

NÚMERO 3  
SEPTIEMBRE  
DE  
2024



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
MÉXICO



ESTADO DE  
MÉXICO  
*¡El poder de servir!*

**CAMPO**  
SECRETARÍA DEL CAMPO

# REGENERANDO EL CAMPO

PERIÓDICO DEL CAMPO SUSTENTABLE



» HABLEMOS DEL MAÍZ «



# CONTENIDO

Agroecología, cultivando conocimiento y esperanza.....	2
Principios generales para la transición agroecológica en los sistemas alimentarios mexicanos.....	3
Día Nacional del Maíz.....	4
Adivina, adivinador.....	5
El maíz, tesoro cultural y gastronómico.....	5
Entrevista a Alfonso Muciño Carmona (productor de maíz).....	6-7
Cultivando conciencia y nutrición en los huertos escolares.....	8
¿Sabías qué?.....	8
El pozole, un plato de cultura y sabor.....	9

# AGROECOLOGÍA, CULTIVANDO CONOCIMIENTO Y ESPERANZA

## NOTAS AGROECOLÓGICAS

Popularizada como disciplina científica a partir de la década de los 70, la agroecología trasciende los orígenes de la agricultura, siendo el cultivo del maíz y la conservación de sus semillas fundamentales en la historia, especialmente para las comunidades campesinas e indígenas, que fortalecen el tejido social comunitario defendiendo su patrimonio biocultural.

De acuerdo con Hecht (citado por Sanvicente, 2022), si bien el término agroecología data de los años 70, su práctica y conocimiento trasciende a los orígenes de la agricultura, historia en la cual el cultivo de maíz y la conservación de sus semillas ha tenido un importante papel, producto de su estrecha relación con las personas campesinas rurales e indígenas, al ser considerada una planta sagrada, que además de alimento tiene usos rituales y sociales ancestrales.

La agroecología es una ciencia multitransdisciplinaria, que no solo aborda los temas de la producción de cultivos, sino que incorpora múltiples dimensiones: social, económica, ambiental, de desarrollo y protección de semillas, constituyéndose en práctica y movimiento sociocultural.



Histórica y mayormente, las mujeres han seleccionado los mejores granos para cruzarlos con otros cuyas características consideraban adecuadas para lograr plantas adaptadas a los diferentes territorios y condiciones adversas, mediante la reproducción selectiva mejorando la alimentación, por lo que estos sistemas campesinos indígenas constituyen la base de la agroecología en México, donde la disputa por el maíz de acuerdo con Sanvicente (2022), cobra forma a través de “un proceso de reconocimiento, revalorización y reafirmación de la propiedad colectiva inalienable de las semillas, así como de los conocimientos campesinos e indígenas ligados a ellas”.



En este sentido, de acuerdo con Sanvicente (2022), las casas o bancos de semillas comunitarios contribuyen de sobremanera en la conservación de semillas *in situ* y en la transmisión de los saberes, reconociendo el trabajo cotidiano que realizan campesinas y campesinos, a fin de reapropiarse la agrobiodiversidad del campo mexicano.

En cada semilla plantada, en cada práctica de cuidado hacia la tierra encontramos una oportunidad para construir un futuro más sostenible y consciente. La agroecología no es solo una ciencia, sino también una forma de vida que nos invita a cultivar esperanza y respeto por nuestro entorno. Sigamos sembrando conocimiento y cosechando un mundo mejor.

Sanvicente, Adelita (2022). "Agroecología mexicana: un recuento desde la historia del maíz". *Agroecología en México, soberanía alimentaria, saberes, cosmovisión y patrimonio biocultural. Conocimiento, práctica, movimiento y corazón. Tomo I*. México: Sociedad Mexicana de Agroecología.

# PRINCIPIOS GENERALES PARA LA TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA EN LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS MEXIQUENSES

## EL ESPACIO ESCOLAR COMO LA BASE EMANCIPADORA

### REGENERANDO EL CAMPO

Curso virtual para impulsar la transición agroecológica en las escuelas del Estado de México.

Durante el mes de agosto, se realizó de manera virtual el curso "Principios generales para la transición agroecológica en los sistemas alimentarios mexiquenses. El espacio escolar como la base emancipadora", dirigido a las y los docentes de las escuelas participantes de la vertiente Formando el Semillero Mexiquense. Tuvo como objetivo principal presentar las bases del programa y la función de los huertos escolares, así como su impacto multidimensional.

