

Oportunidades de comercialización e intercambio solidarios

*Alimentos derivados
de la biodiversidad*

2022

Emilio Hernández, Reyna Domínguez, Mariana Martínez
Balvanera, Diego Hernández Muciño, Adriana Cadena
Roa, Lucía Pérez Volkow, Paola García Miguel, Nicolás
Roldán Rueda, Mishela Ruiz, Patricia Balvanera

Índice

Resumen

Objetivos

Introducción

La economía social solidaria

Metodología

Loma Bonita, Chiapas

Historia de la producción de alimentos

Comercialización actual de productos alimentarios

Diversidad de especies comestibles

Dietas locales

Demanda de productos locales en la región

Alimentos preparados

Potencial de comercialización de productos y sus mercados

La Cocina Colaboratorio en construcción

Creación de una cooperativa

Necesidades para el fortalecimiento de redes solidarias de comercialización

Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca

Historia de la producción de alimentos

Comercialización actual de productos alimentarios
Diversidad de especies comestibles
Dietas locales
Demanda de productos locales en la región
Cambios recientes en la producción agrícola
Alimentos preparados
Potencial de comercialización de productos y sus mercados
Potencial de organización en redes solidarias
Necesidades para el fortalecimiento de redes solidarias de comercialización

Zona Lacustre de Xochimilco, Ciudad de México

Historia de la producción de alimentos
Comercialización actual de productos alimentarios
Diversidad de especies comestibles
Dietas locales
Demanda de productos locales en la región
Cambios recientes en la producción agrícola
Alimentos preparados
Potencial de comercialización de productos y sus mercados
Necesidades para el fortalecimiento de redes solidarias de comercialización

Reflexiones finales

Conclusión

Agradecimientos

Bibliografía

Resumen

Las prácticas de comercialización e intercambio constituyen uno de los principales retos para pequeñas unidades de producción y transformación. Salvo algunas especificidades, las tres comunidades en las que CC ha desplegado acciones y esfuerzos de trabajo colectivo -colaborativo, dan cuenta de retos comunes, al mismo tiempo que permite identificar estrategias locales que les permitan enfrentarlos.

Cuando nos referimos a oportunidades de comercialización e intercambio, no solo nos referimos a formas y espacios convencionales -a través del mercado- sino que identificamos posibilidades organizativas, imaginativas y otros repertorios culturales y formas de participación que permitan a personas productoras y transformadoras diseñar estrategias a partir de sus propios recursos, necesidades y voluntades.

Finalmente, consideramos que diseñar y generar este tipo de estrategias permite articular las prácticas productivas con el consumo a nivel local y regional. Al mismo tiempo, identificamos particularidades en cada lugar. En los que así como identifican retos (infraestructura, distancias, apoyos, conocimientos), también se plantean demandas y alternativas para generar nuevos y mejores acuerdos de comercialización e intercambio a nivel local.

Objetivos

- Identificar las particularidades de cada lugar en términos de las estrategias actuales de comercialización e intercambio
- Establecer potenciales estrategias a nivel local y regional para la comercialización y el intercambio en cada comunidad
- Visibilizar la importancia de los procesos de comercialización e intercambio a nivel local – comunitario y sus posibles estrategias de transformación

Introducción



Intercambio de semillas en la Chinampa, Xochimilco, CDMX., Foto Rubén Garay.

La posibilidad de diseñar estrategias de comercialización e intercambio que respondan y se adapten a las necesidades, recursos y motivaciones a nivel local, constituye uno de los retos más importantes de las unidades de producción y transformación en el campo y algunos de sus remanentes en contextos urbanos. Aspectos como las distancias, el acceso a vehículos, el estado de las vías secundarias y terciarias, la deficiente infraestructura para transformar alimentos, así como el acceso a la información, permisos y certificaciones, son algunos de los principales obstáculos identificados. Al mismo tiempo, la diversidad de alimentos, las técnicas de conservación, los usos y beneficios, así como los sabores característicos de cada lugar, son algunas de las virtudes que permiten potenciar y explorar intercambios a nivel local-regional.

Si bien el mercado convencional es el destino principal de los alimentos producidos y transformados en estas comunidades, algunas veces a través de

intermediarios, otras en mercados móviles o itinerantes en poblaciones cercanas, existe la motivación por integrarse en espacios alternativos a través de diversas formas de apoyo y participación a nivel local. Para ello, generar estrategias que permitan mayores grados de autonomía, incentivar la participación de diferentes personas de la comunidad (jóvenes, mujeres, hombres), así como experimentar sabores y formas de conservar y transportar alimentos adquiere cada vez más relevancia. De allí que identificar actores locales y regionales que permitan potenciar estas estrategias resulte ser uno de los objetivos comunes, de esta manera se podrán consolidar procesos organizativos que abonen a mejorar las condiciones de participación en diferentes tipos de mercados y canales de comercialización. Por otro lado, reconocer la comercialización y el intercambio como una actividad complementaria a la producción y el consumo, permitirá garantizar el abasto alimentario, además de abrir la posibilidad a estrategias de colaboración y apoyo mutuo a nivel local, incentivando el consumo y la diversificación (tanto de producción como de transformación). Adicionalmente, al fortalecer los intercambios también se incentiva la circulación del dinero entre sus participantes, y se fortalecen de esta manera las economías locales. Finalmente, como veremos en el documento, son diversas las estrategias, participantes y contextos en los que se comienzan a gestar propuestas y alternativas. No existen recetas, pero sí aprendizajes y experiencias a partir de las

cuales se pueden diseñar y afianzar algunas de las estrategias actuales.

La economía social solidaria

La Economía Social-Solidaria es una propuesta de organización económica, social y ambiental que busca servir como alternativa frente a las problemáticas que surgen dentro del sistema económico predominante. Estas problemáticas van desde la precariedad laboral, las enormes brechas de desigualdad económica, social y género, el encarecimiento de los bienes y servicios básicos, la degradación ambiental y la pobreza alimentaria.

