

Capacitación de agriculturas agroecológicas selectas



2022

Reyna Domínguez Yescas y Paola Miguel García

Índice

- 1. Resumen**
- 2. Objetivo(s)**
- 3. Introducción**
- 4. Metodología**
- 5. Resultados**
- 6. Reflexiones finales**
- 7. Conclusión**
- 8. Agradecimientos**

Resumen

Josefina y Taide son dos agricultoras de la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, quienes acudieron al llamado realizado por el colectivo de Cocina colaboratorio para asistir a una capacitación en Tierra del sol (rancho agroecológico). Después de su capacitación decidieron activar su parcela agroecológica familiar y poner en práctica las técnicas aprendidas. El colectivo de Cocina Colaboratorio y Tierra del Sol han estado en el proceso de acompañamiento. Ambas mujeres trazaron y establecieron sus primeras camas de cultivo, trasplante y siembra de hortalizas. Se han enfrentado a diversos obstáculos en el proceso para tener una huerta funcional, entre los cuales destacan: la carencia de semillas criollas, suelo erosionado, plagas y enfermedades en sus hortalizas, desconocimiento en temas de comercialización. Hasta el momento llevan un año y medio trabajando su huerto y el objetivo de ellas es tener un espacio totalmente funcional, seguir capacitándose para poder compartir con los demás mujeres, niños, jóvenes, familias y agricultores.

Objetivos

Generar espacios en donde las agricultoras puedan compartir sus experiencias y adquirir conocimientos sobre técnicas agroecológicas.

Promover los principios de la agroecología regenerativa entre mujeres líderes.

Introducción

Josefina y Tayde, son dos mujeres originarias de Santo Domingo Tomaltepec, quienes, a partir de la pandemia de COVID decidieron aprovechar su terreno familiar para activar una parcela agroecológica y producir sus propios alimentos.



Estancia en Tierra del Sol.

En la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec dos familias preocupadas por la procedencia de los alimentos que consumían decidieron capacitarse para poder poner en marcha uno de los proyectos que ambas tenían, sin embargo, les faltaba capacitación sobre agricultura. Estas dos familias liderados por Josefina y Taide

atendieron el llamado del colectivo de Cocina colaboratorio para recibir acompañamiento y capacitación en Tierra del Sol (rancho agroecológico), lo que les implicó salir fuera de su comunidad para poder cumplir el objetivo de aprender sobre la agricultura sintrópica y de las diferentes técnicas agroecológicas (acolchado del suelo, técnicas de siembra, cuidados de hortalizas, consorcios), con la finalidad de poner a funcionar su propio huerto familiar.

Todos los conocimientos que ambas necesitaban fueron herramientas que les brindó el rancho agroecológico Tierra del Sol. En su parcela han puesto en práctica estrategias y técnicas de agricultura regenerativa, poniendo especial atención al cuidado del suelo, cultivando en el mismo espacio una variedad de especies vegetales que atraen y preservan la biodiversidad.

A más de un año de trabajo, ellas han aprendido, experimentado y desarrollado conocimientos que hoy son visibles en el cambio de sus dinámicas de alimentación y vida en general. Desde el colectivo estamos orgullosas de poder aportar a su experimento desde el 2020 hasta la fecha. Su parcela familiar es un ejemplo del papel fundamental que desempeñan las mujeres en la agricultura.



Metodología

El método que se utilizó para el fortalecimiento de capacidades de dos agricultoras selectas en la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca consistió en varias etapas que fueron respondiendo a sus inquietudes y necesidades. Estas etapas incluyeron:.

- Identificación colectiva de problemáticas del sistema alimentario en Santo Domingo Tomaltepec y sus familias.
- Asistencia y capacitación en Tierra del Sol.
- Acompañamiento por parte de Tierra del Sol y del colectivo de Cocina Colaboratorio a ambas agricultoras para hacer el diagnóstico de su parcela familiar.
- Análisis de suelo en la parcela familiar.
- Codiseño de la parcela experimental.
- Participación en talleres dentro y fuera de la comunidad.
- Generación de espacios donde ambas agricultoras han compartido sus experiencias y aprendizajes.

