

Propagación nacional de productos selectos



Manejo integral
de la chinampera
agroecológica

Colectivo Anhejote,
Raúl Mondragón Segura
María Calvo Garza
Javier Pérez Cruz
Pedro González Flores



Mejoramiento
de suelos
agroecológicos

Reyna Domínguez Yescas
Diego Hernández Muciño
Gabriela Alejandra Morales
María Calvo Garza
Raúl Mondragón Segura
Gilberto Gallardo Castillo
Pablo Ruíz Lavalle
Leticia Sánchez



Manual de prácticas
silvopastoriles
Marqués de Comillas,
Chiapas

Diego Hernández Muciño
Rocío Aguilar-Fernández
German Wies

Noviembre 2023

Diego Hernández Muciño
Reyna Domínguez Yescas
Adriana Cadena Roa
Emilio Hernández Martínez

Manual de
construcción de
estufa ahorradora
de leña

Reyna Domínguez Yescas
Diego Hernández Muciño
Adriana Cadena Roa
Emilio Hernández Martínez

Índice

- 1. Resumen**
- 2. Objetivo**
- 3. Introducción**
- 4. Actividades**
- 5. Reflexiones finales**
- 6. Agradecimientos**

Resumen

Cocina Colaboratorio tiene entre sus objetivos la disseminación de sus resultados a distintos niveles desde el local, nacional e internacional, para ello ha diseñado una serie de estrategias para compartir los hallazgos y nuevos conocimientos que van desde foros, encuentros, páginas web y redes sociales, hasta una serie de productos selectos que tienen el propósito de devolver los aprendizajes a los habitantes de las comunidades y colectivos aliados que han colaborado con el proyecto para generar dichos aprendizajes y experiencias. A continuación, hacemos un recuento en particular de los productos impresos y algunas experiencias de disseminación en las comunidades de Loma Bonita, Chiapas, Santo Domingo Tomaltepec Oaxaca y Xochimilco, CDMX.

Objetivo

- **Sistematizar, editar y publicar las experiencias, metodologías y hallazgos de los procesos participativos del colectivo en los sitios de trabajo.**
- **Dar voz a los actores locales, reconociendo sus prácticas y conocimientos, mediante publicaciones colaborativas.**
- **Llevar a cabo la propagación de productos selectos en distintos niveles a través de la red de contactos de las organizaciones miembros del colectivo.**

Introducción

Para la diseminación de aprendizajes y experiencias desde el nivel comunitario hasta el nivel nacional (e internacional) se han diseñado distintas estrategias que van desde exposiciones comunitarias, encuentros, intercambios con otros proyectos y comunidades. Una reunión anual con colaboradores y colectivos, foros virtuales y presenciales y en espacios de convivencia como lo son las calendas (festividades tradicionales en el estado de Oaxaca). Además, se ha realizado una serie de productos selectos en colaboración con habitantes de las tres comunidades, colaboradores y colectivos aliados, diseñados para una amplia gama de públicos, que van desde los fanzines, pósters, recetarios, librillos, manuales, podcast y videos. Estos últimos productos selectos han sido difundidos a través de la página [web del proyecto](#) y del [archivo biocultural vivo](#), en redes sociales, en foros virtuales y presenciales, plataformas virtuales especializadas y de manera directa entre habitantes y colaboradores del proyecto en la comunidad. En este informe nos enfocaremos principalmente en aquellos productos impresos, ya que los podcast, las redes sociales y las presentaciones en foros se abordan ampliamente en otros informes. Además, compartiremos algunas experiencias del proceso de diseminación al interior de las comunidades dado que es un objetivo muy importante del proyecto de Cocina CoLaboratorio y un momento muy especial para todas las personas involucradas en el proceso de co-creación de cada uno de estos productos.

