

Cocina Colaboratorio

Informe final 2022-2024
Cocina Colaboratorio
Proyecto CONAHCYT
PRONACE SSys 3190-65





Cocina Colaboratorio

construcción transdisciplinaria de sistemas
socioecológicos agro alimentarios más justos,
sustentables y resilientes

Informe final 2022-2024

Proyecto CONAHCYT
PRONACE SSyS 3190-65

Equipo de coordinación de Cocina Colaboratorio 2024

Patricia Balvanera,

Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM

Mariana Martínez Balvanera,

Coordinación artística, Coordinación Chiapas, Cocina Colaboratorio

Adriana Cadena Roa,

Investigadora Postdoctoral por México, CONAHCYT, Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM

ICoordinación Xochimilco, Cocina Colaboratorio

Reyna Domínguez Yescas,

Investigadora Postdoctoral por México, Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM

CONAHCYT, Coordinación

Oaxaca, Cocina Colaboratorio

María Fernanda Estrada

González,

Coordinación Xochimilco, Cocina Colaboratorio

Elizabeth Guerrero Molina,

Coordinación Narrativas, Cocina Colaboratorio

Emilio Hernández Martínez,

Coordinación Oaxaca, Cocina Colaboratorio

María Azahara Mesa Jurado,

El Colegio de la Frontera Sur, Unidad Villahermosa

Héctor Nicolás Roldán Rueda,

El Colegio de la Frontera Sur, Unidad Chetumal

Lucía Pérez Volkow,

Coordinación Transdisciplina, Cocina Colaboratorio

Fabiola Manyari Laura López

Bracamonte,

Coordinación Chiapas, Cocina Colaboratorio

Lyliana Yazmín Rentería

Rodríguez,

Coordinación Logística, Cocina Colaboratorio

Paola Miguel García,

Coordinación Oaxaca, Cocina Colaboratorio (Jornalera)

Raúl Mondragón Segura,

Colectivo Ahuejote, Coordinación Xochimilco, Cocina Colaboratorio

Colaboradores de Cocina Colaboratorio 2022-2024

Diego Hernández Muciño,

Investigador Postdoctoral por México, CONAHCYT, y Unidad de Estudios Territoriales Oaxaca, Instituto de Geografía, UNAM (Coordinación Chiapas 2022-2023)

Gabriela Alejandra Morales

Valdelamar,

Chinampera de La Asunción Colhuacatzinco, Xochimilco (Coordinación Xochimilco 2022-2023)

Nuri Flores Abreu,

Universidad Autónoma Metropolitana (Coordinación Xochimilco 2022)

Bárbara Ayala Orozco,

Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM (Responsable Técnico Temporal 2023, 2024)

Andrés Galicia,

Agricultor de Xochimilco.

Abiael Alexis Illescas Cobos,

Estudiante de Maestría, Posgrado en Ciencias de la sustentabilidad, UNAM

Abimael Ramírez Mendoza,

Productor Ejido Loma Bonita

Agustín Pernia, Estudiante

Maestría UAM-Xochimilco

Alejandro Antonio Pérez Soto,

Cronistas Comunitarios de Santo Domingo Tomaltepec

Alejandro Hiram Cueva

Rodríguez,

El Colegio de la Frontera Sur,

Unidad Villahermosa

Aline Pingarróni Martín del Campo,

Estudiante doctoral, Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, y Facultad de Estudios Superiores Iztacala, UNAM

Alejandra Vanessa Tauro,

El Colegio de Puebla, y Cape Horn International Center, Chile

Alejandro Cueva,

El Colegio de la Frontera Sur, Unidad Villahermosa

Alessandro Valerio Zamora,

Doctorado en Artes y Diseño, Facultad de Arte y Diseño, UNAM

Alexander Abimael Romero

Hernández,

Jardín de niños Ejido Loma Bonita

Alfonso Alatorre,

Estudiante maestría, Posgrado en Ciencias de la Sostenibilidad, UNAM

Amapola del Sabor,

Cocineras de Xochimilco

Andrés Galicia,

Hub de Innovación Xochimilco

Anaid González Lugo del Rosal,

Transversal

Ana Jaritzing Miguel Galván,

Cronistas Comunitarios de Santo Domingo Tomaltepec

Ana Laura Martínez Villalba,

Transversal

Ana Laura Salazar Nieto,
Cocinera de Santo Domingo
Tomaltepec
Analía Herrea Geova,
Colectivo Terreno del Tío
Chayote
Andrea Aquino,
Gastrónoma, Xochimilco
Ángel Aguilar Guzmán,
Ejido Loma Bonita
**Angélica Elizabeth Martínez
Bauer**,
San Cristóbal de las Casas,
Chiapas
Antonio López,
Ejido Loma Bonita
Antonio Meraz,
Productor Ejido Loma Bonita
Armando Tovar Garza,
Humedalia, A.C.
Artemio Bautista Ramírez,
Ganadero de Santo Domingo
Tomaltepec
Arturo Gutiérrez Miranda,
Productor Ejido Boca de Chajul
Arturo Vera Tenorio,
Transversal
Asunción Hernández, Agricultora
de Santo Domingo Tomaltepec
**Ayari Genevieve
Pasquier Merino**, Centro
de Investigaciones
Interdisciplinarias en Ciencias y
Humanidades, UNAM
Beatriz Paz Jiménez, Artista de
Xochimilco
Caralampio Aguilar Morales,
Cocina Vista a la Selva Ejido

Loma Bonita
Carla Asquel Carvajal,
Estudiante de maestría,
Posgrado en Ciencias de la
Sostenibilidad, UNAM
Carlos Lara Lascurain,
Xochimilco
Carmen Pulido,
Estudiante de maestría,
Posgrado en Ciencias de la
Sostenibilidad, UNAM
Carmen Santiago Martínez,
Parcela comunitaria Santo
Domingo Tomaltepec
Celia Álvarez López,
Parcela comunitaria Loma
Bonita
Centro Solidario Tsomanotik,
Transversal
Chantal Garduño,
Estudiante de doctorado,
Facultad de Arte y Diseño y
Profesora de la Escuela Nacional
de Estudios Superiores Morelia,
UNAM
Cirilo García Cabrera,
Humedalia, A.C.
Claudia Medina,
Colectivo Lum Kinal, Xochimilco
Claudia Gabriela Pech Ortíz,
Sustainable Commons
Claudia Heindorf,
Investigadora Postdoctoral por
México CONACYT y Universidad
de Göttingen, Alemania
Claudia Olmos Hernández,
Xochimilco, colaboradora de
contenido para redes sociales

Concepción Cornelio López,
Agencia Municipal Ejido Loma
Bonita
Colectivo La Palomilla,
artistas en Xochimilco
Comunal: Taller de Arquitectura,
diseño participativo de Cocina
Vista a la Selva Ejido Loma
Bonita
Cuahtli Fuentes Gómez,
Hojaraska Huerto Urbano, San
Cristóbal de las Casas
Daniel Reyes Ramírez,
Parcela comunitaria Santo
Domingo Tomaltepec
Daniel Miguel Martínez,
Parcela comunitaria Santo
Domingo Tomaltepec
Daniela Sclavo Castillo,
Estudiante de doctorado,
Universidad de Cambridge
David Díaz Jiménez,
Huerto Flotante, Xochimilco
Dea López,
Artista y curadora en Co.Mer
Diego Astorga de Ita,
Investigador Postdoctoral,
Instituto de Investigaciones en
Ecosistemas y Sustentabilidad,
UNAM
Dolores López Cruz,
Cocina Vista a la Selva Ejido
Loma Bonita
**Dulce María Hernández
Martínez**,
Cronistas comunitarios de Santo
Domingo Tomaltepec

Edwin Yoshimar Chávez Pascual,
Estudiante de doctorado del
Tecnológico Nacional del Valle
de Oaxaca
Elena Lazos Chavero,
Instituto de Investigaciones
Sociales, UNAM
Emmanuel Ibarra, Estudiante
maestría, Posgrado en Ciencias
de la Sostenibilidad, UNAM
Eduardo López Argueta,
Universidad de Ciencias y Artes
de Chiapas
Elda Chávez Jiménez,
Ejido Boca de Chajul
Elíazar Aguilar Moreno,
Ejido Loma Bonita
Elísea Bouchot,
Ejido Loma Bonita
Ehécatl Morales Valdelamar,
Facultad de Artes y Diseño,
UNAM
Erasto Galván,
Ganadero de Santo Domingo
Tomaltepec
Ernesto Reyes,
Hub de innovación de
Xochimilco
Eva Griselda Chu Man,
Parcela comunitaria Ejido Loma
Bonita
Ezequiel Ramírez Mendoza,
Ejido Loma Bonita
Feliciano Galván Santiago,
Agricultor de Santo Domingo
Tomaltepec
Felicitas Martínez Robles,
Cocinera tradicional de Santo

Colaboradores de Cocina Colaboratorio 2022-2024

Domingo Tomaltepec
Félix Montaña,
 Agricultor y ganadero de Santo Domingo Tomaltepec
Gabriela Fuentes,
 Gestora Comunitaria, Xochimilco
Gabriela Marie García,
 Investigadora Posdoctoral Beca Fullbright y Tufts University
Galia Basail Mulcahy,
 diseñadora de contenido para redes sociales
Germana López,
 Agricultora de Santo Domingo Tomaltepec
Gloria Gutiérrez,
 Parcela comunitaria Santo Domingo Tomaltepec
Gloria Molina Gaytán,
 Santo Domingo Tomaltepec
Graciela Cortés,
 Cocinera, Santo Domingo Tomaltepec
Guadalupe Chávez,
 Parcela comunitaria Santo Domingo Tomaltepec
Harriet Matzdorf,
 artista en residencia
Ileana Jaime Bouchot Hernández,
 Comisariado Ejidal de Loma Bonita
Jenei López,
 Cocina Vista a la Selva Ejido Loma Bonita
Jenny Jamangapé,
 Ejido Loma Bonita
Jesper Buursink,
 Artista e Ilustrador transversal
Jésus López Cruz,
 Ejido Loma Bonita
José Luis Aguilar Acosta,
 Ejido Loma Bonita
Josefina García Canseco,
 Cocinera Santo Domingo Tomaltepec
Josefina Hernández López,
 Agricultora de Santo Domingo Tomaltepec
Juan Carlos Reyes Ramírez,
 Parcela comunitaria Santo Domingo Tomaltepec
Juan Carlos Vázquez,
 Productor Ejido Loma Bonita
Juan Manuel Coronel,
 Xochimilco
Juana Espinoza,
 Agricultora de Santo Domingo Tomaltepec
Julieta Rosell García,
 Instituto de Ecología, UNAM
Kevin Arvisa de la Teja,
 Chef en Maldita Fonda
Karin Fischnaller,
 diseñadora web, The Anderen, Países Bajos
Laura Rodríguez Cedillo,
 Estudiante doctorado, Posgrado en Ciencias Biológicas, Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad,
Laura Szwarc,
 Artista En Giro y la Olla
Lázaro Canseco Martínez,
 Músico de Santo Domingo

Colaboradores de Cocina Colaboratorio 2022-2024

Tomaltepec
Leonardo Guerra,
 estudiante de maestría, UNAM
Leticia Sánchez,
 Mujer Tierra, Teotitlán del Valle
Lila Yesenia Jamangapé García,
 Parcela comunitaria Ejido Loma Bonita
Lizbeth Pérez Santiago,
 Santo Domingo Tomaltepec
Louise Guibrunet,
 Instituto de Geografía, UNAM
Lourdes Jamangapé,
 Ejido Loma Bonita
Lucia Oralia Almeida Leñero,
 Facultad de Ciencias, UNAM
Luis Felipe Arreola Villa,
 Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM
Luis Francisco Equihua Zamora,
 Centro de Investigaciones de Diseño Industrial y Facultad de Arquitectura, UNAM
Luisa Gutiérrez Baldovinos,
 Casa Selva, Chiapas
Luisa Romero,
 Ejido Loma Bonita
Lucero Sandy García Cruz,
 Parcela comunitaria Santo Domingo Tomaltepec
Mabel Sánchez Matías,
 Investigadora Posdoctoral por México, CONAHICYT
Magaby García,
 Ejido de Loma Bonita, Chiapas
Magdalena Morales,
 Estudiante maestría, Posgrado en Ciencias de la Sostenibilidad, UNAM
Manuel Juárez Soto,
 Cronistas comunitarios de Santo Domingo Tomaltepec
Marcelina Soto González,
 Agricultora de Santo Domingo Tomaltepec
María Eréndira Mejía Rodríguez,
 Estudiante de licenciatura, Facultad de Ciencias Políticas, UNAM
Mariana Pineda Vázquez,
 Estudiante de doctorado, Posgrado en Ciencias de la Sustentabilidad, UNAM
María Isabel Martínez,
 Santo Domingo Tomaltepec
Maribel Pérez Soto,
 Santo Domingo Tomaltepec
María Isabell Martínez,
 Cocinera de Santo Domingo Tomaltepec
Margot Fernández,
 Estudiante maestría, Posgrado en Ciencias de la Sostenibilidad, UNAM
Marguerite Duelmer,
 Estudiante de maestría, Wageningen University and Research
Markus Martínez Burman,
 Estudiante de maestría, Posgrado en Ciencias de la Sustentabilidad, UNAM
Marta Martín Gabaldón,
 Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM Martín

Colaboradores de Cocina Colaboratorio 2022-2024

Cabrera, Ejido Loma Bonita
Martina Aguilar,
 Ejido Loma Bonita
Martín Cabrera,
 Ejido Loma Bonita
Mary Guzmán,
 Cocina Vista a la Selva Ejido
 Loma Bonita
Maya Sathya Rubio,
 Humedalia A.C
Mayra del Carmen Fragoso
Medina,
 Estudiante de Doctorado,
 Instituto de Investigaciones en
 Ecosistemas y Sustentabilidad,
 UNAM
Mauricio Vázquez Techichil,
 Transversal
Melquíades Bouchot,
 Ejido Loma Bonita
Michel Buerba,
 Estudiante maestría Artes y
 Diseño, FAD- UNAM
Miguel Ángel Romero
Hernández,
 Parcela comunitaria Ejido Loma
 Bonita
Miguel Cinta Robles,
 artista en residencia
Mónica Borda Niño,
 Investigadora Postdoctoral,
 Instituto de Investigaciones en
 Ecosistemas y Sustentabilidad,
 UNAM
Mónica Yvon Jaimes Yescas,
 Chinampera de Xochimilco
Moriz Oberberger,
 Diseñador Gráfico, Países Bajos

Nancy Sarahí Garduño Hidalgo,
 Transversal
Natsuho Fujisawa Endo,
 Investigadora Posdoctoral,
 Wageningen University &
 Research
Nelva Jamangapé García,
 Parcela comunitaria Ejido Loma
 Bonita
Nelva Meraz Sánchez,
 Ejido Loma Bonita
Neri González Pérez,
 Cocinera Ejido Loma Bonita
Nicolás Santiago Pérez,
 Cronistas Comunitarios Santo
 Domingo Tomaltepec
Nora Estrada Fernández,
 Cocinera de Xochimilco
Oralia García,
 Parcela Comunitaria Ejido Loma
 Bonita
Pablo Chavarría Gutiérrez,
 artista audiovisual, San Cristóbal
 de las Casas
Pablo Ruíz Lavalle,
 Villa Agroecológica Tierra del Sol
Paloma Muy Kuay Nicolai Lee,
 Estudiante de doctorado,
 Posgrado en Pedagogía, UNAM
Pascual Jamangapé Romero,
 Parcela comunitaria Ejido Loma
 Bonita
Paulina López Morales,
 Loma Bonita
Paulina Smith Ruíz,
 Estudiante maestría,
 Wageningen University and
 Research

Colaboradores de Cocina Colaboratorio 2022-2024

Pedro Aguilar,
 Comunidad de Aprendizaje Ejido
 Loma Bonita
Pedro Chu Man,
 Ejido Loma Bonita
Pedro González Pérez,
 Casa Selva, Ejido Boca de Chajul
Pedro Ortiz Antoranz,
 Facultad de Artes y Diseño,
 UNAM
Perseida Tenorio Toledo,
 Transversal
Proyecto Mixquiahuc,
 Comunidad de Aprendizaje de
 San Gregorio Atlapulco.
Quetzalcóatl Orozco Ramírez,
 Instituto de Geografía, UNAM
Rafael Calderón Contreras,
 Universidad Autónoma
 Metropolitana Cuajimalpa
Rafael Lomberra Estrada,
 Comunidad de Aprendizaje Ejido
 Boca de Chajul
Rafael Gutiérrez Baldovinos,
 Comunidad de Aprendizaje Ejido
 Boca de Chajul
Rebeca Pérez García,
 Santo Domingo Tomaltepec
Rosenda Romero Hernández,
 Parcela comunitaria Ejido Loma
 Bonita
Rosi Jamangapé González,
 Comunidad de Aprendizaje Ejido
 Loma Bonita
Regina Gómez,
 Estudiante maestría
Ricardo Martínez Galván,
 Parcela comunitaria Santo

