



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



CAMPO
SECRETARÍA DEL CAMPO

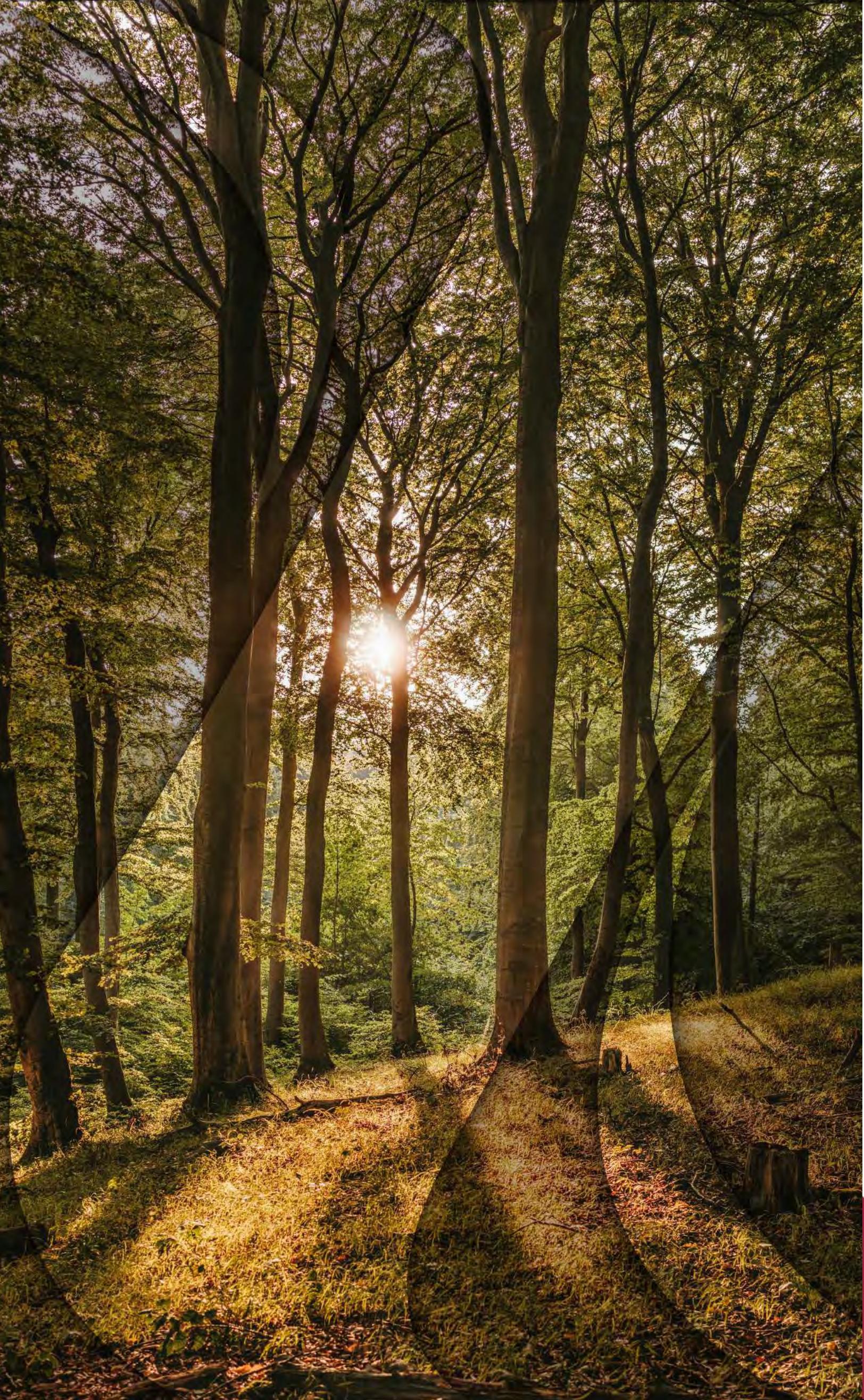


REGENERANDO EL CAMPO

Periódico del campo sustentable

HABLEMOS DE
TRADICIONES
Y SOSTENIBILIDAD

Número 8,
mayo de 2025.





