de educación superior de dentro y fuera de la región, con un manifiesto compromiso de los tres niveles de gobierno y movilizándolo el potencial de la sociedad regional a través de sus diferentes formas de organización. Por ello es fundamental ampliar la participación de la Universidad Autónoma Chapingo con todo lo que implican sus recursos humanos altamente reconocidos y calificados.
3. La diversidad de recursos bióticos que son mal aprovechados, orienta en la necesidad de desarrollar tecnologías adecuadas a la región y compatibles con el propósito del desarrollo sustentable; se observa la tendencia al incremento en el costo de los insumos, maquinaria y equipos agrícolas que reducen la rentabilidad en prácticamente todos los cultivos de la zona Pujal-Coy y Huasteca norte.
4. El componente rural e indígena de la huasteca hace imprescindible explicar las complejas formas de funcionamiento de las unidades de producción campesinas; de manera concomitante se subraya la importancia de atender el deterioro de los recursos naturales y los problemas graves derivados de los efectos climático-ambientales; al mismo tiempo se señala la necesidad de buscar el aprovechamiento de las ventajas comparativas y la

construcción de ventajas competitivas, con el propósito llegar a la seguridad alimentaria regional, para lo cual es necesario fortalecer la producción de cultivos básicos.

5. La Huasteca, a nivel nacional, sigue siendo una región estratégica por su biodiversidad; por el reservorio de material genético que albergan; por el vasto potencial agropecuario, forestal, acuícola, alimenticio, medicinal, hidrológico y energético y por su gran riqueza cultural.
6. Desde la perspectiva ambiental, los estudios han mostrado que en la huasteca prevalece un fuerte deterioro de los recursos naturales y la pérdida de biodiversidad y deforestación; son preocupantes la erosión de los suelos, los cambios en el comportamiento de los fenómenos meteorológicos, el deficiente manejo de las cuencas hidrológicas y la contaminación del agua por desechos urbanos, industriales y agrícolas.
7. Por lo anterior es imperativo establecer programas integrales de manejo y conservación de los recursos; evaluar, rescatar y utilizar la amplia variedad de recursos genéticos existentes en la región; generar las opciones de diversificación económica basadas en el aprovechamiento de los recursos paisajísticos y territoriales, entre los que destacan los ríos, lagunas y litorales, así como los elementos culturales que distinguen a la región.
8. La producción agrícola continua como una de las actividades más importantes en la huasteca; sin embargo enfrenta importantes problemas, como: reducción de la superficie cultivada, disminución de los rendimientos, abandono de ciertos cultivos debido a su baja productividad y rentabilidad, así como menor inversión en infraestructura, equipamiento e insumos.
9. Se observa la necesidad de buscar alternativas y apoyar el crecimiento de un sector agropecuario, -aún reducido- que ha sabido aprovechar las ventajas comparativas y competitivas de la región y que han tenido la capacidad para invertir en tecnología,

infraestructura y servicios, con el apoyo que ofrecen los gobiernos estatales y federal.

10. Otra vertiente en la búsqueda de alternativas corresponde a pequeños productores que emprenden la diversificación e incursionan en cultivos rentables como lichi, ornamentales y productos orgánicos, entre otros, los cuales deben estar acompañados por procesos organizativos y de mejoramiento tecnológico. Este sector de productores son los de mayor dinamismo.
11. La permanencia de la ganadería tropical dependerá en gran medida del aprovechamiento pleno de los recursos naturales, de la organización para producir y comercializar productos inocuos y de alta calidad. Por otro lado, es fundamental cambiar la visión que se tiene de la explotación pecuaria, hacia una producción silvopastoril sustentable y con diversificación de los productos y a la comercialización de carne en canal y en cortes en rastros TIF; a la explotación racional de maderas, semillas, forrajes y el agua, así como el beneficio de la biodiversidad, el turismo y su función como fuente de captura de carbón.
12. La problemática de la explotación forestal en la región de la huasteca se sintetiza en la disminución de la masa y la superficie forestal debido a las actividades ganaderas y agrícolas, al crecimiento demográfico y a la tala clandestina. Ello señala la necesidad de una planeación integral para el desarrollo forestal sustentable con programas de ordenación forestal sustentable, de manejo para especies forestales maderables y no maderables, de recuperación, protección, conservación de biodiversidad y de beneficios ambientales; también se requieren acciones de capacitación, asesoría y asistencia técnica integral; así como otras orientadas al apoyo para la producción, desarrollo de la industria y cadenas productivas en el sector forestal; también es necesario fortalecer líneas de investigación para el desarrollo sustentable en la forestía, todo ello sustentado en la organización social.

La Coordinadora de Organizaciones Campesinas e Indígenas de la Huasteca Potosina (COCIHP) y la Parcela-Escuela de Xilitla

Rosa Esther Peña Soto

Antecedentes y desarrollo de la COCIHP

En 1988 algunos miembros de la Sociedad Cooperativa Agrícola “La Igualdad de Xilitla” (SCAIX), productores de café, fueron a buscar apoyo a la Ciudad de México y se contactaron con algunos asesores del Partido Mexicano Socialista (PMS). En 1989, los asesores apoyaron a los miembros de la cooperativa para legalizarla, en aquel entonces estaba integrada por unos 200 socios de 15 comunidades de Xilitla, y se constituyó formalmente en una Asamblea General de socios afiliados a la organización. La asamblea se realizó el 20 de noviembre de 1989, y después en el invierno cayó la helada que afectó los cafetales del municipio de Xilitla y de todo el país. En 1990, se tuvo que buscar apoyo de las dependencias oficiales, para que implementaran un programa para las comunidades afectadas por la helada. La Cooperativa gestionó los apoyos gubernamentales a nivel estatal y federal.

En 1989, por decreto presidencial, desapareció el Instituto Mexicano del Café (INMECAFE), que tenía una infraestructura muy amplia para la compra y comercialización del café a nivel nacional y atendía al sector social de cafeticultores. Al desaparecer esta instancia se dejó de comprar café y los productores no sabían que hacer, ni a quien vender y no se sabía sobre los precios del café. El proceso de liquidación del

INMECAFE se dio justamente en la temporada de la helada. Ante la desaparición del INMECAFE los productores tuvieron que organizarse de manera autónoma, surgiendo la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), para ocupar el espacio que dejaba el Instituto.

En 1990, la SCAIX entró en contacto con la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), y asistieron algunos de sus socios a las asambleas que se realizaron en Veracruz y fueron considerados como miembros fundadores de la CNOC. Se inició una lucha conjunta por las demandas de los productores cafetaleros de diferentes estados de la república. Así se logró presionar al gobierno federal, para implementar un programa emergente y contrarrestar los efectos de la helada. Se logró un financiamiento por medio del Instituto Nacional Indigenista (INI), para que la Cooperativa pudiera acopiar. En aquella ocasión el INI le dio un préstamo a la Cooperativa por \$150 000.00 para la comercialización de café.

La CNOC es una organización nacional de pequeños productores cafetaleros y a través de la fuerza de las organizaciones que la constituyen, puede gestionar con el gobierno federal una política para el sector cafetalero. Es así como se logran que se implementen programas de apoyo que se traducen en recursos económicos. En 1990, la CNOC consiguió un apoyo de \$700.00 por productor, como apoyo directo por la pérdida del valor del café, que se sufrió a raíz de la helada, y por la baja tan drástica de los precios internacionales. El presidente del país decidió que el programa emergente de café lo manejara el INI, porque la mayoría de los productores, el 60% a nivel nacional eran indígenas, por eso se conoció como el Programa INI-Café. Los recursos para este programa salieron del FIDECAFE, que era un fideicomiso de ahorro de los cafetaleros y cuando desapareció INMECAFE quedaron los ahorros del fideicomiso, los cuales empleó el gobierno federal para apoyar a los productores de café.

Con la experiencia adquirida por la Cooperativa para obtener el apoyo para el café, el número de miembros aumentó, llegando a agrupar a 500 socios. Pero se cometieron errores en la comercialización, ya que la Cooperativa compró café a precios justos a los productores y lo vendieron por debajo del precio pagado y perdieron dinero, no pudieron recuperar los \$150,000.00 pesos, y no entregaron utilidades a los productores. Durante la primera etapa que empezó la SCAIX a comercializar el café surgieron otras organizaciones cafetaleras, que integrarían después la COCIHP, como fue “La Cuna del Café” de Xilitla, la “Unión de Ejidos Adolfo López Mateos”, que había sido de filiación priista, del municipio de Coxcatlán, la “Unión de Pueblos Teenek” del municipio de Aquismón y una Sociedad Cooperativa llamada “Unidad el Petatillo” de Xilitla.

Un aspecto importante es que a fines de 1990 se solicitó a SEDEPAC apoyo para la cooperativa y algunos miembros de esta institución visitaron la región. Se iniciaron algunas actividades, como fueron los cursos de capacitación para promotores comunitarios y comenzaron los trabajos en una parcela escuela y la organización con las mujeres, fue así como surgió la “Unión de Mujeres de Xilitla”. La capacitación proporcionada por SEDEPAC sirvió mucho a la Cooperativa, y entre 1990 y 1991 se empezaron a impulsar algunos proyectos con el apoyo del Fondo Nacional de Empresas en Solidaridad (FONAES). La SCAIX solicitó fondos para sus tiendas de consumo, que en ese entonces ya eran 15 tiendas cooperativas. También se solicitaron recursos para el proyecto de la Parcela Escuela y se lograron los apoyos de FONAES, esto en 1993. A través del Servicio Desarrollo y Paz Huasteca Potosina A.C. (SEDEPAC) se consiguieron otros apoyos con la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL) recientemente creada.

El ejemplo de organización de la SCAIX se debe a que sus miembros tienen una conciencia y unidad, que se mantiene a través de la comunicación constante. La labor de concientización de las madres carmelitas y del padre Mario fue muy profunda, según Rosa Esther,

y esto les dio una formación a los miembros de la SCAIX, para ayudarse y mantener la unidad, cosa que tienen que aprender de las otras organizaciones, que no tienen buena organización interna y que les falta cohesión e identidad, como es el caso de “La Cuna del Café”, la “Unidad el Petatillo” y la “Unión de Ejidos Adolfo López Mateos”. Un caso de cohesión y de ayuda mutua lo constituye la “Unión de Pueblos Teenek”, que mantiene lazos fuertes de identidad por su cultura que comparten. Ahí existen relaciones comunitarias, de solidaridad y se toman acuerdos que se cumplen. La identidad cultural es también un factor importante para mantener la unidad de las comunidades y de la gente.

El INI apoyó a tres organizaciones cafetaleras en la región, entre ellas la SCAIX, “La Cuna del Café” y la “Unión de Ejidos Adolfo López Mateos”, y con los recursos obtenidos se apoyó a la “Unión de Pueblos Teenek”, de Aquismón. En 1993, la Cooperativa y las organizaciones cafetaleras vieron la necesidad de comercializar juntas y de ayudarse, entonces se empezó a hablar de formar una coordinadora regional de organizaciones de la huasteca. Se hicieron algunas reuniones y se invitaron a otros productores de naranja y de piloncillo. En ese tiempo se realizó un proceso de democratización al interior de dos uniones de ejidos que habían sido priistas, la “20 de Octubre” de Axtla y la “Adolfo López Mateos” de Coxcatlán. Los miembros de las comunidades eligieron a sus representantes y se cambiaron las directivas y se dio un acercamiento con la SCAIX, que tenía su oficina en Tlaletla.

Otro proceso que dio origen a la COCIHP es el movimiento social que sucedió en la región a partir de mediados de 1993, cuando el huracán Gert provocó destrozos en varias comunidades, afectando los cafetales y las casas de los comuneros de Xilitla. A fines de 1993, varias comunidades organizadas, según Rosa Esther, se dieron cuenta que la presidencia municipal había reportado varias obras como terminadas. Los comuneros se pusieron a investigar y encontraron que

si habían existido los recursos económicos para hacer estas obras, pero nunca se hicieron. Entonces se dio una movilización muy fuerte a nivel municipal en contra de la corrupción y se exigió una auditoría al ayuntamiento, para que el dinero llegara realmente a las comunidades y se hicieran las obras. La gente de las comunidades decidió ponerse en plantón frente a la presidencia municipal de Xilitla a fines de noviembre. El 1º de enero de 1994 se produjo el levantamiento zapatista en Chiapas, entonces la prensa local trató de vincular el movimiento de los comuneros de Xilitla con el de Chiapas, y se acusó a asesores y dirigentes de ser zapatistas.

Con el apoyo de organizaciones no gubernamentales, que luchan por los derechos humanos a nivel nacional e internacional, se logró desmentir que el movimiento no era zapatista, y mucho menos armado, se demostró que era un movimiento civil pacifista y se logró resolver el conflicto a mediados de enero de 1994, con la destitución del presidente municipal, del tesorero y del secretario del ayuntamiento. Quedó un presidente interino y se pidió que se investigara el fraude y se mandaran los recursos a las comunidades. Fue así como se logró que se hicieran algunas obras, como la terminación de algunas escuelas y rampas de pavimento en algunos caminos, pero no se realizaron todas las obras supuestamente ya concluidas. En las movilizaciones participaron los miembros de la SCAIX y la Unión de Mujeres de Xilitla. Esto también dio impulso para acelerar el surgimiento de la COCIHP, como organización social regional.

La Coordinadora de Organizaciones Campesinas e Indígenas de la Huasteca Potosina (COCIHP), según Rogel del Rosal, tuvo como objetivos coordinar a las diferentes organizaciones que estaban en varios municipios, después de un proceso de organización de base, que dio como resultado la creación de nuevas organizaciones. Se agruparon la SCAIX, la Unión de Mujeres de Xilitla, que se había fundado en 1990; la Unión de Pueblos Teenek, que se constituyó en diciembre de 1992, en Aquismón; la Unión de Ejidos Adolfo López Mateos, que

era priista, en Coxcatlán, la Sociedad Cooperativa de Defensa Campesina, para comercializar piloncillo, y la Unión de Mujeres de Poytzén, en Tancanhuitz. El 2 de julio de 1994 se realizó un congreso de estas organizaciones y se constituyó la COCIHP, como una Asociación Civil. En ese tiempo, la COCIHP tenía relación con comunidades de Huehuetlán y Axtla, pero estas últimas no se integraron a la coordinadora.

Es indudable que la presencia de la COCIHP en la región centro-sierra de la Huasteca Potosina la hace una organización regional gremial y económica y, a su vez, constituye una red social de organizaciones; sin embargo, ha trascendido el ámbito y el mercado local, como es en el caso del café, por lo cual se integró a la CNOC. La COCIHP está buscando alternativas y estrategias para impulsar el desarrollo rural integral, mediante la formulación de proyectos regionales de trascendencia. Esto muestra que la experiencia de la COCIHP ha transitado por la autogestión, como una estrategia de organización autónoma propia.

La problemática actual de la Huasteca, como en otras regiones del país, es la pobreza. Se deben hacer propuestas para impulsar un desarrollo integral de la región atendiendo el problema de la tierra, la vivienda, la producción, la salud, la educación, el empleo y la conservación de los recursos. Los problemas políticos en la región frenan los proyectos de desarrollo integral que involucran a los tres niveles de gobierno, que son el municipal, estatal y federal, y a cada una de las dependencias que atienden al sector rural.

La COCIHP ha tenido sus tropiezos y actualmente se necesita fortalecer, atendiendo los problemas de sus organizaciones de base. Entre ellos están el de la propia organización como un proceso constante, y el impulso de proyectos estratégicos que permitan la dinamización de las organizaciones en cuanto a la producción, co-

mercialización y aprovechamiento de los recursos naturales y el mejoramiento de la producción de autoconsumo.

Sobre la Parcela-Escuela

En 1992 surgió la Parcela Escuela, cuando se compró el terreno y entre 1993 y 1994 se empezó a producir y vender algunas hortalizas. En 1995 se acabó el financiamiento y fue difícil seguir con los trabajos en la parcela. Para 1996 se dejó de producir debido a una sequía prolongada en la huasteca, todos los pozos se secaron y los productores no contaron con agua para regar. En 1997 se hizo poco trabajo en la parcela, solo se hicieron actividades de mantenimiento, y se sembraron algunos cultivos, pero ya no produjeron todas las camas que ya tenían preparadas. Entre 1996 y 1997 se construyó un salón para capacitación, con los recursos que les proporcionó el municipio de Ro, Italia, a través del Servicio Civil Internacional, con el cual tiene relaciones SEDEPAC. En 1997, SEDEPAC consiguió recursos de un organismo norteamericano llamado FAICA, para financiar el proyecto de producción de hortalizas familiares y se continuó con los trabajos de la Parcela Escuela, donde se dio cursos de capacitación a productores y a mujeres, como fueron los cursos de medicina natural. Hace un año, conociendo de este Encuentro, se volvieron a reiniciar los trabajos en la Parcela-Escuela.

Relatoría de la *ruta café orgánico*. Xilitla, S.L.P.

Ramón Jarquín Gálvez

El arribo

La sede se ubicó en la comunidad Plan de Juárez, Municipio de Xilitla, a dos y media horas de camino pavimentado desde Ciudad Valles. El objetivo principal de visitar la sede fue dar a conocer la experiencia en la producción del café orgánico y del beneficio seco, así como de algunas actividades inherentes a la COCIHP.

La bienvenida a las subsedes de Tlaletla y Pilateno, se realizó en el beneficio de café de la organización COCIHP en Plan de Juárez, amenizada por el trío Alma potosina en ese momento se incorporaron al grupo representantes del centro de energías alternativas de Tlazolteotl, Estado de México. Se realizó una presentación de cada uno de los aproximadamente 45 asistentes.