Actividades

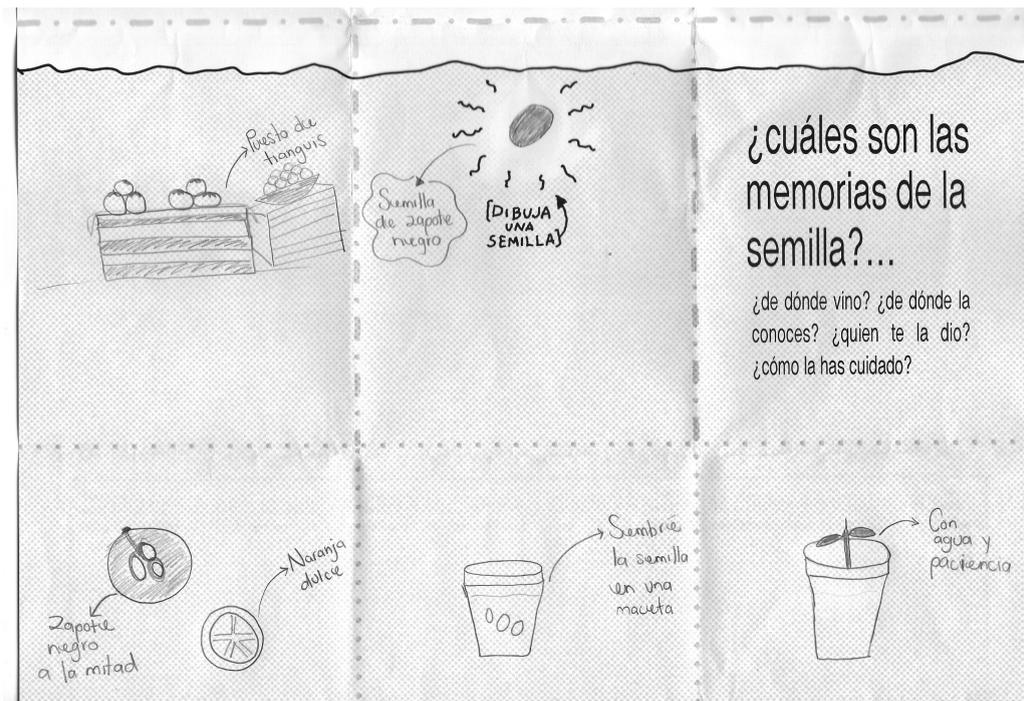
Descripción de productos selectos y medios de diseminación

Fanzines, recetarios y pósters

Muchos de estos productos como los pósters, recetarios y fanzines, son parte de los materiales de comunicación o *devolución inmediata* para las comunidades que colaboran con el proyecto. Estos se realizan en sitio, generalmente antes durante y después de iniciar un procesos de experimentación y coaprendizaje en las distintas arenas diseñadas por el proyecto (e.g. en talleres de cocina o agroecología). Estos productos suelen ser diseñados para convocar o compartir y reforzar conocimientos y aprendizajes adquiridos, sin embargo, pueden después ser compartidos en otros contextos o ser la semilla de otros productos más elaborados.

Medios de diseminación

Los medios de difusión más comunes para este tipo de productos, enfocados en la diseminación comunitaria, son los espacios públicos (tiendas, centros culturales, plazas, etc.), repartidos de mano en mano, o entregados a grupos de interés como las comunidades de aprendizaje agroecológicas o las cocineras tradicionales, como se mencionó anteriormente pueden llegar a ser compartidos por colaboradores o participantes externos en otros foros, como pláticas, encuentros, en sus redes sociales, o a través de videos, entre otros.



Manuales y librillos

Por otro lado se encuentran los librillos y manuales que también pueden ser materiales de devolución para las comunidades, representan procesos de colaboración, aprendizaje y diseño más largos, así como la participación de un número mayor de actores. Muchas veces estos productos se crean después de un proceso largo de intercambios y colaboraciones entre habitantes de las comunidades, expertos locales y externos, estudiantes, académicos y colectivos aliados en el territorio. Algunos ejemplos son el “Manual de construcción de estufa ahorradora de Leña” y el “Manual de manejo integral de la chinampa agroecológica”, así como el manual de prácticas silvopastoriles para Marqués de Comillas” y el librito “ El Codiseño del bosque comestible”.