Domingo Tomaltepec
Rogelio Martínez,
 Parcela comunitaria Santo
 Domingo Tomaltepec
Ruth Elizabeth Pérez Martínez,
 Santo Domingo Tomaltepec
Rubén Garay,
 Fotógrafo Cocina Colaboratorio
 transversal
Salsabila Andriana,
 Estudiante maestría, MA
 Narrative Environments,
 University of the Arts London
Samuel López,
 Ejido Loma Bonita
Samuel Romero Hernández,
 Productor Ejido Loma Bonita
Sandra Aguilar Morales,
 Parcela comunitaria Ejido Loma
 Bonita
Sarah Bak-Geller Corona,
 Instituto de Investigaciones
 Antropológicas, UNAM
Savilú Mariel Fuente Cid,
 Estudiante de maestría,
 Posgrado en Ciencias en
 Recursos Naturales y Desarrollo
 Rural, El Colegio de la Frontera
 Sur, Unidad Villahermosa
Suraia Abud,
 En Giro y la Olla
Susana Alejandre Ortiz,
 Oaxaca (contribuciones a
 operación)
Selina Miranda Montiel,
 Comunidad de Aprendizaje Ejido
 Boca de Chajul

Colaboradores de Cocina Colaboratorio 2022-2024

Silvia Soto González,
Agricultora de Santo Domingo
Tomaltepec
Sharon Valencia, Cronistas
comunitarios de Santo Domingo
Tomaltepec
Sinaí Monserrat Santiago Pérez,
Cronistas Comunitarios Santo
Domingo Tomaltepec
Suany Jamangapé García,
Parcela comunitaria Ejido Loma
Bonita
Taller Tres Generaciones,
Canoeros de Xochimilco
**Tanya Marcela González
Martínez,**
Facultad de Ciencias,
UNAM, Instituto de Ciencias
Agropecuarias y Rurales y
Universidad Autónoma del
Estado de México
Teresa Soto González,
Agricultora de Santo Domingo
Tomaltepec
Teresa López, Cocinera y
agricultora de Santo Domingo
Tomaltepec
Tayde Martínez Antonio,
Agricultora de Santo Domingo
Tomaltepec
Tik Tank (Nosotrikas),
Loma Bonita
**Tomás Alberto González
Morales,**
Transversal
Valentina Caprotti,
Transversal
Valentina Pérez Soto,

Cronistas Comunitarios Santo
Domingo Tomaltepec
Vinik Jure Oses Sulvaran,
Transversal
Virginia García Canseco,
Agricultora y cocinera de Santo
Domingo Tomaltepec
Xariss Miryam Sánchez Chino,
El Colegio de la Frontera Sur,
Unidad Villahermosa
Yolanda Jiménez Naranjo,
Instituto de Investigaciones
Sociológicas, Universidad
Autónoma Benito Juárez de
Oaxaca
Yeri Paulina Mendoza,
Instituto de Investigaciones
Sociales, UNAM
Yolotzin Bravo,
Estudiante de doctorado,
Posgrado en Ciencias
en Ecología y Desarrollo
Sustentable, El Colegio de
la Frontera Sur, Unidad San
Cristóbal de las Casas
Yuneth Jamangapé,
Ejido Loma Bonita
Zabdiel Avelino,
Chinampero de San Gregorio
Atlapulco, Xochimilco
Zoë Heyn-Jones,
Curadora de arte Food Research
Collaboratory, Xochimilco

Índice

1. Introducción	20
2. Investigación	22
2.1. Objetivo	24
2.2. Resumen ex ante y ex post	24
2.2.1. Nuestra teoría del cambio	24
2.3. Procesos de transformación situados con compromiso de largo plazo	26
2.4. Una visión sistémica integral	29
2.5. Arenas de intercambio y experimentación	31
2.5.1. Características de las arenas de intercambio y experimentación	34
2.5.3. Arena: Parcela Agroecológica	36
2.5.4. Arena: Archivo Biocultural Vivo	38
2.6. Comunidades de aprendizaje	40
2.7. Agencia	41
2.8. Sistema alimentario	44
2.8.1. Componentes del sistema alimentario	44
2.8.2. Puntos de apalancamiento	45
2.8.3. Generación de conocimiento sobre los sistemas alimentarios	46
2.9. Aportaciones metodológicas	49
2.9.1. Fórmulas Colaborativas	49
2.9.2. Metodologías basadas en el co-diseño	49
2.9.3. Metodologías sustentadas en valores relacionales	51
2.9.4. Herramientas de monitoreo para documentar el proceso de investigación- incidencia y la reflexividad	53
2.9.4.1. Indicadores de agencia	54
2.9.5. Cambios en indicadores de agencia	56

3. Incidencia	58
3.1. Objetivo	60
3.2. Metas y etapas	60
3.3. Resumen Ex Ante	61
3.4. Resumen Ex Post	67
3.5. Incidencia desde la Cocina	68
3.5.1. Acciones	69
3.5.2. Análisis de indicadores	74
3.6. Incidencia desde la Parcela	74
3.6.1. Acciones	75
3.6.2. Indicadores	78
3.7. Incidencia desde el Archivo Biocultural Vivo	79
3.7.1. Acciones	79
3.7.2. Síntesis de indicadores	81
3.8. Incidencia en el territorio	84
3.8.1. Acciones	86
3.9. Incidencia desde las narrativas comunitarias	90
3.9.1. Acciones	92
3.9.2. Indicadores	93
3.10. Incidencia desde la comercialización e intercambio de alimentos	96
3.11. Cambios en las comunidades de aprendizaje	100
3.11.1. Acciones y cambios	101
3.12. Cambios en la agencia	104
3.12.1. Cambios en la forma de evaluar la agencia	104
3.12.2. Cambios en la agencia individual	104
3.12.3. Cambios en la agencia colectiva	105
3.13. Cambios en los sistemas alimentarios	106
3.13.1. Cambios en los componentes	107
3.13.2. Cambios en los puntos de apalancamiento	109
4. Diseminación e inspiración	112
4.1. Exposiciones y muestras comunitarias	114

4.2. Redes de multiplicación de experiencias	116
4.3. Alianzas y colaboraciones con colectivos y redes locales y globales	118
4.3.1. Agroecología manejo sostenible de recursos	118
4.3.2. Cocina como espacio de resistencia y comunalidad	118
4.3.3. Intercambio de saberes y prácticas creativas	119
4.3.4. Actividades comunitarias y en red	119
4.4. Cursos, talleres y presentaciones a distintos auditorios	121
4.5. Productos audiovisuales	122
4.6. Presentaciones en distintos auditorios	122
4.8. Fuentes concurrentes de financiamiento	127
5.Transdisciplina	130
5.1. El colectivo	133
5.1.1. Historia del Colectivo	134
5.1.2. Gobernanza	134
5.1.3. Colaboradores PRONAI	135
5.1.4. Reuniones transversales de transdisciplina	136
5.1.5. Funcionamiento del equipo de coordinación	138
5.1.6. Asesorías externas para fortalecer el proceso transdisciplinario	139
5.2. ¿Cómo entendemos la transdisciplina?	141
5.3. Un manifiesto colectivo	143
5.4. Obstáculos y retos enfrentados	146
5.5. Retos por ejes del proyecto	147
5.6. Los ríos del proyecto	148
5.7. Herramientas desarrolladas	150
5.7.1. Monitoreo y reflexividad	150

5.7.2. Principios que sustentan la colaboración	151
5.7.3. Infraestructura en cada territorio	152
5.7.4. Protocolos de colaboración	155
5.7.5. Acercamientos interculturales, intergeneracionales, de género y plurales	159
6.Atención a la problemática nacional	162
6.1. El contexto nacional	164
6.2. Investigación e incidencia desde lo local para lo local	165
6.3. Transformaciones de largo plazo hacia la sustentabilidad	167
6.4. Continuidad de la colaboración y de los procesos en el largo plazo	167
6.5. Colaboraciones con autoridades, instituciones locales y otras formas de gobierno con aliadas que administran el territorio	169
6.6. Contribuciones hacia una ciencia humanista para México	170
6.7. Contribuciones a políticas públicas nacionales	171
6.7.1. Agroecología	171
6.7.2. Patrimonio biocultural	171
6.7.3. Sembrando Vida y Producción para el Bienestar	173
6.7.4. Ley general de alimentación sana y sostenible	173
6.8. Aprendizajes translocales vínculos con redes globales	174
6.9. Contribuciones a políticas globales	176

Bibliografía	180
---------------------	------------



Preparar el suelo

1. Introducción

La sostenibilidad de los sistemas alimentarios locales representa uno de los mayores desafíos de nuestra época. En México y en el mundo, estos sistemas desempeñan un papel crucial en la vida humana, especialmente en áreas rurales y periurbanas, donde contribuyen significativamente a las economías locales, la seguridad alimentaria y la salud de las personas en situaciones de alta vulnerabilidad social, económica y productiva. Sin embargo, las prácticas productivas poco sostenibles están estrechamente vinculadas con problemas críticos como la degradación ambiental, el cambio climático, la inseguridad alimentaria, la falta de soberanía alimentaria, y la pérdida del patrimonio biocultural.

Este proyecto, liderado por el colectivo Cocina Colaboratorio, busca promover una transformación colectiva de sistemas alimentarios locales hacia rutas más justas y sostenibles, identificando alternativas a esas prácticas

que contravienen la sostenibilidad, y centrándose en las necesidades de los productores de pequeña escala, sus familias y sus territorios. Cocina Colaboratorio facilita un espacio de diálogo y aprendizaje que reúne a personas de diversos contextos, trayectorias y conocimientos, quienes contribuyen de manera significativa a este proceso de transformación. El equipo de trabajo está conformado por especialistas de disciplinas y experiencias diversas, incluyendo agricultura, gastronomía, artes, diseño, arquitectura, antropología, ecología y agroecología. Además, participan estudiantes, técnicos de campo y habitantes locales que enriquecen el trabajo colectivo y las complementariedades que de allí surgen.

*El proyecto se lleva a cabo en tres territorios en donde se producen alimentos, atravesados por problemáticas específicas. **Loma Bonita, Selva Lacandona, Chiapas**, fundada en los 70, experimentó una transformación significativa*

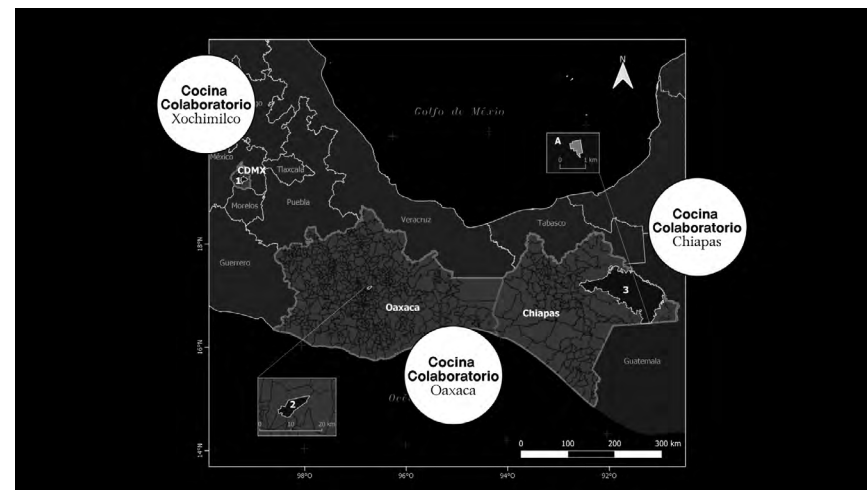


Figura 1. Ubicación geográfica de los tres territorios en los que trabajamos: Loma Bonita, Chiapas, Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca y la Zona lacustre de Xochimilco, CDMX.

*debido a la expansión de la frontera agropecuaria a costa de los bosques tropicales, impulsada por programas productivos para la ganadería y la construcción de vías de comunicación. Esta transformación ha derivado en pérdida de suelos y biodiversidad. **Santo Domingo Tomaltepec, Valles Centrales, Oaxaca**, una comunidad zapoteca que enfrenta pérdida de agrobiodiversidad y prácticas bioculturales, el deterioro de los suelos, escasez de agua y fractura del tejido social. **La Zona lacustre de Xochimilco, al sur de la CDMX**, cuna de uno de los sistemas agrícolas más productivos del mundo, la chinampa, enfrenta un acelerado crecimiento de la mancha urbana, la deseca-*

ción del lago, contaminación por aguas negras, cambio de los modos de vida y los bajos ingresos obtenidos de la producción de hortalizas (Fig. 1). En los tres territorios se suman los efectos del cambio climático, como sequías e inundaciones, cambios impredecibles en los ciclos que reducen la producción agrícola e incrementan la vulnerabilidad de los productores y sus familias.

A continuación destacamos las principales contribuciones del proyecto de investigación e incidencia, reflexionamos sobre el proceso transdisciplinario y sobre los aprendizajes relevantes para la atención del problema nacional.

2. Investigación



Sembrar

2.1. Objetivo

El objetivo general de investigación del proyecto es **co-construir conocimientos y soluciones situadas que permitan redirigir los sistemas alimentarios hacia rutas más sustentables, justas y resilientes** en tres comunidades piloto para brindar herramientas conceptuales y metodológicas aplicables a otras comunidades y regiones del país.

2.2. Resumen ex ante y ex post

La meta general de investigación procuró **sentar las bases conceptuales, analíticas y metodológicas** para la reconfiguración de los sistemas alimentarios hacia futuros más sustentables, justos y resilientes a través de la generación de conocimientos de frontera situados y plurales. Las metas anuales incluyeron, **reconocer** la pluralidad de visiones, prácticas y conocimientos en torno a los sistemas alimentarios y reconectar el territorio y sus habitantes, **reimaginar** futuros más deseables identificando convergencias y dando lugar a otras narrativas, y **reestructurar** a través de la consolidación de grupos y espacios de experimentación, y operacionalizando

una estrategia para alcanzar los futuros deseados colectivamente. Los objetivos de investigación se plantearon por componentes del sistema alimentario, territorio, producción, preparación y consumo, comercialización, y por ejes transversales, resiliencia y transformación, futuros, valores relacionales, arenas, agencia y comunidad, transdisciplina y diseminación nacional.

2.2.1. Nuestra teoría del cambio

*A lo largo de los tres años del proyecto, **nuestras aportaciones conceptuales y metodológicas**, aplicables a otras comunidades y regiones del país, se enmarcaron en el contexto de nuestra teoría del cambio. Esta teoría del cambio aborda todos los aspectos considerados en los distintos objetivos de investi-*

gación organizando de manera clara los procesos que llevan a redirigir los sistemas alimentarios hacia rutas más sustentables y justas.

Nuestra **teoría del cambio** comienza en las **arenas de intercambio y experimentación**. Estas arenas son espacios físicos y simbólicos, catalizados por prácticas artísticas y de diseño social que buscan ampliar el campo de la imaginación y la co-creación a través de procesos colaborativos y solidarios con y entre diferentes personas y territorios. En las arenas, nuestros conocimientos y visiones se entretajan mientras soñamos con futuros posibles. Desde las arenas se forman las **comunidades de aprendizaje**, integradas por grupos de personas con diversos conocimientos que comparten objetivos y construyen relaciones basadas en el respeto, solidaridad y aprendizaje compartido. A través del intercambio, la integración y la experimentación se van fortaleciendo los lazos entre personas. De esta manera, se **moviliza la agencia individual y colectiva**, entendi-

da como la capacidad para actuar y generar cambios que permitan transitar hacia futuros más sostenibles. Así, las decisiones y necesidades se convierten en un propósito común y las posibles soluciones se ponen en práctica de manera colectiva. Esto implica compartir liderazgos para tomar decisiones, imaginar y protagonizar futuros distintos, pero también para disenter, expresar desacuerdos y negociar en torno a las causas de los desencuentros. A través de la agencia, se activan **transformaciones** graduales e interconectadas en el **sistema alimentario**. Entendemos al sistema alimentario como la interacción entre habitantes, su territorio y gobernanza, a través de distintos **componentes** que incluyen la producción, preparación y consumo, intercambio, y reintegración de los alimentos. La transformación del sistema alimentario se lleva a cabo a través de la activación de **puntos de apalancamiento**, donde pequeños cambios generan efectos significativos en todo el sistema; estos puntos abarcan los materiales, las prácticas,

las reglas y las visiones, posibilitando un cambio sistémico hacia la sostenibilidad. El proceso colaborativo genera una rica variedad de audios, videos, manuales, recetarios, infografías, tesis y artículos, que reflejan los aprendizajes y transformaciones vividas, y que **inspiran** a otros colectivos, otros territorios, otros sistemas alimentarios, para cambiar de rumbo hacia la sostenibilidad.