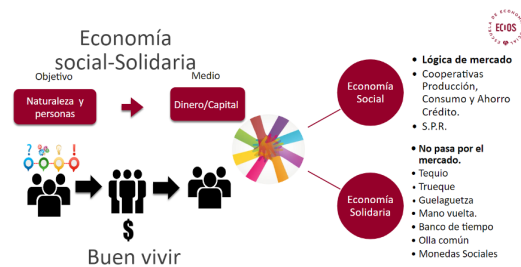
La naturaleza de la Economía Social-Solidaria está caracterizada por las demandas sociales que no encuentran cabida en los sectores económicos, públicos y privados, y que además replican prácticas de apoyo mutuo para superar las adversidades de los miembros que la conforman. De forma sintética, este concepto está integrado por cinco elementos fundamentales:

1. Las actividades económicas desarrolladas por las organizaciones de la Economía Social-Solidaria tienen como objetivo satisfacer necesidades precisas del interés colectivo, mediante el compromiso de las personas socias involucradas
2. El bienestar de las personas y del medio ambiente está situado por encima del capital, pues este último solo es el instrumento y no el fin.
3. La solidaridad y el trabajo en conjunto

son el motor de la Economía Social-Solidaria.

4. Conciernen a una gestión de los recursos disponibles para la eficaz consecución de los objetivos sociales.

5. Los ejes económico y colectivo que subyacen en las organizaciones de la Economía Social-Solidaria valorizan sus actividades económicas en términos de la riqueza colectiva y no del enriquecimiento individual.



Esquema de la economía social solidaria propuesta por la escuela ECOOS.

Esta economía está basada en 4 elementos clave. La propiedad colectiva conlleva derechos y responsabilidades compartidas. La participación democrática asegura que cada persona social tiene voz y voto independientemente de sus aportaciones al capital social. La rentabilidad económica permite la sostenibilidad de la iniciativa. Finalmente estas iniciativas surgen de una propuesta colectiva comunitaria y política cómo la defensa del territorio o de la soberanía

alimentaria.



Cuatro elementos clave de la economía social solidaria de acuerdo con la escuela ECOOS.

La Economía Social-Solidaria mantiene como premisa la cooperación y la

organización de forma horizontal y transversal, con el fin de crear y proveer espacios de trabajo sostenibles económicamente, que prioricen las necesidades humanas y el cuidado del medio ambiente sobre la generación de beneficios meramente lucrativos. Sus fundamentos éticos son la reciprocidad, la ayuda mutua y la resolución de necesidades con conexión al entorno, para lograr su sostenibilidad en el tiempo.

Metodología

Cocina Colaboratorio es un proyecto transdisciplinario que reúne a cocineras, productores, técnicos, organizaciones de la sociedad civil, diseñadores, comunicadores, artistas, académicos y estudiantes alrededor de la mesa para la construcción colectiva de sistemas alimentarios locales más justos y sostenibles. Trabajamos en tres comunidades: Loma Bonita (y Boca Chajul), selva Lacandona, Chiapas, Santo Domingo Tomaltepec, Valles Centrales, Oaxaca y la zona Lacustre de Xochimilco, Ciudad de México.

La exploración de oportunidades para el establecimiento de redes solidarias de intercambio y comercialización de los productos de la agrobiodiversidad y sus productos sustentados en una economía social solidaria en las tres comunidades sede del proyecto Cocina Colaboratorio se llevó a cabo a partir de múltiples fuentes de información.

1. **Caracterización de los distintos componentes de la producción de alimentos, su intercambio y comercialización a través de estudios académicos vinculados con el proyecto Cocina Colaboratorio.**

El proyecto Cocina Colaboratorio ha explorado distintas aristas de la problemática a través de tesis de estudiantes de licenciatura y posgrado, de capítulos de libro, de síntesis de la literatura, de talleres de síntesis de conocimientos.

2. **Intercambios de conocimientos en distintos espacios cómo la cocina, la parcela agropecuaria, el territorio, los espacios de comercialización, las comunidades de aprendizaje, los espacios públicos.**

El proyecto Cocina Colaboratorio lleva a cabo encuentros con una red diversa de actores a lo largo del año en las tres localidades de estudio. Estos encuentros ofrecen diversas oportunidades para explorar el intercambio y comercialización de sus productos.

3. **Talleres directamente dirigidos a explorar las oportunidades de comercialización e intercambio a través de redes sustentadas en la economía social y solidaria.**

Estos talleres fueron diseñados *ad hoc* a las necesidades de cada una de las tres comunidades.

Loma Bonita, Chiapas. El co-diseño de la Cocina Colaboratorio fué el escenario ideal para hacer una síntesis de las iniciativas en curso, para evaluar retos y oportunidades, y para imaginar futuros deseables para esta comercialización e intercambio.

Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. Se llevó a cabo un taller organizado por ECOOS-Escuela de Economía Social. En este taller se exploraron las necesidades individuales y colectivas, así como las oportunidades para el fortalecimiento de la organización colectiva.

Zona Lacustre de Xochimilco, Ciudad de México. Se llevó a cabo una rueda de negocios en la que se expusieron distintas alternativas de procesamiento de alimentos y estrategias de comercialización. Se identificaron retos y oportunidades para el trabajo sinérgico de los colectivos aliados en la zona.

4. **Síntesis y pasos a seguir.** En colaboración con ECOOS-Escuela de Economía Social realizamos un diagnóstico síntesis y propuesta de pasos a seguir de acuerdo a las necesidades de cada una de las comunidades.