Medios de disseminación

Estos productos selectos aunque pensados como un producto de devolución para las comunidades colaboradoras del proyecto, también son escritos prácticos que abordan temas de interés general y están escritos para una diversidad amplia de lectores. Por esta razón pueden ser compartidos por medios electrónico como whatsapp, facebook, o Instagram, [vía la página web](#), y sitios más especializados para la difusión de la ciencia como [researchgate](#), donde por ejemplo el librito “El codiseño de un bosque comestible” ha alcanzado más de 500 “reads”, que implican desde la lectura del resumen del texto hasta la descarga completa de la versión electrónica del documento.

Por otra parte, estos productos han permitido mantener el interés y la participación de las comunidades de aprendizaje, así como mantener el diálogo de saberes entre actores. Por ejemplo, el manual de prácticas silvopastoriles en Marqués de comillas, fue escrito con la

colaboración entre productores y estudiantes de doctorado de la UNAM y la Universidad de Wageningen, Holanda que vieron en este producto la oportunidad de devolver parte de los hallazgos de su investigación a las comunidades y los productores que compartieron sus saberes. Mientras que el “Manual de manejo integral de la chinampa agroecológica”, fue escrito en colaboración de miembros del programa PIES-ÁGILES y el Colectivo Ahuejote, quienes tienen experiencia en el territorio.



Foto: Diego Hernández Muciño

Recetario “ Cocinas que dan vida: Recetas desde la memoria y la experimentación colectiva”

El recetario de “Cocinas que dan vida” es una recopilación mixta de elaboración de platillos tradicionales y experiencias de innovación culinaria que muchas veces fueron parte o iniciadoras de actividades más amplias de reflexión y aprendizaje sobre la historia, el paisaje, el territorio, la agrobiodiversidad, las prácticas tradicionales, los platillos, la dieta, etc. Son además una forma de transitar en el tiempo del pasado, al presente y a un futuro deseado, experimentado con ingredientes locales, recuperando saberes y sabores ancestrales. Este recetario además deja de manifiesto el papel tan importante que tiene la comida y quienes la preparan sobre el paisaje alimentario, pues permite entender de dónde viene cada ingrediente: Los condimentos vienen del solar, los quelites y verduras de la chinampa o el huerto, el maíz y frijol de la milpa. etc.

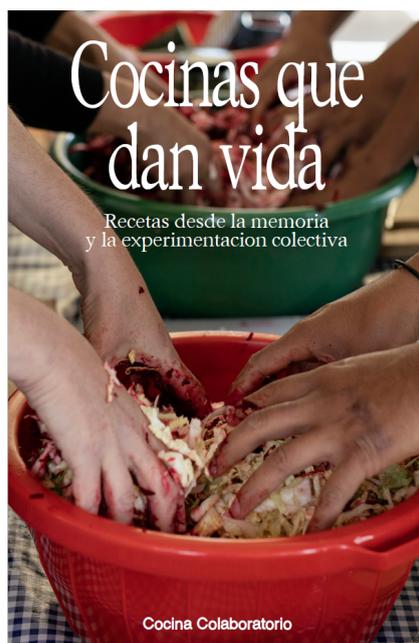
Este producto selecto, por un lado, es un instrumento de reflexión sobre el valor de nuestros alimentos, y por el otro, nos permite saborear un cachito de la riqueza biocultural que alberga nuestro territorio.

Medios de diseminación

Este producto fue pensado para devolverlo a las comunidades de Loma Bonita, Chiapas, Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca y Xochimilco, CDMX, y particularmente a las personas

que compartieron sus recetas y aprendizajes. Además, como mencionamos, es una forma de difundir los aprendizajes que Cocina CoLaboratorio los habitantes de las tres comunidades han generado.

Este recetario fue pensado como un producto de devolución, en especial para las personas que compartieron sus saberes con el libro. Sin embargo, también ha sido compartido en otros medios digitales como página web del archivo digital vivo y en otros foros, así como con los colectivos aliados.



