

# Generación de alianzas entre organizaciones de la sociedad civil dedicadas al manejo integral de la parcela agroecológica

2022

Xochimilco

Adriana Cadena Roa



# Índice

- 1. Resumen**
- 2. Objetivos**
- 3. Introducción**
- 4. Metodología**
- 5. Resultados 01: Un piso común entre aliadas-os**
- 6. Resultados 02: Laboratorio de co-creación transdisciplinaria**
- 7. Reflexiones**
- 8. Conclusión**
- 9. Agradecimientos**

# Resumen

Cocina Colaboratorio en Xochimilco demanda sus propias *formas de hacer*, sus especificaciones en los procesos de investigación e incidencia que deben atender las dinámicas y ritmos, los lenguajes, la disposición, los vínculos, las tensiones y las expectativas tanto de productoras-es, aliadas-os de diferentes organizaciones, colectivos de artistas, familias, vecinos, estudiantes, tesistas, voluntarios y académicos. Por ello, hacer alianzas y partir del deseo y la necesidad por *hacer las cosas de otra manera* del Colectivo Ahuejote, Humedalia A.C., Taller El Ahuehuete y Sustainable Commons, es de suma importancia para fortalecer procesos y entretener compromisos para incidir en el territorio. Somos un colectivo de colectivos con saberes-haceres diversos que aspiramos a ampliar el campo de lo posible y lo pensable para transitar hacia la sustentabilidad en la zona chinampera. Los proyectos y momentos clave de los procesos que realizamos en Xochimilco son cuidadosamente diseñados en encuentros con nuestras-os aliadas-os con los que compartimos cuestionamientos y preocupaciones que generalmente no suelen encontrarse. Para nosotras-os, estos encuentros son la base de la organización que nos permite conectar los intereses comunes y sostener las acciones colectivas, sin negar o silenciar las particularidades de las trayectorias propias y ajenas.

# Objetivos

1. Describir los acuerdos entre aliadas-os, Colectivo Ahuejote, Humedalia A.C., Sustainable Commons y el Taller El Ahuehuete, para identificar los nodos estratégicos de incidencia en los sistemas alimentarios chinamperos.
2. Registrar las acciones y metodologías que fortalecieron la transición al co-diseño y transdisciplina.
3. Describir las arenas de intercambio de saberes y aprendizajes colectivos entre estudiantes-investigadoras-es, voluntarias-os, tesistas, aliadas-os y la comunidad chinampera.



# Introducción

El proyecto de Cocina Colaboratorio en Xochimilco se fortaleció en el año 2022 gracias al trabajo transdisciplinario, co-creativo y planeación en conjunto con las-os aliadas-os, Raúl Mondragón del Colectivo Ahuejote, Armando Tovar de Humedalia A.C. Ehécatl Morales de Taller El Ahuehuete y Gabriela Pech de Sustainable Commons.

**Humedalia A.C.**, es una iniciativa que busca la conservación de los humedales a través de la educación ambiental y el turismo sustentable, activando procesos y la participación de públicos interesados en conocer y conservar. Le interesa también convertirse en agente transformador para la regulación de servicios turísticos en Xochimilco.

**Colectivo Ahuejote** es una iniciativa que impulsa la transferencia de buenas prácticas y conocimiento a productoras-es, enfocándose en la reactivación y rehabilitación de la producción chinampera. Busca también fortalecer las cadenas cortas de distribución y comercialización de alimentos sustentables.

**Taller el Ahuehuete** es una iniciativa con un legado familiar ubicado en el centro de Xochimilco, quienes realizan diferentes actividades culturales para la infancia, adolescentes y personas de la tercera edad, con el fin de sensibilizar y promover la identidad cultural local.

**Sustainable Commons** es una iniciativa que busca la vinculación y activación de soluciones hacia la sostenibilidad, a través de la construcción de redes sociales descentralizadas.