El Sr. Melesio Martínez dio la bienvenida al grupo y detalló los objetivos y metas del recorrido a la zona productora de café, invitó a contemplar el futuro y promover su mejoramiento. Invitó a los jóvenes a la unión y comprensión para que eso de frutos en Xilitla y en San Luis Potosí y dijo que debemos vencer el miedo a la participación y a la organización.

Las actividades

Dentro del programa del día se contempló una plática introductoria de la organización y su devenir histórico, después sobre la producción

del café y su beneficio así como de actividades específicas para hacer un semillero vivero, la sanidad vegetal de las plantas y su abono llamado bocashi, mismo que se elaboró entre todos los asistentes.

En el cafetal, Pedro Ríos y Santos Hernández, promotor y socio de la COCIHP respectivamente, hablaron sobre la sociedad —misma que cuenta con 13 ejidos y cada uno con 8 a 20 socios, sólo una comunidad cuenta con 40 socios—, y también explicaron el procedimiento de limpieza de café para exportación. La organización cuenta con un beneficio y una tostadora de café. Celedonio Hernández explicó también que la sociedad empezó en 1979, fue un proceso largo que inició con una tienda cooperativa de consumo y junto con la SEDEPAC y el apoyo de la COCIHP sigue adelante.

La sociedad cooperativa tiene sus raíces en el trabajo de las madres carmelitas, que en 1979 empezaron a reunir a la gente y se comenzó a formar esta organización, promovieron a los catequistas especialmente formando tienditas, pero no todos las vieron con buenos ojos y las corrieron. En 1997, los productores fueron demandados, pero unidos se salió adelante.

La COCIHP trabaja actualmente un proyecto regional que incluye cuatro cooperativas del país: “Maya winik” en Chenalho, Chiapas; “Café Justo” en Tapachula, Chiapas; “Michija” en Oaxaca y “COCIHP” en San Luis Potosí. Sus objetivos son: 1) Elevar la productividad al menos en un 20%. 2) Renovación de cafetos mayores de 40 años. 3) Mejorar la calidad (mejor aroma, acidez, cuerpo). 4) Comercializar en mercados de alto valor, mejorando los ingresos de los productores. De tiempo atrás tienen relación con SEDEPAC (Servicio Desarrollo y Paz Huasteca Potosina A.C.) en aspectos de tecnología apropiada (tanques de ferrocemento, estufas ecológicas, letrinas ecológicas y hortalizas orgánicas), así como asesoría a productores y apoyo a grupos de identidad indígena. En 2009 empezaron en la huasteca con los tanques de ferrocemento para almacenar agua y a construir estufas ecológicas con lo cual ahorran un 95% de leña. Algunas de las técnicas

descritas como ferrocemento están aplicadas en las instalaciones de la Parcela Escuela.

La experiencia del semillero de café

El proyecto de la “Parcela-Escuela”, cuenta con una hectárea de terreno, empezó con apoyo de la COCIHP y SEDEPAC hace dos años, integrando a 15 productores. Los directivos decidieron iniciar un semillero-vivero ahí, para compartir conocimientos sobre cómo hacerlo en otras comunidades. Para iniciar consiguieron la semilla en Veracruz en el CRUO- Chapingo. En este año se distribuyeron 700 plantas en pesetillas de producción orgánica, ya no se pudo distribuir mas plantas debido a la canícula (sequía intra estival). Actualmente en la Parcela Escuela se tiene un proyecto en alianza con la UASLP y la COCIHP sobre Café Orgánico, para validar fuentes de biofertilización. Las micorrizas y bacterias utilizadas se trajeron de zonas cafetaleras de Chiapas.

La cromatografía como herramienta para evaluar la vida del suelo

Las cromatografías, son un método sencillo que Pedro Ríos Cervantes promotor de la COCIHP aprendió en un taller con otros productores centroamericanos y que explicó a los asistentes. Este método sirve para detectar las características del suelo y su armonía, se utiliza un papel filtro con una dilución del suelo que ayuda a interpretar, por sus formas, su calidad. En la cromatografía las capas están separadas por sus colores oscuros o claros, lo que indica que ese suelo está muy bajo en nutrientes. Los colores deben estar armónicamente integrados para deducir que es mejor el contenido de nutrientes.

Juan Macedas Jiménez, miembro de la “Red de Origen Volcanes” de Tlalmanalco, estado de México (Sierra Nevada), complementó,

explicando que las líneas negras que a veces se ven en el papel filtro o “fotografía del suelo” se deben a la actividad enzimática, la cual va disminuyendo al mejorar el suelo con abonos orgánicos y las líneas blancas en la fotografía nos indican las cantidad de minerales presentes en ese suelo.

Compartiendo conocimientos sobre sanidad vegetal

En la Parcela Escuela también se habló sobre la broca, que es la plaga que más daña al café. En 1980 se detectó en Chiapas y pronto llegó a Xilitla. Este es un insecto como el gorgojo de maíz que perfora el grano, se lo come y lo deja vano. Disminuye la calidad causando la pérdida del 80% de la producción. Sus acciones de manejo son trampas y chapoleos continuos. También se utiliza el hongo entomopatógeno: *Beauveria bassiana* el cual tiene que tocar a la broca y parasitarla. La aplicación se debe hacer en época de calor. La broca sobrevive en cualquier grano que quede en la parcela, por eso la prevención es la pepena o cosecha completa. En la región se han liberado parasitoides como *Cephalonomia stephanoderis* y *Prorops nasuta*, pero no hay seguimiento documentado, solamente algunos testimonios del Dr. Jarquín, quien mencionó que ECOSUR, participó en estos trabajos hace años y que *P. nasuta* reportó buenos resultados, únicos a nivel nacional.

Elaboración de bocashi

Esta práctica se realizó con las instrucciones del promotor Pedro Ríos Cervantes y consistió en lo siguiente:

Se hace una preparación de la solución dulce con los siguientes ingredientes:

- ½ mancuerna de pilón, puede ser mucilago de café o melaza.

- 1 litro de leche o suero de leche.
- Levadura

Se mezclan los ingredientes en 10 litros de agua de manera que quede bien disuelto. Para empezar se puso una capa en el suelo de pulpa de café (cascarilla de café degradado); luego se puso una capa de estiércol de vaca seco; luego una capa de tierra triturada; luego una capa de carbón molido o ceniza para la incorporación de nutrientes; luego una capa de cal, para neutralizar la acidez, luego se roció con la solución dulce que se había preparado antes y se volvieron a poner las mismas capas anteriores, fueron tres capas iguales, y siempre al final de la cal se la agregaba la solución dulce con el fin de aumentar la actividad bacteriana.

Después de eso se hace la prueba de humedad y si todavía no está lista se le agrega más agua hasta que al tomar un puño de suelo se quede pegada parte del suelo en nuestras manos. Después se puede tapar con un nylon para conservar la temperatura de 50°C, ni más ni menos. A los tres días se checa y se remueve, se dan dos o tres vueltas, para oxigenarlo y mezclar bien los nutrientes. Después de 20 a 30 días removiendo ya puede estar listo el bocashi, siempre que esté frío.

Para usar el bocashi, se mezcla una cubeta de bocashi con dos de suelo normal. En cultivos grandes se aplican 60 costales por hectárea. En siembra de maíz, se hace el hoyo con la coa, se pone un puño de abono (bocashi) y se coloca la semilla. En la siembra de naranja se aplican tres kg de abono por planta de naranja pequeña.

Todas y todos los participantes trabajaron en la preparación del bocashi, comieron y preguntaron en la Parcela Escuela conviviendo con los productores. Al regreso de las actividades en la Parcela Escuela se dio una sesión de intercambio entre compañeras y compañeros asistentes a la subselección, generándose las siguientes:

Opiniones de asistentes

Sr. Irma López Vázquez de Atenco, Tezoyuca, ha estado en los encuentros de Guerrero y Veracruz: tienen un centro de energías alternativas, un terreno con un vivero y una tienda naturista. Dijeron que implementarán el bocashi y lo de la cromatografía.

Tres integrantes de la Sierra Nevada, de la “Red Origen Volcanes”, son productores y consumidores que trabajan en siete centros difundiendo la agricultura orgánica, con el objetivo de sensibilizar a la población con temas como economía solidaria, consumo sano, etcétera. Cuentan con el programa fábrica de agua, en el cual se encargan de reforestar con pinos y especies frutales. El Centli en Tlamanalco tiene vínculo con la Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Xochimilco, la cual envía a estudiantes de la carrera de Agronomía y su apoyo es muy importante en la formación mutua. Cuenta con un área natural protegida de 6 000 ha, tienen un módulo de crianza de animales de traspatio y un centro agroecológico con plantas frutales. Ofrecen el servicio de yuntas. Tienen un pequeño invernadero y un área de lombricomposteo. Realizan el procesamiento de frutas en conserva, además tienen un plan hídrico comunitario para la subcuenca del Valle de México.

La “Red Origen Volcanes” tiene el nombre por los productores que viven en la zona de Sierra Nevada. Producen hortalizas orgánicas que comercializan en la UAM Iztapalapa. Participan en la feria de compostas, plantas medicinales y hortalizas. Tratan de sensibilizar a la población con la cromatografía y fomentar la organización comunitaria. Por todo ese trabajo se les seleccionó para el próximo Encuentro.

Sociedad Cooperativa de Veracruz cuenta con 11 socios, producen limón orgánico desde hace tres años y lo que buscan es la certificación. El volumen de producción es de 5 a 10 toneladas por hectárea de limón orgánico. Producen lombricomposta y bocashi. Hacen preparados foliares con 10 kg de hojas de Nim en 100 litros de agua, se

mezcla bien y se cuele la solución, misma que se aplica a las plantas de cítricos.

Venancio Reyes de la Sociedad cooperativa de la Sierra del Totonacapan, Puebla. Expresa que son pequeños campesinos que producen café, pimienta y piñón (*Jatropha*). Venden el café fresco y la pimienta seca, el piñón está en proceso para producir biocombustible.

Gerardo González González de la Organización de San Salvador Atenco y Texcoma (Atenco=a la orilla del agua; y Texcoma=lugar donde se almacena el agua). Organización de Pueblos en Defensa de la Tierra. Su objetivo es recuperar las tierras que aun siguen amenazadas por el Gobierno. Están en contra del proyecto pro-americano de establecer unidades habitacionales, zona de turismo e industrias y el aeropuerto. Se están agotando sus recursos debido a la privatización del agua, manifiestan que debemos cuidar la tierra de la erosión y la deforestación, para dejarle recursos a las generaciones venideras. Ellos han aprendido que “La tierra no se vende, sino que se le ama y se defiende como a una Madre”.

Sr. Melesio de la Sociedad Cooperativa Agropecuaria “La Igualdad” de Xilitla dijo: tenemos que pensar, que sea más firme en una posición nuestro pensamiento, para aprovechar más el tiempo.

Dr. Ramón Jarquín Gálvez: tenemos que tomar conciencia para lograr la transformación, la responsabilidad que implica ser jóvenes, decidir y entender a donde tenemos que dirigirnos. La colaboración entre académicos, productores y estudiantes es fundamental.

Finalmente, un regalo solidario al esfuerzo cafetalero:

La señora Irma López Vázquez, de Atenco Tezoyuca, hizo una donación a la organización cooperativa agropecuaria “La igualdad” de Xilitla, una imagen de la Virgen de Guadalupe, la cual ella misma grabó con la técnica de mezzotinta en cobre.



El arribo



Semillero de café

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina



Demostración de la cromatografía



Compartiendo su experiencia

Relatoría de la *ruta vainilla y abejas melíponas*. Axtla y Coxcatlán, S.L.P.

Sinecio López Méndez

Este reporte tiene la finalidad de dar a conocer una parte de las actividades realizadas en esta ruta durante el VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas, que se llevó a cabo en la Huasteca Potosina. A continuación se presenta el registro de lo sucedido en estos dos lugares.

Jueves 21 de octubre

En cualquier evento teórico y práctico, los tiempos programados siempre tendrán sus respectivos ajustes, sobre todo cuando está de por medio el desplazamiento a distintos lugares en campo. Las inquietudes de los visitantes que por lo regular se traducen en preguntas, siempre tratan de encontrar respuestas precisas por parte de los organizadores, otras se quedan en el aire y motivan diversos comentarios entre los compañeros cercanos que comparten las mismas dudas. Entre las preguntas más comunes que se escucharon en el momento de abordar los vehículos, fueron: ¿Cuánto tiempo es de camino?; ¿Nos vamos a quedar en un solo lugar? ¿Iremos a caminar mucha distancia? ¿Tendremos algún tiempo de esparcimiento?

En la tarde del 21 de octubre en la cancha techada de la comunidad de Jalpilla, municipio de Axtla de Terrazas, el Ingeniero Camilo, coordinador del grupo, reunió a los visitantes para informar sobre las condiciones del camino y tiempos requeridos para cubrir el itinerario. En consideración a las distancias de los dos sitios a visitar, propuso

que esa misma tarde se visitara el cultivo de vainilla, por ser un sitio cercano y los productores estaban dispuestos en ese momento, a atender al grupo participante.

A manera de un sondeo para conocer el ánimo de los asistentes, se llevó a cabo una ronda de preguntas en torno al interés de cada uno, de sus objetivos a alcanzar en esa visita y de algún aspecto especial que pudiera responder a los proyectos de sus respectivas organizaciones.

Las productoras de dulce de amaranto del Distrito Federal, expresaron la posibilidad de combinar la miel de las abejas meliponas, para darle un sabor distinto y mejorar la calidad nutritiva de sus productos; los estudiantes coincidieron en buscar conocimientos novedosos y profundizar en forma práctica el proceso técnico de producción, tanto de la vainilla, como de las abejas meliponas llamadas también abejas criollas o abejas sin aguijón. Cada uno de los cuarenta y dos asistentes, fue dando sus motivos por los que había seleccionado ese lugar, dentro de las alternativas que presentó el programa del VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas.

Visita a la plantación de vainilla

Aprovechando las horas de luz de esa tarde, nos desplazamos a la parcela de don Luís Morales Ibarra, a dos kilómetros de Jalpilla, rumbo a Ahuacatitla, donde nos distribuimos en dos grupos para observar y escuchar la explicación de los productores.

La presencia de la vainilla en la región es reciente y las plantas introducidas tuvieron que transportarse desde Papantla, estado de Veracruz de donde es originaria. La decisión de integrarla a sus plantaciones de cítricos, obedece a que el mercado de la naranja ha caído en una crisis que ha reducido el ingreso de los productores. Opinan que no es costearable realizar más inversiones porque los precios de la fruta son muy bajos y los agroquímicos cada día son más caros. Ante

este dilema pensaron en conservar sus naranjos como una base de soporte, porque la vainilla necesita un apoyo físico para su crecimiento por ser de hábito trepador.

Con el complemento de la vainilla, esperan obtener un ingreso que compense las pérdidas que les ha ocasionado el mantenimiento de sus naranjales; no obstante, el corto tiempo que llevan en el manejo de esta asociación, no les ha permitido comprobar este supuesto, ya que la vainilla necesita tres años como mínimo, para desarrollar un volumen vegetativo que exprese su potencial productivo.

Este es el argumento de los productores para conocer en forma más detallada, las condiciones que exige la planta para su producción. Por lo pronto están conscientes de vivir un proceso de aprendizaje y en comunicación constante con la gente de mayor experiencia en este tema, situación que los ha llevado a asistir a reuniones en diversos lugares del país, donde se discuten problemas relacionados con el cultivo, la industrialización y el comercio.

El desconocimiento de la vainilla ha sido un factor que influye para que su adopción no sea más extensa en la región, ya que son pocos los productores que la han adoptado. Así como don Luís, son otros seis campesinos que constituyen la “Sociedad de Producción Rural” que en la comunidad comparten ideales de innovación agrícola con la vainilla. Debido a las condiciones diferenciales de sus terrenos y del grado de convencimiento que han mostrado en para su adopción, no todos los productores han alcanzado los mismos resultados, algunos están comenzando a establecer sus plantaciones; otros ya han tenido producción desde el año pasado. Por ejemplo, don Luis ha beneficiado la vainilla de su primera cosecha y le ha dado mayor valor agregado mediante la elaboración de figuras artesanales.

El caso es que, él ha notado una gran diferencia mediante el procesamiento de su modesta producción en comparación con los productores que venden la vainilla verde a los acaparadores locales. A

través de exposiciones, exhibición y venta de artesanías en diversos ámbitos sociales, se ha percatado de la demanda que tiene como un artículo que sustituye a la orfebrería tradicional, por su aspecto sencillo y perfumado que contribuye a la elegancia en las mujeres jóvenes que lucen aretes, pulseras, collares, prendedores, adornos para mesa y tocador con aromas naturales.

Con motivo de la Feria de la Cultura Rural realizada en la Universidad Autónoma Chapingo a principios del mes de octubre de 2010, don Luis se dio cuenta de la oportunidad que existe en la transformación de la vainilla como un artículo emblemático de la cultura campesina, porque representa un atractivo para el turismo nacional y extranjero. Con el producto derivado en media hectárea de terreno, obtuvo hasta seis veces más el valor de venta, que el alcanzado en el mercado local como vainilla verde. Como referencia, informa que el kilo de vainilla verde en la cosecha 2009-2010, tuvo un precio de \$30.00.

