



Universidad Autónoma Metropolitana
Unidad Xochimilco
División de Ciencias Biológicas y de la Salud
Maestría en Medicina Social

Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco.

Idónea Comunicación de Resultados
para optar por el grado de
Maestro en Medicina Social

Presenta
Agustin Pernia

Director
Dr. José Alberto Rivera Márquez (UAM-X)

Asesoras
Dra. Florence L. Théodore Rowleron (INSP)
Dra. Laura Elena Corona de la Peña (INAH)

Lectoras
Mtra. María Ángeles Villanueva Borbolla (INSP)
Dra. Adriana Cadena Roa (UNAM – Morelia)

Ciudad de México, febrero de 2024

Agradecimientos

Quiero expresar en estas líneas mi más cariñoso y sincero agradecimiento a todas aquellas personas que, de diversas formas, participaron en la elaboración de este trabajo.

En primer lugar, a lxs compañerxs de Cocina CoLaboratorio: Adriana, Gabriela, Alessandro, Diego y Carmen, quienes, con amplia generosidad, me abrieron las posibilidades de conocer y trabajar en y con Xochimilco. A Liza y Jesús del Colectivo Zacahuizco, y Elsa de Redes A.C. que también me apoyaron y compartieron sus conocimientos para el desarrollo de este trabajo.

A lxs chinamperxs y trabajadorxs de la tierra: Lucio, Lino, Andrés, Antonio, Felipe y Guillermina que me compartieron sus saberes, experiencias y dolores. Quiero expresarles un inmenso reconocimiento a su trabajo diario para la conservación de Xochimilco.

A mis maestrxs Alberto, Florence y Laura que me enseñaron y me impulsaron a crear y sostener formas de investigación solidarias, responsables y con compromiso ético. Agradezco sus enseñanzas y por el tiempo que me compartieron.

Quiero hacer un agradecimiento extensivo a lxs docentes de la Maestría en Medicina Social de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco, porque sus aportes, contribuciones y debates inspiraron y nutrieron este trabajo.

Asimismo, al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT), una institución comprometida con la educación e investigación de posgrado pública y de calidad, por financiar mis estudios y contribuir a mi formación.

Por último, a mis xadres: Clara y Andrés, por apoyarme en mis decisiones personales y bancarme en todo. A mis hermanas, Julia y Eugenia, y mi sobrina, Delfina, por su cariño incondicional. A mi pareja y compañero, Octavio, por su amor y gran contribución a este proyecto. A mis amigas, por sus consejos y sincero querer.

Índice

Introducción.....	8
Capítulo 1: Las bases teóricas de los procesos bajo investigación.....	10
1. Los pueblos como sujetos co-laboradores de la investigación: debates en torno a las formas de nombrar al/la otrx	10
2. La (re)construcción teórica del objeto de estudio: los procesos de alimentación-nutrición.....	12
a. La Epidemiología Crítica: determinación social de los procesos de salud-enfermedad.....	14
b. La determinación social de los procesos de alimentación-nutrición	16
c. El momento de la producción en el caso de los pueblos: el complejo biocultural	19
d. Una expresión del momento de consumo en los pueblos: la seguridad alimentaria tradicional.....	23
e. Estado actual del arte de la producción de conocimientos relacionados con el complejo biocultural y la seguridad alimentaria tradicional	28
f. La reconstrucción del objeto de estudio: la determinación social de la seguridad alimentaria tradicional y su relación con el complejo biocultural en los pueblos...	32
g. La producción y el consumo alimentario de los pueblos: una (re)lectura necesaria desde la Soberanía Alimentaria con mirada decolonial	36
Capítulo 2: El contexto de la investigación.....	40
1. La situación previa y durante la pandemia por COVID-19 de los procesos de alimentación-nutrición y de los pueblos en México	40
2. El caso de la CDMX: situación alimentario-nutricional de los pueblos y barrios originarios antes y durante la pandemia por COVID-19	43
3. Los sitios de la investigación.....	46
a. El Pueblo de San Gregorio Atlapulco.....	46
b. El Pueblo de Xochimilco, su Centro Histórico y los barrios originarios que lo rodean.....	49
Capítulo 3: El planteamiento de la investigación	53
1. Justificación y necesidad del trabajo de investigación	53
2. Las preguntas-guías del trabajo de investigación.....	54

3.	Algunos escenarios posibles: las hipótesis de trabajo	55
4.	Los objetivos como los horizontes del trabajo	55
Capítulo 4: El planteamiento metodológico de la investigación		57
1.	El diseño metodológico de investigación	57
2.	Mediación teórico-empírica del problema de investigación.....	59
3.	Organización del trabajo de campo de investigación	61
a.	Cocina CoLaboratorio.....	63
b.	Colectivo Zacahuitzco	64
c.	Redes A.C.	64
d.	Cooperativa Granja Apampilco	65
4.	Técnicas e instrumentos de producción de información utilizados durante el trabajo de campo	65
a.	La observación participante durante el trabajo de campo.....	65
b.	La entrevista en profundidad con chinamperxs	66
5.	Modalidad de procesamiento y análisis de la información producida a partir del trabajo de campo	67
6.	La comunicación popular como una forma de socializar y retroalimentar los resultados de la investigación	69
7.	Calendarización del proyecto de investigación	70
Capítulo 5: Reconstrucción del proceso general de producción de información durante el trabajo de campo en las primeras tres fases.....		72
1.	Fase de inmersión al territorio y sus particularidades	72
a.	Cocina CoLaboratorio.....	74
2.	Fase de primer acercamiento con chinamperxs	77
a.	Cocina CoLaboratorio.....	78
b.	Colectivo Zacahuitzco	78
c.	Visita al pueblo de San Gregorio Atlapulco	79
3.	Fase de acercamiento profundo con chinamperxs	79
a.	Redes A.C.	79
b.	Granja Apampilco.....	79
Capítulo 6: Las expresiones concretas de las condiciones previas a la pandemia por COVID-19 en San Gregorio Atlapulco y Xochimilco.		81
1.	Xochimilco y su territorio situado a través de su historia, características y condiciones de vida.....	82

2.	La materialización física y simbólica de la mediación bio-cultural de la chinampa	89
a.	Los recursos de la naturaleza intervenidos por el trabajo humano: las características del modelo productivo chinampa	89
b.	Los conocimientos sobre los que se asienta la producción chinampera	92
c.	La cosmogonía y los rituales que explican y/o determinan las modalidades de la producción chinampera y sus vínculos comunitarios.....	94
d.	La identidad de lxs chinamperos como parte de la articulación biocultural compleja	97
e.	Los procesos que fortalecen o debilitan la articulación biocultural de las chinampas.....	99
3.	Los modos de vida y la seguridad alimentaria tradicional de lxs chinaperxs en San Gregorio Atlapulco y de los barrios Tlacoapa y San Diego de Xochimilco.....	101
4.	Estrategias de reproducción social de la articulación biocultural entre las chinampas y las formas de elección alimentaria soberanas, culturales y seguras	104
a.	Relaciones de las chinampas con el turismo y la cocina	104
b.	Estrategias de vinculación para la acción con actorxs del territorio.....	105
c.	Estrategias de vinculaciones internas en/con la comunidad y/o con productoxs	106
5.	Las reconfiguraciones ante la emergencia producida por el sismo de 19 de septiembre de 2017	106
Capítulo 7: La llegada de la pandemia por COVID-19 a San Gregorio Atlapulco y a Xochimilco		109
1.	Las repercusiones de la pandemia por COVID-19 sobre las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras	109
2.	Las huellas de la pandemia por COVID-19 sobre la articulación biocultural compleja de las chinampas.....	112
3.	Las estrategias locales para enfrentar la adversidad producida por la pandemia por COVID-19	113
a.	Las estrategias personales y familiares para la supervivencia ante la pandemia por COVID-19.....	113
b.	El fortalecimiento del tejido socio-territorial mediante estrategias comunitarias durante la pandemia por COVID-19	115

c. Las alianzas en el territorio para afrontar la pandemia desde el trabajo chinampero	117
Capítulo 8: Escenarios futuros en las chinampas: la postpandemia y otros devenires.	122
1. Las estrategias de reproducción social de las chinampas y las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras luego de la pandemia por COVID-19	122
2. Los desafíos, escenarios y resistencias materiales y simbólicas sobre las chinampas	124
3. Las formas de vincularse con lxs chinamperxs para la producción de conocimientos-acciones	125
Capítulo 9: Las experiencias y saldos de la compartición de los resultados del proceso de investigación.....	129
Capítulo 10: Discusiones que enriquecen los resultados de la investigación.....	132
Conclusiones y reflexiones finales	140
Bibliografía.....	147
Anexos.....	162
1. ANEXO 1: Modelo de registro diseñado específicamente para el proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.....	162
2. ANEXO 2: Modelo de registro proporcionado por Cocina CoLaboratorio. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.	163
3. ANEXO 3: Guía de preguntas teóricas para las entrevistas abiertas. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.....	165
4. ANEXO 4: Gráfico de la primera sistematización de la información disponible del trabajo de campo. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.	167
5. ANEXO 5: Gráfico de la resistematización de la información disponible del trabajo de campo. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.	168

6. ANEXO 6: Infografía de síntesis del trabajo realizado para socializar resultados. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.

169

7. ANEXO 7: Fanzine diseñado para socializar los resultados. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”. 170

Introducción

Desde la Medicina Social Latinoamericana (MSL), el proceso de alimentación-nutrición constituye una expresión y determinante de la salud-enfermedad. Este proceso se ve condicionado por las formas de producción, modalidades de acceso, patrones de consumo y expresiones en el estado de nutrición (Rivera-Márquez, 2007). En el caso de los pueblos de tradición mesoamericana¹, la seguridad alimentaria tradicional podría ser una categoría teórica que permitiría captar las especificidades vinculadas a su alimentación-nutrición. Walch et al. (2018) utilizan esta categoría como una forma de enfocarse en el acceso a alimentos tradicionales consumidos por los pueblos indígenas para visibilizar su importancia en la alimentación y sus significados pedagógicos, psicológicos, culturales y sociales. Incorporar la noción de cultura a la seguridad alimentaria permite establecer una mediación entre las formas tradicionales y actuales de producción, acceso y consumo de alimentos, con el desarrollo de los procesos biológicos vitales y con las posibilidades de reproducción de la identidad cultural, conocimientos y prácticas tradicionales (Power, 2008).

Asimismo, existe una relación entre los procesos de alimentación-nutrición con el territorio. La MSL entiende que el territorio es una articulación de los soportes necesarios (vivienda, servicios públicos, entre otros) para la reproducción social de los grupos humanos (Blanco Gil & López Arellano, 2007). En el caso específico de los pueblos, otrxs autorxs utilizan la categoría complejo biocultural para comprender la relación naturaleza-cultura como un proceso esencial que determina el bienestar de este grupo en particular (Luque Agraz et al., 2020).

En relación con lo expuesto, este trabajo propone una relación entre las condiciones de seguridad o inseguridad alimentaria tradicional con las posibilidades o imposibilidades de reproducir el complejo biocultural. Esto quiere significar que la reproducción del complejo biocultural podría generar ciertas condiciones de reproducción social que garanticen la seguridad alimentaria tradicional. En esta relación, el territorio constituye el anclaje socioespacial y forma parte de este proceso de construcción cultural. Los

¹ En el presente escrito se adoptó teóricamente la denominación pueblos de “tradición mesoamericana”, retomando la propuesta de López Austin (2001). En adelante, para referirse a este mismo grupo se utilizará la palabra “pueblos”. En el marco teórico, se incluye un apartado que discute las diferentes formas de nombrar estos pueblos y las razones que fundamentan esta elección. Asimismo, cuando se cite a algún estudio o bibliografía que refiera a estos pueblos, se respetará la denominación que utilicen lxs autorxs de dicho texto.

obstáculos a la seguridad alimentaria tradicional constituyen expresiones singulares de procesos generales de desplazamiento de las tradiciones y prácticas de los pueblos, como también de la pauperización de sus condiciones de vida.

Hoy en día, las prácticas alimentarias tradicionales de los pueblos en México están siendo paulatinamente desplazadas (Frank & Durden, 2017). En parte, esto tiene que ver con procesos que les dificultan reproducir de sus tradiciones, ritos y cultura, como es el despojo de sus territorios, los modelos impuestos por la modernidad como un referente ideológico y cultural del capitalismo actual, la migración, sus condiciones de vida precarias, entre otros (Food and Agriculture Organization [FAO], 2015; Good Eshelman & Corona de la Peña, 2011). A esto, se le sumó el contexto actual de pandemia por COVID-19, que profundizó las inequidades sociales, económicas y políticas que operan sobre los pueblos (Aura Investigación Estratégica et al., 2020). Esto ha incrementado los efectos negativos sobre la seguridad alimentaria tradicional y las posibilidades de reproducir el complejo biocultural.

Sin embargo, existen experiencias que demuestran la existencia de prácticas tradicionales y de resistencia sobre el territorio que han logrado disputar, re-semantizar o negociar ante la lógica modernizante (Bartolomé, 2004). La pandemia por COVID-19 ha retado a los pueblos a la implementación de diferentes estrategias para garantizar condiciones de bienestar como también para el mantenimiento de sus prácticas culturales. Tomando como referencia estas experiencias, el presente estudio pretende sistematizar las estrategias que desarrollaron chinamperxs del pueblo San Gregorio Atlapulco, Xochimilco, Ciudad de México (CDMX) para garantizar su seguridad alimentaria tradicional y mantener la reproducción del complejo biocultural local en contexto de la pandemia por COVID-19. Aunque este trabajo se enfocó en lo sucedido en este pueblo, debido a las oportunidades propias y situacionales del trabajo de campo también pudimos registrar información de algunos barrios² del Pueblo de Xochimilco. Estos datos se incluyeron para enriquecer el análisis de la presente investigación; asimismo, cuando fue pertinente, se aclaró a qué lugar se está haciendo referencia. En futuras indagaciones exploraremos con mayor profundidad lo sucedido en Xochimilco durante la pandemia por COVID-19 en relación con sus repercusiones y estrategias particulares.

² En particular se pudo trabajar en los barrios: Tlacoapa, San Diego y San Juan.

Capítulo 1: Las bases teóricas de los procesos bajo investigación

1. Los pueblos como sujetos co-laboradores de la investigación: debates en torno a las formas de nombrar al/la otrx

Asignar un nombre o categoría delimita las posibilidades de significar, (in)visibilizar, jerarquizar, afirmar o negar a lxs otrxs (Yanes Rizo, 2007). La reflexión y localización histórica de las formas de nombrar no solo permiten entender la manera en que se concibe a la otredad sino también las prácticas que se producen o reproducen en torno a ella. “Indios”, “aborígenes”, “amerindios”, “grupos étnicos o etnolingüísticos”, “indígenas”, “pueblos originarios”, entre otras, fueron y son categorías que se asignan a una parte de la población que habita en el mundo.

Existe una persistencia histórica de una visión homogeneizante de la cultura y jerarquizante de las relaciones sociales, en donde lo diferente es inferior, subordinado o excluido (Yanes Rizo, 2007). El profundo racismo de los colonizadores europeos, base de la explotación de los pueblos y heredado por los criollos nacionalistas fundadores de los estados nacionales, presenta una resistencia a asumir territorios pluriétnicos. El desarrollo capitalista en América Latina durante el siglo XX implicó, como parte del crecimiento económico, el despojo de los recursos naturales bajo el control de este grupo de la población. En respuesta a esto, se generó la politización y movimiento de los pueblos en torno a la defensa de sus territorios (Medina Hernández, 2004).

Las coordenadas sociohistóricas descritas, permiten contextualizar las múltiples formas de nombrar a los pueblos que habitaron y habitan en lo que hoy se conoce como continente americano. Quizás una de las primeras palabras en la lengua castellana que ha circulado en relación con estos pueblos fue la de “indio”. Su raíz histórica se vincula con la manera en que los españoles nombraban a lxs habitantes del llamado “Nuevo Mundo” antes del 1500. Se creía que esta “nueva” región del mundo se trataba de las “Indias occidentales” (Fernández Chiti, 2010; Semo, 2017). La palabra “indígena” es una invención española, asociada a la de indio, pero con una raíz etimológica completamente distinta. La voz “indígena” proviene del latín “inde” (de allí mismo) y del sufijo “génos” (nacido, generado). “Aboriginal people” es un vocablo que surgió para nombrar a poblaciones oriundas o nativas de África por parte de antropólogos y que luego fue traducido literalmente por la iglesia evangélica para nombrar otros pueblos (Fernández

Chiti, 2010). Por su parte, la expresión “pueblos originarios” nace aproximadamente en la primera mitad del siglo XX vinculada a los debates en torno a los derechos públicos y de propiedad en Canadá (Fernández Chiti, 2010; Semo, 2017). Específicamente en el caso de la CDMX, se entiende como “pueblos originarios” a aquellas poblaciones descendientes de quienes se asentaron ancestralmente en el Valle de México y que actualmente viven en las alcaldías Milpa Alta, Xochimilco, Tláhuac y Tlalpan (Yanes Rizo, 2004).

Las múltiples formas de nombrar a los pueblos han suscitado diversos debates en torno cómo se nombra la otredad y qué implicancias tiene en la concepción y prácticas sobre ésta. En las siguientes líneas se retoman algunos autores que han debatido sobre los vocablos mencionados con anterioridad.

Ilán Semo, historiador mexicano, refiere en un escrito las diferencias en torno a las nociones de pueblos indígenas versus la de pueblos originarios. En síntesis, el autor sostiene que la palabra indígena, como invención española, reunió a una in-unificable cantidad de pueblos (más de 100 culturas en una sola palabra) y que el surgimiento del vocablo “pueblos originarios” apuesta a un lenguaje abierto a la posibilidad de la pluralidad ya que dificulta la sustantivación y mueve las latencias raciales de la sociedad (Semo, 2017).

En contraposición al anterior, Jorge Fernández Chiti, ceramista argentino, reivindica las palabras “indios” e “indígenas”. Este autor sostiene que estos vocablos han sufrido procesos de resignificación “desde abajo” otorgándoles una carga contestaria asociada a las luchas indígenas. Asimismo, argumenta que la expresión “pueblos originarios” pretende anular capacidad de resistencia de la ideología indigenista sudamericana mediante la desviación conceptual y el acople de dos palabras vacías de sentido y carga secular. Además, critica a quienes impulsan la propuesta de llamar “Abya Yala” al continente americano, recuperando que en la cosmovisión indígena no existía la idea de continente ni una política conglutinante de diferentes pueblos (Fernández Chiti, 2010).

Por último, Pablo Yanes Rizo, economista mexicano, retoma múltiples elementos para debatir sobre las formas de nombrar a los pueblos. En principio, visibiliza la discriminación racial hacia los pueblos indígenas en las estadísticas oficiales en México. Considera que esto es parte de la relación de subordinación y negación de estos pueblos en la construcción del Estado nacional. Como parte de su trabajo, adhiere a la perspectiva que sostiene el Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo que reivindica

los derechos de los pueblos indígenas; reconoce su existencia previa a los Estados nacionales y sus instituciones sociales, culturales, políticas y económicas. Asimismo, hace referencia específica al caso de los pueblos indígenas de la CDMX que se conocen simbólicamente bajo el constructo pueblos originarios. Sostiene como hipótesis que esta transacción nace de la necesidad construir una identidad propia que se diferencie del resto de lxs habitantes de la ciudad y se distancie del estigma asociado a lo indígena (Yanes Rizo, 2007).

Como se puede observar, no existe una única forma de nombrar a esta otredad que se pretende hacer visible bajo una multiplicidad de categorías con distintas implicancias simbólicas. En particular, el presente trabajo, como ya se mencionó, utilizará el constructo “pueblos de tradición mesoamericana”. Esta denominación tomó como base la forma de nombrar utilizada por Good Eshelman y Corona de la Peña (2011) en su libro “Comida, Cultura y Modernidad en México. Perspectivas Antropológicas e Históricas”, misma que las autoras a su vez retoman de López Austin (2001). Las razones que argumentan esta elección tienen que ver con: (1) el poder visibilizar a la cultura como un elemento que organizó y organizará el desarrollo de todo el presente trabajo, (2) en conversación con la coordinación de Cocina CoLaboratorio, colectivo con quien se desarrolló parte de la investigación, se conoció que las personas con quienes trabaja no se definen así mismas como pertenecientes a “pueblos originarios” o “pueblos indígenas”.

Es importante mencionar que asignar un nombre o palabra a unx otrx no sólo es una forma de reconocerlo sino también es una forma de ejercer poder. Por lo tanto, la denominación de “pueblos de tradición mesoamericana” constituye una decisión preliminar de orden teórico y, como parte del trabajo de campo, se consultó a lxs chinamperxs cómo desean ser llamadx durante el proceso de investigación. La sistematización de estas decisiones puede leerse en el Capítulo 5.

2. La (re)construcción teórica del objeto de estudio: los procesos de alimentación-nutrición

La construcción de conocimientos vinculados a los procesos de salud-enfermedad de los grupos sociales constituye una actividad compleja. La realidad se presenta ante el/la investigadorx en términos fenoménicos, a-históricos y con apariencia natural. Desde los lentes de la ideología dominante, los fenómenos se presentan de forma intuitiva, superficial y unilateral (Granda, 1991). Ante esta complejidad, la función de una teoría

explicativa es indispensable debido a que posibilita establecer relaciones que develen su esencia.

Los procesos de salud-enfermedad en los grupos sociales pueden ser interpretados desde múltiples corrientes teóricas. A los fines de la presente investigación, se utilizó la *epidemiología crítica* como marco interpretativo general del objeto de estudio *proceso de alimentación-nutrición*. Asimismo, este objeto de estudio tiene sus características particulares que son necesarias describir de forma teórica. Específicamente en el caso de los pueblos, se optó por dos categorías teóricas que permitan dar cuenta de las singularidades de estos procesos en este grupo social: *complejo biocultural* y *seguridad alimentaria tradicional*. Esta explicación teórica derivó en la búsqueda de referencias empíricas que puedan dar cuenta de experiencias concretas de aplicación de dichas categorías. El conjunto de estos elementos permitió reconstruir teóricamente la *determinación social* de la seguridad-inseguridad alimentaria tradicional y su relación con el complejo biocultural en los pueblos.

Las siguientes líneas explicitan el recorrido teórico realizado para la reconstrucción mencionada. Éste se organizó de acuerdo con la siguiente secuencia lógica: (a) definición de la epidemiología crítica y determinación social del proceso salud-enfermedad; (b) caracterización de la determinación social del proceso alimentación-nutrición; (c) conceptualización del complejo biocultural; (d) delimitación de la seguridad alimentaria tradicional; (e) estado del arte de la producción de conocimiento relacionado con el complejo biocultural y la seguridad alimentaria tradicional, y (f) reconstrucción teórica del objeto de estudio de la presente investigación. La Figura 1 detalla las relaciones teóricas realizadas para la reconstrucción del objeto de estudio. Asimismo, en el apartado (g) se propone realizar una (re)lectura de estas categorías teóricas en el marco de los debates sobre la soberanía alimentaria.

Figura 1 Esquema conceptual del proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.



Fuente: Elaboración propia (2024)

a. La Epidemiología Crítica: determinación social de los procesos de salud-enfermedad

La Epidemiología Crítica (EC), como propuesta teórica-metodológica, surge en el marco de las críticas desarrolladas por la MSL hacia la Salud Pública desarrollista durante los años 70 (Breilh, 2013). En este contexto, la EC sostiene que la epidemiología convencional tiene una explicación fenoménica, reduccionista y fragmentaria de los problemas de salud-enfermedad. Como respuesta a esta, propone que la salud-enfermedad se encuentra determinada por procesos complejos que ocurren en niveles con diferentes jerarquías, los cuales modelan las condiciones de vida de la población y sus posibilidades de reproducción social (Breilh, 2003). Según Breilh (1986), en este proceso de determinación se vuelven esenciales dos momentos: producción y consumo (citado en Granda, 1991).

El momento de la producción refiere a la forma en que los seres humanos reproducen su existencia a través de la relación con la naturaleza mediante el trabajo. En este proceso productivo, los seres humanos reproducen su cuerpo y su subjetividad, al mismo tiempo que produce su objetividad y organización social. En el marco del trabajo, ocurre un consumo productivo debido a que se producen productos, pero también se consume parte del ser del/la trabajadorx. Asimismo, durante el trabajo sucede una

producción que humaniza al/la propix productorx, es decir, el/la ser humanx al transformar la naturaleza también se transforma a sí mismx (Granda, 1991).

El momento del consumo, en el marco de las sociedades capitalistas, refiere a la extracción de productos del mercado por parte del/la consumidorx. A través de este proceso, el/la productorx reproduce su individualidad a través de la restitución de energía perdida en el trabajo mediante la satisfacción de sus necesidades. Por otro lado, también reproduce o amplía su ser en sus hijos por medio de la procreación. En función del lugar que ocupa el/la productorx en el proceso productivo (lo que se conoce como inserción productiva), se constituirán sus condiciones de trabajo y de consumo, al igual que determinará sus relaciones con las instituciones. Esto generará ciertas condiciones de vida (favorables o desfavorables) para su reproducción. De esta manera, cada clase social será poseedora de condiciones específicas para su reproducción, así como un perfil epidemiológico característico (Granda, 1991).

Ambos momentos, el de producción y el de consumo, establecen los marcos en los que se produce la reproducción social de los grupos humanos. Esta categoría constituye un eje central para comprender las formas históricas con las que los grupos sociales garantizaron las condiciones de existencia necesarias para su reproducción individual y colectiva. Según Samaja (2004), este proceso se compone de diferentes dimensiones: la reproducción de la naturaleza primordial del ser viviente; la reproducción de la autoconsciencia que emerge en los vínculos familiares; la reproducción de las relaciones materiales y jurídicas para mantener integrados todos los linajes en una unidad supracomunal y que constituyen el sentido originario del Estado, y la reproducción de un sistema de objetos para la satisfacción de necesidades que se obtienen mediante pactos de asociación. Estas dimensiones en su desarrollo histórico crearon formas de organización social de la vida que diferencian cuatro procesos de reproducción de diferentes niveles: la del orden biocomunal (o familia biológica); el orden comunal (o sistema cultural); el orden político (o sistema de clases), y orden societal (o sistema de mercado). Estos procesos constituyen los componentes fundamentales de la jerarquía descriptiva del orden constitutivo y regulativo de la sociedad humana (Samaja, 2004).

Una mirada complementaria a la noción de reproducción social y sus momentos de consumo-producción es el proceso antroponómico planteado por Daniel Bertaux. Este proceso se define como la producción de seres humanos (Bertaux, 1996) que plantea la mediación entre la producción-distribución-consumo (Bertaux, 2009). Esta mirada sociológica parte del materialismo histórico y articula sus categorías para el análisis de la

movilidad social. Entonces, propone que la producción de seres humanos integra dos aspectos: el material (concepción-embarazo y nacimiento-muerte) y el no material (cultura, psicología o ideología) (Bertaux, 2009). Esta producción de seres humanos se articula con la producción de bienes, una es espejo de la otra. En esta línea, plantea Bertaux (1996:21):

(...) la economía se alimenta de las "entradas" que le hace la "energía laboral" (diversificada en especialidades) es decir de las energías humanas producidas por la antroponomía; mientras que la antroponomía toma bienes de la economía y los admite como "entradas". La producción de bienes consume energía laboral y la producción de personas consume bienes (...)

Retomando el planteamiento de la EC, en términos operacionales entiende que la determinación social de la salud-enfermedad sucede a través de dinámicas en tres dominios diferentes: (1) el dominio general refiere a las lógicas de organización y distribución de poder en la sociedad; (2) el particular hace referencia a los modos de vida de los grupos sociales, y (3) el singular que incluye las prácticas individuales y familiares. Entre estos dominios existen relaciones jerárquicas que establecen dos tipos movimientos simultáneos y opuestos: el de subsunción, que implica la determinación de lo general sobre lo particular y de este sobre lo singular al reproducir la forma de distribución de poder propia de la lógica de organización social; y el de autonomía relativa, entendido como la capacidad de incidencia o generación de lo singular frente a lo particular y de este sobre lo general. De acuerdo con la relación entre los movimientos de los distintos dominios, los procesos adquieren una proyección distinta sobre la salud-enfermedad. Los procesos destructivos son los que provocan un deterioro en la calidad de vida y los procesos protectores son los que contribuyen favorablemente a su desarrollo (Breilh, 2003).

b. La determinación social de los procesos de alimentación-nutrición

Tomando como base teórico-metodológica la propuesta de la determinación social del proceso de salud-enfermedad de la EC, se ha desarrollado una propuesta para comprender la alimentación de los colectivos humanos como un proceso social e históricamente determinado. Rivera-Márquez (2007) plantea que, para poder comprender

la complejidad de la alimentación y nutrición como procesos sociales, es necesario hablar del proceso alimentación-nutrición. Éste es simultáneamente expresión y determinante de la salud-enfermedad y reconoce el carácter histórico-social de la satisfacción-insatisfacción individual y colectiva de las necesidades alimentarias y sus expresiones en el estado nutricional (Rivera & Ruíz, 1998).

Desde esta perspectiva, los procesos de alimentación-nutrición no se explican a partir de su naturaleza biológica e individual, sino que estas dimensiones se encuentran subsumidas a determinaciones históricas, sociales, económicas, políticas y culturales (Rivera & Ruíz, 1998). Con esta base, se puede explicar las transformaciones históricas de la satisfacción-insatisfacción de las necesidades alimentario-nutricionales a partir de los cambios en los sistemas de producción alimentaria, las formas diferenciales de inserción productiva de los grupos sociales y el comportamiento de los mercados o espacios de intercambio o acceso de alimentos.

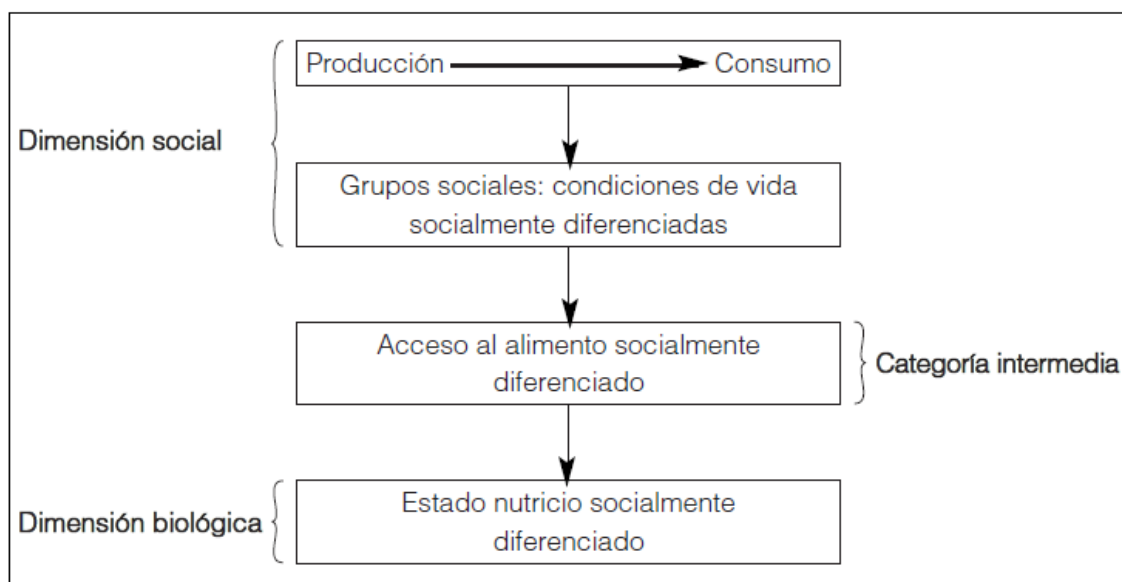
Al igual que la EC, este enfoque teórico propone que la producción y el consumo constituyen momentos esenciales en la determinación social de los procesos de alimentación-nutrición. El acto productivo ha permitido a los seres humanos satisfacer el hambre al transformar la naturaleza. Sin embargo, la intervención sobre la naturaleza por medio del trabajo no ha sido igual a lo largo de la historia de la humanidad. Al respecto, Rivera-Márquez (2007) sostiene:

El desarrollo de las fuerzas productivas y la evolución de la división social del trabajo sugieren que los seres humanos no sólo han encontrado formas específicas para producir, acceder y consumir alimentos en cada etapa de la historia, sino que, en algunos momentos y formaciones sociales particulares, la satisfacción de las necesidades de alimentación-nutrición es heterogénea entre grupos (p. 156)

De acuerdo con lo expresado, se puede decir que el consumo de alimentos depende de la manera en que los seres humanos se relacionan con la naturaleza y el modo en que ésta es transformada para la satisfacción de necesidades. Pero, en las sociedades capitalistas actuales, los grupos sociales no se insertan de la misma manera en la producción, lo que genera en consecuencia patrones de consumo heterogéneos en un mismo territorio (Rivera-Márquez, 2007).

Este marco interpretativo permite reconceptualizar el objeto de estudio alimentación-nutrición de los grupos sociales. Permite distanciarse de los enfoques clásicos de la epidemiología nutricional al utilizar como base teórico-metodológica la determinación social de la EC. Asimismo, refiere a la dimensión del acceso a los alimentos como una categoría mediadora entre la inserción productiva de cada grupo social al modo de producción capitalista y la expresión específica en el estado nutricional, debida a tal inserción y las posibilidades de consumo que determina. El indicador más ampliamente utilizado como medida de acceso a los alimentos es el de la seguridad alimentaria (Rivera-Márquez, 2007). La relación entre la inserción productiva y el estado de nutrición a partir del acceso a los alimentos es expresada en la Figura 2.

Figura 2 Determinación social del proceso de alimentación-nutrición. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.



Fuente: Rivera-Márquez (2007:163)

En el caso de los pueblos, la producción y el consumo de alimentos adquieren particularidades que requieren ser aprehendidas por categorías específicas. En este sentido, se podría pensar al complejo biocultural como un elemento constitutivo del momento productivo y a la seguridad-inseguridad alimentaria tradicional como una expresión del consumo de alimentos. De forma dialéctica, la apropiación o no del complejo biocultural podría generar ciertas condiciones de reproducción social que garanticen o u obstaculicen la seguridad alimentaria tradicional como una expresión del

proceso de alimentación-nutrición en este grupo. En los siguientes apartados, se procede a conceptualizar estas categorías y su relación como parte de la producción-consumo de alimentos.

c. El momento de la producción en el caso de los pueblos: el complejo biocultural

Desde el materialismo histórico, la “unidad ser humanx-naturaleza” constituye una relación esencial para la reproducción de la humanidad. En resumen, esta relación se encuentra mediada por el trabajo, una condición de existencia humana, que transforma la naturaleza a la vez que transforma al sujeto para la satisfacción de sus necesidades, es decir se “humaniza la naturaleza” y se “naturaliza al/la ser humanx” (Juanes, 1982). Las formas de apropiación de la naturaleza han variado históricamente. En la actualidad, el modo de producción capitalista determina muchas veces una relación con la naturaleza en términos de apropiación para la producción de plusvalor y acumulación.

En el marco de la relación entre seres humanos y la naturaleza cobra importancia la categoría de territorio como su anclaje material. Desde la MSL, se lo conceptualiza como la:

(...) articulación específica del conjunto de soportes materiales de los procesos de reproducción de los diferentes grupos sociales, que incluye tanto las particularidades del equipamiento urbano, los diversos servicios (salud, educación, abasto, transporte, etc.) el tipo y calidad de la vivienda, el medio geofísico humanizado, como las características económicas, sociales y culturales de la población ahí asentada (Blanco Gil & López Arellano, 2007: 114)

El territorio, como recurso metodológico, expresa objetivamente las condiciones que determinan la calidad de vida y, por lo tanto, los procesos de salud-enfermedad de los grupos sociales que habitan el espacio socialmente delimitado. La distribución de los grupos humanos por el territorio conforma áreas relativamente homogéneas, en las que se comparten los mismos soportes materiales para la reproducción social, por lo tanto, también tienen perfiles de daños a la salud similares. Con base en esto, se puede sostener que las condiciones de vida tienen una expresión territorial y pueden ser observables a través de la calidad de la vivienda, la alimentación, el vestido, el acceso a servicios públicos y las posibilidades de uso del tiempo libre (Blanco Gil & López Arellano, 2007).

La conformación de los territorios actuales son un producto histórico relacionado con los modos de producción capitalistas. La ciudad industrial que se desarrolló durante el período de producción fordista se ha transformado por el carácter globalizador de la nueva fase del capitalismo actual. Estas nuevas ciudades combinan una arquitectura que se caracteriza por entrecruzamiento de redes múltiples, es decir, en un territorio delimitado existen diversas regiones urbanas discontinuas, multinodales con periurbanización. De esta forma, se crean territorios integrados sin contigüidad geográfica, construyendo formas de conexión entre zonas con privilegios y salteándose poblaciones pobres (Blanco Gil & López Arellano, 2007). Particularmente, en el caso mexicano se observa un patrón de urbanización desordenado, con insuficiencia cuantitativa de bienes, servicios y valores de uso para grandes grupos de población e inadecuación cualitativa de los satisfactores de necesidades (Blanco Gil et al., 2014).

Asimismo, en la fase del capitalismo global actual, la orientación de la economía hacia la exportación en detrimento del mercado nacional también ha transformado las zonas consideradas históricamente como rurales. Estos procesos provocaron la migración de personas a las grandes ciudades en búsqueda de trabajo, la descomposición de las relaciones sociales ancestrales y comunitarias con la tierra, la pérdida de los patrones culturales y su diversidad, la descapitalización de lxs productoxs y la industrialización e intensificación de la producción a través de los monocultivos y el uso de la tecnología. Estos fenómenos contribuyeron a la desagrarización del campo. En el caso de las zonas urbanas, el patrón de urbanización generalizado, desordenado e inequitativo produjo la expansión del favelamiento (zonas altamente marginalizadas), segregación del espacio, organización basada en la multiplicación de ejes de consumo y drástica separación clasista del espacio (Breilh, 2010).

Las coordenadas anteriormente expuestas permitan entender al territorio como un producto del modelo de producción capitalista, entendiendo a este último como una noción totalizadora determinante de la vida humana en la actualidad. Sin embargo, para el caso del estudio de los territorios indígenas, se han desarrollado otras aproximaciones teórico-metodológicas que recuperan la dimensión simbólica de la vida humana y la articulan con una materialidad históricamente específica. En esta línea, surge el complejo biocultural como una categoría teórica que reconoce a la cultura como una mediación entre la sociedad y la naturaleza, la cual determina la forma en que se realiza y recrea la subsistencia humana (Luque Agraz et al., 2016).

Esta perspectiva tiene su raíz histórica en la concientización sobre la situación ambiental a principios del siglo XX, proceso en el cual el aporte de la comunidad científica contribuyó significativamente. Ya en la década del 70, la problemática ambiental fue reconocida en la agenda global de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) pero su objeto fue reducido a las ciencias naturales en línea con las teorías hegemónicas de la posguerra (economía de libre mercado, progreso económico, entre otras). Desde perspectivas de la filosofía política crítica, este proceso de reconocimiento de la problemática ambiental fue nutrido a partir de la reflexión sobre la justicia social. De esta forma, surge la ecología política, como un campo de reflexión transdisciplinaria, que visibilizó el debate sobre la justicia ambiental. Hacia finales del siglo XX, producto de una mayor interacción entre las ciencias sociales y naturales, surge la biología de la conservación como una propuesta científica para estudiar el impacto de la actividad humana en el medio ambiente. En este contexto, surgen las propuestas desde el enfoque biocultural (Luque Agraz et al., 2020).

Los estudios con una perspectiva biocultural reconocen la trama compleja de co-ocurrencia entre la diversidad cultural y la biológica, la cual combina elementos como conocimientos locales, intervenciones sociohistóricamente determinadas sobre el territorio, biodiversidad biológica, idiomas originarios, entre otros. El desarrollo de intercambios entre la academia y los pueblos originarios permitieron visibilizar la conservación simbiótica entre aquellos elementos, es decir, en la medida que se conservan y reproducen las prácticas culturales e idiomas originarios, se biodiversifican las especies animales y vegetales y se preserva la naturaleza. Este hecho se desenvuelve en el marco de una relación entre sociedad/naturaleza, en la que se entretajan las prácticas lingüísticas, culturales y de conocimiento tradicional con la biodiversidad (Luque Agraz et al., 2020).

Históricamente, la tesis biocultural fue abordada desde diferentes ópticas. Entre ellas, se encuentra el patrimonio biocultural (Boege, 2008), memoria biocultural (Toledo & Barrera-Bassols, 2008) y legado biocultural (Luque Agraz et al., 2016). Estas vertientes tienen en común el entender al manejo común del territorio por un grupo social específico, generar el sentido de comunidad, así como la lucha por la libre determinación de los pueblos, la defensa del territorio y del agua.

Como una forma de incluir las diferentes vertientes mencionadas, el concepto de complejos bioculturales fue propuesto a través de una investigación llevada adelante en Sonora. Esta categoría incorpora al abordaje de la problemática indígena en su contexto contemporáneo, la construcción de conocimiento interdisciplinario e intercultural desde

el marco de la ecología política (Luque Agraz et al., 2016). Recuperando de la antropología la noción de la “naturaleza como construcción social”, un complejo biocultural se define como la relación intersubjetiva de la sociedad-naturaleza. En su conceptualización, las comunidades indígenas y sus territorios de vuelven categorías teóricas centrales.

Esta perspectiva de trabajo se produce a partir de un proceso de investigación interdisciplinaria e intercultural. Esta forma de indagación pretende crear diálogos de saberes entre instituciones académicas (por ejemplo: universidades), comunitarias (por ejemplo: formas de organización) y tradicionales (ecosistémicas, agroproductivas y culturales). Utilizando diversas fórmulas de abordajes; como la educación formal e informal, planes de vida comunitaria, ordenamientos y defensa territoriales, promoción de empresas sociales bioculturales, entre otras, se orienta a la reflexión crítica de la realidad. De esta manera, da cuenta de los procesos comunitarios y la calidad ecosistémica de los territorios de los pueblos, y los articula con las condiciones materiales de vida relacionadas con el empleo, educación, salud y vivienda. También hace uso de la perspectiva del buen vivir, que incluye aspiraciones comunitarias en la definición territorial, cultural y lingüística, como también en las formas de satisfacción de necesidades humanas (Luque Agraz et al., 2020).

Los complejos bioculturales se organizan en torno a un principio de interdefinibilidad. Esto refiere a que los elementos que los componen; territorios, sistemas alimentarios/terapéuticos comunitarios, dinámica lingüística, prácticas culturales, condiciones materiales de vida y unidades productivas, se determinan unos a los otros en un complejo proceso relacional. Asimismo, estos componentes se sitúan en un momento específico de la historia y en un modo de producción determinado que delimita sus condiciones de posibilidad y desarrollo. Por ello, el modo de producción capitalista constituye una categoría analítica que permite comprender modalidades actuales de relación sociedad-naturaleza, como el despojo de territorios y desplazamiento de sistemas alimentarios tradicionales. Asimismo, entender otros procesos como la discriminación, marginación y exclusión de los pueblos originarios (Luque Agraz et al., 2016).

Las diferentes corrientes de estudio de los complejos bioculturales identifican dimensiones que componen el territorio; ancestral, agraria, ambiental y migratoria (Luque Agraz et al., 2016); política, cultural y natural (Boege, 2008). En síntesis, estas corrientes comparten que el territorio constituye una expresión material de procesos culturales, políticos, económicos y sociales.

Por otro lado, se entiende que el territorio es un articulador de acciones de resistencia y lucha de los pueblos. Bartolomé (2004) sostiene que los movimientos etnopolíticos históricos y contemporáneos basan su resistencia en una apelación a la identidad colectiva de sus miembros como una forma de defensa de sus derechos históricos, económicos, lingüísticos y culturales. En el marco de la globalización occidentalizante, que propone asimetrías entre distintas culturales, el pasado de la cultura adquiere un estatus de referente retrospectivo que es necesario recuperar a través de la movilización colectiva. Esta referencia al pasado es crucial para la reconstrucción de un sujeto colectivo deshistorizado y subalterno por la imposición de la cultura dominante y hegemónica. Otro elemento característico de los movimientos de resistencia indígena es el cuestionamiento al estilo civilizatorio contemporáneo, lo que lo diferencia de otros movimientos de conservación del medio ambiente. En síntesis, los pueblos encuentran en la lucha por el territorio una forma de disputar el reconocimiento y la dignidad, no sólo como juicios éticos valorativos, sino como acceso a nuevos tipos de ciudadanía, donde la diferencia sea reconocida y respetada. Por ello, las problemáticas indígenas no se reparan fácilmente con nuevas leyes, sino que se requieren prácticas sociales distintas y de reivindicación.

d. Una expresión del momento de consumo en los pueblos: la seguridad alimentaria tradicional

El concepto de seguridad alimentaria ha sido utilizado para referir a la forma en que los individuos, hogares y grupos satisfacen sus necesidades de alimentación-nutrición en cantidad y calidad (Rivera-Márquez, 2007). Desde la Medicina Social, se entiende que la seguridad-inseguridad alimentaria constituye una categoría mediadora que posibilita entender los procesos de alimentación-nutrición en función del acceso a alimentos como parte del momento del consumo. Como ya se dijo, el acceso está determinado por la inserción productiva y las condiciones de vida de los grupos sociales (Rivera & Ruíz, 1998).