Contenido

4

Sembrando salud

El poder de los bioinsumos y la agroecología en la agricultura familiar

6

Malinalco

Aventura, tradición y naturaleza en armonía

8

Sabores que crecen en el campo de Malinalco

La tradición de Malinalli

9

Pensemos la agroecología

La creación conjunta y el intercambio de conocimientos

10

La agrohomeopatía

Una alternativa prometedora para el campo

12

Los humedales

Corazón de la biodiversidad y la sostenibilidad

13

Día de la Santa Cruz

15

Los tianguis

Espacios de encuentro y riqueza cultural

16

Calendario de tianguis

17

Conmemoraciones en mayo

19

Calendario estatal

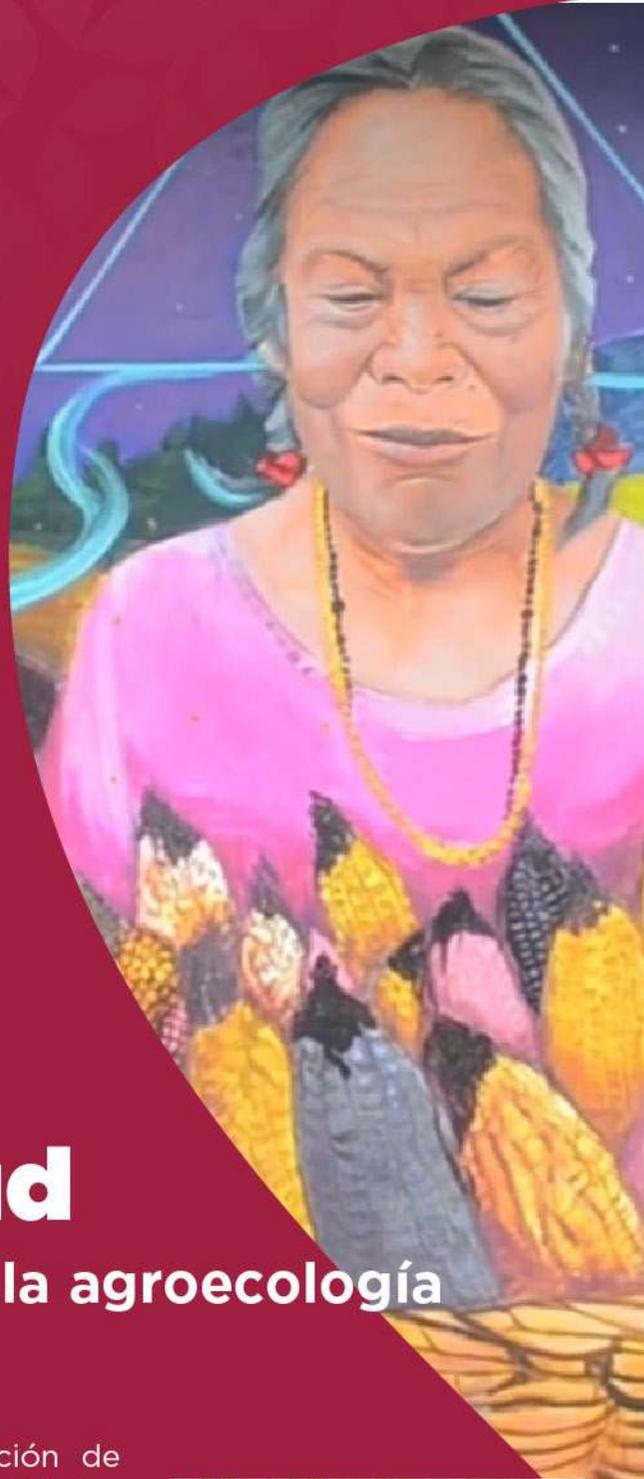
Productos primarios del Estado de México



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



CAMPO
SECRETARÍA DEL CAMPO



Sembrando salud

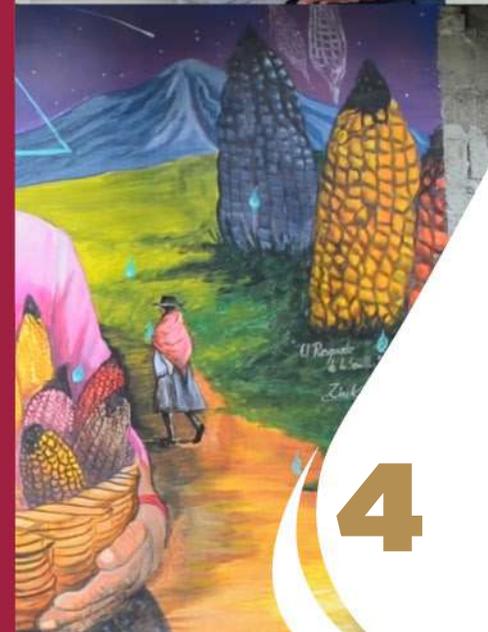
El poder de los bioinsumos y la agroecología en el bienestar familiar

En la búsqueda constante por mejorar la producción de alimentos, la nutrición y la calidad de vida de las comunidades y territorios, un pilar fundamental consiste en valorar y recuperar las prácticas que, durante generaciones, han proporcionado alimento a nuestro pueblo. Muestra de ello, es el trabajo que cotidianamente realiza Matilde Hernández García, técnica agroecológica de la Brigada de Educación para el Desarrollo Rural Núm. 92 de Ixtlahuaca, Estado de México.