El curso también tuvo el propósito de impulsar los huertos escolares y fomentar la transición agroecológica en los sistemas alimentarios; estructurándose en cinco temas fundamentales:



- Fundamentos de la Transición Agroecológica para Sistemas Alimentarios: se expusieron las bases generales de la agroecología, incluyendo su origen, retos y oportunidades para contribuir al cambio en los sistemas alimentarios, y la manera en cómo se integran los huertos a la transición agroecológica.
- Acceso a la Justicia Social. Derecho a la Tierra y la Alimentación Adecuada y Sostenible: se abordó el marco legal internacional, nacional y estatal, que sustenta las políticas públicas sectoriales.
- Herramientas participativas para la Transición Agroecológica: se destacó la importancia del trabajo comunitario y las estrategias de planificación, colaboración, reconocimiento y aprendizaje mutuo.
- Experiencias campesinas agroecológicas en México y Latinoamérica: en dondó se compartieron testimonios y experiencias de huertos escolares a nivel local, nacional e internacional, con participantes de Tepoztlán, la Universidad Veracruzana y de Colombia.
- Elaboración de proyectos estratégicos para la Transición Agroecológica de los Sistemas Alimentarios Mexiquenses: se discutieron modelos económicos alternativos, contrastando el funcionamiento de los mercados convencionales *versus* los mercados y economías alternativas y solidarias, destacando que los huertos escolares pueden contribuir a la seguridad alimentaria.

En el curso participaron 104 personas, entre docentes, directivos y administrativos de diversos niveles académicos de varios municipios, fortaleciendo las estrategias de trabajo y acompañamiento del personal docente, y reafirmando el compromiso con la transición agroecológica en la entidad.

## DÍA NACIONAL DEL MAÍZ

### DATO CULTURAL

Definitivamente el maíz es más que un alimento, es un vínculo con nuestra historia, cultura y tradiciones. Así que reflexionemos un poco sobre ello.

El maíz, ese cereal que está presente en nuestras comidas: tortillas, sopes, esquites, elotes, gorditas, pozole, tlayudas, y un sinfín de alimentos que lo convierten en patrimonio gastronómico y biocultural de nuestro país, y que trasciende más allá de la cocina, al estar fuertemente arraigado a la cosmovisión de los pueblos originarios.

Por ello, cada 29 de septiembre celebramos el Día Nacional del Maíz, reconociendo el papel vital que tiene en la alimentación, la seguridad alimentaria, la economía, la cultura y la vida cotidiana de las y los mexicanos.

En nuestro país, la biodiversidad del maíz es asombrosa, al contar con 64 razas, de las cuales 59 son nativas, cada una con características, historias y sabores únicos que representan nuestra herencia agrícola.

Reconocemos y aplaudimos la labor que campesinas y campesinos realizan, protegiendo y cuidando las semillas de nuestros maíces nativos para preservar nuestro patrimonio biocultural.

En el Día Nacional del Maíz reafirmamos nuestro compromiso para seguir impulsando la transición agroecológica, y contribuir a la seguridad alimentaria, al bienestar de las personas y a preservar la diversidad de nuestro entorno.





# ADIVINA, ADIVINADOR...

## LAS INFANCIAS REGENERANDO EL CAMPO

De vestido verde y granos multicolor, soy ingrediente de muchos platillos en tu comedor.

¿Quién soy?

R. En la página 6

# EL MAÍZ, TESORO CULTURAL Y GASTRONÓMICO

## LAS RIQUEZAS DEL CAMPO

Hablar del maíz implica hablar desde múltiples enfoques: desde la alimentación y nutrición, la producción, la geografía, el clima, la cultura, lo social, lo económico; dimensiones que determinan que el maíz sea un símbolo fundamental de nuestra cultura, cuya asombrosa diversidad genética debemos proteger y preservar.

De acuerdo con Wellhausen (citado por Hernández y Malanco, 2000), el maíz fue domesticado en México hace miles años, posiblemente en el sur de Puebla y norte de Oaxaca, donde la actividad agrícola posibilitó la evolución del maíz antiguo.

Al paso del tiempo el maíz ha evolucionado, adaptándose a los cambios climáticos y geográficos, dando origen en nuestro país a 64 razas, de las cuales 59 son nativas, variedades que de acuerdo con la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) se clasifican en siete grupos, de acuerdo con sus características en común: cónico, sierra de Chihuahua, maíces de ocho hileras, chapalote, tropicales precoces o de maduración temprana, dentados tropicales y de maduración tardía (CONABIO, 2022).

Las y los campesinos siembran maíces criollos, amarillo, rojo, pinto, azul y morado para satisfacer sus necesidades alimenticias, con producciones que son mayormente de autoconsumo, garantizando la calidad de su alimentación y contribuyendo a la seguridad alimentaria.