2.3. Procesos de transformación situados con compromiso de largo plazo

En este proyecto se impulsan procesos de transformación de los sistemas alimentarios hacia la sostenibilidad partiendo de un **enfoque transdisciplinario situado**, que integra una valiosa pluralidad de conocimientos científicos, creativos, saberes tradicionales campesinos y bioculturales. Esta aproximación busca tejer conocimientos mediante procesos dialógicos y críticos que priorizan el entendimiento y cuidado de las relaciones, tiempos, e identidades de los habitantes de los tres territorios, de las problemáti-

cas específicas de cada sitio, así como la heterogeneidad de sus contextos biofísicos, históricos, culturales y económicos.

Partimos del reconocimiento de que los saberes y prácticas de familias agricultoras, campesinas y pueblos indígenas son fundamentales para impulsar la transformación de los sistemas alimentarios hacia rutas más sustentables y justas. Entendemos que la contribución de personas académicas y estudiantes de diversas disciplinas puede contribuir a entender estas problemáticas y a la identificación de soluciones.

Partimos de **la exploración, experimentación y construcción de una visión colectiva, a través de la acción conjunta**, enfatizando la importancia de comprender, escuchar y colaborar desde diversas experiencias, conocimientos, valores, acciones y emociones. A partir de este enfoque también se propone priorizar valores, prácticas y sentires que han sido históricamente silenciados por las epistemologías hegemónicas. En Cocina Laboratorio fomentamos procesos de **co-creación e innovación** que integran a múltiples actores: familias



Figura 2. La teoría del cambio del proyecto.

productoras de alimentos locales, artistas, organizaciones comunitarias, personas académicas y tomadores de decisiones. El proceso de transformación que buscamos también se enfoca en cambiar los marcos conceptuales y metodológicos tradicionales, estableciendo un diálogo constante, horizontal y enriquecedor entre saberes y perspectivas. De esta manera, buscamos abrir posibilidades para generar conocimientos comprometidos y prácticas compartidas que promuevan horizontes inclusivos, éticos y sostenibles.

A través de interacciones situadas y comprometidas en el largo plazo, el proyecto fomenta diálogos interculturales respetando y promoviendo las formas locales de organización como la comunalidad y el apoyo mutuo. A partir de diversas **metodologías colaborativas, situadas y críticas**, hemos visibilizado las raíces de las crisis interconectadas actuales (Suárez et al., 2024). Al mismo tiempo exploramos futuros alternativos que reconozcan y fortalezcan las prácticas bioculturales cotidianas, como el cuidado de la biodiversidad, la regeneración de territorios

y la construcción de sistemas agroecológicos diversificados.

El compromiso de Cocina Colaboratorio con procesos de investigación a largo plazo se refleja en su capacidad para **construir vínculos de confianza mutua, para promover co-responsabilidad y para establecer principios éticos en las colaboraciones**. Estos valores han sido esenciales para cuestionar los desequilibrios de poder que persisten en la investigación y la gobernanza de los sistemas alimentarios, visibilizando y fortaleciendo las contribuciones de los pueblos originarios y las redes campesinas en la sostenibilidad de los territorios de vida.

Desde este marco, **Cocina Colaboratorio se posiciona como un espacio de innovación social, científica y artística** que, mediante la transdisciplinariedad, busca **co-crear soluciones arraigadas en el bienestar colectivo**, respetando las singularidades de cada comunidad y contribuyendo a la transformación hacia sistemas alimentarios más justos, sostenibles, y resilientes.

2.4. Una visión sistémica integral

Partimos de una visión sistémica integral que reconoce la **interconexión y la interdependencia** de todos los elementos que componen al sistema alimentario. Abordamos entonces los aspectos sociales, ecológicos, culturales y económicos que los conforman. También consideramos las distintas aristas de la experiencia humana individual y colectiva, **vinculando el pasado, con el presente y futuro**, los aspectos afectivos, los pensamientos y los conocimientos incorporados. El propósito es transformar

las dinámicas de los sistemas alimentarios locales para que se vuelvan más resilientes ante cambios abruptos y presiones constantes a los que están sujetos. Exploramos oportunidades para reducir los impactos ambientales, sociales y económicos negativos de los sistemas dominantes de producción, consumo y comercialización de alimentos, así como de las **relaciones de poder** que los sustentan.

Enfatizamos así cómo cada acción o intervención afecta múltiples áreas del sistema, desde la biodiversidad y el uso del suelo hasta la cohesión social y la transmisión de



Foto 1. Agradecimiento y semillas con Luum Kinaal en Xochimilco, 2024. Foto Rubén Garay.

conocimientos. Entendemos a la sostenibilidad como el **mantenimiento de relaciones recíprocas de cuidado** y dependencia entre las personas y su territorio, promoviendo la cooperación y el intercambio. Las estrategias son co-diseñadas para fortalecer la resiliencia del sistema, es decir, su capacidad de adaptarse a cambios y enfrentar perturbaciones como el cambio climático, las crisis económicas o las transformaciones sociales.

Esta visión fomenta la **inclusión y la equidad**, priorizando la participación activa de todas las personas. También buscamos revalorizar y proteger los **saberes tradicionales, las prácticas agrícolas ancestrales y la agrobiodiversidad**, elementos fundamentales para un sistema alimentario sostenible. En este marco, apostamos por innovaciones que respeten las **dinámicas culturales y locales**, combinando enfoques contemporáneos con prácticas tradicionales.

En la práctica, esta perspectiva se refleja en las acciones que detonamos para conectar comunidades a través de redes solidarias, facilitar el intercambio de saberes y re-

curios, y promover espacios de experimentación como cocinas-laboratorios y archivos de saberes vivos. Estas iniciativas no solo fomentan la reflexión colectiva sobre la soberanía alimentaria y la defensa del territorio, sino que también actúan como **nodos para transformar** la forma de cultivar, cocinar y consumir alimentos.

Además, las herramientas creativas, actividades, talleres, materiales audiovisuales y narrativas comunitarias, amplifican la incidencia del proyecto, creando espacios para el diálogo entre agricultores, cocineros, académicos y otros actores clave. **Este enfoque integral no se centra únicamente en los componentes individuales del sistema, sino también en las relaciones y procesos que lo sostienen**, promoviendo transformaciones estructurales y sostenibles que pueden perdurar en el tiempo.

2.5. Arenas de intercambio y experimentación

La propuesta teórica-metodológica que hemos desarrollado se fundamenta en la creación de las arenas de intercambio y experimentación, espacios físicos y simbólicos, colaborativos y reflexivos. En estas arenas convergen productores y productoras de alimentos, organizaciones de la sociedad civil y gubernamentales, personas creativas, académicas, estudiantes y profesionales de distintas ramas del conocimiento. A través de las acciones en cada arena compartimos saberes, prácticas, conocimientos, técnicas, para prototipar y consolidar estrategias, herramientas y soluciones que permitan dirigir a los sistemas alimentarios hacia rutas más sostenibles.

Trabajamos desde **tres arenas de intercambio y experimentación**. **La Cocina** es nuestra arena principal al ser el espacio más básico en el que las personas se nutren, donde convergen pasado, presente y futuro, en donde se preparan los alimentos. Cocinamos para celebrar la

relación entre los alimentos y la identidad cultural, reforzar el sentido de pertenencia, la agrobiodiversidad y el patrimonio cultural. **La Parcela Experimental** se presenta como una arena donde se impulsa la transición hacia prácticas agroecológicas, y se promueven modelos de comercialización justos y sostenibles. En este espacio, experimentamos con cultivos y técnicas respetuosas con el medio ambiente, al tiempo que promovemos una forma de relacionarnos con el suelo, el agua y demás formas de vida. Por su parte, el **Archivo Biocultural Vivo** constituye un dispositivo móvil que contribuye a la difusión de la memoria biocultural colectiva y las prácticas tradicionales asociadas a la siembra. En este archivo compilamos semillas, historias, recetas y saberes, creando herramientas que ayudan en la defensa de las culturas alimentarias y los territorios de las comunidades de práctica, promoviendo así la transmisión de conocimiento entre generaciones.

El concepto mismo de las arenas, su operacionalización y su funcionamiento han ido cambiando con el tiempo a través de los procesos colaborativos. Además de estas tres arenas principales, los territorios, la radio, y las narrativas comunitarias también fortalecen intercambios y exploraciones colectivas.

Con el paso del tiempo, la implementación de estas arenas requirió una atención cuidadosa a los detalles, asegurando que cada espacio respete y valore las contribuciones únicas de sus participantes. Así, realizamos talleres colaborativos y encuentros participativos donde exploramos metodologías para incorporar diversas perspectivas, enfocándonos en la co-creación de conocimientos. La adaptación constante y la flexibilidad se convirtieron en aspectos clave en este proceso. Reconociendo la diversidad de experiencias y contextos, diseñamos mecanismos para adaptar las actividades a los intereses y necesidades específicas de cada territorio, garantizando que todas las personas participantes encontrarán un espacio donde su voz pudiera ser escuchada y valorada.

2.5.1. Características de las arenas de intercambio y experimentación

Las **prácticas creativas** son herramientas claves que cruzan todos los intercambios y exploraciones. Estas prácticas no solo inspiran, sino que también orientan las acciones hacia una búsqueda significativa de narrativas y visiones. Al nutrir los deseos y ampliar la imaginación, las acciones llevadas a cabo en las arenas fomentan un cambio que se sostiene por la voluntad colectiva y la confianza en los procesos de experimentación conjunta.

Para asegurarnos de que estas arenas sean espacios incluyentes de intercambio y experimentación, consideramos los siguientes componentes para su creación y activación.

A. Prácticas situadas y co-creadas:

La base de todo proceso e iniciativa desarrollada en las arenas contempla las especificidades locales y las voces de todas las personas participantes y sus formas de organización. Socializamos saberes científicos que no suelen ser accesibles, mediante la traducción de los tecnicis-

mos al lenguaje cotidiano, lo que permite que todas las personas sean co-creadoras de acciones incorporando sus propios saberes junto a los conocimientos técnicos. Este proceso se complementa con reflexiones profundas que retroalimentan las iniciativas en cada sitio.

B. Procesos agentivos:

Son espacios para fomentar la participación activa y crear herramientas adaptadas a las necesidades y aspiraciones específicas de cada colectivo y territorio. A través de estos procesos, quienes participamos no sólo identificamos problemas, sino que también fortalecemos habilidades para implementar soluciones adecuadas. Esto se logra mediante el intercambio de experiencias y la creación de redes de apoyo que fortalecen la cohesión social y promueven un sentido de pertenencia y responsabilidad compartida.

C. Experimentación no lineal:

Las soluciones no están predefinidas; se construyen de manera colectiva mediante un enfoque de prueba y error, adaptándose continuamente a las necesidades y circunstancias de los participantes.

D. Conexión con el territorio:

Se busca fortalecer la relación entre las comunidades y sus entornos, creando narrativas y prácticas que integren lo simbólico y lo tangible en la gestión de los sistemas alimentarios.

Las incidencias de este entretrejo de saberes en las arenas se van manifestando en distintas escalas y dimensiones, que van de lo individual a lo colectivo y de lo privado a lo público y viceversa. Esto resuena en el desarrollo de habilidades y capacidades para abordar colectivamente los retos y desafíos que se presentan en los territorios, proporcionando más elementos para visualizar y activar futuros sostenibles.

Arenas de intercambio y experimentación

2.5.2. Arena: Cocina

Desde la cocina, se cuentan historias, se comparten saberes, se pone en práctica la creatividad, se mueven los sentidos, se comparten aspiraciones, y visiones (Roldán-Rueda y Pérez-Volkow, 2024a). La cocina es un taller donde se activan y generan relaciones y conocimientos al experimentar con las tecnologías de los sabores y la alimentación.

Las cocinas de los hogares son espacios donde se transforman los alimentos. Los conocimientos que se expresan en las recetas y técnicas de cocina echan mano del fogón, sartenes y ollas para crear aromas, sabores y texturas que además de alimentar vidas, impactan en el paisaje. El cocinar implica un gran conocimiento y trabajo de por medio. En estos contextos, cocinar requiere conocer los ingredientes, saber cómo recolectarlos, madurarlos, limpiarlos, cortarlos, fermentarlos, combinarlos, presentarlos.

Cocinar es la forma más básica de compartir, de cuidar a los demás y, desde ahí, re-conectar y potencializar lo colectivo entre los miembros del equipo, actores comunitarios, personas creativas, académicas, organizaciones de la sociedad civil, gobiernos y el territorio.

La Cocina es nuestro laboratorio para la colaboración transdisciplinaria, y el corazón de las interacciones dentro del proyecto en sitio son las acciones de cocina colectiva en espacios públicos.

En la cocina se conjuntan los conocimientos de cada participante para generar nuevas recetas, cocinar nuevas visiones, y tejer redes personales de afecto y colaboración. Alrededor de la mesa se cocina con ingredientes locales, algunos provenientes de las parcelas experimentales. La idea central de estos laboratorios culinarios es brindar una plataforma para que se promuevan las prácticas locales alimentarias,



Foto 2. Experimentación con plantas silvestres comestibles en Loma Bonita, 2023. Foto Lucía Pérez Volkow.

generar espacios de creatividad colectiva y promover una alimentación más biodiversa. Mientras planeamos la receta, recolectamos o compramos los ingredientes, cocinamos, y festejamos consumiendo los alimentos preparados, exploramos las problemáticas de los sistemas alimentarios, los conocimientos y las memo-

rias bioculturales en torno a estos. Así mismo, estos intercambios permiten identificar problemáticas, retos, sueños y potenciales avenidas para la resiliencia y sustentabilidad de los sistemas alimentarios, desde un acercamiento cotidiano.

2.5.3. Arena: Parcela Agroecológica

En la parcela agroecológica se lleva a cabo la producción de alimentos a través de técnicas amigables con la biodiversidad basadas en bioinsumos. Las parcelas agroecológicas incluyen una gran diversidad de plantas útiles, nativas y criollas, de alto valor para los tres territorios, y se basan en prácticas culturales y conocimientos locales adaptados a las condiciones de cada territorio, sustentados en el trabajo colectivo. Las semillas y prácticas que fueron intercambiadas a través del Archivo Biocultural Vivo, son también aprovechadas en la parcela experimental, y los restos orgánicos se vuelven insumos para la producción de abonos en la biofábrica.

Existe una creciente preocupación por parte de productores y sus familias por el impacto de la agricultura química convencional sobre sus tierras, la salud y el medioambiente, así como las inequidades que este modelo promueve como la dependencia de insumos externos y la imposición de precios. El trabajo en la parcela se centra de esta forma en atender

el deterioro de los suelos, la reducida disponibilidad de semillas nativas para sembrar, la escasa disponibilidad de tiempo para el cuidado de la parcela y la escasez de agua. Además, atiende la pérdida de conocimientos tradicionales en torno a la agrobiodiversidad y el debilitamiento de la organización comunitaria, promovidos por las políticas públicas que favorecen el individualismo y los agronegocios sustentados en la maximización del rendimiento y de los beneficios económicos de corto plazo con enormes costos ambientales y sociales. Las parcelas reúnen a mujeres, jóvenes, infancias y adultos mayores, quienes han sido excluidos de las actividades agrícolas y, sin embargo, son quienes muestran el mayor interés en los acercamientos agroecológicos.

Las parcelas comunitarias o privadas se convierten en espacios de aprendizaje, experimentación y acción para enfrentar las problemáticas de los sistemas alimentarios locales. Pueden entenderse como laboratorios donde se experimenta a pequeña escala, creando “micro-utopías” de sistemas alimentarios más justos, resilientes, y sosten-



Foto 3. Parcela Experimental sintrópica en Santo Domingo Tomaltepec, 2021. Foto Rubén Garay.

tables. Las parcelas son un laboratorio de innovación para el co-diseño del espacio productivo, la regeneración del suelo, la selección de especies y su distribución en consorcios, su siembra, la atención a plagas y enfermedades y el manejo de arvenses, el uso eficiente del agua. Además, desde estas parcelas también se producen bioinsumos, como abonos a partir de desechos orgánicos e insecticidas. Las técnicas sostenibles se nutren del conocimiento tradicional, de las técnicas utilizadas en la región por distintos colectivos agroecológicos y del aprendizaje colectivo. Estas parcelas incluyen un bos-

que comestible comunitario en Chiapas, varias parcelas agroecológicas con énfasis en las hortalizas y los granos en Oaxaca y un modelo participativo de escalamiento agroecológico en las chinampas en Xochimilco.

