

# Cocina Ecológica en Humedalia

*Prototipo para las chinampas*

2022  
Xochimilco

Adriana Cadena Roa

# Índice

- 1. Resumen**
- 2. Objetivo(s)**
- 3. Introducción**
- 4. Metodología**
- 5. Diagnóstico participativo**
- 6. Taller de co-diseño**
- 7. Proceso de construcción**
- 8. Probando la cocina**
- 9. Taller ecotecnologías**
- 10. Acuerdos de uso**
- 11. Reflexiones finales**
- 12. Conclusión**
- 13. Agradecimientos**

# Resumen

Esta cocina ha pasado por varias fases de co-diseño con productoras-es, chinamperas-es, estudiantes de arquitectura, diseño y arte social, cocineras locales, carpinteros, herreros y albañiles de Xochimilco. El proceso de construcción también se nutrió por la diversidad de conocimientos y saberes vinculados con las formas arquitectónicas y autoconstrucción en las chinampas, las normativas de construcción, los usos y propiedades de los suelos chinamperos, los materiales endémicos e innovadores eco-tecnológicos tanto para para cocinar y conservar alimentos en y de la chinampa.

Durante las fases de co-diseño y construcción se fortaleció el sentido de comunidad alrededor de la cocina, a través de acciones participativas, colaborativas y acuerdos de uso colectivo del espacio para experimentar e innovar con ingredientes chinamperos. Este reporte da cuenta de la forma en la que hemos construido un sentido de comunidad entre los participantes, que es fundamental para sostener las acciones y colaboraciones alrededor de la cocina ecológica en Humedalia A.C., con propuestas y soluciones viables para los retos que las-os chinampera-os enfrentan día a día.

# Objetivos

1. Especificar los alcances del diagnóstico participativo y las fases de co-diseño para la construcción de la cocina ecológica.
2. Compartir el proceso de construcción de la cocina ecológica.
3. Reconocer la importancia del uso de ecotecnologías en las chinampas.
4. Sentar las bases para el uso de la cocina y elaborar acuerdos colectivos.

# Introducción

La colaboración con integrantes de Humedalia A.C., comenzó a mediados del 2019, para construir una cocina ecológica en su chinampa, ubicada a 2.5 km del embarcadero de Cuemanco. Humedalia A.C., liderada por el agrónomo Armado Tovar, se dedica a cultivar alimentos nutritivos a partir de técnicas tradicionales chinamperas combinadas con el método biointensivo. Logrando así cultivos libres de agroquímicos y buenos para la salud de las personas y los canales.

Con el fin de fortalecer estas técnicas y contribuir a la restauración integral del humedal, se realizó la alianza con Humedalia A.C. para crear una cocina ecológica que impulse la participación individual y colectiva para reconstruir los sabores ancestrales de la cocina chinampera, innovar y experimentar con alimentos que se producen en las chinampas y promover el uso de ecotecnologías y recursos naturales benéficos para los suelos chinamperos.

La cocina, además de resolver necesidades básicas, pretende ser un espacio de encuentro entre la comunidad chinampera de Xochimilco, para compartir problemáticas y buscar soluciones viables para las/os productoras-es. a través de laboratorios culinarios, talleres, encuentros que amplíen las redes solidarias para incidir en el intercambio de experiencias y conocimientos sobre sistema alimentario chinampero.



**Probando la cocina ecológica. Foto: Rubén Garay.**



Macrina, chinampera de Xochimilco probando la cocina. Foto: Rubén Garay

# Metodología

## *Participantes*

**Comunidad local:** Ramón Ramos (del colectivo Lum K'inal), Ernesto Reyes (Granja Aurora), Lourdes Fuentes (Granja Aurora), Macrina, Alejandro, Georgina Sumano, Adrian Bautista, Susana Jamaica.

**Aliadas-o:** Armando Tovar de Humedalia A.C., Raúl Mondragón de Colectivo Ahuejote, Ehécatl Morales de Taller El Ahuehuete.

**Arquitectos:** Blanca Correa, Gustavo Cortés, Arcelia Huerta, Karla Jiménez, Saúl Nava y Diana Peña.

**Servicio social Humedalia:** Alfonso De la Rosa, Guadalupe Itabiko, Guillermo, Guadalupe Hernández.

**Cocina Colaboratorio Xochimilco:**

Carmen Pulido, Alessandro Valeria, Agustín Pernia, Diego Astorga, Emanuel Calzadilla, Adriana Cadena, Gabriela Morales, Elizabeth Guerrero, Mariana Martínez y Rubén Garay.