Así como las colaboraciones con los estudiantes Carmen Pulido, de la Maestría en Sustentabilidad-UNAM, Alessandro Valerio del Doctorado en Artes y Diseño-UNAM, Agustín Pernia de la Maestría en Medicina Social de la UAM-X, Diego Astorga de Ita del Posdoctorado en Sustentabilidad UNAM

Se trabajó en diferentes momentos tanto con aliadas-os y con estudiantes, voluntarios y tesisas, durante los meses de mayo a noviembre del 2022.

El trabajo con aliadas fue facilitado por Rogelio Meneses, colaborador de Sustainable Commons, a través de talleres de alineación y compromiso, los cuales se basaron en una metodología de resolución de problemas complejos y diagnóstico rápido de posibles soluciones viables y acordes con los nodos de incidencia en el sistema alimentario identificados entre todas-os.

Con los estudiantes, voluntarios y tesisas se trabajó en un Laboratorio de co-creación transdisciplinaria, donde aplicamos metodologías del diseño participativo y técnicas de investigación social, para colaborar en la gestión y

organización de acciones que aportaran al desarrollo de los nodos de incidencia propuestos por las-os aliadas-os.

El compromiso durante el proceso de facilitación durante los “talleres de alineación y compromiso” y las relaciones de cooperación en las sesiones del Laboratorio, permitieron ampliar la confianza mutua y fortalecer un sentido de pertenencia al colectivo Cocina Colaboratorio en Xochimilco.

Construimos así una modelo de plataforma para los encuentros, intercambios, socialización, comunicación, circulación de experiencias, ideas y prácticas. Y co-creamos un plan de acción en conjunto, conectado por momentos y acciones de incidencia.



Reunión con estudiantes y voluntarias.



Reunión con aliadas-os.

# Metodología

## *Participantes*

**Aliadas-os:** Raúl Mondragón de Colectivo Ahuejote, Armando Tovar de Humedalia A.C., Ehécatl Morales de El Taller El Ahuehuete, Gabriela Pech de Sustainable Commons.

**Estudiantes:** Carmen Pulido y Magdalena Morales de la -Maestría en Sostenibilidad-UNAM, Alessandro Valerio-Doctorado en Artes y Diseño-FAD-UNAM, Magdalena Morales- Maestría en Sostenibilidad-UNAM, Agustín Pernia-Maestría en Medicina Social de la UAM-X, Diego Astorga - Posdoctorante UNAM.

**Voluntaria:** Roja

**Invitadas-os:** Joaquín del colectivo Madeja de Ideas, Kotik y Chava de La Bandurria Marcha, Rogelio Meneses de Sustainable Commons.

**Cocina Colaboratorio:** Emilio Hernández, Gabriela Morales y Adriana Cadena.

**Fotos:** Rubén Garay

## *Espacios*

Espacios abiertos o cerrados con mesas y sillas, buena ventilación y luz. Es recomendable tener agua, café y galletas para los momentos de descanso.

## *Tiempos*

- Planeación facilitación con personas externas: 2 semanas antes de la actividad.
- Presentación con diferentes actores: 2 semanas antes de la actividad.
- Co-diseño trabajo de campo: 2 a 3 semanas.
- Trabajo de campo: 4 a 6 semanas diarias.

## *Herramientas*

**Términos clave:** Diseño participativo, nodos de incidencia, co-creación, narrativas colectivas y transdisciplina.

### **A. Talleres de Alineación y Compromiso con aliadas-os:**

Previo al diseño y facilitación se realizaron dos sesiones de planeación con Gabriela Pech y Rogelio Meneses, quienes trabajaron en las herramientas de facilitación, para determinar cuáles eran los objetivos a alcanzar con aliadas-os. Se determinó generar:

**1. Metodología Design Sprint:**

Adaptado a Cocina Colaboratorio para desarrollar un reto base y piso en común.