En estas parcelas se fortalece la organización comunitaria y se fomenta la soberanía alimentaria y la justicia ambiental. Las comunidades de práctica formadas en cada territorio comparten conocimientos y experiencias, escalando estas prácticas a más parcelas y territorios.

2.5.4. Arena: Archivo Biocultural Vivo

El Archivo Biocultural Vivo (ABV) es una arena para documentar, preservar y dinamizar el patrimonio biocultural en, sobre y desde los tres territorios. Su propósito es resguardar y mantener vivos los saberes, prácticas, experiencias, relatos, recetas, objetos, semillas y paisajes sonoros locales que reflejan las visiones del mundo de las personas de cada uno de los territorios. El archivo se materializa en documentos, audios, fotografías, bancos de semillas móviles y otros programas creativos, sin una estructura narrativa jerárquica, permitiendo múltiples lecturas sobre las conexiones entre alimentos, cocinas, territorios y prácticas culturales.

El ABV no es un archivo estático, sino una herramienta de creación colaborativa que, a través del intercambio y la participación activa, se transforma en un espacio de memoria viva, construido a partir de los principios de la museología crítica y expandida. El ABV funciona como un espacio de memoria y preservación cultural, promoviendo la visibilización de la diversi-

dad cultural y los valores de reciprocidad y trueque.

El ABV se desarrolla mediante una metodología de **investigación-acción participativa** fundamentada en principios de horizontalidad, reivindicación de prácticas y saberes y creatividad comunitaria. El primer paso en su elaboración es el **diagnóstico y construcción del Archivo** a través del mapeo colectivo de conocimientos, prácticas y recursos bioculturales que están presentes, que se han perdido y que se quieren preservar hacia el futuro. Así se ensayaron diferentes formatos de archivo colaborativo, explorando metodologías lúdicas y participativas, valorando por igual los conocimientos tradicionales y académicos, convirtiendo al ABV en un espacio de confluencia plural. Esta etapa permite consolidar un lenguaje común y distintas estrategias para que el archivo sea apropiado por cada comunidad.

El segundo paso consiste en **desarchivar y dinamizar el Archivo**, a través de muestras comunitarias que involucran a los habitantes de los tres territorios. Estas herramientas activan la memoria colectiva, reflexionando sobre



Foto 4. Intercambio de semillas en los canales de Xochimilco, 2022. Foto Rubén Garay.

la relación entre objetos, paisajes y saberes. La semilla, además, como principio y fin del ciclo agrícola marca la conexión entre territorios y especies, y la importancia de la memoria biocultural en las prácticas alimentarias. Finalmente, el ABV se expande a través de distintos medios innovadores para archivar y desarchivar historias, semillas y prácticas, una herramienta de conservación, circulación y reflexión, para mantener vivos los saberes bioculturales, abordando problemáticas futuras, e involu-

crando a las infancias en su producción.

2.6. Comunidades de aprendizaje

Desde las arenas se forman colectivos intergeneracionales: las comunidades de aprendizaje. Estas comunidades con diversos conocimientos, comparten objetivos y construyen relaciones de respeto, solidaridad y aprendizaje compartido - mediante el intercambio, la integración y la experimentación (Merçon, 2021), para comprender y transformar el sistema alimentario .

Las comunidades de aprendizaje comparten aspectos clave. El sentido de pertenencia a la comunidad se da a través de la convivencia , la creación de una identidad y posición política propias, la identificación de normas de convivencia y de cuidado, la generación de acuerdos y compromisos de colaboración y solidaridad en el trabajo. La recuperación de la memoria y el conocimiento biocultural permiten identificar factores históricos que moldearon a los territorios, la comunicación entre generaciones y la identificación de soluciones ya existentes o novedosas. Los aprendizajes son situados y significativos,

nutridos por la experimentación con nuevas recetas y formas de producir, dándole el mismo peso a distintas opiniones y formas de conocimiento. Al valorar el aporte de cada persona a la comunidad de aprendizaje, se fortalece su capacidad como agente de cambio y con ello, la del colectivo.

Las comunidades de aprendizaje se van formando a partir de los participantes regulares en las actividades organizadas en cada una de las tres arenas, la Cocina, la Parcela y el Archivo Biocultural Vivo. Las comunidades se van consolidando a partir de las actividades específicas que se llevan a cabo de manera individual y colectiva. En cada territorio, las actividades de las comunidades de aprendizaje abarcan distintos espacios cotidianos de producción, preparación, consumo, intercambio y comercialización de alimentos. Estas comunidades han inspirado a otros habitantes a sumarse al proyecto, motivados por los logros y productos alcanzados.

2.7. Agencia

El trabajo colectivo con y desde estas comunidades de práctica, contribuye a fortalecer la agencia individual y colectiva y su potencial transformador hacia rutas más justas y sostenibles. Entendemos la agencia como las capacidades individuales y colectivas para actuar y detonar cambios para transitar hacia futuros más sostenibles. Esto implica compartir liderazgos para tomar decisiones, soñar y ser protagonistas de futuros distintos, pero también para disenter, expresar desacuerdos y negociar en torno a las causas de los desencuentros (Westley et al. 2013). A partir de una labor de cuidados y de la construcción de vínculos basados en la confianza y la reciprocidad, vamos fortaleciendo la colaboración y el trabajo colectivo, de manera que las decisiones y necesidades se vuelven comunes y las posibles soluciones se ponen en práctica. Para fortalecer la agencia colectiva las experiencias de las personas que participan, sus deseos y expectativas se incorporan al proceso de transformación colectiva.

Entendemos la **agencia individual** como la capacidad de una persona para actuar de manera intencionada y autónoma con el objetivo de influir en su entorno o tomar decisiones que transformen su realidad. Aunque la agencia individual está condicionada por factores externos como la cultura, las relaciones de poder y los recursos disponibles, no se limita a seguir las normas establecidas, sino que busca abrir nuevos caminos y liderar acciones hacia futuros sostenibles. En este sentido, la agencia individual implica creatividad, adaptabilidad y la habilidad de expresarse y movilizar recursos internos y externos para lograr un propósito.

Entendemos la **agencia colectiva** como la capacidad que tiene un grupo de personas para actuar de manera colaborativa, organizándose y combinando esfuerzos para alcanzar objetivos comunes y generar transformaciones en su entorno. A diferencia de la agencia individual, se sustenta en la interacción, el diálogo y la cooperación entre sus miembros. Su potencia radica en la diversidad de habilidades, perspectivas y recursos que cada integrante aporta. La agencia colectiva no solo

se limita a sumar fuerzas, sino que también genera una nueva “potencia conjunta”, mayor que la de cada individuo por separado. Este concepto reconoce que, en un mundo donde las relaciones de poder suelen ser desiguales, actuar colectivamente permite enfrentar desafíos más grandes y cambiar narrativas dominantes.

Por otro lado, la **agencia transformadora** es el poder transformador, tanto individual como colectivo, que impulsa la creación de nuevas posibilidades y alternativas frente a las condiciones existentes. Implica la capacidad de imaginar, cuestionar y construir mundos diferentes al actual, desafiando las narrativas y estructuras que limitan el cambio. Esta noción permite reconocer que la capacidad de articular estrategias y conectar acciones con recursos, redes y procesos colectivos es un camino viable para lograr transformaciones profundas en los sistemas alimentarios. La agencia transformadora no se queda en la resistencia; es también una forma de proponer, co-crear y habitar nuevas realidades.

La **agencia individual** permite

sostener y construir territorios existenciales comunes, interpelando nociones asentadas en los imaginarios sociales, realizando preguntas y co-creando propuestas desde experiencias situadas. En ese sentido, entendemos que **la agencia es relacional**, vinculada inherentemente a los otros, e intersticial, donde la capacidad de acción se filtra por los senderos de lo posible en el contexto situado de relaciones, muchas veces desiguales y asimétricas, que operan en los sistemas alimentarios. De ahí la importancia de profundizar en la **agencia colectiva**, como instancia más allá del sujeto, que presenta una organicidad diferente, a la noción moderna de sujeto autónomo, libre, dueño del saber, sujeto fuera del cual, según la misma narrativa, no hay potencia posible.

La **agencia individual** abandona la idea de sujeto-poder para fortalecerse desde formas y relaciones fluidas que puedan ir haciendo territorio. Lo que nos interesa enfatizar es que la **agencia colectiva** aparece en el proceso colaborativo como la capacidad de reorientar el rumbo integrando acciones colectivas que producen mundos a ha-

bitar. Es en el proceso donde se articula y funda un territorio de encuentro, donde el otro y la otrora, lejos de ser el enemigo en disputa de poder, aparece como manifestaciones de alteridad junto a las cuales es posible agenciarse territorios comunes, de modo que se generan otras formas de potencia que han quedado ocultas por las narrativas hegemónicas.

Hemos explorando estos conceptos en el contexto de su papel en la transformación hacia la sostenibilidad, desde la literatura, pero sobre todo desde su discusión con cada

una de las comunidades de aprendizaje. A partir de estas exploraciones hemos desarrollado una definición propia, identificado sus componentes y desarrollado indicadores para monitorearla.



Foto 5. Taller de remo para mujeres en la zona lacustre de Xochimilco, 2022. Foto Rubén Garay.

2.8. Sistema alimentario

Desde las arenas de intercambio y experimentación, a través de las comunidades de aprendizaje, y mediante su agencia transformadora, se activan los cambios en los sistemas alimentarios locales hacia futuros más justos y sostenibles. Estos cambios ocurren en los distintos **componentes del sistema alimentario** así como en sus distintos **puntos de apalancamiento**.

2.8.1. Componentes del sistema alimentario

A partir de las distintas propuestas en la literatura universal (*por ejemplo, Ericksen 2008*) y a través de discusiones iterativas con diferentes integrantes del colectivo, identificamos cuatro componentes principales de los sistemas alimentarios locales. La **producción de alimentos** se lleva a cabo en parcelas agrícolas, ya sean grandes parcelas que utilizan agricultura intensiva o pequeñas parcelas o patios traseros donde los enfoques agroecológicos están probados. La **preparación y el consumo** de

alimentos se producen principalmente en las cocinas, pero también en las calles, utilizando ingredientes tanto producidos localmente como externos, recetas tradicionales y novedosas, e involucrando a personas de todas las edades, géneros y orígenes. El **intercambio de alimentos**, incluyendo su comercialización, ocurre dentro de redes familiares, locales, regionales, nacionales y globales, ya sea a través de transacciones recíprocas o de mercado. La **reintegración** de los residuos de alimentos se lleva a cabo directamente o mediante técnicas de compostaje.

Además, reconocemos que en el **territorio**, el contexto socioecológico específico ha dado forma a estos componentes de maneras que emergen a través de narrativas y prácticas que compartimos en torno al fuego, la trama o en asambleas. Los conjuntos de interacciones entre diferentes grupos de personas y los acuerdos entre ellos que determinan cómo las sociedades y la naturaleza dan forma a los sistemas alimentarios, es decir, la gobernanza, se revelan a medida que se exploran los desafíos visibles. El proyecto va permitiendo identificar,

cuestionar y transformar el status quo.

2.8.2. Puntos de apalancamiento

Utilizamos un enfoque de puntos de apalancamiento para explorar las transformaciones de todo el sistema alimentario local. Estos puntos de apalancamiento, o puntos de acupuntura, son los lugares clave en los sistemas para los cuales pequeños cambios focales pueden conducir a transformaciones en todo el sistema. Estos puntos provienen de la literatura sobre la complejidad de los sistemas y los cambios transformadores (*Fischer y*

Riechers 2019). Además, a partir de discusiones entre integrantes del colectivo, fuimos delimitando y definiendo los conceptos transversales

Partimos del análisis de cuatro tipos de cambios en los sistemas alimentarios (*Balvanera et al en prensa*). Los cambios en los **materiales** incluyen el uso de ingredientes para cocinar, los tipos de plantas cultivadas en la Parcela Agroecológica, en la diversidad de semillas compartidas a través del Archivo Biocultural Vivo. Los cambios en las **prácticas** se refieren a innovaciones culinarias, la adopción y perfeccionamiento de prácticas agroecológicas o la promoción de

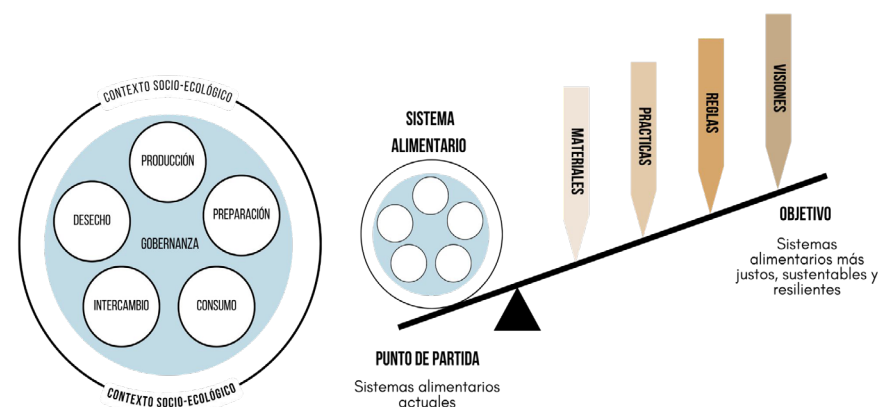


Figura 3. Los componentes del sistema alimentario que se van transformando y los puntos de apalancamiento o puntos de acupuntura cuya activación afecta a todo el sistema alimentario.

nuevas redes de intercambio de productos agrícolas. Los cambios en las **reglas** se producen a medida que ha aumentado la cooperación dentro de cada uno de los ámbitos y por tanto las comunidades de práctica van estableciendo acuerdos y normas internas. Los cambios de **visiones** se refieren al cuestionamiento de paradigmas dominantes, como los que apoyan la agricultura intensiva o la homogeneización cultural, y a la exploración de futuros alternativos en torno a la seguridad y soberanía alimentaria, la diversidad biocultural o la defensa del territorio ante transformaciones rápidas y las privatizaciones y despojos.

2.8.3. Generación de conocimiento sobre los sistemas alimentarios

En los tres territorios hemos explorado distintas aristas de los sistemas alimentarios para dirigir los procesos de co-construcción colectiva de futuros más justos y sostenibles. Empezamos por un diagnóstico de la problemática en cada territorio. Exploramos posteriormente las oportunidades de transformación en los componentes de los sistemas alimentarios y los

puntos de apalancamiento para estos tres territorios.

En Loma Bonita documentamos los patrones espaciales de la biodiversidad y los beneficios que de ésta se obtienen. Hemos evidenciado cómo los alimentos consumidos en Santo Domingo Tomaltepec provienen en su mayoría de fuera de este territorio, y hemos explorado de qué maneras las especies silvestres comestibles pueden contribuir a la soberanía alimentaria.

Posteriormente, para cada uno de los territorios profundizamos en temas específicos de acuerdo a las necesidades del sitio y a los equipos de colaboradores locales. Analizamos patrones espaciales de biodiversidad y oferta potencial de múltiples servicios ecosistémicos valorados por las comunidades de la región de Marqués de Comillas, Chiapas. Los principales resultados demostraron que la pérdida de los bosques tiene impactos en la diversidad biológica y en la oferta de un abanico de servicios de provisión, regulación y culturales. Obtuvimos evidencia sobre los efectos negativos del avance de la frontera agrícola en el bien-

estar de las comunidades la cual disminuye la provisión y el acceso a los múltiples servicios ecosistémicos. También se encontró evidencia para la oferta de ocho servicios más como: sombra para el ganado, forraje, madera, plantas comestibles, retención de sedimentos, ecoturismo, fotografía de naturaleza y patrimonio. Para Santo Domingo Tomaltepec fue relevante analizar el origen de los alimentos consumidos; encontramos que provienen en su mayoría de fuera de este territorio. Por otro lado hemos explorado de qué maneras las especies silvestres comestibles pueden contribuir a la soberanía alimentaria. Reflexionamos sobre el papel de las parcelas agroecológicas, junto con fogones comunitarios, y educación sobre nutrición, pueden contribuir a cambios hacia dietas más saludables y revalorizar las tradiciones culinarias locales, para el caso de Santo Domingo. Analizamos los aspectos materiales y simbólicos relacionados a la preparación y consumo de alimentos en Xochimilco.