Históricamente, la categoría de la seguridad alimentaria nace asociada a problemáticas vinculadas a la escasa disponibilidad de alimentos como resultado de la crisis alimentaria de 1972 a 1974. En función de este contexto, las políticas alimentarias debían orientarse a garantizar una adecuada disponibilidad alimentaria para todas las personas. Sin embargo, durante los años 80 y 90, y en tono con la imposición de ideologías neoliberales, la seguridad alimentaria se comienza a definir como la capacidad

individual de satisfacer necesidades alimentarias a través del mercado. Esta concepción fue fuertemente criticada por Sen (1982) indicando que el problema más relevante para la seguridad alimentaria es el acceso a los alimentos. De esta forma, identificó que la posibilidad de acceder a los alimentos depende ciertos derechos como acceder a la salud, educación, empleo digno, entre otras (citado en Aguirre, 2004).

Haciéndose eco de las discusiones mencionadas, los organismos internacionales reformularon la definición de seguridad alimentaria. La más ampliamente extendida es la de la Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés):

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana (FAO, 1996).

Su contracara, la inseguridad alimentaria, ha sido definida como aquellas situaciones en las que la disponibilidad de alimentos adecuados y seguros es limitada y las oportunidades de acceso a éstos en modalidades socialmente aceptables son inciertas (Rivera-Márquez, 2007).

Operacionalmente, la seguridad alimentaria puede analizarse en diferentes niveles de agregación (individuos, familias, regiones o países) y está integrada por los siguientes componentes: (1) disponibilidad: cantidad de alimentos existentes para el consumo humano en cualquier nivel de agregación en un período determinado; (2) acceso: posibilidad de disponer físicamente de los alimentos y/o de los recursos económicos para poder comprarlos; (3) estabilidad: cualidad que refiere a las variaciones en la disponibilidad y acceso a los alimentos; (4) consumo: proceso de decisión de compra, preparación e ingesta de alimentos, y (5) utilización biológica: capacidad biológica del organismo de poder metabolizar los nutrientes absorbidos de los alimentos (FAO, 2006; Menchú & Santizo, 2002).

La noción de seguridad alimentaria permitió construir una categoría política asociada a la consecución del derecho a la alimentación adecuada. Jean Ziegler (2001), ex Relator Especial de la Organización de Naciones Unidas (ONU) para el Derecho a la Alimentación, define a la seguridad alimentaria como su corolario. Sin relativizar la

importancia que implica lo mencionado, el desarrollo de esta categoría no tomó en cuenta las particularidades de las prácticas alimentarias de los pueblos indígenas (Power, 2008).

Diferentes autorxs propusieron una aproximación particular a las prácticas alimentarias tradicionales que toma en cuenta las diferentes formas de abastecimiento de alimentos en comunidades indígenas como son: la recolección de alimentos silvestres, el intercambio de alimentos y semillas y el consumo de alimentos tradicionales (Ramos de Robles et al., 2019; Walch et al., 2018). En este marco, surge el concepto de seguridad alimentaria tradicional. Esta categoría se construyó como parte de investigaciones realizadas en diferentes provincias de Canadá y en Alaska, Estados Unidos y parte de la necesidad de incorporar los aspectos culturales en el contexto de la definición de seguridad alimentaria. En este sentido, sostiene un particular interés por el consumo de alimentos considerados como tradicionales, es decir aquellos que los pueblos indígenas pueden “acceder localmente, sin tener que comprarlos, y dentro del conocimiento tradicional y el entorno natural de la agricultura o la recolección silvestre”³ (Kuhnlein et al., 2009:3). Éstos constituyen un elemento importante en el bienestar físico, emocional y espiritual individual y comunitario, como también en la transmisión de conocimiento tradicional en las comunidades (Walch et al., 2018). Es importante mencionar que esta perspectiva entiende que el consumo de estos alimentos es de subsistencia, sin embargo, la presente investigación indagará aquellos alimentos tradicionales que son producidos para el autoconsumo, como también aquellos que son recolectados.

Los alimentos tradicionales se insertan de forma específica en la alimentación de los pueblos combinándose con los alimentos industriales propios del modo de producción capitalista. A diferencia del resto de la población, este tipo de alimentos no son de consumo ocasional o exótico, sino que constituyen una fuente importante de nutrientes esenciales para una alimentación adecuada. Asimismo, la producción, recolección, caza y preparación de estos alimentos adoptan una forma particular producto de un conocimiento ancestral que se transmite de generación en generación (Kuhnlein et al., 2013). En este sentido, se podría decir que la dimensión biológica de estos alimentos es suprimida, conservada y superada (Samaja, 2004) por elementos que refieren a una identidad histórica, comunitaria y cultural.

³ Traducción propia del siguiente fragmento: “(...) have access to locally, without having to purchase them, and within traditional knowledge and the natural environment from farming or wild harvesting” (Kuhnlein et al., 2009:3)

Este enfoque de la seguridad alimentaria tiene la ventaja de poder capturar las transformaciones particulares de la alimentación en esta población que se perderían utilizando la perspectiva clásica (Loring & Gerlach, 2009). La conservación del consumo de alimentos tradicionales implica una forma de resistencia específica en la alimentación indígena que es importante para la garantía del bienestar integral de estas comunidades (Walch et al., 2018). Por lo tanto, el reemplazo de estos alimentos por otros con procesamiento industrial no sólo implica una reducción en la calidad nutricional de su alimentación, sino que implica una forma de despojo alimentario e identitario que priva a los pueblos de la posibilidad de reproducción cultural de sus propias prácticas identitarias.

Para la construcción de una definición específica de seguridad alimentaria tradicional, se considera necesaria la participación de la comunidad a la que se desea hacer referencia (Walch et al., 2018). Existen experiencias de trabajo en Alaska, Estados Unidos con comunidades inuit para la elaboración colectiva de un concepto que permita captar las singularidades de sus prácticas alimentarias y los vínculos con su contexto. En estas experiencias definieron la seguridad alimentaria tradicional como:

(...) el derecho natural de todos los inuit a ser parte del ecosistema, a acceder a alimentos y a cuidar, proteger y respetar la vida, la tierra, el agua y el aire. Permite que todos los inuit obtengan, procesen, almacenen y consuman una suficiente cantidad de alimentos de acuerdo a sus preferencias – alimentos que son física y espiritualmente necesarios y pedidos a la tierra, al aire y al agua, que son proporcionados a las familias y a las futuras generaciones mediante la práctica de las costumbres y espiritualidades de los inuit; de sus idiomas, conocimiento, políticas, prácticas de gestión y el autogobierno (...) significa entender que la comida es un salvavidas y una conexión entre la identidad cultural y el yo del pasado y del hoy (Inuit Circumpolar Council - Alaska, 2015:5)

En la anterior definición, se puede observar que para la concepción indígena las dimensiones materiales y simbólicas de la alimentación se unen de forma indisoluble. Para lograr captar estas particularidades, Elaine Power (2008) considera necesario agregar a la cultura como otro nivel de análisis además del individual, familiar, regional

o nacional. A los fines de la presente investigación, se considera más pertinente interpretar los componentes clásicos (disponibilidad, acceso, consumo y uso) a partir de la cultura específica de un pueblo. La autora mencionada sostiene que las prácticas de recolección, caza, consumo de alimentos tradicionales y de compartir alimentos son esenciales para la reproducción de la identidad cultural, salud y supervivencia. Particularmente, la recolección de alimentos implica una relación especial con la tierra y un vehículo para transmitir valores culturales, habilidades y espiritualidad. Los alimentos obtenidos a partir de los modos de producción tradicional vinculan al territorio con la salud humana y generan cohesión e integración social. Por este motivo, se consideran indicadores de seguridad alimentaria tradicional la conservación del conocimiento tradicional, las posibilidades de reproducir los modos de producción tradicionales y el acceso a alimentos culturalmente apropiados (Power, 2008).

Entender la cultura como una categoría que atraviesa los componentes de la seguridad alimentaria tradicional hace necesario explicitar una forma de comprenderla como fenómeno singular. Las autoras Good Eshelman y Corona de la Peña (2011) definen la cultura como una propiedad central de las relaciones sociales, que incluye dimensiones económicas, materiales e institucionales de la vida colectiva, como también los aspectos ideacionales de la cosmogonía, la significación y la estética. En su estudio, se vuelve esencial la acción humana, ya que la cultura es un producto humano y, por lo tanto, se transforma por el accionar de los grupos sociales. Asimismo, los procesos culturales construyen la identidad de los grupos humanos, la cual se materializa en sus proyectos de vida colectiva y en la forma que estructuran su economía, organizan socialmente su comunidad y expresan sus cosmologías en rituales, así como en sus sistemas alimentarios.

En las sociedades capitalistas actuales, la modernidad aparece como un referente ideológico hegemónico del capitalismo y se presenta de una forma muy sutil y casi imperceptible en los valores y patrones de la vida en sociedad. Según la antropóloga Good Eshelman, este fenómeno se reproduce en el marco de una sociedad individualista, caracterizada por una economía de mercado en la que las personas buscan maximizar sus beneficios personales inmediatos (Good Eshelman & Corona de la Peña, 2011). En este contexto, el estudio de la preservación de la cultura de los pueblos y sus prácticas constituye un desafío de gran complejidad. La reproducción cultural hace referencia a los “cambios y adaptaciones creativas que permitan la continuidad, muchas veces evidentes sólo con una mirada histórica” (Good Eshelman & Corona de la Peña, 2011:24). Al incluir la innovación y creatividad como modalidades de reproducir la cultura, se descarta la idea

de una réplica mecánica, imitativa de patrones o rasgos, o la conservación de componentes formales inalterados. Desde esta perspectiva, aparece la categoría de etnogénesis como aquellos procesos de creación y adaptación que permiten la supervivencia de un grupo como tal, y la conciencia histórica que tiene el pueblo sobre sí mismo.

A partir de los marcos conceptuales precedentes, se puede entender que la producción, recolección, preparación y distribución de alimentos tradicionales constituyen una forma sutil de resistencia de los pueblos ante el avance del referente hegemónico de la modernidad. En el estudio de estas resistencias, más que establecer si un grupo resistió o no, es necesario poder analizar de forma compleja las expresiones y efectos del ejercicio de poder. En esta línea, muchas ofrendas, banquetes colectivos y platillos rituales que preparan los pueblos mesoamericanos continúan reproduciendo elementos culturales que resisten de forma sutil a la lógica de acumulación del capital (Good Eshelman & Corona de la Peña, 2011).

e. Estado actual del arte de la producción de conocimientos relacionados con el complejo biocultural y la seguridad alimentaria tradicional

En esta sección se ubicaron diferentes estudios que permiten reconstruir experiencias de producción conocimiento vinculado con las dos principales categorías de la presente investigación. La información disponible se agrupó de la siguiente manera: trabajos que abordan el complejo biocultural, los que se refieren a la seguridad alimentaria tradicional y aquellos que, por las características de sus resultados, establecen una relación entre ambas categorías a pesar de que ésta no haya sido la intención principal de lxs autorxs.

Con respecto al grupo de estudios que abordan al complejo biocultural, se destacan tres vertientes complementarias. Por un lado, Eckart Boege (2008) realizó abordajes sobre el territorio indígena desde su propuesta de patrimonio biocultural⁴. Si

⁴ Existen ciertas discusiones sobre los procesos de patrimonialización, sobre todo si son realizados por las propias comunidades (interna) o si responden a instancias gubernamentales o internacionales (externa). Sobre esta última modalidad, refieren Ellison y de Suremain (2020) que toda dinámica de patrimonialización biocultural puede conllevar a un *reduccionismo patrimonial*, es decir, reducir las concepciones y relaciones amplias del territorio que sostienen los pueblos a los marcos jurídicos, políticos y económicos del Estado nacional o internacional. Según Ellison (2020), esto implica considerar únicamente elementos tangibles (como la agrobiodiversidad) o intangibles superficiales (como los conocimientos tradicionales) y abstractos (como una definición vaga de la cosmovisión) y excluir la cuestión ontológica de la relación con el territorio que incluye seres humanos y no humanos. Asimismo,

bien esta propuesta recupera tanto elementos materiales como inmateriales de los territorios, para los fines de la presente investigación se destacaron aquellos aportes que tienen que ver con la biodiversidad y organización de los espacios productivos. En este sentido, los territorios se definen por sus tres componentes: (1) recursos bióticos intervenidos y uso de recursos naturales según patrones culturales, (2) agrosistemas tradicionales y (3) diversidad biológica domesticada. Esta vertiente describe los tres principales espacios de dominación: el huerto familiar, la milpa y la vegetación secundaria. El huerto familiar contiene plantas medicinales, hortalizas, animales de corral y es considerado como un “lugar donde gobierna la gente”. La milpa es un policultivo compuesto principalmente por la interacción entre el maíz, frijol, chile y calabaza. Asimismo, como producto de la milpa, se obtienen forrajes, material de construcción y especies arvenses o quelites, además de insectos consumidos por los pueblos. Por último, en la vegetación secundaria se cazan animales salvajes, se pescan peces y mariscos y se recolectan frutos y plantas silvestres (Boege, 2008).

Otra vertiente del estudio del complejo biocultural es aquella encabezada por Toledo y Barrera-Bassols (2008). Estos autores basan su indagación en la memoria biocultural, es decir, en la consciencia histórica comunitaria de los procesos de diversificación biológica, genética, lingüística, cognitiva, agrícola y paisajística de la humanidad. Al igual que en el caso de la propuesta de Eckart Boege, ésta también recupera elementos materiales, sin embargo, se destacó su importante contribución sobre los conocimientos tradicionales debido a que es de interés para el presente proyecto. Desde esta perspectiva, se estudia la forma histórica de la relación pueblos indígenas-naturaleza, la cual es mediada por el conocimiento tradicional. Este último tiene tres principales componentes: prácticas, corpus de conocimientos y cosmovisiones que se transmiten a través del lenguaje oral y se conservan en la memoria colectiva.

La última vertiente biocultural recuperada aborda a los territorios indígenas desde la categoría del legado biocultural. Lxs autorxs Luque Agraz et al. (2016) realizaron un estudio en Sonora a partir del reconocimiento de cuatro dimensiones de la territorialidad: ancestral, agraria, ambiental y migratoria, que componen lo que denominan legado biocultural. Esta vertiente teórica enfatiza la dimensión ancestral y la

este autor sostiene que la patrimonialización lleva a cierta selectividad entre lo que merece o no ser patrimonio, y a la congelación de prácticas vivientes en marcos definidos. Para una discusión más profunda ver a Ellison (2020).

entiende como el espacio, de ocupación prehispánica, que entrelaza el legado de lxs antepasadxs, el origen, la historia y la memoria biocultural. Este legado representa una herencia material y simbólica de quienes estuvieron antes. Otras dimensiones también son importantes para la praxis del legado biocultural. La dimensión ambiental refiere a la naturaleza que rodea las comunidades, la agraria define la intervención sobre el territorio para la subsistencia y la migratoria identifica aquellas prácticas que posibilitan una menor intervención sobre el territorio (por ejemplo: las remesas que reciben las familias). Luque Agraz et al. (2016) denuncian la agrarización del territorio ancestral que obstaculizó las prácticas espirituales y sagradas de las comunidades. Sostienen que este fenómeno aparece asociado al reconocimiento de derechos por parte del Estado exclusivamente en las dimensiones agrarias del territorio.

Respecto a los estudios sobre seguridad alimentaria tradicional, destacan las investigaciones llevadas a cabo en Canadá con diferentes pueblos. Asimismo, en su mayoría utilizan la investigación-acción participativa como aproximación metodológica. Guyot et al. (2006) exploraron los impactos del cambio climático en la recolección tradicional de alimentos. Entre sus hallazgos, identificaron que la desaparición de algunas especies nativas de animales y plantas, la alteración del agua y el hielo, así como los cambios de clima no esperados obstaculizaron las prácticas tradicionales de caza y recolección de alimentos. Otro estudio refirió que la contaminación del medio ambiente repercute negativamente sobre la calidad de las plantas que se recolectan y los animales que se cazan, lo cual genera desconfianza en las comunidades sobre su seguridad para el consumo humano (Lambden et al., 2007). A pesar de ello, según Skinner et al. (2013) dichas prácticas y la de compartir comida entre familiares y miembros de la comunidad siguen siendo importantes para la seguridad alimentaria tradicional.

En el caso de los pueblos que viven en las ciudades se presentan otros desafíos. Elliott et al. (2012) identificaron, para los indígenas en Canadá, una mayor dificultad para acceder a alimentos tradicionales y el poco tiempo para el intercambio intergeneracional que viven las personas aborígenes cuando migran a las grandes ciudades. Además, lxs participantes de la investigación manifestaron la ausencia de programas estatales para promover el consumo de alimentos tradicionales.

Estudios realizados en otros países refieren resultados similares. En Alaska, Estados Unidos, se encontró como obstáculos al acceso a alimentos tradicionales al cambio de clima, la contaminación, los cambios migratorios y la pérdida de conocimientos tradicionales (Walch et al., 2018). Asimismo, existe evidencia que las

intervenciones que se orientan a revitalizar las formas tradicionales de producción tuvieron mejores impactos en la calidad de la alimentación en comunidades indígenas estadounidenses (Cueva et al., 2020; Maudrie et al., 2021).

En América Latina, Chee et al. (2019) hallaron que el desarrollo histórico de la desculturización, urbanización y globalización influyeron negativamente sobre el consumo de alimentos naturales en comunidades indígenas en Ecuador. En México, una investigación resaltó la importancia de la recolección de alimentos silvestres en la alimentación de los pueblos indígenas en zonas rurales (Ramos de Robles et al., 2019).

Por otro lado, existen varias investigaciones que analizan los procesos históricos que condicionan la seguridad alimentaria tradicional a partir de una revisión bibliográfica. Entre estos procesos se pueden destacar la implantación de políticas estatales que progresivamente desincentivaron y mercantilizaron actividades tradicionales como la pesca (Turner et al., 2013); la colonización como un momento histórico de redujo la seguridad alimentaria de las comunidades, al igual que los programas de ayuda alimentaria que crean dependencia externa de alimentos (Campbell, 2015). A pesar de ello, en la literatura se registra que sigue siendo importante el consumo de alimentos tradicionales. En comunidades rurales en Botsuana, estos alimentos son particularmente importantes en épocas de sequía (Legwaila et al., 2011).

Kuhnlein et al. (2009) refieren que el consumo de alimentos tradicionales por parte de los pueblos indígenas les permite la reproducción de su cultura, de su relación histórica con la naturaleza y con la comunidad. Asimismo, existe evidencia de que las comunidades que consumen estos alimentos tienen ingestas más adecuadas de varios nutrientes como ácidos grasos esenciales y minerales (Walch et al., 2018). Por ello, los estudios sobre la seguridad alimentaria tradicional en este grupo social deben prestar especial atención a esta clase de alimentos (Lambden et al., 2007).

En relación con los trabajos que permiten establecer un nexo entre complejo biocultural y seguridad alimentaria tradicional, se seleccionaron únicamente aquellos que se desarrollaron en México. Entre ellos, se destaca un estudio en Veracruz que revela que los huertos familiares y la milpa constituyeron la principal estrategia de autosuficiencia alimentaria para obtener alimentos frescos e ingresos familiares. Esto permitió a la población obtener una variedad de nutrientes y reducir la dependencia de alimentos industrializados (Vásquez González et al., 2018). Novotny et al. (2021) señalaron la importancia de la milpa para garantizar un aporte nutricional diverso en familias campesinas en Oaxaca. Se reportó que otros sistemas tradicionales, como es el caso de

las chinampas, también permitieron obtener alimentos e ingresos a la población que vive en Xochimilco en la Ciudad de México (González Carmona & Torres Valladares, 2014). Por su parte, los quelites obtenidos de dichos sistemas son consumidos frecuentemente y complementan la alimentación (Espinosa de la Mora, 2017).

Torres-Méndez et al. (2019) refirieron que la milpa no sólo se relacionó con la producción de alimentos, sino que también involucró otras dimensiones vinculadas a la transmisión de conocimiento tradicional a lxs niñxs por parte de las generaciones mayores en una comunidad tzeltal en Chiapas. Leyva-Trinidad et al. (2020) identificaron que la práctica de la producción tradicional de alimentos promueve la ayuda mutua comunitaria, denominada mônsoj o tequio, como también la reproducción de la cosmovisión sobre la preparación del terreno, la siembra, mantenimiento y período de cosecha. Además, la producción de la milpa se asocia a tradiciones religiosas que combinan prácticas prehispánicas y cristianas. En el Valle de Ixtlahuaca, Estado de México, González Jácome y Reyes Montes (2014) ubicaron a la fiesta de la Virgen de la Asunción, o la Fiesta del Maíz, como un evento que demuestra la simbiosis entre la cosmovisión indígena y el ciclo agrícola del maíz.

f. La reconstrucción del objeto de estudio: la determinación social de la seguridad alimentaria tradicional y su relación con el complejo biocultural en los pueblos

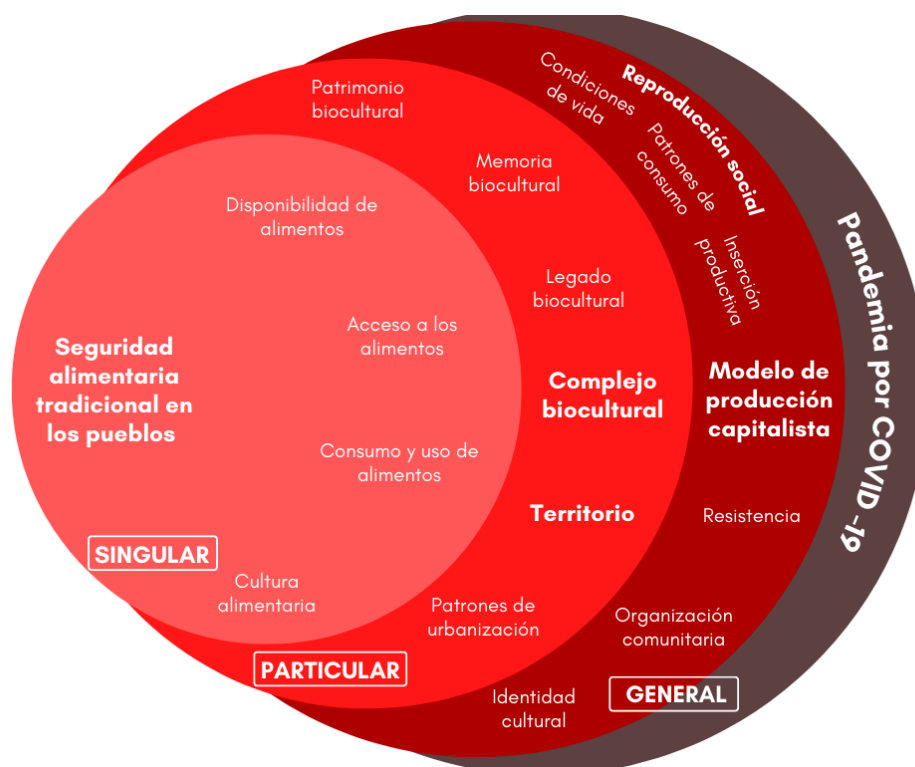
Tener presente las particularidades de la reproducción social de los pueblos habilita aprehender los procesos destructivos y protectores específicos que determinan la salud-enfermedad y, en particular, la alimentación-nutrición. Las categorías complejo biocultural y seguridad-inseguridad alimentaria tradicional ofrecen una mediación entre lo material y lo simbólico que posibilita comprender la complejidad de los procesos de alimentación-nutrición de comunidades indígenas.

Por su parte, el complejo biocultural permite estudiar los vínculos entre la producción de productos (alimentos, medicinas, materias primas) y de identidad cultural (prácticas y conocimientos tradicionales) en el marco de los procesos de resistencia y lucha por el territorio indígena. Estas condiciones se vinculan, no exclusivamente, con diferentes expresiones del proceso de alimentación-nutrición, como es el caso de la seguridad-inseguridad alimentaria tradicional. Esta última, establece relaciones entre la satisfacción de necesidades alimentarias y nutricionales con las formas de inserción productiva y condiciones de vida, como también con las posibilidades de reproducción

cultural de las prácticas alimentarias tradicionales vinculadas con la identidad de los pueblos.

A partir del conjunto de referencias bibliográficas precedente, se reconstruyó de forma teórica la determinación social de la seguridad-inseguridad alimentaria tradicional de los pueblos y su relación con las transformaciones en la apropiación y reproducción del complejo biocultural. Utilizando la epidemiología crítica como marco interpretativo de referencia, se reorganizaron los procesos ya referidos en tres niveles diferentes según su función en la determinación social: singular, particular y global.

Figura 3 Diagrama teórico de la determinación social del problema de investigación del proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.



Fuente: Elaboración propia (2024)

De acuerdo con la Figura 3, las expresiones de la seguridad-inseguridad alimentaria tradicional en los pueblos tienen una primera explicación en un nivel singular mediante los procesos destructivos vinculados con la disponibilidad, acceso, consumo y uso de los alimentos en el marco de una cultura alimentaria específica. El aumento de la disponibilidad, acceso y consumo de alimentos industrializados ha generado expresiones en el estado nutricional que combinan el exceso con el déficit como ya se ha comentado.

Estas expresiones han aumentado en mayor medida en las poblaciones que habitan las zonas rurales.

Las tendencias mencionadas impactan en la reproducción de las prácticas alimentarias tradicionales relacionadas con la identidad cultural indígena. Se ha observado el reemplazo de algunas preparaciones tradicionales por alimentos industriales producto de la occidentalización de la alimentación. A pesar de la presencia de estas lógicas destructivas, persisten ciertos procesos protectores. Algunos alimentos y preparaciones tradicionales aún se conservan como parte de las prácticas culturales específicas de los pueblos. En muchos casos, las comunidades reproducen estas prácticas de forma adaptada y en el silencio debido al temor de ser discriminados o como un ejercicio sutil de resistencia ante la otredad modernizante.

Los procesos singulares encuentran un mayor nivel de explicación debido a fenómenos particulares que ocurren en torno a las posibilidades de apropiación y reproducción del complejo biocultural y las transformaciones del territorio. El ya comentado patrón urbanizante poco organizado e inequitativo se encuentra guiado principalmente por una lógica de mercado y no por una de bienestar social. Estos procesos destructivos particulares sobre el territorio transformaron la forma de apropiación de la tierra hacia un modelo industrial que concibe la naturaleza como propiedad de los seres humanos. Esto altera la relación ser humano-naturaleza, generando procesos mal sanos como la contaminación y la marginación social. Específicamente, las posibilidades de (re)producción por parte de los pueblos del complejo biocultural se enfrentan a otra forma de apropiación de la naturaleza propia del modelo de acumulación actual: la expropiación y el despojo. Estas violencias ocurren como producto de las relaciones de dominación y discriminación que se establecieron desde colonización. Como resultado de este proceso histórico, los pueblos luchan por la conservación de sus territorios, sin embargo, conforme avanza algunos pueblos olvidan sus lenguas, conocimientos tradicionales y migran. Esto compromete las posibilidades de reproducción del complejo biocultural y, por lo tanto, afecta negativamente sus procesos de alimentación nutrición, en particular la seguridad alimentaria tradicional.

Los procesos de los niveles particular y singular encuentran su determinación en el modelo de producción capitalista actual. Este modelo de producción y distribución del poder tiene una lógica determinante en términos materiales y simbólicos.

Con relación a lo material, estableció históricamente la separación de los productores de sus medios de producción y la producción de plusvalor a partir de la

explotación de la fuerza de trabajo como lógicas organizadoras de la vida social. En este marco, las personas se ven obligadas a vender su fuerza de trabajo a cambio de un salario para garantizar su reproducción social. En el caso de los pueblos, en gran medida esta lógica promovió la migración a la ciudad en búsqueda de trabajo, lo que contribuyó a la desagrarización. Asimismo, promovió la transformación de los sistemas de producción tradicional en cultivos comerciales que permitan obtener un ingreso para satisfacer las necesidades básicas. A pesar de estos esfuerzos de supervivencia, la inserción productiva de los pueblos es marginal a través de trabajos precarizados. Esto provoca ingresos familiares insuficientes, baja protección social y restricción en el consumo de bienes y servicios esenciales. Lo anterior, contribuye a la determinación de las condiciones de vida precarias en las que viven la mayoría de los pueblos: pobreza, limitaciones al acceso a servicios públicos, viviendas con escasos soportes vitales, escasez de espacios de participación comunitaria, violencias de género e institucional, inseguridad, discriminación y falta de cohesión social.

En términos simbólicos, el modelo de producción de capitalista estructura la modernidad como una de las ideologías hegemónicas necesaria para su reproducción. Este dispositivo propone el abandono de las formas tradicionales de producción como una modalidad necesaria para el progreso social. En el caso de los pueblos, esto genera la transformación de sus modos tradicionales de producción de acuerdo con el patrón actual de acumulación del capital, deslegitima la validez del conocimiento tradicional, occidentaliza y homogeneiza las prácticas culturales y desvaloriza la identidad indígena. Esto también rompe los lazos de cohesión social entre quienes comparten una misma identidad cultural y legitima la discriminación étnica por parte de la sociedad, lo que los obliga a incorporarse material y simbólicamente a las lógicas de operación del capital.

Ante esta matriz destructiva de la seguridad alimentaria tradicional, existen procesos protectores de resistencias llevados adelante por los pueblos. Éstos se organizan en torno a la defensa del territorio como un eje que permite articular la reproducción de sus necesidades materiales y simbólicas. Desde los márgenes, estas fuerzas contrahegemónicas, locales, históricamente situadas, parciales e incompletas visibilizan modelos civilizatorios alternos al actualmente vigente.

Por su parte, la pandemia por COVID-19 pareciera haber profundizado los procesos destructivos mencionados. Según la bibliografía ya referida, se reportaron retrocesos en la provisión de bienestar por parte del Estado a través del desfinanciamiento de programas sociales. Asimismo, la pérdida del empleo y el regreso de los familiares

que migraron ha ocasionado una reducción del ingreso y un aumento de las necesidades familiares. Se registraron mayores disputas sobre el territorio y episodios de violencias sobre las comunidades. Además, las comunidades más alejadas tuvieron mayores dificultades para el acceso a los servicios de salud. Estos procesos destructivos ocasionaron múltiples expresiones malsanas en la salud-enfermedad y, en particular, en la alimentación-nutrición. En general, se observó una constricción del acceso a la alimentación. Sin embargo, también se han observado diferentes estrategias que han desarrollado las comunidades para hacer frente a la adversidad del contexto actual.

g. La producción y el consumo alimentario de los pueblos: una (re)lectura necesaria desde la Soberanía Alimentaria con mirada decolonial

Como ya se mencionó, la seguridad alimentaria es una categoría que fue adoptada oficialmente por FAO en el marco de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación llevada a cabo en 1996 en Roma. Esta categoría fue ampliamente discutida por las organizaciones campesinas y de base debido a que no mencionaba nada sobre la idea de un mercado libre y permisivo con los agronegocios y la gran industria, los productos biotecnológicos y las transformaciones genéticas que generan asimetrías de poder en torno a la producción de alimentos (Torres Salcido, 2020). De forma contestaria, La Vía Campesina en el año 1996 propuso la soberanía alimentaria, definida inicialmente como el “derecho de los pueblos, de sus países o estados a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping frente a países terceros” (La Vía Campesina, 2003).

Con el paso del tiempo, la soberanía alimentaria incorporó otras discusiones en su conceptualización. De acuerdo con la Declaración de Nyéléni en 2007, se sustenta en seis pilares (Gordillo & Méndez Jerónimo, 2013):

- Se centra en alimentos para los pueblos: pone la alimentación de las personas en el centro de la política y sostiene que la comida es algo más que una mercancía.
- Pone en valor a lxs proveedorxs: apoya sus modos de vida sostenibles y respeta su trabajo.
- Localiza los sistemas alimentarios: reduce la distancia entre proveedorxs y consumidorxs; rechaza el dumping y asistencia alimentaria inapropiada, y se opone a la dependencia de corporaciones remotas e irresponsables.

- Sitúa el control en el nivel local en mano de proveedorxs locales: reconoce la necesidad de habitar y compartir territorios y rechaza la privatización de recursos naturales.
- Promueve conocimiento y habilidades a través de conocimientos tradicionales, investigación para apoyar y transmitirlo a futuras generaciones y rechaza las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales.
- Es compatible con la naturaleza, maximizando las contribuciones de los ecosistemas, mejorando su capacidad de recuperación y rechazando el uso intensivo de energías de monocultivo industrial y demás métodos destructivos.

Una gran parte de las definiciones de soberanía alimentaria ponen en el centro al Estado como actor clave en su garantía (Micarelli, 2018). Según Guzmán Gómez (2020) para comprender la soberanía es necesario considerar tres elementos: la estructura productiva, el mercado mundial y las políticas públicas. Esta autora sostiene que últimas constituyen una herramienta para la soberanía alimentaria y la capacidad de un país de producir sus propios alimentos, es decir, lograr su autosuficiencia alimentaria. Otra definición de soberanía alimentaria propuesta por Pensado Leglise refiere a la capacidad de tomar decisiones por parte del Estado para proteger el abasto alimentario (citado en Torres Salcido, 2020). Recientemente, varixs autorxs discuten esta forma de entender la soberanía alimentaria desde posicionamientos decoloniales.

La autora Giovanna Micarelli ha realizado investigaciones en pueblos indígenas amazónicos en Colombia. Como parte de sus reflexiones, sostiene que existen ciertas fricciones entre cómo se entiende y práctica la soberanía alimentaria en contextos indígenas debido a las diferencias en los significados atribuidos a la soberanía y a la alimentación (Micarelli, 2020). En las siguientes líneas, se recupera la discusión propuesta por la autora que pone en tensión los significados atribuidos y naturalizados sobre estas categorías.

Por un lado, el paradigma de soberanía alimentaria arrastra con una herencia moderna occidental de la noción de soberanía, en relación con la autoridad que emana un soberano para el ejercicio de poder. En las sociedades capitalistas, la autoridad se ejerce tanto por el Estado-nación como por el derecho de la ciudadanía a participar en el ejercicio del poder político. En este sentido, muchas interpretaciones de la soberanía alimentaria naturalizan la noción de territorio al espacio geográfico delimitados por los Estados-nación. Sin relativizar la función de los Estados en las sociedades capitalistas, desde perspectivas de la territorialidad rural se reconocen que dentro e incluso fuera de las

fronteras de los Estados-nación coexisten múltiples territorialidades (Micarelli, 2018). Por lo tanto, el ejercicio de poder político sobre los territorios no debe ser un derecho exclusivo de los Estados (Micarelli, 2020).

En el caso de los pueblos, las múltiples territorialidades mencionadas están mediadas por otras formas de concebir el espacio, la propiedad y la naturaleza. En lugar de entender al territorio como un simple espacio geográfico, muchos pueblos indígenas lo consideran como un tejido de construcción sociohistórica que incorpora saberes, cosmovisiones y distintas formas de gestión colectiva donde se entrelazan seres humanos y no humanos. Esta forma de concebir el territorio relaciona elementos materiales e inmateriales que superan los límites geográficos físicos (Micarelli, 2018). Asimismo, existen interpretaciones diferentes sobre la propiedad. La noción de bienes comunes o la de comunalidad, en el caso de pueblos mixes y zapotecas en México, son formas de comprender al territorio como recursos compartidos, creados y mantenidos a través de procesos sociales comunitarios. Por último, en aquello que entendemos como naturaleza algunos pueblos sostienen que es habitado por seres sobrenaturales además de humanxs y no humanxs (Micarelli, 2018). Las relaciones que se establecen entre estos seres desarman los dualismos occidentales de sociedad-naturaleza y sujeto-objeto (Micarelli, 2020). En la actualidad, es importante mencionar que estas formas de concebir los territorios por parte de los pueblos se entremezclan con las nociones e ideologías producidas por la modernidad. Sin embargo, ciertas concepciones y prácticas aún resisten por lo que dan cuenta de otras formas de habitar los territorios.

Por otro lado, los significados atribuidos a los alimentos y la alimentación también son distintos en el caso de los pueblos indígenas. Como ya se mencionó con anterioridad, los alimentos, además de su función de subsistencia, constituyen un medio por el cual se crean, reproducen y transforman identidades, relaciones socioambientales y fenómenos culturales. En este sentido, las dinámicas de producción, preparación, intercambio y consumo de alimentos constituyen las formas de concebir y relacionarse con el mundo. Los alimentos evocan recuerdos, personas, lugares y asociaciones agrícolas con conocimientos culturales. Esto se asocia al mantenimiento de la vida y la comunidad y a aliviar la experiencia de desarraigo y despojo, por lo que no puede verse cómo ámbitos separados (Micarelli, 2018, 2020).

Los planteamientos expresados llevan a concebir y practicar en otros términos la soberanía alimentaria. El Grupo de Trabajo sobre Soberanía Alimentaria de los Pueblos Indígenas de Canadá afirma que ésta depende de la interacción entre múltiples

comunidades y que se logra cultivando la responsabilidad de nutrir relaciones saludables e interdependientes con la tierra, las plantas y los seres humanos y no humanos (citado en Micarelli, 2018). El desafío de una práctica anticolonial no se basa en aferrarse a una postura relativista, sino en problematizar conceptos que damos por sentado y en admitir la no universalidad de los supuestos ontológicos de Occidente. En este sentido, la co-pertenencia entre personas, tierras y alimentos propuesta por los pueblos invita a pensar una soberanía alimentaria en términos de cuidado y protección en lugar de autoridad o control (Micarelli, 2020).

Un último punto vinculado a la soberanía alimentaria es la complementariedad o antagonismo con el concepto de seguridad alimentaria. Algunos autores sostienen que ambas categorías permiten repensar el sentido de la producción y distribución de alimentos orientándolo hacia la perspectiva de contextos locales y la nutrición (Torres Salcido, 2020). En cambio, otros planteamientos refieren a la soberanía alimentaria como una forma de garantizar la seguridad alimentaria y nutricional (Gordillo & Méndez Jerónimo, 2013).

En la presente investigación, tomando como referencia los debates propuestos por Micarelli (2018, 2020) y las categorías teóricas principales de este estudio, se considerará que la soberanía alimentaria es un marco en el cual los pueblos desarrollan estrategias más o menos soberanas para garantizar o no su seguridad alimentaria tradicional y sus posibilidades de reproducir o no el complejo biocultural. Estas estrategias soberanas necesariamente deben ser contextualizadas a partir de los procesos que ocurren en diferentes niveles de jerarquía en el modo de producción capitalista.

Capítulo 2: El contexto de la investigación

1. La situación previa y durante la pandemia por COVID-19 de los procesos de alimentación-nutrición y de los pueblos en México

En México, la información disponible sobre las expresiones de los procesos de alimentación-nutrición demuestran una compleja situación. Lejos de una transición epidemiológica y nutricional⁵, las problemáticas alimentarias combinan el déficit con el exceso en un mismo espacio sociogeográfico. Reducir y segmentar la población de acuerdo con sus déficit o excesos ha limitado la interpretación y acción de las instituciones de salud y de instancias internacionales como la FAO. Esto debido a que los procesos de alimentación-nutrición son producto de las profundas inequidades sociales que determinan condiciones de vida diferentes entre los grupos sociales (Rivera-Márquez, 2007).

Con respecto a la situación previa a la pandemia por COVID-19, los datos reportados por la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENSANUT) del año 2018 demostraron que el 55.5% de la población mexicana experimentaba inseguridad alimentaria. Los hogares de zonas rurales presentaron cifras más altas, alcanzando el 69.7% en contraste con el 51.1% de las áreas urbanas. Asimismo, las regiones Sur y Centro del país concentran la mayor proporción de hogares en condición de inseguridad alimentaria (Shamah-Levy et al., 2020). Esta situación podría relacionarse con el porcentaje de población en situación de pobreza a nivel nacional que alcanzó al 41.9%. Además, este indicador sigue la misma tendencia mencionada, la región del Sur y del Centro concentran mayor población pobre (Consejo Nacional de Evaluación de la Política Social [CONEVAL], 2019).

Las oportunidades diferenciales de acceso a alimentos configuran expresiones del estado nutricional que entremezclan el exceso con el déficit. Por un lado, la malnutrición por exceso crece de forma sistemática año a año. En 2020, a nivel nacional, el exceso de

⁵ Se conoce como transición epidemiológica al punto en el cual las principales causas de defunción de una sociedad pasan del predominio de las enfermedades infecciosas al de las crónico-degenerativas, lo cual se suele asociarse a un mayor acceso a la satisfacción de necesidades materiales (Martínez S. & Leal F., 2002). Aunado este proceso, se suele desarrollar el fenómeno de la transición nutricional, es decir, la occidentalización de las formas de comer que implica una elevación de la ingesta de grasas saturadas, hidratos de carbono simples y productos altamente refinados (Rivera-Márquez, 2007). Para profundizar sobre las críticas al modelo de transición epidemiológica ver a Martínez S. y Leal F. (2002)

peso alcanzó a 76.0% de las mujeres adultas mexicanas y a 72.1% de los varones (Shamah-Levy et al., 2021). Esta situación se reprodujo en niños de 5 a 11 años y adolescentes, siendo el sobrepeso y la obesidad las categorías del estado nutricional más prevalentes. Por otro lado, la población con malnutrición por déficit persistió y, en algunos casos, aumentó. La desnutrición crónica (expresada como baja talla) afectó a 13.9% de los niños menores de 5 años. Asimismo, la información disponible sobre anemia indica que está en aumento. El 32.5% de los niños preescolares tuvieron valores de hemoglobina capilar por debajo de lo esperado (Shamah-Levy et al., 2020).

En el caso particular de los pueblos, la alimentación-nutrición, y en general las condiciones de vida, son aún más complejas y diversas. Se enfrentan a modalidades de apropiación violenta o encubierta bajo formas legales de sus territorios (Lina Ramos & Lina Ramos, 2020). En este contexto, las corporaciones transnacionales presionan a los pueblos y sus gobiernos para el establecimiento de diferentes negocios en sus territorios (megaminería, proyectos inmobiliarios, tala del monte, entre otros), lo que provoca su migración y desplazamiento a las ciudades en búsqueda de oportunidades de trabajo. Este fenómeno ha generado la formación de grandes masas de población marginada en las ciudades y situaciones de extrema pobreza en las zonas rurales. Según la CONEVAL, en el año 2018, la población indígena en situación de pobreza alcanzó el 74.9% en comparación con el 39.4% de quienes no se autopercebieron como tal. Asimismo, el 84.3% de las mujeres indígenas de zonas rurales se encontró en situación de pobreza, siendo mayor en este grupo la pobreza extrema que la moderada (CONEVAL, 2019).

Por su parte, autorxs como Pelcastre-Villafuerte et al. (2020) señalan que este sector de la población utiliza en menor medida los servicios de salud debido a la discriminación que se ejerce contra ellos. En este sentido, según los mismos autorxs otro elemento que explica el menor uso de servicios de salud en este grupo es que en general no poseen acceso a sistemas de seguridad social, lo cual se debe a sus condiciones informales de trabajo.

Lo anterior condiciona sus procesos de salud-enfermedad y, en particular, los relacionados con la alimentación-nutrición. En relación con este último, un estudio reportó que la inseguridad alimentaria moderada y severa se mantuvo aproximadamente en 43% entre los años 2012 y 2018 en los hogares del tercil más bajo de nivel socioeconómico en aquellas localidades de México con menos de 100 000 habitantes (Mundo-Rosas et al., 2019). Asimismo, se registró que los hogares que consumieron más productos ultraprocesados se encontraron más frecuentemente con inseguridad

alimentaria. Específicamente, durante el período indicado este mismo estudio observó un incremento significativo de la proporción de pueblos indígenas con inseguridad alimentaria de 43% a 60.1% en áreas urbanas, lo cual se asoció a la migración de las comunidades hacia los grandes centros urbanos. Estas condiciones explican, en parte, las expresiones en el estado nutricional de los pueblos. La ENSANUT-100K registró el aumento sostenido del exceso de peso en la mayoría de los grupos etarios de estas comunidades (Shamah-Levy et al., 2019). Por otro lado, se ha observado que la baja talla, el bajo peso y la emaciación se presentó de manera más frecuente en las zonas rurales que en las urbanas (Shamah-Levy et al., 2020).

A finales de febrero del año 2020 se registró el primer caso de COVID-19 en México. En marzo del mismo año la Organización Mundial de la Salud declaró a la infección por COVID-19 como una pandemia mundial (Suárez et al., 2020). En este marco, la Secretaría de Salud del Gobierno mexicano, a través del Diario Oficial de la Federación (DOF), anunció la Jornada Nacional de Sana Distancia, la cual contenía diferentes medidas preventivas para la mitigación y control de los riesgos para la salud que implica la enfermedad por el virus SARS-CoV2 (Secretaría de Salud, 2020). Entre éstas, se encuentra el distanciamiento y el aislamiento social con el objetivo de reducir el aglomeramiento de personas. Si bien esta serie de medidas han reducido la transmisión del virus, la gravedad de los casos y las muertes no se distribuyeron de forma igualitaria en el territorio. Ortiz-Hernández y Pérez-Sastré (2020) demostraron que la condición de ser indígena y vivir en el sur del país se relacionaron con un cuadro de mayor gravedad de la enfermedad, con la hospitalización y la muerte.