La estrategia de procesar su propia producción y darle valor agregado mediante las artesanías, equivale a cubrir varias etapas tanto en el campo, en el taller doméstico y en la comercialización. Significa aprender el manejo de sus recursos naturales, conservar el suelo, elaborar abonos orgánicos e insecticidas no contaminantes; por otro lado, tiene que calcular los tiempos para beneficiar la vainilla sin detrimento de su calidad. Al transformarse el producto primario mediante el beneficiado, puede disponer de la vainilla en su totalidad sin discriminación de tamaños, ya que se utilizan vainas largas y de menor tamaño para un terminado artístico, cuyo valor es la novedad y el aroma.

Pasando al detalle de la plantación, los visitantes quedaron extrañados de que la vainilla tuviera una etapa sin olor, cuando se acercaban a los racimos verdes y buscaban el conocido aroma de vainilla.

Desde ese primer encuentro comenzaron muchas dudas y consecuentemente muchas preguntas.

Otros observadores con más conocimientos del cultivo, se ubicaron en el plano de la comercialización, grados de calidad, factores ambientales, organización del grupo de productores, mecanismos de polinización con abejas melíponas, fabricación de licores, clasificación de frutos beneficiados para la exportación, selección de mejores especies vegetales como tutores y otros rubros relacionados con la rentabilidad y la cultura.

Cabe hacer notar que el terreno visitado está cubierto con árboles de mandarina, naranja, especies forestales, plátano, piña, caña y palma camedor. Las huellas de la erosión del suelo están a la vista, ya que fue lavado en la temporada de lluvias torrenciales, el agua arrastró la materia orgánica que el productor había colocado en el área de las raíces de la vainilla. Esta aclaración que el productor agregó con un gesto de tristeza, fue una respuesta concluyente que terminó con las especulaciones de los visitantes, puesto que hubo recomendaciones para que agregara suficiente materia orgánica. Los visitantes señalaban la falta de cobertura orgánica para nutrir las raíces de la vainilla, puesto que estaban sin protección sobre la superficie del suelo.

Cuando el productor demuestra lo que se debe hacer, lo que la planta necesita pero en la práctica se observa un trabajo incompleto, no es fácil atribuirlo a la negligencia del productor, sino a la insuficiencia de la organización y la falta de recursos económicos para adquirir residuos vegetales, estiércol de ovinos y bovinos, y construir una instalación mínima para el procesamiento de abonos orgánicos.

A pesar de que existe una alta precipitación, el agua es un recurso escaso y cuando la vainilla la necesita no llueve, por esta razón, los frutos se caen. Para contrarrestar este problema, don Luis colocó unas cubetas colgadas de los árboles, las llenaba de agua diariamente, y en cada cubeta conectó una manguera para gotear agua en las

matas de vainilla que estaban plantadas cuesta abajo, pero no fue suficiente, de todas maneras la fruta se cayó en una alta proporción.

La plantación tiene tres años y es el segundo año que está en producción. La longitud y el grueso de los frutos se notan muy reducidos en su desarrollo, pero eso no le preocupa, debido a que la calidad no se mide por la entrega del producto del campo al comercio, por las razones expuestas anteriormente. Lo que respecta a la conducción de la planta, se nota un despunte en la parte terminal del bejuco que sostiene los racimos, con el fin de asegurar la conservación de los frutos y evitar que la planta demande mayor cantidad de nutrientes.

En la lógica de la transformación de la vainilla para conseguir el bouquet característico, los visitantes insistieron a los productores que les detallaran la técnica para el beneficiado, pues no quedaba muy claro en qué forma el fruto adquiere ese aroma que lo hace incomparable de otros frutos. Para resolver este punto, los campesinos dijeron que el mejor aliado de ese cambio lo tenían en el calor que les da el sol. Cuando el volumen es mayor, se recurre al calentamiento con agua. Esto significa que después de la cosecha, el fruto verde se extiende al sol va perdiendo humedad y el color verde se va transformando en café; al levantar la vainilla del patio de asoleo; es decir cuando se guarda el producto, rápidamente se abriga con mantas y petates para que conserve el calor, y el fruto comience a sudar. Esa es la clave para que el fruto tome un color oscuro, sea flexible al tacto y gradualmente vaya adquiriendo ese aroma agradable. Ante la pregunta sobre el número de días que requiere ese proceso, los campesinos dijeron que eran aproximadamente 28 soles. El tiempo dependía de las horas que se exponía al sol, porque la intensidad del sol varía de un día a otro. Por ejemplo cuando se nubla, hay que guardar la vainilla inmediatamente para que no se enfríe, por lo tanto hay días en que la exposición al sol es de mayor duración y otros días es menor.

Hubo una serie de opiniones y comentarios de los estudiantes en torno al uso de abejas meliponas, como un recurso para evitar el trabajo que se invierte durante los días de polinización. La lluvia de ideas fue abundante en hipótesis y teorías que no llegaron a alguna recomendación, ya que no encontraron evidencias entre los asistentes de la efectividad en la polinización de la vainilla con las abejas meliponas. Por esta razón, los campesinos polinizan manualmente cada flor, todos los días desde las 7 a las 12 del medio día por un periodo de 30 días en los meses de marzo y abril.

Las preguntas que fueron surgiendo en el transcurso de la plática se enfocaron a los métodos para la elaboración de materia orgánica, y en los factores que influyen en la calidad de la vainilla beneficiada. Los asistentes que han estudiado con mayor detalle el procesamiento de la vainilla, opinaron que en la comercialización al exterior, lo que cuenta es la calidad, porque los mercados internacionales son exigentes en la selección de vainilla, bouquet, contenido de vainillina y fitosanidad. Se observó un gran interés en conocer a fondo los detalles en el manejo de la planta para obtener un alto rendimiento. Sin embargo, los productores no pudieron abundar en aspectos técnicos, porque no cuentan con la experiencia suficiente en campo.

Al final del día, se llevó a cabo una reunión para comentar los resultados de la visita. Hubo muchas recomendaciones a los productores para que resuelvan los aspectos de manejo que son más necesarios, por ejemplo:

- Que consigan el servicio de un despacho técnico para que los asesore.
- Que busquen el apoyo de un diputado para que les ayude a gestionar proyectos de financiamiento.
- Que la Agencia de Innovación (AGI) gestione un proyecto para terminar de construir un módulo de malla media sombra, para la producción intensiva de vainilla.

- Los promotores de vainilla se conviertan también en promotores comunitarios. Que busquen relacionarse con otros productores para formar redes de innovación regional.
- Chapingo y en especial el Departamento de Fitotecnia, están dispuestos a organizar un curso taller sobre sustratos orgánicos, e impulsar otros proyectos que contribuyan a la conservación del suelo y agua.
- Los cítricos ya no tienen la misma producción, son plantaciones muy antiguas, por eso se han vuelto improductivas, así mismo consideran que su recuperación es muy costosa, por esta razón están tratando de asociar la vainilla en los naranjales.
- Es importante que el conocimiento circule de campesino a campesino.
- Nos llevamos el mejor aprendizaje desde el campo de trabajo del campesino, los libros solo son un complemento en el entendimiento de los problemas.
- La vainilla es una alternativa para retener a los jóvenes, para que no emigren
- Que Chapingo nos diga qué deficiencias tenemos como productores de vainilla, somos empíricos, no tenemos técnica. Esta fue la opinión de algunos productores que procedían de otras comunidades.
- Nos gustaría saber qué relación tiene la Sociedad de Producción Rural (SPR) con el resto de la comunidad para que se impulse un desarrollo rural integral. Opiniones de algunos visitantes.
- La certificación es una cosa que requiere el mercado y otra cosa es el bienestar del campesino
- Que los técnicos identifiquen las necesidades para que gestionen los recursos; por ejemplo necesidades de terraceo, para que, cuando se abran las ventanillas, tengan los documentos listos.

Viernes 22. Visita al proyecto de abejas meliponas

El viernes 22, nos dirigimos a la Agencia de Innovación (AGI) en Meliponicultura del municipio de Coxcatlán. Ahí, el Ing. Claudio Manzo Gutiérrez, presentó una secuencia de diapositivas en *Power Point*, sobre la historia y evolución de la actividad relacionada con la cría de abejas sin aguijón. Los antecedentes se remontan a la época prehispánica, porque los mayas las cultivaban con un sentido religioso, les prodigaban un valor divino, y estaban representadas por Ah-Mucen-cab, dios de las abejas. La miel, la cera y otros productos curativos, estuvieron relacionados con las ceremonias y rituales alusivos a la buena salud.

Actualmente se conocen 46 especies de abejas sin aguijón, algunas son difíciles de domesticar por su hábito terrestre y no se adaptan al manejo fuera de los nidos subterráneos, pero las que están trabajando en el programa, son más dóciles, por ejemplo la *Scaptotrigona mexicana*, la *Melipona Beecheii* y la *Nannotrigona perilampoides*, esta última da poca miel pero es muy buena polinizadora.

La historia del proyecto fue muy interesante, porque nos presentaron un panorama de mucho esfuerzo en el conocimiento de la gente y de sus sistemas tradicionales, los cuales son a base de recipientes sencillos como ollas de barro, cubetas, troncos de bambú y cajas de madera difíciles de manejar. En el 2008 impartieron un curso a productores, estuvo muy concurrido y en ese tiempo calculaban que había 100 meliponinos, (este es el término que se usa para designar a una colonia de meliponas) en distintos lugares de la sierra. De ahí en adelante se dedicaron a visitar las comunidades indígenas, para determinar la potencialidad económica y promover la integración de un proyecto regional de meliponicultura.

Hoy se estima que existen 1500 meliponinos y tienen un registro de 75 productores; formaron una cooperativa con productores en siete comunidades.

Las preguntas fueron muy diversas, pero las señoras que iban con el interés de usar la miel para endulzar el amaranto, consideraron difícil de llevar a cabo ese intento, debido al alto costo de la miel. Entre tanto, el grupo mostró gran interés cuando se abordó el tema de la salud.

El Ing. Claudio Manzo, explicó que se han obtenido buenos resultados en el tratamiento de enfermedades de los ojos con la miel de las meliponas, eso despertó curiosidad e interés en los visitantes, por lo que varios adquirieron el producto envasado en frascos pequeños.

El principal problema que se ha detectado en los meliponinos rústicos, es la falta de higiene en la extracción de la miel, los métodos de extracción son destructivos y dificultan la reconstrucción de los panales; las abejas necesitan mucho tiempo en la recuperación de las cámaras de almacenamiento.

En el mejoramiento de los meliponinos, instalaciones y diseño de cámaras de cría, se ha dicho mucho, pero la transferencia de la tecnología hacia los productores representa un problema muy complicado. Por ejemplo, las cajas de madera que se están recomendando son muy caras, no se cuenta con apoyos financieros debido a que se considera que esta actividad es de recolección. La cultura del campesino es otro elemento que hay que tener en cuenta, por la costumbre y la tradición. La gente no se dedica exclusivamente a las abejas, trabajan fuera de la comunidad y son personas de edad muy avanzada, los jóvenes son cada vez más escasos en el campo.

El resumen de la exposición se puede concretar en los siguientes puntos:

- Existe una plaga que consiste en una mosquita, cuya larva parasita los panales, destruye y causa pudrición de la colonia. Se tiene la experiencia de controlarla con vinagre
- Se recomienda que en los sistemas tecnificados la colonia se abra solo dos veces al año.

- El rescate de la meliponicultura se lleva a cabo con un interés económico y ecológico
- Existen métodos para alimentar a las abejas en periodos de escasa floración, eso evita que haya retrocesos en la producción
- Hay sectores sociales interesados en productos nutricionales y farmacéuticos
- Actualmente se promueven cursos y talleres sobre biología, manejo y buenas prácticas de producción y manufactura de miel virgen
- El proyecto de la Agencia para la Gestión de la Innovación (AGI), se ha fijado la meta de que cada productor cuente con un equipo de extracción
- Se trabaja en un proyecto para establecer un centro de acopio y envasadora de miel
- En conclusión, el objetivo del proyecto consiste en: promover el rescate, permanencia y desarrollo de la meliponicultura en la Huasteca Potosina.

Después de cerrar la plática, la convivencia y compra de miel en el taller de la AGI, nos trasladamos a la comunidad de Tepozuapan, por un camino de terracería que nos llevó aproximadamente una hora, montaña arriba. Solo pudimos visitar el meliponino de don Diego Flores, que por cierto no se encontraba en su casa, había ido a trabajar su milpa. Por esta razón, solo pudimos ver una habitación cercada por los cuatro lados con cajas de madera conteniendo abejas meliponas. Se calcula que había 200 cajas aproximadamente. El Ing. Claudio, nos explicó que don Diego, es uno de los productores más destacados por la cantidad de miel que cosecha cada año, pero debido a su condición de campesino y hablante de lengua náhuatl, no es fácil que se comunique con grupos visitantes y mucho menos dar explicaciones en español.

Algunas dudas quedaron resueltas con la observación del meliponino en esa comunidad. Fue muy ilustrativa la comparación que los mismos visitantes hicieron sobre las condiciones en que los campesinos conservan sus abejas, ya que las técnicas de producción para las abejas italianas son diferentes, y no se pueden aplicar a la especie que ellos están trabajando.

Reunión final por la noche del viernes 22

Se hizo un recuento de las vivencias que habían tenido en los dos días de trabajo, incluyendo el evento de inauguración en las instalaciones de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, durante la mañana del jueves 21.

Los estudiantes extranjeros que cursan la carrera de Agroecología, se mostraron muy satisfechos de lo que habían visto y de las atenciones recibidas por el alojamiento y los alimentos que disfrutaron. Los estudiantes de España, de Ecuador y Argentina estaban muy contentos por el conocimiento que habían adquirido sobre la vainilla, ya que en sus países no se cultiva. El agradecimiento fue muy expresivo porque conocieron también a la abeja mexicana, que es única en el mundo por el mejoramiento y el cuidado que reciben por parte de los técnicos y campesinos. A este respecto, opinaron que el campesino está minimizado como sector productivo, a pesar de que es depositario de los recursos naturales que se están perdiendo por el avance de la modernidad.

Los estudiantes que asistieron por un interés muy específico de conocer la vainilla, dijeron que el verdadero especialista en la producción de la vainilla es el campesino, hablando genéricamente. También se refirieron a don Luis como un buen instructor, desde el momento en que lo conocieron en la Feria de la Cultura Rural en Chapingo.

Opinaron que los campesinos deberían ser los más beneficiados de estos encuentros, porque conviven con personas de distintos lugares y cada uno viene dispuesto a dar un poco de lo que sabe, de lo que ha leído y ha visto en otros lugares.

Otros dijeron estar dispuestos a dar cursos de agricultura orgánica, sobre administración, comunicación y gestoría. Un profesor dijo tener tiempo para impartir cursos sobre métodos para la captación de agua de lluvia y conservación del suelo. Las impresiones por la atención y amabilidad de quienes los atendieron desbordaron la conciencia de varios visitantes, que expresaron no haber cubierto el pago por lo que recibieron, sino que se iban con una gran deuda por lo mucho que habían aprendido.

Hubo opiniones discordantes, porque algunos apoyan la idea de buscar mercados de la vainilla fuera del país, tienen amplia disponibilidad de apoyar gestiones para la certificación orgánica; sin embargo, otros dijeron que los campesinos no tienen por qué estar dependiendo de agencias certificadoras, son muy costosas y se justifican para complacer requisitos de consumidores que no tienen ningún contacto con los productores mexicanos, como son los mercados asiáticos y europeos, que jamás tienen alguna relación de cooperación con los campesinos indígenas; por lo tanto dijeron: “no tenemos que estar sujetos a ellos”. Tenemos que ser honestos con nosotros mismos, no engañarnos con decir que producimos alimentos limpios cuando estamos aplicando venenos en forma de insecticidas; en primer lugar tenemos derecho de alimentarnos sanamente.



Intercambio de experiencias en Jalpilla



Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina



Intercambio de experiencias en el campo





Colmenarios de abejas meliponas



Relatoría de la *ruta piloncillo granulado y gusano de seda*. Tancanhuitz y Aquismón, S.L.P.

Patricia Muñoz Sánchez

Esta relatoría se trabajó de manera colectiva en forma de taller, recogiendo información, críticas y criterios de los participantes.

La subsede Poytzén se ubica en el ejido Abzulup-Poyzén en el municipio de Tancanhuitz de Santos, en donde se observó el proceso de producción de piloncillo granulado y en la comunidad de Santa Anita, del municipio de Aquismón, se conoció el proceso de producción del gusano de seda. A continuación se presenta la relatoría de las actividades realizadas el 22 y 23 de octubre.

Asistencia

Para este recorrido se registraron 70 asistentes en total, que se conformó por:

- *Trece organizaciones*: Dos organizaciones de la Sierra Norte de Puebla (Sociedad Chaxan Chiwix, Ayutzin), Oaxaca (Tianguis de Productos Orgánicos YUU VANN, Centros Internacional de Agricultura de Traspatio, Productores de panela de San Juan Tabad); Veracruz (Cooperativa de Abonos orgánicos y limones orgánicos); Unión de Pueblos de Morelos; Distrito Federal (Coyoacán); Xochimilco (Espija de Amaranto); CTR de Jalpilla de San Luis; Productores de Palmira; Poytzén Tzeikom (Productores endulzantes); CPR Fuente de vida, productores de Vainilla Axtla de Terrazas, de San Luis Potosí; Productoras

y artesanas de Gusano e hilo de seda, Santa Anita, Aquismón, San Luis de Potosí.

- *Ocho instituciones:* Estudiantes de la Universidad San Luis Potosí, Centro Huasteco para el Desarrollo Rural A.C., Escuela Telesecundaria Moisés Sáez Garza, Cámara de Diputados, Periódico El Financiero, Universidad Autónoma Chapingo, estudiantes del INAH, Universidad Campesina del Sur.