De manera transversal en las tres comunidades, exploramos los principios y acciones que sostienen las prácticas

agroecológicas, abarcando tanto aspectos técnicos, como de gobernanza y de acción colectiva. También de qué manera las parcelas agroecológicas permiten regenerar el suelo, reemplazar los agroquímicos por bioinsumos, pero sobre todo regenerar los procesos comunitarios y autogestivos, contribuyendo a la justicia ambiental.

Desarrollamos una herramienta diagnóstica para indagar sobre las oportunidades que los procesos de intercambio y comercialización permiten impulsar cambios en los sistemas alimentarios, dependiendo del contexto, del tipo de producción y los contextos de comercialización, y de las estrategias implementadas para dicho intercambio en las tres comunidades. Exploramos también los potenciales de cada territorio para satisfacer las demandas de autoconsumo y la existencia de excedentes para su comercialización.

Identificamos colectivamente las consecuencias de eventos extremos como el COVID-19, las inundaciones, la sequía y la contaminación, en cada uno de los tres territorios, y encontramos que la diversificación de productos

agrícolas y la incorporación de la agrobiodiversidad, una mayor conciencia de la interdependencia con la naturaleza y los impactos de su deterioro, la importancia de los conocimientos, tradiciones y visiones de los ancestros, y la disponibilidad de semillas e insumos agrícolas han sido clave para atender estas crisis. Exploramos también que los valores relacionales, aquellos que resaltan la importancia de las relaciones recíprocas entre personas y con el territorio; en Xochimilco sustentan el sentido de comunidad y la conversión de la cocina en un espacio de resistencia, ante la pérdida de conocimientos y la devastación ambiental. En Loma Bonita el video participativo permitió a sus habitantes reflexionar sobre el significado que tienen estos agroecosistemas en la identidad individual, la tradición biocultural, los saberes, las visiones y los vínculos con otras y otros. Esta herramienta es muy importante para incluir visiones y aspectos frecuentemente pasados por alto en la toma de decisiones sobre el manejo de estos agroecosistemas. En Santo Domingo mediante el “paseo y conversación” con las personas de la comunidad, observamos y reflexio-

namos sobre los tipos de vínculos que existen con la naturaleza mediados por los alimentos. Desde las narrativas locales definimos ocho tipos de vínculos con gran importancia local, mayormente centrados en el bienestar comunal, la cultura culinaria, la memoria biocultural y las redes sociales alimentarias.

2.9. Aportaciones metodológicas

A lo largo de estos tres años hemos desarrollado distintos tipos de herramientas metodológicas basadas en nuestra teoría del cambio y que constituyen aportaciones innovadoras para los procesos de investigación transdisciplinaria para la sustentabilidad. Hemos dividido estas aportaciones en el libro de Fórmulas Colaborativas, las metodologías basadas en el co-diseño, las basadas en los valores relacionales, y aquellas que contribuyen a la reflexividad y el monitoreo del proceso transdisciplinario.

2.9.1. Fórmulas Colaborativas

A través de las experiencias y aprendizajes colectivos desarrolladas a lo largo del

proyecto escribimos un libro titulado **Fórmulas Colaborativas**. Este libro reúne un conjunto de fórmulas que invitan a la colaboración a través de pequeñas provocaciones que se adaptan, crecen y se transforman dependiendo de su contexto. Ante la complejidad de lo que implica trabajar en crear futuros comunes, nuestra fórmula es la colaboración.

Cada fórmula es resultado de actividades que se llevaron a cabo en al menos uno de los tres sitios donde colaboramos, y quienes fueron responsables de esa actividad o han participado en ella se propusieron para escribirla. Todas las fórmulas buscan fortalecer la colaboración entre personas, seres vivos y sus territorios. Cada fórmula está compuesta por una breve historia de su origen, un listado de ingredientes y el proceso para llevarla a cabo.

2.9.2. Metodologías basadas en el co-diseño

El co-diseño es una etapa del proceso colaborativo en el que nos reunimos habitantes de los tres territorios, comunidades de práctica, personas coordinadoras, estudiantes, académicas y aliadas

para planear las actividades que consideramos pueden incidir en los sistemas alimentarios y fortalecer las capacidades de agencia. En colectivo vamos delimitando las urgencias, preocupaciones, y advertimos sobre los atributos del sistema alimentario local y factores externos que influyen en sus dinámicas. Estos diagnósticos transdisciplinarios y situados se van replanteando conforme trabajamos con diferentes visiones y saberes vivos. El co-diseño queda abierto a quienes tienen interés en participar, favoreciendo la circulación y transparencia de la información, la toma de decisiones colectiva, la robustez de las metodologías utilizadas, la participación activa, así como un mayor grado de reflexividad y apropiación de esta herramienta. La comunicación clara sobre qué es el proyecto a las potenciales personas participantes desde un inicio permite dejar claro cómo estará estructurado, la duración y compromisos.

El co-diseño requiere un constante aprendizaje y desaprendizaje, de negociación y acuerdos, diálogos, reflexiones e intercambios entre personas. A través de preguntas clave cómo ¿Qué queremos

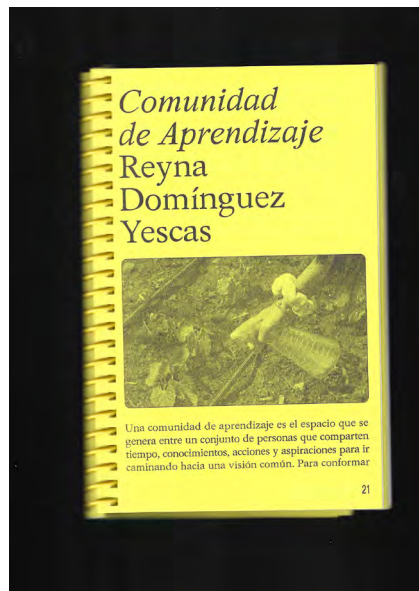
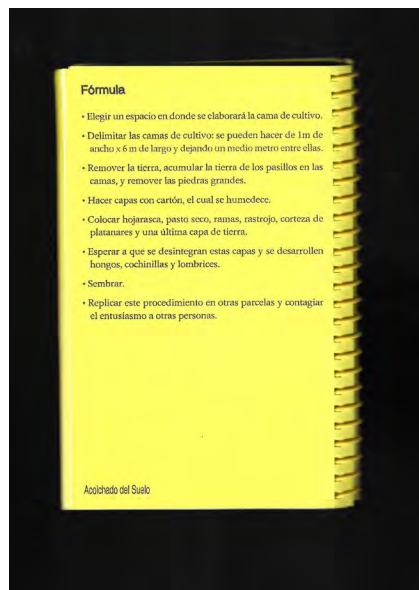
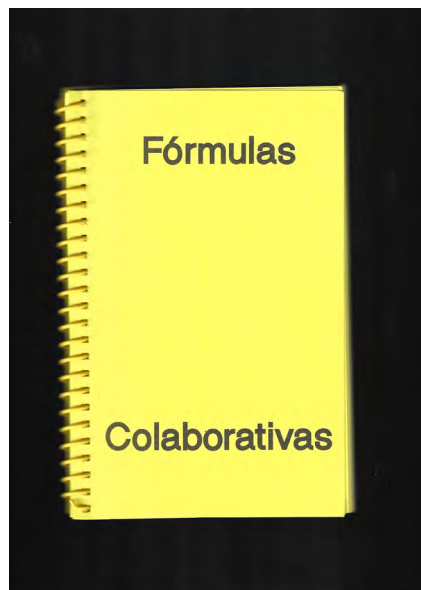


Foto 6. Fórmulas Colaborativas

hacer? ¿Para qué? ¿Cómo realizaremos el registro? ¿Quiénes la hacemos? se va definiendo el eje del proceso y/o hilo conductor de los intercambios y experiencias. Esto también permite sistematizar las experiencias, las distintas formas de participación, y la incidencia.

2.9.3. Metodologías sustentadas en valores relacionales

Un eje rector fundamental del proyecto son los valores relacionales, los cuales enfatizan que las conexiones éticas, afectivas y recíprocas entre las personas y la naturaleza, pueden transformar los sistemas alimentarios locales al integrar principios éticos, culturales y afectivos en metodologías co-diseñadas.. Estos valores representan una innovación frente a los enfoques tradicionales, que priorizan los valores instrumentales, como los beneficios tangibles de la naturaleza primando el aspecto económico, o los valores intrínsecos, centrados en el valor inherente de los ecosistemas. Al considerar los valores relacionales, se destaca la importancia de las conexiones emocionales y éticas que vinculan a las personas con

su entorno, fomentando una visión integral y sostenible.

Distintos dispositivos generados por el Archivo Biocultural Vivo fortalecen los valores relacionales de identidad cultural y soberanía alimentaria. Por ejemplo, el *Triciclo-Archivo Vivo de Semillas*, no solo facilitó el intercambio de recursos agrícolas, sino también el fortalecimiento del sentido de responsabilidad hacia lo no humano y la revitalización de prácticas tradicionales. Además, iniciativas como la producción de chapín en las chinampas de Xochimilco y el diseño de bosques comestibles en Loma Bonita, permitieron a las comunidades reconectar con sus saberes tradicionales, promoviendo la organización colectiva en la gestión de recursos locales.

La implementación de metodologías sustentadas en valores relacionales también impactó positivamente en la cohesión social, fomentando el entendimiento mutuo y la participación activa de las comunidades. Testimonios recopilados mediante dispositivos como la radio móvil y los cronistas comunitarios evidencian una revitalización de la identidad cultural,

aspecto clave para el fortalecimiento de los sistemas alimentarios desde un enfoque inclusivo y sostenible. Este enfoque trascendió las soluciones técnicas o económicas tradicionales al integrar dimensiones éticas, culturales y afectivas en el co-diseño de las actividades, lo que ha garantizado una mayor participación en la creación de estrategias comunes.

Sin embargo, la implementación de estas metodologías no estuvo exenta de desafíos. La diversidad de contextos socioculturales y ecológicos implicó la necesidad de adaptaciones constantes, lo que resultó en procesos complejos y demandantes. Además, las dinámicas de poder internas en las comunidades dificultaron en algunos casos la participación equitativa, mientras que la sostenibilidad a largo plazo de las iniciativas enfrentó limitaciones debido a la falta de recursos económicos.

La experiencia de Cocina Colaboratorio evidencia que integrar valores relacionales desde el diseño metodológico inicial es clave para el éxito de las acciones y los procesos colaborativos. La horizontalidad, la confianza,

la reciprocidad y la apertura al diálogo intergeneracional y de saberes han sido fundamentales para la co-creación y el aprendizaje mutuo. Este enfoque innovador no solo promueve prácticas sostenibles y éticas en los sistemas alimentarios locales, sino que también fortalece la cohesión social y la identidad cultural, ofreciendo un referente valioso para otros proyectos que busquen abordar problemáticas socioambientales complejas desde un enfoque transdisciplinario.

2.9.4. Herramientas de monitoreo para documentar el proceso de investigación-incidencia y la reflexividad

Un reto fundamental de la investigación transdisciplinaria y los procesos de colaboración es el monitoreo de los avances del proyecto y el desarrollo de herramientas para fortalecer la reflexividad colectiva. Una herramienta fundamental es la captura sistemática de información y su análisis a lo largo del tiempo.

Cada actividad que realizamos viene acompañada de una minuta. El formato de la minuta se ha ido afinando

cada año para capturar la información más relevante, sin sobrecargar de trabajo a quienes se encargan de su llenado. La minuta puede estar conformada por varios eventos realizados en distintos días, que abonan a una sola actividad o a un objetivo compartido, por lo que el número de minutas no es un referente directo de actividades o productos. Las minutas están divididas en cinco grandes rubros: datos generales del evento, desglose del evento, su incidencia en puntos de apalancamiento y los componentes del sistema alimentario, información para redes sociales y el archivo audiovisual. Se trata de un formato flexible, el cual es una guía que nos ayuda a evaluar los alcances de las distintas actividades realizadas en periodos específicos. Muchas veces las minutas vienen acompañadas de bitácoras y diarios de campo personales, así como otros productos de las actividades.

Generamos una base de datos con la información de todas las minutas, y documentamos los principales aspectos de nuestra teoría del cambio:

A. Arenas de Intercambio y Experimentación:

a través de una matriz binaria de presencia-ausencia mostrando la presencia de las distintas arenas de Cocina Colaboratorio (Cocina, Archivo Biocultural Vivo y Parcela Experimental).

B. Diversidad de Participantes:

a través de una matriz binaria de presencia-ausencia mostrando la presencia de participantes según género y si eran menores o mayores de 18 años.

C. Incidencia en la Agencia: este análisis fue cambiando a través de los años porque las categorías de incidencia cambiaron. El primer año hubo 6 categorías generales, el segundo y tercer año la agencia se dividió en individual y colectiva y para cada una había categorías específicas.

D. Componentes del Sistema Alimentario:

a través de una matriz binaria de presencia-ausencia mostrando la presencia de incidencia en algunos de los componentes del sistema alimentario (Producción, Preparación y consumo, Intercambio, Reintegración, Territorio).

E. Puntos de Apalancamiento: a través de una matriz binaria de presencia-ausencia mostrando la presencia de incidencia en los puntos de apalancamiento (Materiales, Prácticas, Reglas y Visiones).

Un aspecto fundamental de la innovación metodológica ha sido el desarrollo conjunto de indicadores de agencia.

2.9.4.1. Indicadores de agencia

Para captar su despliegue y fortalecer su potencial, resultó crucial definir indicadores que no solo midieron su expresión, sino que también los procesos que la sostuvieron. Destacamos los siguientes indicadores que hemos desarrollado.

Los indicadores para **monitorear la agencia individual** incluyen tres componentes. La **participación activa en la toma de decisiones**, se refiere al grado en que las personas participan de manera significativa en procesos de decisión que afectan su entorno; no se trata solo de estar presentes, sino de contribuir desde sus saberes y experiencias. La **autonomía en la acción** mide la capacidad de actuar y decidir desde

una perspectiva propia, sin depender exclusivamente de intermediaciones externas; esta autonomía no debe entenderse como aislamiento, sino como un equilibrio entre iniciativa personal y conexión con lo colectivo. La **capacidad de adaptación a cambios** indica la habilidad para enfrentar lo inesperado y ajustar estrategias es una expresión fundamental de agencia; en contextos desafiantes, esta capacidad revela la creatividad y resiliencia de las personas.

Los indicadores para monitorear la agencia colectiva abarcan cuatro aspectos. La **inclusión de diversas voces y perspectivas**, resalta la capacidad del colectivo para integrar una pluralidad de experiencias y saberes en sus procesos; la inclusión no solo enriquece, sino que también legitima las acciones compartidas. La **creación de redes de apoyo mutuo** es una expresión tangible de la agencia colectiva; estas redes fortalecen la capacidad de actuar juntos frente a retos compartidos. La **innovación social** se refiere a la capacidad colectiva para crear soluciones originales, pertinentes y transformadoras frente a problemáticas comu-

nes. La **capacidad de reorientar el rumbo colectivo** se expresa en la posibilidad de ajustar metas y estrategias a medida que emergen nuevas necesidades o desafíos.

El monitoreo de la agencia individual y colectiva requiere un enfoque inclusivo y situado, que combine herramientas cuantitativas y cualitativas para captar la riqueza y complejidad de estos procesos. Los instrumentos utilizados incluyen entrevistas, observación participante, análisis documental y narrativas colectivas. Se trata de evaluaciones periódicas que permiten retroalimentar y rediseñar acciones. Con esta información generamos indicadores híbridos, combinando métricas numéricas registradas en minutas con narrativas reflexivas para no reducir la agencia a una serie de datos.

En última instancia, los indicadores no son un fin en sí mismos, sino una herramienta para nutrir la reflexión crítica y la acción transformadora. Al monitorear la agencia individual y colectiva, comprendemos las formas en que las personas y comunidades generamos territorios de encuentro, resignificamos

nuestro lugar en el mundo y construimos futuros más justos, sostenibles y habitables. Este ejercicio no solo nos invita a medir, sino también a acompañar y potenciar los procesos de cambio.

2.9.5. Cambios en indicadores de agencia

A lo largo de los tres años del proyecto fuimos entendiendo a mayor profundidad la agencia y cambiando la forma en la que la monitoreamos.