Como ingeniera agrónoma, oriunda del municipio, Mati conoce las diferentes problemáticas territoriales, por lo que, para hacerles frente comparte su experiencia en las Escuelas de Campo, promoviendo el desarrollo de prácticas sostenibles y respetuosas con el entorno como la enseñanza para elaborar bioinsumos, a fin de recuperar gradualmente los suelos y mejorar la calidad nutrimental de los alimentos.

Este cambio no solo incide en la práctica, sino que recupera los saberes tradicionales y los combina con conocimientos académicos en estos espacios de aprendizaje comunitario, donde mujeres y hombres, de manera conjunta, buscan soluciones a los desafíos que enfrentan.

Conservar los maíces nativos es fundamental, ya que son un tesoro de la biodiversidad y valor nutricional que alimenta nuestra identidad como mexicanos. Por ello, el cuidado del suelo, como la infraestructura más importante que tenemos, es central en este enfoque, donde el uso de agrobiológicos



como el lixiviado de biomoléculas, el abono tipo bocashi, el té de sauce y el caldo sulfocálcico, nutren la tierra de manera natural y sostenible.

A diferencia del enfoque orgánico, la agroecología promueve el autoconsumo y la producción de alimentos nutritivos, que mejoren la salud y el bienestar de todas las personas. Este proceso implica un trabajo en equipo, donde las personas productoras comparten experiencias y acciones sustentables. Su testimonio y trabajo en comunidad evidencian que la agroecología es una forma de vida que valora la sabiduría ancestral, la participación comunitaria y el cuidado de los ecosistemas. Te invitamos a reflexionar sobre el poder de una producción sostenible de alimentos, cuidando el medio ambiente, para contribuir a una sociedad más justa.



Si quieres saber más sobre las Escuelas de Campo, comunícate vía WhatsApp al

722 189 72 43

Agradecemos el apoyo de la Brigada de Educación para el Desarrollo Rural Núm. 92 de Ixtlahuaca, Estado de México, para la realización de esta entrevista.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



CAMPO
SECRETARÍA DEL CAMPO



Malinalco

Aventura, tradición y naturaleza en armonía

Durante la segunda mitad del siglo pasado, el medio rural experimentó una significativa transformación, de ser predominantemente agropecuario pasó a convertirse en un espacio donde se combinan actividades productivas de los sectores primario, secundario y terciario. En este escenario, el agroturismo y el turismo rural sustentable cobran especial relevancia, ya que no solo promueven la visita a lugares que anteriormente no eran considerados como destinos, sino que además, fomentan una conciencia y respeto hacia las poblaciones locales, sus territorios y culturas, contribuyendo a un desarrollo más equilibrado y respetuoso con el entorno.

Con esto en mente, si estás buscando una escapada que te conecte con la tierra y te llene de energía, considera a Malinalco como tu próxima parada. Ubicado muy cerca de Toluca, Cuernavaca y la CDMX, desde el año 2010 forma parte del programa de Pueblos Mágicos, convirtiéndose en uno de los municipios más visitados en la entidad y un lugar en donde la naturaleza, la cultura y la hospitalidad se entrelazan creando experiencias memorables.

Aquí platicamos con Adolfo Nava, miembro fundador de Mali Emociones, un proyecto que, con más de 20 años de experiencia, se ha consolidado como

un puente entre la riqueza de las poblaciones rurales y sus visitantes, que nos invita a vivir el turismo con respeto y gratitud, reconociendo y valorando el trabajo, las costumbres y tradiciones de las personas y su conexión con la tierra.

Con ellos puedes hacer desde emocionantes rutas de aventura, como la del río y cañada Garganta de la Iguana que ofrecen actividades como rapel y tirolesa, hasta senderos ecoturísticos para contemplar y reconocer los diferentes ecosistemas de la zona, experiencias únicas que conectan con la esencia de Malinalco.



También ofrecen actividades para conocer tradiciones ancestrales, como la del mezcal, donde guiados por un maestro mezcalero en una fábrica artesanal de la región podrán observar el proceso desde la siembra y cuidado del agave, el cocimiento de las piñas, la fermentación y el destilado, culminando con la degustación de un excelente mezcal mexiquense.