Por otro lado, las medidas relacionadas con la gestión de la pandemia también provocaron un empeoramiento de las condiciones de bienestar en la población en general. La inseguridad alimentaria a nivel nacional creció como producto de las consecuencias económicas de la pandemia, alcanzando un valor de 59.1% según la ENSANUT COVID-19. Esta situación afectó en mayor proporción a los hogares de zonas rurales, en los cuales, además, es más frecuente la inseguridad alimentaria severa. Además, se observó durante la pandemia una reducción en el consumo de frutas y verduras en aquellos hogares de localidades rurales. Por su parte, se reportó que los hogares mexicanos que redujeron sus gastos lo hicieron a expensas de disminuir la compra de carnes, pollo y pescados no procesados, huevos y lácteos (Shamah-Levy et al., 2021). Esto se puede relacionar con el aumento de la población en situación de pobreza a nivel nacional que incrementó al 43.9% (CONEVAL, 2022).

En el caso particular de los pueblos, la pandemia por COVID-19 profundizaron las inequidades sociales existentes previamente. Según el CONEVAL (2022) la población indígena en situación de pobreza incrementó al 76.8% durante este contexto. Por su parte, Aura Investigación Estratégica et al. (2020), en conjunto con organizaciones de la sociedad civil, publicaron un informe sobre la situación de los pueblos indígenas y comunidades equiparables en 13 estados de México en la pandemia⁶. En éste, se detalla que, en el caso de las familias que cuentan con una producción alimentaria suficiente, la seguridad alimentaria no fue afectada de manera significativa. Pero en aquellas que deben complementar su producción con compras de alimentos, manifestaron una reducción del acceso debido al aumento de los precios y a la pérdida de sus fuentes de ingreso. En algunos pueblos, las autoridades cerraron los mercados municipales por considerarse una fuente de contagio, lo que afectó negativamente el ingreso de los agricultores y el acceso a alimentos frescos de la población. Sin dejar de mencionar una disminución presupuestaria, en el marco de la austeridad republicana, que se ha traducido en la cancelación de proyectos productivos y de operación dirigidos a las comunidades indígenas, lo que también obstaculizó el acceso a los alimentos a nivel federal.

2. El caso de la CDMX: situación alimentario-nutricional de los pueblos y barrios originarios⁷ antes y durante la pandemia por COVID-19

En una primera observación, se podría decir que la CDMX tiene mejores indicadores de bienestar que el resto del país. Sin embargo, los procesos mencionados se distribuyen de forma heterogénea en el territorio de la ciudad. Las alcaldías ubicadas en el oriente de la ciudad (Iztapalapa, Tláhuac, Xochimilco y Milpa Alta) concentran una mayor proporción de desigualdad social. En esta región de la ciudad se registra una menor dotación y calidad de servicios públicos, mayor carencia de equipamientos, así como más asentamientos urbanos irregulares. Estas alcaldías tienen más hogares viviendo bajo la línea de pobreza y con carencias de satisfactores básicos. Particularmente, en Milpa Alta

⁶ Es importante mencionar que este informe no incluyó a los pueblos que habitan en la Ciudad de México.

⁷ Para referirse a la situación de los pueblos de tradición mesoamericana en este apartado, hemos decidido utilizar la denominación de acuerdo con la reforma del 2018 de la Constitución Política de la Ciudad de México. Ésta en su Art. 58 sostiene que se denominan pueblos y barrios originarios a: “aquellos que descienden de poblaciones asentadas en el territorio actual de la Ciudad de México desde antes de la colonización y el establecimiento de las fronteras actuales. Conservan sus instituciones sociales, económicas, culturales y políticas; sus sistemas normativos propios, su tradición histórica, territorialidad y cosmovisión o parte de éstas” (Gobierno de la Ciudad de México, 2019).

y Xochimilco coexisten paisajes territoriales en los que predominan el uso del suelo para la agricultura, una amplia extensión de vegetación y escasa urbanización que garantice el acceso a servicios públicos (Consejo de Evaluación del Desarrollo Social de la Ciudad de México, 2020)

A las condiciones mencionadas, se le adiciona que el número de personas que no acuden a servicios de salud es más alto en algunas alcaldías de esta región, especialmente en Milpa Alta. Además, el porcentaje de personas que prefiere resolver sus padecimientos en consultorios adyacentes a farmacias es elevado en la CDMX, el cual es aún mayor entre quienes no tienen cobertura de servicios de salud ni seguridad social (Consejo de Evaluación del Desarrollo Social de la Ciudad de México, 2020). En el caso particular de los procesos de alimentación-nutrición, las alcaldías que presentaron una mayor carencia del acceso a la alimentación fueron también Xochimilco, Milpa Alta, Iztapalapa y Tláhuac (Consejo de Evaluación del Desarrollo Social del Distrito Federal, 2016).

Las interrelaciones entre los procesos mencionados determinan peores condiciones de salud-enfermedad en la región oriente de la ciudad. El estudio realizado por López Arellano et al. (2007) documentó que su perfil de salud-enfermedad se caracteriza por la coexistencia de enfermedades infectocontagiosas y carenciales con afecciones crónicas. Según estxs autorxs, las infecciones respiratorias agudas y enfermedades diarreicas representaron los principales motivos de consultas en el tiempo en que se realizó el estudio. Simultáneamente, se presentaron altas tasas de mortalidad infantil y materna; por enfermedades crónicas no transmisibles (enfermedades del corazón, diabetes y tumores malignos), y por eventos externos (diferentes violencias). Los últimos datos disponibles sobre mortalidad materna e infantil confirman que estas mismas condiciones de salud se siguen reproduciendo en estas alcaldías de la CDMX (Secretaría de Salud de la Ciudad de México, 2019).

Asimismo, en la región oriente se concentra la mayor cantidad de pueblos y barrios originarios de la ciudad. De acuerdo con los datos de la revista de la Comisión de Derechos Humanos de la Ciudad de México (2020), el 42.2%⁸ de las personas que se autopercebieron como indígenas habitaron en Iztapalapa, Xochimilco, Milpa Alta o Tláhuac. Además de las problemáticas ya mencionadas, dicha revista indica que estos

⁸ Cálculo estimado a través de la suma de la cantidad de habitantes indígenas y originarios de las Alcaldía mencionadas en relación con la cantidad de habitantes indígenas y originarios del total de la CDMX.

pueblos y barrios se enfrentan a otros procesos por su condición indígena. Entre ellos, se encuentran la discriminación y violencia, problemas de acceso a la justicia y representatividad política y daños en sus territorios por los megaproyectos y el desarrollo urbano.

La pandemia por COVID-19 en la CDMX tuvo las tasas más altas de mortalidad en todo el país (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología [CONACYT], 2022). Al igual que a nivel nacional, los impactos socioeconómicos de este contexto y las medidas de confinamiento emprendidas tuvieron una repercusión desigual en el territorio de la ciudad. Se ha reportado un incremento en los niveles de pobreza, pérdida de empleo, reducción de salarios y ampliación de las inequidades en el acceso y calidad de los bienes y servicios de la ciudad, tales como vivienda, agua, transporte y espacios públicos (Merino et al., 2020). Esta situación hizo que, a pesar de las medidas de confinamiento social, gran parte de la población de la CDMX tenga que salir a trabajar debido a la elevada economía informal que caracteriza el mercado laboral de la ciudad. Esto, sumado a las precarias condiciones de habitabilidad, hacimiento, discontinuidad de la provisión de agua potable, hizo que una gran parte de la población se vea expuesta al virus. Adicionalmente, en las alcaldías Xochimilco y Milpa Alta las personas manifestaron que aumentó del riesgo de transmisión del virus debido a su traslado a la Central de Abastos de la Ciudad de México para vender sus producciones (Merino et al., 2020).

En el caso de los pueblos y barrios originarios de la ciudad, algunos estudios reportan procesos específicos que deterioraron las condiciones de vida, entre ellas la alimentación-nutrición. En Milpa Alta, se registró un incremento de las disputas por territorio debido a la tala clandestina de árboles, extracción de piedra y otros recursos. Asimismo, se reportó una alta tasa de contagios por COVID-19 y que ante la presencia de un caso muchas personas decidieron no asistir a las instituciones de salud por la desconfianza que les genera el sistema de salud (Lina Ramos & Lina Ramos, 2020). En Xochimilco, una encuesta desarrollada por el Instituto de Geografía de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) en el año 2021, reveló que el 65% de los productorxs refirió que la pandemia afectó su trabajo. Entre las razones mencionadas, más del 60% tiene que ver con el cierre de fuentes comerciales donde distribuyen sus producciones (Guibrunet et al., 2021). Estas situaciones, demuestran que la pandemia por COVID-19 en la CDMX aumentó la vulnerabilidad social de los pueblos y puso en riesgo sus posibilidades de acceder a los alimentos, al igual que profundizó procesos que condicionan la reproducción de sus complejos bioculturales.

3. Los sitios de la investigación

a. *El Pueblo de San Gregorio Atlapulco*

San Gregorio Atlapulco es uno de los catorce pueblos originarios de la Alcaldía de Xochimilco, el cual está ubicado en la parte centro-oriental. Este pueblo colinda con los pueblos de Santa Cruz Acalpixca al este, con Santiago Tulyehualco al oeste, al sur con San Pedro Atocpan, alcaldía Milpa Alta, y al norte con diferentes colonias de Tláhuac. San Gregorio Atlapulco se localiza en la ribera del antiguo lago de Xochimilco y su territorio atraviesa parte de la zona lacustre, el pie de monte y la zona cerril (Flores Vega et al., 2018).

El pueblo cuenta con aproximadamente 34 mil habitantes y, a pesar de su conexión con la *metrópoli*, mantuvo un modo vida de un pueblo rural urbano (Landázuri Benítez & Toscana Aparicio, 2021). Se encuentra ubicado dentro del polígono territorial declarado como Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Asimismo, dentro de su territorio existe un Área Natural Protegida con categoría de Humedales de Importancia Natural y una zona de ejidos (Programa Universitario de Estudios sobre la Ciudad, 2019).

Sus orígenes se remontan al 1555 en los que cuatro calpultin⁹ se unieron para formar lo que actualmente se denomina San Gregorio Atlapulco¹⁰: calpulli Tepetenchi, calpulli Texcoco, calpulli de los Acapulpanecos y calpulli de los Amalinalpanecos (Programa Universitario de Estudios sobre la Ciudad, 2019). Su nombre se deriva de dos elementos: (1) su santo patrono San Gregorio Magno, y (2) su tradición agrícola que se expresa en el significado de la palabra Atlapulco: “donde revolotea el agua” o “las tierras del fango” (Landázuri Benítez & López Levi, 2012).

La tenencia de la tierra en San Gregorio de Atlapulco cuenta con propiedad social y privada. La primera es parte del régimen ejidal y la segunda corresponde a las zonas chinamperas, del cerro y urbana. Las tierras ejidales y las chinampas se ubican en la zona

⁹ Estructura de organización social de origen nahua que refleja “familias emparentadas entre sí y que compartían un mismo oficio, un mismo origen (mítico o corográfico) y un mismo dios protector” (Fernández Christlieb & Urquijo Torres, 2006: 146-147)

¹⁰De acuerdo con el Programa Universitario de Estudios sobre la Ciudad (2019: párrafo 1), “San Gregorio Atlapulco conservó el nombre que se le asignó en la Colonia (San Gregorio) y su apelativo en náhuatl (Atlapulco)”.

lacustre, al norte del pueblo. La zona urbana se localiza en el pie de monte y la zona cerril que se eleva hacia el sur en la sierra Ajusco-Chichinautzin (Flores Vega et al., 2018). Este detalle es meramente ilustrativo debido a que en la actualidad varias partes de la zona cerril y de las chinampas cuentan con viviendas.

El crecimiento urbano en Xochimilco ha modificado notablemente la organización en barrios del pueblo extendiéndose la ocupación del espacio hasta las zonas chinamperas y cerril. Al igual que en el resto de la alcaldía, la urbanización de la CDMX ha aumentado progresivamente la extracción de agua subterránea, lo que ha producido un hundimiento de las chinampas (Flores Vega et al., 2018).

Respecto de sus condiciones socioeconómicas, parte de la población vive en condiciones de hacinamiento debido a las dificultades para adquirir una vivienda. Asimismo, existen 17 asentamientos irregulares, en los cuales hay carencia de servicios públicos como acceso a agua potable. Una fracción de la población cuenta con empleos precarios como ser: producción de hortalizas, venta ambulante, trabajo doméstico, servicios profesionales independientes, entre otros (Landázuri Benítez & Toscana Aparicio, 2021).

San Gregorio Atlapulco se caracteriza por sostener diferentes elementos culturales e identitarios como la producción chinampera y diversas fiestas religiosas locales (Landázuri Benítez & López Levi, 2012).

Según Avendaño García et al. (2019), una chinampa es:

un pedazo de suelo que se crea de forma artificial sobre un lago de poca profundidad: una empalizada se estaca al fondo del lago y se rellena de tierra, piedras y lodo; encima se colocan suelos orgánicos para la siembra. Las orillas se protegen con árboles (ahuejotes) que arraigan ese suelo a la tierra (pp. 163)

La producción chinampera en San Gregorio Atlapulco abastece de plantas de ornato y hortalizas a la Ciudad de México a través de la Central de Abastos. En general, lxs campesinxs combinan su actividad productiva con otros trabajos. Además, algunxs pobladorxs que se hicieron profesionistas, después de jubilarse, volvieron a trabajar la chinampa. Este fenómeno de retorno al campo también se empieza a observar en algunxs jóvenes, aunque en menor medida (Landázuri Benítez & López Levi, 2012).

En elemento característico de San Gregorio Atlapulco son sus fiestas religiosas. Según Landázuri Benítez y López Levi (2012) este tipo de celebraciones pertenecen al marco de la religiosidad popular, es decir, “una serie de prácticas sociales que enlazan elementos católicos con elementos ancestrales de Mesoamérica” (p. 245). Estas prácticas se caracterizan por un sistema de cargos o mayordomías que articulan la vida social y la identidad comunitaria. Por esta razón, las festividades que suceden en el pueblo constituyen un elemento central en la organización social, vitalidad local y una forma de producción y reproducción del sentido comunitario, identidad cultural y arraigo territorial. Según estas mismas autoras, constituyen un elemento de resistencia cultural (Landázuri Benítez & López Levi, 2012).

Una de sus festividades más importantes es la de su santo patrono San Gregorio Mago. Lxs autorxs Flores Vega et al. (2018) sostienen que en la organización social de las fiestas en San Gregorio Atlapulco se pueden identificar los siguientes niveles: (1) actividades organizadas en torno a la parroquia de San Gregorio Magno (misas, procesiones, entre otras); (2) actividades del comité de feria que organizan la música, fuegos pirotécnicos e imprimen invitaciones y lonas para invitar a la población; (3) las mayordomías que reciben promesas de otros pueblos; (4) grupos de danzas y quienes elaboran las portadas.

El 19 de septiembre del 2017 ocurrió un sismo en México que ocasionó grandes estragos en diferentes Estados del país (fenómeno conocido como 19S). Particularmente, San Gregorio Atlapulco fue uno de los pueblos más afectados dentro de la CDMX debido a su cercanía con el epicentro del sismo. La parte del centro del pueblo fue de las más dañadas. Decenas de casas quedaron devastadas y otras inhabitables. Se dañaron instalaciones públicas, calles y se interrumpieron los servicios de agua y luz (Avendaño García et al., 2019; Flores Vega et al., 2018).

Varias chinampas tenían desniveles luego del sismo. Esto ocasionó la pérdida de productos porque algunos quedaron bajo el agua y se pudrieron, y otros fueron enterrados. Otro elemento que generó la pérdida de cultivos fue que lxs chinamperxs tuvieron que dedicarse a atender las consecuencias del sismo, lo que provocó que pudieron cuidar de la misma forma sus chinampas. Estas pérdidas de producción, como también el cierre de vialidades que impidió transportar sus producciones a la Central de Abasto de la CDMX, generaron pérdida de ingresos para las familias. Las repercusiones del sismo duraron incluso luego de 5 meses del suceso. La falta de un nivel de agua suficiente amenazó los próximos ciclos productivos (Flores Vega et al., 2018).

Uno de los principales problemas manifestados por lxs pobladorxs fue la falta de coordinación y organización de respuestas por parte del Estado. Las instancias gubernamentales no estaban preparadas para atender este tipo de fenómenos, sostuvieron poca voluntad para solucionar problemas como la carencia de servicios por los daños a la infraestructura y un manejo poco claro de los recursos. Esto ocasionó mucho descontento en la comunidad, de tal manera que cuando se presentó el alcalde al lugar de los hechos fue expulsado del pueblo (Avendaño García et al., 2019; Flores Vega et al., 2018).

Luego de poco más de 2 años, la pandemia por COVID-19 llega a México. En el caso de la CDMX, San Gregorio Atlapulco fue de los pueblos con mayor cantidad de casos. Esta mayor afectación tuvo que ver con la preexistencia de una serie de situaciones como la situación socioeconómica de la población previa, afectaciones producto del 19S, el uso del transporte público para llegar a sus lugares de trabajo, la implementación más tardía, en comparación con otras alcaldías, de las campañas de vacunación. También, en un principio, muchas personas no creían en la existencia del virus, lo obstaculizó el cumplimiento de las recomendaciones sanitarias. En parte, esto puede tener que ver con la relación conflictiva con las autoridades estatales. Tomando como antecedente lo ocurrido en el 19S, miembros de la comunidad sintieron desconfianza ante la información transmitida por las autoridades. Otros elementos que dificultaron que la población pueda cuidarse de la transmisión del virus fueron la falta de agua potable, el hacinamiento en las viviendas y la carencia de algunos servicios urbanos. (Landázuri Benítez & Toscana Aparicio, 2021).

Al igual que en el resto del país, la pandemia por COVID-19 tuvo repercusiones relacionadas con el bienestar económico en el pueblo. Según las personas entrevistadas en el estudio de Landázuri Benítez y Toscana Aparicio (2021), lxs productorex y comerciantes fueron lxs más afectadxs. Además, empleadxs del sector privado (por ejemplo: trabajadoras domésticas) perdieron sus puestos de trabajo.

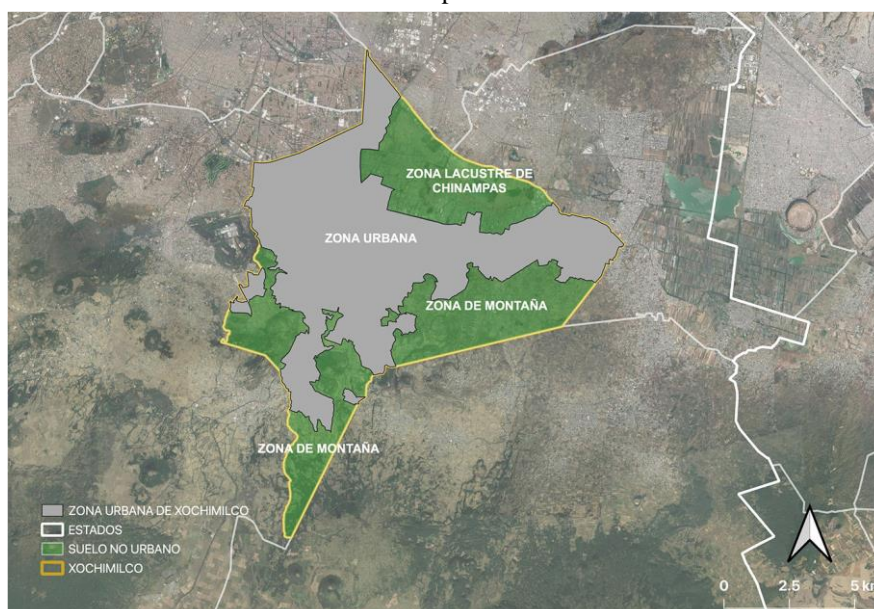
b. El Pueblo de Xochimilco, su Centro Histórico y los barrios originarios que lo rodean

Xochimilco es una Alcaldía ubicada al sur de la Ciudad de México, la cual se encuentra compuesta por 17 barrios y 14 pueblos originarios. Los barrios son: San Marcos, Belén, Caltongo, El Rosario, La Guadalupe, La Concepción Tlacoapa, La Asunción, La Santísima, San Antonio, San Cristóbal, San Diego, San Esteban, San Juan, San Lorenzo, San Pedro, Santa Crucita y Xaltocan. Los pueblos son: San Andrés

Ahuayucan, San Francisco Tlalnepantla, San Gregorio Atlapulco, San Lorenzo Atemoaya, San Lucas Xochimanca, San Luis Tlaxialtemalco, San Mateo Xalpa, Santa Cecilia Tepetlapa, Santa Cruz Acapulco, Santa Cruz Xochitepec, Santa María Nativitas, Santa María Tepepan, Santiago Tepalcatlalpan y Santiago Tulyehualco (Comisión de Derechos Humanos de la Ciudad de México, 2020).

Asimismo, el paisaje de Xochimilco traza una trama territorial caracterizada por tres zonas: cerril, chinampera y urbanizada (Centro Histórico, barrios y pueblos). En la Ilustración 1 se pueden observar la ubicación geográfica de las diferentes zonas. Es importante mencionar que la Ilustración es meramente demostrativa; en la realidad la zona urbana se entremezcla con la lacustre y de montaña.

Ilustración 1 Diferentes zonas de Xochimilco, proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.



Fuente: (Silva Fernández, 2022: 374)

Delimitar geográficamente al Pueblo de Xochimilco, es complejo. De acuerdo con el Programa Delegacional de Desarrollo Urbano del 2005, sólo 16 de los 17 barrios originarios; San Francisco Caltongo no fue incluido (Peralta Flores, 2011). En esta región, se concentra una gran cantidad de actividades comerciales y de servicios, entre las que se encuentra el turismo por trajineras (Avendaño García et al., 2019).

Históricamente, la región es habitada desde tiempos prehispánicos. Según las fuentes históricas, desde el 1500 a.C. estuvo bajo influencia, primero de Cuicuilco, después de Teotihuacán y finalmente de lxs Xochimilcas, lo cual sucedió a principios del

siglo X d.C (Alatríste Guzmán, 2005). La base de la economía de lxs xochimilcas fue su producción a través de chinampas.

Luego de la Conquista, Xochimilco ha sido un territorio importante en diferentes momentos históricos de México. En el centro, tuvo lugar el encuentro entre Emiliano Zapata y Francisco Villa (1914), denominado como Pacto de Xochimilco, para la toma de la Ciudad de México por lxs revolucionarixs (Alatríste Guzmán, 2005).

Durante las siguientes décadas, el territorio xochimilca se ha enfrentado a múltiples adversidades producto de su incorporación y cercanía a la Ciudad de México. El proceso de urbanización comenzó aproximadamente en la década del 40 del siglo XX y se caracterizó por el desplazamiento de lxs campesinxs de sus territorios para construir empresas, unidades habitacionales y carreteras. Entre las décadas del 70 y 80 se registra el aumento de la población y de los asentamientos irregulares (Avendaño García et al., 2019).

Asimismo, ha existido una profunda extracción de agua de los manantiales de Xochimilco para abastecer la Ciudad de México, de tal manera que éstos dejaron de alimentar los canales del lago durante las décadas de 1940-1950. Esto hizo que la actividad chinampera se reduzca y que la población migrara a la Ciudad en búsqueda de oportunidades laborales (Alatríste Guzmán, 2005). Asimismo, la extracción de agua afectó gravemente la diversidad de la flora y fauna del ecosistema lacustre.

Actualmente, en Xochimilco viven 442,178 personas y las condiciones de mayor precariedad en comparación con otras Alcaldías siguen existiendo. De acuerdo con las cifras oficiales, la pobreza moderada y extrema son mayores en Xochimilco que los datos promedio de la Ciudad de México. Además, 15.8% de la población no tiene acceso al agua y 10.1% vive en condiciones de hacinamiento (Secretaría de Bienestar de México, 2022).

Al igual que en San Gregorio Atlapulco, el pueblo xochimilca se caracteriza por una serie de festividades religiosas que articulan la naturaleza con una cosmovisión en particular. Quizás uno de los ejemplos de festividades de la religiosidad popular más importantes para el caso de Xochimilco, y los barrios originarios que lo conforman, es la celebración del Niño pa o Niño pan. Éste es una imagen sagrada del Niño Jesús, la cual es conservada por diferentes mayordomías año con año. El cambio de mayordomía se realiza cada 2 de febrero, y comprende una festividad de todos los barrios en la que se acompaña dicho cambio con flores, cohetes o castillos, música y una comparsa de chinelos. Es

importante mencionar que además del cambio de mayordomía, muchas familias y productorxs chinamperxs bendicen sus semillas el mismo día (Peralta Flores, 2011).

Como ya se mencionó, las condiciones descritas otorgan una particularidad al perfil de salud-enfermedad de la población. En el caso específico de la pandemia por COVID-19, el estudio de Silva Fernández (2022) nos brinda algunos detalles sobre cómo atravesaron este momento lxs chinamperxs en Xochimilco. En general, refirieron que sus condiciones singulares de trabajo hicieron que no pudieran mantener el confinamiento. Esto debido a que, si no trabajaban, no tenían ingresos para ese día. Por otro lado, señalaron que muchas personas demandaban más productos naturales por la relación entre la alimentación y la pandemia por COVID-19. Lo anterior, aumentó las ventas de los productos agroecológicos chinamperos, muchas veces comercializados por organizaciones a través de medios digitales, y superó las capacidad productiva de muchxs productorxs (Silva Fernández, 2022).

Capítulo 3: El planteamiento de la investigación

1. Justificación y necesidad del trabajo de investigación

Los pueblos enfrentan múltiples procesos que repercuten negativamente sobre su alimentación-nutrición. Uno de ellos es el despojo de sus territorios. La desterritorialización, en conjunto con la masiva urbanización y la globalización de una economía de mercado, han transformado y continúan transformando sus formas particulares de producción y obtención de alimentos, sus modos de vida, lo mismo que sus patrones de consumo de alimentos (FAO, 2015). Esto, sumado a la migración al exterior en búsqueda de trabajo, ha resultado en un aumento en el consumo de alimentos industrializados y en un desplazamiento de sus prácticas alimentarias tradicionales (Frank & Durden, 2017). A esto, se le adiciona el rol de la publicidad y mercadotecnia en la promoción del consumo de este tipo de alimentos, la falta de regulación en sus contenidos e ingredientes y aparentemente bajos precios. Esta situación se entrelaza con condiciones de vida precarias que deterioran la salud-enfermedad. Todos estos elementos determinan una situación alimentaria-nutricional caracterizada por la coexistencia del exceso (sobrepeso, obesidad, enfermedades crónicas no transmisibles) con el déficit (baja talla, anemia y emaciación en niños).

Los megaproyectos de infraestructura, la industria extractivista y la propia industria alimentaria avanzan sobre los territorios de los pueblos (FAO, 2015). Esto se concibe como un fenómeno ligado al “progreso” y “modernización” en el marco de un modelo de económico neoliberal y capitalista. Sin embargo, a medida que esto reproduce, la memoria colectiva comienza a erosionarse, algunos pueblos progresivamente olvidan sus lenguas, sus sistemas de creencias, sus prácticas de producción y consumo de alimentos y migran de sus territorios (Boege, 2008). Esto pone en peligro las posibilidades de reproducir el complejo biocultural por parte los pueblos, como también transforma sus procesos de alimentación-nutrición.

De acuerdo con los datos ya referidos, la problemática alimentario-nutricional, socioterritorial y de reproducción del complejo biocultural se ha vuelto mucho más compleja debido a la pandemia por COVID-19. La coyuntura actual ha afectado el acceso a los alimentos, como también posibilidades de reproducir el complejo biocultural (Lina Ramos & Lina Ramos, 2020; Merino et al., 2020).

Ante este escenario de empeoramiento del bienestar, existe evidencia sobre las estrategias desarrolladas por los pueblos para hacer frente a esta situación en diversos puntos del país. Entre ellas, se mencionan el retorno a la producción alimentaria tradicional, fortalecimiento de reciprocidad comunitaria, reconfiguraciones de prácticas religiosas y festividades y la prohibición de ingreso a lxs foránexs a las comunidades (Barabas, 2020; Castro Rodríguez & Vasquez de la Rosa, 2020; Corona de la Peña & Morayta Mendoza, 2021). En el caso específico del pueblo San Gregorio Atlapulco, en materia de alimentación y producción de alimentos, se han reportado experiencias de organizaciones que promocionaron la producción chinampera a través de las redes sociales y de servicios de ventas a domicilio (como por ejemplo el Colectivo Zacahuizco). Además, en algunos casos debido a las bajas ventas se llevó adelante una reconversión productiva reemplazando su producción de venta por productos locales y para el autoconsumo (Landázuri Benítez & Toscana Aparicio, 2021).

Tomando como referencias experiencias mencionadas, el presente proyecto pretende sistematizar las estrategias desarrolladas en el pueblo San Gregorio Atlapulco y de los barrios de Xochimilco, CDMX, en el marco del aislamiento social debido a la pandemia, particularmente en los meses de marzo a junio del 2020. Específicamente, se propone identificar qué estrategias se desarrollaron para afrontar los efectos de la pandemia por COVID-19 en la seguridad alimentaria tradicional, y su relación con el complejo biocultural. Sistematizar estas estrategias y ponerlas a disposición de las personas pretende generar una reflexión y puesta en valor de su conocimiento cotidiano para actuar ante una realidad adversa como la pandemia. De esta forma, abogar por la construcción de un conocimiento reflexivo, situado y local que tenga como protagonistas a los propios sujetos de la acción y que permita revalorizar y recrear escenarios con mayores soberanías alimentarias.

2. Las preguntas-guías del trabajo de investigación

- ¿Cómo afectó la pandemia por COVID-19 a lxs productorxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco, Ciudad de México?
- ¿Qué repercusiones tuvieron esas afectaciones sobre su seguridad alimentaria tradicional?
- ¿Qué estrategias individuales y/o colectivas desarrollaron para afrontar esta situación?

- ¿Cuál fue la relación de estas estrategias con la reproducción de las condiciones del patrimonio, memoria y legado del complejo biocultural?

3. Algunos escenarios posibles: las hipótesis de trabajo

- La pandemia por COVID-19 generó afectaciones negativas sobre la calidad de vida de lxs productorxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco.
- Las afectaciones causadas por la pandemia por COVID-19 generaron disminución del ingreso de lxs productorxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco (pérdida de fuentes de trabajo, menor venta de cosechas), lo que restringió el acceso a los alimentos (compra de alimentos, insumos necesarios para su cocción, entre otros).
- Aquellxs productorxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco que desarrollaron estrategias vinculadas a la reproducción del complejo biocultural (algunas podrían ser: intercambios, tequios, reactivación de chinampas, participación en colectivos de consumo) pudieron afrontar los efectos negativos sobre el acceso a los alimentos y revalorizar la seguridad alimentaria tradicional en el marco de la pandemia por COVID-19.
- El desarrollo de estrategias vinculadas con el complejo biocultural en el marco pandemia por COVID-19 constituyó un fenómeno catalizador de procesos protectores de la seguridad alimentaria tradicional en productorxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco.

4. Los objetivos como los horizontes del trabajo

Objetivo general

- Sistematizar las estrategias desarrolladas para enfrentar los efectos de la pandemia por COVID-19 en la seguridad alimentaria tradicional y su relación con la reproducción del complejo biocultural con productorxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco, Ciudad de México, a través de la reflexión crítica de la realidad para aportar a la revalorización de la praxis cotidiana producida ante la adversidad y a la construcción de escenarios con mayor soberanía alimentaria.

Objetivos específicos

- Explorar las condiciones materiales y simbólicas del complejo biocultural previas y durante la pandemia por COVID-19 en conjunto con productoxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco, Ciudad de México.
- Identificar los procesos destructivos y protectores de la seguridad alimentaria tradicional desarrollados en el marco de la pandemia por COVID-19 en conjunto con productoxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco, Ciudad de México.
- Describir las estrategias individuales y/o colectivas desarrolladas para afrontar los efectos en la seguridad alimentaria tradicional de la pandemia por COVID-19 y sus relaciones con la reproducción de las condiciones de materiales y simbólicas del complejo biocultural con productoxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco, Ciudad de México.
- Crear una forma de compartir en la comunidad las reflexiones producidas sobre estrategias desarrolladas para afrontar los efectos en la seguridad alimentaria tradicionales de la pandemia por COVID-19 y su relación con el complejo biocultural con productoxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco , Ciudad de México¹¹.

¹¹ Este objetivo se planteó para posicionar a este proyecto desde una mirada no extractivista y más horizontal de la investigación. Con esta socialización, pretendemos propender, de alguna forma, a crear escenarios donde mayores soberanías alimentarias sean posibles.

Capítulo 4: El planteamiento metodológico de la investigación

1. El diseño metodológico de investigación

En un primer momento, se planteó el desarrollo de una modalidad de investigación participativa (IAP), la cual propone hacer una modalidad de ciencia de lo social que procure la participación de la población involucrada (Sirvent & Rigal, 2012). Sin embargo, debido a razones de tiempo y capacidades instaladas en la comunidad requeridas, la presente investigación tuvo el alcance de una **indagación cualitativa** con diferentes fases que permitieron explorar las categorías descritas y compartir estos resultados para plantear la posibilidad de generar futuras acciones al respecto. En este sentido, se puede definir a este tipo de aproximación como un conjunto de prácticas interpretativas, como espacios de discusión y discursos, que abarcan una multiplicidad de métodos, tensiones y contradicciones que habitan en un mismo proyecto (Denzin & Lincoln, 2005).

Durante la realización del presente proyecto, dos categorías teórico-metodológicas propias de las indagaciones no cuantitativas fueron centrales: la reflexividad y la flexibilidad del diseño metodológico.

Por su parte, la reflexividad constituye el proceso de repensar, reconsiderar, de volver hacia un mismo para examinar críticamente qué producen y cómo operan la subjetividad y la intersubjetividad en el proceso de investigación (de la Cuesta-Benjumea, 2011). La colaboración de los sujetos partícipes de esta investigación permitió establecer momentos reflexivos para reconsiderar decisiones en relación con el trabajo de campo, a los métodos de recolección y análisis de datos.

Como una categoría vinculada a la anterior, aparece también la flexibilidad característica de los diseños no cuantitativos. Las prácticas reflexivas imprimen adaptabilidad, capacidad de transformación y posibilidad de rehacer los diseños de investigación (de la Cuesta Benjumea, 2003). El proyecto inicial, ese primer bosquejo de la investigación, es re-ubicado, situado y contextualizado dentro del marco de la experiencia entre quien investiga y los sujetos participantes del estudio.

La relación dialéctica entre reflexividad y flexibilidad permite ubicar a quien investiga como un sujeto situado, con una biografía particular y una perspectiva singular que condicionarán las preguntas y las formas de interpretar sus respuestas (de la Cuesta Benjumea, 2003). Esto localiza dos elementos importantes en la (co)producción de

conocimiento: el lugar de enunciación (Ribeiro, 2020) y la práctica de la investigación como un bricoleur interpretativo (Denzin & Lincoln, 2005).

El lugar de enunciación se refiere a experiencias históricamente compartidas y basadas en grupos (Ribeiro, 2020). Esta categoría pone en discusión diferentes elementos que son importantes en el marco de una investigación. Por un lado, permite situar las prácticas, discursos y producción de conocimiento de forma interseccionada con la clase social, el género, la raza y la etnia. En este sentido, se plantea que las experiencias, voces y saberes de ciertos grupos sociales, por ejemplo las personas racializadas, son subalternizados. La noción del lugar de enunciación permite comprender las experiencias y conocimientos individuales en el marco de las condiciones sociales que permiten o no que el acceso a condiciones de ciudadanía. La autora Ribeiro (2020: s.p.) recupera algunos interrogantes de la filósofa india Kilomba, quien se pregunta “¿quién puede hablar?, ¿qué sucede cuando somos nosotros los que hablamos?, ¿sobre qué temas nos está permitido hablar?”. Estas reflexiones interpelan, por otro lado, a aquellas personas que siempre han ocupado lugares de privilegio. En esta línea, Kilomba toca un tema esencial en la disputa de los lugares de enunciación, marcando la necesidad de escuchar de quienes históricamente estuvieron autorizadxs para hablar (Ribeiro, 2020).

Por su parte Denzin y Lincoln (2005) refieren que las prácticas de investigación cualitativa producen verdaderos bricoleur interpretativos, es decir, “conjunto de representaciones unidas fijado en las especificidades de una situación compleja” (p. 4). En esta línea, estxs autorxs refieren que quienes realizan investigación cualitativa suman múltiples herramientas, métodos y técnicas para construir, a partir de lo emergente, una interpretación posible de un fenómeno determinado. Asimismo, retoman la creatividad como un elemento importante en las prácticas de investigación, lo que sitúa a quien investiga como partícipe activx de la producción de conocimiento. Por ello, el/la investigadorx cualitativx hará uso de la imaginación, la estrategia y la reflexión para desplegar una amplia diversidad de estrategias, métodos y materiales empíricos que estén a su mano. Como sostiene Nelson et al (1992), recuperado por Denzin y Lincoln (2005), las prácticas interpretativas dependen de la pregunta de investigación, y éstas dependen de lo que está disponible en el contexto y de lo que quien investiga puede hacer en éste. Los productos resultantes de las diferentes formas y prácticas de interpretación de la realidad se *montan* para crear un cuadro que permita mostrar una perspectiva sobre el fenómeno en estudio.

Estas coordenadas teórico-metodológicas orientaron el trabajo de campo de forma consciente e incluso inconsciente. Esta serie de reflexiones permitieron habitar la incertidumbre propia de los procesos de trabajo de indagación, al igual que atender y buscar momentos, ocasiones u oportunidades para reflexionar con las personas sobre los fenómenos enunciados en el presente proyecto. Lo emergente, dejarse sorprender, compartir y escuchar a lxs otrxs fueron momentos muy importantes para esta investigación.

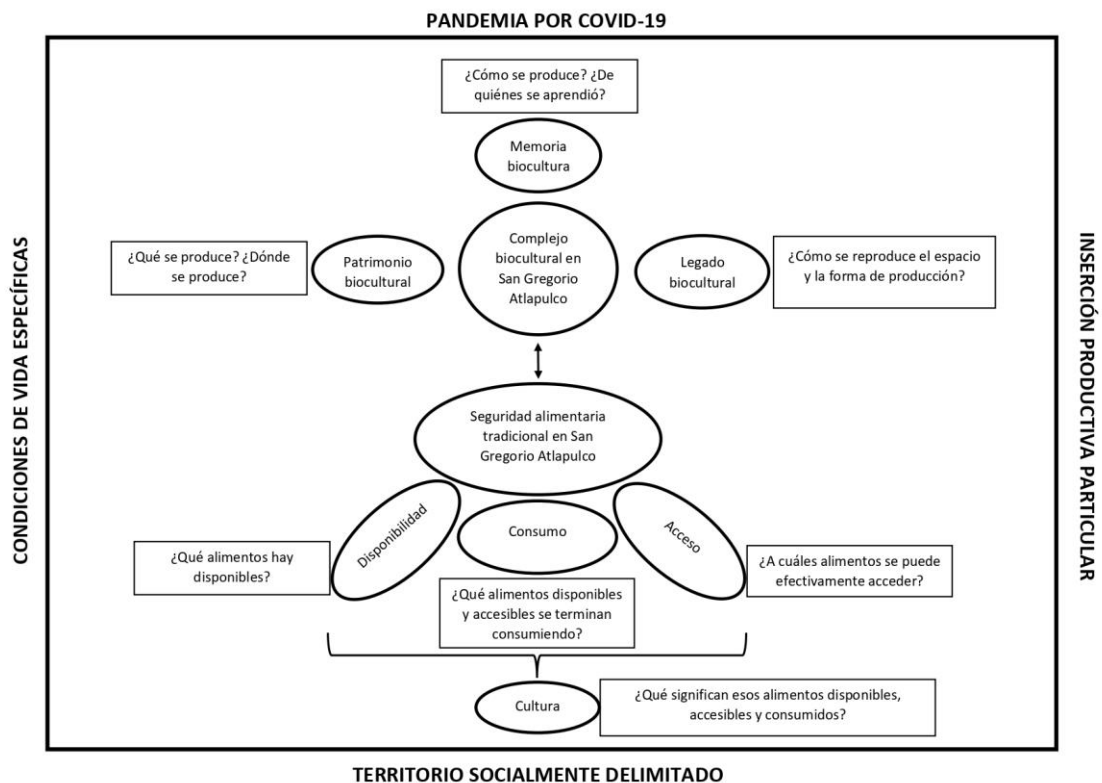
El presente proyecto realizó una primera sistematización de las estrategias desarrolladas para afrontar los efectos de la pandemia por COVID-19 en la seguridad alimentaria tradicional, como también estableció la relación de éstas con el complejo biocultural. Con el objetivo de realizar una problematización crítica de la realidad, los espacios y actividades de reflexión se organizaron en torno a los diferentes procesos asociados a la producción en sistemas tradicionales de producción, intercambio y consumo de alimentos (por ejemplo: chinampa, tequios, entre otros).

La **unidad de análisis** fueron sujetos que tengan algún vínculo con un tipo de sistema de producción tradicional (chinampa, tequio). Los principales **criterios de selección** de las personas para participar en el proceso de investigación fueron: (1) reproducir o formar parte de prácticas de producción chinampera o tequios; (2) haber estado vinculadx con alguna de las actividades ya nombradas antes y durante la pandemia por COVID-19; (3) residir en San Gregorio Atlapulco o en algún barrio de Xochimilco.

2. Mediación teórico-empírica del problema de investigación

Para realizar la mediación empírica de las categorías teóricas centrales del proyecto, se optó por realizar algunas preguntas centrales que se consideran que resumen el contenido más importante de cada una y que puedan orientar la investigación. El siguiente gráfico plantea dichas preguntas enmarcadas por las condiciones de vida específicas y la inserción productiva particular en un contexto de pandemia por COVID-19 en un territorio socialmente determinado.

Figura 4 Mediación teórico-empírica del problema de investigación del proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.



Fuente: Elaboración propia (2022)

Adicionalmente, a cada categoría y sus preguntas centrales es necesario sumar los interrogantes que permitan visibilizar los movimientos, transformaciones y articulaciones con las condiciones de vida, el territorio, la inserción productiva y la pandemia por COVID-19.

En el caso del complejo biocultural, las preguntas adicionales son:

- **Patrimonio biocultural:** ¿Qué se produce hoy que no se producía con anterioridad? ¿Qué se ha dejado de producir durante los últimos 30 años? ¿Qué alimentos se dejaron o comenzaron a producir desde la pandemia por COVID-19? ¿Quiénes producen hoy? ¿Cómo ha cambiado la participación de lxs jóvenes? ¿qué quelites se producen y por qué? ¿qué resistencias o formas de lucha se tuvieron que organizar para proteger el territorio antes y durante la pandemia por COVID-19?
- **Memoria biocultural:** ¿Qué tipo de saberes comunitarios se movilizan y transmiten a las nuevas generaciones? ¿cómo han cambiado las formas de producción?

¿de qué manera se transformaron los saberes y prácticas locales de producción? ¿cómo han logrado conservar o reproducir los conocimientos comunitarios a pesar de la adversidad?

- **Legado biocultural:** ¿de qué forma y por qué han cambiado las festividades o celebraciones en torno a la producción de alimentos? ¿Qué platillo se cocinan, qué alimentos e ingredientes se utilizan y que herramientas son usadas para prepararlos? ¿de qué manera repercutió la pandemia por COVID-19 en estas festividades o celebraciones? ¿qué estrategias llevaron adelante para poder realizarlas?

En el caso de la seguridad alimentaria tradicional, las preguntas adicionales son:

- **Disponibilidad:** ¿qué alimentos hay disponibles que antes no había? ¿cómo se ha transformado la disponibilidad de alimentos locales? ¿cómo ha afectado la industria a la disponibilidad de alimentos locales?
- **Acceso:** ¿de qué manera las condiciones de vida han afectado la compra de alimentos y de elementos necesarios para consumirlos? ¿cómo se ha transformado el ingreso durante la pandemia por COVID-19? ¿qué estrategias se llevaron adelante para afrontar las adversidades durante la pandemia por COVID-19?
- **Consumo:** ¿se consume aquello que se produce? ¿por qué? ¿cómo ha cambiado el consumo de alimentos, en particular de los tradicionales? ¿qué ocurre con el consumo de alimentos locales por parte de lxs jóvenes? ¿qué sucedió durante la pandemia por COVID-19? ¿quiénes cocinan los alimentos?
- **Cultura:** ¿qué alimentos y formas de producción locales reproducen en la comunidad? ¿de qué manera se siguen reproduciendo las formas de preparación locales de producción y consumo? ¿por qué son importantes? ¿qué sucede en la comunidad respecto de estas formas de producción y consumo? ¿qué se puede hacer al respecto?

3. Organización del trabajo de campo de investigación

La producción de la información durante el trabajo de campo se desarrolló con acercamientos a diferentes colectivos y/u organizaciones. Éstos me permitieron participar de diferentes actividades en el territorio y/o acercarme a entrevistas o conversar con productoxs chinamperxs. Asimismo, estas decisiones posibilitaron explorar una diversidad de experiencias y *lugares de enunciación* diferentes sobre los mismos

fenómenos. Los instrumentos utilizados variaron según los tipos de acercamiento y fueron revisados por parte de los colectivos y personas con los que se colaboró, como también por parte de la propia realidad.