El primer año, el formato de minuta tenía un apartado donde de forma muy breve se describiera la incidencia en la agencia que tuvo esa actividad en particular. En este momento la definición de agencia era: la capacidad de actuar, tomar decisiones, soñar en futuros mejores y sentirse protagonistas. Posteriormente, se realizó una clasificación de estas oraciones en seis categorías basadas en *Pick et al. 2007: autonomía, autodeterminación, control interno, autorregulación, empoderamiento y auto-organización*.

El segundo año, cambió nuestro entendimiento de la agencia. Ahora distinguimos la agencia individual y la

colectiva y entendemos que cada una de ellas está formada por distintas capacidades. En el caso de la agencia individual, se entiende que se subdivide en las capacidades de cuestionar y aprender, actuar, cambiar, expresarse y compartir liderazgos. Para el caso de la agencia colectiva, esta se encuentra formada por las **capacidades de dialogar, reflexionar, actuar, imaginar, organizarse, planear, compartir liderazgos, construir nuevas narrativas y generar nuevos aprendizajes**. Para cada tipo de capacidad se redactó una definición y se propuso una serie de indicadores. Nuevamente el formato de minutas del segundo año tenía un apartado donde se solicitaba escribir en una oración breve el cambio en la agencia. Con base en los indicadores propuestos y la información recabada en las minutas, se realizó una primera categorización de veinte acciones que en los tres sitios reportaron que promovió el fortalecimiento de la agencia individual y colectiva.

El tercer año se simplificó la clasificación de la agencia individual, ahora entendida como la suma de **cuestionar, actuar, cambiar y expresar**, se realizó una descrip-

ción de cada una, así como la identificación de indicadores. Lo mismo ocurrió con la agencia colectiva, entendida como la suma de **dialogar, reflexionar, actuar, imaginar y organizar**. El formato de minuta se transformó y ahora en lugar de pedir una descripción breve del cambio en la agencia, se pidió identificar la presencia y ausencia de cada una de las capacidades para la agencia individual y colectiva.



Foto 7. Proceso de gestión y co-diseño de la Cocina Laboratorio en Loma Bonita, 2023. Foto Comunal Taller de Arquitectura.



Foto 8. Calendario de siembra en Santo Domingo Tomaltepec, 2023. Foto Rubén Garay.

3. Incidencia



Cuidar la siembra

3.1. Objetivo

El objetivo general de incidencia del proyecto es **impulsar acciones colectivas para redirigir los sistemas alimentarios hacia rutas más sustentables y justas mediante el fortalecimiento de colectivos transdisciplinarios catalizados por arenas de intercambio y experimentación** en tres comunidades productoras de alimentos contrastantes del país, para desde ahí inspirar a otras comunidades y regiones del país.

3.2. Metas y etapas

El proyecto se llevó a cabo en tres etapas anuales. Cada una de estas etapas tuvo un énfasis distinto para contribuir gradualmente al cumplimiento del objetivo.

Meta 1, 2022 (año 1-2022):

Reconocer y reconectar. Reconocer y recopilar la diversidad de materiales, prácticas, normas e intenciones en torno a la producción, consumo de alimentos en parcelas y traspatios, así como la preparación, el consumo, la generación y el desecho de residuos de alimentos.

Meta 2, 2023 (año 2-2023):

Reimaginar. Reconocer la pluralidad de visiones sobre el futuro, identificando las convergencias entre ellas, y co-construir visiones com-

partidas desde la cocina, la parcela, el territorio, mientras intercambiamos alimentos, contamos historias, y fortalecemos el archivo biocultural vivo. Experimentar libremente con nuevas recetas, consorcios de especies, espacios y formas de comercialización de alimentos, futuros utópicos. Reimaginar los roles sociales y las contribuciones personales y colectivas a la conformación de futuros deseados en los sistemas alimentarios.

Meta 3, 2024 (año 3-2024):

Reestructurar. Sistematizar las acciones realizadas, experiencias y conocimientos adquiridos y operacionalizar una estrategia de acción-reflexión-acción que permita alcanzar los futuros deseados colectivamente. Diseñar y operacionalizar estrategias colectivas para transformar la producción, preparación,

consumo y comercialización de alimentos y del territorio, incidiendo en cambios en materiales, prácticas, normas y visiones. Consolidar la Cocina y la Parcela Experimental como espacios más permanentes e incluyentes de intercambio y experimentación, sustentados por redes innovadoras de intercambio justo de alimentos, narrativas comunitarias compartidas y un Archivo Biocultural Vivo consolidado.

3.3. Resumen Ex ante

La problemática de los sistemas alimentarios en los tres territorios es compleja. Entre los retos comunes destacan las crisis climática, la pérdida de biodiversidad, los impactos biofísicos y sociales de los modelos de producción agrícola intensiva, la presencia de alimentos ultraprocesados, las inequidades sociales y las dificultades logísticas. A pesar de estas dificultades, los tres territorios comparten ejes relevantes como la diversi-

dad biológica, el tejido social y los conocimientos locales. Además, existe una creciente demanda por alimentos más sanos, de origen biocultural, artesanales, fortalecida por las redes de colaboración y las metodologías implementadas en el proyecto.

Los tres sitios difieren en cuanto a problemáticas políticas, infraestructura, medio ambiente, economía, comercio, gobernanza y cultura que enfrentan. En este sentido, la severidad, la extensión espacial y la temporalidad de cada uno de estos factores cambia en cada una de las tres comunidades.

Loma Bonita, en la Selva Lacandona, región Marqués de Comillas en Chiapas, México, es un poblado de 300 habitantes. Fué fundado hace cinco décadas, tras la incentivación del gobierno mexicano para poblar esta zona a través de la repartición de tierras, los pobladores son provenientes de otras partes de la República y personas que huyeron de la guerra civil guatemalteca. A pesar de que la adaptación a las condicio-



Foto 6. Dron Loma Bonita, 2022. Foto Rubén Garay.

nes de la selva tropical fue un reto aunado a los desafíos climáticos, sociales y agrícolas, hoy la mayoría de los habitantes se dedica a la agricultura o ganadería intensiva. La región Marqués de Comillas ha perdido el 50% de la selva desde los años 80, su vegetación original, de selva alta perennifolia, ha sido casi totalmente deforestada, reemplazada por potreros y monocultivos como el de la palma de aceite. El cambio climático ha intensificado las inundaciones, afectando la agricultura y dejando áreas desprovistas de suelo. A pesar de que se construyó una carretera en 1994, la comunidad sigue enfrentando problemas de acceso a insumos debido al aislamiento. Además, actualmente experimenta el aumento de plagas, junto con la inequidad en el acceso a tierras complican el desarrollo agrícola. La deforestación, impulsada por los programas como PROCAMPO y PROGAN, han incentivado la destrucción de ecosistemas, generando una dependencia de recursos externos. Para contrarrestar estos desafíos, es necesario promover una mayor capacitación, especialmente en el manejo de plagas y prácticas sostenibles. Asimismo, los

problemas de gobernanza, como el acceso desigual a tierras para mujeres y jóvenes, y los conflictos agrarios, representan barreras importantes para el manejo sostenible del territorio.

Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, es una comunidad zapoteca de aproximadamente 3,000 habitantes con una rica historia biocultural. Sin embargo, su agricultura ancestral ha disminuido debido a factores como sequías prolongadas, plagas, la migración y una creciente dependencia de insumos externos, lo que ha provocado la degradación de los suelos. La producción tradicional de maíz ha disminuido drásticamente, siendo reemplazada por prácticas que incorporan el uso de maquinarias e insumos agroquímicos. Desde finales de los años 50, las sequías recurrentes han impactado en la producción agrícola. Además, la construcción de la presa Rosita en 1968 y los efectos del cambio climático han alterado los ciclos de siembra, obligando a utilizar variedades de cultivos de ciclo corto. Esto ha incrementado la dependencia de mercados externos y reducido el acceso a semillas locales, alejándose de prácticas tradicionales.

Ante estas dificultades muchos habitantes han optado por dedicarse a otras actividades económicas como la talabartería y la panadería o han tenido que migrar hacia las Ciudad de México o hacia Estados Unidos en búsqueda de un ingreso más seguro. La escasez de agua ha generado conflictos entre los productores, ya que algunos dependen de canales de riego y otros de pozos comunitarios. La migración y la transformación de los modos de vida han llevado a una pérdida de conocimientos ancestrales, afectando la transmisión intergeneracional de prácticas agrícolas. A su vez, el acceso limitado a una alimentación equilibrada y el cambio en las dietas han desvalorizado los cultivos locales, impactando negativamente la agrobiodiversidad, la riqueza gastronómica y el patrimonio biocultural de Santo Domingo Tomaltepec, debilitando su sistema alimentario tradicional.

La zona lacustre de Xochimilco, al sur de la Ciudad de México, reconocida por su sistema agrícola prehispánico de las chinampas, enfrenta graves desafíos por el crecimiento urbano y la contaminación. Desde los años 60, el desarrollo urbano

ha contribuido significativamente a la desecación de la zona lacustre y la fragmentación de los canales, deteriorando aún más este ecosistema único, actualmente solo 1,530 de 17,000 chinampas están en uso productivo. A pesar de que Xochimilco ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad y cuenta con áreas protegidas, enfrenta problemas persistentes como la contaminación de sus canales, la extracción y contaminación del agua, la acumulación de basura y el uso intensivo de agroquímicos. Las variaciones climáticas, como granizadas y sequías, agravan las problemáticas de este territorio, impactando negativamente en la agricultura y en el equilibrio del ecosistema chinampero. A esto se suma la pérdida progresiva de conocimiento tradicional sobre cultivos locales, como el maíz chinampero y los quelites, saberes fundamentales para la preservación de la identidad cultural, la soberanía alimentaria y la sostenibilidad de la zona. Paralelamente, el incremento en el consumo de alimentos procesados contribuye a la desvalorización de la producción agrícola local, debilitando aún más el sistema chinampero.



Foto 7. Dron Santo Domingo Tomaltepec, 2022. Foto Cocina Colaboratorio.



3.4. Resumen Ex Post

El proyecto no puede abordar la mayoría de los problemas estructurales generados a lo largo de décadas o siglos en los sistemas alimentarios locales. Sin embargo, desde cada territorio, incidimos a través de las arenas de intercambio y experimentación, desde donde se generan comunidades de aprendizaje, que se van volviendo autogestivas, lo que a su vez fortalece la agencia transformadora, tanto a nivel individual como colectivo, y desde ahí se generan cambios graduales en los distintos componentes del sistema alimentario y vamos incidiendo en sus puntos de apalancamiento.

La arena de la Cocina generó cambios significativos en las comunidades, aumentando la valoración por la soberanía alimentaria y la sustentabilidad de los sistemas alimentarios. Los actores locales mostraron mayor interés en recuperar prácticas agrícolas tradicionales, conservar la agrobiodiversidad y consumir alimentos locales y saludables. Estas acciones promovieron la organización comunitaria y la participación ciudadana en la toma de decisiones. Se fortaleció la

soberanía alimentaria mediante la producción y consumo de alimentos locales, reduciendo la dependencia de productos externos. La innovación culinaria impulsó nuevas alternativas económicas como la producción y transformación de vinagres de frutos silvestres, café de ramón, suplementos alimenticios para ganado y hortalizas agroecológicas. Además, están en proceso de construcción dos cocinas comunitarias: una en Loma Bonita y otra Xochimilco, además de dos fogones comunitarios en proceso de diseño y construcción en San Gregorio Atlapulco, Xochimilco y Santo Domingo Tomaltepec.

Las parcelas han fomentado la transición agroecológica tanto en predios privados como públicos. Espacios en los que se ha experimentado con distintas técnicas para regenerar el suelo, distintos consorcios de especies, y la generación de bioinsumos. Las parcelas permiten la integración de conocimientos locales y técnicas regenerativas. Además estas parcelas han generado comunidades de práctica que se fortalecen a través del trabajo cotidiano que requiere el cuidado de los cultivos y su cosecha.

El Archivo Biocultural Vivo ha fortalecido las conexiones intergeneracionales al promover el intercambio de saberes entre jóvenes y personas mayores. Ha consolidado la memoria biocultural como un eje de resiliencia cultural, fomentando la participación comunitaria y el sentido de pertenencia. Además, ha generado herramientas metodológicas para la gestión equitativa del patrimonio biocultural y ha contribuido a la construcción de redes tanto locales como internacionales orientadas al cuidado de los saberes y prácticas asociadas a la agricultura tradicional y sus expresiones culturales. El Archivo también ha sido clave para fortalecer la agencia de líderes locales, destacando el papel de los Guardianes de Saberes Bioculturales en Santo Domingo Tomaltepec, quienes ahora lideran la protección y difusión del patrimonio comunitario. Además, ha sentado las bases para la replicación de este modelo en otros territorios, consolidando prácticas colaborativas que promueven un futuro más sostenible y equitativo. Como resultado, el proceso ha fomentado la reincorporación de semillas nativas en las Parcelas, convirtiéndolas en espacios más

diversos y resilientes. Asimismo, el Archivo ha facilitado el co-diseño de espacios destinados a preservar y perpetuar los conocimientos vivos asociados a la alimentación, asegurando su sostenibilidad a largo plazo. Por último, hemos observado algunos otros cambios relevantes que se han dado en la construcción y uso de materiales, prácticas, normas y visiones.

En conjunto, estos esfuerzos contribuyeron a avanzar hacia sistemas alimentarios más resilientes ante los desafíos ambientales y sociales, fortaleciendo la identidad, el sentido de pertenencia y la calidad de vida de los habitantes de los tres territorios.

3.5. Incidencia desde la Cocina

Durante los tres años del proyecto, la arena de la Cocina ha sido fundamental para lograr los objetivos de incidencia. Se realizaron diversas acciones para involucrar a las comunidades en la transformación de sus sistemas alimentarios, revalorizando, reimaginando y reestructurando su relación con la producción, preparación y consumo de alimentos. Estas

acciones incluyeron laboratorios culinarios, talleres de innovación, encuentros intergeneracionales y actividades de co-creación que fomentaron la participación comunitaria y promovieron la búsqueda de sustentabilidad en los territorios.

Los laboratorios culinarios celebraron recetas locales y exploraron la conexión entre prácticas agrícolas, memoria culinaria e identidad en estos espacios también se desarrollan nuevas recetas, se exploran técnicas de preservación y se fomenta la creatividad. Los talleres de co-diseño impulsaron la creación de cocinas comunitarias como espacios de intercambio y experimentación. Realizamos talleres de diseño de productos locales con narrativas enfocadas en lo biocultural, los cuales promovieron alternativas económicas, mientras que encuentros intergeneracionales facilitaron el intercambio de saberes entre generaciones.

3.5.1. Acciones

Las distintas acciones que llevamos a cabo desde la Cocina han sido clave para la creación de redes solidarias y el intercambio de aprendi-

zajes con otros territorios. En el primer año, organizamos laboratorios culinarios para reconocer recetas locales, destacando las experiencias en Chiapas, Oaxaca y Xochimilco. En Loma Bonita se celebró la primera cosecha de maíz y frijol con tamales de frijol tierno y pan de maíz, reflexionando sobre la conexión entre prácticas agrícolas y memoria culinaria. En Santo Domingo Tomaltepec, cocineiras tradicionales exploraron el simbolismo del *hierbatole* como representación del hogar e identidad, incluso fuera de la comunidad. En Xochimilco, se abordó la importancia de los quelites y el sistema chinampero, cocinando tamales de quelites y ayocotes adobados. Estos laboratorios permitieron revitalizar recetas como expresiones vivas de historia y cultura, fortalecer vínculos comunitarios y documentar tradiciones culinarias.

Además, se reconocieron prácticas culinarias relacionadas con el territorio, celebraciones, ciclos agrícolas y memorias generacionales. Este enfoque promovió el entendimiento de la memoria biocultural y la resiliencia alimentaria al identificar retos y oportunidades, fortaleciendo

conocimientos locales y la agencia de las mujeres en su autonomía alimentaria.

Llevamos a cabo talleres de co-diseño, construcción y socialización para crear cocinas comunitarias en Loma Bonita, Chiapas, y Xochimilco, integrando diagnósticos participativos, diseño colaborativo y ecotecnologías. Este proceso fortaleció el tejido comunitario mediante acuerdos colectivos, autoproducción y aprendizaje compartido, fomentando redes solidarias y el uso comunitario de estos espacios.