El fervor religioso y su cultura típica, hacen de Malinalco un lugar lleno de celebraciones, que invita a conocer y participar de sus sitios históricos, sus fiestas y su gastronomía, en donde destacan, además del mezcal, productos como la trucha y el café.

Nuestro guía plantea algo importante que siempre debemos tener presente, recordar que cada lugar tiene su propia identidad cultural, por lo que nuestra visita debe ser informada a fin de conocer sus reglas, costumbres y, sobre todo, respetar el entorno y a las personas. Por ejemplo, si viajas acompañado de tu mascota recuerda siempre llevarla con correa y recoger sus heces, tampoco te llesves fauna o flora del lugar, mejor admíralas en el sitio, permitiendo la continuidad de la vida y los procesos como la polinización.

Debemos entender y concientizar que todas nuestras acciones tienen un impacto significativo en la naturaleza. Ejemplo de ello es el Nevado de Toluca, una fuente esencial de agua para la región, que abastece a los municipios cercanos mediante sus mantos acuíferos y corrientes fluviales. Sin embargo, su capacidad de recuperación hídrica se ve comprometida por la alta

afluencia turística, que ejerce presión sobre el ecosistema y puede afectar negativamente los recursos. Este caso evidencia la importancia de proteger los entornos, promoviendo actividades que garanticen la conservación ambiental, fomentando el compromiso social y el cuidado de los espacios.

Por otro lado, el crecimiento municipal, especialmente en la cabecera, plantea nuevos desafíos como la gestión eficiente de residuos, la planificación urbana y la necesidad de diseñar e implementar políticas públicas efectivas, para proteger los recursos naturales. Sin embargo, también surge la oportunidad de que las comunidades participen activamente en proyectos que representen alternativas económicas, fortalezcan su identidad y contribuyan a preservar sus territorios.

¿Están listas y listos para la aventura? Contacta a Mali Emociones Tours en sus redes sociales, pero recuerda reservar con anticipación para que tu experiencia sea única y memorable.

Te invitamos a reflexionar qué tipo de visitante quieres ser. El que solo busca diversión o el que se preocupa por el planeta y las personas. Cada quien tiene la respuesta, sin embargo, es hora de tomar acción y ser parte de un mundo más consciente y respetuoso. Elige actividades que nutran tu espíritu, cuiden nuestro planeta y que retribuyan a las comunidades locales. Malinalco te espera con los brazos abiertos para vivir una experiencia memorable. **¡Anímate y descubre la magia que aquí te aguarda!**



Escanea para conocer más:
**Maliemociones
Tours**
Facebook





Sabores que crecen en el campo de Malinalco

La tradición de Malinalli

Corría el año de 1954, cuando en Malinalco, Estado de México, se fundó Nieves Malinalli, aprovechando la variedad de deliciosas frutas que crecían en la región y atendiendo al gusto de preparar nieves de manera artesanal. La idea surgió cuando, después de una fuerte lluvia, se les ocurrió combinar frutas con el granizo en una olla de barro, preparando así un delicioso antojo para saborear en familia.

Ese fue el punto de inicio, dedicándose desde entonces a elaborar nieves de frutas naturales de manera artesanal, utilizando siempre los productos de temporada de la región. El origen de los insumos no solo garantiza la frescura, calidad y sabor, además, apoya a las personas productoras locales, principales proveedores de la materia prima.

Anahí, joven oriunda de Malinalco que actualmente forma parte del equipo de trabajo, nos platica que prefieren adquirir la fruta directamente con las personas del municipio, dinamizando la economía local y garantizando su calidad, ya que los productos de temporada 100% naturales poseen propiedades y sabores más intensos.

A pesar de los avances tecnológicos actuales para transformar los alimentos, aquí se elaboran productos de manera tradicional, para brindar una propuesta de valor diferenciada por su calidad y sabores únicos. Entre sus creaciones destacadas se encuentran el helado de los dioses, exquisita combinación de plátano con guayaba, arroz y un toque de canela, el de beso de ángel, o las nieves de limón y la de maracuyá, sabores que reflejan la riqueza natural local.

Además de promover circuitos cortos de consumo, adquiriendo los insumos necesarios con las personas locales, en beneficio de las comunidades y familias de la región, esta empresa se ha constituido como una importante fuente de empleo para muchas personas del municipio.

Te invitamos a contribuir en la preservación de importantes valores comunitarios y ecológicos, disfrutando una deliciosa nieve tradicional, elaborada de manera artesanal con productos de temporada 100% naturales. Disfrútalos en Malinalco o en alguna de sus sucursales de Toluca y Metepec. Para más información, búscalos en TikTok, Instagram y Facebook como Nieves Malinalli.