**2. Metodología Design Sprint:**

Adaptado a Cocina Colaboratorio para desarrollar un modelo de innovación ágil e iterativo para resolver problemas complejos y validar nuevas ideas en poco tiempo.

**B. Laboratorio de co-creación**

**transdisciplinaria:** las coordinadoras presentaron la propuesta de trabajo y las sesiones en línea y presenciales a las-os estudiantes, tesisistas y voluntarias-os. Se tomaron decisiones en conjunto para definir fechas, enfoques, dinámicas y alcances.



**Sesión de Reconocimiento de territorio con estudiantes.**



**Sesión de co-diseño con estudiantes.**





# Resultados

## 1- Un piso común entre aliadas-os

Sesión 1

Fecha: 25/06/2022

Horario: 10:00 a 16:30 hrs

Lugar: Taller El Ahuehuete

Sesión 2

Fecha: 04/07/2022

Horario: 10:00 a 16:00 hrs

Lugar: Taller El Ahuehuete

**Adidas-os:** Gabriela Pech, Raúl Mondragón, Ehecátl Morales, Armando Tovar. **Coordinadoras:** Gabriela Morales y Adriana Cadena. **Facilitador:** Rogelio Meneses. **Fotos:** Rubén Garay

### *Sesión de alineación y compromiso 1*

En la primera sesión de alineación y compromiso se realizaron ejercicios para plantear pisos comunes y establecer desde una perspectiva compartida qué representa el trabajo en equipo, cómo entendemos la organización, qué estrategia son las más pertinentes, las

acciones y planeación que se requiere para la acción y planeación colectiva.

Comenzamos con ejercicios de mapeo del reto donde a través de un ejercicio de *speed boat* y preguntas detonadoras pudimos visualizar tanto obstáculos que nos detienen como objetivos, experiencias y resultados que deseamos alcanzar.

La sesión fue diseñada en 4 cajas de tiempo, en un modelo de 3 puntos de

divergencia y 4 puntos de convergencia que nos permitieron recorrer 5 momentos clave para la alineación del equipo, la definición del reto, el diseño de la estrategia, la definición de sistemas de gestión y el plan de acción.

Compartimos información que generamos desde nuestras experiencias individuales, para después observar coincidencias y votar por importancia, relevancia y viabilidad en un plan de corto, mediano y largo plazo. Con este ejercicio generamos una matriz de lo que como colectivo podíamos atender inmediatamente, aquello que requeriría de algún proyecto o programa específico, aquello que requiere demasiado trabajo y recursos y aquello sin importancia real.

Destacaron en el “accionar ahora”, los siguientes puntos:

- “Establecer objetivos claros en tiempos específicos”(4 votos)
- “Roles definidos dentro del equipo”(3)
- “Encontrar los comunes denominadores”(3)

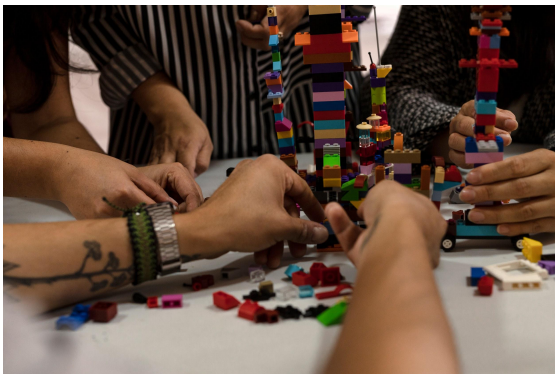
Hacia el final de esta primera sesión se determinó entre los participantes hacer la búsqueda de ese propósito de alineación que genere incidencia y entregue el valor que el proyecto promete para transitar a rumbos más solidario y justos en los sistemas alimentarios, así como idear la forma de organización y administración para dar salida a los compromisos y habilitarnos para nuevas oportunidades de incidencia. Acordamos una segunda sesión que se llevó a cabo una semana después.