También realizamos talleres de innovación culinaria donde utilizamos productos de parcelas agroecológicas y agroforestales, generando 15 recetas nuevas y promoviendo la organización comunitaria. Los resultados se recopilaron en un recetario con 150 copias distribuidas en los territorios participantes.

En el segundo año, organizamos encuentros con productores y cocineras para innovar con ingredientes locales y reconocer prácticas alimentarias. En Loma Bonita se desarrollaron tortitas de yuca y dulces de matalí, en Santo Domingo mermeladas y pas-

teles de betabel, y en Xochimilco ensaladas y tlaxcales con quelites. Estas actividades promovieron el equilibrio entre tradición e innovación, destacando el potencial de los ingredientes locales.

En Xochimilco, co-diseñamos una cocina ecológica y comunitaria en la chinampa de Humedalia, enfocada en la regeneración del humedal y educación ambiental. Este espacio incorporó arquitectura sustentable y procesos participativos, buscando convertirse en un modelo replicable para otras chinampas.

En el tercer año, las cocinas colectivas se consolidaron como espacios clave para la autonomía y la sostenibilidad. En Loma Bonita, elaboramos vinagres de frutos silvestres y café de ramón; en Santo Domingo, un suplemento alimenticio para ganado; y en Xochimilco, productos agroecológicos y fertilizantes orgánicos. Estos proyectos fortalecieron economías locales y prácticas sostenibles.

Además, realizamos encuentros intergeneracionales que promovieron el aprendizaje colectivo y la conexión con el territorio. En Xochimilco, exploramos sobre los hábitos



Foto 9. Recetario Cocinas que dan vida. Diseño Moriz Oberberger. Foto Rubén Garay.

alimenticios durante períodos de sequía e inundación, plasmados en fanzines y grabados, destacando la importancia de las memorias vivas.

Los intercambios de saberes entre comunidades fomentaron redes solidarias y procesos de gobernanza alimentaria más inclusivos. Entre las iniciativas destacadas estuvieron los intercambios entre cocineras tradicionales y la colaboración con otros colectivos afines para enfrentar desafíos alimentarios de forma innovadora y resiliente.

Finalmente, la gestión comunitaria consolidó proyectos como el espacio “Vista a la

Selva” en Loma Bonita, un futuro fogón en Santo Domingo y el “Fogón Común” en San Gregorio Atlapulco, promoviendo sostenibilidad y cohesión social.

Además, el recetario *Nutrir las lenguas del agua* recopiló aprendizajes y recetas que revalorizan la relación con el agua, fortaleciendo los sistemas alimentarios locales.

3.5.2. Análisis de indicadores

La arena de la cocina tuvo una activación destacada durante el primer año del proyecto, disminuyendo gradualmente su presencia en los



Mosaico 1. Acciones en la Cocina, años 2020-2024. Fotos Cocina Colaboratorio.

dos años siguientes. Esto se interpreta como una respuesta a la necesidad inicial de reconocer y reconectar con los territorios mediante la práctica de cocinar y compartir alimentos. A medida que estas conexiones se consolidaron, el rol de la cocina se mantuvo, aunque con una menor intensidad en las actividades.

En los tres sitios, la cocina fue principalmente activada mediante laboratorios culinarios y la búsqueda de espacios comunitarios para cocinar y compartir alimentos, ideas y emociones. Estas actividades se llevaron a cabo en espacios públicos como calles, plazas y chinampas, así como en espacios privados, generando recetas y visiones compartidas.

Hasta la fecha, hemos realizado más de 53 actividades relacionadas con la cocina, incluyendo talleres y laboratorios culinarios en las tres comunidades. Recopilamos alrededor de 77 recetas y elaboramos dos recetarios, de los cuales el primero fue impreso, además de la construcción de tres cocinas comunitarias, que aún se encuentran en proceso.

3.6. Incidencia desde la Parcela

Las parcelas experimentales agroecológicas son la tierra fértil en donde se comparten materiales, prácticas, conocimientos y visiones sobre la producción de alimentos de manera cotidiana. Regenerar el suelo, seleccionar consorcios de especies, sembrar y monitorear su crecimiento, y al mismo tiempo compartir conocimientos y técnicas tanto ancestrales como más recientes para promover la transición agroecológica, respondiendo a necesidades específicas de las condiciones biofísicas y sociales, que se entretajan y se potencian entre sí. A través de esfuerzos compartidos, vamos tejiendo una comunidad de práctica que sustenta la generación de soluciones concretas, recuperando y reconfigurando reglas comunitarias de cooperación.

3.6.1. Acciones

En el primer año, realizamos talleres para generar alianzas con organizaciones como el Rancho Agroecológico Tierra del Sol en Oaxaca, y Colectivo Ahuejote, Humedalia A.C. y Sustainable Commons en Xochimilco. En los tres terri-

torios co-diseñamos parcelas agroecológicas que respondieron a problemáticas locales del sistema alimentario. Estas iniciativas incluyeron, la construcción de una cocina ecológica y talleres de remo para el caso de Xochimilco, talleres sobre regeneración de suelos, y otras ecotecnologías, así como actividades educativas y comunitarias.

Las técnicas regenerativas aplicadas variaron según el contexto. Por ejemplo, en Chiapas elaboramos abonos como bocashi, mientras que en Oaxaca se promovieron además el lombricomposteo y el acolchado. Estas prácticas combinan saberes tradicionales e innovadores, incentivando su adopción en las comunidades.

El primer año impulsamos el Bosque Comestible en Chiapas mientras que en Santo Domingo Tomaltepec agricultoras participaron en capacitaciones y establecieron huertos familiares, y para Xochimilco identificamos los distintos colectivos que ya contaban con parcelas agroecológicas. En un principio, enfrentaron desafíos como plagas, erosión y falta de semillas criollas, pero su trabajo inspiró a otros miembros de

la comunidad a cultivar sus propios alimentos.

En el segundo año nos enfocamos en fortalecer las parcelas agroecológicas como modelos sostenibles y promover su comercialización. En Chiapas, mujeres de Loma Bonita crearon una cooperativa para transformar productos locales. En Santo Domingo Tomaltepec, trabajaron en garantizar ciclos productivos sostenibles, y en Xochimilco, talleres y mesas de diálogo conectaron iniciativas agroalimentarias con oportunidades de negocio ([producto 35](#)).

En los tres territorios consolidamos comunidades de aprendizaje. En Chiapas, se elaboraron insumos agroecológicos y se mapearon suelos. En Oaxaca, diseñamos un calendario de actividades y se realizaron visitas a proyectos agroecológicos. En Xochimilco, implementamos un mapeo participativo para formar comunidades agroecológicas. Estos esfuerzos promovieron el escalamiento de la agroecología y cambios en la visión sobre sistemas alimentarios futuros.

El enfoque del tercer año se centró en la ampliación de parcelas agroecológicas



Mosaico2. Acciones en la Parcela, años 2020-2024. Fotos Cocina Colaboratorio.

fortaleciendo la resiliencia territorial mediante prácticas regenerativas y metodologías participativas. El colectivo Las Caracolas, en Santo Domingo Tomaltepec, liderado por mujeres, integró prácticas tradicionales como el tequio y la gozona para fortalecer la cooperación comunitaria. Actividades como diagnóstico de huertos, siembra, elaboración de abonos y ferias locales impulsaron la adopción de prácticas agroecológicas y fomentaron la comercialización de productos libres de agroquímicos. En San Gregorio Atlapulco, se implementó el programa “Cultivando Experiencias Agroecológicas” con enfoque en promover la biodiversidad, el cuidado del agua y las prácticas agroecológicas en la chinampería.

3.6.2. Indicadores

La Parcela Experimental es la arena con el mayor número de acciones reportadas con un **total de 90**. Esto responde a las necesidades recurrentes del cuidado del suelo y los cultivos. Del primer al segundo año, podemos ver un aumento significativo en el porcentaje de actividades de la Parcela respecto al total por año **(del 58 al 74%)** que se debe a la conformación de

comunidades agroecológicas en los tres sitios. El tercer año hubo una disminución de las actividades de la Parcela, principalmente porque no fue posible asistir presencialmente a Loma Bonita. En la comunidad, se le dio seguimiento a las actividades del bosque comestible pero estas no fueron reportadas en el formato minuta, ya que es poco accesible para alguien de la comunidad sin acceso a internet.

La Parcela Experimental en los tres sitios se ve reflejada en espacios comunes trabajados por las comunidades de aprendizaje agroecológica que se formaron en los tres sitios, y también en las parcelas privadas de los integrantes de estas comunidades de aprendizaje, donde han ido implementando y experimentando con lo aprendido en colectivo. En el caso de Loma Bonita, la comunidad prestó al colectivo un terreno comunal donde se co-diseñó y mantiene bosque comestible comunitario. En este mismo espacio de forma colectiva se hacen bioinsumos, en particular abono bocashi. En el caso de Santo Domingo Tomaltepec existe una parcela comunitaria, pero también de forma rotativa el colectivo

realiza tequios semanales para apoyar parcelas privadas de integrantes del equipo. En el caso de Xochimilco, miembros de la comunidad de aprendizaje trabajan en una parcela privada pero con fines colectivos y se reúnen semanalmente para darle salida comercial a sus hortalizas.

3.7. Incidencia desde el Archivo Biocultural Vivo

El Archivo Biocultural Vivo ha desempeñado un papel crucial en la identificación de los saberes asociados al territorio, los cuales son fundamentales para la conservación de la agrobiodiversidad local y el fortalecimiento del tejido comunal mediante la alimentación. Estos conocimientos, al ser revalorizados y difundidos, no solo preservan prácticas esenciales para la sostenibilidad de los territorios, sino que también refuerzan la conexión entre la comunidad y su entorno, promoviendo los saberes bioculturales de los sistemas alimentarios. Las acciones del Archivo se integran de manera orgánica con las de la Cocina y la Parcela, fomentando inter-

cambios intergeneracionales que revitalizan los saberes tradicionales y promueven su continuidad. Estos esfuerzos han dado lugar a la creación de nuevos espacios de convergencia en torno a la Cocina y la Parcela, donde se comparten conocimientos, se fortalecen los lazos comunitarios y se impulsa la innovación desde una perspectiva arraigada en la biocultura de cada territorio.

3.7.1. Acciones

Durante los tres años, dinamizamos distintas **acciones y espacios públicos para co-crear los Archivos Bioculturales Vivos** en las tres comunidades, basándonos en esfuerzos previos. Iniciamos la conceptualización y co-diseño del Archivo con la creación de **tres dispositivos móviles (dos triciclos y un acalli)** que recorrieron los territorios intercambiando semillas, recetas, historias y prácticas relacionadas con la agricultura tradicional a través de momentos de cocina, siembra y juego. En este proceso documentamos **25 recetas, 32 semillas, 26 narrativas y 10 prácticas**. Registramos estas acciones en un video que muestra el desarrollo de los dispositivos y su incidencia.

Para difundir los hallazgos de estos procesos gestionamos una **Muestra pública en la Galería Nishizawa en la FAD Xochimilco** para conectar con una comunidad de estudiantes de arte, académicos y público en general, a través de un programa de pláticas, laboratorios, Editorial Abierta, tequios y activaciones en Xochimilco. En las comunidades, organizamos **tres muestras comunitarias** en las que compartimos los contenidos sistematizados y aprendizajes del ABV con infancias, jóvenes, sus familias y personas mayores, en un programa de reflexiones, siembra, cocina y celebraciones.

A partir de la colaboración con la red global “Imagining Futures”, desarrollamos una metodología de “des-archivo”, una práctica diseñada para dinamizar los saberes vivos, fomentar el cuidado del territorio y del cuerpo colectivo que los sustenta, y defiende el patrimonio biocultural. Esta metodología permitió generar un prototipo de intercambio a distancia entre las tres comunidades participantes y otras comunidades aledañas, utilizando los procesos de **archivo y des-archivo** como herramienta.

Paralelamente, diseñamos **3**

infografías que documentan las herramientas, estrategias y preguntas surgidas del diálogo con habitantes, investigadores y artistas. En Santo Domingo Tomaltepec, surgieron los “Guardianes de los Saberes Bioculturales”, conformados mayoritariamente por personas mayores, quienes lideran la protección y activación del patrimonio intangible. Estos guardianes se organizaron en tres grupos representados por un símbolo distintivo en una bandera: **los Guardianes de las Semillas, las Guardianas de la Cocina y los Guardianes de la Lengua.**

La importancia de involucrar a jóvenes e infancias en la preservación del patrimonio biocultural se hizo evidente a través de estas iniciativas. En colaboración con los grupos de guardianes, llevamos a cabo diversos intercambios, entre ellos dos encuentros de cocina intergeneracional, la creación de un espacio para infancias dentro del Archivo, y una Calenda Biocultural, actividades que reforzaron los vínculos comunitarios y promovieron el intercambio intergeneracional.

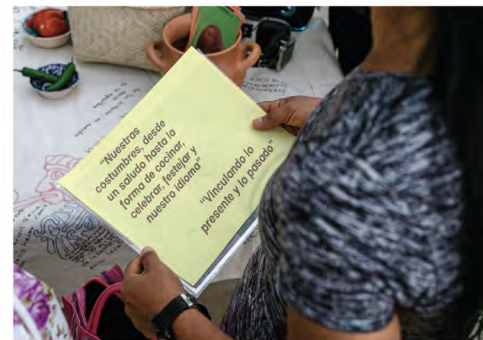
Para asegurar su permanencia y que permanezca “vivo”,

vinculamos al Archivo con actividades agroecológicas y educativas a través de espacios comunitarios y grupos de cada territorio. En Loma Bonita, continuó el cuidado del acervo de plantas en el **Bosque Comestible Comunitario en el terreno Vista a la Selva**, que los habitantes describen como un “Arca de las plantas”; se conformó el **Huerto Escolar**. En Santo Domingo, los Guardianes trabajaron para conservar la lengua a partir de una **campana de promoción de la voz la historia oral zapoteca**, se organizaron para empezar a co-diseñar un **Fogón Comunitario** para conectar generaciones en torno a las recetas locales y se juntaron a sembrar a partir del programa **Animar la Milpa**. En Xochimilco, se llevaron a cabo talleres intergeneracionales donde las **memorias lacustres** se interpretaron mediante grabados y fanzines con infancias, **enfaticando la relación y los cuidados del agua** a lo largo de 6 sesiones.

3.7.2. Síntesis de indicadores

Las actividades del Archivo han permitido la construcción de vínculos sociales, la apropiación comunitaria

del patrimonio intangible y la reflexión sobre prácticas ancestrales y de cuidado del medio ambiente, la agrobiodiversidad, el suelo y el agua. En total se registraron 43 acciones relacionadas con esta arena, donde 3 Archivos Bioculturales Vivos, uno en cada comunidad, 3 muestras comunitarias del Archivo Biocultural Vivo, una en cada sitio; 1 prototipo de intercambio a distancia del Archivo a través del “desarchivo”. 3 mapas para identificar espacios para los Archivos a largo plazo, uno en cada comunidad. 3 espacios para los Archivos Bioculturales Vivos. 1 línea del tiempo del Archivo en Santo Domingo Tomaltepec (18 eventos). 1 co-diseño y co-construcción de un Archivo de plantas silvestres útiles (Bosque Comestible Comunitario) en Loma Bonita. 3 grupos de Guardianes del Archivo. 2 intercambios de cocina intergeneracional y 1 espacio para infancias del Archivo en Santo Domingo Tomaltepec. 1 Calenda Biocultural. 2 sesiones de co-diseño de Fogón Comunitario. 1 campaña de promoción de la voz y la historia oral zapoteca. 5 sesiones de Animar la Milpa. 6 sesiones de intercambios intergeneracionales enfocados en la memoria



83

lacustre en Xochimilco.

Por su lado, realizamos una muestra de difusión en la Galería Nishizawa, Facultad de Artes y Diseño, UNAM Xochimilco, 22 eventos públicos, una página web del Archivo Biocultural Vivo, un video documentando la co-creación de los ABV y una Caja de herramientas del archivo y des/archivo.

3.8. Incidencia en el territorio

Originalmente, el territorio lo concebimos como arenas de intercambio y experimentación, sin embargo es realmente un componente del sistema alimentario. Resaltamos sin embargo las acciones que desde recorridos del territorio contribuyeron a las acciones desde la Cocina, la Parcela y el Archivo Biocultural Vivo.

El territorio enmarca la historia biofísica, cultural, económica y social de los sistemas alimentarios. Recorrer montañas, valles, y canales, parcelas, traspatis, calles y plazas permite identificar interdependencias entre los componentes de los sistemas alimentarios. Estos

recorridos permiten develar vínculos entre ingredientes y platillos, servicios ecosistémicos o contribuciones de la naturaleza para las personas que brindan los territorios a la producción agropecuaria, e impactos ambientales de esta. También evocan historias y leyendas, conflictos y alianzas. Las relaciones recíprocas entre las personas y el territorio se sustenta en los valores relacionales.