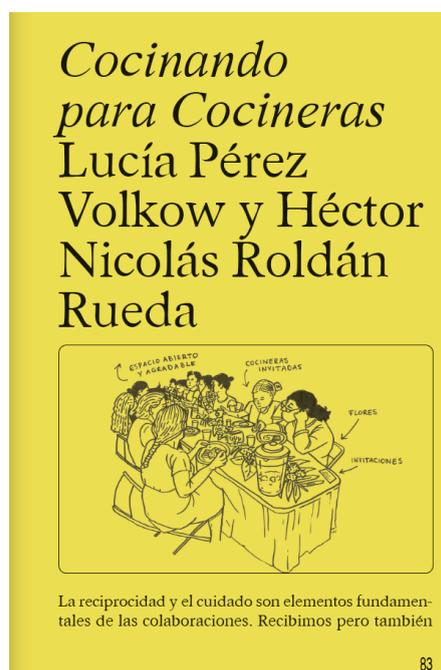
Libro de fórmulas

El libro de fórmulas es una aproximación “*no académica*” a las estrategias de colaboración transdisciplinaria que realiza el colectivo Cocina CoLaboratorio en las comunidades de Loma Bonita, Chiapas, Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca y Xochimilco, CDMX. En él se comparten herramientas, ingredientes y fórmulas (no recetas fijas) de colaboración, para la construcción de sistemas alimentarios más justos y sostenibles, dónde se logren conciliar el cuidado de la naturaleza, la producción de alimentos y los modos de vida rurales y urbanos.

A lo largo del libro se comparten las fórmulas que han servido para crear espacios de experimentación, comunidades de aprendizaje horizontales, el amasado de acuerdos, el cultivo del cuidado, la reciprocidad y la empatía, o espacios de intercambio y escucha. Este libro, escrito a manera recetario, no busca que sea tomado al pie de la letra, por lo contrario busca proponer ideas creativas y novedosas para la colaboración transdisciplinaria y la investigación acción participativa e invita a añadir o quitar ingredientes cuando el contexto lo amerite.

Medios de disseminación

El libro de fórmulas, tiene el propósito de inspirar otros proyectos de investigación e incidencia (diseminación nacional e internacional), especialmente aquellos involucrados en la transformación del sistema alimentario. Es importante mencionar que el libro tuvo ya una primera versión impresa que se presentó en la Index Art Book Fair que se llevó a cabo en enero de este año en la galería Kurimanzutto, en CDMX, dónde recibió una buena acogida por parte de los asistentes al evento. No obstante el libro continuó en proceso de edición y se espera pueda ser presentado en otros foros y eventos para su difusión nacional e internacional. También será compartido en la página web del proyecto y del archivo biocultural vivo y promovido por redes sociales.