El trabajo de campo con lxs sujetxs se organizó en diferentes fases de acuerdo con el reconocimiento y familiarización con el territorio. Las fases fueron diseñadas a medida que fue avanzando el proceso de supervisión por parte del Director y del Comité de Asesoras del presente proyecto. Estas generaron una inmersión al territorio, al igual que ir encontrando diferentes actores con quienes trabajar. En este sentido, las fases desarrolladas fueron:

(1) <i>Fase de inmersión</i> : permitió acercarse al territorio, sus lógicas, problemáticas y fortalezas mediante la observación y acompañamiento de acciones de colectivos y productorxs. Además, generó la posibilidad de ir encontrando más organizaciones y colectivos con quienes trabajar.
(2) <i>Fase de primer acercamiento con productorxs</i> : permitió un primer diálogo directo con productorxs a través de entrevistas y conversaciones, lo cual nutrió las categorías de la investigación y permitió orientar la siguiente fase.
(3) <i>Fase de acercamiento más profundo con productorxs</i> : ésta incluyó entrevistas en profundidad con productorxs de otras asociaciones y cooperativas y así ampliar y diversificar las experiencias en torno al territorio, la producción alimentaria local, los conocimientos y festividades, al igual que las prácticas de alimentación comunitarias.
(4) <i>Fase de compartición de resultados</i> : generó la posibilidad de socializar, reflexionar, retroalimentar y proponer acciones en torno a la sistematización de los resultados de la investigación.

A todas las personas antes de participar se les explicó los objetivos del presente proyecto y sus alcances. Asimismo, se les aclaró que pueden desistir de participar en el momento que deseen hacerlo o cuando valoren que los riesgos o pérdidas sean mayores que los beneficios, al igual que expresar los límites que consideren apropiados para conservar sus prácticas y conocimientos tradicionales (Kovach, 2009). Las personas que aceptaron ser parte del proceso de investigación presentaron su consentimiento informado expresado de forma oral antes de comenzar la entrevista y/o conversación.

Toda la información producida fue registrada en instrumentos diseñados para tales fines. Se registraron por escrito los talleres y/o actividades desarrolladas, al igual que se grabaron o registraron por escrito las entrevistas previo consentimiento de lxs participantes. Los registros y transcripciones fueron analizados para problematizar críticamente la realidad.

Con el avance de cada fase del trabajo de campo, se fueron contactando y trabajando con diferentes colectivos, asociaciones u organizaciones. En total fueron cuatro: dos colectivos, una asociación y una cooperativa. La selección de éstos tuvo que ver con la oportunidad de desarrollar el contacto, disponibilidad de personas para trabajar y pertinencia en el trabajo chinampero. Algo interesante de destacar es que cada uno trabaja en diferentes ámbitos de las chinampas como un complejo biocultural: en la producción de conocimientos; en la comercialización de los productos chinamperos, y en la conservación de los humedales. A continuación, se describen brevemente los colectivos, la asociación y la cooperativa que posibilitaron participar de actividades en el territorio y tomar contacto con productoxs chinamperxs.

a. Cocina CoLaboratorio

Según su página oficial¹², Cocina CoLaboratorio es un proyecto/colectivo que reúne agricultorxs y productoxs, académicxs, creativxs, chefs y estudiantes alrededor de la mesa de la cocina para intercambiar conocimientos y crear nuevas alternativas transdisciplinarias de los sistemas agroalimentarios. El proyecto inició en 2018 como una colaboración entre Cascoland y el Proyecto Forefront (WUR y UNAM) para diseñar espacios y herramientas de comunicación y acción para el fortalecimiento socioecológico al sur de la Selva Lacandona en Loma Bonita, Chiapas, México. En la actualidad, cuenta con otras dos ubicaciones más: Santo Domingo, Tomaltepec, Oaxaca; y Xochimilco, CDMX.

Particularmente, el proyecto Cocina CoLaboratorio llegó a Xochimilco en el año 2019. Actualmente, se encuentra coordinado por Adriana Cadena Roa y Gabriela Alejandra Morales¹³. Según ellas, debido a las características del territorio, gran parte del trabajo en este sitio es articular con colectivos y organizaciones locales para colaborar en

¹² <https://colaboratorykitchen.com/es/>

¹³ Gabriela estuvo como coordinadora de Cocina CoLaboratorio durante todo el trabajo de campo (hasta mayo de 2023). A la fecha, ya no se encuentra trabajando en el colectivo.

acciones en conjunto sobre el territorio. Entre estas organizaciones se encuentran: Taller El Ahuehuete¹⁴, Colectivo Ahuejote¹⁵, Humedalia A.C.¹⁶ y Amapola del Sabor¹⁷. El proyecto se desarrolla en diferentes barrios y pueblos originarios de Xochimilco, en particular en el Barrio San Juan, San Gregorio Atlapulco y diferentes chinampas de lxs aliadxs.

b. Colectivo Zacahuitzco

El Colectivo Zacahuitzco es una iniciativa que surge de diversas familias como una forma de colectivizar su consumo, producir, intercambiar y comprar directo a productoxs y comunidades rurales de la CDMX y de los estados vecinos¹⁸. Este colectivo de familias se organiza bajo el modelo Agricultura de Responsabilidad Compartida, que consiste en adelantar parte del pago de la cosecha a quien produce y compartir los riesgos del resultado. Trabajan con un productor chinampero originario de San Gregorio Atlapulco.

c. Redes A.C.

De acuerdo con su página oficial¹⁹, son una asociación dedicada a la promoción e implementación de programas y proyectos de conservación y restauración ecológica vinculados al desarrollo social. Se originó en el 2007 en torno a la problemática de la extinción del ajolote de Xochimilco. Establecen acciones en cooperación entre la comunidad, organizaciones civiles e instituciones académicas. Particularmente, en San Gregorio Atlapulco trabajan con chinamperos para la conservación de humedales, mejora en la calidad del lago, implementación de técnicas agroecológicas y protección del ajolote.

¹⁴ Centro educativo ubicado en el centro de Xochimilco. Realizan talleres de música, cine-debates, entre otras actividades culturales. Página de Facebook: <https://www.facebook.com/tallerealahuehuete>

¹⁵ Organización con base en la Ciudad de México que diseña e implementa proyectos de innovación, investigación y consultoría en distintos campos de la agricultura, alimentación y procesos de desarrollo comunitario. Actualmente trabajan en la zona chinampera. Página: <https://www.colectivoahuejote.mx/>

¹⁶ Organización dedicada a la conservación y restauración de los humedales en México. Página: <https://www.humedalia.org/>

¹⁷ Grupo familiar de mujeres xochimilcas que se dedican a la conservación de la cocina y comida tradicionales. Página de Facebook: <https://m.facebook.com/people/Amapola-del-Sabor/100069220353659/>

¹⁸ Información extraída de una nota publicada en la página de La Coperecha el 12 de diciembre del 2017. Disponible en: <https://lacoperacha.org.mx/zacahuitzco-innovacion-urbana-consumo-cooperativo-2017>

¹⁹ <https://www.redesmx.org/>

d. Cooperativa Granja Apampilco

La Granja Apampilco²⁰ es una cooperativa familiar originaria del Barrio San Diego de Xochimilco. Esta cooperativa produce hortalizas y lácteos. Venden sus productos en diferentes puntos de la Ciudad de México y en particular todos los domingos en el Mercado de las Cosas Verdes "Tianquiskilitl". Desde el 2018 se constituyeron como cooperativa. Además de la producción chinampera, ofrecen un servicio de eco-turismo que posibilita disfrutar de una comida hecha con hortalizas y lácteos de las chinampas, al igual que conocer sus formas de producción de alimentos.

4. Técnicas e instrumentos de producción de información utilizados durante el trabajo de campo

Las técnicas de producción de información utilizadas fueron: la observación participante y la entrevista en profundidad. A continuación, se conceptualizan brevemente cada una y se señalan qué instrumentos fueron utilizados en cada caso.

a. La observación participante durante el trabajo de campo

La observación participante consiste en observar sistemática y controladamente lo que sucede en torno a quien investiga formando parte de las actividades que realizan lxs miembros de la población en estudio (Guber, 2005). La participación de quien investiga posibilita, además de registrar lo que sucede con la comunidad, recuperar su experiencia vivida y elaborada acerca de las situaciones que le ha tocado intervenir. La antropóloga Rosana Guber sostiene que la clásica, y positivista, distinción entre observación participante y no participante no existe como tal. Sostiene la autora que "(...) Ni el investigador puede ser uno más entre sus informantes, ni su presencia puede ser tan exterior como para no afectar en modo alguno el escenario y a sus protagonistas" (Guber, 2005: 110).

Una tarea trascendental de la observación es el registro. Es importante registrar todo aquello que se ve y que se oye con sistematicidad; identificando personas, tiempo, espacio y actividades. Además, se recomienda iniciar el registro con una

²⁰ <https://www.facebook.com/Gapampilco>

contextualización del lugar donde se llevó adelante la observación, la fecha y hora (Guber, 2005).

Específicamente en el presente proyecto, se realizó una observación participante de las distintas actividades que propusieron los colectivos. En este sentido, además de formar parte; asistiendo, participando, cooperando y planeando las actividades, se registró los diálogos, debates y situaciones que sucedían en ella. Además de lxs miembrxs de los colectivos, en las actividades había productoxs chinamperxs presentes.

Para el registro de las actividades se utilizaron dos tipos de instrumentos. Las primeras actividades del trabajo de campo se realizaron con un modelo de registro diseñado específicamente para esta investigación. Consta de una serie de datos introductorios como fecha, lugar y participantes, luego sigue una pequeña introducción que contextualiza la observación, el registro de la actividad propiamente dicha y finaliza con unas breves reflexiones que sirvan para pensar las próximas actividades. En el Anexo 1 puede observarse un ejemplo de este tipo de registro. El segundo tipo de registro de observación fue proporcionado por la coordinación de Cocina CoLaboratorio. Este tiene una serie de preguntas que permiten orientar la observación y el registro escrito de la actividad, al igual que relacionarla con las actividades del colectivo. En el Anexo 2 se puede consultar un modelo de este instrumento de registro. En ambos tipos de registros, la escritura se hizo después del encuentro y, en algunos casos, también se hizo un registro de audio inmediatamente después sobre algunos sucesos que se consideraron importantes.

b. La entrevista en profundidad con chinamperxs

La entrevista es una situación social en la que dos personas interactúan con el propósito de obtener descripciones e interpretaciones de los significados y percepciones de ciertos fenómenos desde la experiencia y perspectiva de distintos actorxs sociales (Navarro, 2009). Constituye una situación en la que el/la investigadorx busca que su entrevistadx rastree y traiga al presente sucesos, momentos, opiniones y experiencias para develar su perspectiva. Es importante mencionar que la entrevista tiene un carácter de co-construcción, es decir, que las dos personas están involucradas en la creación del relato de la entrevista.

Existen distintos tipos de entrevista. En particular, en la presente investigación se utilizó la entrevista abierta, sin estructurar y en profundidad. Este tipo de entrevistas es un intercambio verbal abierto en el que existe una serie de temas a debatir que propone quien investiga, los cuales no son un esquema rígido. Por ello, no consta de una guía

inflexible de preguntas que el/la entrevistadx debe responder, sino que éstas se van construyen en el marco de la producción del relato de la entrevista. Asimismo, busca comprender más que explicar, se asemeja a una conversación que conserva el propósito de la investigación y sus principales características son la flexibilidad y apertura (Navarro, 2009).

En el presente proyecto, la entrevista en profundidad fue dirigida a chinamperxs. El modelo de entrevista abierta se organizó en diferentes momentos temporales: previo, durante y posterior al confinamiento por la pandemia por COVID-19. Estos variaron de entrevistadx en entrevistadx, pero en general la estructura fue parecida. Primero, me presenté al/la entrevistadx y le comenté brevemente el proyecto, sus objetivos y le solicité su consentimiento de participar y grabar la entrevista²¹. Luego de que aceptaron, planteé un momento inicial de traer su primer recuerdo de la chinampa y con quién había sido. A partir de esto, pasamos a otro momento de dialogar sobre la complejidad biocultural de la chinampa; sobre sus técnicas, conocimientos y rituales. Asimismo, en este momento se consultó sobre sus prácticas alimentarias. Después, pasamos a conversar sobre el sismo del 19S, sus repercusiones y estrategias para afrontarlo. Esto nos dio pie a intercambiar sobre la pandemia por COVID-19 y todas sus implicancias. Debido a las fechas en las que las entrevistas se desarrollaron, adicionalmente se consultó sobre el conflicto del agua del 02 de diciembre de 2022. Por último, se habló sobre el futuro de las chinampas y el rol de los jóvenes. En el Anexo 3 se ubicó la guía de preguntas teóricas que enmarcaron algunos momentos de las entrevistas. Es necesario aclarar que estas preguntas sólo fueron una guía para orientar el diálogo; no fueron enunciadas de la manera en que están escritas y ni en el orden en que aparecen en el Anexo.

5. Modalidad de procesamiento y análisis de la información producida a partir del trabajo de campo

Con la información producida a partir de las observaciones y las entrevistas, se procesó y analizó el material del trabajo de campo. El tipo de análisis utilizado fue el de *análisis temático de contenido* que consiste en categorizar temas recurrentes en las transcripciones del trabajo de campo (Green & Thorogood, 2004). Este análisis permite

²¹ En el caso de dos entrevistas con productores decidí no grabar y directamente registrar por escrito. Esto debido a que los participantes inmediatamente luego de dar su consentimiento comenzaron a dialogar sobre las temáticas del proyecto y preferí no detenerlos.

desarrollar tipologías y clasificaciones; definiciones conceptuales y explicaciones de los fenómenos.

Con base en lo anterior, la metodología utilizada para analizar los datos en la presente investigación fue:

- Sistematización de los registros de las actividades: consistió en la digitalización de las notas de campo a través de los instrumentos de registro de las observaciones.
- Transcripción de las grabaciones de las entrevistas: digitalizar por escrito las grabaciones de las entrevistas, al igual que sistematizar aquellas que fueron registradas como notas de campo.
- Organización del material disponible: implicó reunir los registros y transcripciones en una misma carpeta, y luego ordenarlos por fecha; colectivo, asociación o cooperativa; y tipo de actividad.
- Primera categorización del material: incluyó la lectura de todo el material y la realización de una primera categorización abierta; esto significó elaborar categorías iniciales temáticas que permitieran reunir, comparar y separar el material. Esto generó una lista de categorías iniciales.
- Primera sistematización de la información mediante un gráfico: consistió en la elaboración de un gráfico en papel Kraft con la lista de categorías iniciales, organizándolas en tres períodos prepandemia, pandemia y postpandemia, y de acuerdo con tres grandes categorías: seguridad alimentaria tradicional; complejo biocultural y estrategias. Esto permitió comparar las categorías, cambiarles sus nombres e identificar las categorías faltantes para describir las situaciones con toda su complejidad. En el Anexo 4 puede consultarse una foto del gráfico.
- Recategorización del material disponible: comprendió buscar las nuevas categorías creadas y renombrar aquellas modificadas en el paso anterior en todo el material del trabajo de campo disponible. Las categorías de esta recategorización fueron transcritas en un cuaderno para poder seguir perfeccionándolas.
- Resistematización de la información mediante un segundo gráfico: implicó organizar las nuevas categorías en un nuevo gráfico que permitió relacionar los tres primeros objetivos específicos; período (prepandemia, pandemia y postpandemia); las respectivas categorías. Con esta organización, se pudieron crear categorías resumen, es decir, una categoría más amplia que agrupó varias categorías, lo cual transformó a estas últimas en subcategorías. Este paso permitió una mayor definición de los períodos, las categorías y las subcategorías. En el Anexo 5 puede consultarse el gráfico de la resistematización.

- Organización de la información mediante la matriz de datos: significó la creación de una matriz de información en Excel para cada período y objetivo; en total se obtuvieron nueve libros de Excel. En estas matrices, se volcó la información contenida en el material del trabajo de campo categorizado.
- Elaboración del manual de códigos y conceptualización de categorías y subcategorías: Este paso se realizó de forma simultánea al anterior. Con las matrices de datos organizadas, se conceptualizaron los procesos definidos en cada categoría y subcategoría, lo que se organizó en un manual con sus respectivos códigos y definiciones. Este manual, en conjunto con la matriz de datos, permitió redactar los resultados de la investigación.

6. La comunicación popular como una forma de socializar y retroalimentar los resultados de la investigación

Con los resultados sistematizados y analizados, se crearon formas de compartirlos con la comunidad involucrada en el proceso de investigación. En este sentido, la comunicación popular es un enfoque teórico-metodológico sobre la comunicación que aporta elementos técnicos e instrumentales para el diseño e implementación de la Fase de compartición de los resultados.

La comunicación popular es enfoque permite construir una forma de comunicación no alienada; que aporte a la reciprocidad, participación, diálogo y fortalecimiento de lógicas comunitarias (Lasso Urbano, 2019). Esto posibilita crear formas de expresión y relación entre y con sujetos y clases sociales históricamente excluidas de los medios de comunicación hegemónicos. Además, propone que estos sujetos logren describir su identidad, sus opresiones y situaciones, para trascender lo inmediato y ampliar sus libertades comunicacionales, lo cual puede devenir en comunidades más organizadas. La comunicación popular posibilita crear instrumentos de resistencias a las lógicas alienables e industrias del modo de producción capitalista y potenciar formas de defensa de los intereses y luchas populares. Por último, respecto de su diseño, las estrategias de comunicación popular se trabajan en diálogo con la comunidad y los profesionales para la construcción de formas de comunicación alternas (Lasso Urbano, 2019).

Con base en los planteamientos precedentes, la presente investigación produjo dos materiales de comunicación para socializar los resultados de investigación. Por un lado, diseñamos una infografía de síntesis de los principales, la cual permitió una lectura fácil

y rápida de lo analizado en el proceso de investigación. Puede consultarse esta infografía en el Anexo 6. Por el otro, también se elaboró colaborativamente un fanzine; entendiéndolo como una publicación autogestionada para reflejar temáticas importantes para la comunidad que no son incorporadas en medios de comunicación hegemónicos (ANRed, 2005). Para su proceso de diseño, realizamos una propuesta de fanzine, la cual fue retroalimentada por el colectivo de Cocina CoLaboratorio y por los productoxs chinamperxs participantes de la investigación. La intención del fanzine es compartir los resultados del proceso y crear formas de colaboración entre los colectivos, asociación y cooperativa participantes. El fanzine puede consultarse en el Anexo 7.

7. Calendarización del proyecto de investigación

En la Tabla 1 se esquematizó todo el proceso de trabajo de la presente investigación. En total, se trabajó 31 meses comprendidos entre los años 2021 y el 2024. Como se observa en la tabla, el proceso del trabajo de campo y planteamiento metodológico sucedieron simultáneamente debido a la retroalimentación constante de las posibilidades concretas de la realidad. Esto permitió modificar la idea original del proyecto para aterrizarla a las necesidades y oportunidades que iban ofreciendo los colectivos, asociación y cooperativa participantes.

Tabla 1 Cronograma de trabajo del proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.

Actividades realizadas	2021					2022												2023												2024		
	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	
Redefinición del problema de investigación, preguntas y objetivos																																
Elaboración del marco teórico, antecedentes y estado del arte.																																
Planteamiento metodológico del proyecto																																
Desarrollo de las primeras tres fases del trabajo de campo																																
Análisis de la información																																
Redacción de resultados																																
Reformulación final del protocolo																																
Redacción de discusión y conclusiones																																
Desarrollo de la última fase de compartición de los resultados																																

Fuente: Elaboración propia (2023)

Capítulo 5: Reconstrucción del proceso general de producción de información durante el trabajo de campo en las primeras tres fases

En este capítulo, se realizó una reconstrucción de todo el trabajo de campo realizado correspondiente a las tres primeras fases del proyecto. Estas fases se conformaron por actividades destinadas a la producción de conocimiento principalmente a través de la participación, observación y realización de entrevistas.

En la Ilustración 5 se graficó lxs actorxs con los que se trabajó, el mes y año actividades realizadas y su relación con la fase correspondiente. Cada color representa un colectivo, asociación o cooperativa: en amarillo se representó a Cocina CoLaboratorio; en rosa al Colectivo Zacahuitzco; en violeta a Redes A.C. y en verde a la Cooperativa Granja Apampilco. Como se puede observar, no todxs lxs actorxs participaron de todas las fases. También se señaló el mes y año en el que se realizó el primer contacto.

A continuación, se procede a contar cómo fue el proceso de trabajo de cada fase; qué actorxs participaron, qué actividades se desarrollaron, para qué sirvieron y sus respectivas fechas.

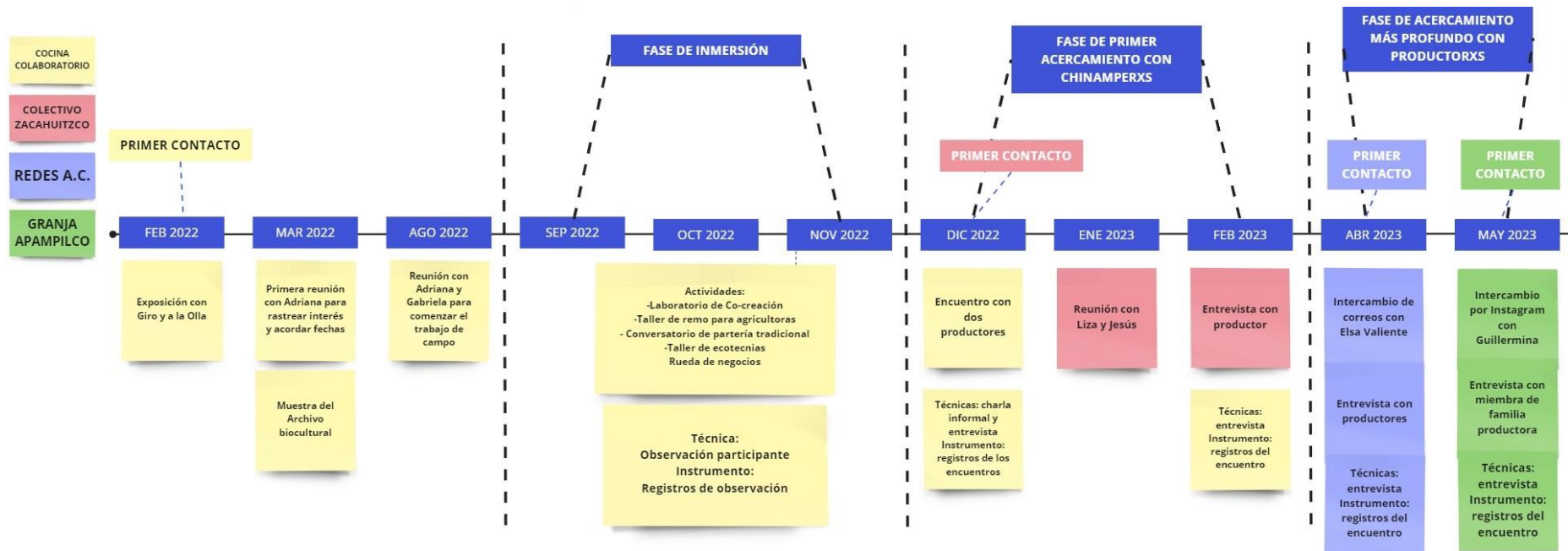
1. Fase de inmersión al territorio y sus particularidades

La fase de inmersión comenzó en septiembre de 2022 y finalizó en noviembre del mismo año. Es importante mencionar que previo a septiembre realicé una serie de acuerdos y reuniones con el colectivo implicado para poder garantizar las modalidades de mi participación, lo cual comenzó en enero del 2022.

La fase de inmersión permitió que pueda conocer lxs actorxs con lxs que trabajó el colectivo; otrxs estudiantes con procesos de investigación, como también a introducirme a las particularidades del territorio, las formas de producción chinamperas; los conocimientos y festividades asociadas. Asimismo, esta fase nos permitió retroalimentar la subsiguiente con reflexiones, preguntas e interpretaciones de los fenómenos en estudio.

En esta fase sólo participó el colectivo Cocina CoLaboratorio. A continuación, se describe el proceso del trabajo colaborativo en esta fase.

Figura 5 Recorrido del trabajo de campo de las primeras tres fases del proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.



Fuente: Elaboración propia (2023)

a. *Cocina CoLaboratorio*

El primer contacto con Cocina CoLaboratorio se realizó a partir de un correo electrónico redactado el 14 de enero del 2022 debido a una convocatoria para estudiantes de posgrado que anunciaron en sus redes sociales. Como producto de estas conversaciones, tomé conocimiento de la exposición que realizó el Colectivo En Giro y a la Olla desde el 7 al 28 de febrero. Por este motivo, asistí a la exposición realizada en el Plaza Central de Xochimilco el 8 de febrero. A partir de este encuentro, conocí a Adriana y empezamos a establecer comunicaciones. Esto permitió establecer una primera reunión con ella y Alberto Rivera Márquez para plantear posibilidades de colaboración y trabajo en conjunto el día 21 de marzo. Como producto de esta reunión, acordamos que parte de este proyecto pudiera ser llevado adelante en colaboración con Cocina CoLaboratorio. Asimismo, como parte de las conversaciones llevadas adelante con Adriana, asistí a una de las muestras del Archivo Biocultural Vivo en la Facultad de Arte y Diseño de la UNAM en Xochimilco, el día 23 de marzo.

Luego de algunos meses de incomunicación²², el 6 de junio retomé las comunicaciones para poder delinear más explícitamente el trabajo de campo y poder presentar el proyecto a ambas coordinadoras. Esta reunión sucedió el 9 de agosto del 2022 y a partir de la ésta comencé a participar activamente en las actividades propuestas por el colectivo.

Lo anterior, de forma implícita, creó una metodología de trabajo entre las coordinadoras y parte del Comité de Asesor de este trabajo. En general, desde Cocina CoLaboratorio se invita a lxs estudiantes a que sus proyectos o tesis los dirijan lxs investigadorxs que trabajan en el colectivo. En el caso del presente proyecto, el Comité Asesor se formó antes de comenzar a trabajar con ellxs. Sin embargo, como parte del proceso colaborativo, decidimos hacer partícipes a las coordinadoras de Cocina CoLaboratorio a través de reuniones para tomar decisiones en conjunto sobre las posibilidades y límites del trabajo de campo.

El trabajo de campo con Cocina CoLaboratorio comenzó con la primera *fase de inmersión*, en la que se conocieron las personas que trabajan en el colectivo, otrxs estudiantes de diferentes posgrados y la población con quienes trabajan. Antes de iniciar

²² La carga horaria del cursado de la Maestría en Medicina Social hizo que tuviera poco tiempo para seguir el trabajo colaborativo. El colectivo me invitó a diferentes exposiciones del Archivo Biocultural Vivo a las que no pude asistir.

el trabajo de campo, las coordinadoras nos presentaron a lxs estudiantes el protocolo de colaboración para delimitar acuerdos preliminares. En momento, ellas aclararon que, como parte de la colaboración, se espera la elaboración de un producto (folletos, carteleras, talleres) que se pueda retribuir a la comunidad como una devolución por el tiempo y el conocimiento compartido.

En la fase de inmersión, participé en diferentes actividades que ya estaban planificadas como parte del trabajo de campo del equipo de Cocina CoLaboratorio con sus aliadxs, al igual que diseñamos un Laboratorio de Co-creación. Este último se enfocó en la construcción de un deshidratador solar para presentar en la actividad final de cierre de cronograma del trabajo de campo del Colectivo y sus aliadxs: la Rueda de Negocios. En conjunto, la etapa de inmersión comenzó aproximadamente en agosto y finalizó en noviembre del 2022. Los instrumentos de recolección de datos utilizados fueron los registros escritos en un diario de campo, la documentación fotográfica y el instrumento diseñado por Cocina CoLaboratorio.

En síntesis, las actividades en las que participé con Cocina CoLaboratorio en la fase de inmersión fueron resumidas en la Tabla 2.

Tabla 2: Actividades de trabajo del campo con Cocina CoLaboratorio en la *Fase de inmersión* de enero a noviembre del 2022. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.

Fechas	Actividad	Breve descripción
08-02-22	Exposición del colectivo En Giro y a la Olla. Lugar: Plaza del centro de Xochimilco.	Representación artística del movimiento del agua de los canales y de la transformación de alimentos (fermentados).
23-03-22	Exposición del Archivo Biocultural. Lugar: Facultad de Arte y Diseño de la UNAM, Xochimilco.	Conversatorio alrededor de las nociones de la memoria biocultural y su papel en la comida, agricultura, cultura y el habitar el territorio.
12-08; 19-08; 01-09 y 08-09-22	Planificación colaborativa con estudiantes de diseño de la Universidad La Salle, Cocina CoLaboratorio, Humedalia A.C., Taller El Ahuehuate y Colectivo	Encuentros virtuales con diferentes actores para planificar formas innovadoras de comercialización de productos de las chinampas.

	Ahuejote. Lugar: modalidad virtual.	
Lunes del 22-08 al 19-09-22	Taller: Recursos de investigación social y etnográficos en materia de soberanía y cultura alimentaria de la UAM-Cuajimalpa. Lugar: modalidad virtual.	Seminario de la Licenciatura en Diseño de la UAM-Cuajimalpa.
07-09-22	Bienvenida a lxs estudiantes por parte de la coordinación general de Cocina CoLaboratorio. Lugar: modalidad virtual.	Reunión de bienvenida a todxs lxs estudiantes de lxs tres sitios de Cocina CoLaboratorio. Se nos explicó el protocolo de colaboración.
12-09-22	Visita a una chinampa. Lugar: chinampa de Humedalia A.C.	Visita al territorio para conocer una experiencia de trabajo local, como parte del Seminario de la Licenciatura en Diseño de la UAM-Cuajimalpa.
27-09-22 al 10-10-22	Laboratorio de Co-creación con diferentes estudiantes en acompañamiento con la coordinación de Cocina CoLaboratorio Xochimilco. Lugares: modalidad virtual, Taller El Ahuehuete, Chinampulkes.	Dispositivo colaborativo de trabajo para la construcción de un deshidratador solar.
9-10 y 23-10-22	Conversatorio entre chinamperas y clases de Remo. Lugares: chinampas de Gabriela y del colectivo Amapola del Sabor.	Encuentros de reflexión sobre el género y la chinampería, y clases de práctica de remo. Ambos encuentros son parte del trabajo de campo que diseñaron Cocina CoLaboratorio con sus aliadxs.
15-10-22	Partería Tradicional de la CDMX en Resistencia. Lugar: Plazuela San Juan Tlatenchi.	Encuentro público para dialogar en torno a las experiencias, problemáticas y situación actual de

		la partería tradicional en la CDMX. Este encuentro fue parte del trabajo de campo que diseñó Cocina CoLaboratorio con sus aliadxs.
12-11-22	Cocina Ecológica, Taller 2: Ecotecnias. Lugar: chinampa de Humedalia A.C.	Encuentro de presentación de la cocina ecológica construida de la chinampa de Humedalia A.C. Este encuentro fue parte del trabajo de campo que diseñó Cocina CoLaboratorio con sus aliadxs.
16-11-22	Rueda de Negocios. Lugar: chinampa de Humedalia A.C.	Evento que tuvo por objetivo poder encontrar a chinamperxs con posibles compradorxs, coordinado por el Colectivo Ahuejote. Este encuentro fue parte del trabajo de campo que diseñó Cocina CoLaboratorio con sus aliadxs.

Fuente: Elaboración propia (2023).

La fase de inmersión permitió que pueda conocer lxs actorxs con lxs que trabaja Cocina CoLaboratorio; otrxs estudiantes con procesos de investigación, como también a introducirme a las particularidades del territorio, las formas de producción chinamperas; los conocimientos y festividades asociadas. Asimismo, esta fase permitió retroalimentar la subsiguiente con reflexiones, preguntas e interpretaciones de los fenómenos en estudio.

2. Fase de primer acercamiento con chinamperxs

Como producto de este proceso inmersión, se comenzó a pensar de qué manera continuar el trabajo de campo. En espacios de trabajo y reflexión con el Dr. Alberto Rivera Márquez, se repensó la idea original de organización del trabajo de campo de acuerdo con las posibilidades concretas y el tiempo disponible. En este sentido, se planteó un *primer acercamiento con chinamperxs*. Este incluyó una conversación con un productor chinampero del barrio de Tlacoapa en Xochimilco; dos entrevistas abiertas con dos de San Gregorio Atlapulco, una visita al pueblo y al Mercado de San Gregorio y la participación en la celebración del Niño de Xochimilco. Esto permitió identificar una

primera aproximación sobre cuáles fueron los efectos de la pandemia por COVID-19 en la seguridad alimentaria tradicional, qué estrategias se implementaron para hacer frente a ellos y su relación con el complejo biocultural. Asimismo, permitió rastrear elementos de orden simbólico y religioso que sostienen la producción chinampera, al igual que pensar en categorías que posibiliten un acercamiento más profundo con chinamperxs. Esta fase inició en diciembre de 2022 y finalizó en febrero de 2023.

En esta fase participaron dos colectivos: Cocina CoLaboratorio y Colectivo Zacahuitzco. A continuación, se procede a detallar la modalidad de participación de cada uno en esta fase.

a. Cocina CoLaboratorio

En una reunión con las coordinadoras se presentaron las nuevas ideas para el trabajo de campo el día 15 de diciembre de 2022. Ambas estuvieron de acuerdo con la propuesta y sugirieron algunas recomendaciones al proyecto. Asimismo, se planeó cómo continuar el trabajo de campo y se organizaron las siguientes actividades:

- Conversación con un productor del Barrio Tlacoapa de Xochimilco el día 23 de diciembre de 2022,
- Visita al Mercado de Xochimilco el día 23 de diciembre de 2022,
- Entrevista con productor de San Gregorio Atlapulco, el 28 de diciembre de 2022,
- Participación en la celebración del Niñopa del Pueblo de Xochimilco, el 02 de febrero de 2023.

b. Colectivo Zacahuitzco

Como parte de los espacios de intercambio y reflexión con el Comité Asesor del presente trabajo se sugirió contactar a este colectivo para producir otras miradas sobre los fenómenos en estudio. En esta línea, se envió un correo a Liza Covantes Torres, coordinadora del colectivo el día 9 de diciembre del 2022 para rastrear las posibilidades de colaboración. Como producto del breve intercambio, se acordó una reunión de presentación del proyecto el 7 de enero del 2023 en el local Mawi para dialogar sobre el proyecto. Como resultado de esta reunión, pudimos organizar una entrevista con el chinampero de San Gregorio Atlapulco con quien trabajan el 04 de febrero de 2023.

c. Visita al pueblo de San Gregorio Atlapulco

Asimismo, como parte de las reuniones con el Comité Asesor del presente trabajo, se sugirió visitar el Mercado de San Gregorio Atlapulco. Esto sucedió el día 06 de enero de 2023, lo cual permitió conocer el pueblo; sus particularidades y las formas de venta de los productos chinamperos.

3. Fase de acercamiento profundo con chinamperxs

Mediante el trabajo de campo del primer acercamiento con chinamperxs, se refinaron las preguntas para enfocarlas a identificar elementos descriptivos de los complejos bioculturales, la seguridad alimentaria tradicional y las estrategias ante la pandemia por COVID-19. Esto permitió desarrollar un acercamiento más profundo de estas temáticas con lxs productorxs exclusivamente a través de entrevistas en profundidad. Esta fase comenzó en abril a mayo del 2023; se compuso de tres entrevistas en total, y constituyó la fase final de producción de información. Participaron de ella la asociación civil Redes A.C. y la cooperativa familiar Granja Apampilco. Al igual que en las anteriores fases, a continuación, se describe el proceso de trabajo que se desarrolló con ellas.

a. Redes A.C.

Cuando estaba realizando mi trabajo de campo con el Colectivo Zacahuitzco, Liza Covantes me contó de la Asociación Civil Redes, quienes trabajan en San Gregorio Atlapulco. De esta manera, rastree a través de internet el contacto de Redes A.C. y pude contactarme con Elsa Valiente, directora de la asociación, a través de su correo electrónico el lunes 27 de marzo de 2023. Le pregunté si podía realizar con ellxs parte de mi trabajo de campo, sin embargo, me dijo que ya no estaban aceptando estudiantes. En respuesta, le consulté si conocía algún otro colectivo, organización o productor con quien pudiera hablar para realizar una entrevista. Me respondió con el número de tres productores. Me contacté con ellos y pude concretar una entrevista en profundidad con dos, ambos el día 06 de abril de 2023.

b. Granja Apampilco

En búsqueda de otros colectivos, organizaciones y cooperativas con quienes colaborar, pude encontrar por Instagram a la cooperativa familiar Granja Apampilco. El

día 05 de mayo de 2023 me contacté con ellxs a través del Instagram para saber si les interesaría participar de una entrevista. Me respondió una integrante de la cooperativa, que se encarga principalmente de las ventas del colectivo en el Mercado de las Cosas Verdes Tianquiskilitl, diciendo que nos podíamos encontrar en el mercado el domingo 14 de mayo 2023. La entrevista sucedió mientras ella se encontraba atendiendo su puesto en el Mercado.

Capítulo 6: Las expresiones concretas de las condiciones previas a la pandemia por COVID-19 en San Gregorio Atlapulco y Xochimilco.

En este capítulo, se recuperan diferentes procesos que permiten delinear las condiciones en las que se encontraba el pueblo de San Gregorio Atlapulco, y algunos barrios del Pueblo de Xochimilco, previo a la Jornada Nacional de Sana Distancia por COVID-19. A pesar de que inicialmente la presentación investigación se enfocó más particularmente en el pueblo San Gregorio Atlapulco, también se incluyeron resultados de barrios de Xochimilco. Esto debido a las oportunidades propias del trabajo de campo y la riqueza de la información producida. Atendiendo las diferencias que existen entre estos sitios, en este escrito se diferencian cuándo se está refiriendo a cada uno ellos en casos de resultados no parecidos. Asimismo, el tiempo al que hace referencia esta sección del escrito tiene que ver con lo ocurrido previo a marzo de 2020 y fue producida mediante las historias personales narradas por lxs propixs productorxs, las historias contadas por diferentes integrantes de los colectivos con los cuales se trabajó, al igual que como resultado de mi propia observación durante el trabajo de campo.

Lo anterior, permitió realizar una reconstrucción histórica y de las condiciones del territorio singular, que no busca la precisión cronológica de los eventos que antecedieron a la pandemia por COVID-19, sino esclarecer una serie de coordenadas previas que permitan interpretar lo sucedido durante la emergencia sanitaria. En esta línea, el texto comienza ubicando referentes y expresiones relacionadas a la historia, características y dinámicas sociales del territorio. A partir de esto, se busca comprender a las chinampas como una articulación compleja en términos de su patrimonio, memoria y legado; al igual que identificar sus prácticas de cuidado a la salud y alimentarias vinculadas. También, visibilizaremos qué prácticas sostenidas en el territorio permiten u obstaculizan la reproducción social de las chinampas como complejos bioculturales y comunitarios. Por último, y dada su trascendencia para el caso de San Gregorio Atlapulco, nos referimos a lo acontecido en la comunidad durante el sismo del 19 de septiembre de 2017.

1. Xochimilco y su territorio situado a través de su historia, características y condiciones de vida

Lo que actualmente conocemos como la Alcaldía Xochimilco, al sur de la Ciudad de México, constituye un territorio habitado ancestralmente por los xochimilcas desde aproximadamente el año 900 d.C. Estxs pobladorxs crearon el modelo productivo de la chinampa debido al crecimiento poblacional y la disminución de los recursos naturales. El xochimilca Acatonalli se reconoce como el creador de la chinampa. Debido a que este territorio era un espacio destinado ampliamente a la producción de alimentos, muchas calles y callejones de Xochimilco y de San Gregorio Atlapulco, antes eran diferentes canales del lago y chinampas. Esto puede observarse en las construcciones de las casas; algunas conservan una pequeña escalera en su entrada.

Las expresiones ancestrales del territorio xochimilca siguen vivas en varias construcciones actuales. Ejemplo de ello, en el Barrio San Juan, la Capilla San Juan Bautista conserva varios símbolos prehispánicos como parte de sus paredes exteriores. Uno de ellos, la diosa Chalchiuhtlicue; una representación del agua y la cultura lacustre de los pueblos Xochimilcas. Estos símbolos y restos de las culturas ancestrales muchas veces son encontrados en las casas de lxs habitantes del actual Xochimilco. Esto genera que algunas personas los oculten para evitar la intervención del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) en sus hogares. Otra expresión ancestral se encuentra en el mítico Ahuehuate en Xochimilco. La historia de algunos pobladores del centro cuenta que este árbol fue un regalo de parte de lxs mexicas como un símbolo de paz con lxs xochimilcas.

La actual alcaldía de Xochimilco reúne una territorialidad diversa compuesta por un paisaje con una zona cerril y otra lacustre. La presente investigación se enfocó en la zona lacustre de Xochimilco y sus particularidades. A lo largo de las siguientes líneas, expresaremos algunos atributos físicos característicos de la zona lacustre.

La zona lacustre de Xochimilco está compuesta por el lago de Xochimilco, en el cual las embarcaciones circulan a través de canales principales (como el canal de Cuemanco o el de Apatlaco) y periféricos. Para ingresar al lago, existen diversos embarcaderos como también lxs chinamperxs ingresan directamente a través de sus chinampas. Si se navega por el lago, al inicio del recorrido, y más cerca de alguna orilla próxima al pueblo o a un embarcadero, posiblemente encontremos casas, tienditas de alimentos, la circulación de lanchas con comidas y/o bebidas a la venta. Sin embargo, al adentrarnos más profundamente en el lago, recorriendo sus canales periféricos, se

identifica otro tipo de paisaje: más vegetación, canales más pequeños, agua un poco más transparente y menos personas circulando. En esta zona, ya nos encontraremos solamente con chinampas con y sin producción de alimentos. Se identifica a las chinampas sin producción de alimentos porque sus pastizales están más largos, no tienen camas de producción trabajadas y tampoco cuentan con instalaciones para lxs trabajadorxs.

Antiguamente, el agua del canal provenía de las montañas y manantiales naturales. Debido a la profunda extracción de agua de los canales y a la contaminación, actualmente el lago se rellena de agua filtrada provista por el Gobierno de la Ciudad de México a través de diferentes puntos de carga. Esta agua es de calidad terciaria, es decir, que únicamente se ha filtrado tres veces para retirar sólidos, olores y colores, pero conserva metales pesados. Asimismo, en la superficie del canal se observan diferentes tipos de plantas, como las emergentes, las sumergidas y las flotantes. Entre estas últimas, se encuentra el lirio acuático; actualmente su sobrecrecimiento hace que muchxs pobladorxs lo consideren como una plaga.

Las chinampas, como sistema productivo, constituyen islotes creados artificialmente rodeados con árboles ahuejotes que sostienen su estructura. A diferencia de otros territorios que fueron incluidos como parte de la modalidad ejidal de la Reforma Agraria de México, una gran parte de las chinampas son de propiedad privada. Algunxs pobladorxs refieren que esta característica tiene ventajas y otrxs que tienen más desventajas. Entre las primeras, la condición de propiedad privada de las chinampas permite que puedan mantenerse mecanismos tradicionales de herencia de la tierra de generación en generación. Sin embargo, entre las desventajas, otras personas ubican que hay poco control de las actividades que se realizan en las chinampas; hay personas locales y externas que ofrecen servicios no destinados a la producción de alimentos como rentas de canchas de fútbol o de salones de fiesta. Además, otra desventaja que refieren es que por ser privadas pueden venderse, lo cual podría obstaculizar la reproducción del sistema chinampero.

Asimismo, el ingreso a las chinampas puede diferenciarse de acuerdo con su ubicación. Aquellas que están localizadas en el Área Natural Protegida de Xochimilco, en general se acceden en una embarcación a través de algún canal. En cambio, las que se encuentran en San Gregorio Atlapulco pueden accederse caminando desde el pueblo. Esto genera diferencias en los paisajes de ambos tipos de chinampas. Las que están en el Área de Xochimilco están rodeadas de chinampas, vegetación y los canales. Por su parte, las de San Gregorio Atlapulco están rodeadas de otras chinampas, pero también de casas

donde habitan familias, al igual que de canales más estrechos y con menor profundidad. De acuerdo con lxs productorxs, esto no es adecuado para la conservación del ecosistema propio de las chinampas debido a que muchas familias, por falta de tuberías, desechan sus excretas al lago. En esta misma zona, al caminar en dirección a las chinampas, por medio de los callejones, pueden verse los cultivos de lxs diferentes chinamperxs.