Día 21 de octubre

Al llegar, por la tarde, se dio la bienvenida por parte de los organizadores y se instrumentó una dinámica de presentación. El representante del Comisariado ejidal relató la historia de formación y organización del ejido, así como los integrantes del grupo de trabajo de Poytzén *Tzejkom Tzimaxtalab* (que significa en lengua *teenek*: productores endulzantes), hablaron sobre el proceso de organización de los productores de piloncillo.

Día 22 de octubre (sesión matutina)

Demostración del proceso de producción del piloncillo granulado

Las actividades iniciaron a partir de las 7 am con el desayuno, después nos trasladamos al primer punto de trabajo en la parcela de caña de azúcar y el área de procesamiento del piloncillo granulado (piloncillero).

Las actividades de este día y hasta media tarde, versaron sobre el conocimiento del proceso de elaboración del piloncillo. Cabe destacar que los campesinos de Poytzén, ya habían iniciado el trabajo de corte de caña desde muy temprano, por lo que la explicación inició desde el trapiche, lugar donde se muele la caña. Se explicó la molienda, la cocción y la explicación técnica de las variedades.

El trapiche es mecanizado, ya no es de madera, y los campesinos refirieron que ello representó un avance en la producción, pues les permite el ahorro de tiempo y esfuerzo para la obtención del agua-miel.

La caña se va depositando una a una en el trapiche y después de ser molida, el producto de la miel se traslada a las pilas o punteras ubicadas a 6 metros de distancia aproximadamente. Las pilas se llenan completamente de miel para su cocción, aunque por cuestiones de tiempo en esta ocasión sólo se utilizaron con 160 litros. Durante y después de la cocción, se mide el pH, buscando llevarlo a un límite neutro entre 6.5 y 7.0 de pH, esto se hace con el objetivo de buscar la cristalización del producto. A continuación se hace el *curado*, aplicando 125 gramos de cal por un litro de agua regularmente hasta alcanzar el pH deseado. Esto se hace de manera simultánea, mientras se espera el punto del jugo de la caña de azúcar.

La cocción se lleva a una temperatura de entre 45 y 60 grados centígrados para después aplicar el mucílago de guásima o nopal que permitirá obtener la cachaza, la cual se deja por espacio de diez minutos.

La cachaza se retira con una pala para depositarla en un recipiente que habrá de usarse después como alimento para los animales.

Se continúa el calentamiento del líquido hasta un nivel de ebullición de 90 a 100 grados centígrados, entonces se cuela el líquido en coladeras de madera, para luego introducirlo en agua fría, con el fin de lograr la cristalización; proceso que se verifica si el líquido se hace consistente (sólido) y al golpear se rompe. Entonces, se traslada el recipiente a un lugar fuera del fuego.

En el nuevo sitio, se bate hasta obtener una masa de color mostaza, moviendo constantemente hasta lograr el enfriamiento completo, y romper la consistencia hasta lograrla granulada, de tal suerte que se obtenga el líquido cristalizado.

Es muy importante vigilar el pH, pues (como ocurrió durante el proceso) en uno de los calderos se rebasó el nivel del pH, obligando a buscar la manera de compensarlo. Con el fin de evitar el desperdicio, se decidió darle otro uso ya no tan refinado, denominado *piloncillo industrial*. El producto final se empaca con el valor nutricional y el código de barras.

Durante la demostración, los asistentes participaron activamente y en forma amena, aportando ideas de comercialización y diversificación del producto. En otras ocasiones, la interacción de los productores dio fruto, como en el caso del intercambio de saberes y de producto entre los campesinos de Poitzén y los productores del amarantho de la Ciudad de México, pues uno de los insumos para la elaboración de sus palanquetas es el piloncillo.

Se mostraron algunos aspectos de las variedades para la producción de piloncillo de acuerdo a la maduración, el rendimiento y el color del producto.

Finalmente, se destacó que el proceso productivo del piloncillo, se realiza de manera sustentable, es decir, respetando el medio ambiente, y sin utilizar insumos químicos, procurando aprovechar los insumos locales dentro del proceso productivo.

Actualmente se está buscando la certificación del producto, y mercados más rentables que valoricen este tipo de producción. Se sugirió la búsqueda de alternativas productivas adicionales, que no alteren la naturaleza.

En este contexto, conviene resaltar el grado organizativo de los productores de piloncillo, ya que se han esforzado no sólo por el cuidado de la naturaleza, sino por conservar su lengua, cultura e integración familiar. Además que buscan impulsar a la juventud para que después de su formación académica, puedan regresar a sus comunidades y proponer tecnologías acordes con la realidad. Ello contribuiría a disminuir el fenómeno migratorio que se da en la zona.

Día 22 de octubre (sesión vespertina)

Demostración del cultivo y producción de artesanía del gusano de seda

Las actividades consistieron en la observación de la plantación de la morera, la obtención del hilo del gusano de la seda, la formación del hilo y las artesanías, como producto final del proceso.

La organización de mujeres que se dedica a la crianza, obtención y elaboración de artesanías a partir de la seda, pertenecen a la comunidad de Santa Anita. En su inicio, el grupo estaba formado por 34 mujeres aproximadamente, mismo que disminuyó por falta de organización. La producción se suspendió y fue retomada hace un año por trece compañeras que integran el grupo en la actualidad.

Para la producción del gusano de seda en el último ciclo se compraron dos cajas de 20 000 huevecillos, con una edad de dos a tres semanas, antes que salgan las larvas. Las larvas son colocadas en una cama cubierta de periódico e inicialmente se les alimenta con hojas del cultivo de morera, las cuales deben estar picadas. Cuando el gusano de seda se torna verde amarillo, y comienza a sacar seda por la boca se les extrae de la cama y se les pone en el panel, donde el gusano comienza la elaboración del capullo.

Pocos días antes de la eclosión de la mariposa, el capullo se coloca en agua con carbonato de calcio por un tiempo de 10 a 15 minutos, luego se procede a desenrollar el capullo, y extraer la larva muerta. Se obtiene tela de seda que es secada e hilada. El hilo será la materia prima para la elaboración de las artesanías.

Al hilo le dan distintas coloraciones mediante el uso de pinturas vegetales o industriales. Generalmente una persona produce un kilogramo al mes, con un valor de 700 pesos.

El producto transformado incrementa los ingresos en este rubro, y básicamente lo que se hace son bufandas, diademas, aretes, pulseras, collares y figuras zoomorfas.

Una de las observaciones que resaltan a la vista es la dependencia de la materia prima (huevecillos del gusano de seda), en función de las condiciones naturales del mismo, lo que no permite cierto grado de autonomía a la organización, problemas de homogeneización del producto y abastecimiento del mercado; por lo que se están cuestionando la viabilidad del trabajo en el gusano de seda.

Sin embargo, están buscando incrementar sus ventas con precios justos, para lo cual un problema fundamental para las campesinas es la certificación y la ampliación de mercado, toda vez que su trabajo es explotado por una empresa japonesa, quien les compra mayoritariamente la materia prima a bajo precio. Se refirió igualmente la falta de apoyo en la organización.

Finalmente se criticó que la demostración del proceso no se hizo organizada y se dio prioridad en la demostración al trabajo de video que estaban realizando alumnas de la ENAH, ello implicó que gran parte del grupo de Escuelas Campesinas se perdieran parte del proceso.

Día 23 de octubre (sesión matutina)

Se realizó el taller de relatoría con la participación colectiva de cada uno de los participantes, para más tarde, incorporarse a la presentación de relatorías de las otras subsedes.

Conclusiones generales del trabajo en la subsede

Críticas al Programa

- No hubo una secuencia de la explicación sobre el proceso de gusano de seda.

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina

- Desvinculación de la programación, carencia de observancia de las reglas y falta de disciplina entre algunos participantes.
- Faltó mayor participación de los visitantes en los procesos productivos.
- Abuso de las dinámicas de las presentaciones de los participantes.

Logros

- Se resaltó y valoró el papel que tienen los pueblos originarios y su cultura.
- Intercambio de productos y vinculación social entre los participantes del encuentro: se concretaron acuerdos sobre proveer materia prima (piloncillo granulado) para la producción de amaranto de Xochimilco.
- Se logró una integración de los jóvenes participantes, con una participación más activa en diferentes actividades de los procesos de demostración.
- Se impulsó el Taller de relatoría para lograr un trabajo colectivo.
- Se reconocieron los conocimientos de la cultura y el “saber hacer” de los campesinos.
- Se logró entender y comprender las dinámicas productivas de los distintos participantes.
- Se dieron aportes para mejorar la organización y el trabajo productivo de los participantes.
- Se logro la integración e intercambio fructífero entre actores diversos (jóvenes, productores, maestros, instituciones).

Sugerencias para próximos encuentros

- Seleccionar aspectos más integrales, no solo productivos, sino sociales, organizativos y de comercialización.
- Integrar a más actores sociales de diferentes regiones del país, así como instituciones para lograr mayor vinculación e incidencia.
- Respetar cabalmente los programas del Encuentro.
- Conservar la disciplina entre todos los integrantes, para garantizar la seguridad de los mismos.
- Propiciar mayor participación de los campesinos en el intercambio.
- Propiciar dinámicas de participación más activas.
- Incorporar la valoración del impacto ecológico en cada uno de los procesos sociales y productivos.
- Destacar el papel de la armonía entre el hombre, la sociedad y la naturaleza, en cada uno de los procesos productivos, sociales y culturales.
- Lograr que cada una de las experiencias apre hendidas sean de utilidad en las diferentes comunidades y regiones de los participantes.

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina



Elaboración de piloncillo granulado. Poytzn



Plenaria de relatorías y acuerdos en Poytzn

Relatoría de la *ruta turismo alternativo y cultural* en Tamaletón, Tancanhuitz, S.L.P.

Takuo Hozumi,
Alma Rafaela Bojórquez Vargas

La subsede Tamaletón, municipio de Tancanhuitz de Santos, representó una ruta de turismo alternativo y de cultura. En sus actividades se contó con la participación de 14 personas visitantes: cuatro alumnos de la UASLP, dos productores de frutas orgánicas con su hijo, provenientes del Estado de México, dos campesinas de la región y un docente de la UACH; el segundo día (viernes 22 de octubre) se incorporaron cuatro docentes y/o administrativos de la UASLP. Asimismo, los participantes locales del pueblo de Tamaletón fueron alrededor de 18 personas.

Breviario cultural

La danza de los voladores de Tamaletón es conocida como la Danza de los Gavilanes y es muy parecida a la de los Voladores de Papantla, Veracruz¹.

De acuerdo al escritor Leonardo Zaleta: “la danza de los voladores constituye una de las ceremonias cósmicas más complicadas y simbólicas de cuantas se celebra en el mundo. Pudo haber surgido en la mixteca (según Dahlgren de Jordan), de ahí probablemente pasó a

¹ Extractos tomados del libro de Hernández Ochoa Arturo. “Huasteca Potosina: Ruta mágica por la tradición y la aventura”. *Información turística e histórica de sus veinte municipios*. Consejo de Desarrollo Cultural Municipal de Huehuetlan, S.L.P., 2006, pág. 68.

la Huasteca, al totonacapan y a la meseta central donde fue adoptada por los toltecas que la llevaron hasta Guatemala y Nicaragua. En su modalidad de dos participantes².

En su versión original, la danza pudo haber estado dedicada al dios de la vegetación Xipe Totec (nuestro señor desollado), dios de la primavera. Originalmente se celebraba cada 21 de marzo, en el inicio del año astronómico de la antigüedad, recordando que el sol se acercaba a la Tierra, despertándola de su sueño invernal, haciendo renacer la energía de los hombres, animales y plantas.

La danza se convierte en una ofrenda para solicitar o agradecer favores a distintas deidades o bien, para solicitar que llegue la lluvia y por lo tanto, la buena cosecha. En la Huasteca Potosina se realiza dos veces al año, una en marzo, para pedir por todas las actividades que vendrán, y en noviembre para agradecer la cosecha.

El investigador francés Guy Stresser Péan, que en distintas ocasiones visitó la Huasteca Potosina en especial el municipio de Tancanhuitz, nos dice que en 1938, encontrándose en compañía de un grupo de investigadores de la Huasteca Potosina, hablaron y convencieron a los indígenas para que revivieran la danza del Volador, que habían dejado en el olvido. En huasteco, volador se denomina bisomtiu, que significa “danza de las águilas” o gavilanes³.

*Una descripción de la Danza*⁴

Antes de subir, los voladores de Tamaletón, una comunidad de mil 600 habitantes que se localiza en Tancanhuitz de los Santos, municipio

² Zaleta, Leonardo. “La danza de los voladores origen y simbolismo”. Grupo editorial León. Poza Rica, Ver. 2001, pág. 15.

³ Stresser Péan, Guy. Los orígenes del volador. Actes Du XXVIII Congrès International des Americanistes, pp. 32-34.

⁴ Contreras, Consuelo. “Los voladores de Tamaletón danzan como gavilanes”. Reportaje hecho el 7 de julio de 2008, publicado por Ediciones Impresas Milenio (<http://impreso.milenio.com>)

de la Huasteca Potosina, ataviados con calzón de manta y camisa de manga larga que adornan con dos coloridas bandas cruzadas al pecho (símbolo de poder) y una corona de vistosas plumas, realizan un detallado ritual en el que bailan, tocan música, queman copal y beben aguardiente que después esparcen por el suelo, a manera de pedir permiso y protección a las fuerzas divinas para realizar el “vuelo”.

Un tanto alejado del lugar donde se enclava el palo sagrado, donde han de subir los voladores, se encuentra el altar, un sitio que se dispone cada vez que la ceremonia del vuelo se realiza y cuyo principal atractivo se sitúa en el mantel, un lienzo denso y bellamente bordado por las mujeres de la comunidad, y cuyos símbolos, dentro de los cuales emerge una cruz en representación del catolicismo, expresan el sincretismo que religión y creencias tuvieron (y tienen), sobre la comunidad Teenek. La cruz es acompañada de figuras de animales, plantas de la región, soles y lunas.

Es ahí donde los voladores y su capitán, el que dirige el vuelo, se acercan antes del ascenso y rezan, bailan, ofrecen copal y beben aguardiente, para que los dioses les permitan sembrar sus productos, tener agua y luego obtener una buena cosecha.

Una vez bendecidos se dirigen al palo sagrado, vuelven a cantar, gritan, piden protección y agitan un puñado de plumas de gavilán (para imitar su vuelo), mismas que les sirven para saber que tan lejos están del suelo cuando van bajando.

Uno a uno suben los voladores por una gran cuerda que se enrolla a todo lo largo del palo y que les sirve de escalera. Una vez arriba, el capitán, sin ninguna atadura que lo sostenga (ahí radica el peligro), se coloca en una pequeña tabla de aproximadamente 25 centímetros de diámetro y desde ahí, usando un silbato que imita el chillar de las águilas, danza y se dirige a los cuatro puntos cardinales para pedirle a los dioses sus favores y a cambio ofrecer el vuelo como ofrenda.

En tanto, los otros voladores se atan una cuerda de vuelo a la cintura (que previamente ha sido enrollada al palo), y a una voz de mando, los cuatro se lanzan de espaldas al vacío e inician el vuelo, un vuelo que dura segundos pero que mantiene sin respirar a los espectadores, que no saben en qué momento su cabeza se va a incorporar para no romperse en el suelo.

El significado del vuelo

La dificultad para los danzantes radica en descender lentamente en forma circular y de espiral, manteniendo la cabeza hacia abajo, con los brazos extendidos, imitando a los pájaros que descienden a la tierra planeando y describiendo grandes círculos en el cielo. En su versión original, la danza se compone de trece giros que realizan los voladores hasta tocar la tierra, representando así un siglo de 52 años, compuesto de cuatro periodos de trece años. Al final de cada siglo, se apagaban las hogueras, se oscurecía la tierra y en una ceremonia, plena de misticismo, los sacerdotes rompían la noche y encendían el fuego nuevo o nuevo sol, para que la vida continuara, renovada, sobre la faz del mundo⁵.

El simbolismo de la danza desde nuestro punto de vista es una forma de reproducción de su propia cultura por parte de los Teenek. Si bien ha perdido su significado original, se sigue manteniendo como el culto al maíz, y que en última instancia, es la importancia que actualmente se le da a esta danza, como una ofrenda a la madre tierra para que rinda frutos. También se ha convertido en un atractivo turístico, que podría considerarse como aspecto central del turismo cultural, que se impulsa actualmente en Tancanhuitz.

⁵ Hernández Ochoa, Arturo. 2006, *op. cit.*, pág. 71.

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina



Gavilanes preparándose para el vuelo



Gavilanes en pleno vuelo

El desastre en el Centro Ceremonial

Desafortunadamente, en el mes de abril del 2011 la Huasteca Potosina sufrió una gran sequía y las temperaturas llegaron hasta los 50º centígrados, lo cual provocó un incendio que arrasó con 150 hectáreas del municipio de Tancanhuitz y el Centro Ceremonial de Tamale-tón desapareció. El Centro Ceremonial se encuentra actualmente en reconstrucción. Esperamos que pronto dicho Centro Ceremonial se reedifique para que la tradición de la Danza de los Voladores continúe, y así también las reuniones de la Red de Organizaciones y Comunidades de la Huasteca Potosina.





Jueves 21 de octubre (primer día)

Desde Ciudad Valles, a poco más de una hora de recorrido, llegamos al Centro Ceremonial de Tamaletón⁶, era alrededor de las 16:15. Fuimos recibidos con las palabras de bienvenida de don Benigno, líder del grupo de Voladores de Tamaletón⁷. Luego se presentaron cada uno de los participantes locales y fuereños. Planeamos las actividades del resto del día, para quedar como sigue: los visitantes realizarían una salida al centro del municipio, se tomaría la cena a las 20:00, después realizaríamos una reunión para definir las actividades del día siguiente.