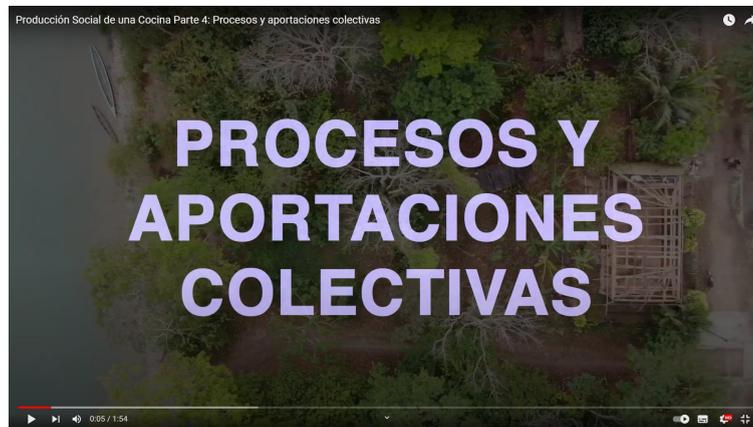


Videos

Los videos son otros productos selectos utilizados para disseminar información sobre acciones puntuales o procesos que lleva a cabo Cocina Laboratorio, en colaboración con la comunidad u otros colectivos aliados. Estos productos además pueden tener otros propósitos puntuales como buscar apoyos de distinta índole o informar sobre el avance que llevan los procesos en cada sitio tanto al interior de las comunidades como hacia auditorios más amplios que siguen el proyecto. Un ejemplo, son los videos de “Producción Social de una cocina Parte 1, 2, 3 y 4” creados con el doble propósito de solicitar apoyo, a diversas personas e instituciones para la construcción colectiva de una cocina laboratorio en la comunidad de Loma Bonita, Chiapas, proceso que hemos llevado a cabo de la mano de la comunidad y con el apoyo del Colectivo [Comunal: taller de arquitectura](#).

Medios de diseminación

Generalmente estos videos se comparten en redes sociales principalmente en youtube o instagram dónde suelo ser diseminado por colabores, colectivos aliados y proyectos afines a los objetivos de Cocina CoLaboratorio.



Experiencias con la diseminación de productos selectos en las comunidades

Loma Bonita, Chiapas

Durante el mes de Agosto del 2023 se repartieron a través del Chat de Whatsapp de la “Comunidad de aprendizaje de Loma Bonita (Chiapas)”, el manual de “Mejoramiento y regeneración de suelos con técnicas agroecológicas”, el “Manual de Prácticas Silvopastoriles para Marqués de Comillas” y el librito de “ El Codiseño del Bosque Comestible”, posteriormente durante el una visita de campo el mes de septiembre se repartieron algunos ejemplares en físico. Las personas quienes han formado parte del proceso de creación de estos materiales se han mostrado muy entusiasmado y ven estos productos como un animador para continuar experimentando y aprendiendo del manejo de éstas técnicas agroecológicas



“Yo los estuve leyendo ya casi todos (los manuales) y me gustó un montón todo lo que expresan y dicen y la importancia que tienen para el pueblo, para la comunidad...”

Rafael Lombera miembros de la comunidad de aprendizaje de Loma Bonita

Foto: Natsuho Fujisawa

Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca

El 11 de Octubre del 2023 en el marco de la temporada de campo del Archivo Biocultural Vivo de Cocina CoLaboratorio en Santo Domingo Tomaltepec, se compartieron algunos productos selectos relacionados a los ejes que han venido trabajando los colaboradores, en particular se les entregó un ejemplar a las cocineras tradicionales que colaboraron en el libro de recetas “Manos que dan vida”. Durante este espacio los asistentes al evento tuvieron la oportunidad de observar algunos de los productos que ellos mismos contribuyeron a realizar, un momento que fue muy emotivo para todos.



“Me da mucho gusto poder ver mis recetas en un libro. Así mis hijos que están en el norte, van a poder leerme y preparar por allá mi sequeza. Estoy muy contenta” - Felicitas Martínez, guardiana de los sabores de Tomaltepec.



Xochimilco, CDMX

En Xochimilco, se compartieron los manuales con los siguientes colectivos.

1. Manual de Manejo Integral de la Chinampa con la Comunidad de Aprendizaje de San Gregorio Atlapulco "Cultivando Experiencias Agroecológicas", conformada por chinamperas/os, cocineras, estudiantes y cronistas urbanos, quienes lo usarán

especialmente para realizar el proyecto Bioinsumos Mixquiahuala, con el que buscan fabricar preparados orgánicos para restablecer la salud del suelo chinampero, como resultado del trabajo colectivo y comercializar durante 2024 los bioinsumos para poder reinvertir las ganancias del fondo colectivo.

El Proyecto “Bioinsumos Mixquiahuaac” se localizará en el predio ubicado en Prolongación Los Reyes num. 23, Barrio Los Reyes, Pueblo de San Gregorio Atlapulco, Xochimilco.



Primer día de preparación de Super Magro.

Foto: Comunidad de Aprendizaje San Gregorio Atlapulco.