Loma Bonita, Chiapas

Historia de la producción de alimentos

La Selva Lacandona fue manejada por poblaciones mayas quienes desarrollaron múltiples estrategias de manejo del bosque tropical. Sin embargo, no se reportan asentamientos Lacandones en la región de Marqués de Comillas para mediados del siglo XX. Los actuales habitantes de Loma Bonita llegaron a partir de 1970, como resultado de políticas federales de expansión territorial, de distintas partes del país, e incluso de Guatemala (Balvanera et al. 2021, Berget et al. 2021).

Las formas en las que el territorio se maneja actualmente se derivan de un proceso de ajuste gradual de las familias que se establecieron en esta región, en el contexto de los programas gubernamentales. Estos programas han sido de intensificación de la actividad agropecuaria, impulsando la ganadería y el establecimiento de la palma de aceite. Otros programas han estado dirigidos a conciliar la conservación de la biodiversidad con las actividades productivas, incluyendo el Corredor Biológico Mesoamericano que promueve la diversificación productiva, y más recientemente el programa Sembrando

Vida dirigido a una reforestación con especies útiles.

El proyecto Cocina Colaboratorio se ha unido a estos esfuerzos en la comunidad de Loma Bonita y el Ejido Boca de Chajul, a través de la formación de una “comunidad de aprendizaje” cuya finalidad es promover el intercambio de conocimientos y prácticas productivas sostenibles. Aunada a estos esfuerzos, una parcela experimental agroforestal o “bosque comestible comunitario” se ha forjado como espacio de experimentación colectiva para aprender a conciliar la agricultura con la regeneración del ecosistema. Así mismo a través de la cocina se ha experimentado distintas formas de procesar los ingredientes que nos brindan las distintas unidades del paisaje (selva, milpa, acahual, traspatio), los solares en la comunidad y del bosque comestible comunitario.

Comercialización actual de productos alimentarios

La comunidad se encuentra al sur de la selva Lacandona, alejada de poblaciones grandes, sin embargo cercana a otros poblados de los municipios Ocosingo, Maravillas Tenejapa, Marqués de Comillas y Guatemala. La población se abastece de alimentos transportados desde estas

ciudades, sobre todo desde Comitán, que está a 4 horas de viaje. Existe un mercado en el municipio de Maravillas Tenejapa a unas 2 horas de viaje, y un mercado sobre ruedas (en una camioneta de redilas) proveniente de Ixcan, el ejido más cercano del lado de Ocosingo, que abastece al poblado una vez por semana.



Camioneta de mercado “plaza” móvil abasteciendo a Loma Bonita. Foto Anna Kooi

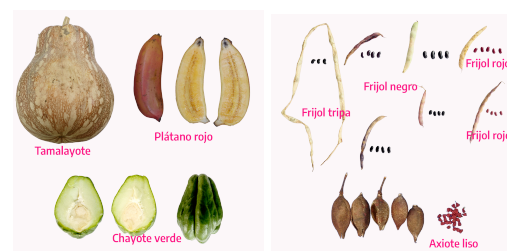
La seguridad alimentaria, basada en una gran dependencia de insumos externos para abastecer la canasta básica, se vió aún más deteriorada durante la pandemia del COVID-19 (Heindorf en prensa). En este periodo se interrumpieron las redes de comercialización desde Comitán y los precios de los productos aumentaron.

En la región se producen algunos granos, incluyendo al maíz, frijol, el arroz y la soya, algunas hortalizas, incluyendo al jitomate, carnes como el pollo, y menos frecuente la carne de res o cerdo y lácteos (cada vez más escasos en la región debido a la pérdida de nutrientes en el suelo de pastizales). La mayoría de las

familias tienen una alimentación básica gracias a su propia producción, la cual se reparte entre los distintos integrantes de las familias y a veces entre vecinos. En cuestión de comercialización interna es común que de forma periódica se sacrifique un cerdo para la vendimia local de su carne. De igual forma en la comunidad se suelen vender tamales, productos de soya como leche en polvo, chorizo y queso, tortillas, papas fritas y pan (proveniente de Guatemala).

Diversidad de especies comestibles

Existe una gran diversidad de especies comestibles en las parcelas agropecuarias, los solares y los bosques (derivados de la actividad agropecuaria y conservados). En el censo que realizamos de parcelas y solares encontramos 79 distintas especies de plantas comestibles y 84 variedades locales de especies como plátanos, mangos, frijoles, y chayotes (Heindorf et al. en prensa). En cuanto a árboles se han registrado más de 100 especies con uso alimenticio. Sólo en lo que respecta a los árboles, se registraron 107 especies para uso alimenticio (Pingarroni et al. en prensa).



Registro de agrobiodiversidad. Fotos Claudia Heindorf, diseño Mariana Martínez

Dietas locales

La dieta de los habitantes de Loma Bonita está marcada por el acceso limitado a

alimentos provenientes de fuera de la comunidad y su elevado precio, así como por la escasa disponibilidad de hortalizas. A pesar de la gran disponibilidad de alimentos silvestres y arvenses su consumo es limitado. La mayoría de sus familias complementan su alimentación con los productos de sus solares (Fujizawa y Borda-Niño en prensa).

Demanda de productos locales en la región

En la región se han establecido varios hoteles dirigidos al Ecoturismo, incluyendo Canto de la Selva y las Guacamayas. Además, existe una población flotante de estudiantes y académicos que estudian distintos aspectos de la selva y sus interacciones con las personas. Lo anterior ha generado algunas oportunidades de comercialización local de alimentos.

Durante un evento junto con alrededor de 40 investigadores del proyecto BIOPAS que estudia los impactos de la fragmentación del paisaje se llevó a cabo un primer prototipo de “plaza móvil” de productos locales organizada junto con los mismos productores de la región. Durante este espacio para la venta de productos locales se propició la comunicación entre productores y administradores del centro ecoturístico las Guacamayas con el propósito de favorecer futuros acuerdos de venta en el lugar. Así mismo, hubo muchas y muchos investigadores interesados en la compra de los productos y de las historias de sus ingredientes y productores.