Escanea para
conocer más:
**Nieves
Malinalli**
Facebook

Pensemos la agroecología

Construyendo un futuro sostenible: la creación conjunta y el intercambio de conocimientos

En la edición anterior comenzamos a explorar los 10 elementos fundamentales de la agroecología, que propone la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). En esta ocasión, hablaremos sobre la creación conjunta y el intercambio de conocimientos.

Para contribuir con la transición hacia prácticas más amigables con los ecosistemas, es fundamental el entendimiento profundo de los contextos locales, adaptando las actividades a las condiciones ambientales, sociales, económicas, culturales y políticas que prevalecen en cada región. El trabajo colaborativo y el intercambio de conocimientos son necesarios para elaborar propuestas adecuadas y poner en marcha diferentes innovaciones, que permitan enfrentar adecuadamente los retos actuales de los sistemas agroalimentarios, especialmente los relacionados con el cambio climático.

La agroecología se nutre de combinar la sabiduría y práctica ancestral con los conocimientos científico-tecnológicos, constituyendo un proceso de creación conjunta, que valora la biodiversidad agrícola y la experiencia de gestión local. Además, es necesario fomentar el intercambio horizontal de saberes, promoviendo una educación más participativa e inclusiva. Este tipo de colaboración no fortalece la confianza entre las y los actores involucrados, sino que también promueve hábitos sostenibles.

Te invitamos a participar activamente en este proceso, compartiendo tus experiencias en la comunidad para construir un mejor futuro.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



CAMPO
SECRETARÍA DEL CAMPO



La agrohomeopatía

Una alternativa prometedora para el campo

En la búsqueda constante para producir de manera amigable con el medio ambiente, alimentos más saludables, la agrohomeopatía emerge como una alternativa natural y eficaz. Este innovador enfoque aplica los principios de la homeopatía a la agricultura, ofreciendo una solución prometedora ante los problemas causados por el uso indiscriminado de agroquímicos.

Durante décadas, la práctica agrícola convencional ha dependido en gran medida de estos productos para aumentar la producción. A pesar de que la llamada “revolución verde”, de finales de los años 60, promovía un supuesto incremento en las cosechas mediante el uso de semillas de alta tecnología, trajo consigo consecuencias negativas como la contaminación del suelo, de los alimentos y de la salud de las y los agricultores. Para enfrentar esta situación, cada vez más personas voltean hacia prácticas más naturales y sostenibles.

Para fortalecer las plantas, controlar plagas, enfermedades y desintoxicar los suelos, esta propuesta utiliza medicamentos homeopáticos, trabajando de manera armoniosa con los ecosistemas, a fin de optimizar su desarrollo de manera natural.



Diversos estudios han demostrado que de esta manera se puede mejorar la germinación de semillas y aumentar el vigor de las plantas. Además, ofrece soluciones para recuperar suelos contaminados, condición necesaria para garantizar la fertilidad a largo plazo y la producción de alimentos libres de sustancias dañinas.

A pesar de estar en desarrollo, las evidencias científicas, junto a la experiencia de las personas que la han adoptado, son cada vez más convincentes. No solo es una opción viable a fertilizantes y pesticidas, también representa una puerta hacia un futuro agrícola más sostenible y sustentable.

Desde aquí, invitamos a que te sumes a iniciativas y prácticas agroecológicas que contribuyan a lograr una alimentación más saludable y justa. Para saber más sobre el tema, acércate a la Secretaría del Campo y conoce los programas y proyectos en los que puedes participar.

**Meneses, N. (2017).
Agrohomeopatía como
alternativa a los agroquímicos
en: Revista Médica de
Homeopatía. Núm. 10, pp. 9-13.**



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



CAMPO
SECRETARÍA DEL CAMPO

Los humedales

Corazón de la biodiversidad y la sostenibilidad

Son áreas terrestres que, de manera estacional o permanente, se encuentran inundadas o saturadas de agua, y por sus características y ubicación se clasifican en: marismas, lagos, ríos, llanuras aluviales, turberas, pantanos, estuarios, manglares, lagunas, arrecifes de coral, así como estanques de peces, arrozales y salinas (SIAP, 2024).

Son fundamentales para regular el clima, ya que almacenan más carbono que cualquier otro ecosistema, y desempeñan un importante papel en la retención y provisión de agua dulce, ayudando a filtrar contaminantes para mejorar la calidad del agua que llega a los mantos acuíferos.

Históricamente, sobresalen como fuente de alimentos y recursos esenciales para el desarrollo de las civilizaciones, ya que alrededor del 40% de las especies del mundo dependen de ellos, siendo primordiales para el equilibrio del hábitat. En el Estado de México, destacan humedales como la ciénega de Lerma y el lago de Texcoco, vitales para la regulación hídrica y climática de los Valles de México y de Toluca.