## ***Sesión de alineación y compromiso 2***

En esta sesión continuamos con la facilitación de Rogelio Meneses con la metodología del *Design Sprint* combinada con una iniciativa *core* o de núcleo con la que se fortaleció la forma de organización entre las-os aliadas-os para llegar a

acuerdos y co-diseñar la agenda para trabajo de campo. Y a través de una iniciativa *Edge* o Borde, encontrar un propósito en común y delimitar los nodos estratégicos de incidencia.

En un primer momento, la sesión se facilitó con la metodología de *Legó Serious Play*, que se compuso de 4 pasos: establecer el reto, construir, compartir y reflexionar a partir de una pregunta detonante. A través de este ejercicio descubrimos, profundizamos y reconocimos a las personas, sus valores, visiones y ética, sus deseos de cooperar y construir juntas-os.



En un segundo momento, realizamos mapas de buenas prácticas para explorar lo mejor de cada aliada-o, visualizar las áreas de incidencia y posibilidades combinatorias para la co-creación.



De estas sesiones de alineación y compromiso se generó una agenda común que lideraban las-os aliadas-os, tanto en sus propias chinampas como en otras de chinamperas-os de Xochimilco y San Gregorio Atlapulco.







## ***Acuerdos alcanzados:***

1. Desarrollar una visión compartida sobre los problemas a resolver, las posibles soluciones a explorar y las estrategias a implementar en el corto, mediano y largo plazo.
2. Crear un plan estratégico y de acción que trabajamos durante un mes con cada aliada-o tanto de forma individual como en colectivo. Algunas sesiones fueron presenciales y otras en línea.
3. Generar incidencia y entregar valor que el proyecto promete, ideamos una estrategia y trabajo de campo cooperativo.



## *Reflexiones*

Durante las sesiones de alineación descubrimos que uno de nuestros comunes denominadores, es la colaboración de jóvenes estudiantes-investigadores que están realizando estudios de Licenciatura, Maestría, Doctorado y Posdoctorado, que realizan su servicio social con algún aliada-os, o que están por cuenta propia como voluntarias-os. Para poder ejecutar el plan de acción y la agenda co-diseñadas por las-os aliadas-os, la colaboración de éstas-os jóvenes es clave para ampliar el campo de incidencia e investigación comprometida con las-os chinamperas-os. De ahí nace el Laboratorio de co-creación transdisciplinaria.

## *Resultados*

1. Talleres de facilitación para alinear objetivos y nodos estratégicos de incidencia entre colectivos en Xochimilco (Humedalia A.C., Colectivo Ahuejote, Taller El Ahuehuete, Sustainable Commons), para co-diseñar agendas en alianza con estudiantes, voluntarios y tesistas.

2. Una agenda nutrida y transdisciplinaria que responde a las necesidades que las-os aliadas-os han identificado junto con chinamperas-os con quienes trabajan. Para poder fortalecer dicho trabajo, alianzas y redes, el trabajo de campo dio prioridad a los siguientes nodos de incidencia:
  - a) La construcción de la cocina ecológica en Humedalia A.C., con estudiantes de arquitectura de la Facultad de Arquitectura de la UNAM, voluntarios y tesistas inscritos al servicio social de Humedalia A.C.
  - b) Talleres de regeneración de suelos por Raúl Mondragón y María Calvo, del colectivo Ahuejote, tanto en Xochimilco como San Gregorio Atlapulco.
  - c) Talleres de remo y conversatorios con y por mujeres chinamperas.
  - d) Taller de co-diseño de prototipo de cocina ecológica y talleres de ecotecnologías.
  
3. Integrar e invitar a uno o dos estudiantes, voluntarios y tesistas de Cocina Laboratorio en cada actividad, con el fin de comenzar colaboraciones más puntuales y acordes con el desarrollo de los proyectos tanto individuales como colectivos.





## 2- Laboratorio de co-creación transdisciplinaria

Sesión 1. Presentación de Laboratorio y Agenda

Fecha: 27/09/2022

Modalidad: En línea

Sesión 2: Cómo funcionan las arenas, cómo se operacionalizan.