Estas características generales del territorio se han ido modificado profundamente a lo largo del tiempo. Entre los diferentes cambios que cuentan lxs productorxs, se mencionan:

- Uno de los principales cambios en el territorio que han mencionado varios productorxs y personas de Xochimilco y San Gregorio es un patrón urbanizador que no toma en cuenta la conservación de los espacios ecosistémicos de las chinampas y el lago; y, muchas veces, ni las necesidades locales. Entre los hechos referidos se ubica la construcción del puente vehicular Sur-Oriente en el Anillo Periférico y Cuemanco. Esta construcción es causante de inundaciones en la zona. Además, particularmente en San Gregorio Atlapulco, existe un permanente conflicto con la disponibilidad de agua que tiene un origen histórico en la construcción de tuberías en la Ciudad de México. Algunxs chinamperxs cuentan que en los años 80 el Gobierno de la Ciudad les hizo firmar un documento a lxs pobladorxs de aquel momento para la construcción de tuberías para trasladar el agua de San Gregorio y Xochimilco a otras zonas de la Ciudad y les prometieron que ellxs y su comunidad no iban a quedarse sin agua. Sin embargo, esto no fue así, tal como lo cuenta un chinampero: *“(...) en el 80 y tantos fue cuando empezaron a meter la batería de tubos, tubería de pozos de agua... todo lo que está alrededor del cerro, que le dicen el acueducto... el agua se la llevan para la CDMX. En ese entonces, se firmó un documento, me cuentan, [porque] yo no lo viví, mi papá y mi abuelo que se firmó un documento donde a San Gregorio y parte de aquí de Xochimilco no se les iba a acabar el agua y que en cada esquina iban a tener una llave de agua potable para la comunidad... y sí había [agua], pero ahora ya no tenemos agua y nos siguen cobrando ahora”* (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).
- Vinculado al anterior, también las personas mencionan la contaminación como un hecho que ha provocado profundos cambios en el territorio. Esto ha sido causado y sigue siendo reproducido por el turismo no sustentable, prácticas de poco

cuidado de los espacios comunes por parte de lxs propixs habitantes (comentaban que antes estaba muy mal visto no tener sus orillas de las chinampas limpias); descargas domiciliarias al lago por carencias en tuberías de saneamiento. Mencionaban que antes la calidad del agua del lago era mejor, que incluso podían beber de ella. Actualmente, su calidad es peor; cuentan que, si la utilizan para regar y no la filtran, crecen hongos y bacterias en los cultivos.

- El patrón urbanizador que no ha considerado la conservación de los espacios naturales ha generado una excesiva extracción de agua del lago que redujo su profundidad. Menciona un productor que esto ha empezado a ser más frecuente desde hace unos 40 años. Esto ha sido para abastecer al resto de la ciudad, lo cual ha despojado al pueblo de sus propios recursos hídricos. La reducción de la profundidad del lago hace difícil la navegación, por lo que muchas embarcaciones de lxs chinamperxs están paradas. Asimismo, la tecnificación del riego en el proceso productivo de las chinampas con el uso de motobombas también genera mucha extracción de agua, provocando una reducción aún mayor del nivel del agua. Un productor refiere que el nivel del agua cuando era chico era de 6 metros; ahora es de 1.8 metros.
- En retroalimentación con lo anterior, se ha registrado un cambio en el clima de las chinampas, en términos de la frecuencia de las lluvias y su temperatura. En el primer caso, algunxs productorxs señalan que la cantidad y volumen de las lluvias se ha reducido. Además, manifiestan que las heladas no son iguales que antes; ahora la reducción de la temperatura no es suficiente para desinfectar la tierra. Esto provoca que haya más plagas en los cultivos y, por lo tanto, que se utilicen medios de control como agroquímicos.
- Por último, las personas de Xochimilco y San Gregorio Atlapulco han registrado profundos cambios en la flora y la fauna de las chinampas y el lago. Refieren que antes era un “paraíso”, porque el agua era cristalina y había muchas especies animales y vegetales. Actualmente, el sobrecrecimiento de lirio y la introducción de la tilapia alteran la flora y fauna natural del lago. En el caso específico del lirio, personas de Xochimilco cuentan que hay trabajadorxs que se encargan de retirarlo manualmente porque, a pesar de que esta planta puede filtrar metales pesados del agua, si su crecimiento es descontrolado impide la movilidad por el lago y la entrada de luz y oxígeno al agua para el resto de los seres vivos que allí habitan.

Las transformaciones anteriores han modificado también los lazos sociales y vínculos interpersonales. Asimismo, estos procesos estresantes sobre el territorio han debilitado las relaciones de la comunidad con la naturaleza y su territorio. Durante el trabajo de campo se han manifestado diferentes dinámicas sociales que habitan en el territorio. Estos elementos también permiten situar las respuestas de las personas y sus posibilidades ante contextos de emergencia.

Algunas expresiones de las dinámicas sociales se refieren a los vínculos directamente con/en el territorio. Estos parecerían que se relacionan con el mercado de tierras²³ (o la mercantilización de la tierra). En esta línea, varios productoras han mencionado como un problema frecuente es el robo de sus chinampas, la cual en muchos casos constituye su principal medio de vida. Este hecho tiene que ver con que las chinampas siguen un modelo de propiedad privada, por lo tanto, constituyen un bien intercambiable en el mercado como cualquier otro. Ante situaciones de robo, las productoras han tenido que defender sus tierras directamente o implementar estrategias como cercos o demostrar una pequeña actividad agrícola que indique que la chinampa está siendo utilizada.

Otra expresión de las dinámicas sociales del mercado de tierras tiene que ver con las disputas sobre el control del territorio por parte de actores externos. En esta dinámica, algunas productoras y colaboradoras de los colectivos señalaron que se encuentran las propuestas del turismo depredador y foráneo. En muchas ocasiones, estas no trabajan con personas locales o no les retribuyen justamente. Además, de ofrecer servicios turísticos excesivamente caros destinados a personas que no son de la comunidad.

Las dinámicas sociales que habitan el territorio también expresan localmente fenómenos más estructurales como ser las relaciones inter-etarias, de género, de clase y étnicas.

Con respecto a las que se refieren a los vínculos entre edades, existe sobre las jóvenes una mirada que problematiza su rol en la comunidad y las chinampas. En general, varios productoras señalan su desinterés por la chinampería y la comunidad; o desconfían de sus capacidades de acción en torno a estos últimos. Esto genera que muchos proyectos llevados adelante por las jóvenes no tengan el reconocimiento suficiente (Para mayor

²³ Para una conceptualización más profunda de la noción de “mercado de tierras” ver Gutiérrez Aguilar et al. (2016: 75)

detalle sobre esta cuestión, ver en el Capítulo 8, la sección “Los desafíos, escenarios y resistencias sobre las chinampas”).

Por otra parte, sobre las relaciones de género, se observa una división y jerarquización de las actividades en el territorio de acuerdo con la asignación social del género. En este sentido, muchas mujeres dicen que no las dejaban remar o entrar a las chinampas, o que se priorizaba a los varones a la hora de enseñar conocimientos relativos a la producción de alimentos. Ante estas lógicas, muchas mujeres locales se han organizado creando colectivos u organizaciones específicas para visibilizar su rol en la producción de alimentos, y revalorizar su función en la transformación de éstos.

Refiriéndonos a las relaciones de clase, estas generan conflictos en la convivencia social debido a las condiciones de vida desiguales entre pueblos. Un ejemplo de ello, que relataba un productor, ha sido los conflictos con Milpa Alta por sus descargas de excretas en las fuentes de agua de San Gregorio Atlapulco debido a la falta de tuberías del primer pueblo. Estas condiciones de vida también se expresan en otros momentos como ser las celebraciones comunitarias. En el caso de Xochimilco, en el festejo del Niño, nos comentaban unas personas que colaboraban con la organización de la festividad que muchxs mayordomxs no quieren llevar el Niño a ciertos barrios, como El Infiernito, debido a las condiciones de vida más precarias y una percepción de mayor inseguridad en esa clase de zonas.

Por último, las relaciones étnicas tienen que ver con cierta exotización del paisaje y de las personas que habitan el territorio de Xochimilco. En varias instancias del trabajo de campo hemos advertido sobre estas situaciones: cuando se ven personas remando muchxs turistas sacan fotos sin consentimiento; otras personas romantizan el territorio de Xochimilco exagerando sus atributos naturales o culturales sin dimensionar la conflictividad social propia de la comunidad o las amenazas a sus territorios.

Existen también otras singularidades que expresan las dinámicas sociales que habitan el territorio. Las relaciones con el Estado y sus instituciones constituyen un frecuente conflicto con lxs integrantes de la comunidad. Un productor de San Gregorio Atlapulco refería la modalidad en la que muchas veces operan las instituciones de gobierno con sus padres y abuelos. En este sentido, decía que algunxs funcionarixs les ofrecían a las personas del pueblo puestos de trabajo en el Estado a cambio de sus tierras o favores políticos. Esto también ha fragilizado los vínculos entre lxs miembros de la comunidad.

Las dinámicas anteriormente explicadas impactan también en las relaciones entre chinamperxs. Muchxs refieren la falta de comunicación entre ellxs producto de la “apatía” o “celo” que existen. Como se señala en el siguiente fragmento de una entrevista con un chinampero, esto muchas veces se debe a la falta de compromiso sobre asuntos de orden social como también a la competencia por las ganancias.

L: No, es la empatía de entre nosotros. El celo que se tiene entre productores.

G: Mmm [afirmando]

L: Porque a veces, yo porque produzco estas lechugas si el vecino no produce estas lechugas entonces como que siempre me está tirando. O al revés, yo le tiro a él porque él produce mejor que yo o porque se protege yo no me protejo. O a veces yo le pongo medicamentos orgánicos y él no, él quiere que pongamos medicamentos... para no tener, para que no se eche a perder la mercancía ¿no? Y es entendible. Cada quien es como trabaja.

A: Y eso ¿fue siempre así?

L: Siempre ha sido así. Siempre ha sido así. El ser yo y no compartir. Todo lo que yo sé, todo lo que yo he aprendido, no se lo quiero decir a mi compañero para que no produzca como yo produzco. Es el celo que se tiene como productor. (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 28 de diciembre de 2022).

A pesar del matiz destructivo para la convivencia social de las relaciones anteriormente expresadas, es necesario visibilizar que también existen otras formas de relación entre las personas. Durante el trabajo de campo, hemos observado y se han mencionado otras formas de relación de orden colaborativa entre productorxs y miembros de la comunidad, las cuales serán profundizadas en los siguientes apartados.

Esta descripción del territorio con base en alguno de sus elementos históricos, sus características y transformaciones físicas, al igual que las dinámicas sociales que habitan en él, nos permite identificar algunos de sostenes materiales, sociales y simbólicos generales sobre los que se monta el complejo biocultural de la chinampa.

2. La materialización física y simbólica de la mediación bio-cultural de la chinampa

Las chinampas, en tanto complejo biocultural, articula una serie de prácticas, conocimientos y cosmogonías que permiten su reproducción social. En este apartado, se describirán cada uno de estos elementos con el fin de realizar una caracterización general de la chinampa como complejo biocultural. De esta manera, poder situar las respuestas de la comunidad ante las situaciones de emergencia.

a. Los recursos de la naturaleza intervenidos por el trabajo humano: las características del modelo productivo chinampa

El trabajo humano sobre la tierra para la resolución de las necesidades alimentarias colectivas ha producido históricamente las chinampas. Como ya se dijo, éstas son islotes creados artificialmente que permiten hacer un uso eficiente de los recursos provistos por la naturaleza. En términos generales, las chinampas son una forma de producción que, debido al clima y al riego, permite producir de forma regular durante todo el año. Esto tiene que ver con el ciclo de producción utilizado por lxs chinamperxs, tal como lo cuenta uno que trabaja con Redes A.C.:

(...) O sea un ciclo, en un año, sacamos cuatro cosechas, tres meses, cuatro por tres doce. ¿Por qué? Porque ahorita tengo, voy a echar, ahorita este [señalando un cultivo] en 15 días ya está afuera y este [señalando otro] en 20 días, 25 días. Entonces, en lo que están, cortan y cuando falten 15 días, 10 días, tengo que echarme mi almácigo para que lo que están cortando, mi planta ya esté naciendo, porque se dan 15 días para que corte. En lo que cortan, ya tengo que ir ya, ya acaban de cortar, en lo que tardo de levantar esos plásticos porque esos plásticos los tengo que levantar, lo poquito que quede tengo que ir limpiando, meto abono y en lo que echo, son otros 8 días, 15 y 8, son 20, 21 días, en lo que siembro, eso es prácticamente el mes. Entonces dos meses de crecimiento, de cultivo, de crecimiento o como lo puedas llamar, y casi un mes entre cosecha y preparación del terreno; son tres meses. Ya el tercer, el cuarto mes, ya estás, porque ya acabando el tercer mes, ya debe estar casi sembrado, que llevamos un ciclo

(Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

Respecto a las prácticas de producción, el proceso comienza con la realización del chapín. Éste es una técnica ancestral consiste en extraer lodo del canal del lago para crear almácigos donde plantar una semilla. Esto permite aprovechar los nutrientes disponibles en el lodo, además de crear un ambiente tipo invernadero que acelera el crecimiento de la semilla. Durante el trabajo de campo, todos lxs productorxs con quienes dialogamos utilizaban esta técnica de forma habitual.

Luego de que creció el brote, este es trasplantado a las camas de producción. Durante el crecimiento del cultivo, muchxs productorxs combinan técnicas para controlar las plagas: químicos y agroecológicos. Algunxs productorxs entienden que lxs métodos de control orgánicos, como extractos de chile, de ajo o de café, son preventivos. El uso de estas técnicas depende también de la calidad del agua; cuando es de peor calidad, sostienen algunos productores que los cuidados con químicos se intensifican. Por otro lado, también utilizan diferentes formas de compostaje para fertilizar sus cultivos. Varios productores dicen que sus papas y abuelos también hacían compostas, pero con las articulaciones con organizaciones de la sociedad civil han mejorado sus compostajes para hacerlos más ricos en nutrientes. Debido al tipo de producción de lxs chinamperxs consultadxs, el tiempo entre la plantado y la cosecha es entre uno y dos meses; en un ciclo de un año en general se sacan cuatro cosechas.

Se puede decir que existen dos tipos cultivos que se producen en la chinampa de acuerdo con su destino: los comerciales y los de consumo personal. Entre los primeros, actualmente se encuentran: lechugas de diferentes tipos (italiana, romana, roja), verdolagas, perejil y cilantro más tradicionalmente, aunque muchxs productorxs también incluyen escarolas, kale, arúgula, tomate y pak choi. Los cultivos para consumo personal se incluyen los quelites (como el quelite cenizo), chiles como el chicuarote, algunos árboles frutales como el limón. Estos también se venden, pero a vecinxs o de forma local. Asimismo, es llamativo que muchas de estas producciones no se encuentran en las camas de producción donde se encuentran los cultivos comerciales, los cuales en apariencia parecen “más ordenados”, mientras que los de consumo personal crecen más libremente en los costados.

Según lxs productorxs consultados, no siguen algún calendario agrícola para elegir sus cultivos, sino que estos dependen de la demanda comercial. Sin embargo, es

importante mencionar que el calendario de festividades sí influye de alguna manera en el tipo de producción. Ejemplos de éstos son los cultivos de cempasúchil que se comercializan en noviembre y, en menor medida por la cantidad de productoxs que los producen, los romeritos en diciembre.

Una vez cosechados, la producción es transporta en balsas, en el caso de las chinampas que se localizan en el Área Natural Protegida de Xochimilco, y en camiones en el caso de aquellas ubicadas en San Gregorio Atlapulco.

De acuerdo con todo lo anterior, es posible decir que el remo constituye un elemento fundamental en el proceso productivo en las chinampas; ya sea para la recolección de lodo para el chapín y/o para el traslado de lxs productoxs y sus cultivos.

La mayoría de lxs productoxs de San Gregorio Atlapulco con quienes se dialogó trasladan la mayor parte de su producción hasta la Central de Abastos de la Ciudad de México y una menor cantidad al Mercado de San Gregorio de Atlapulco o al de Xochimilco. En el caso particular de este último lugar, los puntos de venta suelen ubicarse a las afueras del mercado en carretas. En San Gregorio Atlapulco, también pueden verse a lxs chinamperxs con sus producciones rodeando la plaza de la Parroquia de San Gregorio Magno. Asimismo, la venta puede ser con intermediarios, cuando la cosecha es vendida a revendedores en la Central de Abastos, o directa, cuando es vendida al consumidor directo por lxs propixs productoxs.

Por su parte, existen ciertos criterios de la cosecha que se comercializa. En general, cuentan lxs productoxs que las personas no quieren comprar los vegetales si éstos no cumplen ciertas condiciones. Por ejemplo, en el caso de la espinaca debe ser cosechada en un tiempo justo porque si está muy crecida no la compran. Por otro lado, refieren que en la Central de Abasto siempre se busca el precio más bajo de compra. Esta situación atenta contra la valorización de las producciones agroecológicas, las cuales son más caras porque llevan mayor trabajo manual, por lo que muchxs productoxs deciden directamente no sostener en su totalidad prácticas agroecológicas. Asimismo, dicen que muchas veces la demanda es muy baja y por lo tanto las ventas generadas en ese contexto solo les permiten recuperar los costos de producción. Esto podría referir a que en general la retribución económica por el trabajo chinampero es baja, por lo que deben venderse grandes volúmenes de producción para lograr un ingreso que permita ciertas condiciones de subsistencia.

Las características actuales de la forma de producción local de alimentos se han transformado históricamente. Refieren lxs productoxs diferentes modificaciones:

- *Técnicas*: antes el trabajo era manual y con menor uso de químicos. Además, no se utilizaba malla sombra ni plásticos, solo pasto o paja para cubrir la tierra.
- *Tipo de producción*: la coliflor, apio y brócoli eran producciones características de San Gregorio Atlapulco. Sin embargo, debido a su tiempo prolongado de producción (6 meses), las necesidades de ingresos más frecuentes y las condiciones actuales de riesgo en Xochimilco (el bajo nivel del lago impide el uso de grandes cantidades de agua) ya no se producen. Refieren que la mayor parte de las coliflores disponibles en la Ciudad de México provienen de Tlaxcala o Puebla debido a sus posibilidades de riego con compuertas donde grandes cantidades de agua son vertidas en las producciones.
- *Extensiones de las chinampas*: Una integrante de la cooperativa Granja Apampilco refirió que las chinampas de sus ancestros eran más pequeñas, que se podían regar con el mismo remo de la canoa al recoger agua del lago. Ahora, las chinampas son de una mayor extensión, lo cual modifica las técnicas y la modalidad del trabajo productivo.

b. Los conocimientos sobre los que se asienta la producción chinampera

Los conocimientos chinamperos constituyen parte del acervo almacenado en la memoria comunitaria de los pueblos xochimilcas. En una actividad del trabajo de campo en el Barrio de San Juan, en Xochimilco, se mencionaba que las personas que asisten a actividades sobre saberes locales dicen “*no estamos aprendiendo, solo estamos recordando*” (Registro de encuentro de Partería Tradicional realizado por Cocina CoLaboratorio y Taller El Ahuehuate, 15 de octubre de 2022). Estos conocimientos se transmiten de forma oral, sin embargo, algo que destaca de los saberes chinamperos es que se aprenden desde la práctica. En los relatos, lxs productorxs, cuentan que estas enseñanzas se aprenden experienciándolas, es decir, haciendo uso del cuerpo de forma acompañada con ciertas personas que operan como mediadores de estas. Esta última mediación es la que permite una articulación entre la historia y el presente; entre los vínculos pretéritos, la comunidad y el territorio.

Algunos de los elementos que forman parte del corpus de saberes chinamperos y que nos compartieron durante el proceso de trabajo de campo son: la técnica del chapín; trabajar con azadón y de forma manual, no con maquinaria; alimentar los suelos con las herramientas que tienen alrededor y hacer compostas; el conocimiento sobre el

comportamiento de la planta y acciones al respecto: cuándo sembrar, cosechar, deshierbar, fumigar y/o regar. En el caso particular del cultivo de cempasúchil, cuentan los productores que lo producen que tiene una fecha particular para sembrarlo: dos días antes o después del 16 de julio. Esto debido a la necesidad de que floree en fechas cercanas a Día de Muertos/as (Para una profundización de este aspecto, ver en este mismo Capítulo, el subapartado “La cosmogonía y los rituales que explican y/o determinan las modalidades de la producción chinampera y sus vínculos comunitarios”).

Asimismo, estos conocimientos tienen mediadores; personas de vital importancia que se encargan de su transmisión. En este sentido, cobra notoria relevancia en el proceso de enseñanza-aprendizaje: los padres y abuelos; al igual que las madres y abuelas. Estxs mediadores del conocimiento operan transmitiendo a través de la experiencia vital directa. En la entrevista que tuvimos, la integrante de la cooperativa Granja Apampilco sostiene que “*ser chinamperx no es una profesión*” (14 de mayo de 2023), sino que se vive rodeado de estos conocimientos, prácticas y cosmovisiones sobre el territorio, las cuales están más o menos presentes, o son más o menos conscientes, en las familias xochimilcas. En el caso de productorex no originarix de Xochimilco, esta mediación es realizada por un productorex local, quien lx bien-recibe al territorio y sus prácticas.

En diálogo con lxs productorex, también comentaron que en el caso de ellxs sus familias participan de alguna manera en el trabajo chinampero. Muchxs dicen que sus hijxs colaboran en las chinampas los fines de semana y en las vacaciones escolares. Además, un productor refiere que el espacio y trabajo chinampero incluso a veces opera para lxs niñxs como una forma de liberar el estrés o las dificultades de las tareas escolares:

(...) De hecho, mis hijas, cuando como que se aburrían de tanto estudio o se bloqueaban o se ponían tensas, le digo “¿qué tienes hija?” [ella contesta] “es que no puedo” [él les respondía] “mira, vámonos vamos al campo, ayúdame a deshierbar...” Cualquier cosita, a que se distrajeran, ya como que se estresaban y ya... [luego de estar en el campo] “ya me voy papá... como que ya le agarré la onda” (...) Ah, bueno, (...) le marcaba yo por teléfono [y les decía], “¿Qué pasó mi hija?” [ella le contestaba] “qué crees papá... ya lo resolví, lo que pasa es que me bloqueé y me desesperé, y ya nada más ir a ayudarte como que me desbloquee, se me fueron... y te ayude, ya [vinieron] otra vez

las ideas” (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

Un hecho que asegura la transmisibilidad de los conocimientos es el carácter privado de las chinampas, lo cual permite sostener mecanismos comunitarios de herencia de la tierra. Es decir, cuando se hereda una chinampa, también se hereda un conjunto de prácticas y conocimientos vinculados. Esto le otorga cierta particularidad a la reproducibilidad del conocimiento chinampero. De acuerdo con los relatos de lxs productorxs, existe un respeto a lo que ha heredado o a lo que se le ha transmitido que garantiza la continuidad de las prácticas y conocimientos aprendidos.

Sin embargo, en los últimos años el conocimiento chinampero, y su reproducibilidad, se ha visto amenazado por múltiples procesos. Según lo que relatan lxs productorxs, lxs niñxs y, sobre todo, lxs jóvenes van cada vez menos a las chinampas. Al finalizar la educación preparatoria, refieren que lxs jóvenes deciden profesionalizarse por la baja retribución económica del trabajo del campo. Incluso, en algunos relatos se sostiene que cuando sus hijxs se consiguen otro trabajo “ya han hecho su vida propia”, es decir, pareciera que el trabajo, conocimientos y cosmovisiones chinamperas nunca les pertenecieron del todo. Esto influye de manera profundamente negativa en la posibilidad de transmisión de los conocimientos. Aunado a esto, y debido al carácter privado de las chinampas, lxs jóvenes en múltiples ocasiones rentan o directamente venden sus chinampas cuando fallecen sus padres, sin importarles el uso que les den quienes rentan o la compran. No obstante, es importante mencionar que existen varias propuestas de jóvenes en las chinampas en el territorio, pero muchas veces son desvalorizadas.

Otro fenómeno que podría poner en peligro la reproducibilidad de los conocimientos chinamperos es que muchxs productorxs ya no son locales. A pesar de esto, es importante mencionar que muchxs foránexs vienen a continuar el trabajo chinampero que algunxs jóvenes no desean realizar.

c. La cosmogonía y los rituales que explican y/o determinan las modalidades de la producción chinampera y sus vínculos comunitarios

Las materialidades producidas en las chinampas (alimentos, técnicas de cultivo, conocimientos y vínculos comunitarios), en muchos casos, se cimientan sobre explicaciones de las relaciones entre la naturaleza, el territorio y la espiritualidad. A pesar del despojo de las prácticas religiosas mesoamericanas a partir de la intrusión colonial, es

importante señalar que persisten expresiones sutiles de dicha religiosidad ancestral en las formas y ejercicios actuales de la religión católica característica de Xochimilco, y en particular, de San Gregorio Atlapulco.

Dadas las características particulares de cada territorio dentro de los cuales trabajamos, en las siguientes líneas haremos referencias específicas a algunas festividades dialogadas con productoras y/u observadas durante el trabajo de campo según sea en el barrios de Xochimilco o en San Gregorio Atlapulco. Se establecen algunos nexos entre estas festividades y la producción de alimentos y prácticas alimentarias.

En el caso de los barrios de Xochimilco, pudimos asistir a la celebración del Niñoopa del 2 de febrero de 2023. Esta celebración coincide con el Día de la Virgen de Candelaria; más adelante se explicará el vínculo específico con la producción de alimentos. En la histórica celebración del Niñoopa se realiza el cambio de mayordomía y se festeja la presentación del Niño Jesús al templo. Las familias postuladas para ser mayordomas esperan muchos años; la mayordoma del 2023-2024 esperó 36 años para poder recibirlo en su casa. La casa en la que se hospeda el Niñoopa debe tener un cuarto específico preparado para depositar la estatuilla, al igual que un altar para recibir a quienes deseen rezarle. Esto implica también tener disponibilidad de comidas y bebidas para recibirles; panes dulces, tamales y café.

La celebración del Niñoopa constituye una expresión popular de la religiosidad católica debido a que combina formas de festejo ancestral y comunitario con la herencia colonial católica; la estatuilla del Niñoopa es acompañada por su comparsa de chinelos; se dispone un arco de bienvenida y mesas en el callejón o calle donde se ubica la casa de la familia mayordoma y se sirve comida preparada por varias vecinas para todos los presentes en la celebración; se encienden castillos de fuegos artificiales; se comercializan diferentes Niños Jesús que, de acuerdo con su vestimenta, se utilizan para la salud, el bienestar, entre otras. El conjunto de estas acciones implica el desarrollo de formas de organización en la que participan varias miembros de la comunidad, fieles como no fieles a la religión católica.

En el caso de San Gregorio Atlapulco, se celebra específicamente su santo patrono San Gregorio Magno el 12 de marzo. Algunos productores comentaron que participan en los mariachis que suceden en la celebración. Además, otro productor formó parte de la Asociación de Varones; grupo religioso que se encarga de varias tareas en festividades de semana santa. Cuentan que estas celebraciones también implican una gran organización vinculada a la recaudación de fondos para realizarlas.

En particular, independientemente del territorio, existen tres festividades específicas que se dialogaron durante el trabajo de campo y constituyen una expresión muy clara de la vinculación de la producción chinampera con la religiosidad popular:

- Día de la Virgen de la Candelaria, se festeja el 02 de febrero, coincide con la celebración del Niño del Pueblo de Xochimilco. En este día, muchxs productorxs llevan sus semillas a bendecir a la iglesia. Nos explica un productor que se llevan a bendecir las semillas que producen para que no falte comida en la mesa. Incluso ya existen a la venta canastas ya preparadas con semillas para bendecirlas. Antiguamente, también se llevaban animales a bendecir. Asimismo, este ritual coincide con el inicio del ciclo agrícola.
- Día de Corpus Christi. Esta celebración sucede los meses de mayo-junio, en honor a la presencia de Jesucristo en la Eucaristía. Según un productor de San Gregorio, en el marco de esta celebración se suelen regalar a sus seres queridos los primeros cultivos de la chinampa; estos últimos se denominan las primicias. Antes de regalarlos, los prueba el mismo para saber si están buenos.
- Día de Muertos/as, se conmemora el 2 de noviembre para recordar y honrar a lxs muertxs. Las flores de cempasúchil son importantes en esta fecha para la construcción de los altares de muertxs. Este cultivo, como ya se mencionó, se siembra en fechas cercanas al 16 de julio. Esto es próximo a la celebración prehispánica de Tláloc, el dios de la lluvia. La siembra del cempasúchil coincide con el inicio espiritual de la temporada de lluvia.

Las anteriores expresiones constituyen una forma de visibilizar la persistencia de conexiones entre la religiosidad popular y la producción y prácticas alimentarias. Es necesario explicitar que estos rituales cada vez son menos frecuentes y/o reconocidos por lxs productorxs. Muchxs se han alejado de las formas comunitarias de practicar la espiritualidad. Otro elemento que repercute es la gran cantidad de chinamperxs no son originarixs de Xochimilco, quienes aprovechan los días de fiestas para vender más sus cosechas ya que lxs locales no trabajan. A pesar de estos fenómenos, como producto del trabajo de campo se pudo observar que, incluso no participando directamente, el calendario de estas fiestas sigue condicionando lo que se produce, lo que se cocina, con quiénes, dónde y cómo se come. Sin la necesidad de ser fieles a las creencias católicas, muchxs productorxs participan de estas festividades de alguna forma: ya sea en la música,

en la cocina o en la colaboración en las tareas necesarias para su desarrollo. Nos contó un chinampero que, a pesar de no ser practicante de la religión, sí colabora en las fiestas:

(...) Sí, en la del 12, en la fiesta del 12 de marzo que es la más grande aquí en San Gregorio. Este, por decir el día de desde hoy, pues es Jueves Santo, el Viernes Santo se hace el Vía Crucis. En los Vía Crucis sí me he integrado a acercar nada más. Y en cuestión del 12 de marzo, hay varios grupos que recaudan, andan recolectando. Y yo soy una, para los mariachis [inaudible por el viento]. Traen los mariachis para el 12 de marzo, para las mañanitas. En lo personal me gustan mucho los mariachis, pues me integro (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

d. La identidad de lxs chinamperos como parte de la articulación biocultural compleja

Lxs sujetxs que hacen uso del cuerpo para el trabajo productivo en las chinampas; de sus sabidurías para la transmisión de conocimientos chinamperos y/o de sus tradiciones para la organización y reproducción de los rituales y festividades que condicionan la producción chinampera son en sí mismxs una parte elemental de complejidad biocultural chinampera. Como resultado del trabajo de campo se pudo observar que la identidad de estxs sujetxs constituye una formación subjetiva particular compuesta por una gran diversidad de fenómenos.

Un primer elemento es que lxs chinamperxs construyen esta identidad desde muy pequeñxs. Comentan los productores entrevistados que sembraron desde niños con sus padres y que es una labor que se transmite de generación en generación, independientemente si luego efectivamente se dedicarán a la producción chinampera. Este hecho se entremezcla con una realidad actual en las chinampas: hay un gran número de productoxs que no son originarios de Xochimilco; vienen de estados como Puebla, Estado de México (Toluca). En el caso de ellxs, son iniciadxs por un originario a las técnicas productivas de la chinampa.

Otro componente de esta identidad son los roles de género. En general, en los relatos de chinamperxs se visibiliza el rol de referentes masculinos (como padres o abuelos) en lo que respecta a las enseñanzas chinamperas. Sin embargo, es importante echar luz sobre las tareas llevadas adelante por las mujeres; en la transformación de los cultivos en comidas o productos para la venta, como también en las propias chinampas

en las diferentes actividades productivas. Ellas muchas veces funcionan como el resguardo de muchas prácticas, conocimientos y rituales locales como: el remo tradicional, la cocina en las festividades, la partería tradicional, la herbolaria y el conocimiento sobre el comportamiento de las plantas.

Asimismo, en las narraciones de lxs chinamperxs se ubica una forma diferente de vincularse con la tierra. Ellxs hablan de querer a la tierra, lo cual les lleva a seguir sosteniendo prácticas ancestrales como el chapín, el remo y algunas técnicas agroecológicas como las compostas. Nos relata un chinampero:

(...) Sostiene que hasta parece un castigo [ser chinampero], como si los/as padres y madres les dijeran a sus hijxs “si no estudias, terminarás chinampero como Felipe”. Al escuchar esto, le pregunto que qué les respondería a esas personas. Me contesta “yo quiero mucho a la tierra... hay que querer a la tierra” (Registro de la entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 02 de febrero de 2023)

Este tipo de relación afectiva con la tierra lleva a que tomen decisiones soberanas sobre los usos que se le da a esta, resistiendo, con contradicciones, a las múltiples formas de la agroindustria. En este sentido, se puede identificar un afecto soberano por la tierra que permite, por un lado, sostener un vínculo no mercantil con el territorio y permitiendo que operen lógicas comunitarias y ancestrales, y por el otro, les permite tomar decisiones sobre las prácticas territoriales con base en esas lógicas.

Durante el trabajo de campo, se preguntó a las personas cómo deseaban ser llamadas para evitar caer en academicismos sobre los pueblos de tradición mesoamericanas. En este sentido, surgieron dos formas de nombrarse específicamente.

Por un lado, muchxs dicen ser originarixs o de pueblos originarixs. Según lxs productorxs, lo que define a pueblo como originario es el respecto a ciertos cargos comunitarios como el/la coordinadorx, mayordomx, y representante de paraje. Estos pueblos también se rigen por usos y costumbres; como la celebración de fiestas patronales. Además, cuentan que antes los tratos y arreglos se hacían verbalmente. “La palabra vale más que un contrato” comenta un chinampero que decían los padres y abuelos, lo cual repercute en las formas de entender, vivir y circular en el territorio: “*Esto se hace, usos y costumbres quiere decir, pues, que sabes que este pie de camino es tuyo;*

[o si] vas a pasar por el canal, pásale” (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

Por el otro, y específicamente para lxs de San Gregorio Atlapulco surge el nombre de chicuarotes. Este nombre proviene del chile chicuarote; un especie güera y alargada de chile que, según cuentan, es muy picante y se cultiva desde tiempo prehispánicos. Esta última característica del chile se relaciona con el pueblo de San Gregorio; los chinamperos cuentan que es un pueblo bravo, que no se deja amedrentar debido a que históricamente ha tenido que defender su territorio y fuentes de agua.

(...) Pues mira más que aquí San Gregorio se ha catalogado como un pueblo que no se deja amedrentar de nada. A lo mejor aquí en el pueblo hay apatía, porque sí hay mucha apatía, porque casi por lo regular la gente quiere sacar beneficio por si propio, ¿no? Pero cuando hay un problema a nivel pueblo, la gente se une. (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

Los chiles chicuarotes son cultivados por lxs chinamperxs, sin embargo, su producción tiene características particulares: en general están fuera de las camas productivas donde se localizan las producciones comerciales y son para consumo personal y familiar o para venta local entre vecinxs. Este resguardo de las lógicas mercantiles de las producciones de la tierra puede ser interpretado también como una expresión del afecto soberano por la tierra. De esta manera, el cultivo de los chicuarotes constituye una forma de seguir sembrando la identidad chinampera en San Gregorio Atlapulco.

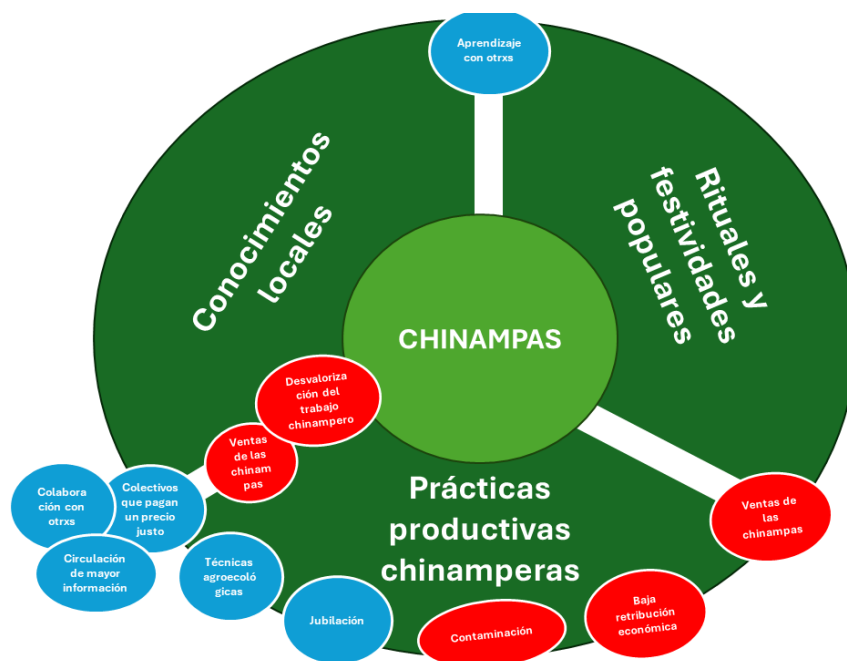
e. Los procesos que fortalecen o debilitan la articulación biocultural de las chinampas

Hasta el momento, se han ofrecido diferentes expresiones que permiten plantear la articulación bio-cultural de las chinampas. Esto es el andamiaje entre:

- las prácticas productivas chinamperas: chapín, remo, formas y tipo de cultivos,
- los conocimientos locales: sabidurías ancestrales transmitidas mediante la práctica acompañada por mediadores, y
- los rituales y festividades populares: formas de celebración comunitaria relacionadas con las maneras de entender el mundo y sus vínculos con el territorio.

En el marco del trabajo de campo, se han identificado una serie de procesos que fortalecen o debilitan este andamiaje. En la siguiente figura se expresan estos procesos y su interacción en la complejidad biocultural de las chinampas.

Figura 6 Procesos fortalecedores y debilitadores del complejo biocultural de la chinampa. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”



Fuente: Elaboración propia (2023)

De acuerdo con la Figura 6, son fortalecedores del complejo biocultural de las chinampas (en color azul):

- Colaboración con otros para la producción y/o comercialización de cultivos. Esto posibilita la subsistencia comunitaria y reproducción de conocimientos.
- Aprendizajes con otros, en particular para los productores que no son originarios, que viabiliza la transmisión de los conocimientos chinamperos.
- Asociación con colectivos de compras que pagan precios justos para asegurar una adecuada retribución económica a los productores.
- Circulación de más información sobre salud que aumenta el interés sobre el origen de los alimentos y su impacto en el cuerpo.

En contraposición, los procesos debilitadores de la articulación biocultural de las chinampas que identificaron fueron:

- Venta de chinampas por parte las nuevas generaciones, lo que pone en riesgo la total reproducción del complejo biocultural.
- La baja retribución económica desincentiva el uso de técnicas agroecológicas, presiona a las familias para contar con el ingreso necesario para el sostenimiento económico de la familia y estimula la búsqueda de otros trabajos (como el turismo en trajineras), dejando la producción chinampera de lado.
- La contaminación del territorio, la reducción del nivel del agua y el uso de monocultivos ha desincentivado a las personas a dedicarse al trabajo chinampero, lo que provoca abandono de las chinampas, su venta o renta.
- Lo anterior, en particular la baja retribución económica, promueve una desvalorización social del trabajo chinampero. Este se termina concibiendo como un castigo o una actividad de menor prestigio social, a diferencia de estudiar para profesionalizarse.

3. Los modos de vida y la seguridad alimentaria tradicional de lxs chinaperxs en San Gregorio Atlapulco y de los barrios Tlacoapa y San Diego de Xochimilco

Como ya se ha expresado, la retribución económica al trabajo chinampero no es justa debido al bajo precio al que se venden las cosechas. Este trabajo produce un gran desgaste sobre el cuerpo y se caracteriza por una larga jornada de trabajo con gran exposición solar. Además, lxs chinamperxs se enfrentan a riesgos financieros debido a que cualquier pérdida en la cosecha (por ejemplo; por escasez de lluvias o por heladas o granizo) produce una disminución de sus ingresos. Sus ventas son altamente dependientes de las características de la demanda, por lo que existe una gran variación en las ganancias.

Lo anterior, hace que lxs productoxs lleven adelante una serie de estrategias para reducir los costos de producción, disminuir el esfuerzo físico y maximizar las ganancias: utilizar pesticidas químicos para controlar las plagas, hacer uso restringido de prácticas agroecológicas que aumentan el trabajo físico, utilizar nailon en las camas productivas para evitar el crecimiento de malezas, cultivar producciones que permitan tener un ingreso constante, entre otras.

A pesar de estas estrategias, y especialmente en el Pueblo de Xochimilco, se considera que el trabajo chinampero por sí solo no garantiza una retribución económica suficiente para tener una vida digna. Por ello, muchxs lo combinan con trabajos profesionales o con el turismo.

Otro aspecto que afecta profundamente las condiciones de vida en San Gregorio Atlapulco es la disponibilidad de agua. El uso de este recurso, además de utilizarse para consumo del hogar, se usa para producir alimentos. En este sentido, se distinguen dos fuentes de agua con problemáticas: la red de agua potable y el lago. La primera, comentan los productores que han extraído y entubado muchas fuentes de agua para llevarlas a otra parte de la Ciudad de México, lo cual les ha dejado con un suministro irregular; no todos los días tienen agua para el consumo de los hogares. La otra fuente de agua, el lago, se viene enfrentando a un problema de nivel de profundidad debido a la contaminación, la extracción masiva para riego, entre otras.

De acuerdo con lo expuesto, se podría decir que las coordenadas descritas generan ciertas restricciones para los consumos de bienes y servicios. En el caso específico de la alimentación, las grandes cargas de trabajo chinampero, la incorporación de las mujeres al mercado de trabajo y la reducción del tiempo cotidiano destinado a actividades de supervivencia ha hecho que poco a poco se transformen las prácticas alimentarias. En los relatos de lxs chinamperxs se identifica el cambio de una comida casera a una industrial. Dice un productor que trabaja con Redes A.C. “*prácticamente todo lo traes de afuera*”, refiriéndose a las comidas precocidas, preparadas o casi preparadas (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

A pesar de que algunxs productorxs sí consumen de su propia producción chinampera, muchos alimentos se adquieren de los mercados locales, lo cual no significa necesariamente que se compren alimentos frescos. El chinampero que trabaja con el Colectivo Zacahuitzco contó que cuando se alejó de la producción chinampera se dedicó a la venta de alimentos industrializados, lo cual hizo que estos productos formaran parte habitual de su alimentación.

Sin embargo, es necesario visibilizar que durante el trabajo de campo se observaron expresiones de una elección soberana de alimentos. Esto tiene que ver con formas alimentarias culturales y seguras de resistir ante la modernidad hegemónica que, por supuesto, habitan con múltiples contradicciones. Sin embargo, que lxs chinamperxs las practiquen, narren y hagan visibles constituye un ejercicio político de resistencia sutil. Sin intención de reducir su complejidad, hemos sintetizado en la

categoría de prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras tres grandes expresiones:

- a. Formas de relación con el territorio. En estas agrupamos expresiones relacionadas con los chiles chicuarotes, quelites y peces. Respecto de los primeros, como se mencionó anteriormente, son una especie de chile característico de San Gregorio Atlapulco. Este es cultivado para consumo local y resguardado de las lógicas del mercado de tierras. En esta misma línea, los quelites (como el cenizo, los quintoniles, verdolagas), malezas desde la mirada agroindustrial, se dejan crecer en las chinampas, son resignificados e incorporados como parte de la alimentación. Por ello, constituyen una expresión de prácticas alimentarias culturales y seguras. Por último, los peces del lago; cuentan lxs productorxs que anteriormente se organizaban jornadas de pesca en el marco de ciertos eventos comunitarios como las bodas. En estas jornadas, lo que pescaba se utilizaba para realizar ciertos platillos. En la actualidad, la fauna del lago se ha reducido considerablemente, sin embargo, esa conexión lacustre sigue viva. Por lo que esos pescados se compran en los mercados y se preparan los mismos platillos. Otra expresión característica de una forma de relacionarse con el territorio es la misma manera en que se conciben sus límites. Un chinampero que trabaja con Redes A.C. contaba que “(...) *Me dice mi esposa, tráeme unos nopalitas, ahorita bajo y qué crees... ya me cosecharon, ya me ganaron*” (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023). Sobre estos cultivos, como los quelites, los nopales, operan lógicas no mercantiles, sino comunitarias en las que el cuidado y la recolección de estos se realiza de manera compartida entre miembros de una comunidad.
- b. Formas de transformar el paisaje y el territorio disponible en comidas y/o remedios caseros. La conexión ancestral con el lago hace que lxs productorxs recuerden platillos típicos que tienen pescado como principal ingrediente. En particular, estos son: el mixmole (mole de pescado) y el tlapique (tamal de pescado). Estos permiten aprovechar el paisaje alimentario que ha rodeado históricamente a Xochimilco. Además, hay otros platillos que siguen esta misma lógica como los tamales de quelites o los frijoles cuatatapas (guisado de frijoles partidos). Además, cuentan lxs chinamperxs que las mujeres, madres y abuelas, utilizaban elementos del territorio para curar, como la manzanilla, sábilas, las

puntitas de ahuejotes, hierbabuena, marihuana. Estas, al igual que los platillos, son recetas que se transmiten de forma oral y/o experiencial de generación en generación.

- c. Formas de vivir la comensalidad. Las relaciones con el territorio y los platillos se comparten entre las personas de manera particular. Existe, sobre todo en las festividades populares, una compartición de alimentos. Esto no sólo se da en el momento de comer, sino que incluye todos los preparativos previos para que el plato llegue a la mesa. Esta comensalidad de compartición de alimentos deja entrever una organización comunitaria y la construcción de lazos sociales a partir de la alimentación.