Alimentos preparados

Los alimentos preparados surgen como una oportunidad para darle valor agregado a los productos agrícolas, de los solares y las parcelas agroforestales, así como alimentos silvestres. Varios de ellos surgen a raíz de los talleres de innovación culinaria de Cocina Colaboratorio. Algunos de estos productos son consumidos dentro de la comunidad, y las recetas se han multiplicado gracias a el intercambio entre interesadas. Otros alimentos responden a las nuevas demandas de productos por los visitantes y turistas.



Taller de conservas. Foto de Teresa Borasino

Tabla 1. Lista de productos con potencial de ser comercializados y sus posibles mercados

Nombre	Género	Productos	Comunidad	Edad	Potenciales mercados
Nelba	Mujer	Vinagre de piña, carambola, jamaica, uva silvestre; queso y chorizo de soya, pasta de axiote, pinole de soya, pinole de soya con cacao, taxcalate	Loma Bonita	40	Las Guacamayas, biólogos o investigadores, colectivo SEXTO (restaurante COYOTA), Agave Sacred
Celia	Mujer	Aceite de coco, aceite de mamey, conservas de hierbasanta, chayote y chiles	Loma Bonita	40	Las Guacamayas, estudiantes y académicos, comunidad
Celina y Rafael	Mujer /Hombre	Dulces de coco, manjar de calabaza y plátano macho, galletas de ramón, café de ramón, panques, queso de Soya	Chajul	50	Las Guacamayas, biólogos o investigadores, comunidad, Cooperativa en Comitán
Dilma	Mujer	pan dulce	Loma Bonita	30	Comunidad
Lucía	Mujer	pan dulce	Chajul	40	Comunidad
Kika	Mujer	Chocolate	Chajul	45	Estudiantes y académicos, comunidad
Nery	Mujer	Aceite de coco	Loma Bonita	40	Comunidad, proyectos ecoturísticos, cooperativas en comitán
Aurora	Mujer	Salsa de cacahuete	Chajul	40	Comunidad, estudiantes, proyectos ecoturísticos
Diana	Mujer	Quesos	Loma Bonita	30	Comunidad

Potencial de comercialización de productos y sus mercados

Grupos diversos de mujeres han mostrado especial interés en buscar alternativas para los productos agrícolas y sus derivados y distribuirlos en los mercados emergentes. La lista de potenciales productos está creciendo así como el interés por innovar.



Taller de vinagre con hongo madre impartido por Nelva Jamangapé. Foto Rubén Garay

La Cocina Laboratorio en construcción

La comunidad ha co-diseñado y está co-construyendo un espacio colectivo para el intercambio y la experimentación: la cocina laboratorio. Este espacio permitirá fortalecer la experimentación y compartir los productos que se han desarrollado de forma local. En el proceso colectivo de diseño y construcción están surgiendo nuevas ideas y oportunidades de producción y comercialización.



Maqueta estructural de la cocina. Foto Comunal

Creación de una cooperativa

La co-construcción de la cocina laboratorio ha detonado una iniciativa de crear una cooperativa para fortalecer la comercialización de sus productos.

Un obstáculo fundamental es la rapidez con la que los productos caducan debido a la humedad. Otro obstáculo es la falta de herramientas para manejar esta cooperativa.

Este año se inició un proceso para sentar las bases de una cooperativa con algunas mujeres de Loma Bonita. En las primeras sesiones, se exploró qué ingredientes hay y durante qué temporada, y cuáles son los potenciales de procesamiento de esos ingredientes. Con esto, se hizo un calendario de siembra.

Necesidades para el fortalecimiento de redes solidarias de comercialización

Es notable que en el futuro cercano se deben de seguir pasos firmes para la consolidación de esta cooperativa de mujeres.

A través de estas primeras sesiones, se identificó colectivamente la necesidad de fortalecer:

1. las capacidades de organización y toma de decisiones colectiva
2. las capacidades de gestión de una cooperativa de productos.
3. el mapeo de procesos para la comercialización.

Taller sobre cooperativas comunitarias. Foto Pablo Chavarría



Calendario de siembra. Foto Pablo Chavarría



Prototipo de Plaza Móvil en proyecto ecoturístico Las Guacamayas con productos de la región: vinagres, aceite de coco, pinole, pozo, soya, mermelada de yerbamora, manjar de plátano.



Embotellado de vinagres y aceites para campaña de fondeo. Foto Pablo Chavarría



Etiquetado de productos. Foto Mariana Martínez



Botellas con etiquetas co-diseñadas con el grupo de mujeres. Foto Mariana Martínez



Santo Domingo

Tomaltepec,

Oaxaca

Historia de la producción de alimentos

Los Valles Centrales de Oaxaca son la cuna de la domesticación de maíz, frijol, calabaza y chile. Los primeros habitantes se establecieron en Santo Domingo 1500 a.C. y el 100 d.C (Martin Gabaldón en prensa). La agricultura de subsistencia, basada en una diversificación de productos agrícolas en torno a la milpa y sus rotaciones está desapareciendo (Heindorf et al en prensa).

Las políticas públicas que promueven la intensificación de la agricultura, los bajos precios de mercado y las oportunidades inequitativas de acceso a estos mercados, han conducido a cambios en los modos de vida (Lazos y Mejía en prensa).

Miembros de casi todas las familias han migrado a la ciudad a hacia Estados Unidos. El minifundismo y los bajos rendimientos provocan que las familias no sean capaces de cubrir sus necesidades alimentarias básicas. Esto se ha profundizado por la inestabilidad de precios agrícolas, sequías, erosión y falta de políticas hacia agricultores minifundistas. Las incertidumbres y

vulnerabilidades alimentarias han imposibilitado construir procesos que conlleven a una soberanía alimentaria. La panadería, la talabartería, y más recientemente el turismo son los principales modos de vida actuales (Heindorf y Balvanera en prensa). Actualmente la agricultura está dominada por el cultivo de alfalfa en las parcelas de riego, abastecidos por dos presas, varios pozos, y un complejo sistema de canales. El segundo cultivo más importante es el cultivo de maíz en una milpa con baja diversidad de especies en las parcelas de temporal (Orozco y Ecahua en prensa). La siembra de maíz está disminuyendo y tiene rendimientos muy variables dependiendo del patrón climático anual.