Estos ecosistemas guardan una profunda relación con la agricultura, ya que directamente contribuyen a la producción de alimentos suministrando agua para los cultivos, la acuicultura y la ganadería, por lo que el ejercicio de malas prácticas, como el uso indiscriminado de agrotóxicos, puede afectarlos seriamente.

Cuando no se tienen hábitos responsables, graduales y moderados, se ven sometidos a una importante presión por parte de la agricultura mediante prácticas como: cambios en el uso del agua (extracción y drenajes) el movimiento de sedimentos, cambios en la biota y aumento de los contaminantes (nutrientes, fertilizantes y plaguicidas), conduciendo a una degradación general en el medio ambiente.

En este sentido, la agroecología constituye una alternativa para preservarlos, promoviendo el mantenimiento de sus caudales y la disminución en el uso de agroinsumos. Por ello, en la Secretaría del Campo del Estado de México impulsamos la recuperación de prácticas sostenibles, que fomenten el cuidado de los recursos para contribuir a la seguridad alimentaria, manteniendo los vínculos entre los humedales y el bienestar humano.

Conoce más sobre el tema en:
[Humedales potenciales](#)



Día de la Santa Cruz

El cerro Santa Cruz Tepexpan, en Jiquipilco, Estado de México, es un sitio emblemático donde, desde tiempos prehispánicos, las comunidades mazahuas y otomíes han realizado incontables peregrinaciones y ofrendas. Este lugar ha sido escenario de ceremonias dedicadas a deidades relacionadas con el agua y la pesca, donde se pedía por la lluvia y las nuevas siembras, principalmente de maíz.

Con la conquista y la evangelización, estas prácticas ancestrales se fusionaron con la fe católica, transformando la veneración a los dioses en devoción a los santos, levantando para ello tres cruces, de las cuales, la de mayor tamaño simboliza a Cristo. Posteriormente, en el lugar se construyó un templo que llamaron “Santuario del Señor del Cerrito” o “del Señor de la Exaltación”. Por su parte, las comunidades indígenas de la región lo conocen como “El Señor de las Aguas”. Esta reinterpretación permitió mantener vigente la tradición de pedir agua para el inicio de las siembras.

El 3 de mayo, día de la Santa Cruz, se realiza la festividad principal. Cientos de personas llegan en peregrinación, como ofrenda de agradecimiento por lo recibido o para hacer alguna petición. Al iniciar la subida el recorrido toma tintes rituales, ya que a lo largo del camino se van colocando diferentes ofrendas que culminan en el templo.

Durante el periodo de marzo a mayo, las comunidades cercanas, realizan diferentes prácticas ceremoniales de petición de lluvia y buenas cosechas. Tal es el caso de las



localidades de San Francisco de Guzmán, San Mateo Huereje, Emiliano Zapata, Guadalupe Cachi, San Juan de las Manzanas y el Rincón de los Perales, todas ellas adscritas a la Parroquia de Santo Domingo de Guzmán, del municipio de Ixtlahuaca, Estado de México.

Estas comunidades inician su peregrinación el 26 de abril. Las personas se reúnen en la parroquia para compartir los alimentos y prepararse para el camino. Para identificarse se reparten gafetes de diferente color que permiten reconocer su procedencia.

A las 9:00 de la mañana comienza el recorrido, haciendo paradas estratégicas para tomar agua y descansar brevemente. Alrededor de las cuatro de la tarde, los peregrinos llegan a la iglesia de la Santa Cruz, ubicada en las faldas del cerrito, en donde comparten la comida que previamente recolectaron.

Al terminar los alimentos inician la subida al cerrito, llegando a la cima entre cinco y seis de la tarde. Al arribar son recibidos con danzas y bendiciones por la caminata realizada. Posteriormente les asignan un lugar para acomodar sus cosas y descansar o para realizar alguna otra actividad, como encender alguna vela en agradecimiento por la



oportunidad de visitar el santuario un año más. El día concluye con la hora santa y la misa de las 8:00 de la noche.

Al día siguiente, se levantan a las 5:00 de la mañana para alistarse, recibir la bendición e iniciar la caminata de regreso a Santo Domingo de Guzmán. Al llegar a su destino, celebran una misa, comen en comunidad y, finalmente, las personas regresan a su localidad.

Además de fortalecer la identidad cultural y religiosa de la región, esta tradición también simboliza un momento crucial para las personas que se dedican al trabajo agropecuario, ya que, las peticiones de lluvia y buenas cosechas constituyen elementos fundamentales para el bienestar de las familias y comunidades campesinas.