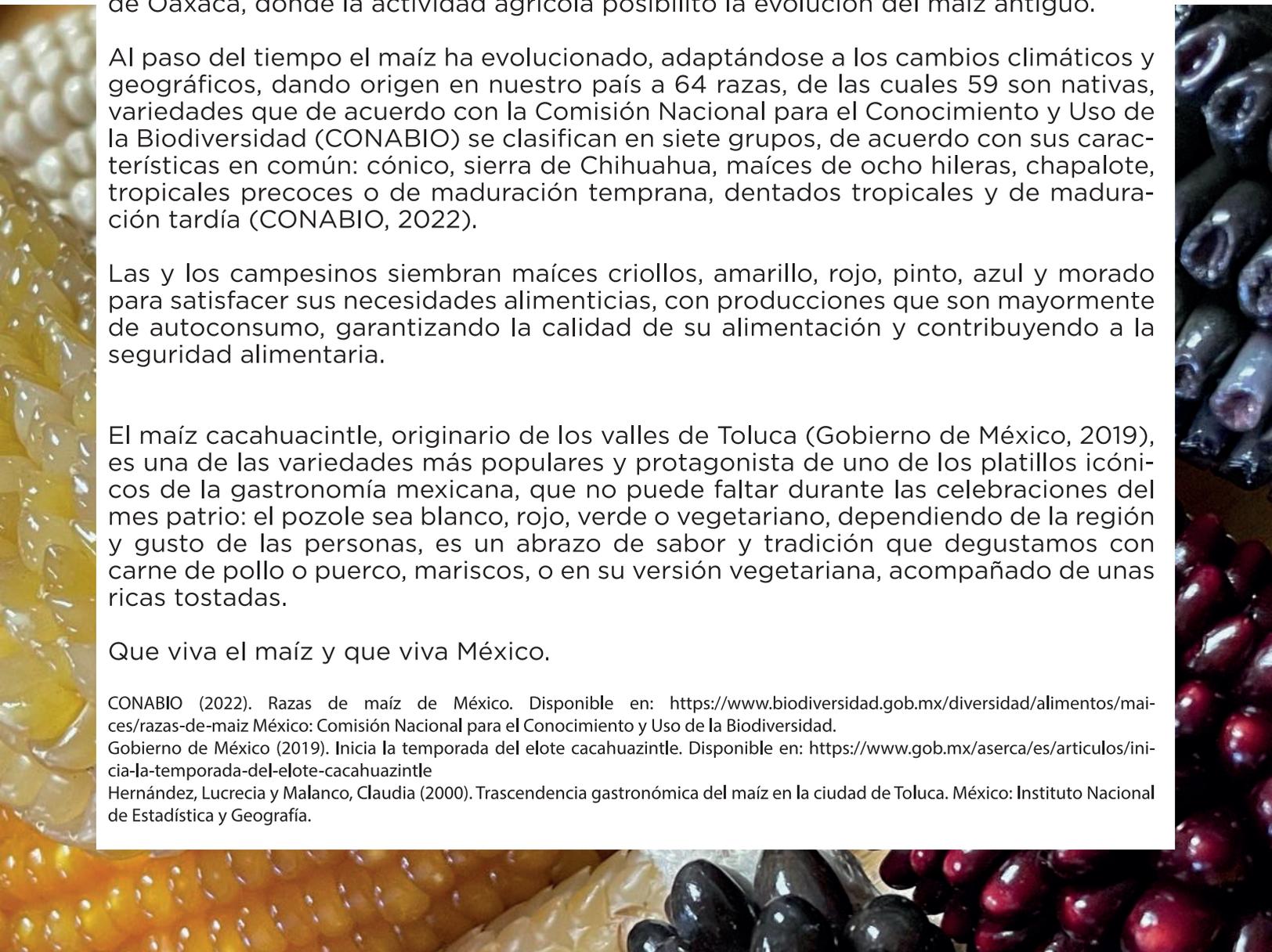
El maíz cacahuacintle, originario de los valles de Toluca (Gobierno de México, 2019), es una de las variedades más populares y protagonista de uno de los platillos icónicos de la gastronomía mexicana, que no puede faltar durante las celebraciones del mes patrio: el pozole sea blanco, rojo, verde o vegetariano, dependiendo de la región y gusto de las personas, es un abrazo de sabor y tradición que degustamos con carne de pollo o puerco, mariscos, o en su versión vegetariana, acompañado de unas ricas tostadas.

Que viva el maíz y que viva México.