Resultados

Capacitaciones en Tierra del Sol

En abril del 2021 después de realizar un perifoneo en la comunidad para invitar a agricultores y personas interesadas en temas sobre agricultura. Josefina y Taide asistieron durante dos semanas a una capacitación impartida en el rancho agroecológico Tierra del Sol para aprender técnicas de agricultura regenerativa.



Capacitación de Josefina y Taide en Tierra del Sol.

Con lo aprendido en esa estancia y el apoyo del colectivo de Cocina Colaboratorio ambas mujeres junto con sus familias empezaron a trabajar en su propia parcela familiar. Un espacio que asignaron para experimentar y aplicar las técnicas aprendidas en la capacitación.

Primeras cosechas.

En el momento que decidieron sembrar por primera vez no contaban con herramientas suficientes para el trabajo, tampoco con semillas de hortalizas así que empezaron sembrando maíz y frijol.

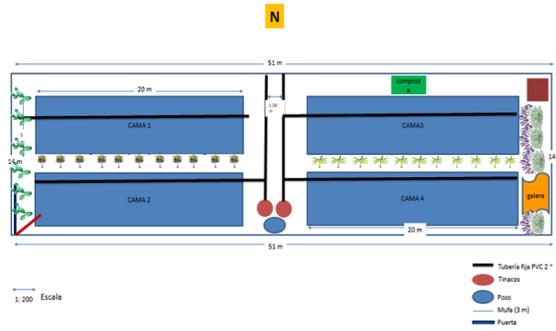


Siembra de Maíz en la parcela de Josefina y Taide

Al estar escasas las semillas criollas, sembraron plántulas que se adquirieron en Tierra del Sol. Desde ese momento ambas buscaban pasar a otra fase de su aprendizaje.

Codiseño de parcela familiar.

Después de su primera cosecha de maíz ambas agricultoras se realizaron codiseño de su parcela.



Codiseño de parcela de Josefina y Taide.

Preparación biofertilizantes y abono bocashi.

Se prepararon biofertilizantes y abono bocashi: fertilizantes orgánicos para las camas de cultivo.



Abono bocashi para las camas de siembra realizado por agricultores de la comunidad junto con Josefina y Taide.

Camas para siembra de hortalizas.

En conjunto con el colectivo de Cocina colaboratorio se realizó un tequio para apoyar a ambas agricultoras en el establecimiento de camas de cultivo, abonado y acolchado para la siembra de hortalizas.



Preparación de camas de siembra en la parcela de Josefina y Taide.

Primeras hortalizas cosechadas.

Después del trazado, abonado y acolchado de camas de cultivo, ambas agricultoras procedieron a sembrar semillas de cilantro, col y rábanos.



Visita de niños de la comunidad al huerto familiar.

Una vez que ellas tuvieron su parcela diseñada y sembraron diferentes hortalizas, así como árboles de biomasa se realizó un recorrido en la parcela de ambas agricultoras con los y las niñas de Santo Domingo. Josefina y Taide explicaron los principios básicos de la agricultura regenerativa y de las diferencias con la agricultura no sustentable, también compartieron su experiencia como sembradoras mostrando las distintas etapas de crecimiento en diferentes camas, así como la línea de biomasa.



Niñeces de la comunidad visitando la parcela familiar de Josefina y Taide.

Participación de las agricultoras en diferentes encuentros.

Las agricultoras han continuado con su participación en talleres para ampliar sus conocimientos dentro y fuera de la comunidad. Los talleres donde ambas han participado fuera de la comunidad son:

- Taller de caldos minerales



Taller de caldos minerales realizado en Tierra del Sol.

- Taller de semillas



Taller de semillas realizado en Tierra del Sol.

- Taller de nutrición



Talleres donde ambas agricultoras han participado dentro de la comunidad y algunos de estos encuentros se han realizado en su parcela familiar.

- Taller de agua de vidrio
Para el control de plagas y enfermedades.



Taller de agua de vidrio realizado en la parcela de Josefina y Taide.

- Taller de almácigos



Taller de almácigos realizado en la parcela de Josefina y Taide.

- Elaboración de caldos minerales.

Estimulan el crecimiento y ayudan a las plantas a superar las deficiencias de calcio y azufre de los cultivos.



Participación de Josefina y familia en la elaboración de caldos minerales.

- Taller de lombricomposta



Participación de Josefina y familia en taller de lombricomposta.