Entre las 17:00 y 17:30 visitamos el centro del municipio y a las 18:00 regresamos al Centro Ceremonial. A las 19:00 los participantes visitantes se reunieron en la cocina para tomar el café; algunos visitantes, convivieron con las señoras del grupo de voladores, ayudándoles con la preparación de nuestra cena. A las 20:00 cenamos en la cocina. El menú fue una salsa de chile con ajonjolí y tortillas de maíz criollo local, recién hechas a mano; estuvo picoso pero muy sabroso.

Después de la cena, un poco antes de las 21:00, empezamos la reunión. En este espacio, se consultaron los intereses de cada participante y se definieron los principales temas de las actividades del segundo día, los cuales fueron:

⁶ Este centro restaurado, que apenas tiene un año de inauguración, comprende salas-palapas artesanales, cocina comunitaria, museo, sanitarios ecológicos y explanada para representar la danza de los voladores y demás rituales relacionados con la *Dhipaaklaab*, es decir, la cosmovisión de la cultura *teenek* fundamentada principalmente por *Dhipaak* (Dios del maíz), *Maamlaab* (Dios del trueno y nube-agua) y *Mim Tsabaal* (la madre tierra).

⁷ Don Benigno Robles Reyes es un campesino que ha luchado por gestionar y rescatar la casi olvidada tradición de los Voladores que desde tiempos inmemorables se ha practicado en Tamaletón por sus ancestros *teenek*. Gracias a él y a sus compañeros, se logró promover esta práctica con un mayor arraigo en las nuevas generaciones, además, ha gestionado el apoyo y financiamiento para restaurar el Centro Ceremonial "Los Voladores".

- La organización de la comunidad.
- La trayectoria del proyecto del grupo de Voladores.
- La historia de Tamaletón (ver un video antiguo y visitar el museo).
- Las prácticas agrícolas locales y la conservación de semillas.
- Los temas relacionados con la medicina tradicional local y el uso de plantas locales.
- Los rituales de la cacería.
- Intercambio de experiencias.

Además de definir los temas, se dio una introducción por parte de don Benigno, acerca de los primeros cuatro temas, la cual nos sirvió a los visitantes para tener mayor interés en el pueblo y el proyecto del grupo, así como para formular algunas preguntas.

Al terminar la junta, con la invitación de don Benigno, todos los visitantes salimos a observar la luna y las estrellas cerca del palo de voladores. Don Benigno nos explicó la relación de los movimientos de la Luna y Venus con las labores del campo que se desarrollan en la comunidad. A las 22:15 terminamos todas actividades, los participantes descansamos en las instalaciones del Centro ceremonial (en la parte superior del edificio del museo).

Viernes 22 de octubre (segundo día)

Muchos participantes se despertaron alrededor de las 07:30, y entre las 08:00 y 08:30 empezaron a desayunar en la cocina. Alrededor de las 9:30 en la sala redonda (palapa), construida muy al estilo huasteco del Centro Ceremonial, comenzamos la primera actividad del día, y justo en ese momento se incorporaron los cuatro docentes y/o administrativos de la UASLP.

Primero, acordamos los temas que habíamos definido en la junta de la noche anterior. Se inició con el tema de la organización local de la comunidad, acerca de la historia del pueblo y los sistemas de cargo de autoridades locales.

Don Benigno nos contó que después de haber sido desposeídos de sus tierras durante la época de la Conquista, se repartieron las tierras de Tamaletón, junto con la gente que ahí vivía, a las encomiendas que asignaba la Corona española; así, los indígenas *teenek* realizarían trabajos forzados en su misma tierra a la orden del señor encomendero. No fue sino entre 1830 y 1840 que los residentes originarios recuperaron la propiedad y ésta fue dividida en tres partes: Tzepacab, Tzacanam y el centro de Tamaletón. Este último, a su vez, se dividió en tres secciones que facilitaron el gobierno tradicional *Toojodh*.

El sistema de cargos tradicionales es considerado un servicio a la comunidad y no es remunerado. El tiempo de servicio no es corto, realizado con honor. Quien obtiene los rangos más altos como el de Mayordomo, adquiere reconocimiento, distinción y respeto entre los *teenek* de Tamaletón. Se explicó cómo un miembro de la comunidad va reuniendo las experiencias y la confianza del pueblo para asumir los cargos importantes y llegar a ser autoridad del ejido. Asimismo, platicaron acerca de cómo se representa un cargo y su poder con “bastones”, qué significado representa un “bastón” (ser derecho y honrado, como su forma), y cómo se trata a estos “bastones” (como una persona, por lo cual se les hace ofrenda), etcétera (ver Apéndice).

Después de la plática por parte de don Benigno, surgieron varias preguntas por parte de los visitantes acerca de la participación de las mujeres, la relación entre las autoridades formales y las tradicionales, la cuestión agraria, la forma de obtención de terreno, la participación de los jóvenes, etcétera. Don Benigno, mencionó el hecho de que “no están separadas las dos autoridades (formales y tradicionales)” sino

que “tienen que coordinarse”, y resaltó la importancia de comprender esta complementariedad y la complejidad que tiene la visión de mundo *teenek*. Con esto, se logró conocer el panorama y la situación de la organización de la sociedad local actual y su problemática. Como indicó un participante, maestro antropólogo de la UASLP, “recibimos una buena clase de antropología política, aunque la intención de don Benigno no fue esa”.

El segundo tema fue la trayectoria del grupo de voladores⁸ y el proyecto del Centro Ceremonial actual. Se explicó primero la importancia que ha tenido el pueblo de Tamaletón como uno de los centros ceremoniales de la zona, así como de la situación de los rituales de los voladores en Tamaletón y la región en general, en la segunda mitad del siglo XX. Luego, se habló acerca del inicio y la trayectoria de la reorganización del grupo de los rituales de voladores, que un tiempo estuvo suspendido, hasta restaurar el espacio actual del Centro Ceremonial en el lugar donde antes se situaba el centro del pueblo. En este aspecto, se resaltaron los siguientes puntos: la importancia de rescatar el lugar originario donde antes se practicaban los rituales de voladores; lo relacionado con el permiso del uso de terreno del Centro Ceremonial que les fue otorgado por el pueblo, y se habló de la relación del grupo-proyecto de voladores con el ejido, a saber, el hecho de que los primeros son encargados de cuidar y conservar el sitio para el pueblo; por último, la función que tiene el proyecto como educación informal para los jóvenes que se acercan.

Las representaciones de la cultura ancestral *teenek* han sido rescatadas por el pueblo de Tamaletón, asimismo llevan un año de contar

⁸ La danza de los voladores parecida a la de los *Voladores de Papantla*, ha sido recientemente uno de los aspectos con mayor atractivo turístico entre los visitantes tanto del interior como del exterior de la región Huasteca Potosina. Precisamente el año anterior (2009) adquirió por la UNESCO el reconocimiento de Patrimonio Intangible de la Humanidad, al igual que los demás voladores como Papantla, Veracruz y Santa María Joyabag, de Guatemala.

con la restauración del Centro Ceremonial y un museo de la cultura local, lo que ha resultado en una mayor afluencia e interés turístico que ha permitido generar alternativas de ingresos y arraigo de identidad en el lugar.

Por la explicación de don Benigno, quien indicó la existencia histórica de los rituales de voladores en diferentes pueblos originarios mexicanos, e incluso de otros países de Mesoamérica como Guatemala y Nicaragua, muchos visitantes que conocían sólo los voladores totonacos, especialmente de Papantla, llegaron a saber que los rituales de voladores era algo que se comparte en toda Mesoamérica y actualmente también se comparte entre los grupos de voladores que se interaccionan formando una red entre los *teenek*, los totonacos, los nahuas, etcétera. En este último aspecto fue muy interesante la intervención (explicación) complementaria del maestro antropólogo de la UASLP, quien indicó la existencia de unos rituales mayas que muestran cierta similitud con los de los voladores, a pesar de que ahí no se ocupa un palo alto, ni vuelan los voladores.

El tercer tema de la plática fue el de las prácticas agrícolas del pueblo; primero, se explicó el ciclo agrícola y la importancia que tiene cada cultivo para los campesinos locales, luego, se habló sobre diversos rituales relacionados con las labores de campo: la petición del permiso a la madre tierra⁹, la ceremonia para tumbar el monte, el ritual para que no haga falta el maíz¹⁰, el ritual para agradecer a la

⁹ La madre tierra, *Mim Tsabaal*, es a quien se le pide permiso para disponer de cualquiera de sus recursos, como la caza, la colecta de frutas y el cultivo. Las ceremonias especiales a *Mim Tsabaal* y celebradas por los más honorables representantes de la comunidad, se llevan a cabo en el interior de las cavernas o cuevas cercanas, pues representan el portal a la tierra misma y el interior de la cueva a las entrañas de la madre. Es también a *Mim Tsabaal* a quien se le ofrece especial ritual en el monte antes de la práctica de cacería y colecta silvestres, pero según nos informaron, la cacería es una actividad que ya no se practica en Tamaletón, porque ha crecido la conciencia de la protección de su fauna.

¹⁰ Conservar una espiga del maíz colgada en la casa es símbolo de abundancia.

madre tierra, a saber, el de los voladores. Acerca de este ritual, se explicó la representación de sus formas (los gavilanes y el maíz)¹¹, así como la relación entre el número de vueltas que dan los voladores y el calendario antiguo *teenek*¹², etcétera.

También, se habló de la historia que los ancianos cuentan, que gracias a *Dhipaak* (Dios del maíz y proveedor de alimento), que enterraba sus dientes en la tierra como semilla, surgió el grandioso fruto del maíz, que mantiene nutrido a su pueblo *teenek*. Esta deidad representa también al protector de los niños, que anteriormente eran devorados por las cuatro temibles aves rapaces que provenían de los cuatro rumbos del universo.

En este espacio, también se explicaron las prácticas agrícolas tradicionales que realizan los campesinos locales, como la producción sin insumos químicos en la milpa, la preparación de semillas para la siembra y la manera de guardar las semillas de maíz, frijol, etc., aprovechando el humo de la cocina. Relacionado con esta última práctica, se explicaron las razones por las cuales no han funcionado los proyectos de la cocina ecológica, ya que el humo del fogón es importante, tanto para la conservación de semillas, como para mantener el techo tradicional de zacate.

¹¹ Se nos explicó que cada actividad, así como los elementos usados en el ritual de los voladores, tiene su respectiva representación simbólica muy relacionada con el maíz, la deidad de *Dhipaak*, y los gavilanes que provienen de los cuatro rumbos del universo. Los hombres voladores son cinco, cuatro que representan las aves y uno el capitán que los dirige. Todos visten de manta blanca, usan corona de plumas rosas y plumas largas en las manos para cuando descienden en vuelo de cabeza, puedan sentir el suelo con el roce de las plumas. Realizan ofrendas con copal, aguardiente, flores, y tocan al chirimía (flauta) y un pequeño tambor, suben a la cima del palo volantín que está decorado con arcos de flores y ya en la cima exclama el capitán a cada uno de los cuatro rumbos del universo.

¹² Trece giros para llegar a la tierra, representan así un ciclo de cincuenta y dos años, compuesto de cuatro periodos de trece años. Al final de cada ciclo se apaga el fuego y todo queda oscuro. Se inicia otro ciclo al prender un nuevo fuego y la vida continua.

Al final de la plática, don Benigno resaltó la importancia de “*Dhi-paaklaab* –sabiduría indígena–” que es “algo que une todo” y luego invitó a los participantes fuereños con las siguientes palabras: “no solamente observar [los rituales]” sino “vivir ahí adentro” (ver Apéndice).

Después de la comida (aproximadamente a las 15:00 h) salimos al campo. Esto fue un complemento a las pláticas que tuvimos, o sea, observar y conocer los que escuchamos y entendemos. Primero visitamos el campo de cultivo de don Benigno. En la parte de la milpa se explicó su manejo y también los cultivos que se combinan con el maíz (el frijol, el ajonjolí y la yuca), así como una planta leguminosa que beneficia el manejo de la milpa (“nescafé”), y otras plantas útiles (hierbas medicinales y comestibles). Mientras, los alumnos agroecólogos de la UASLP identificaban los nombres científicos de ciertos cultivos, algunos de ellos practicaron la siembra de yuca con don Benigno.

Luego, nos trasladamos hacia la parte donde están sembradas las mandarinas y, por supuesto, las probamos. Ahí se nos explicó, que los rituales para el cultivo de maíz no son exclusivos, que se hacen para todos los cultivos que se producen en el mismo terreno.

Después de visitar la parcela de don Benigno, fuimos a su casa para conocer las prácticas tradicionales, como la conservación de semillas que aprovechan el humo de la cocina, así como las piezas que se ocupan en los rituales relacionados con el cultivo del maíz. En este espacio también pudimos observar la arquitectura tradicional de un hogar *teenek* y se nos explicó el porqué de sus materiales y diseño. Además, pudimos apreciar un antiguo video del ritual de los voladores en el palo volantín y la danza de hombres y mujeres en el antiguo Centro Ceremonial de Tamaletón, el cual se filmó por el antropólogo francés Guy Stresser a principios de los años cincuenta del siglo veinte.

Al salir de la casa de don Benigno, aproximadamente a las 17:30, se retiraron los cuatro compañeros académico-administrativos de la

UASLP, el grupo siguió la ruta del campo conociendo el actual centro de Tamaletón. Después de regresar al Centro Ceremonial, seguimos platicando sobre la medicina tradicional y los rituales de cacería.

Por la noche, aproximadamente a las 20:00 h cenamos en la cocina-comedor y ahí mismo realizamos el intercambio de experiencias entre todos los participantes de la subselección. Esto, por razón de que las señoras del grupo de voladores, (que nos prepararon los alimentos y el café), pudieran escuchar las experiencias de los participantes fuereños e intercambiar experiencias y opiniones. En este espacio de intercambio, por los comentarios surgidos entre los participantes locales, se vio que estaban interesados en las experiencias de los productores / campesinos fuereños, entre otras, la producción de frutas orgánicas para la generación de agua que realizan los compañeros de Chalco, Estado de México. La actividad del día terminó alrededor de 22 horas.

Sábado 23 de octubre (tercer día)

Este día desayunamos en la cocina del Centro Ceremonial a las 08:00. A las 09:30, con las explicaciones de don Benigno, visitamos el museo del Centro Ceremonial. Luego, un poco antes de las 10:00 partimos de Tamaletón al ejido Poytzén donde se realizó la clausura del encuentro.

Comentarios finales

Los huastecos son una cultura que siempre ha tenido gran respeto por la naturaleza. El gran aprecio y agradecimiento que demuestran hacia los bienes que reciben de su madre tierra *Mim-tsabaal*, agua, alimento y materias primas, nos hace repensar los conceptos de riqueza. Cuando se valora más la naturaleza, y ella está relacionada estrechamente con sus deidades, el respeto y amor que le tienen al entorno, a su cultura y a su unión como pueblo, se vuelve algo tan sencillo y fácil de realizar, que resulta algo tan cotidiano como el

comer o respirar, mientras los conceptos de opulencia y/o supuesta carestía salen volando por la ventana pasando a un plano innecesario.

Aunque actualmente es difícil encontrar comunidades puramente *teenek*, por el mestizaje y la marginación que los relega a una organización y nuevas formas de manifestarse, aun así buscan la forma de conservar sus costumbres y raíces. En las actividades de la subsede Tamaletón, los participantes fuereños, por lo menos, pudimos conocerlo y entenderlo cada quien a su manera. Esto a pesar de que lo mostrado por los campesinos anfitriones, prácticas de organización local y los diversos rituales, así como las sabidurías indígenas y la cosmovisión *teenek*, fue algo complejo para comprender en tan corto tiempo.

No podemos realmente más que admirar la templanza y añoranza con la que ellos buscan mantener su cultura y su entorno; cómo poder explicar algo así, hasta la parsimonia con la que se expresan, parecen guardar un respeto dentro de cada pausa y no solo a los oyentes o a su pensamiento, sino también a los sonidos de su entorno y hasta para con el aire en el que su voz se transmite; entre cantos, llamados, trinos, flautas y su lengua, pareciese que cada frase, acción y pensamiento resultasen como una ofrenda hacia su madre tierra, cada una de sus acciones y oraciones llevan un simbolismo y una razón, no solo estética o material, si no de evocación a su cultura y sus antepasados.

Las actividades de la subsede Tamaletón, por ser una ruta de turismo alternativo y cultural, no se enfocaron en los aspectos técnicos agrícolas. Así, aunque hubo un espacio para conocer las parcelas y los hogares campesinos, fue escaso el intercambio de conocimientos técnicos entre los participantes en el campo. Pese a lo anterior, la experiencia de conocer estos sitios nos sirvió para comprender mejor la parte cultural – espiritual de diferentes prácticas cotidianas locales.

Aunque no se presentó un intercambio de conocimientos en las parcelas, quizá por el calor y humedad que nos tocó después de la comida, se logró de alguna manera intercambiar experiencias y

opiniones entre los participantes, de diferente índole, en diversos momentos de la convivencia en el Centro Ceremonial, como las pláticas, las juntas, la alimentación, el descanso y el traslado, etcétera. Sin embargo, esto se logró principalmente entre los actores clave del grupo local y los visitantes; así como entre los participantes fuereños. En cambio, se observaron pocas ocasiones en que se realizó dicho intercambio entre los participantes fuereños y los locales como las señoras y los jóvenes. Hubiera sido ideal tener una relación más estrecha de intercambio constante entre ambos participantes durante toda la estancia de los visitantes en la subsede.