Ayuntamiento de Jiquipilco. (2022). Monografía Municipal Jiquipilco. Obtenido de Jiquipilco: https://www.jiquipilco.gob.mx/files/monografia_municipal_jiquipilco_2024.pdf

Felipe, E. (2025). Historia y experiencia de visita al Cerrito. Comunicación personal, E. Teófilo, Entrevistador.

Hernández, M. (2004). Las santas imágenes en el imaginario otomi-mazahua. En: Diario de Campo, pp. 27-32.

Mora, M., Villar, M., & Maldonado, A. (2019). La participación del diseño gráfico en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Caso: el Señor del Cerrito en Jiquipilco, Estado de México. En: Legado de Arquitectura y Diseño.



Los tianguis

Espacios de encuentro y riqueza cultural

De acuerdo con Durán (en Villegas, 2016), en la época prehispánica, el mercado era el único lugar en el que, mediante un sistema de trueque bien establecido, se podía intercambiar cualquier tipo de producto. Testimonios de la época de la conquista dan cuenta de la dimensión del mercado de Tlaltelolco, que diariamente reunía entre 40 mil y 60 mil personas, superando con creces la población de Salamanca, ciudad española más grande en ese momento que no superaba los 20 mil habitantes. Durante el siglo XVI, se mantuvo la asombrosa afluencia de estos, concentrando un gran número de personas indígenas, mestizos, mulatos, negros y españoles, que acudían a comprar y vender sus mercancías.

Estos lugares reflejan la biodiversidad de las diferentes regiones de México, ofreciendo alimentos y recursos necesarios para mantener a las comunidades locales, que conforman un crisol de colores, olores y sabores provenientes de la milpa, de huertos familiares o del bosque que provee vegetales, frutas, semillas, plantas, hongos y, en algunos casos, especies animales. Esta variedad pone en relieve la riqueza biocultural de las comunidades rurales.

Proveniente del náhuatl *Tianquiztli* y traducido al español como mercado, el término alude al espacio que, una vez por semana, se organiza y levanta para el intercambio o venta de productos en los alrededores de algún pueblo (Iglesias, en Argueta, 2016). En el Estado de México, destacan el de Palmillas, en Toluca y los de Tianguistenco, Ixtlahuaca, Malinalco, Ocoyoacac y Ozumba.

Hoy en día, los mercados y tianguis tradicionales siguen siendo espacios dónde las personas se reúnen para platicar, conocer y aprender, constituyéndose como sitios primordiales para la subsistencia de miles de personas.

Te invitamos a visitar alguno de los que se realizan en la entidad.

Argueta, A. (2016). El estudio etnobiocológico de los tianguis y mercados en México en: *Revista Etnobiología*, Vol. 14, Núm. 2, pp. 38-46. México: UNAM, en: *Vista de El Estudio Etnobiocológico de los Tianguis y Mercados En México*

Arízpe, L. (2009). El patrimonio cultural inmaterial de México. Miguel Ángel Porrúa-Conaculta, Cámara de Diputados, LX Legislatura, Dirección General de Culturas Populares, CONACULTA (colección conocer para decidir), México.

Villegas, P. (2016). Del tianguis prehispánico al tianguis colonial: lugar de intercambio y predicación (siglo XVI), en: *Estudios Mesoamericanos*, 1(8), pp. 93-101, en: *Del tianguis prehispánico al tianguis colonial: Lugar de intercambio y predicación (siglo XVI) | Estudios Mesoamericanos*



Calendario tianguis

Domingo

Almoloya de Juárez Ixtlahuaca Amecameca Ocoyoacac
Tenango del Valle Tenancingo Atlacomulco
San Mateo Atenco Coatepec Harinas (trueque) Capultitlán
Otzolotepec Jocotitlán Zinacantepec Temoaya
San Felipe del Progreso Temascalcingo Chapa de Mota

Lunes

Puente San Bernabé Ixtlahuaca Metepec Santa María Rayón
Coatepec Harinas (trueque)

Martes

Tianguistenco Ixtlahuaca Ozumba Luvianos Capultitlán

Miércoles

Malinalco San Antonio la Isla Amecameca Ocoyoacac
Acambay

Jueves

Calixtlahuaca Jiquipilco Cieneguillas Tenango del Valle
Tenancingo Villa del Carbón Otzolotepec

Viernes

Palmillas Ozumba Zumpango Ocuilan Jilotepec

Sábado

Lerma Gualupita Ocoyoacac San Mateo Atenco



Conmemoraciones



1 de mayo, Día Internacional del Trabajo

Reconocemos y valoramos la incansable labor de las y los trabajadores del campo, quienes con esfuerzo, dedicación y tradición sostienen la alimentación en México. Su trabajo no solo implica largas jornadas bajo el sol, sino también un profundo conocimiento de la tierra y un compromiso con la producción sustentable que provee alimentos sanos y accesibles. En un mundo que enfrenta significativos retos ambientales y sociales, su papel es clave para avanzar hacia un desarrollo agropecuario más justo y sostenible. Hoy, más que nunca, celebramos su entrega y reconocemos a quienes desde la semilla germinan el futuro.