Fecha: 03/10/2022

Modalidad: En línea

Sesión 3: Realizar recorridos y mapas para re-conocer el territorio.

Fecha: 06/10/2022

Lugar: Taller El Ahuehuete

Sesión 4: Construir narrativa juntas-os.

Fecha: 10/10/2022

Lugar: En línea

Sesión 5: Planeación para realizar el prototipo del deshidratador.

Fecha: 17/10/2022

Lugar: Taller El Ahuehuete

Sesión 6: Compartir primeras entrevistas, diagnóstico de necesidades en el territorio y potencial interés en deshidratar.

Fecha: 21/10/2022

Lugar: En línea

Sesión 7: Construcción de Prototipo de Deshidratador

Fecha: 27/10/2022

Lugar: Chinampulkes

Sesión 7: Construcción de Prototipo de Deshidratador 2, realización de mermelada de chilacayote y fermentos.

Fecha: 08/11/2022

Lugar: Chinampulkes

Sesión 8: Presentación de materiales realizados en el marco de la Rueda de Negocios

Fecha: 16/11/2022

Lugar: Humedalia A.C.

**Estudiantes:** Carmen Pulido- estudiante Maestría en Sostenibilidad-UNAM, Alessandro Valerio-estudiante Doctorado en Artes y Diseño-FAD-UNAM, Magdalena Morales-estudiante Maestría en Sostenibilidad-UNAM, Agustín Pernia- estudiante de la Maestría en Medicina Social de la UAM-X., Ehecatl Morales- estudiante Licenciatura en Artes y Diseño, FAD-UNAM.

**Aliadas-os:** Taller El Ahuehuete.

**Invitadas-os:** Joaquin, historiador y fundador del colectivo Madeja de Ideas, Kotik Villela, artista visual y documentalista del colectivo La Bandurria Marcha, Salvador Santana, investigador y documentalista del colectivo La Bandurria Marcha.

**Cocina Colaboratorio:** Gabriela Morales y Adriana Cadena.

La transición a la co-creación e intercambio de saberes y conocimientos con estudiantes, voluntarios y tesistas se llevo a cabo en diferentes sesiones tanto en línea como presenciales.

En la primera sesión fue interesante conocer sus expectativas, trayectorias y lugares de enunciación. Para romper el hielo y generar espacios de confianza, cada participante realizó un video para compartir sus expertises, fortalezas y debilidades en la gestión, organización, planeación, registro y sistematización.

La construcción de narrativas colectivas también fueron una herramienta de co-creación colaborativa que fortaleció las estrategias y acciones con las-os aliadas-os. Se volvió necesario realizar un trabajo cotidiano, constante y previo de información a través de presentaciones, de conversaciones, de debates, de distribución de funciones en comisiones y de otros cauces de participación, colaboración y cooperación que permitieron construir la red de comunicación y de identidad del colectivo.



**Recorrido y mapeo con estudiantes en los barrios de Xochimilco.**

Las formas de hacer contextualizadas y con soluciones viables se fueron tejiendo en sesiones de mapeos colectivos y recorridos en el territorio, vinculación con actores claves y presencia en talleres con chinamperas-os.



Además de la necesaria coherencia y continuidad entre los acuerdos alcanzados con las-os aliadas-os y las potenciales colaboraciones y formas de participación que se desarrollaron día a día, existieron otros elementos que fueron muy importantes para la organización

colectiva. Por un lado, cuidar los espacios de encuentro con el grupo de chinamperas-os con los que las-os aliadas-os han trabajado durante un largo periodo de tiempo. Y por otro, impulsar el intercambio de saberes desde la horizontalidad y en la toma de decisiones colectivas.

En el marco de estas colaboraciones, se identificó, reconoció e imaginó una posibilidad de uso del excedente chinampero, que generalmente es re-usado en composta y que resulta ser una pérdida sustancial para varias chinamperas-os.