Las experiencias de convivencia y aprendizaje que tuvimos, se digerirán en cada uno de los participantes y nutrirán de alguna manera la vida y las prácticas cotidianas de nosotros. Como comentó don Benigno, no fue por pura casualidad que estábamos ahí en ese momento, sino por alguna razón ahí convivimos. Esperemos que cada uno de nosotros pueda aprovechar estas experiencias, que aunque fueron muy cortas, son bastante constructivas y emotivas. Todo el aprendizaje que los compañeros de Tamaletón nos han dejado ha sido algo realmente invaluable e inolvidable, hemos dejado sin duda alguna una parte del corazón ahí, qué mejor modalidad de ecoturismo que el tener la posibilidad de ser recibido por personas tan cálidas y sabias que con tan solo pensar enseñan.

“Gracias, gracias. Debemos ser agradecidos siempre”, dijo don Benigno, desde la ceremonia *teenek* de inauguración en Ciudad Valls. “Gracias”, lo reiteró varias veces, porque estamos vivos, a nuestra madre tierra, porque de ella tenemos alimento. Antes de terminar, queremos agregar otras gracias, por parte de los participantes fuereños, por las atenciones tan amables y cálidas que nos brindaron los campesinos anfitriones, las señoras que nos atendieron en la cocina, los señores y muchachos del grupo de voladores, y por supuesto a don Benigno.

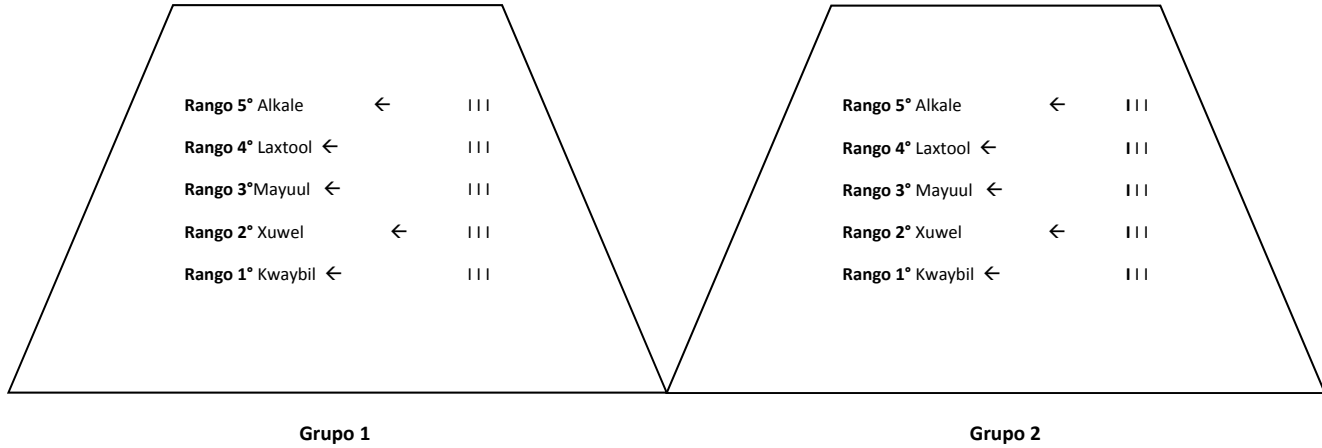
Apéndice: El Sistema de Cargos de la Autoridad Tradicional Toojod

El sistema de cargos tradicional es considerado un servicio a la comunidad y no es remunerado. El tiempo de servicio no es corto y se realiza con honor. Quien obtiene los rangos más altos como el de Mayordomo adquiere reconocimiento, distinción y respeto entre los teenek de Tamaletón. En un inicio, el servicio se alterna anualmente por dos grupos de representantes durante 10 años. Mientras uno de los dos grupos está activo un año, el segundo descansa. Entre estos representantes se ubican cinco rangos, siendo el quinto el grado mayor: Alkale, el cuarto: Laxtool, el tercero: Mayuul, el segundo Xuwel y el primero rango, que es el menor: Kwaybil. Cada uno de estos rangos se acompaña de tres autoridades de apoyo. Uno de esos tres es el responsable ante quien ocupa el cargo (Figura 1).

Una vez cumplido esta jerarquía que dura un lapso de diez años, entonces es digno de ocupar cargos de Delegado, Juez, Consejo de Vigilancia, cargos del Comisariado o el más alto: el de Mayordomo, que es un cargo tradicional anual. Cabe señalar que los recientes cargos conocidos como ‘Comité’, que son adoptados por el sistema moderno de representación en los núcleos agrarios, también pueden ser considerados en acumulación para ocupar posteriores cargos de juez, delegado, o de la mesa directiva del comisariado.

La Toma de Bastón (acto de adquirir la mayordomía) se celebra antes de las posadas de diciembre, mientras que la Cena de Bastón, que es una gran cena que ofrece el mayordomo a todos los de la comunidad, se lleva a cabo justo antes de que ocurra el equinoccio de primavera. Mismos tiempos que coinciden con el ciclo agrícola del maíz.

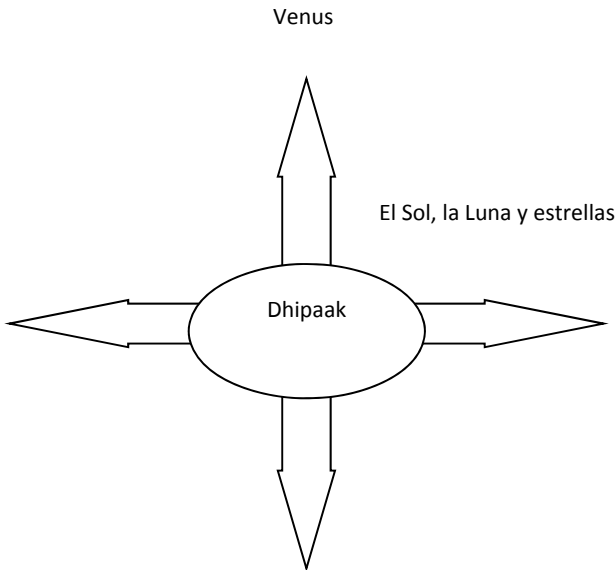
Figura 1. Escala de cargos de servicio inicial



Fuente: Elaboración propia a partir de la explicación de Don Benigno durante su exposición.

Para los teenek de Tamaletón el universo cuenta con cuatro rumbos que para nuestra comprensión podemos simular los cuatro puntos cardinales. El punto principal de orientación y de referencia ceremonial es la estrella Venus (Figura 2). Cuenta la historia de los ancianos que gracias a Dhipaak, el dios del maíz y proveedor de alimento enterraba sus dientes en la tierra como semilla y surgió el grandioso fruto del maíz, que mantiene nutrido a su pueblo teenek. Esta deidad representa también el protector de los niños que anteriormente eran devorados por las cuatro temibles aves rapaces que provenían de los cuatro rumbos del universo. Dhipaak logra engañar a las temibles aves haciéndolas caer en una olla donde el calor de la cocción las destruye haciendo desprender sus plumas. De esta forma los niños que van naciendo están protegidos. La ofrenda del Bolim está relacionada, consiste en elaborar un tamal de masa de maíz relleno de un pollo entero.

Figura 2. El universo en sus cuatro rumbos



La *madre tierra*, Mim Tsabaal, es a quien la comunidad Teenek le pide licencia para disponer de cualquiera de sus recursos, como la caza, la colecta de frutos y el cultivo. Las ceremonias especiales a Mim Tsabaal y celebradas por los más honorables representantes de la comunidad se llevan a cabo en el interior de las cavernas o cuevas cercanas, pues representan el portal a la tierra misma y el interior de la cueva a las entrañas de la madre. Es también a Mim Tsabaal que se le ofrece especial ritual en el monte antes de la práctica de cacería y colecta silvestre, pero según nos informaron, la cacería es una actividad que ya no se practica en Tamaletón porque han creado conciencia de la protección de su fauna.

Maamlaab, el dios del trueno, la nube y la música anuncia su llegada desde fines de abril o principios de mayo, cuando los truenos anuncian la llegada de las lluvias. Es entonces cuando comienza la alegría del teenek.





Preparando el “vuelo”



Danza regional



Conclusiones

1. La convivencia y el intercambio de saberes entre los participantes del Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas (Campesinos, técnicos, estudiantes y académicos, hombres y mujeres, y jóvenes y adultos), posibilitaron la aprehensión y la aceptación de comportamientos diversos y complejos para ir construyendo un modo de vida sustentable.
2. El respeto y la solidaridad, la cooperación y la humildad, son valores que se vienen practicando y recuperando entre los asistentes a este tipo de encuentros campesinos que propician las Escuelas Campesinas.
3. La vinculación entre ejidos, comunidades y grupos regionales, resulta una consecuencia de la celebración de los Encuentros Nacionales de Escuelas Campesinas que promueve la Universidad Autónoma Chapingo. Por ejemplo, la conformación de la Red de organizaciones y comunidades campesinas de la Huasteca Potosina.
4. La presencia de estudiantes universitarios en estos Encuentros, contribuye a vislumbrar la posibilidad de la generación de propuestas de vinculación y/o servicio universitario de las Instituciones de Educación Superior con la problemática del campo mexicano con el propósito de detonar programas de desarrollo comunitario y regional.
5. Las lecciones aprehendidas en este Encuentro señalan la conveniencia de aceptar y estimular la iniciativa y el saber campesino, de realizar un “diálogo incluyente”, de trabajar de manera horizontal (de igual a igual) sin imposiciones ni jerarquías, de promover actividades cooperativas, de rescatar y promover la cultura de los pueblos originarios, de generar y acompañar procesos de desarrollo tecnológico participativo y de compartir ideas, experiencias y recursos humanos, físicos y económicos.

6. La elaboración de piloncillo granulado, las artesanías con el hilo del gusano de seda, la problemática y opciones en la producción de vainilla y café, lo medicinal de la miel de abejas meliponas, y las manifestaciones culturales de la cultura teenek, son las grandes enseñanzas de las lecciones de esta magna Escuela Campesina que, en esta ocasión, se desarrolló en la Huasteca potosina.

Bernardino Mata García

ANEXOS

Anexo I.

Programa del Encuentro y Comité Organizador

Programa general

Día 21 de octubre Auditorio de la Unidad Académica Multidisciplinaria de la Huasteca. UASLP. Ciudad Valles	
8:30-9:30	Registro de asistencia: Irma Suárez y Ma. Virginia González
9:30-10:00	Ofrenda a la Madre Tierra Representante de Tamaletón, Tancanhuitz
10:00-10:45	Ceremonia de Inauguración: -Bienvenida Olegario Santiago Reyes (Poytzen) -Mensaje de la UASLP Aurora Orduña C., Directora de la UAMH -Palabras de Sra. Fermina Atzin de la Región del Totonacapan -Acerca de las Escuelas Campesinas Bernardino Mata García -Inauguración por representante de la Universidad Autónoma Chapingo. Coords.: Alma Bojórquez y Ramón Jarquín
10:45-11:00	Receso
11:00-11:30	Presentación de representantes de Escuelas Campesinas, organizaciones sociales e institucionales asistentes al Encuentro Coord.: Sinicio López Méndez
11:30-12:00	Presentación de Sub-sedes anfitrionas por los coordinadores locales Coord.: Olegario Santiago Reyes
12:00-12:30	Recorrido por la exposición <i>Agri-Cultural</i> Coords.: Luis Morales Ibarra (Jalpilla) y Crispín Hernández (Xilitla)

Memoria. VIII Encuentro Nacional *de* Escuelas Campesinas: 2010

12:30-13:00	La Huasteca Potosina: Problemática y Perspectiva Por: Julio Baca del Moral y Miguel A. Sámano R.
13:00-13:30	Presentación del libro: “Recursos Naturales y Sociedad Sustentable”. Vol. I. de la Colección “Agricultura, Ciencia y Sociedad Rural: 1810-2010” de la UACH Por: María Virginia González Santiago
13:30-15:30	Evento cultural, comida y organización de grupos para la salida a Subsedes
Tarde	Llegada a subsedes -Bienvenida -Foro “La crisis del campo mexicano y las alternativas del campesinado a 100 años de la Revolución Mexicana” Organiza el Coordinador de cada Subsede
Día 22 de octubre	
Intercambio de experiencias y recorridos por las prácticas <i>agriculturales</i> de los grupos y/o comunidades de las Subsedes anfitrionas del Encuentro (Programas específicos).	
Día 23 de Octubre Sede: Auditorio del Ejido Poytzén	
8:00-10:00	Regreso de Subsedes a Poytzén
10:00-12:00	Presentación de lecciones aprendidas (Relatorías) en cada Subsede del Encuentro Coord.: Miguel A. Sámano Rentería Relator: Leticia Crispín
12:00-13:00	Acuerdos y conclusiones del VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas Coord.: Sinecio López Méndez Relator: Adrián Lozano Toledano
13:00-14:00	Comida
14:00-15:00	Traslado a Tamaletón
15:00-17:00	Evento cultural y clausura del Encuentro

Programas específicos en cada subsede

1. Programas de subsede Xilitla:

A. Ruta Café y Turismo Comunitario

Día 21 de octubre	
Llegada 6 pm. En Plan de Juárez	
Bienvenida y presentación de los participantes	
Día 22 de octubre	
En Lagarto Tlaetla (Parcela escuela)	
9:00	Explicación proceso de café Vivero y validación de biofertilizantes
10:00	Preparación bocachi y estufa ecológica
12:30	Intercambio de experiencias
15:00	Comida
16:00	Relatoría y acuerdos
18:00	Clausura
19:00	Cena

B. Pilateno. Ruta: Ecoturismo

Día 22 de octubre	
8:00	Desayuno
9:00	Bienvenida y presentación de asistentes
10:00	Visita a la cueva del tigre y recorrido en las milpas (si no llueve) y/o exposición del proyecto de turismo comunitario
2:00	Comida
3:00	Intercambio de experiencias
5:00	Relatoría y acuerdos
7:00	Cena

2. Programa de Subsede Aldzulup Poytzén. Ruta: Piloncillo granulado y gusano de seda

Día 21 de octubre	
18:00-19:00	Bienvenida en Poytzén
19:00-20:00	Cena
Día 22 de octubre	
6:00-7:00	Desayuno
7:00-12:00	Demostración del proceso de elaboración del piloncillo granulado
12:00-13:00	Comida
14:00-15:00	Traslado a Ejido Santa Anita, Aquismón
15:00-17:00	Bienvenida y exposición de cultivos
17:00-18:00	Intercambio de experiencias sobre los cultivos. Relatoría
18:00-19:00	Cena
19:00-20:00	Traslado al lugar de sede en Poytzén

3. Programa de Subsede Coxcatlán-Axtla. Ruta: Miel Melipona y Vainilla

Día 21 de octubre	
16:00-18:00	Traslado a la subsede Coxcatlán.
18:00-20:00	Recorrido por el módulo productivo-demostrativo de un Meliponicultor
20:00-20:30	Traslado a la cabaña para pernoctar
20:30-21:30	Cena
Día 22 de octubre	
7:30-8:30	Traslado a Jalpilla con el señor Luis Morales Ibarra
8:30-9:30	Desayuno
9:30-12:00	Traslado a una parcela demostrativa, recorrido, explicación de innovaciones y tecnologías adaptadas
12:00-13:30	Espacio para el intercambio de experiencias en la fase de campo
13:30-14:00	Comida
14:00-18:00	Recorrido por el parque surrealista de Sir Edward James

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina

18:00-18:30	Concentración de todos los participantes para el traslado a Jalpilla
18:30-19:30	Traslado a Jalpilla
19:30-21:00	Plenaria y conclusiones del evento. Relatoría
21:00-22:00	Cena
22:00-22:30	Traslado a Axtla de Terrazas

4. Programa de Subselección Tamaletón. Turismo Alternativo

Día 22 de octubre	
8:00	Desayuno
9:00	Bienvenida y presentación de asistentes
10:00	Exposición del proyecto de turismo comunitario
2:00	Comida
3:00	Intercambio de experiencias
5:00	Relatoría y acuerdos
7:00	Cena

Memoria. VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas: 2010

Comité Organizador

Bernardino Mata García
Sinecio López Méndez



María Virginia González Santiago



Miguel A. Sámano Rentería



Julio Baca del Moral



Ramón Jarquín Gálvez



Irma Suárez
Alma Bojórquez



Olegario Santiago



Rosa Esther Peña Soto



Carlos Camilo Baca Flores



Anexo II. Difusión del Encuentro



Escuelas campesinas realizan encuentros

Alfonso Ortega/ REPORTERO

Hoy, grupos de vainilleros y diversos sectores productivos de la región participarán en el acto denominado “Compartiendo Agricultura de la Huasteca Potosina”, evento que es la antesala al VII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas que se llevará a cabo del 21 al 23 de Octubre en Poytzen, Tancanhuitz.

Las escuelas campesinas son espacios de capacitación y formación informal, donde los productores intercambian conocimientos y experiencias generadas a través de su forma de vida y su trabajo, destacó el presidente de la Sociedad de Productividad Rural (SPR) “Fuente de Vida”, Luis Morales Ibarra.

Explicó que algunos de los principios de esta organización son: conocimiento compartido, recuperación del saber agrícola, comunicación interactiva, defensa de la sustentabilidad, solidaridad y cooperación. Agregó que este día estarán en la Cancha Azteca de Jalpilla promoviendo las experiencias del cultivo de vainilla mediante el método “campesino a campesino”, el cual facilita el proceso de instrucción.