3 de mayo, Día de la Santa Cruz

Este día une la fe, la tradición, el trabajo en el campo y la construcción, siendo especialmente significativa para las comunidades rurales y las personas trabajadoras agrícolas. Con profundas raíces en el cristianismo y la cultura popular mexicana, esta festividad honra a la cruz como símbolo de vida, agua y buenas cosechas, coincidiendo con el inicio de la temporada de lluvias, momento crucial para la agricultura. En pueblos y comunidades, la Santa Cruz se adorna con flores y se bendice mientras se realizan procesiones, danzas tradicionales y convivios que refuerzan el sentido de comunidad, agradeciendo por la fertilidad de la tierra. Así se celebra la esperanza y el esfuerzo colectivo de quienes cultivan y cuidan la tierra, reafirmando la conexión entre espiritualidad, trabajo y naturaleza.



15 de mayo, Día de San Isidro Labrador, patrono de los agricultores



Las comunidades rurales honran al santo patrono de la agricultura, cuya vida humilde en Madrid, durante el siglo XVI, se convirtió en un emblema de dedicación al campo y solidaridad con los más necesitados. Según la tradición, su profunda fe y milagros -como atraer lluvias durante las sequías o multiplicar las cosechas- lo erigieron en protector de quienes trabajan la tierra, simbolizando la unión entre espiritualidad y el trabajo agrícola. Las procesiones, bendiciones de semillas y ferias locales que se realizan en su honor, refuerzan la identidad rural y reconocen el papel vital de las y los campesinos en la seguridad alimentaria y la preservación de prácticas ancestrales, vinculando el legado de santo con la lucha por un desarrollo agropecuario justo y respetuoso con el medio ambiente.

17 de mayo, Día Mundial de la Panadería

Este día celebra un oficio milenario que une tradición, cultura y nutrición. Panaderas y panaderos, guardianes de recetas ancestrales que transforman ingredientes básicos, como harina, agua y levadura en símbolos de comunidad y sustento. Este día se reconoce esta labor artesanal de técnicas heredadas por generaciones y destaca el papel del pan como alimento universal que trasciende fronteras. Además, invita a reflexionar sobre la importancia de apoyar producciones locales, reducir desperdicios y valorar un rubro esencial para la seguridad alimentaria global, donde lo artesanal y lo nutritivo se fusionan en cada horneada.



22 de mayo, Día Internacional de la Diversidad Biológica

Instaurada por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), busca concientizar respecto de la urgente necesidad de conservar la variedad de especies y sus hábitats, amenazados por los efectos del cambio climático, la contaminación, los incendios forestales, entre otros. La biodiversidad no solo sustenta la producción de alimentos, plantas medicinales y recursos, sino que también es clave para un desarrollo más justo. En 2025, bajo el lema “Armonía con la naturaleza y desarrollo sostenible”, se hace un llamado global a gobiernos, comunidades y ciudadanía, para detener la pérdida y promover acciones que aseguren un futuro donde la naturaleza y la humanidad convivan en equilibrio.



28 de mayo, Día Nacional de la Nutrición

Conmemorar esta fecha promueve la importancia de una alimentación saludable, equilibrada y sostenible para mejorar la calidad de vida y prevenir enfermedades. Esta iniciativa busca sensibilizar a la población, sobre la necesidad de adoptar hábitos alimenticios que incluyan alimentos nutritivos como las legumbres y fomentar la educación nutricional en todos los ámbitos, desde escuelas hasta centros de salud. Además, invita a reflexionar sobre el impacto de nuestras elecciones alimentarias en la salud personal y en el medio ambiente.



Calendario estatal

Productos primarios del Estado de México

Recuerda que consumir frutas y verduras de temporada tiene ventajas, como aportar de manera natural mayor contenido vitamínico, mejor aroma y sabor. Además, son más adecuados para sobrellevar las condiciones climáticas, ya que respetan los ciclos y la temporalidad, al mismo tiempo, reducen los largos traslados y las emisiones de dióxido de carbono, por lo que en comparación con otros productos tienen un mejor precio, contribuyendo a fortalecer la economía local.

En mayo cosechamos



Sembramos