CONABIO (2022). Razas de maíz de México. Disponible en: <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices/razas-de-maiz> México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

Gobierno de México (2019). Inicia la temporada del elote cacahuacintle. Disponible en: <https://www.gob.mx/aserca/es/articulos/inicia-la-temporada-del-elote-cacahuacintle>

Hernández, Lucrecia y Malanco, Claudia (2000). Trascendencia gastronómica del maíz en la ciudad de Toluca. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía.



# ALFONSO MUCIÑO CARMONA

## HISTORIAS DE VIDA

El legado del maíz cacahuacintle.

En Santa María Nativitas, Calimaya, Estado de México, Alfonso Muciño Carmona y su familia han dedicado generaciones a la producción de maíz cacahuacintle, una variedad que no solo alimenta, sino que también preserva la identidad cultural y la biodiversidad de la región.

Su historia se remonta a 1924, cuando Melitón, bisabuelo de Alfonso, dejó su natal Cacalomacán para adquirir un rancho en Nativitas, en donde inicialmente cultivaron trigo. Posteriormente, cambiaron este cultivo por la siembra de chícharo, de una variedad que se conocía como valenciano. Pero a la par siempre cultivaron maíces nativos, protegiendo y preservando sus semillas.



Fue a finales de los sesenta y principios de los setenta cuando Alfonso, Héctor y Amado Muciño decidieron innovar en la producción de maíz cacahuacintle, desarrollando un método que facilitó el despunte del grano para su nixtamalización. Listo el grano, lo metían en costales para trasladarse a la Ciudad de México en transporte público, visitando diferentes mercados para ofrecer su producto. Como suele pasar, al principio no era tan fácil venderlo, incluso había que fiarlo por ser un maíz poco conocido; sin embargo, rápidamente se popularizó incrementando su demanda.

Originario de los valles de Toluca, a decir de Alfonso, de la comunidad de Santa María Nativitas, el maíz cacahuacintle con sus características únicas se ha convertido en un ingrediente esencial para la preparación de platillos tradicionales, como el pozole, tamales y atole. Alfonso destaca la importancia de preservar las semillas nativas, que han sido cultivadas por su familia durante 100 años, por lo que son una fuerte conexión con su historia y territorio.

Las tierras volcánicas de la región, localizadas por encima de los 2,500 metros sobre el nivel del mar, son ideales para el cultivo del maíz cacahuacintle. Sin embargo, la introducción de maíces híbridos ha incrementado las plagas, obligando a los productores a usar pesticidas y fertilizantes químicos que han deteriorado la calidad del suelo. Además, la disponibilidad de tierras fértiles se ha visto afectada por el cambio de uso de suelo de estas para desarrollos inmobiliarios, que incide en el incremento de desechos, aunado a la disminución en el acceso de agua potable.

A pesar de estos desafíos, en el rancho siguen trabajando incansablemente para preservar semillas y alimentos nativos, como los jaltomates, tomullos, la malva, el chayotillo y la calabacilla; conservando su herencia agrícola. En conclusión, la protección de nuestro patrimonio biocultural es una responsabilidad compartida y una oportunidad para fortalecer nuestras comunidades y territorios, construyendo un futuro sostenible mediante esfuerzos compartidos entre el gobierno, personas productoras y consumidores, promoviendo la investigación, la capacitación y el fomento e implementación de prácticas agroecológicas que nos permita hacer frente a los desafíos presentes.

Solo a través de la colaboración y el compromiso podremos garantizar que las generaciones venideras disfruten de un entorno saludable y diverso.