Por otro lado anunció la participación de su organización dentro del VII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas a desarrollarse el 21 al 23 de Octubre en Poytzen, Tancanhuitz, donde el tema central serán las técnicas de cultivo de la Huasteca Potosina.

El campo, en el abandono

INVESTIGADOR
ADVIERTE QUE
LA CRISIS EN LA
AGRICULTURA
SE AGUDIZARÁ

Perla Irineo
[Huasteca Hoy]

El campo mexicano está en crisis, el abandono, la poca inversión y los cambios climáticos han empobrecido aún más la tierra, señaló Miguel Ángel Zamano, subdirector de investigación y servicios del Sociología Rural en la Universidad Autónoma de Chapingo.

En el marco del 8o. Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas, el investigador señaló que la crisis en el campo se ha originado a partir del fenómeno de la migración, producto de las políticas públicas federales que han obligado a los productores a desplazarse a buscar otros medios de subsistencia. "La Federación ha priorizado a los productores competitivos apoyar la agroexportación y se olvidan de la agricultura de subsistencia de

la cual viven los campesinos".

Esto ha obligado a los campesinos a buscar alternativas y ahora buscar sembrar productos orgánicos para comercializar su producto.

Miguel Ángel Zamano añadió que la situación en el campo será cada vez peor, ya que se resienten los efectos del cambio climático donde cada vez son más prolongadas las sequías, hay inundaciones y por ende afectan más la producción en el campo.

En el VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas, compartiendo agriculturas de la Huasteca potosina, los estudiantes, maestros investigadores de las Universidades Autónoma de San Luis Potosí, y de Chapingo, entre otras intercambiaron experiencias con los campesinos para enriquecer el conocimiento y combinar la tecnología de la modernidad con los métodos que utilizan los agricultores al trabajar la tierra.

El encuentro pretende crear una red de conocimientos para sostener la agricultura de subsistencia que se ha quedado rezagada en la actualidad.



EDUCACIÓN. En el encuentro nacional de Escuelas Campesinas, se compartieron experiencias. (Aldo López-Hirigoyen)

Anexo III.

Sistema producto de piloncillo granulado: Una propuesta de los piloncilleros de la Huasteca Potosina

La producción de caña de azúcar se encuentra altamente concentrada tanto geográfica como temporalmente, es decir, en la región abundan importantes áreas que se ubican en laderas con pendientes, lo que reducen las posibilidades de tecnificación productiva, ya que no solo es un factor importante en la erosión del suelo, sino que también dificulta la tecnificación, como podría ser el uso de riegos y mecanización, eleva los costos de corte y acarreo de la cosecha y del transporte del pilón al centro de acopio.

Otro de los problemas que agudiza la situación es el contar con cañaverales viejos donde la productividad va en caída y aunque se le dé el mantenimiento adecuado, ésta no mejora, únicamente eleva los costos de producción y aumentan la presencia de plagas (gusano barrenador, roedores) y enfermedades (el carbón), así mismo, de acuerdo a los productores la falta de cañaverales renovados es debido al alto costo de mano de obra y a la falta de variedades mejoradas para la producción de piloncillo.

Con rendimientos promedio de 30 a 35 ton/ha de caña de azúcar, los productores piloncilleros se encuentran muy por debajo de los rendimientos obtenidos en las áreas de mayor producción (topografía plana), alcanzando un rendimiento de 80 a 120 ton/ha. Lo que refleja que este producto sea poco rentable. Claro que el problema de los bajos rendimientos tiene otras aristas, una de ellas, se refiere a

la falta de financiamiento que enfrentan estos productores, lo que reduce la inversión e incide en la productividad.

Por otro lado está el minifundismo, las superficies reducidas de las unidades de producción es otra característica que influyen directamente, ya que esta elevada atomización reduce ingreso y rendimiento; en el sector ejidal existe superficies promedio que oscilan entre 0.50 y 0.75 ha por productor, la falta de otras fuentes de ingresos ocasiona que los jóvenes emigren a las grandes ciudades del país y del extranjero con el propósito de buscar mejores oportunidades.

La falta de investigación de nuevas variedades, es una limitante que incide en la producción de caña de azúcar para pilón, la necesidad de transferir tecnología a todos los tipos de productores se ha convertido en una urgencia. La utilización de nuevas variedades en la producción de piloncillo y el análisis profundo de convertir áreas no aptas para este cultivo, sólo podrá reducirse en la medida que se amplíe esta tecnología y los productores estén dispuestos a utilizarla.

Asimismo, existen factores climatológicos cíclicos que ocasionan problemas económicos y productivos a los piloncilleros, como lo son: escasez de lluvias, sequías prolongadas, incendios forestales, ondas cálidas (mes de abril), en donde los productores poco pueden influir para sus soluciones, por tener un régimen de dependencia del temporal.

En el proceso agroindustrial

Partiendo de la base donde la mayoría de los cañaverales se localizan en áreas de ladera con pendientes pronunciadas, la reducida y pulverizada superficie por productor, así como al bajo rendimiento de jugo de caña de azúcar por tonelada, los productores piloncilleros trabajan de dos a tres días por semana, debido a que se emplea mucha mano de obra, generalmente familiar. La problemática que se presenta en el proceso de producción de pilón blanco y granulado, es que no todos

los productores cuentan con un trapiche, moldes, puntera y animales de trabajo, lo que obliga a rentar el equipo, esto provoca que se eleven los costos de producción.

Asimismo, existe el abandono de la producción por parte de los productores de mayor edad. Mientras que por parte de los jóvenes, no les interesa la producción de piloncillo, debido a los bajos ingresos y altos costos de producción. Por lo cual, muchos de los productores que van abandonando la producción dan sus cañaverales a medias, con quien si mantiene su trapiche.

En cuanto al control de calidad, se tiene que el equipo utilizado se encuentra en mal estado, de baja calidad e inadecuado, es decir existe equipo que se encuentra deteriorado, oxidado principalmente la puntera, tampoco se practican actividades que ayuden a mejorar la calidad del producto como lo es el colado, el filtrado, el descachazado, falta de hornillas y la presencia de basura y animales domésticos influyen en la alta presencia de impurezas en el producto final, lo que repercute en el bajo precio pagado al productor. Un problema adicional es la falta de agua en los trapiches para lavar el equipo y dar inocuidad.

Por otro lado, la elaboración de piloncillo requiere de mucha mano de obra, lo que se refleja en altos costos de producción, y aunque sea mano de obra familiar la estimación de ganancias netas se ve seriamente disminuida por este concepto, igualmente el movimiento de los trapiches depende de tracción animal por lo que la eficiencia en la extracción de jugo es baja, asimismo el tiempo empleado en la molienda es elevado, alrededor de ocho horas en todo el proceso.

En cuanto a la comercialización

El canal principal de comercialización del pilón industrial son las grandes industria tequileras ubicadas en los estados de Jalisco y Guanajuato; así como las centrales de abasto de esos estados, y de Aguascalientes; en menor proporción las industrias locales y supermercados, estos

últimos demandan principalmente pilón blanco. La comercialización del piloncillo es uno de los ejemplos donde el intermediarismo tiene una amplia participación, ya que es a través de estos agentes como se comercializa la mayor parte de la producción, estando presentes tanto en la molienda como en la oferta regional.

Por otra parte, la concentración geográfica así como la falta de caminos en diversas comunidades ocasionan que el intermediario esté siempre atento para hacer acopio de mayores volúmenes. Existen casos, donde los productores, por necesidades económicas principalmente, comprometen la producción de piloncillo a los intermediarios, por lo tanto la producción es entregada a estos sin poder negociar con otros compradores de la región.

Otra problemática detectada, es que los productores venden su producto en forma individual al intermediario por compromisos adquiridos o por miedo a que éste no le compre en la siguiente zafra, ocasionando que el precio del pilón disminuya y afecte a los demás productores. Debido a la baja calidad del pilón, los intermediarios son selectivos y pagan el precio que ellos consideran conveniente para sus intereses. Frente a lo anterior, un hecho queda claro, el elevado intermediarismo castiga el ingreso de los productores.

En general, el principal problema detectado en la dimensión social-humana es la falta de organización y capacitación de productores (hombres, mujeres, jóvenes, adultos mayores). Las causas van desde la desconfianza de la gente a los programas de desarrollo, así como la apatía, el paternalismo gubernamental, el desconocimiento de los programas dirigidos al desarrollo rural, los problemas políticos y religiosos dentro de las comunidades, el alcoholismo, la falta de empleo y la resistencia al cambio por parte de los sujetos sociales para transformar su realidad. Los efectos que se perciben son: migración, bajos ingresos, pérdida de valores y de usos y costumbres, la desintegración familiar, falta de apoyos para la consolidación de organizaciones, necesidad de proyectos productivos y programas de bienestar social, así como la obtención de servicios públicos.

Hay que rescatar que el proceso productivo del Piloncillo, se realiza, respetando el medio ambiente, y sin utilizar insumos químicos, procurando aprovechar los insumos locales dentro del proceso productivo.

Se está buscando la certificación orgánica participativa del producto, y mercados más rentables que valoricen este tipo de producción. Además dentro de este espacio se sugirió la búsqueda de alternativas productivas adicionales que no alteren la naturaleza.

Hay que resaltar el grado organizativo de los productores de piloncillo, ya que se han esforzado no solo por el cuidado de la naturaleza, sino por conservar su cultura, su lengua, la integración familia, impulsar a la juventud (para la formación académica, y regresar a sus comunidades y proponer tecnologías acordes con la realidad, de esta manera disminuir la migración).

Con la luz del nuevo día en el horizonte

Ante la problemática analizada en el apartado anterior, los productores de piloncillo de Poytzén y de otras 11 sociedades productoras de los municipios de Aquismón, Tancanhuitz y Tampamolón han venido trabajando desde hace cuatro años, en la parte organizativa y de innovación tecnológica, con los apoyos de SEDESOL, de la UACH y en conjunto con el Centro Huasteco para el Desarrollo Rural, A.C. (CHDRAC) y han constituido la “Integradora de Piloncilleros de la Huasteca Potosina SA de CV”. El trabajo se planificó de manera conjunta con los integrantes de las organizaciones socias, mediante talleres de planeación participativa, teniendo como:

Objetivo general

Mejorar en tres años los ingresos de los productores de piloncillo, para que a su vez mejoraran el nivel de vida, pero sin deteriorar el ambiente, sin contaminación por agroquímicos.

Los medios para alcanzar el propósito y los fines del proyecto son los siguientes:

Producción

- Siembra de variedades tempranas y medias apropiadas
- Manejo agroforestal
- Pasar a una producción orgánica

Proceso del producto

- Aplicación de normas de higiene en el proceso
- Uso de equipo y accesorios de acero inoxidable
- Producto con tamaño y color homogéneo

Acopio y comercialización

- Centros de Acopio que cumplan con normas básicas para almacenar el producto
- Correcto almacenamiento del producto en el centro acopio
- Producto con valor agregado (Empaque y Marca)
- Limitar el intermediarismo.
- Contar con la certificación orgánica de todo el proceso

Administración

- Consolidar las organizaciones económicas de productores piloncilleros
- Fuentes de financiamiento permanentes
- Fortalecer la cadena productiva piloncillo

Fines

- Precio justo del piloncillo
- Incremento de la producción de piloncillo en la región
- Productores con capital para invertir
- Generación de empleo y actividad rentable.

Anexo IV.
Grupo de trabajo
Canoas, Nuevo San Joaquín, San Joaquín
El Huertito Orgánico

*Reconocer que la historia es tiempo de posibilidad y no de determinismo, que el futuro, permítanme reiterar, es problemático y no inexorable...*¹

**Proyecto “autosuficiencia alimentaria:
una alternativa para la producción comunitaria”**

La continua crisis económica que hay en nuestro país, está provocando muchos problemas que se reflejan en nuestra comunidad de distintas formas: hay deserción en las escuelas, hay migración, cada vez hay más desintegración familiar y comunitaria, hay menos dinero para mantener a la familia, la calidad de la alimentación no es buena, es más escasa; hay menos medicamentos, hay más enfermedades.

Es por eso que quisimos generar espacios de producción alimentaria, donde en pequeños grupos nos organicemos, produzcamos y administremos la propia economía, en un ambiente de aprendizaje, solidaridad y participación.

¿Quiénes somos?

Somos un grupo de trabajo y convivencia, una pequeña organización formada por niños, niñas, jóvenes y mujeres. Somos campesinos y

¹ Freire, Paulo. *Pedagogía de la Autonomía. Saberes necesarios para la práctica educativa*. Siglo XXI, México, 2002, p. 21.

trabajamos la tierra de forma orgánica. Somos amas de casa, trabajadores, madres, padres, hijos y abuelos. Llevamos ya casi dos años trabajando, organizándonos alrededor de este proyecto. Nos interesa nuestra salud, el medio ambiente, la nutrición y la mejor alimentación para nuestra familia y comunidad.

Somos un proyecto sencillo, la base somos el grupo de mujeres que con el apoyo y solidaridad de la familia el proyecto camina. Surgimos con la idea de crear nosotras mismas las alternativas y oportunidades que den solución a lo que vemos apoyándonos entre nosotras mismas, compartiendo la necesidad, el trabajo y las soluciones.

Pensamos en unirnos para trabajar por tres necesidades que vemos en nuestra comunidad: alimentación, trabajo y salud, a través de crear lazos de solidaridad entre nosotros y con los otros, creando un proyecto productivo relacionado con los saberes que tenemos, los recursos que poseemos, y los conocimientos y tecnologías de los compañeros externos que estén dispuestos a trabajar. Teniendo como propósito poco a poco ir mejorando la calidad de vida de nuestras familias y sobre todo de los más pequeños, los niños, en relación a la alimentación sana y nutritiva, que complementa lo que el cuerpo necesita para ir a la escuela, al trabajo y seguir haciendo las tareas cotidianas, fortaleciendo la energía y la salud.

Tenemos dos invernaderos, uno de ellos apenas se acaba de terminar de construir, en otro pequeño sembramos jitomate, le decimos que es nuestra escuela porque en él hemos aprendido del cultivo del jitomate y poco a poco los manejos del invernadero, nos hemos equivocado y hemos experimentado desde la siembra hasta los cuidados de las plantas. Tenemos también otros espacios, un huerto donde plantamos al aire libre varias hortalizas de temporal, y otras que son resistentes a nuestro clima que es alto, frío y boscoso; tenemos un espacio de captación de agua pluvial, para con esta recolección, regar

nuestras plantas; y otro espacio más, dedicado a las compostas orgánicas para el alimento de los cultivos.

¿Dónde estamos?

Nuestra comunidad se llama Canoas, Nuevo San Joaquín, y pertenece al Municipio de San Joaquín que se encuentra en el estado de Querétaro, en la región de la Sierra Gorda. Somos vecinos al municipio de Cadereyta, varias de sus comunidades colindan con la nuestra; también con comunidades que pertenecen ya al estado de Hidalgo. San Joaquín se caracteriza, como varios municipios de la Sierra Gorda, por tener varios climas: cálido, semicálido y frío. La zona en donde se encuentra establecida la comunidad es alta y fría, su vegetación es boscosa, y aunque ya es menos que antes, hay aún fauna silvestre como ardillas, zorros, puercoespín, tlacuache, coyote, gavilanes y zopilotes.

Es de las pocas comunidades que está en la parte más plana del municipio, muy cercana a la cabecera municipal, a 15 minutos en carro aproximadamente. Todas estas características han ido dibujando poco a poco la forma de nuestro proyecto, qué podemos ir haciendo y cómo lo podemos irlo haciendo.

¿Qué hemos hecho?

Nos organizamos para trabajar unidos, empezamos por ver nuestras necesidades y entonces decidimos formar un equipo para trabajar sembrando nuestros propios alimentos para comer más sano.

Hemos hecho talleres para conocernos, conocer nuestras necesidades, reconocer a nuestra comunidad valorando los recursos que poseemos. Trabajamos también sobre nuestra organización y planeación con la finalidad de darle forma a nuestro proyecto, invitando a más gente al proyecto, y así no perder la tradición de sembrar nuestra tierra.

También hemos hecho talleres prácticos de conservas, un poco de herbolaria, compostas y cómo sacar el humus líquido, bioinsecticidas y plaguicidas orgánicos.

Hacemos faenas en el espacio de producción, trabajamos con un grupo de jóvenes universitarios durante un mes, que participaron en varias faenas en beneficio de nuestro Huertito Orgánico, animando al trabajo que hacemos continuamente.

Como grupo nos juntamos en la semana para trabajar y organizarnos.

También nos visitan compañeros que nos asesoran para hacer más grande el conocimiento acerca del Huertito, así como dudas que tengamos en el transcurso de los trabajos.

¿Cómo lo hemos hecho?

Nos organizamos en juntas y reuniones en donde entre todos decidimos y compartimos ideas, consultamos lo que hemos hecho y lo que falta por hacer, nos distribuimos el trabajo a veces en equipo o a veces a cada quien le toca algo. Tomamos acuerdos de los trabajos, empezando desde la tierra, hasta nuestra propia organización. Acor damos los tiempos de trabajo dedicándole sus días a cada tarea.

Aunque ha sido difícil, tratamos de organizarnos en nuestra casa y en nuestros otros trabajos levantándonos temprano para dejar nuestros compromisos listos para salir a trabajar en el Huertito. Hacemos un esfuerzo grande para seguir trabajando dándole continuidad a nuestro proyecto y no dejarlo olvidado.