De esa manera surgió la propuesta de generar un prototipo de un deshidratador para trabajar con el excedente de Gaby, chinampera y también coordinadora de Cocina Colaboratorio.



**Construcción de deshidratador.**



Y para presentar como producto viable para su futura comercialización. El prototipo y los deshidratados se presentaron junto con un fermento de col morada y una mermelada de chilacayote, productos también chinamperos en el marco de la Rueda de Negocios organizada por Raúl Mondragón.



**Presentación deshidratador en Rueda de Negocios.**





## Reflexiones

En el Laboratorio de co-creación transdisciplinaria nos preguntamos, ¿Cómo construir conocimiento e intervenir en la realidad junto y con los sujetos con quienes trabajamos? Y, en ese sentido, generamos las condiciones colectivas para crear las dinámicas de participación más pertinentes para construir juntas-os *otras formas de hacer*, producir y afirmar otros saberes, y entender y vivenciar la producción de conocimiento como una práctica artesanal, contextual y situada.

La dinámica de organización respondió a los acuerdos desarrollados entre aliadas-os, los espacios, encuentros, talleres, laboratorios que permitieran mayor participación se fueron afinando durante el trabajo de campo. De esta forma, logramos responder de forma flexible y creativa a los distintos nodos de incidencia en el territorio y el reconocimiento de las condiciones chinamperas de las-os productores en Xochimilco. Los estudiantes, tesistas y voluntarios tuvieron la oportunidad de realizar sus prácticas de campo en un buen clima grupal.

## Resultados

- Aplicación de la transdisciplina a través del laboratorio de co-creación.
- Puesta en práctica de protocolos, metodologías, alcances y limitaciones como estudiantes, tesistas y voluntarios.



- Propuestas, temas y enfoques para replicar en otras etapas del proyecto (desafíos del sistema alimentario (momentos claves: producción, distribución, consumo y desecho) y micro (considerar las estrategias y buenas prácticas de las-os aliadas-os).
- Folleto de Cocina Colaboratorio en, para y desde Xochimilco.
- Deshidratador DIY como solución viable para deshidratar el excedente chinampero.

# Reflexiones finales

Hasta ahora logramos transitar al co-diseño y la transdisciplinariedad en Xochimilco, gracias a la confianza y compromiso de las-os aliadas-os Ehecátl Morales de el Taller El Ahuete, Armando Tovar de Humedalia A.C y Raúl Mondragón del Colectivo Ahuejote. Y de los estudiantes, tesistas y voluntarios que han apoyado en generar las condiciones colaborativas para la gestión, administración y plan de acción.

Los aprendizajes y reflexiones sobre en qué momento o situación estamos como colectivo, de qué diagnósticos partimos o qué es necesario y/o urgentes identificar para co-crear e incidir en los nodos estratégicos de incidencia, fueron clave para dinamizar la participación. Que conseguimos a través escuchar y tomar en cuenta todas las opiniones y sugerencias, tener la información que cada quien consideraba necesaria para debatir y analizar, que las decisiones se tomaron sin imposiciones ni coacciones y, a veces por consenso y en otras por votación mayoritaria.

Y como hemos señalado anteriormente, las relaciones personales de cordialidad y cooperación que se construyeron entre aliadas-os, voluntarias-os, estudiantes, tesistas y coordinadoras, favoreció la participación en las diferentes reuniones, acciones, talleres, encuentros, laboratorios, desde su organización hasta su post-producción.

La sistematización de estos talleres y las sesiones del Laboratorio servirán en los momentos post-campo para mejorar en los siguientes años.