**Comunidad externa:** Patricio (chef), Belén (estudiante Centro Food Design), Viktor (Fundación Mauan A.C.(arquitecto), Adrian (chef), Suraia (artista), Louise (geografa), Constanza.

## *Espacios*

Chinampa de Humedalia para generar diagnóstico participativo y situado, encuentros para co-diseñar colectivamente,

construir y probar la cocina, realizar el taller de ecotecnologías y acciones con otras-os

aliadas-os. También se realizaron reuniones a distancia por zoom para las fases de planeación y seguimiento.

## *Tiempos*

- Planeación conjunta con aliado: 1 a 2 meses.
- Convocatoria a talleres: 2 a 1 semana antes de la actividad.
- Montaje y producción: 1 a 2 horas
- Actividad: 3 a 6 horas
- Desmontar y Limpiar: 1 hora
- Proceso co-construcción: 6 a 4 semanas.

## *Herramientas*

Espacio para colaborar a través del co-diseño y construcción colectiva de una cocina ecológica, donde se vuelve fundamental el diálogo y la escucha activa para acordar formas de participación y uso.

**Términos clave:** co-diseño transdisciplinario, cocina colectiva, comunidad, innovación y experimentación culinaria.

## Diagnóstico Participativo

Para dar seguimiento a los acuerdos realizados en 2019 entre integrantes de Humedalia A.C. y del colectivo de Cocina Colaboratorio y concretar la construcción de una cocina ecológica, se realizó una planeación en línea para organizar un encuentro presencial en enero del 2022. Logramos encontrarnos 17 personas de diferentes disciplinas, oficios y procedencias, quienes enriquecieron con ideas y experiencias para el co-diseño de la cocina.



Encuentro para co-diseñar la cocina ecológica en Humedalia. Foto: Rubén Garay

Como contexto y antecedente para los asistentes, los estudiantes de arquitectura de la Facultad de Arquitectura de la UNAM, Marilyn y Carlos, mostraron el prototipo de la cocina ecológica que diseñaron considerando las condiciones específicas de la chinampas: no hay luz, la acumulación de salitre, las normativas de construcción y los costos aproximados de los materiales sustentables. Así como los avances que habían logrado durante los momentos

más críticos de la pandemia durante 2020- 2021.



Presentación de espacio y prototipo de cocina ecológica por estudiantes de arquitectura. Foto: Rubén Garay.



Espacio destinado para la construcción de la cocina ecológica. Foto: Rubén Garay

Durante la presentación se enseñó la distribución de las cocinas en el espacio asignado por Humedalia, que cuenta con techumbre y piso de concreto, y donde se construirían el área del comedor, los fogones, el horno, la tarja con filtros para desagüe y la mesa para preparar los alimentos. En este prototipo, un elemento muy importante fue considerar la dirección del viento para mantener las brasas, las rejillas para separar leña y recolectar ceniza para utilizarla en la

elaboración de caldos para la regeneración de los suelos.



**Intercambiando experiencias y saberes relacionados con la cocina ecológica.**  
Foto: Rubén Garay

para seleccionar las ideas viables, que pudiéramos lograr durante 2022 y dar seguimiento en los siguientes años.



**Intercambiando experiencias y saberes relacionados con la cocina ecológica.**  
Foto: Rubén Garay



**Macri y Alejandro, chinamperos que estuvieron durante todo el proceso de co-diseño y construcción de la cocina.**

Para el momento del diagnóstico diseñamos una dinámica de intercambio entre los asistentes. Se formaron 3 equipos de 5 a 6 personas, quienes rotaron para poder participar y aportar con respuestas o nuevas interrogantes a las tres preguntas detonadoras.

Cada pregunta generó expectativas, ideas, acciones y propuestas distintas. Por eso, una vez que todas las personas registraron sus ideas y/o propuestas para cada pregunta, nos reunimos todas-os

De las preguntas, **¿Cómo podemos o queremos construir la cocina ecológica? y ¿Qué podemos aportar?**, las 5 prioridades que obtuvieron mayores votos para integrar en la **planeación del co-diseño** de la cocina fueron:

1. Hacer equipo con la comunidad, involucrar(nos) en tequios.
2. Crear un mecanismo de seguridad, protección y comité de vigilancia.
3. Aportar técnicas y prácticas para el manejo de desechos.
4. Compromiso y tiempo de los participantes (asumir responsabilidades tanto en la planeación, como en la construcción y activación).
5. Clases de cocina y activar un movimiento gastronómico en sitio.