Sin embargo, estas formas de elección alimentaria soberanas, culturales y seguras se enfrentan a similares riesgos que la complejidad biocultural de la chinampa. La contaminación, el nivel de lago, los ingresos insuficientes y la modernidad han transformado las prácticas alimentarias, haciendo que estas formas de elección se han cada vez menos frecuentes.

4. Estrategias de reproducción social de la articulación biocultural entre las chinampas y las formas de elección alimentaria soberanas, culturales y seguras

La vinculación entre la reproducción social de las chinampas y las formas de elección alimentarias más o menos soberanas, culturales y seguras se renuevan, resisten y recuperan a partir de acciones concretas llevadas adelante por lxs sujetxs de manera consciente o inconsciente. En este apartado, recuperamos diferentes estrategias que contribuyen a ello, entendiéndolas como acciones situadas ante un contexto cambiante y complejo, las cuales se movilizan entre sus intersticios creando algunas condiciones de posibilidad para reproducir con mayor o menor intensidad dicha vinculación.

a. Relaciones de las chinampas con el turismo y la cocina

Identificamos dos grandes articulaciones que permiten (u obturan) la reproducción del complejo biocultural de las chinampas y sus prácticas alimentarias: el turismo y la cocina.

En el caso del turismo, las diferentes propuestas repercuten distinto sobre la creación de condiciones que refuerzan (o debilitan) las posibilidades de reproducción de

las chinampas. Integrantes de la cooperativa Gran Apampilco y de Cocina CoLaboratorio, refieren que aquellas propuestas de *eco-turismo*, es decir, servicios que se orientan a mostrar los aspectos productivos de las chinampas, la importancia ambiental de la zona lacustre y que son ofrecidos por personas locales posibilitan crear condiciones favorables para la subsistencia de las chinampas. A diferencia de esta propuesta, el *turismo depredador*; que sólo muestra “la belleza natural” de la zona lacustre, que no incorpora una mirada política del territorio, que es llevado adelante por personas foráneas a Xochimilco que no dejan retribución a lxs locales y que promueve prácticas de contaminación y daño a la fauna y flora del lago, constituye una forma que atenta en contra la articulación biocultural compleja de las chinampas, y sus prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras.

Por otro lado, se encuentra la cocina como una práctica que permite transformar aquello que el territorio produce; lo que se siembra en la chinampa, lo que opera a través de dos mecanismos. Uno, *la transformación de los alimentos producidos* en las chinampas e incorporándolos a platillos tradicionales. Al igual que en el caso del eco-turismo, las cocinas también se enfrentan a profundas dificultades con la intrusión de los alimentos industrializados. A pesar de ello, existen formas de resemantizar las propuestas de la modernidad al ofrecer servicios de comidas tradicionales como parte de experiencias turísticas o alimentos chinamperos transformados al público en general. Dos, la cocina y la comida opera como un *sostén del trabajo de lxs productorxs*, reponiendo la energía consumida durante el trabajo en la chinampa. Cuentan los chinamperos que es común incluir una comida como parte del pago de la jornada de trabajo.

b. Estrategias de vinculación para la acción con actorxs del territorio

En este grupo de estrategias, ubicamos dos grandes actores: el Estado y las organizaciones sociales, colectivos y asociaciones. Respecto del primer actor, lxs productorxs identifican relaciones de dos tipos: (1) de colaboración: fortalecen la articulación biocultural de las chinampas y/o sus prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras mediante acciones en campos como la promoción de medicina y comidas tradicionales y técnicas agroecológicas de producción de alimentos, y acciones de conservación de la flora y fauna del lago; (2) de obstrucción: este tipo de relaciones debilitan y/o destruyen vínculos entre la comunidad y territorio mediante formas de extracción o descuido de las fuentes de agua de la comunidad y cooptando representantes de la comunidad a través de sobornos. Lxs productorxs ubicaron en el primer tipo de

relación instituciones como la Secretaría de Medio Ambiente y de Salud de la Ciudad de México, la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) y la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM); y en el segundo tipo a la Alcaldía de Xochimilco.

En el caso de las estrategias de vinculación con las organizaciones sociales, se identifican en general estrategias de colaboración para la recuperación de la memoria comunitaria, la retribución justa al trabajo del/la productora, la mejora en la calidad del agua del lago, la conservación de la flora y fauna y la implementación de prácticas agroecológicas de producción de alimentos. Se han identificado organizaciones y/o colectivos como Colectivo Xochimilco No Te Mueras, Colectivo Zacahuitzco y Redes A.C.

c. Estrategias de vinculaciones internas en/con la comunidad y/o con productoras

En este apartado, concentramos algunas vinculaciones propias de la comunidad que emergieron en el trabajo de campo. En San Gregorio Atlapulco funciona una Asamblea Permanente en la que se deciden múltiples aspectos que atañen a la vida en comunidad y al territorio. En este espacio, se organizan las festividades populares, como también estrategias de resistencia ante diferentes situaciones. Se reúnen ante eventos o hechos específicos, invitando a los vecinxs mediante un altavoz.

Durante el trabajo de campo, también se identificaron algunos intentos de colaboración entre productoras con más o menos éxitos. En general, estas colaboraciones tienen la intención de realizar ventas colectivas de canastas de sus productos y entregas a domicilio para atraer más clientes y aumentar sus ventas. En los casos donde estas colaboraciones se disolvieron, los productoras cuentan que tuvo que ver con la falta de comunicación y de acuerdos, y por el celo o apatía entre ellos mismos. Algunas características de los casos exitosos tienen que ver con que la asociación es entre productoras que comercializan diferentes productos entre sí; por ejemplo, una de lácteos, otra de verduras y frutas y otra de embutidos. Esto anula la competencia entre ellos y permite que cada una tenga las posibilidades de un mercado individual también.

5. Las reconfiguraciones ante la emergencia producida por el sismo de 19 de septiembre de 2017

Como ya se mencionó, el 19 de septiembre de 2017 ocurrió un sismo en México que ocasionó grandes estragos en diferentes Estados del país (fenómeno conocido como 19S). Particularmente, San Gregorio Atlapulco fue uno de los pueblos más afectados

dentro de la CDMX debido a su cercanía con el epicentro del sismo. Este fenómeno constituye un antecedente importante para pensar lo ocurrido durante la pandemia por COVID-19 porque afectó las condiciones materiales y subjetivas de la comunidad, al igual que repercutió sobre su capacidad de respuesta ante otras emergencias.

Durante el trabajo de campo, lxs chinamperxs comentaron que el sismo del 19S impactó profundamente sus condiciones materiales de vida. Dos chinamperos de los que participaron de las entrevistas contaron que sus casas habían sido derruidas como producto de este evento. Además, algunos perdieron otras producciones no chinamperas; nos comentaba un productor que conoce a integrantes de Cocina CoLaboratorio que perdió toda su producción de cerdos. Esto provocó que muchxs tuvieran que mudar sus familias a otros espacios y esperar que el Gobierno de la Ciudad de México les reconstruyera su casa, lo cual también comentaron que tarda mucho tiempo.

Los movimientos y ajustes que tuvieron que realizar ante la emergencia del 19S provocaron que se abandonen las chinampas para atender otras necesidades, lo cual generó una pérdida de muchos cultivos. Incluso el mismo sismo hizo que algunas chinampas colapsaran. En conjunto, esto redujo considerablemente los ingresos de lxs chinamperxs y afectó profundamente su economía familiar.

A lo anterior, se le adiciona los impactos subjetivos de las repercusiones del sismo en la comunidad. Nos comentó un productor del Barrio de Tlacoapa que muchas personas tenían miedo de comprar en Xochimilco o ir a los mercados, que “se opacaban”, lo cual también repercutió sobre los ingresos de lxs productorxs.

Ante el escenario descrito, lxs productorxs comentaron que hubo diferentes actorxs que colaboraron ante los impactos del sismo. En una primera línea de acciones, ubicaron a sus vecinxs; quienes asistieron en sacar pertenencias de lxs afectadxs de los escombros, apoyando a las personas heridas, entre otras. Luego, asistieron vecinxs de otras partes de Xohimilco y voluntarixs que colaboraron a atender los primeros impactos del sismo. Comentaba una integrante de la cooperativa Granja Apampilco que se organizaron con otros productorxs para llevar víveres y atender a lxs más afectadxs. A diferencia de este tipo de respuestas colaborativas, algunxs productorxs identificaron que el gobierno de la Ciudad de México y la Alcaldía actuaron de manera tardía y que sus apoyos para la construcción de sus casas también se demoraron mucho. Al día de la entrevista (diciembre de 2022), a un productor que conocía a Cocina CoLaboratorio todavía no le habían reconstruido su casa.

Las repercusiones sociales de este fenómeno físico en San Gregorio Atlapulco requirieron también un escenario para la recuperación comunitaria ante esta emergencia. Las festividades populares se suspendieron por tiempo, al igual que la asistencia de lxs niñxs a las clases. Esto otorga un panorama para comprender las condiciones en las que se encontraba el pueblo para afrontar la pandemia por COVID-19.

Capítulo 7: La llegada de la pandemia por COVID-19 a San Gregorio Atlapulco y a Xochimilco

Luego de poco más de 2 años del sismo del 19 de septiembre de 2017, la pandemia por COVID-19 llega a México. Como ya se mencionó, a finales de febrero del año 2020 se registró el primer caso. En el caso de la CDMX, el pueblo de San Gregorio Atlapulco fue uno de los sitios con mayor cantidad de casos. Esto repercutió sobre sus procesos de salud-enfermedad, ocasionando muchas muertes de productoras.

En este apartado, se sistematizó los relatos de las productoras sobre las repercusiones de la pandemia en su salud, alimentación y condiciones de vida, al igual que las transformaciones producidas en el trabajo chinampero y las estrategias que se crearon y organizaron para afrontar la adversidad. Como se describe a continuación, estas estrategias, en muchas ocasiones, se vieron condicionadas por las repercusiones del antecedente del sismo 19S. La información aquí sistematizada se refiere específicamente a ese primer momento donde comienza la pandemia, lo que se podría representar aproximadamente con el período de marzo a junio de 2020.

1. Las repercusiones de la pandemia por COVID-19 sobre las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras

Como se dijo anteriormente, San Gregorio Atlapulco constituyó uno de los pueblos con más contagios en la pandemia por COVID-19. El chinampero que trabaja con el Colectivo Zacahuitzco nos comentaba que en el panteón del pueblo contaban entre 5-6 muertes diarias por esta causa (Registro de la entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 02 de febrero de 2023).

Lo anterior hizo que la presencia de la enfermedad y la muerte hayan sido casi un elemento de la cotidianidad. En este sentido, la infección sobre el cuerpo y/o la muerte constituyeron sólo los efectos más “biológicos” de la enfermedad. Sin embargo, al terrible desenlace de la vida, es necesario sumarle los impactos en la subjetividad individual y comunitaria del pueblo. Las expresiones subjetivas individuales como producto de la pandemia fueron el miedo a transitar espacios públicos, y las comunitarias tienen que ver con las suspensiones de las fiestas populares por menores ánimos de celebración. Estas expresiones subjetivas individuales y comunitarias tienen su raíz en experiencias personales y/o familiares con la enfermedad; contaban varias productoras que enfermaron y/o fallecieron por esta enfermedad: padres, abuelos e hijos. Asimismo, la cotidianidad

de los casos televisados, la cantidad de contagios y muertes de vecinxs, amigos e integrantes del pueblo también han creado una experiencia colectiva particular con la enfermedad, lo que permite entender los miedos y falta de ánimos individuales y comunitarios.

La salud de lxs productorxs de San Gregorio Atlapulco fue particularmente muy afectada por la pandemia por COVID-19. Un hecho crucial para entender esto son sus continuos traslados a la Central de Abastos de la Ciudad de México. Nos cuenta un chinampero:

(...) Entonces también a lo mejor fue por esa parte que San Gregorio era un foco rojo, porque mucha gente de San Gregorio no dejó de ir a vender a la Central, a lo mejor por ganarse un dinero (...) Lamentablemente, de esa gente, mucha de esa gente [de la que iba a la Central de Abastos] se llegó a enfermar y falleció (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

Lo anterior permite identificar que muchxs productorxs no podían dejar de ir a la Central porque la venta de su producción chinampera constituye su principal, y a veces única, fuente de ingresos. Por este motivo, muchxs productorxs se contagiaron y fallecieron a causa del COVID-19. Esto también implicó también un mayor riesgo para las familias de esxs productorxs, al igual que para la comunidad entera.

En adición a lo anterior, cuentan que las condiciones de salud-enfermedad previas de lxs productorxs empeoraron sus capacidades de resistencia a la infección por COVID-19. O viceversa, que el estrés y angustia producida por el escenario de la pandemia empeoró sus condiciones de salud-enfermedad preexistentes.

Asimismo, algunxs productorxs no creían en el virus, decían que era un invento del Gobierno, o dudaban del diagnóstico de COVID-19, lo cual lxs llevó a tener prácticas de menor cuidado de su salud; como no vacunarse o no utilizar cubrebocas. Quizás esta situación es necesario comprenderla en el marco de los históricos conflictos que tiene el pueblo de San Gregorio Atlapulco con diferentes instancias del Gobierno.

Por último, otro proceso que hizo que lxs productorxs tengan una mayor afectación por la infección por COVID-19 fueron sus condiciones de vida previas. Un productor relataba que, debido a que rentaba un cuarto para él, su esposa y sus dos hijxs, se le dificultó mucho poder sostener medidas de cuidado. Incluso, nos relató, que su

esposa y su hija contrajeron la infección, por lo que tuvo que organizarse para poder crear algunas medidas de cuidado (Para una mayor profundidad de esto, ver el apartado “Las estrategias locales para enfrentar la adversidad producida por la pandemia por COVID-19” en este Capítulo).

La situación de mayor riesgo inminente a la muerte y el miedo producido por la pandemia provocaron la activación de algunas prácticas de cuidado en el campo de la alimentación-nutrición. Cuentan lxs productorxs que desde la llegada del COVID-19 intentan consumir menos alimentos industrializados, menos azúcares y grasas, y una mayor cantidad de alimentos vegetales provenientes de sus chinampas.

Las repercusiones sobre el COVID-19 trascendieron los impactos en la salud-enfermedad y la alimentación-nutrición. Relatan la mayoría de lxs productorxs que la llegada de la pandemia les generó efectos negativos sobre sus fuentes de ingresos y, por lo tanto, en sus condiciones de vida y consumo. Con respecto a esto, un chinampero nos contó: “(...) *La pandemia sí nos pegó... y nos pegó fuerte. En primera, porque nosotros tenemos la producción y vamos a comercializar y ahí se paró. Toda la producción que nosotros teníamos no había donde sacarla porque no teníamos compradores*” (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 28 de diciembre de 2022).

Asimismo, señalaron otras consecuencias negativas como: la imposibilidad de realizar servicios turísticos, sobre todo en barrios de Xochimilco como Tlacoapa; la reducción de las ventas de las producciones chinamperas porque dejaron de trasladarse a la Central para cuidarse; la disminución de la circulación de personas en los mercados locales que también impactó negativamente sobre las ventas, y el mayor gasto en salud como cuidarse de la transmisión de COVID-19.

Este escenario constriñó los ingresos de las familias chinamperas, lo cual implicó el despliegue de algunas estrategias que luego se comentan. Es importante destacar que el productor que trabaja en colaboración con el Colectivo Zacahuitzco refirió que sus fuentes de ingresos no se vieron afectadas porque las ventas aumentaron. Esto da cuenta de los resultados diferentes de la pandemia en las condiciones de vida de acuerdo con el antecedente de trabajo colaborativo o trabajo individual.

Algo importante de mencionar, es que, en las entrevistas cuando se consultó sobre la pandemia, espontáneamente lxs productorxs también mencionaban el sismo 19S. Esto indica que constituyeron eventos traumáticos de forma colectiva, sin embargo, en general lxs productorxs coinciden que el sismo tuvo repercusiones más profundas que la pandemia. Interpretando la información producida por lxs productorxs, se podría decir

que estos eventos, si bien comparten elementos comunes como una profunda repercusión material y simbólica, se diferencian en:

- El sismo tuvo una serie de repercusiones materiales intempestivas e imprevisibles, como la destrucción de casas, espacios y edificios públicos. Esto repercutió las condiciones de vida del pueblo, además de tener impactos subjetivos como el miedo y la apatía del pueblo luego del suceso.
- En cambio, la pandemia por COVID-19, con repercusiones no intempestivas, a mediano plazo, pero simultáneas. Por un lado, la pandemia implicó la pérdida de familiares directos y miembros de la comunidad, lo que le otorga una significación más subjetiva. Por otro, sus impactos materiales se orientaron más a la reducción de las fuentes de ingreso y no una pérdida estructural. Por último, estas repercusiones se dieron de una manera simultánea, difícilmente separable en el tiempo.

2. Las huellas de la pandemia por COVID-19 sobre la articulación biocultural compleja de las chinampas

A pesar del escenario descrito, la pandemia por COVID-19 generó diferentes tipos de transformaciones en la articulación biocultural compleja de las chinampas, algunas de ellas fueron negativas y otras positivas.

Las transformaciones negativas en las chinampas que obstaculizaron la articulación biocultural compleja de las chinampas surgieron a partir de las repercusiones producidas por la pandemia: muchas cosechas chinamperas se dejaron de vender, fallecieron muchos productores y clientes, al igual que existió una mayor inversión de tiempo y dinero al cuidado de la salud. Esto produjo que algunas chinampas se abandonen o se vendan independientemente de su uso; que las demandas hacia otros productores se aumenten y el desgaste por el trabajo chinampero sea mayor, y que la producción de alimentos se mantenga al mínimo.

Asimismo, el fallecimiento de productores puso en riesgo la posibilidad de transmisión del conocimiento chinampero; la mayoría de los fallecidos fueron los más viejos, es decir, quienes resguardan el conocimiento. El escenario de miedo y desgano social referido anteriormente, sumado a la necesidad de evitar aglomeraciones de personas, hizo que las festividades populares de la comunidad se suspendieran. Esto

implicó que existieran menores espacios de encuentro comunitario y pudo haber fragilizado los lazos sociales y simbólicos alrededor de la producción de alimentos.

Sin embargo, en algunos casos la pandemia por COVID-19 generó otros procesos positivos que pudieron haber protegido la articulación biocultural compleja de las chinampas. Estos procesos constituyen estrategias familiares, comunitarias y de alianzas para enfrentar la adversidad producida por la pandemia. Además de esto, muchas de las estrategias renovaron, resistieron y sostuvieron, de alguna forma, las relaciones entre cultura, territorio y alimentación.

3. Las estrategias locales para enfrentar la adversidad producida por la pandemia por COVID-19

Ante la adversidad en salud, social y simbólica que produjo la pandemia por COVID-19, lxs productoxs y miembrxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco, desarrollaron un conjunto de acciones situadas para responder a ella, movilizando recursos materiales, sociales y simbólicos disponibles en la comunidad o creados colectivamente para responder a la emergencia. En este sentido, se categorizaron las estrategias en tres tipos: personales y familiares; comunitarias; y de alianza. Es importante mencionar que lxs chinamperxs combinaron estas estrategias para afrontar los efectos de la pandemia.

En este apartado, se sistematizaron aquellas estrategias que fueron enunciadas por las personas entrevistadas, sin embargo, es importante mencionar que, a pesar de los riesgos sanitarios relacionados con el COVID-19, muchxs productoxs siguieron viajando por su cuenta a la Central de Abastos para vender su producción. Uno de lxs entrevistadxs que colabora con Redes A.C., comentaba que estas personas contribuyeron a que no faltaran alimentos en la Central, y por lo tanto en la Ciudad de México, por lo que deberían ser reconocidxs por esa tarea también y no juzgar sus acciones sin considerar la complejidad de la realidad de lxs productoxs chinamperxs.

a. Las estrategias personales y familiares para la supervivencia ante la pandemia por COVID-19

Este tipo de estrategias constituyeron acciones orientadas exclusivamente supervivencia y el cuidado ante las condiciones adversas que produjo la pandemia por COVID-19. De acuerdo con sus objetivos, existieron estrategias que: (a) se enfocaron en la conservación de la salud o prevención del contagio; (b) se destinaron a suplir la

disminución de las fuentes de ingresos producida por la reducción de las ventas; (c) constituyeron una respuesta de emergencia ante situaciones no esperadas.

Dentro del primer grupo, una de las primeras estrategias fue reducir la carga de trabajo chinampero. Esta permitió que lxs productorxs permanecieran más en sus hogares resguardándose de las posibilidades de contagio de COVID-19. Asimismo, en caso de lxs chinamperxs no originarios, comentaron algunxs productorxs que volvieron a sus pueblos de origen. Esto debido a la reducción de las ventas y a la disminución de la carga de trabajo para el cuidado de la salud. Además, otra estrategia de este grupo fueron las prácticas directamente orientadas a la prevención del contagio de COVID-19: vacunarse, utilizar cubrebocas y crear formas de distanciamiento ante casos positivos. Sobre esta última, un chinampero nos comentó que tuvo que crear una estrategia para lograr mantener las recomendaciones oficiales de distanciamiento ante un caso positivo debido a las condiciones de su hogar:

(...) Tengo tres niños: un niño y dos niñas, y mi esposa. Se me enferma mi niña, se me enferma mi esposa. Lo que tuve que hacer es aislarlos y aislar mis dos niños. Entonces en un cuarto de 4x4 [él y su familia vivían en ese cuarto], tuve que poner una mica. O sea, dividir, dividirlo, pero como mis niños están pequeños; mi es niña de 5 años y mi niño de 8, yo dije “bueno, anímicamente les va a pegar”. O sea, para ellos el COVID era un susto. Entonces dije qué voy a hacer... ya me puse así a pensar rápido, no puedo aislarlos completamente porque los niños van a buscar a su mamá, y mi niña y mi esposa se van a sentir solos. Entonces, qué hago... lo que hice fue poner una mica transparente para que hubiera contacto visual, más no contacto así de persona. [entonces tuve que] llegar a separar los trastes, lavar los trastes de los niños aparte, la ropa aparte. Entonces así batallé fácil 20 días (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

Esto es un ejemplo concreto que permite situar a la creatividad como una característica general de las estrategias desarrolladas por las personas ante un escenario absolutamente desconocido como fue la pandemia por COVID-19.

En el segundo grupo, se identificaron dos grandes estrategias. Ante la reducción de las fuentes de ingresos y el aumento de los gastos en salud, muchxs productorxs

tuvieron que utilizar sus ahorros familiares para enfrentar la crisis. La otra estrategia fue consumir más frecuentemente las producciones chinamperas. A pesar de que estas no se vendían, lxs productorxs sostuvieron una producción alimentaria para consumo familiar y para intercambiar o compartir durante la pandemia.

En el tercer y último grupo, se ubicó una estrategia. Ante la muerte intempestiva de unx productorx, la familia (hijxs, hermanxs, pareja) tuvieron que hacerse cargo de las chinampas. En este sentido, algunxs continuaron con la producción de alimentos, mientras otrxs rentaron o vendieron las chinampas.

En términos de la articulación biocultural compleja de las chinampas y de las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras los dos primeros tipos de estrategias se orientaron a preservar a lxs productorxs y a las chinampas, lo cual indirectamente implica sostener a pesar de la adversidad el complejo chinampero. En el caso de las que se ubican en el tercer grupo, tenemos dos escenarios diferentes. Cuando las chinampas son conservadas por las familias y se destinan a la producción de alimentos, se podría decir que permitiría su reproducción. En cambio, cuando éstas se venden o rentan no se podría hipotetizar lo mismo.

b. El fortalecimiento del tejido socio-territorial mediante estrategias comunitarias durante la pandemia por COVID-19

Con estas estrategias, lxs actorxs protagonistas, mediante su realización, articularon y/o sostuvieron las lógicas comunitarias sobre el territorio, lo cual les permitió fortalecer algunas dimensiones del tejido social durante la pandemia por COVID-19. Las estrategias incluidas en este grupo se enfocaron a sostener prácticas alimentarias comunitarias o a mantener las formas históricas de transformar el territorio.

En el primer caso, muchxs productorxs comentaron que, durante la pandemia, intercambiaron con lxs vecinxs de la comunidad sus producciones chinamperas por frijoles, azúcar y pastas, entre otros alimentos, para complementar su alimentación. Asimismo, en algunos casos compartieron sus producciones a las zonas más afectadas de la comunidad sin pedir nada a cambio:

De hecho, nosotros como productores en algún momento nos organizamos, no muchos, pero llegamos a la Alcaldía con unas cajas de verduras. [le dijeron a lxs de la Alcaldía] “mira esto tú tienes el conocimiento de qué zonas están más afectadas...” O sea, la idea es

que cuando tú haces algo voluntario, no es que tú vayas, te tomes la foto y ahí está. Yo confío en la gente que estaba en la Alcaldía y en algún momento ellos deberían distribuir en las zonas más afectadas, de manera, equitativamente. Porque por desconocimiento, yo podía llegar a una zona y repartirlo, pero esa zona puede ser que no esté muy afectada. Pero como Alcaldía tenía conocimiento, que ellos, la Alcaldía, repartían equitativamente a zonas que estaban en una situación muy lamentable. De hecho, no fueron muchas [las veces que entregaron cajas con verduras], fueron como 2 veces. Pero en lo personal, es algo satisfactorio, el poder colaborar porque el que es humano tiene corazón y el que no, “yo me sacudo, a lo mío no le pasó nada y sigo en lo que me importa” (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

Esta clase de estrategias les permitieron reforzar sus vínculos comunitarios locales, establecer formas de cuidado alimentario colectivas, al igual que visibilizan las lógicas comunitarias que operan sobre la alimentación-nutrición en estos pueblos. Esto permite echar luz sobre cómo, en los momentos de adversidad, ante procesos destructivos de la salud y alimentación comunitarias, se movilizan distintas clases de recursos para el sostenimiento de la vida y la comunidad.

Dentro de las estrategias del segundo caso, encontramos aquellas que permitieron sostener diferentes elementos de la articulación biocultural compleja de las chinampas. En este sentido, un productor comentó que, debido a que se suspendieron las fiestas populares, bendijo sus semillas para la producción chinampera en la misa televisada desde su casa. A pesar de la adversidad producida por la pandemia, esta clase de espacios constituyeron un refugio para el sostenimiento de prácticas comunitarias cotidianas, como también lugar para habitar cierta esperanza ante un escenario de profunda incertidumbre. Otras estrategias dentro de este subgrupo fueron la vuelta a la chinampa por parte de personas que trabajan a distancia o realizaban teletrabajo y de lxs jóvenes y adolescentes por la suspensión de las clases. Según cuentan lxs productorxs, a medida que se retornó la presencialidad, tanto en las clases como en el trabajo, el regreso a las chinampas decreció paulatinamente. Pese a esto, estas estrategias son muestras de que las prácticas, conocimientos y cosmovisiones chinamperas están vivos y resguardados en la comunidad.

c. *Las alianzas en el territorio para afrontar la pandemia desde el trabajo chinampero*

Por último, en este grupo se encuentran las estrategias para afrontar las adversidades económicas producidas por la pandemia. Éstas se caracterizaron por tener un mayor nivel de organizativo y difieren en términos de su complejidad.

De menor a mayor nivel de complejidad, encontramos en primer lugar la alianza que estableció un productor de San Gregorio Atlapulco con un compañero para realizar entregas a la Central de Abastos de la Ciudad de México y garantizarse cierto ingreso económico regular durante el período más difícil de la pandemia, al igual que mantener prácticas de cuidado de la salud. Esta alianza fue producida a partir de la circunstancia de la pandemia por COVID-19:

AN: Sí. Antes de la pandemia, yo trabajaba en el día y en la noche iba a la central...pero cuando después llega todo esto, en algún momento dijéramos por el susto, por lo que estábamos pasando, yo veía diario la información: no pues la Ciudad de México, San Gregorio, es un foco rojo, es el de más contagiados. Dije, bueno ¿qué hago?, tengo producción, qué hago... lo que hice fue: hay un compañero de trabajo que hace varias horas diario... lleva la mercancía. Lo que hicimos fue, ¿sabes qué? Yo te produzco y tú lo vendes.

AG: Pero ¿por acá o hasta la Central?,

AN: Hasta la Central. [Le dijo a su compañero] ¿sabes qué? Te llevas el 5% de las ventas. O sea, porque tienes que girar también para tu familia. Yo no puedo ir porque tengo una familia. O sea, de irme a ganar \$1,000 pesos más, después los voy a invertir con mi familia porque se pueden contagiar, porque te expones. O sea, que ya también como que entramos en un dilema, en el que necesitábamos analizar bien las cosas. Te podías ganar 1000 o 2.000 pesos de ganancia, pero exponías a tu familia completa. Llegabas aquí a las 4 de la mañana tenías que bañarte esas horas, o sea, no, no se puede... Entonces sabes qué hice y yo te mando la mercancía, tú lo vendes y yo no me expongo. Inclusive de ese cambio llevo, después del 19, llevo hasta hoy en día, sigo trabajando igual. Yo produzco y le [digo] vamos a ver, que van 20

rollos, van 25 y nomás hacemos cuentas un fin de semana. (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

Con una complejidad intermedia, encontramos la asociación de un ex dueño de una trajinera con un colectivo de producción agroecológica chinampera. Este productor del Barrio de Tlacoapa, en Xochimilco, que trabajaba con aliadxs de Cocina CoLaboratorio se dedicaba a realizar paseos turísticos en trajineras. Debido a que el turismo se detuvo, decidió volver a la producción chinampera, al igual que su padre. Para volver a esta actividad se acercó a Colectivo Ahuejote, un aliado de Cocina CoLaboratorio, que se dedica a la promoción de la agroecología chinampera. Esta estrategia es un ejemplo de algunos procesos de recuperación de las chinampas producidos a partir de la adversidad de la pandemia. Asimismo, se combinó con algunos procesos protectores de la articulación biocultural compleja a través de cuidar la tierra con prácticas productivas que cuidan el territorio. Otro caso agrupado en este tipo de estrategia es el del productor del Colectivo Zacahuitzco. Él refiere que durante la pandemia incluso aumentó la demanda de sus producciones chinamperas.

Por último, la estrategia de mayor complejidad fue la asociación entre distintas cooperativas que trabajaban en el Mercado de las Cosas Verdes “Tianquiskilitl”, entre ellas la Granja Apampilco, cooperativa familiar de chinamperxs. Nos contó la integrante de la cooperativa:

(...) Sí, pues como te digo que era como nuestra principal fuente de ingresos, vender aquí, el venir al mercado. Entonces tres cooperativas, que ya somos las que tenemos más tiempo como trabajando internamente; cada quien en su cooperativa y en el mercado, que es Olintlalli, nosotros Granja Apampilco y los del pan que se llaman Huautli. Entonces, mi hermana ya tenía, hacía como entregas a domicilio, pero todo era como muy, muy todavía artesanal... muy así y hacía una lista y ponía cuánto iba a entregar porque eran muy poquitas canastas, ¿no? Y cuando nos dicen de la pandemia, que no nos vamos a poder estar en el mercado y así, nos organizamos y les preguntamos a los compañeros que, si quieren venir a entregar a un punto, en una bodeguita, y hacer canastas a domicilio. Nos dicen que pues sí, todos aceptaron y aparte buscamos a otros compañeros de otros mercados

que conocíamos, [les preguntaron] que si querían igual hacerlo ¿no? porque sabíamos de la problemática y también porque creíamos que para nuestros clientes sería más atractivo recibir una canasta donde ellos tenían que pagar el costo de envío, donde ya fuera (...) todo su mandado (Entrevista a integrante de la Granja Apampilco, 14 de mayo de 2023).

Como se observa, este tipo de estrategias implicó una mayor organización debido a que se tuvieron que poner de acuerdo e ir aprendiendo sobre la marcha acerca de las formas más convenientes de realizar sus ventas. De acuerdo con el relato de la integrante de la cooperativa, la estrategia consistió en armar canastas que incluyan alimentos que normalmente son comprados en una despensa de una familia típica: frutas, verduras, carnes, lácteos, huevos, pan y productos de higiene personal. Estas canastas eran entregadas por otro colectivo que se llaman Bici Entrega, quienes llevaban las canastas en bicicletas, lo cual tiene una ventaja por las dificultades de estacionar y por el tamaño de algunos callejones que impiden que otros vehículos pasen en Xochimilco. Otro elemento de esta estrategia era que estas canastas eran compradas también por lxs mismxs productorxs del Mercado con un descuento; esto les permitía generar un ingreso cooperativo entre ellxs, al igual que obtener productos a un menor costo.

Las estrategias de alianzas desarrolladas durante la pandemia por COVID-19 fueron una forma de sostener los vínculos complejos entre alimentación, territorio y cultura ante momentos de crisis. Las tres estrategias implicaron la organización y relación con otrxs, lo cual también constituyó una forma de cuidarse colectivamente ante la adversidad e incertidumbre vivida por la pandemia.

A continuación, se presenta en la Tabla 3 un resumen de las estrategias y sus resultados más concretos.

Tabla 3 Estrategias desarrolladas por lxs productoxs chinamperxs entrevistadxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco durante la pandemia por COVID-19. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.

Clasificación	Estrategia concreta	Sujeto que refirió la estrategia	Resultados concretos	Relaciones con la complejidad biocultural chinampera
Estrategia personales y familiares	Reducción de la carga del trabajo chinampero	Chinamperos del Pueblo de San Gregorio Atlapulco	<ul style="list-style-type: none"> - Conservación de la salud personal y familiar - Prevención del contagio personal y familiar 	<ul style="list-style-type: none"> - Conservación de la salud de lxs chinamperxs, quienes tienen el conocimiento chinampero - Conservación de la producción chinampera - Si se vende o rentan, se desconoce el uso que se le dará al territorio
	Regreso a los pueblos de origen de lxs chinamperxs foráneos			
	Uso de cubrebocas			
	Vacunación			
	Distanciamiento social		<ul style="list-style-type: none"> - Conservación de las fuentes de ingresos - Atención y resolución de las situaciones de emergencia 	
	Uso de ahorros familiares			
	Consumo más frecuente de producción chinampera propia			
	- Trabajo, renta o venta de las chinampas ante la muerte de unx productox			
Estrategias comunitarias	Intercambios de alimentos con vecinxs	Chinamperos del Pueblo de San Gregorio Atlapulco	<ul style="list-style-type: none"> - Diversificación y complementación de la alimentación - Sostenimiento de la trama comunitaria 	<ul style="list-style-type: none"> - Sostenimiento de las lógicas comunitarias sobre el territorio - Resistencias y negociaciones ante las lógicas del mercado de tierras
	Compartición de producciones chinamperas con zonas más afectadas	Chinampero del Pueblo de San Gregorio Atlapulco	<ul style="list-style-type: none"> - Sostenimiento de la trama comunitaria y apoyo solidario 	

	Sostenimiento de prácticas de la religiosidad popular en casa	Chinamperos del Pueblo de San Gregorio Atlapulco	- Conservación de los rituales propios de la producción chinampera	- Conservación del legado de festividades populares bioculturales
	Regreso al trabajo chinampero por parte de lxs jóvenes y de lxs teletrabajadorxs	Chinamperos del Pueblo de San Gregorio Atlapulco	- Recuperación de la forma cultural de transformación del territorio como producto del trabajo humano	- Reactivación de la memoria biocultural del pueblo - Revalorización del territorio por generaciones más jóvenes
Estrategias de alianzas	Asociación local con compañerxs	Chinampero del Pueblo de San Gregorio Atlapulco	- Sostenimiento de las fuentes de ingreso - Creación de formas cooperativas de trabajo	- Sostenimiento de las lógicas comunitarias sobre el territorio - Contraposición a las lógicas del mercado de tierras
	Asociación de productorxs chinamperxs con colectivos u organizaciones sociales	Chinampero del Pueblo de San Gregorio Atlapulco Chinampero del Barrio Tlacoapa de Xochimilco	- Recuperación de la forma cultural de transformación del territorio como producto del trabajo humano - Creación o conservación de fuentes de ingresos familiares	- Reactivación de la memoria biocultural del pueblo
	Cooperación entre organizaciones o cooperativas de productorxs	Integrante de la Granja Apampilco del Barrio San Diego de Xochimilco	- Conservación de fuentes de ingresos familiares - Sostenimientos de formas cooperativas de trabajo	- Activación de formas de cuidado colectivo - Organización social en torno al territorio socialmente producido

Fuente: Elaboración propia (2023)

Capítulo 8: Escenarios futuros en las chinampas: la postpandemia y otros devenires

Con el inicio del programa de vacunación contra el COVID-19 en México hacia finales de 2020, se comenzó a recuperar, de forma progresiva, una forma de cotidianidad previa a la pandemia. Particularmente en Xochimilco, la reducción de la mortalidad asociada a la infección por SARS-CoV-2 permitió: volver a recuperar la calle como un espacio de celebración; reestablecer los espacios de encuentro comunitario; al igual que lxs productoxs puedan realizar con mayor seguridad las visitas a la Central de Abastos para vender sus producciones chinamperas.

En este capítulo, reunimos la información producida en el trabajo de campo referida a la temporalidad expuesta anteriormente; considerándola como un período que transita entre el presente y las posibilidades (o imposibilidades) del futuro, lo cual también está atravesado por las reminiscencias del pasado. De acuerdo con esto, primero localizamos las estrategias locales para afrontar la adversidad producida por el COVID-19 que se conservaron, al igual que aquellas que se crearon debido a la recuperación de la cotidianidad. En segundo lugar, presentamos los desafíos para la conservación de las chinampas a futuro con base en los relatos y experiencias de lxs chinamperxs. Por último, visibilizamos y problematizamos el lugar de las prácticas de investigación en, sobre y con el territorio, y sus vínculos con la comunidad.

1. Las estrategias de reproducción social de las chinampas y las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras luego de la pandemia por COVID-19

En este apartado, hemos sistematizado las estrategias que surgieron o se conservaron en un período posterior a la contingencia sanitaria por la pandemia por COVID-19. En este sentido, ubicamos dos grandes tipos: aquellas que surgieron durante la pandemia, pero que se conservaron en la actualidad; y otras que surgieron luego de la pandemia con la intervención de colectivos y/u organizaciones.

Como producto de las múltiples adversidades producidas por la pandemia, muchxs chinamperxs desplegaron una serie de estrategias para hacerle frente. Algunas de estas estrategias se conservaron incluso luego del período de mayor aislamiento social por la COVID-19. En particular, los tres tipos de estrategias de alianzas descritos, de cualquier complejidad de organización, se mantuvieron luego de la pandemia por

COVID-19. Actualmente, el productor de San Gregorio Atlapulco sigue entregando con su compañero sus producciones chinamperas en la Central de Abasto; el chinampero del Barrio de Tlacoapa ya no volvió a los servicios turísticos, al igual que las cooperativas del Mercado de las Cosas Verdes “Tianquiskilitl” siguen entregando canastas de sus productos a domicilio, además de que ha recuperado su espacio de venta y de entrega de pedidos en el camellón del Antiguo Canal Cuemanco. De acuerdo con el relato del chinampero de San Gregorio que trabaja con Redes A.C, “*trabajar en equipo fortalece (...) desgasta menos*” (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023). Esto nos permite decir que, ante las adversidades poder *aliarse con compañerxs, reactivar la memoria y cooperar con otrxs* permitió a lxs chinamperxs afrontar las consecuencias sociales de la pandemia al igual que obtener mejores resultados en sus ventas y/o fuentes de ingreso. Este último elemento es el que llevó a sostener estas alianzas incluso habiendo pasado las imposibilidades o dificultades que las provocaron. Estas estrategias forman parte del corpus de acción que se enmarcan en un afecto soberano por la tierra.

Por otro lado, el avance de la vacunación, la reducción de los casos de infección y muerte permitió volver a reunirse con otrxs. Esto provocó una serie de estrategias que surgieron luego del aislamiento social necesario para evitar la transmisión del SARS-CoV-2. El colectivo Cocina CoLaboratorio, en alianza con otros como Taller El Ahuehuate, Colectivo Ahuejote y Humedalia A.C. desarrollaron una serie de estrategias con chinamperxs y personas locales que constituyen prototipos para futuras intervenciones. Una de ellas fue la Rueda de Negocios que posibilitó el encuentro entre lxs chinamperxs con posibles compradorxs en el marco de precios justos que retribuyan adecuadamente el trabajo de lxs productorxs. La otra estrategia fueron los encuentros con mujeres productoras y con aquellas que desean serlo, los cuales permiten generar espacios para abordar y reflexionar sobre las dificultades, experiencias y potencialidades de las mujeres en las chinampas.

Entendemos que las estrategias mencionadas apuntan a conservar la complejidad biocultural de las chinampas mediante la articulación del territorio con su historia, la comunidad y el cuidado de la tierra con el objetivo de atender sus problemáticas específicas.

2. Los desafíos, escenarios y resistencias materiales y simbólicas sobre las chinampas

Durante el trabajo de campo, lxs chinamperxs identificaron múltiples desafíos para seguir conservando las chinampas y su territorio. Estos desafíos constituyen los pendientes y/o necesidades expresadas por lxs propixs sujetxs del trabajo chinampero. Entre ellos, ubican la necesidad de apoyo de las instancias gubernamentales para fomentar el cuidado y la conservación de las chinampas, el lago y su fauna y flora. Los programas y políticas con estos fines deberían ser transparentes; mencionan lxs chinamperxs que trabajan con Redes A.C., Colectivo Zacahuitzco y Cocina CoLaboratorio que en muchas ocasiones los apoyos gubernamentales se dirigen a personas conocidas de las autoridades y funcionarixs públicos.

Otro gran problema que refieren es la falta de relevo generacional; manifiestan que lxs jóvenes deciden estudiar para profesionalizarse y perciben al trabajo chinampero como un castigo, como una profesión de menor valor social. Si bien, por la pandemia por COVID-19, regresaron algunos jóvenes al trabajo chinampero, cuentan lxs productorex que eso fue momentáneo.

A pesar de lo anterior, algunxs productorex reconocen que sí hay más jóvenes ahora que antes. Muchxs de estos últimos regresan a las chinampas porque tienen alguna carrera universitaria sin terminar o porque no consiguieron trabajo. Además, existen nuevas propuestas encabezadas por jóvenes en las chinampas, las que se basan en formas agroecológicas de producción de alimentos, utilizan las redes sociales para la promoción, en general son de venta directa y promueven formas de cooperación y organización entre ellxs. Es importante mencionar que, a pesar de que estas experiencias existan, por lo regular no gozan del mismo reconocimiento que el trabajo chinampero tradicional e incluso son desvalorizadas.

(...) Sí, la mayoría de otros estados. Sí hay jóvenes de aquí, originarios de aquí, sí hay jóvenes que se dedican al campo, pero... como que la gente no les tiene mucha fe. Al principio, les cuesta trabajo; porque no les dan tanto apoyo y porque hay jóvenes que simplemente lo hacen por hobby. Pero ya cuando los jóvenes quieren meterse de lleno al campo, pues de alguna forma sí se va a ver algo de tener (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

Una posible intervención para transformar esto es crear formas de cooperación entre productoras de distintas generaciones que permita, además de mejorar los ingresos, instalar lógicas colaborativas en el territorio y las chinampas.

Por último, es necesario explicitar que existen múltiples amenazas al territorio chinampero. En particular, durante el período del trabajo de campo, sucedió un hecho de represión al pueblo de San Gregorio Atlapulco por parte del Gobierno de la Ciudad de México por las fuentes de agua el 02 de diciembre de 2022. Los productores cuentan que el Sistema de Aguas de la Ciudad de México (SACMEX) decidió, sin consultar al pueblo, realizar una obra de colocación de tubos para cloacas. Debido a que San Gregorio Atlapulco es reconocido por la constitución de la Ciudad de México como un pueblo originario, es necesario que antes de realizar cualquier obra sobre el territorio se realice una consulta al pueblo. Además, la comunidad desconfió de la obra y sostuvo que los tubos no eran para cloacas, sino que eran para extraer y transportar el agua a otras zonas de la Ciudad. Es necesario tener presente que el pueblo tiene una historia de muchos años de múltiples saqueos a sus fuentes de agua. Ante dicha situación, las pobladoras de San Gregorio se alzaron en contra de las obras, cerrando calles e impidiendo la realización de la obra, y como consecuencia sufrieron una gran violencia y represión institucional por parte de la policía de la Ciudad. A pesar de esto último, lograron dar marcha atrás la obra y SACMEX se comprometió a realizar una consulta con la Asamblea, tal como lo marca la constitución de la Ciudad de México.

Lo anterior constituye una de las amenazas al territorio ante las cuales es necesario destacar la importancia de las formas locales de organización en el territorio. Asimismo, es necesario comprender estos procesos de resistencia como una forma proteger y garantizar las posibilidades de reproducción social de las chinampas, la comunidad, su salud y sus prácticas alimentarias. Por lo tanto, constituyen también modalidades organizativas locales para tener en cuenta las estrategias e intervenciones con, en y para la comunidad.

3. Las formas de vincularse con las chinamperas para la producción de conocimientos-acciones

Algo que surgió constantemente y de múltiples maneras durante el trabajo de campo fueron las disputas sobre diferentes modelos y prácticas de investigación en el territorio. Estos son referidos constantemente por las productoras, quienes se muestran muy agobiadas y enojadas con estas formas de investigación. En este sentido, tomando

como referencia los testimonios de lxs entrevistadxs, hemos categorizados dos grandes modelos de investigación con chinamperxs: el extractivista y el colaborativo.