<p><b>Nombre de la arena:</b> cocina, parcela experimental, etc.</p>	<p><b>Todas:</b> Parcela o chinampa experimental, Cocina, Territorio.</p>
<p><b>Aspectos en discusión de los diferentes componentes del sistema alimentario</b></p>	<p><b>Consumo:</b> Laboratorios culinarios en la cocina ecológica en Humedalia A.C.</p>
	<p><b>Comercialización:</b> Modelos de negocios justos y solidarios. Prototipo Rueda de Negocios del Colectivo Ahuejote</p>
	<p><b>Deshecho:</b> Deshidratador DIY, mermeladas y encurtido con excedente chinampero.</p>
	<p><b>Territorio:</b> Regeneración de suelos chinamperos</p>
<p><b>Descripción de puntos de apalancamiento que abarca y formas en las que se impactan estos</b></p>	<p><b>Materiales:</b> <i>Crear caldos con materiales ecológicos para la regeneración de suelos. Usar ecotecnias para la construcción de una cocina ecológica.</i></p>
	<p><b>Prácticas:</b> <i>Colaboración, aprendizaje, reciprocidad, apoyo mutuo.</i></p>
	<p><b>Reglas:</b> <i>Corresponsabilidad, definición de roles y comisiones.</i></p>
	<p><b>Visiones:</b> <i>Co-creación y horizontalidad en los modos de cooperar y hacer.</i></p>

# Conclusión

Durante las diferentes actividades que sucedieron del mes de junio a noviembre de 2022 logramos identificar con las-os aliadas-os los nodos estratégicos de incidencia en los sistemas alimentarios chinamperos en los que podíamos trabajar a corto, mediano y largo plazo, y que incluye la producción, distribución, comercialización, desecho y consumo de frutas, verduras y hortalizas que se producen en Xochimilco. Esto permitió llegar a acuerdos y fortalecer la red de trabajo en sitio.

De la identificación, pasamos a la planificación de las rutas de colaboración con estudiantes, voluntarios y tesistas, para co-diseñar los cómo, es decir, las Arenas de intercambio y encuentros con aliadas-os y chinamperas-os. Desde ahí visualizamos un plan de acción y un trabajo de campo colaborativo, con procesos y resultados viables para alcanzar las metas de incidencia.

Las reuniones con todas-os los participantes tanto en línea como presenciales, fortalecieron las relaciones personales y profesionales dentro de un marco o reglas del juego compartidas: igualdad, democracia y respeto a los derechos de expresión y participación. Consideramos que la puesta en práctica de esta organización, las actitudes cooperativas y comprometidas, nos permitió crear un entorno de aprendizaje e intercambio enriquecedor que sin duda puede aportar con prácticas, visiones y relatos a la comunidad chinampera y sus sistemas alimentarios.

# Agradecimientos

A nuestras-os aliadas-os: Raúl Mondragón de Colectivo Ahuejote, Armando Tovar de Humedalia A.C., Ehécatl Morales de El Taller El Ahuehuete, Gabriela Pech de Sustainable Commons, por su cooperación y paciencia en los momentos clave para llegar a acuerdos y seguir tejiendo redes de trabajo colaborativas, solidarias y justas.

A los estudiantes: Carmen Pulido y Magdalena Morales de la -Maestría en Sostenibilidad-UNAM, Alessandro Valerio- Doctorado en Artes y Diseño-FAD-UNAM, Magdalena Morales- Maestría en Sostenibilidad-UNAM, Agustín Pernia-Maestría en Medicina Social de la UAM-X, Diego Astorga - Posdoctorante UNAM.

A nuestra entusiasta voluntaria: Roja

A nuestros Invitadas-os integrantes de otros colectivos con una larga trayectoria de trabajo en Xochimilco: Joaquín del colectivo Madeja de Ideas, Kotik y Chava de La Bandurria Marcha, Rogelio Meneses de Sustainable Commons.

Al equipo de Cocina Colaboratorio

Y al fotógrafo Rubén Garay por sus imágenes y participación en todas las gestiones durante el trabajo de campo.

Especialmente agradecemos a las chinamperas-os de Xochimilco y San Gregorio Atlapulco por su confianza y amabilidad.



# 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)