Seleccionando las ideas y acciones más viables. Foto: Rubén Garay



Foto: Rubén Garay

Y las prioridades seleccionadas entre todas-os para la pregunta **¿Qué podríamos hacer en esta cocina?**, fueron:

Finalmente, pensamos entre todas-os qué más necesitamos para que el prototipo presentado por Marilyn y Carlos, responda tanto a esas prioridades como a los acuerdos de uso que previamente revisamos con Armando y Maya. Aquí destacaron:

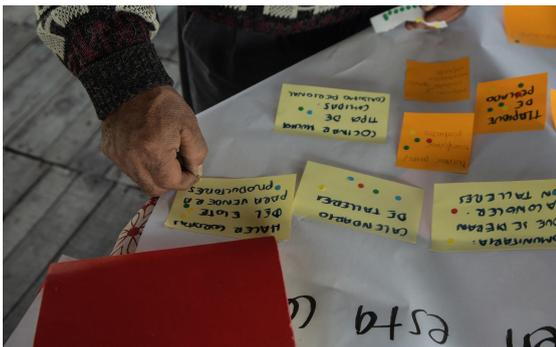


Foto: Rubén Garay



Foto: Rubén Garay

1. Generar vínculos con la oferta culinaria para turismo.
2. Laboratorio de innovación y experimentación gastronómica que incluya un laboratorio de recetas.
3. Vincular con Archivo Biocultural Vivo y la Dispersión de Semillas.
4. Crear un archivo de fermentos y conservas.
5. Ofrecer alimentos económicos para productores de alrededor.

1. Biodigestor
2. Deshidratador asociado a la estufa
3. Recetario asociado a la cosecha
4. Agua potable de agua de captura
5. Reglamento y manual de uso

Después de este encuentro consideramos tres principios a tomar en cuenta para activar y sostener la cocina:

1. Usar la cocina ecológica como recurso común
2. Crear una colectividad que la active y se responsabilice de su uso.
3. Establecer acuerdos para que subsistan la cocina como recurso común.

Dichos principios deben ser sustentables, es decir, para que perdure la colectividad es necesario que se sostenga el recurso, por eso es importante la autogobernanza (bajo los acuerdos establecidos), y una base común.



Foto: Rubén Garay

## *Taller de Co-diseño*

El proyecto se retoma en septiembre del 2022 por nuevos estudiantes de la Facultad de Arquitectura de la UNAM.

Para revisar los avances y las modificaciones propuesta se invitó a un

taller de co-diseño a la comunidad chinampera, estudiantes de las carreras de sustentabilidad, biología, diseño, artes y nutrición, así como a las-os aliadas-os.

Durante este taller se presentaron las ideas nuevas más adecuadas para la construcción de la cocina, considerando la humedad, los recursos naturales (carrizo, carbón, leña) y técnicas tradicionales de autoconstrucción.



**Arcelia explicando la nueva propuesta.**  
Foto: Rubén Garay

Durante esta presentación se fueron intercambiando ideas con los asistentes, entre ellos integrantes del Colectivo Onkal'i, quienes también son chinamperas-os y desean construir una cocina ecológica y estudiantes de diferentes disciplinas.



**Fotos: Rubén Garay**

Durante la sesión también revisamos entre todas-os los reglamentos de construcción estipulados en el Plan de Manejo de las Áreas Naturales Protegidas de Ejidos de Xochimilco y San Gregorio Atlapulco.



**Chinamperas-os de Onkal'i. Fotos: Rubén Garay**



Saúl, arquitecto. Fotos: Rubén Garay

## Proceso de construcción

Siguiendo con el objetivo de generar un modelo de cocina con ecotecnias para el ahorro de leña y la dispersión de los humos. Los nuevos estudiantes de arquitectura que se integran a Humedalia, incorporaron nuevos materiales al prototipo inicial, para optimizar su funcionamiento.