Comercialización actual de productos alimentarios

En Santo Domingo hay una gran oferta de frutas, verduras, productos de origen animal, granos, semillas y especias (Pérez Martínez y Orozco en prensa). La mayoría de estos alimentos provienen de redes de comercialización externas a la comunidad. Destaca la Central de

Abastos de Oaxaca, que a su vez surte sus productos de la Central de Abastos de Puebla. Algunos productos se comercializan a través de mercados en otros asentamientos cercanos incluyendo El Retiro, Ocotlán, Tlalixtac, San Antonio y Tlacoahuaya. Para los productos animales o de origen animal existe una pequeña red local y regional de comercialización.

Diversidad de especies comestibles

A pesar del deterioro de la actividad agrícola y de la simplificación de la milpa existe una gran diversidad de especies comestibles y sus variedades en las parcelas agropecuarias, los solares y el territorio. En el censo que realizamos de parcelas y solares encontramos 74 distintas especies de plantas comestibles y 68 variedades locales. Destacan las variedades de maíz, frijol, aguacate y chile, así como una gran variedad de especies arvenses como los quintoniles y el chepil (Heindorf y Aguilar en prensa, Pérez Martínez y Orozco en prensa).



Intercambio de saberes sobre la diversidad de plantas comestibles utilizando un dispositivo móvil.

Dietas locales

La dieta de los habitantes de Santo Domingo Tomaltepec está en transición. Se honra y se consume la dieta tradicional, incluyendo por ejemplo a los moles con cerca de 20 ingredientes cada uno, la sopa de guía con los productos de la milpa. Esta dieta es una parte fundamental de la identidad y de las festividades (patronales, cumpleaños, bodas, entierros). Por otro lado, los jóvenes ya no tienen el tiempo para elaborar estos platillos complejos. Está aumentando el consumo de comidas rápidas y de alimentos procesados.



Preparación y consumo de chileatole.

Demanda de productos locales en la región

Cinco productos locales son comercializados localmente, en las tiendas y a través de redes personales, para satisfacer la demanda de la población de la comunidad: frijol, garbanzo, jitomate, maíz y tomate verde (Ecahua y Orozco en prensa, Pérez

Martínez y Orozco en prensa). La producción local de garbanzo y de tomate rebasa las necesidades locales. Además se comercializan en las tiendas y en redes personales varios productos locales (Tabla 1).

Cambios recientes en la producción agrícola

El proyecto Cocina Colaboratorio ha fomentado la agricultura de traspatio y la agricultura regenerativa, para fortalecer la seguridad alimentaria, diversificar la oferta de alimentos, y recuperar el suelo. A raíz de la pandemia del COVID-19 estas iniciativas se vieron fortalecidas antes el interés de contar con alimentos sanos y ser menos vulnerables ante los cambios en las redes de abasto. En respuesta a la demanda de algunas habitantes de la comunidad se estableció una comunidad de aprendizaje agroecológica. Esta comunidad ha sido nutrida por enseñanzas del Rancho Agroecológico Tierra del Sol, por integrantes del programa de formación PIES-ÁGILES para fortalecer capacidades agroecológicas, y de varios agroecólogos. El énfasis de estas se estás iniciativas ha sido el fortalecimiento del cultivo de hortalizas.

Alimentos preparados

Existe una gran diversidad de alimentos preparados que son comercializados localmente en tiendas y redes personales (Tabla 2). No se ha explorado el potencial de comercialización fuera de la comunidad para la mayoría de estos, con excepción del chocolate. Una organización local produce chocolate artesanal y lo exporta a Europa y Japón.

Se han llevado a cabo talleres de innovación culinaria. Uno de ellos estuvo dirigido a combinar distintos sabores locales con la producción de chocolate. Otros han estado dirigidos a la elaboración de deshidratados, de fermentos. Finalmente se han diseñado nuevas recetas a partir de los productos producidos en los huertos de hortalizas.



Taller de innovación culinaria con chocolate.



Taller de deshidratado de limones y naranjas.



Taller de kombucha.



Tostada de productos del huerto.

Potencial de organización en redes solidarias

El tejido social de la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec es fuerte, pero se ha deteriorado a raíz de la migración, de los cambios en las visiones sobre la soberanía alimentaria, la comunalidad y el tequio, y de conflictos que surgen por falta de transparencia y decisiones equitativas. Se están estableciendo redes de colaboración a través de las distintas actividades del proyecto. Sin embargo se encuentran todas en estado incipiente.

Potencial de comercialización de productos y sus mercados

Actualmente la comercialización de productos agropecuarios y preparados se lleva a cabo de manera individual. Las y los productores enfrentan limitaciones vinculadas con precios bajos de sus productos y acceso limitado a los potenciales comercializadores y consumidores.

El reto principal para las productoras de hortalizas es la sincronía en su cosecha y la incapacidad de comercializar toda la producción fresca.