# CULTIVANDO CONCIENCIA Y NUTRICIÓN EN LOS HUERTOS ESCOLARES

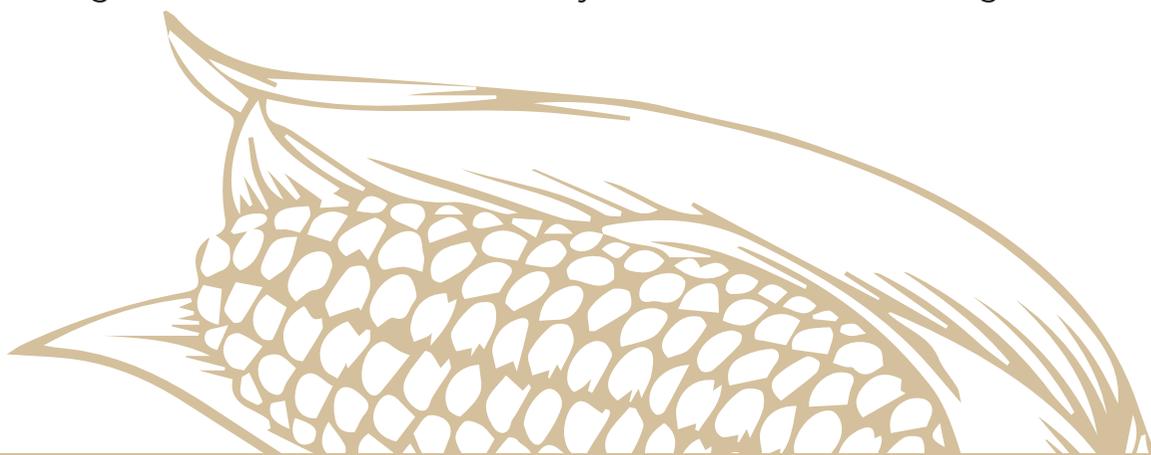
## COMPARTIENDO EXPERIENCIAS AGROECOLÓGICAS

La soberanía alimentaria es un derecho fundamental de los pueblos, que implica mantener y desarrollar la capacidad de producir alimentos de manera sostenible, preservando el medio ambiente, fomentando la cultura local y cuidando los paisajes naturales.

En este contexto, los huertos escolares se convierten en una valiosa herramienta pedagógica, al ser espacios donde el estudiantado aprende realizando prácticas agroecológicas que les permiten acceder a una alimentación más saludable, con base en las hortalizas que se cultivan en este lugar, siendo el personal docente responsable de transmitir principios como:

- La alimentación basada en el consumo de productos locales cultivados cerca de casa, reduciendo la emisión de gases de efecto invernadero por los largos traslados y el consumo de productos con conservadores.
- Prácticas agroecológicas que fomenten el cuidado de los ecosistemas a través de la sustitución de insumos químicos por bioinsumos, que contribuyan a recuperar y preservar los suelos para producir alimentos saludables y nutritivos.
- Consumir hortalizas de temporada de productores locales, reduciendo los intermediarios y por ende, el costo de los productos, contribuyendo a fortalecer la economía local y preservando las variedades nativas.

Por último, en los huertos escolares no solo se cultivan vegetales y hortalizas, sino también valores, conocimientos y una profunda relación con la tierra, que contribuye al relevo generacional. Sigamos sembrando conciencia y nutrición en las nuevas generaciones.



## ¿SABÍAS QUÉ?

El maíz es uno de los principales elementos que siempre están presentes en la comida mexicana: tortillas, tostadas, enchiladas, chilaquiles, tacos, sopes, esquites, y un sinnúmero de platillos que se elaboran o acompañan con este delicioso ingrediente.

El maíz es el principal grano cultivado en México, y es el único cereal que puede consumirse como alimento en cualquier etapa de su desarrollo.

De 64 razas distintas de maíces que actualmente se cultivan en nuestro país, 59 son nativas, esto quiere decir que son variedades que han sido cultivadas, adaptadas y seleccionadas por los agricultores durante generaciones, por lo que son parte del patrimonio biocultural al ser parte de la cultura, historia, tradiciones y prácticas agrícolas de cada región.

Algunos de sus principales usos son para la elaboración de tortillas, antojitos, pozole, tamales, pinole, palomitas de maíz, y muchos más.

# EL POZOLE, UN PLATO DE CULTURA Y SABOR

## DEL CAMPO AL CORAZÓN

El pozole, cuyo nombre proviene del náhuatl *pozolli*, es uno de los platillos más reconocidos de la cocina mexicana, cuya historia se entrelaza con las raíces prehispánicas y la celebración de la vida, por lo que su preparación y consumo es muy popular en todo tipo de festejos y reuniones.

El principal elemento de este platillo son los granos de maíz cacahuacintle nixtamalizados, acompañado de carne de puerco, res o pollo para darle sabor y consistencia al caldo; aunque también puede ser con mariscos o vegetariano, y de acuerdo con la región donde se prepare será verde, blanco o rojo.

El más popular es el pozole blanco con cabeza de puerco, que al servirse se le agrega limón, salsa o chile piquín molido, lechuga, rábanos, cebolla picada y orégano. Para el rojo, se le agrega chile ancho y guajillo molido. El verde, por su parte, incorpora tomates verdes, epazote y pepita de calabaza, y al servir se le agrega chicharrón de puerco y aguacate.

Cualquiera que sea su color, el pozole es el platillo por excelencia para celebrar, degustando saberes y sabores ancestrales que reúne a familias y amistades y deleita paladares.



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
MÉXICO



**CAMPO**  
SECRETARÍA DEL CAMPO