Se consideró también referencia de la estufa tipo patsari y la rocket y se atendió específicamente lo estipulado en la regla 29 de la normatividad del Plan de Manejo de las Áreas Naturales Protegidas de Ejidos de Xochimilco y San Gregorio Atlapulco, en la que se enfatiza que la arquitectura en las chinampas debe integrarse al paisaje, por lo que no debe exceder un nivel con una altura máxima de tres metros, utilizando materiales rústicos y ligeros en su construcción.

Por ello se seleccionaron ladrillos rojos re-cocidos y refractarios, que se cortaron a la mitad para modular con ladrillo enteros, para evitar lo menos posible desperdicio.



Foto: Saúl Nava.

En el proceso se atendieron problemáticas de desnivel y descuadre para finalmente organizar los muros en "C" que se alinearon con paño de firme exterior.



Desnivel de firme y descuadre del firme.

Foto: Saúl Nava.



Muros en "C". Foto: Saúl Nava.

También se realizaron varias mezclas de cemento y arena hasta conseguir la consistencia adecuada de adhesivo e impermeabilidad.

Proporción cemento: Arena por volumen	Aplicaciones y observaciones
1:1	Mortero rico, empleado para rellenar grietas o resanar. Consistencia aguada. Alta adhesividad e impermeabilidad.
1:2	Mortero útil para juntar mampostería de alta resistencia (piedra, tabique o bloque de concreto. Alta impermeabilidad.
1:3	Junteo de mamposterías de uso común. Buena resistencia a la intemperie. Aplanados en general.
1:4-6	Enladrillados en azoteas, pisos en baños. Aplanados en general. Junteo

de piedra braza en lugares no muy húmedos.



Mezcla de mortero-arena y alineación con paño de firme exterior. Foto: Saúl Nava.

También para su funcionalidad se consideró una adaptación de las alturas de las barras y el asador, para que las/os usarias/os puedan usar y moverse entre los espacios de la cocina.



Aumento de una hilada en barras de preparación y aumento de altura para asador. Foto: Saúl Nava.

Y se realizó un emparrillado de varilla y un aparejo perpendicular para mejorar el soporte de las losetas de barro.



**Parrilla de varilla con loseta de barro. Foto: Saúl Nava**

Se hizo un refuerzo horizontal con varilla. Esto requirió taladrar las bases para que pudieran ser más firmes. En la chinampa resulta complicado porque no hay luz y difícilmente se tienen generadores de luz con la potencia adecuada para facilitar el trabajo de la herrería. Por lo que se tuvo que trasladar al herrero Rogelio, con su generador y herramienta a la chinampa, gestionar el viaje y acordar horarios.



**Foto: Saúl Nava**

Los saberes técnicos de Rogelio fueron sumamente importantes para seguir con el plan de construcción y terminar en tiempo y forma. Se siguió una construcción de acuerdo a las parrillas y adaptación de altura para las/os usuarias/os.



**Rogelio afinando detalles de herrería. Foto: Armando Tovar.**

Finalmente se hizo el trabajo de carpintería con el señor Fernando, quien recomendó barnizar la madera y poner repelente a toda la estructura de ladrillo para evitar la humedad.



**Foto: Arcelia Huerta**



Foto: Arcelia Huerta

## *Resultado FINAL*



Cocina ecológica terminada. Foto: Arcelia Huerta.

## 08. Probando la Cocina

Una vez que se terminó la construcción de la estufa, se organizó un encuentro con las-os aliadas-os y estudiantes arquitectas-os para probar la cocina y realizar una primera retroalimentación.



**Arquitectas e integrantes de Cocina Laboratorio probando la Cocina Ecológica. Fotos: Rubén Garay**

Con la estufa de leña, logramos aprovechar el valor liberado y evitar la inhalación de gases nocivos. Fue interesante cómo las técnicas para prender y mantener el fuego vivo es algo que también se debe aprender y compartir para sacar provecho a las estufas de leña.



Y que el trabajo en equipo es necesario para que una cocina así se active, pues mientras unos prenden y mantienen el fuego, otros recogen la leña o carrizo, cocinan y/o calientan la comida, ponen la mesa, preparan el agua de sabor, sirven la comida para finalmente comer juntas-os y celebrar la construcción de la cocina.