Tabla 2. Lista de productos producidos localmente comercializados en tiendas y en redes personales

Tipo de productos	Productos
Frutas	Aguacate, limón, naranja, pitayas, ciruelas
Verduras	Ajo criollo, chayote, guías de calabaza, nopales, rábano, tomate silvestre, col, lechuga, chepil, quintonil, chilacayota
Granos	Semilla de calabaza, maíz, garbanzo, frijol, huaje
Espicias	Flor de cacao (para el tejate), hierbas aromáticas
Animal	Huevo de guajolota, huevo criollo de gallina, pollo, cerdo

Tabla 3. Lista de productos preparados comercializados localmente

Tipos de ingredientes principales	Productos preparados	Mercados actuales
Frutas	Mangos encurtidos, frutas deshidratadas	Local y exploratorio
Verduras	Verduras fermentadas, verduras deshidratadas	Exploratorio
Granos	Garbanzo molido, tortillas, tlayudas, tostadas (de diversos sabores)	Local
Espicias	Hierbas deshidratadas, té	Exploratorio
Múltiples	Moles en pasta, chocolate, tamales	Local, Oaxaca y exportación

Necesidades para el fortalecimiento de redes solidarias de comercialización

Se llevó a cabo un taller facilitado por ECOOS-Escuela de Economía Social para identificar intereses, oportunidades y necesidades para el fortalecimiento de redes solidarias de comercialización. En este taller se revisaron las iniciativas de producción de alimentos en curso, los alimentos producidos y los alimentos transformados a partir de estos con potencial de comercialización. Se identificaron las necesidades individuales de los participantes. Se exploraron las oportunidades y los retos de la cooperación. Las personas reconocieron las oportunidades de trabajar de manera colectiva y solidaria. Sin embargo, el camino por recorrer es largo para la construcción de un proyecto colectivo a partir de las necesidades individuales.



Taller oportunidades para economías solidarias.

Zona Lacustre de Xochimilco, Ciudad de México

Historia de la producción de alimentos

Las chinampas son un sistema agrícola ancestral. Permiten la producción intensiva de alimentos, desde antes de la llegada de los conquistadores (Heindorf y Balvanera en prensa, Guibrunet *et al.* 2021). Las chinampas son consideradas por la Organización Mundial para los Alimentos (FAO) como Sistema de Patrimonio Agrícola de Importancia global. A partir de 1940, la zona Lacustre de Xochimilco enfrenta problemas vinculados con el crecimiento de la mancha urbana, la creciente demanda de agua por parte de la ciudad, y el mal manejo de los residuos urbanos e industriales que son vertidos a los canales (Heindorf y Balvanera en prensa, Guibrunet *et al.*

2021). Esto ha causado una reducción en el nivel y la contaminación del agua. La baja disponibilidad y calidad del agua, a su vez afecta directamente la calidad de los productos agrícolas producidos en la zona. Además, se da un bucle de retroalimentación, dado que esta baja calidad exagera la necesidad del uso de insumos, que contaminan aún más el agua, para sustentar la producción agrícola.

Todo lo anterior, junto con los cambios en los modos de vida vinculados con la cercanía a la ciudad, han conducido a un abandono de una gran proporción de las chinampas.

Comercialización actual de productos alimentarios

Tradicionalmente los productores comercializan sus productos a partir de los embarcaderos no turísticos. Desde ahí, los canalizan hacia los mercados de productos de la ciudad, incluyendo la Central de Abastos, y el Mercado de Xochimilco. Durante la pandemia de COVID 19 se interrumpieron las redes convencionales de comercialización, que incluyen no solo estos grandes mercados, sino también los pequeños mercados locales cercanos, esto a su vez abrió la posibilidad de generar otras vías de comercialización, más cercanas a las cadenas cortas. Muchos colectivos y emprendimientos se acercaron a los productores para generar redes de comercialización que mueven los productos de la chinampa a las casas de las familias que son parte de estas redes.

Diversidad de especies comestibles

La zona chinampera sigue albergando una gran diversidad de especies comestibles. Se cultiva una enorme diversidad de hortalizas incluyendo tomatillos, chiles, calabaza, novalas, coles, brócoli, betabeles, zanahoria, rábano, huauzontle, lechugas, acelgas, arúgula y apio. También se cultivan algunos granos, incluyendo maíz y frijol. Se cultivan especias como cilantro, mostaza, eneldo, epazote romero. También se cultivan y se toleran plantas arvenses como los quintoniles y las verdolagas (Heindorf y Aguilar en prensa, Guibrinet et al. 2021). Se cultivan además múltiples plantas ornamentales.

En las chinampas también crecen muchas especies de quelites. En especial, los quelites cenizos o quintoniles.

Dietas locales

La dieta de los habitantes de la zona lacustre es muy diversa. Emerge tanto de la dieta tradicional, como de los estilos de vida urbanos, así como de las oportunidades que ofrece la producción chinampera. El consumo de quelites se ha ido reduciendo.

Demanda de productos locales en la región

Los productos derivados de las chinampas son consumidos tanto por los habitantes de la zona lacustre como los de la zona urbana. La producción diaria de verduras, frutas y hortalizas en Xochimilco es de 40 toneladas que se distribuyen en diferentes puntos de la Ciudad de México, principalmente en la Central de Abastos y en el mercado local. Uno de los principales retos es la sincronía de la producción, los grandes volúmenes cosechados, y la caducidad de los productos en unos cuantos días. Hay un excedente considerable que tiene la oportunidad de transformarse, ya sea a través de técnicas de deshidratación, fermentación y conservación.





Verduras de las chinampas. Foto: Rubén Garay

Cambios recientes en la producción agrícola

Una gran proporción de los productores maneja policultivos (Guibrunet et al. 2021). La gran parte de estos productores regulan las plagas y la fertilidad a través de productos naturales. Existe una creciente demanda por los cultivos orgánicos pero la certificación es costosa y requiere de condiciones de calidad de agua, tamaño de la parcela que no son compatibles con sus disponibilidades. En la zona se han establecido durante años varios colectivos que buscan fortalecer la producción chinampera. El proyecto Cocina Colaboratorio está tejiendo redes de colaboración entre estos colectivos. Así mismo, el programa PIES ÁGILES está fortaleciendo las capacidades de varios de estos colectivos.

Alimentos preparados

Hemos identificado un excedente chinampero, que generalmente es re-usado en composta y que resulta ser una pérdida sustancial para varias chinamperas.