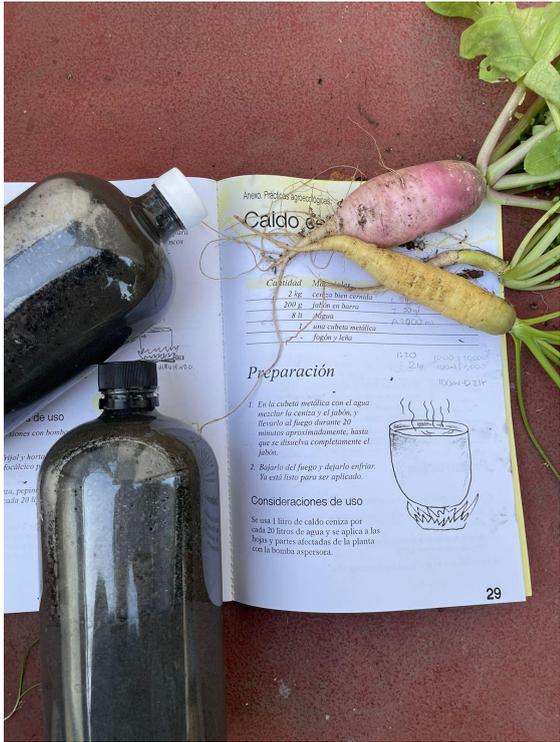
2. Recetarios:

- a) Nora Estrada, cocinera tradicional de Xochimilco, antropóloga social y directora de la Escuela Chinampera, en agradecimiento de su participación en el Laboratorio-conversatorio “Los Quelites como metáfora de resistencia”, celebrado el 30 de septiembre de 2023 en la chinampa de nuestro aliado Humedalía, A.C.
- b) Beatriz Paz, investigadora y artista de La Dupla Molcajete, en agradecimiento de su participación en el Laboratorio-conversatorio “Los Quelites como metáfora de resistencia”, celebrado el 30 de septiembre de 2023 en la chinampa de nuestro aliado Humedalía, A.C.
- c) Naattan, cocinero y director de Pasta Fresca, en agradecimiento de su participación en la elaboración de la comida durante la reunión anual de Cocina Colaboratorio 2023.

3. Manuales y recetarios.

- a) Raúl Mondragón, del Colectivo Ahuejote.
- b) Fernanda Estrada, red de mercados agroecológicos, quien ya hizo su primer caldo de ceniza.

“Al leer el manual decidí hacer el caso ceniza pues tenía todos los insumos en casa y era el remedio perfecto para mi huerto urbano, además el proceso de elaboración es sencillo en comparación a otros caldos, fue una buena experiencia” Fernanda Estrada



Fotos: Fernanda Estrada.

Reflexiones finales

Los productos impresos como los manuales, librillos, fanzines, libros de recetas y formulas, son además de productos de diseminación local, nacional e internacional de los aprendizajes del proyecto, además son herramientas muy útiles para seguir motivando procesos a nivel local, involucrar a colaboradores, en especial estudiantes y colectivos aliados a seguir participando de estos procesos tanto al interior de las comunidades como en la creación de estos productos. Finalmente nos permiten sistematizar los aprendizajes y observar la evolución de cada uno de los procesos que desarrolla el proyecto al interior de las comunidades. Esperamos continuar trabajando en nuevos y mejores productos de diseminación y encontrando nuevos aliados y auditorios a nivel nacional e internacional que hagan eco con nuestros aprendizajes, los retomen y nos retroalimenten.

Agradecimientos

Agradecemos a todos los habitantes de las comunidades de Loma Bonita, Chiapas, Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca y Xochimilco, Ciudad de México quienes apoyaron la elaboración de estos productos selectos. Así mismo agradecemos a los distintos, colaboradores, estudiantes y colectivos que también han participado tanto en los procesos en los territorios, como en la elaboración de productos selectos que reflejan dichos procesos.

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 2023 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; Imagining Futures Grant by Arts and Humanities Research Council, GCRF Network+ funded by the UKRI; SRI2023 Ideas Market Prize funded by Future Earth.*

www.colaboratorykitchen.com