## 09. Taller Ecotecnologías

En el taller de ecotecnologías impartido por el estudiante Alfonso de la Rosa de la licenciatura en Ciencias Ambientales de la UNAM-ENES Morelia, se detallaron los beneficios sociales y económicos tangibles del uso de diferentes dispositivos, métodos y procesos de las ecotecnologías para la captación de agua de lluvia, manejo de aguas domésticas y ahorro de energía en las chinampas.



**Alfonso explicando los beneficios sociales y económicos de las ecotecnologías. Foto: Rubén Garay.**

Contextualizado para la zona lacustre y, en particular, para la cocina ecológica, fue importante considerar las alternativas de los paneles solares, las estufas de leña, la

composta (bokashi, lombricomposta y natural), baños secos, sistema de captación de agua de lluvia y cosecha de lluvia, aprovechando los materiales del entorno y la comunidad.



**Ernesto y Lourdes de Granja Aurora.**

Durante el taller, chinamperas-os y estudiantes compartieron experiencias de cultivo y costo de las ecotecnologías que sean viables para integrar en sus chinampas, y la necesidad de unir esfuerzos para resolver problemáticas de higiene y salud que afecta a todas las personas que trabajan en las chinampas. Sobre todo el tema del manejo de aguas residuales, la construcción de casas de concreto que amenaza con un crecimiento urbano desregulado.



**Ramón, chinampero integrante del colectivo Lum K'inal.**

Durante el taller también aprovechamos para intercambiar las estrategias de los chinamperas-os para resistir a la mancha urbana y el Programa de Ordenamiento Territorial de la Cdmx.



## *10. Acuerdos de Uso de la Cocina Ecológica*



1. Cualquier miembro del colectivo de Cocina Colaboratorio puede solicitar con anticipación (2 semanas) el uso del espacio y conectar el uso que se le dará con acciones previas, en el marco del proyecto de Cocina Colaboratorio. Para eso se propone crear un comité con vigencia limitada que pudiera también evaluar la incorporación de nuevos miembros.
2. Realizar una vez al mes un Laboratorio de innovación culinaria con aliadas-os, chinamper-as-os, estudiantes e invitadas-es.
3. Contemplar que en cada evento debe estar uno o algunos integrantes de Humedalia presentes, y que se tenga claro duración del evento y actividades a realizar.

**“Que la cocina ecológica en Humedalia sea un lugar para conectar (saberes, experimentos, innovaciones), aumentar la confianza y fortalecer la comunidad”.**

Foto: Rubén Garay

## Resultados

- Una cocina ecológica para fortalecer el sentido de comunidad entre chinamperas-os, aliadas-os e integrantes del colectivo Cocina Colaboratorio y potenciales futuros colaboradores.
- Talleres y Aplicación de Ecotecnologías.
- Puesta en práctica de metodologías de diagnóstico participativo para el co-diseño de una cocina en sitio.
- Un prototipo de cocina ecológica que cumple con la normatividad existente en la zona, siendo accesible para la comunidad que desee usarla.
- Acuerdos de uso de la cocina ecológica.

<b>Aspectos en discusión de los diferentes componentes del sistema alimentario</b>	<b>Producción:</b> Construcción de una cocina ecológica para mantener una relación armónica con el paisaje chinampero, aprovechar la captación de lluvia y manejar las aguas domésticas.
	<b>Preparación:</b> Organización de Laboratorios Culinarios para innovar y experimentar con excedente chinampero y hortalizas que se producen y consumen en recetas locales. Intercambio de recetas y dietas que fortalecen la soberanía alimentaria.
	<b>Consumo:</b> La preparación y el consumo colectivo de alimentos como medio para formar vínculos profundos entre miembros de la comunidad, con el proyecto y el territorio. Así mismo reforzar los momentos de colaboración, trueques internos, que son mecanismos de autoorganización propiciados por la alimentación
	<b>Territorio:</b> Construcción con recursos naturales y materiales sustentables que no alteran el uso de los suelos chinamperos.

# Reflexiones finales

El co-diseño del prototipo de la cocina ecológica en Humedalia generó mucho interés en la comunidad chinampera y los estudiantes de diferentes carreras que están realizando su servicio social en Humedalia A.C. e investigadores y estudiantes de Maestría, Doctorado y Posdoctorado que realizan su investigación en el marco de Cocina Colaboratorio Xochimilco, así como académicos y personas externas con interés en el sistema alimentario.