Se han explorado diferentes técnicas de transformados con frutas, verduras y hortalizas chinamperas. Estudiantes de

distintas disciplinas, voluntarias, y tesistas que están colaborando en Cocina Colaboratorio, construyeron un prototipo de deshidratador para trabajar con el excedente.

El prototipo y los deshidratados de chile, kale y betabel, se presentaron junto con un fermento de col morada y una mermelada de chilacayote. Se puso a la venta la mermelada de chilacayote y los fermentos de col morada para explorar el potencial de venta en el mercado, lo cual fue un éxito.



Presentación de prototipo de Deshidratador y alimentos transformados.

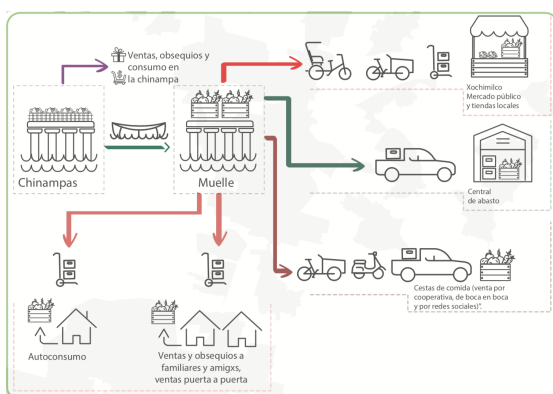
Hemos identificado una gran variedad de productos derivados de los excedentes de cada temporada. Un ejemplo fue el trabajo con flor de cempasúchil. Hemos realizado encuentros para identificar diferentes usos comestibles, como en ensaladas, cremas, fermentos, encurtidos, usos textiles, así como en cosméticos como jabones, y en biomateriales..



Mermelada de chilacayote.

Potencial de comercialización de productos y sus mercados

Actualmente la red de comercialización de productos agrícolas es muy diversa. Estos incluyen el autoconsumo, las ventas a familiares y amigos y ventas puerta a puerta, la venta de cestas de comida a través de cooperativas, así como los mercados de Xochimilco y de abastos. Muchos productores prefieren vender sin intermediarios, directamente su chinampa, directamente en los mercados, o directamente a los consumidores.



Rutas de comercialización de alimentos derivados de las chinampas. Guibrunet et al. 2021

Necesidades para el fortalecimiento de redes solidarias de comercialización

Existe un creciente interés de establecer cooperativas y redes de comercialización justas y solidarias. Estas redes están sustentadas en valores de solidaridad, reciprocidad, el rescate de saberes, y los vínculos con el territorio (López Cordoba et al en prensa).

Hemos explorado retos y oportunidades con nuestras aliadas en Xochimilco, Colectivo Ahuejote, Taller el Ahuehuete y Humedalia A.C., han creado y ensayado diferentes modelos de comercialización justas y solidarias. En el caso de Humedalia A.C. y el Taller el Ahuehuete no lograron sostener sus modelos debido a tres factores principalmente: costo alto de transportación, demanda de productos específicos que no se producen diariamente en las chinampas y agotamiento del suelo. Colectivo Ahuejote mantiene su modelo de comercialización con productoras de Xochimilco, distribuyendo sin costo de recolección en cinco puntos estratégicos de la Ciudad de México: Coyoacán, Nápoles, Juárez, Roma y San Rafael.

Se llevó a cabo una Rueda Negocios con Chinamperas, en el que participamos como aliados, a la que se invitó a chinamperas. El énfasis del encuentro fueron productos para ofrecer a potenciales compradores dueños de restaurantes ubicados en zonas fuera de Xochimilco e ir tejiendo las cadenas cortas de comercialización. Estos encuentros permiten explorar nuevas alternativas de distribución y comercialización que sean redituables para chinamperas que trabajan en redes solidarias.

Dado que estas cadenas cortas de comercialización dependen de vínculos directos entre productores y consumidores, se identificó la necesidad de fortalecer los contactos que ya existen con los productores y ampliar esta red. Por otro lado, es necesario hacer conciencia en el consumidor que las frutas, verduras y hortalizas orgánicas y sustentables no son homogéneas. Finalmente se discutió la importancia de hacer visible el proceso de producción a través de etiquetas para la comercialización de los productos en los supermercados.



Rueda de negocios. Fotos: Rubén Garay

Reflexiones finales

Las necesidades, retos y oportunidades para el establecimiento de redes de intercambio y comercialización de la agrobiodiversidad y sus productos en el contexto de la economía social solidaria fueron muy distintos entre sitios.

El nivel de avance de en cada sitio y entre distintos colectivos fue muy distinto.

Algunos se encuentran apenas en fase de exploración de oportunidades, otras en la generación de prototipos, y otros más en la fase de consolidación con la generación de ingresos constantes.

El trabajo de los colectivos que ya están en marcha se basa en el principio de intercooperación en redes pequeñas y/o familiares. Sin embargo, también existen iniciativas sustentadas solamente por individuos.

Los pasos a seguir son muy distintos entre los tres sitios y los colectivos involucrados. Sin embargo, algunos lineamientos clave pueden ser de utilidad para las distintas iniciativas:

1. Diseñar e implementar programas de fortalecimiento empresarial de acuerdo a la fase de desarrollo.
2. Contemplar después de los programas de fortalecimiento, capital semilla y herramientas de trabajo para los proyectos.
3. Fomentar encuentros e intercambios de experiencias entre las personas participantes de manera autogestiva.
4. Crear y dinamizar bancos de tiempo para retroalimentación entre pares.
5. Impulsar cooperativas de consumo por giros y/o proximidad geográfica.
6. Incorporar talleres técnicos con líneas de negocio estratégicas, para aumentar el valor de los productos.
7. Crear y profesionalizar la identidad gráfica de cada empresa, priorizando las colectivas. Y en una segunda fase, acompañar la creación de una “marca colectiva” para la comercialización.
8. Impulsar un “Tequio-tanda”, en el que, de acuerdo con una lista de participantes, todas las personas puedan apoyar a una empresa/organización con lo que requiera en materia de publicidad, ventas, trabajo y otras.