El modelo de investigación extractivista²⁴ del territorio impone una lógica mercantil sobre el territorio, considerando a los conocimientos, sujetos y la tierra como bienes posibles de extraer y/o intercambiar bajo métodos no justos para la comunidad. Este modelo se caracteriza por las siguientes prácticas: romantización del territorio que invisibiliza sus problemáticas, embellece su paisaje y exotiza su comunidad; producción de conocimientos excesivamente teóricos sin utilidad concreta para lxs productorxs; mercantilización de los conocimientos producidos en el territorio sin dejar beneficios para la comunidad; enmascaramiento de las reglas y formas de trabajo de la investigación, y no volver con la comunidad para presentar sus resultados. Un ejemplo concreto de este modelo se identifica en una experiencia relatada por un chinampero:

Y así una anécdota, hace cuando tiene como dos años que llegó el Tec de Monterrey. Digo por el conocimiento, me acerqué a una reunión porque viene quién sabe, qué hay que sacar... llegó mucha gente, 20 como 50 productores aquí en la compuerta. Un espacio y todos empezaron a platicar informar, todo esto perfecto, porque les dijeron, sabes qué ves que vamos a hacer un libro. Yo llego ya tarde y ya habían platicado, mira hago esto y aquello, todos se descocieron con la información. Entonces yo dije, bueno, yo me quedé así pensando, analizando las cosas, cuando llegas a una reunión analizas las cosas, entonces yo levanto la mano, ¿me pueden dar la palabra?, pues sigue adelante.... y bueno, ustedes ya tienen toda esa información, ahora los compañeros, ¿cómo pueden informarse o cómo pueden enterarse de la información que le están dando? Ah lo pueden consultar en el libro. Ah, pero digo, ¿Cómo? ¿a dónde? ¿Cuándo? Ah mira, pueden meterse en esta página y pueden leer este libro. Ah, les digo ¿es gratuito o le pueden hacer llegar a los compañeros algún libro para que se reparta? No, dicen, el costo es de 229 pesos. Les digo, es que no entiendo. Y

²⁴ Una revisión más profunda de las prácticas extractivistas en la etnografía puede consultarse en Restrepo (2018: 115-131)

dicen, vamos a hacer un libro y se meten a esta página y ese el costo para que lo pueden leer. Les digo, a ver una cosa y no estoy peleado, pero aquí la gente inocentemente les está dando toda la información por el compañerismo que hay, por colaborar con ustedes, pero a mí se me hace una falta de respeto que ustedes vengan información, para recuperar información gratuitamente, pero nomás porque bueno, si lo empapelas y lo apuntas y le regresas al compañero ya con un costo. Digo creo que a mí no se me hace justo. Le digo, pues denos una opción... no quiero que me den a mí un libro, quiero que, en las escuelas de las primarias de San Gregorio, tanto hay dos, vayan y donen 10 libros a cada escuela ¿qué les parece? No es que es este es una pérdida para la institución, es que se tiene que recuperar gastos. Yo les dije, miren compañeros y no los hago de menos, siempre y cuando, cuando ustedes den la información entérense de quienes, si es para una persona que en verdad está trabajando, colaborando, es para una tesis, para fortalecer a un compañero, bienvenido. Pero si tú vas a dar toda la información a alguien que lo va a editar y esta vez que aquí está, la libreta, el libro. Oye, pero es que cuantos no, pues 500 pesos a ver, espérate por si yo te compartí. Yo creo que hay que [decir] que las cosas como son desde un principio (Entrevista a chinampero de San Gregorio Atlapulco, 6 de abril de 2023).

En cambio, el modelo colaborativo de investigación con el territorio promueve una lógica comunitaria sobre la tierra, posicionando y construyendo conocimientos junto a lxs sujetxs a partir de convivir, compartir y experimentar con ellxs. Esta modalidad de acercamiento a las chinampas y a lxs chinamperxs involucra las siguientes prácticas: adaptar el proyecto de investigación a las necesidades de la comunidad; generar espacios de inmersión para complejizar la comprensión de los fenómenos del territorio; trabajar en equipo y con otrxs; explicitar el objetivo y las posibilidades de la investigación; solicitar el consentimiento para compartir la información; acompañar, convivir, trabajar y compartir con chinamperxs; establecer en conjunto a colectivos y/u organizaciones protocolos o metodologías de colaboración; ante situaciones como la pandemia por COVID-19 tomar los recaudos necesarios para proteger la salud de la comunidad.

Enmarcado en esta última modalidad de investigación, durante el trabajo de campo lxs chinamperxs entrevistados enunciaron algunas formas de socializar los resultados de la presente investigación. Por un lado, refirieron que se debería realizar algún tipo de compartición con la comunidad a través de diálogos, conversaciones o dar a conocer de alguna forma la información producida. Esto lo consideraron importante para el resguardo, protección, conservación y reproducción de la complejidad biocultural de las chinampas. Además, manifestaron el deseo de que ellxs mismos tengan una copia de la información producida para compartirla con sus familias. Respecto al formato, sugirieron algo escrito como un libro, por ejemplo, que tenga una mención con sus nombres, el cual puede ser impreso o digital y enviado a sus WhatsApp. Consideraron relevante poder centrar el escrito a socializar en la pandemia y lo que sucedió en ese momento.

Capítulo 9: Las experiencias y saldos de la compartición de los resultados del proceso de investigación

Una vez analizados los resultados, el presente proyecto se propuso socializar los resultados a través de la creación de productos de comunicación. Las ideas que inspiraron estos productos se generaron a partir de conversaciones y experiencias que hemos sostenido con el Colectivo Cocina CoLaboratorio. En este capítulo sistematizamos los diálogos de socialización de resultados que sostuvimos con lxs diferentes actorxs del proceso de investigación.

En primer lugar, conversamos una síntesis de los conocimientos producidos por esta investigación con lxs chinamperxs. Es importante aclarar que sólo pudimos conversar con 4 de lxs 6 chinamperxs debido a su tiempo tiempo y la disponibilidad para intercambiar. De todas formas, sus nombres fueron incluidos en el Fanzine (Ver Anexo 7). La compartición de información siguió la siguiente lógica: contactamos nuevamente a lxs chinamperxs y acordamos un día para el encuentro; compartimos el fanzine mientras explicamos brevemente los resultados de la investigación, y consultamos sobre la disponibilidad para futuras colaboraciones. Como saldos de estos intercambios, se obtuvo lo siguiente.

Primeramente, lxs chinamperxs se encontraron agradecidxs de que hayamos regresado. Esto debido a sus múltiples experiencias con prácticas y modalidades extractivistas de investigación. En adición, consideraron que el fanzine fue un producto sencillo de entender y con la información suficiente: “(...) *a buen entendedor, pocas palabras*” (Conversación con chinampero de San Gregorio Atlapulco, 23 de enero de 2024). Como parte de la conversación con ellxs, les pedimos su consentimiento para aparecer en el fanzine, dejamos algunos ejemplares de éste y nos comentaron que los van a compartir con sus familias. Además, nos proporcionaron sus correos electrónicos para que podamos enviarle el documento completo de la presente investigación y la infografía de síntesis. En el diálogo con la chinampera que trabajaba con Cocina CoLaboratorio, acordamos exponer los resultados de esta investigación a otrxs estudiantes que ella está acompañando para identificar modalidad de trabajo y finalización de los procesos de indagación en territorio.

Como producto de estas conversaciones, lxs chinamperxs nos contaron algunos procesos que actualmente están sucediendo en el territorio. Por un lado, se crearon otras

alianzas entre productores del pueblo de San Gregorio Atlapulco, por ejemplo: uno de los chinamperos se asoció con la Fundación Kalmekak²⁵ quienes le ofrecieron transportar y vender su producción; otro chinampero se organizó con compañeros para hacer compras colectivas de insumos para la producción en la Expo FERIA Agropecuaria de 2023, y otro se unió a su sobrino para la producción y comercialización de brotes debido a la baja en las ventas del Colectivo en el que participa. Estas alianzas muestran las actividades que muestran que, a pesar de las dificultades señaladas sobre la comunicación entre chinamperxs, se sostienen algunas formas comunitarias de trabajo.

Otro proceso interesante que dialogamos con lxs chinamperxs es el rol de lxs jóvenes en las chinampas. Por un lado, el ejemplo del productor que se unió a su sobrino a la venta de brotes permite observar que algunxs jóvenes se dedican a producciones no tradicionales en San Gregorio Atlapulco. Esto puede representar una ventaja competitiva en el mercado, al igual que seguir sosteniendo la producción chinampera. Otro productor del mismo pueblo nos contó que a su hija, luego de ir a la Expo FERIA Agropecuaria de 2023, le dijo que le gustaría estudiar ingeniería agrónoma. Al igual que en el caso de las alianzas, a pesar de que muchxs jóvenes deciden no regresar a las chinampas, existen también casos de interés e innovaciones en las chinampas encabezadas por la juventud.

En segundo lugar, socializamos la investigación con los colectivos y asociación participante mediante tres modalidades: correos electrónicos; reuniones virtuales y presenciales. La lógica de compartición fue similar al grupo de actores anteriores, pero en este caso socializaron los resultados mediante la infografía de síntesis y el fanzine.

En el caso de la Redes A.C. el intercambio fue por correo electrónico con Elsa Valiente. En este, agradecemos su colaboración y le adjuntamos la infografía de síntesis y una presentación en Power Point del fanzine para que pudiera leerlo. Elsa nos respondió que le pareció muy interesante el trabajo realizado, agradeció que le hayamos compartido los resultados y dio su consentimiento para aparecer en el fanzine.

Con Cocina CoLaboratorio, hicimos una reunión virtual con Adriana Cadena Roa. Presentamos brevemente los resultados mediante la infografía de síntesis y mostramos el fanzine creado. En retroalimentación a lo dialogado, Adriana nos comentó que este año el Colectivo trabajará estrategias para abordar la crisis vinculada al agua. Esto debido a

²⁵ Fundación sin fines de lucro que tiene diversos proyectos en Xochimilco. Su página oficial es: <https://www.kalmekak.mx/>

que aparecieron peces muertos en Xochimilco por las condiciones de contaminación del lago. Por lo tanto, nos comentó que los resultados son interesantes para poder pensar las estrategias que se desarrollan ante las múltiples crisis que atraviesan las personas; la pandemia por COVID-19, la crisis ecológica y medioambiental. Como producto de este intercambio, acordamos poder socializar a más productorxs chinamperxs los resultados a través de un conversatorio en una chinampa de los aliados. Este encuentro incluirá una sesión teórica de los diversos proyectos de investigación de lxs estudiantes que colaboran con Cocina CoLaboratorio; luego, un intercambio y retroalimentación de chinamperxs y demás invitadxs; y por último, un espacio para cocinar y comer colectivamente.

Igualmente, tuvimos una reunión presencial Liza y Jesús, ambxs Colectivo Zacahuitzco. En el marco de esta comunicación, intercambiamos sobre las complejidades del sistema alimentario, el cambio climático y las practicas alimentarias conscientes y responsables con el medio ambiente. Jesús nos amplió lo que sucedió con la aparición de peces muertos en Xochimilco. Nos relató que tuvo que ver con que el Gobierno de la Ciudad de Mexico no envió el agua tratada por ley al lago. Acordamos entre todxs que les íbamos a enviar el escrito de este proyecto por correo electrónico y ellxs nos comentaron que socializarán el fanzine. Por su parte, Liza nos comentó que actualmente está por tratarse un proyecto de Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible. Ella formó parte de su redacción, al igual que otras instancias gubernamentales y de la organización civil. Quedó en compartirnos los registros que tiene de dicha ley.

Capítulo 10: Discusiones que enriquecen los resultados de la investigación

De los capítulos 5 al 9, se expusieron los resultados del presente proyecto de investigación. En síntesis, se describieron tres grandes períodos: prepandemia, pandemia y postpandemia. En el primero, se caracterizaron las condiciones del territorio previas a la llegada de la COVID-19, al igual que los impactos del sismo del 19S. Esto para entender y situar las repercusiones y estrategias que se desarrollaron con la llegada de la pandemia. En relación con este último período, se explicaron los daños a la salud individual y comunitaria y los impactos en las condiciones de vida producto de la COVID-19. Asimismo, se sistematizaron las estrategias que la comunidad creó y/o recuperó para hacerle frente a la adversidad producida por este suceso. Para finalizar, se delinearon algunas condiciones de un escenario postpandémico y futuro que sirva para localizar algunos ejes de diseño estrategias en y con la comunidad; al igual que se describió la experiencia de compartición de resultados con lxs participantes.

En el presente capítulo, se discuten los resultados del proceso descrito, no sólo para encontrar similitudes y diferencias, sino también para señalar sus principales aportes al debate. En este sentido, se organizó la discusión bajo la siguiente lógica: en primer lugar, explicitamos dos categorías centrales para esta investigación y su articulación los marcos teóricos precedentes; en segundo, relacionamos las perspectivas teóricas de los complejos, patrimonios, memorias y legados bioculturales con las particularidades de las chinampas; tercero, vinculamos los resultados de otras experiencias de investigación con los obtenidos por esta en contextos previos a la pandemia por COVID-19; cuarto, sintetizamos las estrategias ante la adversidad producida por la pandemia identificadas en esta investigación y las comparamos con las localizadas por otros estudios; y quinto, ubicamos los aportes de las particularidades metodológicas de la presente investigación.

De acuerdo con los resultados de esta investigación, el sostenimiento y reproducción de las chinampas se sostiene a partir de múltiples prácticas, conocimientos y rituales. En particular, pretendemos profundizar y debatir teóricamente dos de ellas: las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras, y el afecto soberano por la tierra.

Por su parte, las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras podrían definirse como acciones concretas de selección, preparación, distribución y consumo de alimentos que permiten articular la historia, las chinampas, la comunidad y las

condiciones de alimentación-nutrición. Como se expuso en los resultados, implican una combinación de estrategias: de relación con el territorio a partir del cultivo y/o recolección de quelites, chiles y peces en las chinampas y el lago; de formas de transformar el paisaje lacustre en platillos y remedios caseros, y de modalidades de expresar una comensalidad de compartición de todo el proceso alimentario, especialmente expuesta en momentos de festividades populares. Asimismo, y recuperado la categoría del proceso de alimentación-nutrición (Rivera-Márquez, 2007), es necesario entender estas acciones de decisión alimentario en su contexto económico, político y social particular. Muchas de estas acciones no solo permiten reproducir la cultura y la comunidad, sino que constituyen formas de economizar y aprovechar la naturaleza que rodea.

La propuesta de esta investigación de prácticas alimentarias soberanas, seguras y culturales pretende, al igual que la de seguridad alimentaria tradicional (Power, 2008; Walch et al., 2018), incorporar a la cultura como un elemento que atraviesa al proceso alimentario. Articular esta mirada de la seguridad alimentaria en el presente proyecto, permitió captar otros fenómenos relacionados al proceso de alimentación-nutrición de lxs chinamperxs que se hubiesen perdido con una visión exclusivamente biológica (Loring & Gerlach, 2009). Esto permitió entender al crecimiento de quelites silvestres y su incorporación al consumo habitual, el cultivo y consumo de chiles chicuarotes, el consumo de ciertas hierbas (como la manzanilla) como parte de infusiones y/o remedios caseros, seguir preparando y hablando de platillos como el tlapique²⁶ y el mixmole²⁷, y el compartir comunitariamente la preparación, distribución y consumo de comidas en las festividades como acciones que coadyuban a la seguridad alimentaria tradicional. Éstas podrían configurarse como formas de resistencias sutiles ante el despojo alimentario (Good Eshelman & Corona de la Peña, 2011; Walch et al., 2018).

A pesar de la importancia de lo anterior, con base en los resultados de la presente investigación también consideramos necesario enriquecer la categoría de la seguridad alimentaria tradicional a luz de la propuesta de las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras. Además de la cultura y la seguridad alimentaria, es necesario

²⁶ El tlapique es un tamal de pescado con cebolla y tomate. Una receta de éste puede encontrarse en el siguiente canal de Youtube: Nova Meléndez Silvia Alejandra (12 de mayo de 2021). Preparacion del Tlapique [Archivo de video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=4k6S2GbN7uw>

²⁷ El mixmole es un mole de pescado. Una receta de éste puede encontrarse en la siguiente referencia: Nova Meléndez Silvia Alejandra (12 de mayo de 2021). Preparacion del Michimole [Archivo de video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=1p8YIIGbC-I>

incorporar la mirada de la soberanía en términos del territorio, la comunidad y la historia como parte del proceso de alimentación-nutrición. En este sentido, particularmente en San Gregorio Atlapulco y los barrios estudiados de Xochimilco, estas prácticas alimentarias constituyen formas de reproducción cultural (Good Eshelman & Corona de la Peña, 2011) mediadas por contextos de resistencia y lucha por las fuentes de agua de la comunidad y por disputas sobre el uso y prácticas sobre las chinampas y el lago.

Lo expuesto, nos permite recuperar el otro elemento que da un marco para entender y situar las prácticas alimentarias más o menos soberanas, culturales y seguras: el afecto soberano por la tierra. Esta última categoría propuesta por esta investigación está inspirada en la perspectiva que sostiene Micarelli (2020) sobre la soberanía alimentaria en pueblos indígenas en Colombia. La autora dice que, a diferencia de la mirada estatal sobre la soberanía del territorio en términos de control y propiedad, los pueblos plantean la co-pertenencia entre las personas y la tierra proponiendo una soberanía de cuidado y protección del territorio. En esta línea, el afecto soberano por la tierra en el caso de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco es una modalidad de relación con el territorio que permite articular esta materialidad con la comunidad, los vínculos, prácticas, conocimientos y cosmovisiones pretéritas. Esto permite conservar, suprimir y superar (Samaja, 2004) la materialidad de la chinampa para incorporar esos otros elementos a la configuración social e histórica del territorio.

La noción del afecto soberano sobre la tierra en los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco se expresa concretamente en las chinampas en ciertos elementos como: realizar el chapín; hacer compostas; transmitir el conocimiento chinampero a sus hijxs y productoxs foráneos; bendecir las semillas que se van a cultivar, cultivar y aportar a celebraciones comunitarias las producciones chinamperas; cocinar para transformar y sostener las chinampas, y fomentar una visión crítica del territorio a través de propuestas eco-turísticas. Los anterior contribuye a crear escenarios para favorecer prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras; sostener un vínculo comunitario y ancestral con el territorio, y tomar decisiones sobre prácticas territoriales que retroalimenten estas relaciones.

Lo explicado expone una característica esencial para entender a la chinampa como un complejo biocultural: la interdefinibilidad (Luque Agraz et al., 2016). Esta propone que la co-ocurrencia de ciertos fenómenos genera las posibilidades de reproducción de los complejos bioculturales. En este sentido, la articulación y retroalimentación de las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras con el afecto soberano por la tierra

constituyen ejes centrales del ciclo de reproducción social del territorio y las chinampas. De esta manera, las características propias de la intervención de la naturaleza en el caso de las chinampas (Boege, 2008); los conocimientos chinamperxs como sabidurías prácticas (Toledo & Barrera-Bassols, 2008), y las ritualizaciones y vinculaciones comunitarias que explican y condicionan lo anterior (Luque Agraz et al., 2016) constituyen componentes de dicho ciclo de reproducción. Además, entender que las chinampas constituyen el principal medio para la subsistencia material de lxs chinamperxs y sus familias, permite incorporar al ciclo la concepción del territorio como el espacio que otorga los soportes materiales para la reproducción social de las personas (Blanco Gil & López Arellano, 2007).

Este mismo principio de interdefinibilidad, se ha reportado en la literatura para el caso de otros complejos bioculturales. Un ejemplo de ello es la milpa, en la que su importancia para: generar autosuficiencia alimentaria familiar (Vásquez González et al., 2018), variar el aporte nutricional individual (Novotny et al., 2021), compartir conocimientos para la producción de alimentos entre diferentes generaciones (Torres-Méndez et al., 2019), establecer modalidades de colaboración comunitaria como el tequio (Leyva-Trinidad et al., 2020), y sostener ritualizaciones populares que explican y determinan la producción alimentaria (González Jácome & Reyes Montes, 2014), permite identificar también un ciclo de reproducción en el que la co-ocurrencia de estos procesos sostiene la producción milpera.

Es necesario explicitar que los fenómenos anteriormente explicados se encuentran en condicionados por otros procesos que obstaculizan sus posibilidades de reproducción. En la presente investigación, se identificaron varias transformaciones en el territorio xochimilca que obstruyen y/o ponen en peligro las posibilidades de conservación de las chinampas, como lo son: la contaminación del lago, la urbanización, la reducción del nivel del agua del lago, la falta de recambio generacional y la falta de políticas públicas.

Las transformaciones mencionadas no son exclusivas de Xochimilco; muchas de éstas son expresiones locales de procesos generales que afectan al mundo como el calentamiento global, cambio climático y efecto invernadero. Estudios en Canadá identificaron que estos ha afectado el consumo de alimentos tradicionales al condicionar la desaparición de animales y plantas nativas y afectar negativamente la producción de alimentos en pueblos indígenas (Guyot et al., 2006; Lambden et al., 2007). En América Latina, también se ha encontrado que el desarrollo histórico de desculturización, la urbanización, la agroindustria y la precarización del trabajo han afectado los procesos de

alimentación-nutrición de pueblos en Colombia y México (Calderón Farfán et al., 2023; Chee et al., 2019; Villanueva Borbolla et al., 2023).

Por otro lado, la falta de políticas públicas y de tiempo para generar espacios de transmisión de los conocimientos tradicionales también han sido identificadas como problemáticas de pueblos aborígenes canadienses (Elliott et al., 2012).

Con la llegada de la pandemia por COVID-19 al mundo y a México los fenómenos y procesos señaladas se han reconfigurado y/o profundizado. En el presente proyecto, se ubicó que la pandemia empeoró las condiciones de vida de lxs chinamperxs y afectó profundamente su salud física y emocional, individual y comunitaria en los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco. Por este motivo, desarrollaron una serie de estrategias para afrontar la adversidad producida por dicho contexto. Entre las acciones que se desarrollaron, algunas se orientaron a garantizar la supervivencia, conservar la salud y prevenir la infección por el virus a nivel individual y familiar. Otras, se enfocaron en apoyarse y fortalecer el tejido comunitario a pesar de la necesidad de conservar la sana distancia y el confinamiento. Por último, otras se destinaron a crear alianzas que permitieron fomentaron formas de resolución de situaciones específicas, lo que permitió a lxs chinamperxs conservar, e incluso aumentar en algunos casos, sus fuentes de ingresos e incrementar sus montos. Estas estrategias hicieron posible, en mayor o menor medida, mantener el ciclo de reproducción social de las chinampas en un contexto de profunda adversidad e incertidumbre.

En otras latitudes de México, los pueblos también han desarrollado diferentes estrategias para hacer frente a la adversidad. Siguiendo la clasificación propuesta por la presente investigación, a continuación, se refieren las estrategias reportadas en la literatura.

En relación con la *estrategias individuales y familiares de supervivencia*, al igual que en Xochimilco, la literatura consultada reportó por un lado estrategias para conservar la salud y prevenir el contagio ante la COVID-19. En comunidades en Sonora, Hernández García señaló que se prohibió la salida del territorio ejidal y comunal y la entrada de externxs, al igual que establecieron controles en las entradas de las comunidades, suspensión del turismo y venta de productor marinos. Además de generar acciones de cuidado tradicional como la quema de salvia y cantos para ahuyentar el virus (en Corona de la Peña & Morayta Mendoza, 2021). En Oaxaca, se realizaron adicionalmente otras acciones como suspensión asambleas, reuniones, fiestas patronales; restricción de horarios del transporte público; suspensión de venta de ciertos productos alimenticios

como Coca Cola, Bimbo, Sabritas y bebidas alcohólicas; cierre de sitios turísticos; y el confinamiento comunitario (Barabas, 2020; Castro Rodríguez & Vasquez de la Rosa, 2020). Como se observa, estas estrategias son diferentes a la creadas en Xochimilco debido a que las comunidades de la literatura consultada están más apartadas de las ciudades, lo que les permite una mayor autodeterminación.

Por otro lado, hubo estrategias que estuvieron destinadas a atender la posible de reducción de ingresos y adversidad económica producida por la pandemia. En la Ciudad de México algunos mercados continuaron trabajando pero con medidas sanitarias como el uso de cubrebocas, alcohol en gel y barreras de plástico cristal, escenario similar al de lxs productoxs chinamperxs que decidieron seguir llevando su producción a la Central de Abastos (Corona de la Peña, Vega Flores, Pérez Palomo y López Rodríguez en Corona de la Peña & Morayta Mendoza, 2021). Asimismo, en Morelos y Sonora el consumo de las producciones del huerto familiar y la recolección de frutos y pesca fueron importantes para lograr la autosuficiencia alimentaria en tiempos de crisis (Olvera Carbajal en Corona de la Peña & Morayta Mendoza, 2021; Hernández García en Corona de la Peña & Morayta Mendoza, 2021). En Oaxaca, sin esperar programas de asistencia del Gobierno, se prepararon para tener mejores cosechas de maíz y frijoles para hacerle frente a la adversidad económica (Barabas, 2020). Muchas de estas estrategias fueron similares a las desarrolladas en Xochimilco, por lo que se puede decir que la milpa, los huertos familiares o las chinampas son importantes fuentes de alimentos para lxs productoxs y la comunidad en tiempos adversos como la pandemia por COVID-19.

Para el caso de las *estrategias comunitarias de fortalecimiento del tejido social*, al igual que en el pueblo de San Gregorio Atlapulco y barrios de Xochimilco, también fue importantes en comunidades mayas en Yucatán seguir conservando los rituales y festividades religiosas a pesar del confinamiento. Estas comunidades igualmente se valieron de los medios digitales para realizar misas y celebraciones religiosas. Incluso generaron formas de socializar estas transmisiones en internet a vecinxs que no contaban con dichos medios (Rejón Patrón en Corona de la Peña & Morayta Mendoza, 2021). Asimismo, se observó en Oaxaca la recuperación de algunas festividades por la disposición de mayor tiempo, como también un rescate del rol de los niñxs y jóvenes en la producción de alimentos (Barabas, 2020).

Otras estrategias de este tipo, que no se registraron en la presente investigación, fueron las formas comunitarias de comunicación. En Oaxaca, se identificó el uso de radios

comunitarias o del perifoneo para mantener informada sobre la pandemia a la población (Castro Rodríguez & Vasquez de la Rosa, 2020).

Por último, con respecto a las *estrategias de alianza* además de los casos de la Cooperativa Zacahuitzco y el Mercado de las cosas verdes “Tianquiskilitl”, lxs autorxs Corona de la Peña, Vega Flores, Pérez Palomo y López Rodríguez mencionan al Mercado Alternativo Tlalpan y la Despensa Solidaria en la Ciudad de México (citado en Corona de la Peña & Morayta Mendoza, 2021). Estas dos estrategias colaborativas permitieron mantener las ventas de las producciones alimentarias, al igual que garantizar el acceso a alimentos frescos a un sector de la población de la ciudad.

Como se observa, diferentes pueblos de México ante la adversidad han resistido de múltiples maneras. En síntesis, estas estrategias les permitieron afrontar la pandemia por COVID-19:

- conservando la salud o minimizando los daños del virus;
- manteniendo y/o aumentando las fuentes de ingresos a través de acciones de cuidado en el trabajo o alianzas con otrxs;
- garantizándose autosuficiencia alimentaria comunitaria, y
- fortaleciendo elementos del tejido comunitario mediante las festividades populares, el trabajo de lxs jóvenes en los sistemas productivos y el robustecimiento de las relaciones intersubjetivas (intercambios y compartición de alimentos y comunicación comunitaria).

Por último, la metodología utilizada en este proyecto tuvo una algunas particularidades que la distinguen de una investigación cualitativa clásica. Una de estas, tuvo que ver con la flexibilidad y permeabilidad a la realidad, lo que permitió ir creando las situaciones de producción de conocimiento. Esto dio lugar a una serie de decisiones, como por ejemplo trabajar con actores que tuvieran anclaje territorial, lo cual facilitó la inmersión a campo y el acceso a lxs sujetxs de la experiencia desde un posicionamiento no intrusivo. Una investigación en Canadá ha reportado que lxs sujetxs se sienten más cómodxs para dialogar cuando conocen al/la entrevistadorx (Skinner et al., 2013).

Adicionalmente, otra característica de este proyecto es que los instrumentos también fueron diseñados acorde a los sujetos de la experiencia y a los momentos de la indagación. Ejemplos de esto son: la participación en acciones comunitarias desarrolladas

por Cocina CoLaboratorio, hacer uso de las conversaciones informales como fuentes de información y que no todas las entrevistas fueron audiogradas. Esto permitió crear aproximaciones más respetuosas y crear vínculos de confianza. A esta misma conclusión llegaron Elliott et al. (2012) en su investigación participativa con aborígenes en Vancouver, Canadá.

Como un cierre de la investigación, desarrollamos una instancia de compartición y retroalimentación con lxs actorxs involucrado en el proceso. Esta instancia constituyó una forma de retribuir la colaboración en la producción de conocimientos; verificar el análisis realizado con los propios sujetos de la experiencia y redireccionar el vínculo entre lxs actorxs hacia la acción en articulación con los colectivos, asociación y cooperativa que participaron. Crear conocimientos y socializarlos con lxs sujetos propixs de la experiencia constituyen prácticas de investigación cuidadosas y reparadoras ante el despojo y dominación que han sufrido históricamente los pueblos de tradición mesoamericana y otros (Kovach, 2009).

Conclusiones y reflexiones finales

Los procesos de alimentación-nutrición de las personas y las comunidades están condicionados a partir de sus contextos sociales, culturales, económicos y políticos. Entender esto, nos abre la posibilidad de incorporar otras categorías para el estudio de la alimentación que trasciendan lo biológico como es el territorio, los contextos de crisis y los vínculos entre alimentación, producción y comunidad.

De acuerdo con lo anterior, la pandemia por COVID-19 puede interpretarse como un escenario de crisis privilegiado para poder comprender los fenómenos sociales relacionados con la alimentación-nutrición. Es evidente que este suceso marcó un antes y un después en el mundo. Además de su inmenso impacto en la salud individual y colectiva, profundizó las desigualdades sociales a nivel global; los cuales son procesos relacionados a las posibilidades e imposibilidades de alimentarnos como seres humanos.

Particularmente, en México el primer caso de COVID-19 fue identificado a finales de febrero de 2020. Esto implicó el inicio de una serie de medidas para la prevención de la infección; entre las que se encuentra el confinamiento y la sana distancia. Estas medidas permitieron reducir la trasmisión del virus, sin embargo, simultáneamente generaron consecuencias para la salud física, mental y colectiva, la alimentación-nutrición e impactos socioeconómicos en la población. Ante este escenario, las personas han desarrollado múltiples acciones para cuidar su salud y alimentación, sostener sus fuentes de ingresos y socializar según las posibilidades del contexto.

De acuerdo con lo anterior, el presente proyecto de investigación se propuso sistematizar las estrategias para enfrentar las adversidades producidas por la pandemia por COVID-19 que desarrolló un sector particularmente excluido de la población mexicana: los pueblos de tradición mesoamericana. Para lograr esto, seleccionamos un pueblo particular de la Ciudad de México: San Gregorio Atlapulco, el cual se encuentra ubicado al sur de la ciudad en la Alcaldía Xochimilco. Dadas las posibilidades y condiciones del trabajo de campo, también se pudo registrar información sobre algunos barrios de Xochimilco, en particular de Tlacoapa y San Diego. Asimismo, identificamos un sujeto específico como unidad de análisis: lxs productorxs chinamperxs, entendiendo que una de las principales características del territorio estudiado son las chinampas y que la vida de muchas personas se articula a ésta. Para poder trabajar con ellxs, decidimos

colaborar con dos colectivos, una asociación y una cooperativa en las que lxs chinamperxs forman parte y/o participan.

El anterior proceso metodológico nos llevó también a pensar categorías teóricas específicas para comprender dichas estrategias en el contexto de los sujetos que las producen. De esta manera, identificamos a la seguridad alimentaria tradicional como una forma de expresar la cultura en el proceso de alimentación-nutrición y al complejo biocultural como una comprensión de la intervención de los seres humanos en la naturaleza, también mediada por la cultura. Estas categorías nos permitieron capturar las particularidades de las chinampas y su rol en la seguridad alimentaria tradicional en contextos de crisis como la pandemia por COVID-19.

Para iniciar este proyecto, se planteó una primera pregunta de investigación: ¿cómo afectó la pandemia por COVID-19 a lxs productorxs chinamperxs?, y una hipótesis al respecto que sostenía que este suceso impactó negativamente sobre su calidad de vida. A partir de la información producida por la presente investigación, se pudo registrar un impacto mayoritariamente negativo en la calidad de vida, en particular en la salud física y mental individual y comunitaria en San Gregorio Atlapulco y Xochimilco, coincidentemente con la hipótesis planteada. La muerte constituyó un suceso parte de la cotidianidad de lxs productorxs chinamperxs y la enfermedad les afectó ellxs mismos, a sus familias y comunidad. Al desenlace de la vida, es necesario adicionarle las repercusiones subjetivas individuales y colectivas como el miedo y desánimos para sostener actividades diarias. Asimismo, es importante destacar que lxs productorxs chinamperxs se encontraron especialmente expuestos a la infección por el SARS-CoV-2 debido a sus traslados a la Central de Abasto de la Ciudad de México para la venta de sus producciones. Esto hizo que la enfermedad incluso sea algo muy común entre chinamperxs, por lo que muchos decesos en San Gregorio Atlapulco fueron justamente de esta población. Estos efectos sobre su salud se relacionaron con las condiciones de vida previas a la pandemia por COVID-19 de lxs chinamperxs, al igual que con sucesos que antecedieron como el sismo del 19 de septiembre de 2017.

Conociendo cómo afectó la pandemia a lxs chinamperxs, luego nos preguntamos ¿qué repercusiones tuvieron esas afectaciones sobre su seguridad alimentaria tradicional?, e hipotetizamos que la pandemia generó una disminución de sus ingresos, lo que consecuentemente restringió el acceso a los alimentos. En acuerdo con esto, también hemos identificado que efectivamente la pandemia redujo las fuentes de ingresos en la mayoría de lxs chinamperxs de los pueblos de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco.

Esta reducción fue ocasionada por múltiples causas, entre ellas: la imposibilidad de realizar servicios turísticos, sobre todo en barrios de Xochimilco como Tlacoapa; la reducción de las ventas de las producciones chinamperas porque no había compradorxs en la Central de Abastos o porque dejaron de trasladarse para cuidarse; la disminución de la circulación de personas en los mercados locales que también impactó negativamente sobre las ventas, y el mayor gasto en salud como cuidarse de la transmisión de COVID-19. Además de las repercusiones en las condiciones materiales que posibilitan el consumo de alimentos en las economías de mercado capitalistas, la pandemia tuvo otras repercusiones que condicionan elementos culturales de dicho consumo. Una de ellas fue el fallecimiento de chinamperxs viejxs, quienes resguardan el conocimiento tradicional, lo que pudo poner en riesgo la continuidad de las chinampas y, por lo tanto, los alimentos que allí se producen y los ingresos que provienen de sus ventas. Además, las festividades comunitarias se suspendieron, lo que también haber fragilizado los lazos sociales y simbólicos alrededor de la producción de alimentos.

Ante el escenario descrito, lxs chinamperxs, sus familias y la comunidad desarrollaron estrategias para hacer frente a la adversidad. Por ello, la tercera pregunta que nos hicimos fue ¿qué estrategias individuales y/o colectivas desarrollaron para afrontar esta situación?, y planteamos como una situación posible que el desarrollo de estrategias de intercambios, tequios, reactivación de chinampas o participación en colectivos de consumo fueron útiles para afrontar la pandemia. En función de la información producida a partir del trabajo de campo, las estrategias desarrolladas por lxs chinamperxs fueron más diversas que nuestra hipótesis.

Para sintetizar la complejidad de las estrategias identificadas, se categorizaron en tres grandes grupos: las personales y familiares; las comunitarias y las de alianza. En el primer grupo, se orientaron básicamente a la prevención del contagio, conservación de la salud y de las fuentes de ingresos, entre ellas se mencionaron principalmente: reducción de la carga de trabajo chinampero; uso de cubrebocas, distanciamiento social y vacunación; uso de ahorros familiares y consumo más frecuente de la producción chinampera. En el segundo grupo de estrategias, las comunitarias, se enfocaron en el fortalecimiento del tejido social para afrontar la pandemia a través de intercambios y compartición de alimentos; recuperación del rol de jóvenes y adultxs en las chinampas y el sostenimiento de prácticas de religiosidad popular en casa. Por último, las estrategias de alianza posibilitaron encontrar en la pandemia un momento catalizador para sostener

o generar mayores fuentes de ingresos asociándose con compañerxs, organizaciones y entre cooperativas.

Finalmente, y atendiendo a las particularidades del territorio que constituyó el espacio de la investigación, se pretendió rastrear ¿cuál fue la relación de estas estrategias con la reproducción de las condiciones del patrimonio, memoria y legado del complejo biocultural?, y se planteó como hipótesis que las estrategias que estuvieron vinculadas con el complejo biocultural, las chinampas, constituyeron un fenómeno catalizador de procesos protectores de la seguridad alimentaria tradicional. Como se observó en los resultados de este proyecto, todas las estrategias desarrolladas tuvieron como eje central las chinampas. Esto quiere decir que, en mayor o menor medida, participaron en el sostenimiento en toda la complejidad biocultural de las chinampas mediante: la conservación de la salud de lxs chinamperxs, y por lo tanto de sus conocimientos; conservación, recuperación y fortalecimiento de la producción chinampera; mantenimiento de las lógicas comunitarias del territorio que sostienen la producción chinampera (intercambios y compartición de alimentos; festividades populares) y activación de refugio colectivo para afrontar la adversidad de la pandemia.

Lo anterior, además posibilitó sostener una forma particular de seguridad alimentaria tradicional. Si bien las perspectivas teóricas enunciadas en el marco teórico sobre la seguridad alimentaria tradicional ponen especial foco sobre el consumo de los llamados “alimentos tradicionales”, en esta investigación éstos no tuvieron el mismo rol. Sin embargo, consideramos necesario problematizar esta noción de seguridad alimentaria tradicional, proponiendo que las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras constituyeron una expresión importante del proceso de alimentación-nutrición de lxs chinamperxs de San Gregorio Atlapulco y de Xochimilco. En el contexto de pandemia por COVID-19, esta expresión se materializó con fenómenos como garantizar que no falten alimentos; variar la alimentación de acuerdo con los modos locales de comer; mantener una relación y prácticas particulares con el territorio, la naturaleza y la alimentación.

Asimismo, otra expresión importante en el territorio fue el afecto soberano por la tierra, el cual es un tipo de relación comunitaria con el territorio identificada durante el trabajo de campo que posibilita la reproducción de las chinampas. Esta expresión, que cotidianamente es reproducida por lxs productoxs a través de prácticas como el chapín y el remo, permite comprender la importancia de las chinampas durante los contextos de crisis. Mantener diversas formas de afecto soberano por la tierra permitió a lxs

productorxs desarrollar estrategias para sobrellevar la adversidad producida por la pandemia por COVID-19.

Lo expuesto anteriormente, constituyeron las diferentes respuestas a las preguntas de investigación que se pudieron arribar con este proyecto. Este proceso de investigación pudo llegar a ellas debido a un conjunto de situaciones que constituyeron una fortaleza en el trayecto. Entre éstas, podemos mencionar la disponibilidad y disposición de los colectivos, asociación y cooperativa para participar y trabajar en el presente trabajo; la creación de formas de colaboración específicas y situadas para cada actorx de acuerdo con sus posibilidades; la sensibilidad ante la necesidad de flexibilizar el proyecto original en función de la realidad y la apertura del equipo de trabajo y del Comité ante estos cambios.

Es necesario explicitar que el proyecto contó con debilidades que podrían tenerse en cuenta en futuras experiencias. Algunas de ellas, tuvieron que ver con cuestiones operativas; como fue el grado de participación desigual de los colectivos, asociación y cooperativa en las decisiones del proyecto. Ante esta desigualdad, una opción podría haber sido trabajar únicamente con unx solx actorx. Asimismo, la dificultad para compatibilizar el cursado de la Maestría con la necesidad de comenzar el trabajo de campo hizo que este último se inicie más tarde. Quizás con un mayor tiempo de trabajo de campo, se podrían haber generado mayores espacios de participación con la comunidad.

Esta indagación incluyó algunos resultados de los barrios de Xochimilco, pero se enfocó principalmente en el pueblo de San Gregorio Atlapulco. En futuros estudios, será necesario profundizar lo ocurrido en dichos barrios para comprender las particularidades de la pandemia y las estrategias desarrolladas para hacerle frente. Un eje de investigación que podría tenerse en cuenta es que en los barrios del Centro hay muchas personas que se dedican al turismo en trajinera. El confinamiento producto de la pandemia por COVID-19 suspendió estas actividades, por lo que es posible que las repercusiones económicas hayan sido profundas y, ante éstas, quizás algunas personas volvieron a la producción alimentaria en las chinampas.

Otro grupo de debilidades tuvo que ver con la diversidad de lxs sujetxs partícipes de esta indagación. A pesar de que se reportaron resultados tomando algunas perspectivas de las mujeres y la juventud, es necesario explicitar que la mayoría de las personas entrevistadas fueron varones adultos mayores de 35 años. Esto hizo que las experiencias de los primeros dos grupos de población tengan una menor profundidad en el relato del

presente proyecto. A pesar de esto, los resultados descritos aportan ejes sobre los cuales indagar relacionados con el rol emergente de las juventudes en las chinampas, en ocasiones desvalorizado; la participación, muchas veces invisibilizada, de las mujeres en las chinampas y en las múltiples estrategias que la sostienen. Esto para pensar estrategias que sigan fortaleciendo el conjunto de procesos que articulan bioculturalmente las chinampas y las prácticas alimentarias.

Para evitar romantizar las prácticas alimentarias de los pueblos, adicionalmente es necesario mantener una mirada compleja de la alimentación (Giménez et al., 2023). Esto nos permite situar que, a pesar de que las prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras resisten, se entremezclan con consumos de otros tipos como los de productos ultraprocesados. Asimismo, muchas de dichas prácticas sólo se sostienen en momentos festivos o se revitalizan en momentos de crisis.

En línea con lo anterior, surgen algunas preguntas como: ¿se puede hablar de prácticas alimentarias soberanas cuando éstas sucedieron ante la adversidad de la pandemia o se restringieron a momentos de festividad?, ¿por qué no se sostuvo en el tiempo la práctica de cuidado de abandonar el consumo de los productos ultraprocesados ante la COVID-19?, ¿pueden cohabitar las prácticas alimentarias soberanas con la incorporación de productos ultraprocesados cuando estas formas de alimentarse suceden en el marco de modalidades de producción y consumos comunitarios?

Delante de estas preguntas de semejante magnitud, solo nos atrevemos a aventurar algunas reflexiones preliminares y abiertas a discusión. Como producto de nuestra experiencia de investigación, podríamos decir que dichas prácticas alimentarias soberanas constituyeron formas de cuidarse y sentirse segurxs ante un escenario de profunda incertidumbre como la pandemia. Esto quiere decir que, a pesar del contexto de promoción del consumo de productos ultraprocesados, continúan siendo importantes para las comunidades. Esto es un punto clave en el marco de procesos de resistencias. También el hecho de que estas prácticas alimentarias sucedan en el marco de momentos de fiestas comunitarias podría sugerirnos una forma de protección a las lógicas de mercantiles. Quizás, esto instala una nueva pregunta acerca de ¿cómo generar contramovimientos que hagan retroceder esas lógicas de nuestras prácticas alimentarias y nos permitan escenarios de mayores soberanías? Sostenemos que éstas, y otras interrogantes, sólo pueden encontrar respuestas, no únicas sino diversas, con los propios sujetos de la acción.

Por último, sostenemos que es necesario poder aportar críticamente a las formas de investigación en el marco de los posgrados. Como mencionamos, este proyecto tuvo

una primera intención de construirse como una investigación-acción participativa, pero la falta de tiempo y de las capacidades instaladas en la comunidad hicieron que tenga el alcance de una indagación cualitativa. A pesar de esto, decidimos crear formas de socializar los resultados con la comunidad para articular los actores participantes en futuras acciones al respecto. En conjunto, este proyecto dejó como saldo algunas lecciones aprendidas que consideramos necesario destacar:

- Respecto de sus resultados; la importancia de las formas locales y ancestrales de producción de alimentos como medios de vida de las personas, al igual que como recursos comunitarios útiles en tiempos de crisis. Asimismo, la necesidad de incorporar a la cultura y al territorio como parte de las dimensiones determinantes de la alimentación-nutrición, además de las dimensiones biológicas y materiales.
- Respecto de la metodología; la importancia de que las múltiples formas de investigación en salud colectiva, aunque sean no sean participativas, devuelvan sus resultados a las comunidades. Esto para superar el academicismo y articular el estudio de la determinación social de la salud con acciones concretar para atender estos condicionantes. Adicionalmente, es necesario plantear que este proyecto tuvo dificultades para desarrollar la investigación-acción participativa principalmente por el tiempo y dedicación necesario para su desarrollo, lo cual no fue compatible con los tiempos propios de la Maestría en Medicina Social y del financiamiento público obtenido. A pesar de esto, esta experiencia pueda generar un futuro colaboraciones orientadas a la acción sobre las problemáticas y procesos visibilizados.