Lo que hemos aprendido

Nosotras creemos y practicamos la solidaridad y el trabajo en equipo. Por lo que nuestra base es la formación y el trabajo grupal, pensamos que a estos tiempos tan difíciles solo se les puede enfrentar si estamos organizadas y unidas, vemos que los problemas más pesados sólo

son posibles de soportar y enfrentar cuando se cuenta con el esfuerzo de más de una persona.

Es por eso que nosotras a través del grupo generamos espacios de capacitación, asesoría técnica, hacemos la reflexión para mejorar los procesos productivos y de distribución, y sobre todo el fortalecimiento de la organización interna del grupo, el desarrollo personal de las compañeras y el compartir los nuevos conocimientos y experiencias de trabajo.

Por último...

Seguimos en la construcción de nuestro proyecto, y es lo que queremos compartir con ustedes, pensamos que aunque no pudimos asistir y participar, sí podemos compartirles desde nuestro lugar, y leer lo que ustedes platicuen por allá, lo que compartan, sobre todo los aprendizajes y conclusiones a las que lleguen, a través de los compañeros que relaten o escriban del Encuentro.

Tomamos esto también como parte del proceso de platicar y compartir nuestra pequeña experiencia de trabajo y seguir creciendo, esperando el reflejo de su trabajo y esfuerzo diario, su lucha, su caminar, su organización.

Este documento es parte del material de trabajo del Grupo de Mujeres --Albertina, Lucy, Adela, Angelita, Carmen-- de sus familias, familiares y parientes que han participado en la continua construcción del proyecto “El Huertito Orgánico”, y de la comunidad de Nuevo San Joaquín, San Joaquín.

Trabajo de transcripción y redacción: Equipo de trabajo Coordinación de Desarrollo Comunitario, Universidad Autónoma de Querétaro, como parte del proceso de acompañamiento y animación del proyecto productivo del Grupo de Mujeres del Nuevo San Joaquín.

Anexo V.

Directorio de asistentes al VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas

Nombre	Lugar de procedencia	Teléfono	Correo-e	Institución/ejido u organización
Pedro Nájera Quezada	SLP	8110922	Pnajeraq18@hotmail.com	UASLP Agronomía
César Omar Méndez Cervantes	SLP	(444) 7658243	Cesar_omendez@hotmail.com	UASLP Agronomía
Jovana Jaime Hernández	SLP	(444) 8276269	Jovana_princes_9@hotmail.com	UASLP
Manuel Alejandro Borjas Méndez	SLP	4621939	Acto1689@hotmail.com	UASLP
David Tíscar Ignacio	SLP	(444) 2095658	tisdacar@hotmail.com	UASLP
Vianer Alonso Montoya	SLP	(487) 5505738	Vianey_1311_6@hotmail.com	UASLP
Eva Carolina Almanza Flores	SLP	(444) 8160790	bluekamur@hotmail.com	UASLP
Mónica Ramírez Martínez	SLP	8417913	Mnk_278@hotmail.com	UASLP
José Juan Paulin Rojas	SLP	8311764	Jjprmex_@hotmail.com	UASLP
Edith Pamela Cázares Zapata	SLP	8178753	pamelacz@hotmail.com	UASLP
María Elena Villaseñor Zúñiga	SLP	8140522	Air_anele@hotmail.com	UASLP
Israel Martínez Mata	SLP	8313503	Alucand_israel_88@hotmail.com	UASLP
Luz Gabriela González Villalobos	SLP	(444)8144829	lgaby_glz@hotmail.com	UASLP

Memoria. VIII Encuentro Nacional *de* Escuelas Campesinas: 2010

Estefanía Grizel Vásquez Díaz	SLP	(444) 8159519	Fany_griss@hotmail.com	UASLP
Martha Karina Mendoza Charcas	SLP	(444) 8151891	Kary_mch@hotmail.com	UASLP
Nallely López Mendoza	SLP	8142686	Punk_nallely_punketa@hotmail.com	UASLP
Laura Ivonne Zavala Castillo	SLP	(444) 2133427	Borreguita_beee@hotmail.com	UASLP
Gerardo Antonio Castro Pérez	SLP	(444) 4132182	Afrok_we@hotmail.com	UASLP
Salvador Luna Vargas	SLP	(481) 1072051	Funk_r@hotmail.com	UASLP
Blanca Angélica Salazar Zambrano	SLP	8169377	Angelica.1620_@hotmail.com	UASLP
Eduardo Martínez Esparza	SLP	8114032	Porunmundo_verde@hotmail.com	UASLP
Herman Cristóbal Cortes	SLP	(444) 1119545	Supertoby_bros@hotmail.com	UASLP
Nancy Jeanine García Martínez	SLP	(444) 1119545	Lady_nancyjeanine@hotmail.com	UASLP
Eyra Judith Hernández Hernández	SLP	(444) 1412033	Y_u_dith@hotmail.com	UASLP
Adriana Quiroz Gaspar	SLP	8353283	A_kiroz9@hotmail.com	UASLP
Martín Alejandro Pérez Cazares	SLP	3813934	Tirman_2290@hotmail.com	UASLP
Cecilia Rangel Ortiz	SLP	8108740		UASLP
Fernando Vélez Pérez	SLP	3650193	Mycro_electric@hotmail.com	UASLP
Yesenia Leija Martínez	SLP	(444) 8018882	Yeslema.e@hotmail.com	UASLP
Hugo Axel Ibarra Rodríguez	SLP	(444) 4230330	Axel_inf@hotmail.com	UASLP
Luis Gerardo Almazán Cruz	SLP	(481) 1109425	Jeraf_almazan@hotmail.com	UASLP
Liliana Lizeth Parra Hauffen	SLP	(481) 1044539	Skateboard_misfits@hotmail.com	UASLP
Brenda Lizeth García Morelos	SLP	(481)1034478		UASLP-ZH
Franco Daniel	SLP	(444) 2475467	francofcoll@hotmail.com	UASLP
Sonia García Meras Romero	SLP	(444) 2095658	Soniet_a_@hotmail.com	UASLP
Alejandra Cabrera Rodríguez	SLP	8231241	Ale_kandra@hotmail.com	UASLP
Betrabe Vásquez López	SLP	(444) 2380798	Balove_skoro@hotmail.com	UASLP
G. Estehefania Sánchez Alcantar	SLP	2540420	Esthefa_flower@hotmail.com	UASLP
Nimmerfall Hernández Edgar Tuan	SLP	8160021	Nimmerfall_edgar@hotmail.com	UASLP

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina

Octavio Vinicio Sánchez	SLP		_vini_@gmail.com	UASLP
Liliana Hernández Santiago	SLP	045 4445123025	lilianah@alumnos.uaslp.edu.mx	UASLP
Ofelia Escandón Quiroz	SLP	(444) 5077171	ofesacadon@alumnos.uaslp.edu.mx	UASLP
Héctor de Jesús Contreras Téllez	SLP	8308345	Chuy_in@hotmail.es	UASLP
José de Jesús Arriaga Hernández	SLP	(444) 1957170	Jesahr_jah@hotmail.com	UASLP
María de los Ángeles Mendoza Segovia	SLP	(444)8161011	Crazygirl_angel092hotmail.com	UASLP
Obed Godínez Vizuet	SLP	8428112	Luciferi_666@hotmail.com	UASLP
Judith Olivares Jasso	SLP	0247349	Yuyis_yuya_3@hotmail.com	UASLP
Andrea Tafur	Chapingo	5523548027	mishetaf@hotmail.com	UACH C. R.
Andrea Oleda	Chapingo	5533115499	kiokoa@hotmail.com	UACH
Ariadna Isabel Barrera Rodríguez	D.F.	5959555978	ariadnabarrera@ciestaam.edu	CIESTAAM-UACH
Adriana Salgado Martínez	Culhuacán	56977774	petenera77@yahoo.com.mx	UACH
Leticia Crispín Fuentes	Tláhuac	55815403	diafane_4@hotmail.com	UAACH
Sofía Ivonne Macías Robles	Zacatecas	4921149869	sifimr1@yahoo.com.mx	CRUCEN-UACH
María Josefina Morales Hernández	Estado de México	5951040434	josetrikis@hotmail.com	UACH
Azucena Guadalupe Vázquez Reyes	Estado de México	5951078138	azu_esponja@hotmail.com	UACH
Víctor Ibarra Rodríguez	Colonia El Cooperativo	5527882228	El.atempa@hotmail.com	UACH
Cecilia Palacios Guevara	D.F.	5521816986	Ceci_01@hotmail.com	UAM-Iztapalapa
José Daniel Romano Cervantes	D.F.	5540202346	Dannyromano1007@hotmail.com	UAM-Iztapalapa
Lizbeth Reyes Ramos	D.F.	0445521159337	Nebet_isis@hotmail.com	UAM-Iztapalapa
Ana María Solís Encarnación	D.F.	5516584228	Any_sparrow@hotmail.com	UAM-Iztapalapa
Joel Domínguez Páez	D.F.	5558402469	Are_hp@hotmail.com	UAM-Iztapalapa

Memoria. VIII Encuentro Nacional *de* Escuelas Campesinas: 2010

César García Ramales	D.F.	5559218590	zesargr@hotmail.com	UAM-Iztapalapa
Sergio Francisco Bazán Luna	D.F.	26457573	Checo_uam@hotmail.com	UAM-Iztapalapa
Juan Carlos González Vergara	D.F.	5531911336	Aleaiactaest_jc@hotmail.com	UAM-Iztapalapa
Héctor Pacheco Martínez	Edo. de Méx.	24500347	Cochua1974@hotmail.com	UAM-Iztapalapa
Juan Olmos García	Edo. de Méx.	5539717175		UAM-Iztapalapa
Cecilia Sámano	Texcoco	5959552038	Mino_esi@hotmail.com	UNAM
Holkan Pérez Reyes	Texcoco	5959545299	jolmash@gmail.com	UNAM
Adriana Berenice Núñez García	Texcoco	5959552087	radrianaber@gmail.com	UNAM
Giovanni	Zacatecas	4921220871	Nano_ax@hotmail.com	UAZ
Martín Salvador Venegas López	Zacatecas	4921087637	Gt40_cupe@hotmail.com	UAZ
Olegario Santiago Reyes	Poytzén	4821054632	Adolfo16_86@hotmail.com	Poytzén
Rafael Morán Martínez	Adzulup	4821008304	Moranr12@hotmail.com	Teenek
Adolfo Ortega Ramírez	Adzulup	4811264088	Adolfo16_86@hotmail.com	Poytzén
Rodolfo Ortega Santiago	Poytzén			PPG
Ciriaco Martínez López	Poytzén			PPG
Arminda Ortega Ramírez	Poytzén	4811221802	Ami_8812@hotmail.com	PPG
Donaciano Vicente Martínez	Poytzén			PPG
Nicolás Felipe Martínez	Poytzén	4811264088	Adolfo16_86@hotmail.com	PPG
Damasceno Cruz Elizandro	Poytzén			PPG
Enrique Martínez	Adzulup			PPG
Felipe Ortega Ramírez	Adzulup	4813310379	Pither_lex@hotmail.com	PPG
José Gregorio Hernández	Adzulup	4811264088	Adolfo16_86@hotmail.com	PPG
Luis Morales Ibarra	Axtla	4891131399		Fuente de vida vainilla
Gaudencio Vázquez Hernández	Axtla	4891075555		Fuente de vida
Álvaro Vázquez Munguía	Axtla	4891049495		Fuente de vida
Dajanira Morales González	Axtla			Fuente de vida

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina

Karina Morales González	Axtla			Fuente de vida
María Francisca Cruz Antonio	Axtla	4833602117		Fuente de vida
Virginia González Reyes	Axtla			Fuente de vida
Euboxio Ibarra Florentino	Jalpilla			Jalpilla
Nereida Marcos Loredo	Axtla			Flor del paraíso
Aracely Ramírez Medina	Axtla			Jalpilla
Matilde Martínez Martínez	Jalpilla	4891131399		Fuente de vida
Jesús Ibarra Florentino	Jalpilla			Flor del paraíso
Wilfrido Antonio Florentino	Axtla	4891078636		SPR
Clara Pérez Rosalino	Santa Anita			Gusano de maguey
María Asunción Aguilar Francisco	Santa Anita			Gusano de maguey
Joaquín Flores Santos	SLP	4895788077		Vainilleros
Felicitas López Morales	SLP	4893788077		Vainilleros
Eleno Hernández Hernández	Xilitla	7712182809		COCIHP
Ana Flores Rodríguez	Ejido El Sidral	4813892683		Organización de mujeres
Martha Flores Rodríguez	Ejido El Sidral	4813892683		Organización de mujeres
Federico Reyes	Tancanhuitz			
Eduardo Martínez Martínez	Oaxaca	5469142	jilguerillo777@hotmail.com	Oaxaca
Cornelio Mendoza Castellanos	Oaxaca	9515971509		Unidad de riego
Tito Salvador Fabián Mendoza	Oaxaca	9515971517		Cooperación comunitaria 16 de abril de cafeticultores
Taurino Lorenzo García	San Juan Tabaá	9515971598		Tianguis Yuu Uann
Fernando Santillán Arana	Ixtlán de Juárez, Oax.	9511664009	fsarenas@hotmail.com	Tianguis Yun Uann
Raúl R. Vásquez Esperanza	Mitla, Oax.	0449515263854	Uncader2007@yahoo.com.mx	UNCADER
Nephtali Ortiz Medrano	Ixtlan de	9515536170	Ciat_ixtlan@hotmail.com	CIAT

Memoria. VIII Encuentro Nacional *de* Escuelas Campesinas: 2010

	Juárez, Oax.			
Francisco Hernández Vázquez	Caxhuacan, Puebla	2333112104	hervaf@hotmail.com	Soc. Cooperativa Chaxan Chiwix
Jorge Álvarez Hernández	Caxhuacan, Puebla	2333112102		Soc. Cooperativa Chaxan Chiwix
Venancio Reyes Juárez	Caxhuacan, Puebla	2333112035	Rjv_1985@hotmail.com	Chaxan chiwix
Pedro Reducindo	El Tuti, Tuzamapan, Pue.			Ayotzin
Guadalupe Morales Noxpanco	D.F.	21614628	espigadeamranto@hotmail.com	Productores de amaranto
Domingo Vázquez Mendoza	D.F.	21614678	espigadeamranto@hotmail.com	Productores de amaranto
Rosaura Beltrán Camacho	D.F.	58496130		Tláhuac D.F.
Ma. Yolanda Beltrán Camacho	D.F.	21614183		Tláhuac D.F.
Timoteo Murguía	Tlapacoyan, Ver.	2323254076		Lombricomposta
Lucía Contreras Águila	Tlapacoyan, Ver.			Tlapacoyan
Paula Valencia Guerrero	Remolino, Ver.	7841160150		Remolino
Eron Pérez García	Remolino			Remolino
Héctor Miguel Abad Vidal	Morelos	77711197545	Suns_70@yahoo.com.mx	UNICAMP Sur Unión de Pueblos de Morelos
Consuelo Araiza Dávila				Radio el financiero
Carlos Camacho				Cámara de diputados
Juan García Conde	Poytzén			Poytzén
Brenda Vianey Hernández Pérez				Gusano de seda
Valentino Guzmán				Gusano de seda
María Guadalupe Casimiro	Aquismon			Gusano de seda
Florita Mendoza Briseño				Gusano de seda

Compartiendo *agri-culturas* de la Huasteca Potosina

Reynaldo Santiago Hernández				Centro Huasteco para el Desarrollo Rural
Aureliano Pacheco Aparicio				Centro Huasteco para el Desarrollo Rural
Natalia Zamudio Orduño	D.F.			INAH
Tania Rojas Tulteca	D.F.			INAH
Bertha Zúñiga Avila	Poytzén			Poytzén
Ausencio López Santiago	Poytzén			Tzejcom
José Julián Cruz Guadalupe	Poytzén			Tzejkom
Senorina Sandoya Martínez	Poytzén			Tzejcom
Maricruz Ramírez de la Rosa	Poytzén			PPG
Ernestino Cruz Hernández	Poytzén			Tzejcom
Sara M. López Villamar	San Juan Atzacualoya	55 56570002	Ssarah_lopez@yahoo.com	Red origen volcanes
Rosario A. Villamar López	San Juan Atzacualoya	55 32542465	Rosario_villamar@hotmail.com	Red origen volcanes
Antonio Ignacio Herrera Herrera	Tlamanalco, Edo de Méx.	59888209	deliciascuatlalpan@hotmail.com	Red de productores del oriente del edo. de Méx.
Juan Ubaldo Macedas Jiménez	Tlamanalco	5558249589	mictlax@yahoo.com.mx	Red origen volcanes
Andrea Reynoso Fernández	Tlamanalco	5559888684	Refa541130@hotmail.com	Red origen volcanes
José Concepción Guzmán Núñez	Tlamanalco	5559821315	josegn@hotmail.com	Red origen volcanes
Paulino Martínez de Jesús	Tlamanalco	5525928198		Red origen volcanes
Gerardo González González	San Salvador Atenco	9531005		Frente de Pueblos en Defensa de la Tierra

Asistentes registrados: 151 personas.



Cuidado editorial:

Alejandro Merino Sepúlveda y Gloria Villa Hernández

Compartiendo agri-culturas de la Huasteca Potosina.

Memoria. VIII Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas: 2010

Se imprimieron 500 ejemplares

en el mes de mayo de 2012

en la Imprenta Universitaria de la UACH,

Km. 38.5 carretera México-Texcoco, C.P. 56230

Chapingo, Estado de México.

Tipo de impresión: Offset sobre papel bond de 90 g;

Se utilizó tipografía Cambria y Calibri.

Captura:

Erika López Bustamante

Diseño y formación de interiores:

Gloria Villa Hernández