9. Cooperativizar el ahorro y crédito, bajo la perspectiva de las finanzas éticas y solidarias.
10. Cooperativizar el territorio, diseñar Circuitos Económicos Solidarios, que permitan la sostenibilidad en el tiempo del conjunto de proyectos de ESS.

La compleja
simplicidad
de la ruta



Rutas de desarrollo para fortalecer la economía solidaria por ECOOS Escuela de Economía Social, a partir de la Escuela Andaluza.

Conclusión

Existen grandes oportunidades para la comercialización e intercambio de la agrobiodiversidad y sus productos a través de redes solidarias en las tres comunidades estudiadas. Existe una gran diversidad de especies y variedades producidas. También una gran diversidad de productos preparados, tanto de manera tradicional, como derivados de procesos de innovación.

Las alternativas propuestas y en marcha pueden brindar a las comunidades una mayor autonomía para sus miembros y la oportunidad de una mayor agencia en la toma de decisiones. Se detectaron sin embargo numerosas necesidades, diferenciadas entre sitios y colectivos, por atender.

Agradecimientos

Agradecemos a los habitantes de Loma Bonita y Boca Chajul, Chiapas, Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, y la zona Lacustre de Xochimilco, Ciudad de México, a los aliados y organizaciones de la sociedad civil, y a todes les colaboradores de Cocina Colaboratorio que contribuyeron directa e indirectamente a la construcción de esta exploración.

Bibliografía

- Balvanera, P., Paz, H., Arreola-Villa, F., Bhaskar, R., Bongers, F., Cortés, S., ... Swinton, S. M. (2021). MINI REVIEW Social ecological dynamics of tropical secondary forests. *Forest Ecology and Management*, 496. <https://doi.org/10.1016/j.foreco.2021.119369>
- Berget, C., Verschoor, G., García-Frapolli, E., Mondragón-Vázquez, E., & Bongers, F. (2021). Landscapes on the move: Land-use change history in a mexican agroforest frontier. *Land*, 10(10). <https://doi.org/10.3390/land10101066>
- Berget, C. Historia de uso del suelo de Loma Bonita y su relación con los sistemas alimentarios. En prensa. Los sistemas alimentarios locales de los tres sitios del proyecto: su contexto histórico y problemas actuales. In: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E. Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.
- Ecahua Castillo, J. R. y Q. Orozco Ramírez. Cambios en la superficie agrícola en el municipio de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. En prensa. Los sistemas alimentarios locales de los tres sitios del proyecto: su contexto histórico y problemas actuales. In: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E.
- Fujisawa, N., M. Borda-Niño, A. Pingarroni. Del paisaje al plato: relación entre los usos de la tierra y el consumo de alimentos en Loma Bonita, Chiapas. En prensa. Los sistemas alimentarios locales de los tres sitios del proyecto: su contexto histórico y problemas actuales. In: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E. Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.
- Guibrunet, L., R. Mondragón Segura, I. Nuri Flores Abreu, C. Heindorf, M. Rubio, F. Abad. 2021. Modos de producción y comercialización en las chinampas de Xochimilco Reporte técnico. Cocina Colaboratorio.

- Heindorf, C., P. Balvanera. En prensa. Los sistemas alimentarios locales de los tres sitios del proyecto: su contexto histórico y problemas actuales. In: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E. Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.
- Heindorf, C., P. Balvanera. En prensa. Preparar el sistema alimentario local frente un mundo con incertidumbre. In: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E. Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.
- Heindorf, C., S. Aguilar. En prensa. Los huertos y chinampas como reservorios de una alta diversidad de plantas comestibles. In: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E. Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.
- Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.
- Lazos Chavero, E. y María Eréndira Mejía . ¿Cómo los cambios agrícolas afectan nuestra alimentación? Incertidumbres, desigualdades y vulnerabilidades agrícolas en Santo Domingo Tomaltepec. En prensa. Los sistemas alimentarios locales de los tres sitios del proyecto: su contexto histórico y problemas actuales. In: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E. Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.
- López-Córdova, D., B. Marañón-Pimentel y N. Hernández. Lecciones desde el Mercado de las Cosas Verdes *Tianquiskilitl*, en Xochimilco, Ciudad de México. En prensa. Los sistemas alimentarios locales de los tres sitios del proyecto: su contexto histórico y problemas actuales. In: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E. Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.

- Martín Gabaldón, M. La historia del territorio de Santo Domingo Tomaltepec. En prensa. Los sistemas alimentarios locales de los tres sitios del proyecto: su contexto histórico y problemas actuales. En: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E. Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.
- Pérez Martínez, R. E., Q. Orozco Ramírez. Caracterización del sistema de abasto de alimentos básicos en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. En: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E. Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.
- Pingarroni, A., M. Borda-Niño, L. Rodríguez-Cedillo, N. Fujisawa, D. Hernández-Muciño, C. Heindorf y M. Fragoso. Árboles tropicales multipropósito. En prensa. Los sistemas alimentarios locales de los tres sitios del proyecto: su contexto histórico y problemas actuales. In: Balvanera, P. E. M. Martínez Balvanera, E. Guerrero, D. Hernández Muciño, R. Domínguez-Yescas, I.N. Flores Hidalgo, L. Pérez Volkow, N. Roldan Rueda, E. Hernández Martínez (Eds). *Cocinando futuros más justos y sostenibles: sabores y experiencias*. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México, Morelia.
- Saccá, M. L., Barra Caracciolo, A., Di Lenola, M., & Grenni, P. (2017). Ecosystem Services Provided By Soil Microorganisms. In *Soil Biological Communities and Ecosystem Resilience* (pp. 9–24). Cham: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-319-63336-7_2

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 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