Para finalizar, sostenemos que pensar-con y hacer-con actorxs históricamente excluidxs de la sociedad permite encontrar otro sentido a la investigación. Ésta ya no solo para ampliar el conocimiento, sino para reflexionar, luchar e imaginar escenarios que fortalezcan procesos soberanos y amplíen los márgenes de libertad; una libertad no mercantil ni capitalista, sino una que posibilite a los sujetos y comunidades ser genuinamente partícipes colectivos de la creación de su destino.

Bibliografía

- Aguirre, P. (2004). Seguridad Alimentaria: Una visión desde la antropología alimentaria. *Desarrollo Integral de La Infancia: El Futuro Comprometido.*, 1–28.
- Alatríste Guzmán, O. (2005). Xochimilco. Aspecto histórico-culturales. *Boletín Del CELE-UNAM*, 7, 119–139. Xochimilco, aspectos histórico-culturales
- ANRed. (n.d.). Fanzines: una forma de liberar la expresión. *Agencia de Noticias RedAcción*, 1–5. <https://www.anred.org/2005/02/17/fanzines-una-forma-de-liberar-la-expresion/>
- Aura Investigación Estratégica, Campesinos, C. de C. en E. y S. para, Defensoría del Derecho a la Salud (CCESC), C. de D. H. de la M., Tlachinollan, Centro de Derechos Humanos Fray Bartolomé de Las Casas, A. C., C. de D., Indígenas A.C. (CEDIAC), Consultoría Técnica Comunitaria, A.C. (CONTEC), E. C. y, Capacitación, AC., Fundar Centro de Análisis e Investigación, A.C, I. M. P. el, Desarrollo Comunitario, A.C. (IMDEC), Oxfam México A.C., R. S. de D. H., A.C., Salud y Desarrollo Comunitario A.C. (SADEC), Servicios para una Educación Alternativa, A., & (EDUCA), Servicios y Asesoría para la Paz, A. C. (SERAPAZ). (2020). *Los pueblos y comunidades indígenas frente al Covid-19 en México*. https://www.ohchr.org/Documents/HRBodies/SP/COVID/NGOs/Centro_de_Derechos_Humanos_de_la_Montaña_Tlachinollan.pdf
- Avendaño García, M. A., Vilchis González, A. B., Pérez Anaya, J., Vásquez Zecua, E., Herrera Cruz, I. U., Hidalgo Rico, J., Ríos Maya, J. A., Rivero López, K., & Méndez Estrada, L. A. (2019). Capítulo Quinto. Afectaciones en San Gregorio Atlapulco, Xochimilco. In M. P. Saffon, J. Vera, P. Gómez, M. Mora, M. Ortiz, & A. P. Félix (Eds.), *Contra el desamparo del Estado: violaciones a los derechos de las personas damnificadas por el sismo 19s* (pp. 161–178). Instituto de Investigaciones Jurídicas

de la UNAM.

- Barabas, A. (2020). La autogestión de la pandemia COVID-19 en los pueblos originarios de Oaxaca, México. *Revista Antropologías Del Sur*, 7(14), 1–13.
- Bartolomé, M. A. (2004). Movilizaciones étnicas y crítica civilizatoria. Un cuestionamiento a los proyectos estatales en América Latina. *Perfiles Latinoamericanos*, 24, 85–105.
- Bertaux, D. (1996). Historias de casos de familias como método para la investigación de la pobreza. *Taller, Revista de Sociedad, Cultura y Política*, 1(1), 3–31.
- Bertaux, D. (2009). Estructura de clases, movilidad de clases y distribución de las personas. *Revista Herramienta*, 1–28.
- Blanco Gil, J., & López Arellano, O. (2007). Calidad de vida, salud y territorio. Un campo temático en (re)construcción. In E. Jarillo & E. Guinsberg (Eds.), *Salud Colectiva en México. Temas y desafíos* (pp. 103–125). Lugar Editorial.
- Blanco Gil, J., López Arellano, O., & Rivera Márquez, J. A. (2014). *Calidad de vida, salud y territorio. Desarrollo de una línea de investigación*. División de Ciencias Biológicas. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Breilh, J. (2003). *Epidemiología crítica. Ciencia emancipatoria e interculturalidad*. Lugar Editorial.
- Breilh, J. (2010). Lo agrario y las tres “S” de la vida. In E. Isch & A. Zapata (Eds.), *Tierra y Agua: interrelaciones de un acceso inequitativo* (Vol. 2010, pp. 13–23). Sistema de Investigación Sobre la Problemática en Ecuador (SIPAE).

- Breilh, J. (2013). La determinación social de la salud como herramienta de transformación hacia una nueva salud pública (salud colectiva). *Rev. Fac. Nac. Salud Pública*, *31*(1), 13–27.
- Calderón Farfán, J. C., Rosero Medina, D. F., & Arias Torres, D. (2023). Soberanía alimentaria y salud: perspectivas de tres pueblos indígenas de Colombia. *Global Health Promotion*, *30*(2), 86–94. <https://doi.org/10.1177/17579759221113492>
- Campbell, J. R. (2015). Development, global change and traditional food security in Pacific Island countries. *Regional Environmental Change*, *15*(7), 1313–1324. <https://doi.org/10.1007/s10113-014-0697-6>
- Castro Rodríguez, A., & Vasquez de la Rosa, M. Á. (2020). Acuerdos comunitarios ante la pandemia. *El Topil. Boletín de Análisis y Reflexión Política*, *39*, 11–13.
- Chee, V. A., Teran, E., Hernandez, I., Wright, L., Izurieta, R., Reina-Ortiz, M., Flores, M., Bejarano, S., Dào, L. U., Baldwin, J., & Martinez-Tyson, D. (2019). ‘Desculturización,’ urbanization, and nutrition transition among urban Kichwas Indigenous communities residing in the Andes highlands of Ecuador. *Public Health*, *176*, 21–28. <https://doi.org/10.1016/j.puhe.2019.07.015>
- Comisión de Derechos Humanos de la Ciudad de México. (2020). Ciudad Defensora. Revista de Derechos Humanos. *Ciudad Defensora*, *8*, 8–20. https://piensadh.cd hdf.org.mx/images/ciudad_defensora/2020_Ciudad_Defensora_08.pdf
- CONACYT. (2022). *Tablero de COVID-19 en México*.
- CONEVAL. (2019). *Diez años de medición de pobreza multidimensional en México: avances y desafíos en política social*. https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Documents/Pobreza_18/Pobreza_2018_CONEVAL.pdf

- CONEVAL. (2022). *Medición multidimensional de la pobreza en México, 2016 - 2020*.
https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Documents/MMP_2018_2020/Pobreza_multidimensional_2016_2020_CONEVAL.pdf
- Consejo de Evaluación del Desarrollo Social de la Ciudad de México. (2020). *Ciudad de México 2020. Un diagnóstico de la desigualdad socio territorial*.
<https://www.evalua.cdmx.gob.mx/storage/app/media/DIES20/ciudad-de-mexico-2020-diagnostico.pdf>
- Consejo de Evaluación del Desarrollo Social del Distrito Federal. (2016). *Diagnóstico de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en la Ciudad de México*.
- Corona de la Peña, L. E., & Morayta Mendoza, L. M. (2021). *Miradas históricas y antropológicas sobre la pandemia, COVID-19*. Sindicato Nacional de Profesores de Investigación Científica y Docencia del INAH.
- Cueva, K., Lovato, V., Carroll, D., Richards, J., Speakman, K., Neault, N., & Barlow, A. (2020). A Qualitative Evaluation of a Community Based, Culturally Relevant Intervention to Promote Healthy Food Access in American Indian Communities. *Journal of Community Health, 45*(3), 458–464. <https://doi.org/10.1007/s10900-019-00760-4>
- de la Cuesta-Benjumea, C. (2011). La reflexividad: Un asunto crítico en la investigación cualitativa. *Enfermería Clínica, 21*(3), 163–167.
<https://doi.org/10.1016/j.enfcli.2011.02.005>
- de la Cuesta Benjumea, C. (2003). El Investigador Como Instrumento Flexible de la Indagación. *International Journal of Qualitative Methods, 2*(4), 25–38.
<https://doi.org/10.1177/160940690300200403>
- Denzin, N., & Lincoln, Y. S. (2005). Introduction. The Discipline and Practice of Qualitative Research. In Sage Publications Inc (Ed.), *The Sage Handbook of*

- Qualitative Research*. (Third Edit, pp. 1–13).
- Elliott, B., Jayatilaka, D., Brown, C., Varley, L., & Corbett, K. K. (2012). “We are not being heard”: Aboriginal perspectives on traditional foods access and food security. *Journal of Environmental and Public Health*, 9. <https://doi.org/10.1155/2012/130945>
- Ellison, N. (2020). Altepet / Chuchutsipi: Cosmopolítica territorial totonaca-nahua y patrimonio biocultural en la Sierra Nororiental de Puebla, México. *Revista Trace*, 78, 88–122. <https://doi.org/10.22134/trace.78.2020.742>
- Ellison, N., & de Suremain, C.-É. (2020). Presentación. Predación, vida y muerte. Relaciones transespecies, patrimonio biocultural y cosmopolítica mesoamericana. *TRACE*, 78, 5–11. <https://doi.org/10.22134/trace.78.2020.787>
- Espinosa de la Mora, D. M. (2017). Recursos del Bosque y vulnerabilidad alimentaria: el caso de Llano Del Higo, Jalisco, México. *Acta Sociológica*, 73, 147–169. <https://doi.org/10.1016/j.acso.2017.08.005>
- FAO. (1996). *Cumbre Mundial sobre la Alimentación*. https://www.fao.org/3/Y1780S/y1780s04.htm#P0_0
- FAO. (2006). *Informe sobre políticas. Seguridad alimentaria*. [https://doi.org/10.1016/S1138-0322\(09\)73425-X](https://doi.org/10.1016/S1138-0322(09)73425-X)
- FAO. (2015). *Los pueblos indígenas y las políticas públicas de seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe. Una visión regional*.
- Fernández Chiti, J. (2010). *Pueblos originarios, indios, indígenas o aborígenes?*
- Fernández Christlieb, F., & Urquijo Torres, P. S. (2006). Los espacios del pueblo de indios tras el proceso de Congregación, 1550-1625. *Investigaciones Geográficas (Mx)*, 60, 145–158.
- Flores Vega, L., Corona de la Peña, L. E., & Acosta Márquez, E. (2018). San Gregorio

- Atlapulco, Xochimilco, después del 19 de septiembre del 2017. Apuntes iniciales. *Rutas de Campo*, 3.
- Frank, S. M., & Durden, T. E. (2017). Two approaches, one problem: Cultural constructions of type II diabetes in an indigenous community in Yucatan, Mexico. *Social Science & Medicine*, 172, 64–71. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2016.11.024>
- Giménez, G., González, A. J., & Gravante, T. (2023). A fuego lento. Avistamientos interdisciplinarios sobre alimentación, cultura, poder y sociedad. In *Magazine gastronómico* (Plural edi). <http://www.afuegolento.com/>
- Gobierno de la Ciudad de México. (2019). *Constitución Política de la Ciudad de México. Capítulo sobre derechos de los pueblos indígenas en la Ciudad de México.*
- González Carmona, E., & Torres Valladares, C. I. (2014). La sustentabilidad agrícola de las chinampas en el Valle de México: caso Xochimilco. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 34(XVIII), 699–709.
- González Jácome, A., & Reyes Montes, L. (2014). El conocimiento agrícola tradicional, la milpa y la alimentación: el caso del Valle de Ixtlahuaca, Estado de México. *Revista de Geografía Agrícola*, 52–53, 21–42.
- Good Eshelman, C., & Corona de la Peña, L. E. (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas.* Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Gordillo, G., & Méndez Jerónimo, O. (2013). *Seguridad y Soberanía alimentaria (documento base para la discusión).*
- Granda, E. (1991). Elementos para la construcción de lo concreto en la investigación médico-social. *Reproducción Social y Salud*, 111–1131.
- Green, J., & Thorogood, N. (2004). Qualitative Methods for Health Research. In *Choice*

Reviews Online (Vol. 47, Issue 02). SAGE Publications.

<https://doi.org/10.5860/choice.47-0901>

Guber, R. (2005). *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo* (Vol. 01). Editorial Paidós.

Guibrunet, L., Mondragón Segura, R., Flores Abreu, I. N., Heindorf, C., Rubio, M., & Abad, F. (2021). *Modos de producción y comercialización en las chinampas de Xochimilco*.

Gutiérrez Aguilar, R., Salazar Lohman, H., & Tzul Tzul, G. (2016). Leer el siglo XX a contrapelo. Constelaciones de historias comunitarias de luchas por territorio y autogobierno en Bolivia y Guatemala. *El Apantle. Revista de Estudios Comunitarios.*, 2, 63–100.

Guyot, M., Dickson, C., Paci, C., Furgal, C., & Chan, H. M. (2006). Local observations of climate change and impacts on traditional food security in two northern Aboriginal communities. *International Journal of Circumpolar Health*, 65(5), 403–415. <https://doi.org/10.3402/ijch.v65i5.18135>

Guzmán Gómez, E. (2020). El maíz en México, retos vigentes entre la autosuficiencia y la soberanía alimentaria. In B. O. Acuña Rodarte & M. Meza Castillo (Eds.), *La autosuficiencia alimentaria en la coyuntura de la Cuarta Transformación* (pp. 159–184). División de Ciencias Sociales y Humanidades. Universidad Autónoma Metropolitana.

Inuit Circumpolar Council - Alaska. (2015). *Inuit Circumpolar Council-Alaska Alaskan Inuit Food Security Conceptual Framework : How To Assess the Arctic From an Inuit Perspective*. <http://iccalaska.org/wp-icc/wp-content/uploads/2016/03/Food-Security-Summary-and-Recommendations-Report.pdf>

Juanes, J. (1982). *Marx o la crítica de la economía política como fundamento*.

Universidad Autónoma de Puebla.

Kovach, M. (2009). *Indigenous Methodologies. Characteristics, conversations, and contexts*. University of Toronto Press.

Kuhnlein, H. V., Erasmus, B., Spigelski, D., & Burlingame, B. (2013). *Indigenous peoples' food systems & well-being. Interventions & policies for health communities*. Centre for Indigenous Peoples' Nutrition and Environment. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Kuhnlein, H. V., Erasmus, B., & Spigelski, D. (2009). *Indigenous Peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*. Centre for Indigenous Peoples' Nutrition and Environment. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

La Vía Campesina. (2003). *Que Es La Soberania Alimentaria*.
<https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>

Lambden, J., Receveur, O., & Kuhnlein, H. V. (2007). Traditional food attributes must be included in studies of food security in the Canadian Arctic. *International Journal of Circumpolar Health*, 66(4), 308–319. <https://doi.org/10.3402/ijch.v66i4.18272>

Landázuri Benítez, G., & López Levi, L. (2012). La fiesta patronal de San Gregorio Atlapulco, México. Espacio de reproducción cultural e identitaria. *Ra Ximhai*, 8(2), 241–259. <https://doi.org/10.35197/rx.08.01.e.2012.10.gl>

Landázuri Benítez, G., & Toscana Aparicio, A. (2021). La pandemia en San Gregorio Atlapulco. Causas preexistentes e iniciativas locales. *Política y Cultura*, 55, 73–98.

Lasso Urbano, C. (2019). La comunicación popular como escenario de praxis para el trabajo social comunitario. *Eleuthera*, 21, 152–167.
<https://doi.org/10.17151/elev.2019.21.9>

Legwaila, G. M., Mojeremane, W., Madisa, M. E., Mmolotsi, R. M., & Rampart, M.

- (2011). Potential of traditional food plants in rural household food security in Botswana. *Journal of Horticulture and Forestry*, 3(6), 171–177.
- Leyva-Trinidad, D. A., Pérez-Vázquez, A., Bezerra da Costa, I., & Formighieri Giordani, R. C. (2020). El papel de la milpa en la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de Ocotlán Texizapan, Veracruz, México. *Polibotánica*, 50, 279–299. <https://doi.org/10.18387/polibotanica.50.16>
- Lina Ramos, C., & Lina Ramos, I. (2020). La protección del territorio, el derecho al medio ambiente y a la alimentación, con referencia al caso de los pueblos originarios “nahuas” de “Malacachtepec” en México, en contexto de la epidemia COVID-19. *Revista Catalana de Dret Ambiental*, XI(2), 1–45.
- López Arellano, O., Blanco Gil, J., & Mandujano Candia, E. (2007). Condiciones De Vida Y Salud En La Región Rural-Urbana Del Distrito Federal. *Estudios de Antropología Biológica*, 923–937.
- López Austin, A. (2001). 1. El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana. In J. Broda & F. Báez-Jorge (Eds.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México* (pp. 47–65). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Loring, P. A., & Gerlach, S. C. (2009). Food, culture, and human health in Alaska: an integrative health approach to food security. *Environmental Science and Policy*, 12(4), 466–478. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2008.10.006>
- Luque Agraz, D., Gay, C., & Ortiz Espejel, B. (2020). *Complejos bioculturales de México: bienestar comunitario en escenarios de cambio climático* (Centro de). Comité Interno Científico Editorial de Publicaciones.
- Luque Agraz, D., Martínez-Yrizar, A., Búrquez, A., López Cruz, G., & Murphy, A. D. (2016). *Complejos bioculturales de Sonora. Pueblos y territorios indígenas*. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.

- Martínez S., C., & Leal F., G. (2002). La transición epidemiológica en México: un caso de políticas de salud mal diseñadas y desprovistas de evidencia. *Estudios Demográficos y Urbanos*, 547–569.
- Maudrie, T. L., Colón-Ramos, U., Harper, K. M., Jock, B. W., & Gittelsohn, J. (2021). A scoping review of the use of indigenous food sovereignty principles for intervention and future directions. *Current Developments in Nutrition*, 5(7), 1–22. <https://doi.org/10.1093/cdn/nzab093>
- Medina Hernández, A. (2004). Ciclos festivos y rituales en los pueblos originarios de la Ciudad de México: las comunidades de Tláhuac. In P. Yanes, V. Molina, & O. González (Eds.), *Ciudad, Pueblos Indígenas y Etnicidad* (pp. 151–189). Universidad de la Ciudad de México.
- Menchú, T., & Santizo, C. (2002). *Propuesta de indicadores para la vigilancia de la seguridad alimentaria y nutricional (SAN)*.
- Merino, L., Valverde-Vierca, K., & Zicarddi, A. (2020). Las desigualdades sociales de la Ciudad de México ante la pandemia del COVID-19. *Ciencia*, 71, 38–43. <https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/index.php/vol-71-numero-3-e/808-las-desigualdades-sociales-de-la-ciudad-de-mexico-ante-la-pandemia-del-covid-19>
- Micarelli, G. (2018). Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. *Revista Colombiana de Antropología*, 54(2), 119–142. <https://doi.org/10.22380/2539472x.464>
- Micarelli, G. (2020). Apertura ontológica y lucha anticolonial en la soberanía alimentaria: un diálogo con las perspectivas indígenas de Abya Yala. *E-Cadernos CES*, 34. <https://doi.org/10.4000/eces.5645>
- Mundo-Rosas, V., Unar-Munguía, M., Hernández-F., M., Pérez-Escamilla, R., & Shamah-Levy, T. (2019). Food security in Mexican households in poverty, and its

- association with access, availability and consumption. *Salud Publica de Mexico*, 61(6), 866–875. <https://doi.org/10.21149/10579>
- Navarro, A. (2009). Capítulo 5: La entrevista: el antes, el durante y el después. In A. Meo & A. Navarro (Eds.), *La voz de los otros. El uso de la entrevista en la investigación social*. Oicom System.
- Novotny, I. P., Tiftonell, P., Fuentes-Ponce, M. H., López-Ridaura, S., & Rossing, W. A. H. (2021). The importance of the traditional milpa in food security and nutritional self-sufficiency in the highlands of Oaxaca, Mexico. *PLoS ONE*, 16(2 February 2021), 1–21. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0246281>
- Ortiz-Hernández, L., & Pérez-Sastré, M. A. (2020). Inequidades sociales en la progresión de la COVID-19 en población mexicana. *Revista Panamericana de Salud Pública*, 44, 1. <https://doi.org/10.26633/rpsp.2020.106>
- Pelcastre-Villafuerte, B. E., Meneses-Navarro, S., Sánchez-Domínguez, M., Meléndez-Navarro, D., & Freyermuth-Enciso, G. (2020). Condiciones de salud y uso de servicios en pueblos indígenas de México. *Salud Publica de Mexico*, 62(6), 810–819. <https://doi.org/10.21149/11861>
- Peralta Flores, A. (2011). *Xochimilco y su patrimonio cultural. Memoria viva de un pueblo lacustre* (Instituto).
- Power, E. M. (2008). Conceptualizing food security for aboriginal people in Canada. *Canadian Journal of Public Health*, 99(2), 95–97. <https://doi.org/10.1007/bf03405452>
- Programa Universitario de Estudios sobre la Ciudad. (2019). *San Gregorio Atlapulco. Rasgos culturales de un pueblo originario*.
- Ramos de Robles, S. L., Garibay-Chávez, G., & Curiel-Ballesteros, A. (2019). Identification, collection and consumption of weeds and wild vegetables in Mexican

- communities: institutionalized local ancestral indigenous knowledge as ecological literacy, place and identity. *Cultural Studies of Science Education*, 14(4), 1011–1030. <https://doi.org/10.1007/s11422-017-9852-y>
- Restrepo, E. (2018). *Etnografía. Alcances, técnicas y éticas*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Ribeiro, D. (2020). *¿Qué es el lugar de enunciación?* Feminismos Plurales.
- Rivera-Márquez, J. A. (2007). La satisfacción colectiva de las necesidades de alimentación-nutrición y su relación con la salud-enfermedad. In E. Jarillo & E. Guinsberg (Eds.), *La salud colectiva en México: temas y desafíos*. (pp. 153–169). Lugar Editorial.
- Rivera, J. A., & Ruíz, L. (1998). Alimentación, nutrición y calidad de vida en áreas urbanas. *Nueva Época/Salud Problema*, 3(5), 27–39.
- Samaja, J. (2004). *Epistemología de la Salud: reproducción social, subjetividad y transdisciplina*. Lugar Editorial.
- Secretaría de Bienestar de México. (2022). *Informe Anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2022. Ciudad de México. Xochimilco*. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/699065/09_013_CDMX_Xochimilco.pdf
- Secretaría de Salud. (2020). *DOF - Diario Oficial de la Federación. 24 de marzo de 2020. Acuerdo por el que se establecen las medidas preventivas que se deberán implementar para la mitigación y control de los riesgos para la salud que implica la enfermedad por el virus SARS-CoV2 (COV*. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5284148&fecha=04/01/2013
- Secretaría de Salud de la Ciudad de México. (2019). *Agenda Estadística*. Secretaria de Salud de la Ciudad de México.

- Semo, I. (2017). ¿Indígenas o pueblos originarios? una reforma conceptual. *La Jornada*, 1–4. <https://www.jornada.com.mx/2017/03/11/opinion/015a1pol>
- Shamah-Levy, T., Campos-Nonato, I., Cuevas-Nasu, L., Hernández-Barrera, L., Morales-Ruán, M. del C., Rivera-Dommarco, J., & Barquera, S. (2019). Overweight and obesity in Mexican vulnerable population. Results of Ensanut 100k. *Salud Publica de Mexico*, 61(6), 852–865. <https://doi.org/10.21149/10585>
- Shamah-Levy, T., Cuevas-Nasu, L., Romero Martínez, M., Gaona Pineda, E. B., Gómez Acosta, L. M., Mendoza Alvarado, L., Méndez Gómez, H. I., & Rivera Dommarco, J. (2020). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018-19. Resultados Nacionales. In *Instituto Nacional de Salud Pública*. Instituto Nacional de Salud Pública. <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/informes.php>
- Shamah-Levy, T., Romero-Martínez, M., Barrientos-Gutiérrez, T., Cuevas-Nasu, L., Bautista-Arredondo, S., Colchero, M., Gaona-Pineda, E., Lazcano-Ponce, E., Martínez-Barnetche, J., Alpuche-Arana, C., & Rivera-Dommarco, J. (2021). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 sobre Covid-19 Resultados nacionales*. Instituto Nacional de Salud Pública.
- Silva Fernández, P. Y. (2022). El pensar y vivir la pandemia de los trabajadores agrícolas de Xochimilco. In C. Petropoulou, J. Holloway, F. Matamoros Ponce, E. González Cruz, P. Doulos, M. A. Melgarejo Pérez, D. Tzanetatos, K. Zafeiris, & C. Tsavdaroglou (Eds.), *Luchas invisibles en tiempos de pandemia. Volumen I. Utopías, distopías, luchas sociales y culturales por la vida en tiempos de pandemia*. (pp. 369–396). Universidad del Mar Egeo y Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Sirvent, M. T., & Rigal, L. (2012). Investigación acción participativa: un desafío de nuestros tiempos para la construcción de una sociedad democrática. In *Páramos Andinos* (Vol. 1, Issue 1).

- Skinner, K., Hanning, R. M., Desjardins, E., & Tsuji, L. J. S. (2013). Giving voice to food insecurity in a remote indigenous community in subarctic Ontario, Canada: Traditional ways, ways to cope, ways forward. *BMC Public Health*, *13*(427), 1–13. <https://doi.org/10.1186/1471-2458-13-427>
- Suárez, V., Suarez Quezada, M., Oros Ruiz, S., & Ronquillo De Jesús, E. (2020). Epidemiología de COVID-19 en México: del 27 de febrero al 30 de abril de 2020. *Revista Clínica Española*, *220*(8), 463–471. <https://doi.org/10.1016/j.rce.2020.05.007>
- Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria Editorial.
- Torres-Méndez, S. A., Caso-Barrera, L., & Aliphath-Fernández, M. M. (2019). Conocimiento ecológico, alimentación tradicional y clasificación frío-caliente: la perspectiva de los niños tseltales de Tenejapa, Chiapas. *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, *XVII*(2), 148–166. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.29043/liminar.v17i2.673>
- Torres Salcido, G. (2020). Seguridad y soberanía alimentarias. Éticas y alternativas locales. In B. Rubio & A. Pasquier (Eds.), *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza. Una visión multidisciplinaria* (pp. 69–93). Instituto de Investigaciones Sociales. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Turner, N. J., Berkes, F., Stephenson, J., & Dick, J. (2013). Blundering Intruders: Extraneous Impacts on Two Indigenous Food Systems. *Human Ecology*, *41*(4), 563–574. <https://doi.org/10.1007/s10745-013-9591-y>
- Vásquez González, A. Y., Chávez Mejía, C., Herrera Tapia, F., & Carreño Meléndez, F. (2018). Milpa y seguridad alimentaria: El caso de San Pedro El Alto, México. *Revista de Ciencias Sociales*, *24*(2), 24–36.

<https://doi.org/10.31876/rcs.v24i2.24817>

- Villanueva Borbolla, M. Á., Pernia, A., & Campos Rivera, M. (2023). Determinación social de la obesidad, la diabetes y la hipertensión arterial desde las narrativas de mujeres de una comunidad indígena en el sur de Morelos, México. *Global Health Promotion*, 1–11. <https://doi.org/10.1177/17579759231211232>
- Walch, A., Bersamin, A., Loring, P., Johnson, R., & Tholl, M. (2018). A scoping review of traditional food security in Alaska. *International Journal of Circumpolar Health*, 77(1). <https://doi.org/10.1080/22423982.2017.1419678>
- Yanes Rizo, P. E. (2004). Urbanización de los pueblos indígenas y etnización de las Ciudades. Hacia una agenda de derechos y políticas públicas. In P. Yanes, V. Molina, & O. González (Eds.), *Ciudad, Pueblos Indígenas y Etnicidad* (pp. 191–224). Universidad de la Ciudad de México.
- Yanes Rizo, P. E. (2007). *El desafío de la diversidad. Los pueblos indígenas, la Ciudad de México y las políticas del Gobierno del Distrito Federal, 1998-2006*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Ziegler, J. (2001). *El derecho a la alimentación. Informe preparado por el Sr. Jean Ziegler, Relator Especial sobre el derecho a la alimentación, de conformidad con la resolución 2000/10 de la Comisión de Derechos Humanos*. <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/G01/110/38/PDF/G0111038.pdf?OpenElement>

Anexos

1. ANEXO 1: Modelo de registro diseñado específicamente para el proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.

Fecha:

Presentes:

Horario:

Lugar:

Contexto de la actividad

Registro

Reflexiones y/o conclusiones del encuentro

2. ANEXO 2: Modelo de registro proporcionado por Cocina CoLaboratorio. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.

Título documento: Fecha con formato: día/mes/año, Título corto de Evento, Sitio

Escritor(a) de minuta:	
-------------------------------	--

Datos Generales del Evento

Fecha y horario de la actividad:	
Título de actividad:	
Responsable(s) de actividad:	
Localidad y lugar (sitio, plaza, casa, chinampa):	

Desglose del Evento

Equipo de CC:	
Participantes (nombre, ocupación):	
Objetivo de la actividad:	
Descripción de la actividad:	
Reflexiones/ Co-aprendizajes: ¿Cómo aporta al trabajo de investigación que estás realizando?	
Frase narrativa /	

testimonio / impresión percepciones:	
Seguimiento: ¿Con qué otras actividades se conecta?	
Adjuntar la liga a la carpeta con las fotos, seleccionar 5 fotos y pegarlas aquí.	

3. ANEXO 3: Guía de preguntas teóricas para las entrevistas abiertas. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.

En el caso del complejo biocultural:

- **Patrimonio biocultural:** ¿Qué se produce hoy que no se producía con anterioridad? ¿Qué se ha dejado de producir durante los últimos 30 años? ¿Qué alimentos se dejaron o comenzaron a producir desde la pandemia por COVID-19? ¿Quiénes producen hoy? ¿Cómo ha cambiado la participación de lxs jóvenes? ¿qué quelites se producen y por qué? ¿qué resistencias o formas de lucha se tuvieron que organizar para proteger el territorio antes y durante la pandemia por COVID-19?
- **Memoria biocultural:** ¿Qué tipo de saberes comunitarios se movilizan y transmiten a las nuevas generaciones? ¿cómo han cambiado las formas de producción? ¿de qué manera se transformaron los saberes y prácticas locales de producción? ¿cómo han logrado conservar o reproducir los conocimientos comunitarios a pesar de la adversidad?
- **Legado biocultural:** ¿de qué forma y por qué han cambiado las festividades o celebraciones en torno a la producción de alimentos? ¿Qué platillo se cocinan, qué alimentos e ingredientes se utilizan y que herramientas son usadas para prepararlos? ¿de qué manera repercutió la pandemia por COVID-19 en estas festividades o celebraciones? ¿qué estrategias llevaron adelante para poder realizarlas?

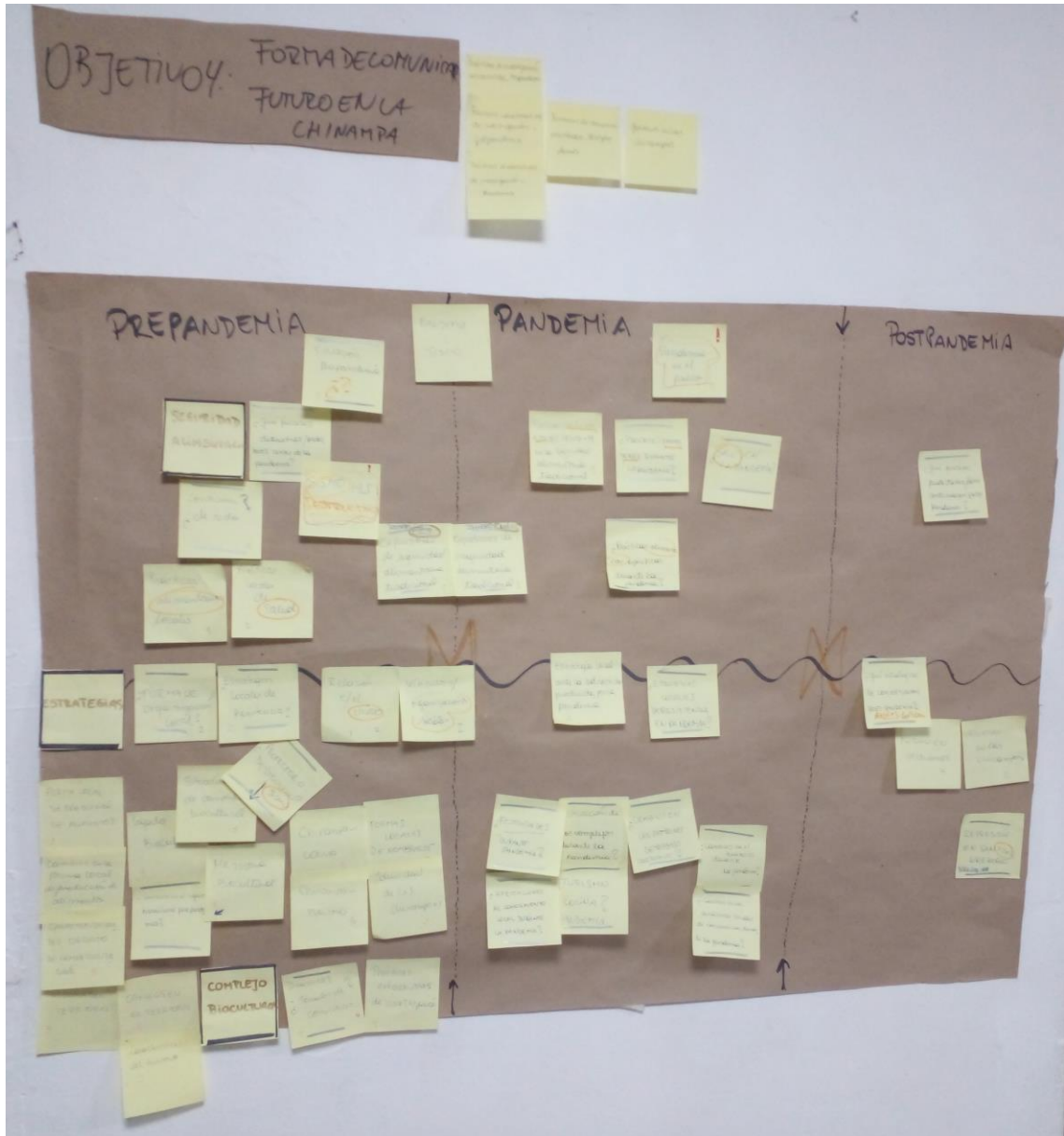
En el caso de la seguridad alimentaria tradicional:

- **Disponibilidad:** ¿qué alimentos hay disponibles que antes no había? ¿cómo se ha transformado la disponibilidad de alimentos locales? ¿cómo ha afectado la industria a la disponibilidad de alimentos locales?
- **Acceso:** ¿de qué manera las condiciones de vida han afectado la compra de alimentos y de elementos necesarios para consumirlos? ¿cómo se ha transformado el ingreso durante la pandemia por COVID-19? ¿qué estrategias se llevaron adelante para afrontar las adversidades durante la pandemia por COVID-19?
- **Consumo:** ¿se consume aquello que se produce? ¿por qué? ¿cómo ha cambiado el consumo de alimentos, en particular de los tradicionales? ¿qué ocurre con el consumo

de alimentos locales por parte de lxs jóvenes? ¿qué sucedió durante la pandemia por COVID-19? ¿quiénes cocinan los alimentos?

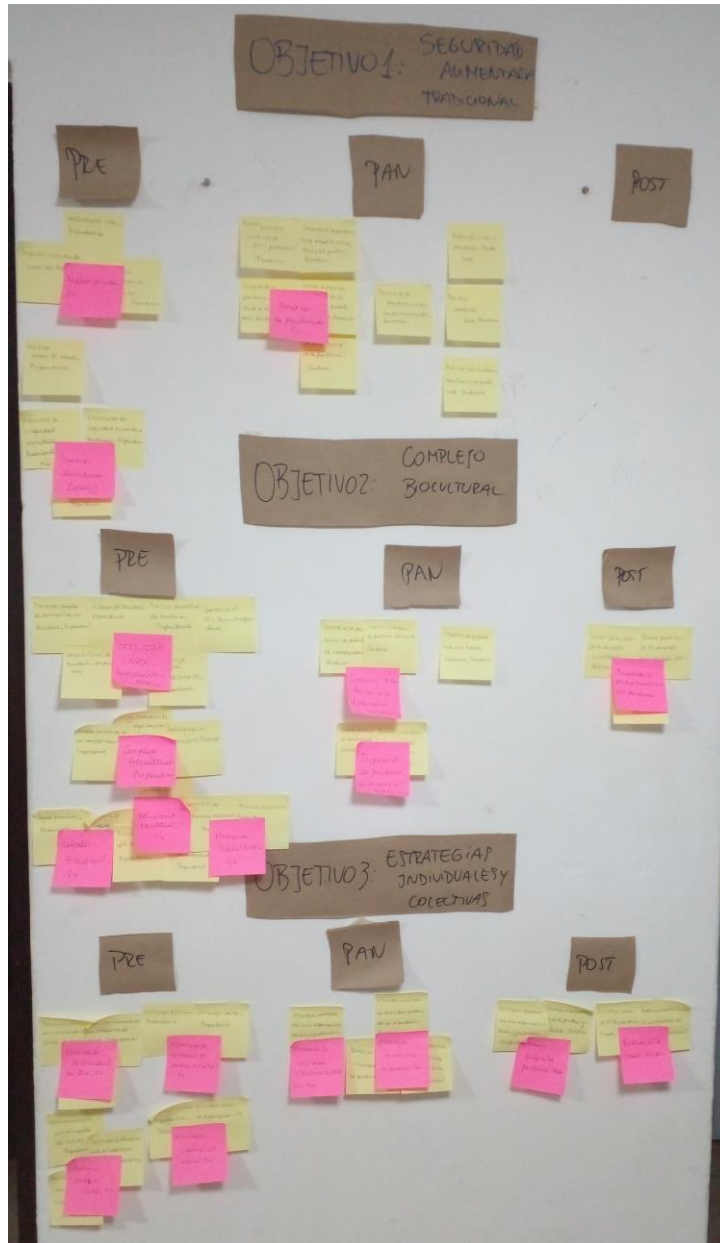
- **Cultura:** ¿qué alimentos y formas de producción locales reproducen en la comunidad? ¿de qué manera se siguen reproduciendo las formas de preparación locales de producción y consumo? ¿por qué son importantes? ¿qué sucede en la comunidad respecto de estas formas de producción y consumo? ¿qué se puede hacer al respecto?

4. ANEXO 4: Gráfico de la primera sistematización de la información disponible del trabajo de campo. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.



Fotografía tomada por Agustín Pernia, el 08 de diciembre de 2023. El gráfico muestra las categorías iniciales organizadas en tres períodos (prepandemia, pandemia y postpandemia) y por las categorías (complejo biocultural, estrategias, seguridad alimentaria tradicional). Asimismo, tienen anotaciones, relaciones y preguntas para estimular la próxima etapa de análisis.

5. ANEXO 5: Gráfico de la resistemización de la información disponible del trabajo de campo. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.



Fotografía tomada por Agustín Pernia, el 08 de diciembre de 2023. El gráfico muestra las nuevas categorías organizadas en tres períodos (prepandemia, pandemia y postpandemia) y de acuerdo con los primeros tres objetivos específicos. En amarillo se encuentran las subcategorías y en rosa las categorías resumen.

6. ANEXO 6: Infografía de síntesis del trabajo realizado para socializar resultados. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.



Prácticas alimentarias soberanas, culturales y seguras como estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco y de barrios del Centro de Xochimilco, Ciudad de México

Estudiante: Agustín Pernía

Director: Alberto Rivera Márquez

Asesoras: Florence Théodore Rowleron y Laura Corona de la Peña

Introducción

- La pandemia por COVID-19 impactó la salud y condiciones sociales de los/as chinamperos/as.
- Ante esta adversidad, los pueblos desarrollaron estrategias para conservar sus condiciones materiales de vida.
- La seguridad alimentaria tradicional y el complejo biocultural son categorías que permiten realizar aproximaciones situadas para el estudio de dichas estrategias.

Objetivo

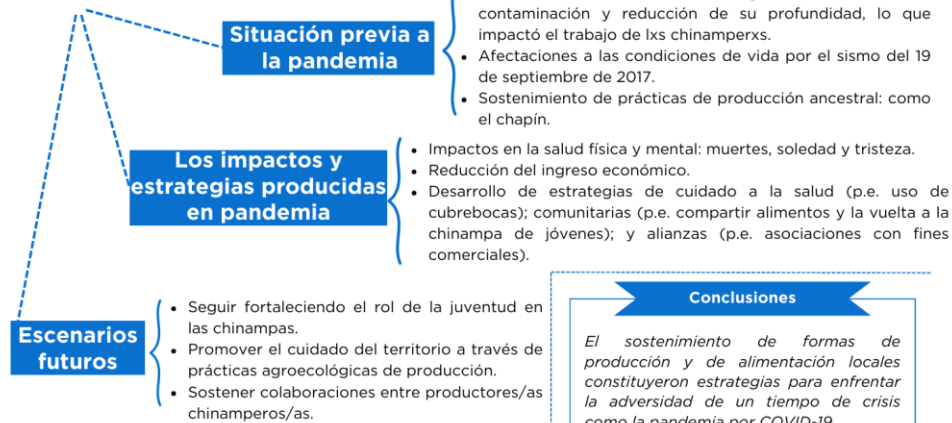
Sistematizar las estrategias desarrolladas por chinamperxs para enfrentar los efectos de la pandemia por COVID-19 con chinamperxs del pueblo de San Gregorio Atlapulco y de barrios del Centro de Xochimilco.

Material y métodos

- Diseño de investigación cualitativo para el trabajo con chinamperos/as de San Gregorio Atlapulco y del centro de Xochimilco.
- Desarrollo de observación y entrevistas con chinamperxs que trabajan con diferentes actores: Cocina CoLaboratorio; Colectivo Zacahuiztco; Redes A.C. y Granja Apampilco.



Resultados



Contacto: pernia.agustin@gmail.com

7. ANEXO 7: Fanzine diseñado para socializar los resultados. Proyecto “Soberanía alimentaria y defensa del territorio. Las estrategias chinamperas para afrontar la pandemia por COVID-19 en el pueblo de San Gregorio Atlapulco”.

<p>¿Y LA COMUNIDAD, ¿CÓMO AYUDA?</p> <p>Incentivos de alimentos Relacionados al consumo</p>	<p>Cuidado a la salud</p> <p>Usar ahorros</p> <p>Comer más de la chinampa</p> <p>Trabajar menos</p> <p>Ante la amenaza de la COVID-19, ¿cómo nos hemos organizado familiarmente?</p>	<p>Mueren</p> <p>Más gastos en salud</p> <p>Efectos negativos sobre la salud física</p> <p>Emociones como tristeza y soledad</p> <p>Menos ingresos económicos</p> <p>¿CÓMO NOS AFECTÓ LA PANDEMIA POR COVID-19?</p>	<p>COLABORADORES/AS</p> <p>Estudiante: Agustín Ferrera</p> <p>Director de tesis: Alberto Rivera Márquez</p> <p>Asesores de tesis: Hector de la Hoz, Luz Corrales de la Peña</p> <p>Colaboradores: Asociación Civil Redes: Elsa Valente, Adriana Calderón Ros, Cecilio Zochimilco, Luz Covantes Torres, Jesus Guzmán Flores</p> <p>Chinamperos y Trabajadores de Xochimilco y San Gregorio Atlapulco: Luz Covantes Torres, Cecilio Zochimilco, Cecilia Apampluco</p> <p>Chinamperos y Trabajadores de la Misericordia en Medicina Social: Gaitermina Velasco, Andrés Vázquez, Miguel Ángel Lázaro Méndez, Felipe Casas, Lino Martínez Negrete, Luz, Catalina Morales Valderrama, Gregorio Atlapulco</p>
<p>INCLUSO LOS PRODUCTORES SE APOYARON Y FORMARON ALIANZAS</p> <p>ENTRE CHINAMPEROS/AS</p> <p>ENTRE COOPERATIVAS DE PRODUCTORES/AS</p> <p>CHINAMPEROS/AS CON COLECTIVOS</p>	<p>EL ROL DE LA JUVENTUD EN LAS CHINAMPAS</p> <p>COLABORACIONES Y TÉCNICAS COMUNITARIAS</p> <p>ENTONCES, COMO APRENDIZAJE DE LA PANDEMIA, PODEMOS SEGUIR FORTALECIENDO NUESTRAS CHINAMPAS MEDIANTE</p> <p>EL CUIDADO DE LOS CONCIPIENTES CHINAMPEROS</p> <p>LA COMPOSTA, CHAPIN, PESTICIDAS NATURALES</p>	<p>¿Y TÚ QUÉ PROPONES PARA SEGUIR CONTINUAR TRABAJANDO JUNTOS/AS?</p> <p>Contacto: pernia.agustin@gmail.com</p>	<p>LOS APRENDIZAJES CHINAMPEROS DE LA PANDEMIA QUE NOS PUEDAN SERVIR PARA ENFRENTAR OTRAS ADVERSIDADES</p> <p>50 años de historia UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA Unidad Xochimilco</p>