- Taller de reproducción microorganismos de montaña



Taller reproducción microorganismos de montaña realizado en la parcela de Josefina y Taide.

Encuentro entre agricultores

El entusiasmo y amor por trabajar la tierra fue transmitido a otros agricultores quienes se sumaron a un grupo de aprendizaje donde Josefina y Taide comparten los avances que han realizado haciendo agricultura regenerativa.

Reflexiones finales

El interés que tienen ambas agricultoras para cambiar de una agricultura tradicional a una regenerativa ha sido admirable. Los resultados que han obtenido ha hecho que más personas quieran sumarse. Sin embargo, en el proceso se han encontrado con obstáculos que han enfrentado de la mejor manera, no pierden el interés de seguir aprendiendo y a la par compartir los conocimientos y experiencias adquiridas. Con el apoyo de Cocina colaboratorio se han abierto espacios en donde ellas junto con personas expertas en el tema han compartido su experiencia con otros agricultores de la comunidad. Ha sucedido que los agricultores prefieren la agricultura convencional ya que cambiar a otro tipo de técnicas les cuesta trabajo, es algo nuevo que no habían experimentado y tener un ejemplo de los beneficios que ha tenido la familia de Josefina y Taide ha hecho un poco factible que se acerquen a conocer este tipo de agricultura regenerativa y sean ellas quienes hablen de su trabajo, y beneficios que han visto y obtenido.

“La agricultura es un proceso en el cual se dedica tiempo, pero se ven los frutos del trabajo”.

“Cuando los terrenos se limpiaban se tiraba todo el pasto dejando el terreno limpio, pero que mal estábamos, no sabíamos el daño que esta acción le causaba al suelo”.

“Al principio fue difícil cambiar la manera de pensar sobre la basura orgánica que hay en los terrenos porque hace que el espacio se vea sucio, pero viendo con esta técnica podemos tener mayores rendimientos”.

Conclusión

En este reporte se hace mención del acompañamiento que se les ha brindado a ambas agricultoras que mostraron interés al capacitarse en agricultura regenerativa.

Los aprendizajes y las dificultades que ambas agricultoras han aprendido y enfrentado para llegar a tener un huerto funcional, ha implicado un trabajo muy duro, el apoyo recibido por sus familias ha sido fundamental y sobre todo ambas tienen el interés de hacer un cambio tanto en sus vidas como ser un ejemplo en la población, que con poco se puede hacer un gran cambio.

Es indispensable que esta familia se comprometa a seguir recibiendo capacitación para que en un futuro su parcela sea un centro de enseñanza para nuevos agricultores interesados en sumarse a este proceso y sean ellas quienes les den acompañamiento. Esperamos que más personas se sumen a estas capacitaciones para poder tener un grupo de agricultores quienes compartan sus conocimientos sobre agricultura regenerativa

Agradecimientos

Agradecemos a todas y todos quienes acompañaron este proceso, pero sobre todo a Josefina, Taide, Hipólito y Juan Carlos quienes permitieron que los acompañáramos en cada uno de las fases de su proyecto de huerta.

A Tierra del Sol por el acompañamiento a las familias, las capacitaciones y talleres brindados

Cocina CoLaboratorio

es un laboratorio transdisciplinario que reúne a comunidades de agricultores y productores, académica/os, creativa/os y chefs alrededor de la mesa de cocina para intercambiar saberes y prototipar nuevas de relacionarnos a sistemas agroalimentarios más justos, solidarios y resilientes. Un laboratorio de creación e innovación que busca conciliar la restauración del paisaje y el cuidado de la biodiversidad con la producción de alimentos, y los modos de vida agro-rurales y agro-urbanos.

Este reporte se elaboró en el 2022 gracias a: *Universidad Nacional Autónoma de México a través del Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad. PRONACE-CONACYT No. de proyecto: 319065; PAPIIT No. de proyecto: IV-200120 ; Fondo para el Medio Ambiente Mundial-9380-Agrobiodiversidad Mexicana CONABIO IE-20409; Wageningen University, FOREFRONT-INREF program no. de proyecto IE-26507; 2° lugar al Premio William Bullock de Museología Crítica USC Fisher Museum of Art + Patronato MUAC + Palabra de Clío, Museo Universitario Arte Contemporáneo, Secretaría de Cultura de México y el Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura.*

www.colaboratorykitchen.com