La participación en este proceso y conocimiento de las condiciones cotidianas que se viven en las chinampas, así como las negociaciones, conflictos, alianzas y acuerdos entre chinamperos, organizaciones civiles como Humedalia, Colectivo Ahuejote y colectivos culturales como el Taller El Ahuehuete, ha sido clave para ir generando confianza y construir un sentido de pertenencia alrededor de la cocina.

Estos vínculos han fortalecido procesos de organización entre los participantes para diseñar juntos acuerdos de uso y una planeación para los siguientes años, donde podamos compartir y cocinar juntas-os en laboratorio culinarios, innovar recetas con excedente chinampero y crear colectivamente productos que puedan venderse bajo modelos de comercio justo y solidario. Todo en beneficio de la comunidad chinampera y nuestras-os aliadas-os.

A diferencia del proceso de co-diseño, la construcción estuvo a cargo de los arquitectas-os, albañil, herrero y carpintero y no estuvo abierta a la participación de otros actores, sobre todo para agilizar los traslados, tiempos de dedicación y seguimiento.

Las reuniones presenciales en Humedalia, los talleres de co-diseño y ecotecnologías, han permitido un avance significativo para los intercambios y aprendizajes recíprocos sobre las experiencias en el tema de la sustentabilidad en las chinampas y restauración de la zona lacustre. Y, sobre todo, la evaluación permanente y colectiva de los talleres, encuentros, reuniones, con observaciones y retroalimentaciones importantes para consolidar un

colectivo fuerte y comprometido, entre las-os aliadas-os, chinamperas-os, investigadores y estudiantes, que permiten ir detectando fallos y reconociendo también las mejoras que se van incorporando.

Finalmente, la comunicación y la confianza con Armando Tovar, representante de Humedalia, también ha sido clave para concretar los acuerdos y cooperación para que la cocina sea un espacio de intercambio de saberes y experiencias.

# Conclusión

La planeación para los encuentros, talleres, invitaciones y actividades para co-diseñar, construir y usar la cocina ecológica pueden ser presenciales y/o virtuales. Se identifican necesidades y momentos clave para generar acciones que amplíen los espacios para el diálogo, intercambio de saberes y conocimientos.

Las metodologías participativas responden al contexto y fases del proyecto, en el que participan diferentes actores de la comunidad. Los momentos de participación activa de estudiantes, investigadores, albañiles, herreros, cocineras, no es igual en todas las fases. Pero todas las colaboraciones y aportaciones son reconocidas e integradas en las fases subsecuentes ya sea de co-diseño y/o de construcción.

Se monitorea los avances, se sistematiza el desarrollo, se toman decisiones colectivas y se programan las acciones que integren las propuestas de las y los participantes.

Los talleres son los momentos clave para hacer comunidad, porque se reúnen personas con diferentes conocimientos sobre las chinampas, de distintas procedencias, perfiles, trayectorias y edades, que tienen un interés en común sobre las ecotecnologías y la creación de redes solidarias, las prácticas agroecológicas y sustentables.

Durante el co-diseño y la construcción, es importante registrar los procesos colaborativos e identificar las necesidades e intereses de las-os productoras-es, la experiencia de los estudiantes y asistentes, así como la creación de acuerdos para usar y cuidar la cocina en comunidad.

# Agradecimientos

Agradecemos la cordialidad y cooperación de Armando Tovar de Humedalia A.C., y Maya Huerta, a los arquitectos en sus diferentes fases de participación, Marilyn y Carlos (prototipo) y construcción, seguimiento y ajustes de las-os estudiantes Blanca Correa, Gustavo Cortés, Alfonso de la Rosa, Arcelia Huerta, Karla Jiménez, Saúl Nava y Diana Peña.

A Macri y Alejandro, por estar siempre al pendiente de la cocina, su valiosa participación en todo el proceso de co-diseño y construcción.

A Carmen, Agustín, Alessandro, Diego, Roja, Ehécatl, estudiantes que están realizando investigaciones en el marco de Cocina Colaboratorio.

A las-os integrantes de Cocina Colaboratorio que han retroalimentado críticamente el proyecto y la toma de decisiones.

A las-os chinamperas-os que han mostrado interés en la cocina ecológica y los proyectos de Cocina Colaboratorio, gracias por su confianza.

# 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 año 2022 en el marco del proyecto *Cocina CoLaboratorio* y es posible 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](http://www.colaboratorykitchen.com)