El territorio está presente casi de forma permanente en todas las actividades que se llevan a cabo en la Cocina, la Parcela y el Archivo Biocultural Vivo. El reconocimiento del territorio, su riqueza, historia y cultura, y el diseño de estrategias para el manejo territorial y para su defensa, están estrechamente ligadas entre sí.

3.8.1. Acciones

Las acciones desde el territorio se centraron en reconocer las problemáticas, sus distintos componentes, su pasado, presente y futuro. Estos recorridos fueron clave durante el primer año para identificar las necesidades específicas de cada territorio durante el primer año. Cada recorrido respondió a dinámicas y

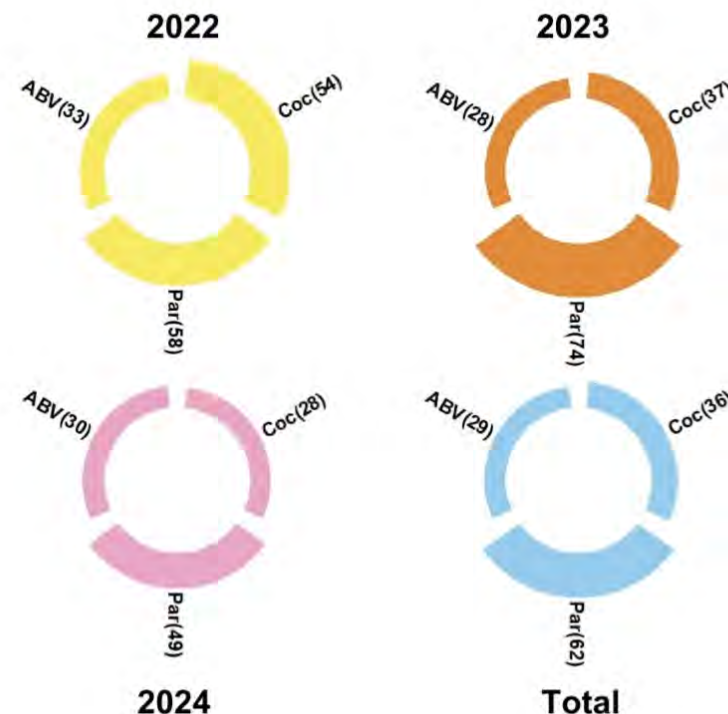


Figura 4. Activación de las arenas a través de los últimos 3 años. (Coc=Cocina, Par=Parcela y ABC=Archivo Biocultural Vivo) La información está basada en el porcentaje de minutos que reportan la activación de una arena, una actividad puede activar más de una arena a la vez. Los porcentajes son respecto al total de minutos que se hicieron entre 2022 y 2024.

objetivos únicos adaptados a las características del territorio y las prioridades de los colectivos transdisciplinarios involucrados. Participaron habitantes de las comunidades, especialistas en agroecología, diseñadores, creativos, académicos y miembros de las organizaciones colaboradoras. Los recorridos realizados permitieron **entender localmente las problemáticas que enfrentan los sistemas alimentarios, el origen de los conflictos y las oportunidades de colaboración a través del colectivo transdisciplinario.**

A partir de ese reconocimiento, las acciones del proyecto con respecto al territorio enfatizaron **la comunicación significativa entre distintos tipos de saberes y visiones** para promover el intercambio de conocimientos que fortalecieran las capacidades locales en torno a la agroecología y la gestión sostenible de los recursos.

Durante el segundo año, se **detonaron procesos y espacios para reflexionar y actuar frente a los cambios en el territorio y al evidente abandono del campo.** Para lograr esto, se realizaron talleres para imaginar juntos esce-

narios futuros del territorio que encaminaron el proyecto hacia tres ejes principales de trabajo: cuidar los suelos y semillas nativas, mantener vivas las recetas y prácticas culinarias, mantener vivo las prácticas culinarias tradicionales y culturales así como las lenguas e historias de las comunidades.

La presencia de plantas silvestres comestibles es un componente importante de los territorios. En Loma Bonita, Chiapas y Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca en las que **se identificaron la diversidad de especies silvestres comestibles, formas de preparación y consumo en los tres sitios.** En Chiapas, las plantas silvestres se encontraron en la selva, en el potrero, en el acahual, en el solar, en la parcela y en la vega. Principalmente se consumen los frutos, el quelite o monte (verduras), las semillas, las flores, los tubérculos y los hongos. En Santo Domingo Tomaltepec las plantas comestibles se encuentran principalmente en el monte, camino a la presa y la presa. Se consumen los bulbos de las orquídeas (tubérculos), las flores, los hongos, las semillas, los quelites y los frutos.

Los diversos encuentros colectivos en el territorio propiciaron un diálogo intergeneracional fascinante sobre las plantas silvestres, explorando sus historias y recetas. Estas plantas, sus vínculos con el territorio y el creciente interés y preocupación por ellas, fueron el eje central de las conversaciones. Desde el territorio, se reflexionó sobre futuros deseables para el suelo y las cocinas de los tres territorios.

Estos recorridos y exploraciones permitieron una co-construcción plural de visiones sobre el futuro en el territorio, a lo largo del tercer año. Las distintas visiones convergen en torno al **interés colectivo por regresar a la tierra, nutrir esa relación, volver a sembrar y alimentarse sanamente.**

Diseñamos estrategias colectivas para identificar oportunidades conjuntas de manejo integral de los territorios. Especialmente en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, llevamos a cabo un diagnóstico participativo del manejo del agua y de la sequía, identificando las capacidades institucionales y distintas estrategias para atenderla. Además, se realizó un diagnóstico de la disponibilidad de agua en

la cuenca y en algunas norias en el que se contemplaron las capacidades institucionales que tiene la comunidad para hacer frente a la sequía. Este proceso se activó desde un enfoque mixto que combinó métodos de investigación técnica con estrategias de arte y diseño participativo para abordar los retos del agua en el territorio. Parte de este taller consistió en realizar un diagnóstico del manejo del agua en la cuenca hacia finales de la temporada de lluvias y otro durante la época de secas. **Encontramos que los principales impactos de la sequía son la disminución de los cultivos de temporal y la disminución del agua en las presas y los pozos** y con ello la disponibilidad de ella para las personas locales.

Con base en estos diagnósticos en conjunto con la población de Santo Domingo se realizaron **estrategias de respuesta ante la sequía y el cambio climático basadas en encuentros comunitarios** entre mayo de 2022 y marzo de 2023, en las que se llevaron a cabo las actividades “La cocina de la sequía” y “La feria de las semillas y el calendario estacional”. Estas permitieron establecer una **conversación grupal sobre las sequías pa-**



sadas y los efectos sobre su cosecha o sobre su ganado, y realizar un calendario estacional en el que se distribuyeron a lo largo de los meses las actividades agrícolas que pueden realizarse para evitar las pérdidas de las cosechas.

También desarrollamos estrategias de acción comunitaria a partir de la actividad denominada “la cumbre de agua” que consistió en una serie de encuentros en el territorio para dialogar y reflexionar en torno a la situación actual de escasez del agua en el pueblo y su manejo. De este encuentro surgieron estrategias **propuestas por los asistentes en relación al bosque/presa, al campo y a la cocina**. En seguimiento a esas propuestas en el marco del día mundial del agua se realizó un taller de biofiltros para aguas jabonosas en colaboración con la Escuela Itinerante de Agua y Artes.

Esta acción permitió **reflexionar junto con la población que aunque las presas se encuentran en territorio de bienes comunales, el agua es un bien común en el pueblo tanto para los pobladores como para los ejidatarios** y por tanto que el siguiente paso se encamina hacia

elaborar y negociar un Plan de Manejo de la Cuenca que incluya el núcleo de población, sus fuentes de abastecimiento de agua, así como un responsable y consciente sistema de disposición de las aguas servidas.

3.9. Incidencia desde las narrativas comunitarias

Originalmente las narrativas comunitarias se concibieron como una arena distinta, pero con el tiempo pasaron a formar parte del Archivo Biocultural Vivo. El trabajo con las narrativas comunitarias ha permitido revalorizar las narrativas locales mediante la creación, difusión y resguardo de un archivo audiovisual que documenta y registra parte crucial de la memoria intangible de los tres sitios, incluyendo saberes, historias, recetas y aprendizajes locales. La elaboración y difusión de estos productos audiovisuales ha fortalecido los vínculos con el territorio y los lazos sociales. Jóvenes de Santo Domingo Tomaltepec, atraídos por el uso de estas herramientas digitales, formaron una comuni-

dad de aprendizaje llamada Cronistas Comunitarios y han desempeñado un papel fundamental en su creación, potenciando su propia agencia transformadora. Las narrativas recuperadas en los tres sitios permiten no solo preservar la memoria biocultural, sino que también sirven como vehículos para compartir información sobre prácticas sostenibles mediante historias relevantes y significativas para cada territorio, contribuyendo a la defensa de su memoria biocultural.

Las narrativas comunitarias fueron documentadas y sintetizadas en productos audiovisuales a partir de las acciones desarrolladas en la Cocina, la Parcela, el Archivo Biocultural Vivo y el Territorio. Durante actividades como cocinar, sembrar, honrar el patrimonio biocultural y recorrer el territorio, se tejieron historias que reflejan el pasado, exploran posibles futuros y abordan diversos tipos de conocimiento esencial para los sistemas alimentarios. Estas historias se comparten en podcasts, cápsulas sonoras, y a través de sesiones de Radio Móvil en espacios públicos. Estas herramientas facilitaron el diálogo sobre agroecología, cambio climá-

tico y sistemas alimentarios, promoviendo el intercambio de saberes entre agricultores, cocineras, académicos y actores locales. Además, se creó una comunidad de práctica con jóvenes Cronistas Comunitarios para el caso de Santo Domingo Tomaltepec.

Estos procesos permitieron formular narrativas comunitarias situadas que surgen dentro de los territorios. Se trata de desjerarquizar la forma en que se formulan los discursos sobre sus historias, prácticas, y saberes. Estas narrativas juegan también un papel fundamental en la difusión e inspiración (ver más abajo).

3.9.1. Acciones

Las narrativas comunitarias surgidas en los tres territorios se plasmaron en y desde los colectivos como elemento de diseminación y difusión de sus narrativas comunitarias en un programa sonoro tipo **podcast**. Este programa reúne historias, audio-recetas, paisajes sonoros y diálogos entre comunidades de agricultores, cocineras, productores, académicos y creativos. Se produjeron tres episodios por año, con un total de **9 episodios** a episo-

dio están relacionados a las acciones y prácticas agro-ecológicas de cada sitio: la parcela experimental, el bosque comestible, las audio-recetas, los intercambios de las comunidades de aprendizaje, el trabajo de co-diseño de la cocina comunitaria en Loma Bonita; las caminatas y acciones de radio móvil con el grupo de Cronistas Comunitarios en Santo Domingo Tomaltepec; y los talleres intergeneracionales sobre la memoria biocultural y la labor de tejer redes de intercambio entre aliados en Xochimilco.

En paralelo, para ampliar los archivos sonoros de cada comunidad, creamos **6 cápsulas sonoras**, audios cortos que focalizan acciones, talleres y recetas, así como los proyectos de investigación de las y los estudiantes y colaboradores del proyecto en cada sitio. Las temáticas que incluyen éstas cápsulas incluyen un taller de laboratorio suelos, un taller de helados con plantas silvestres comestibles, un conversatorio sobre las percepciones del cambio climático, el seguimiento a un diagnóstico comunitario de la sequía y una receta para elaborar un piloto de suplemento ganadero.

Facilitamos y dimos seguimiento a la formación del grupo de jóvenes **Cronistas Comunitarios** con quienes trabajamos herramientas audiovisuales (audio, video, foto). Estas herramientas permitieron construir nuevas narrativas a partir de sus propias visiones. Realizamos talleres para la filmación de video entrevistas, talleres de registro y edición sonora, la producción de dos muestras sonoras en Santo Domingo Tomaltepec, y la edición de un **manual de narrativas comunitarias** en el que las y los cronistas comparten sus experiencias y aprendizajes a lo largo de estos tres años.

Por otro lado, implementamos la herramienta de **Radio Móvil**, acciones públicas de radio-bocina, las cuales facilitan el diálogo e intercambio de experiencias sobre agro-ecología, cambio climático y resiliencia, una plataforma abierta para amplificar las voces a nivel local e internacional. Con esta herramienta co-creamos **12 sesiones de radio**, espacios de diálogo horizontal e informal donde abordamos temas relacionados a los sistemas alimentarios, con la participación de productores, cocineras, académicos, artistas, y ac-

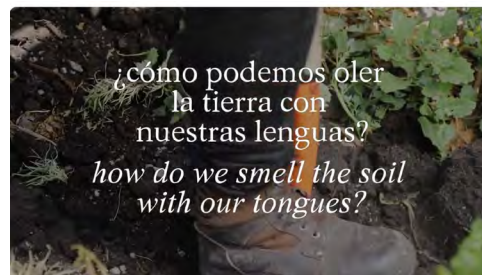
tores locales quienes desde sus perspectivas y áreas del conocimiento comparten puntos de vista y aprendizajes. La Radio Móvil se instaló en plazas públicas, canales, chinampas, parcelas y galerías de arte, en los tres sitios del proyecto y en comunidades aledañas.

3.9.2. Indicadores

Durante el primer año del proyecto llevamos a cabo 1 taller para la realización de video-entrevistas, 1 taller para la realización de radio y registro sonoro dirigidos a jóvenes, 1 muestra comunitaria con puntos de escucha, 3 acciones de Radio Móvil y 3 episodios tipo podcast. En el segundo año se realizó 1 taller para la preproducción y registro de una deriva sonora, 1 taller introductorio a la edición de audio en una plataforma software de uso libre, 1 caminata sonora, 3 sesiones de Radio Móvil, 3 cápsulas de audio, 3 episodios podcast y 1 manual para la creación de narrativas comunitarias. En el tercer año, se realizó 1 taller para la edición de audio en una plataforma software de uso libre, 6 acciones de Radio Móvil, 3 episodios tipo podcast, 3 cápsulas sonoras y 1 video de hallazgos.

3.10. Incidencia desde la comercialización e intercambio de alimentos

La comercialización e intercambio de alimentos es un componente del sistema alimentario más que una arena, sin embargo sistematizamos las acciones que se llevaron a cabo y los cambios impulsados en esta sección. A lo largo de las diferentes etapas del proyecto identificamos diversas problemáticas, retos, virtudes y estrategias en diferentes escalas en relación con la comercialización e intercambio de alimentos. Las múltiples y contrastantes realidades de los tres lugares permitieron construir diálogos y aprendizajes entre sus participantes, y principalmente, reivindicar los tiempos, ritmos, intereses y motivaciones de quienes realizan actividades productivas y de transformación y su relación con el mercado. Pudimos explorar oportunidades de intercambio alternativas, muchas de ellas integradas a prácticas solidarias y comunitarias.



En el primer año, organizamos talleres que permitieron identificar oportunidades de comercialización solidaria a nivel local-comunitario. En Loma Bonita, identificamos mercados potenciales impulsados por el ecoturismo, donde la transformación de alimentos preparados ofrecían un valor agregado a los productos locales. En Santo Domingo Tomaltepec, caracterizamos los retos relacionados con la necesidad de ampliar la comercialización fuera de la comunidad. La propuesta requería integrar a sus estrategias prácticas que involucren los tiempos y abasto de diversos alimentos a lo largo del año. La propuesta implica poder abastecer de manera continua los mercados en los que participan y resolver problemas como la sincronía de cosechas y la falta de acceso a mercados externos. Adicionalmente, el deterioro del tejido social, provocado por la migración y conflictos internos, ha dificultado la consolidación de procesos organizativos y productivos a nivel comunitario estos procesos, sin embargo, se establecieron redes de colaboración. En Xochimilco, los productos derivados de las chinampas se

distribuyen localmente y en el resto de la Ciudad de México. El excedente de producción se transformó en conservas, deshidratados y fermentos. Encuentros locales promovieron diversos usos de estos productos, desde ensaladas y fermentos hasta cosméticos y biomateriales. Las redes de comercialización fueron variadas, incluyendo ventas directas y mercados locales, y surgió un creciente interés en cooperativas y redes solidarias sustentadas en valores comunitarios.

En el segundo año, en Santo Domingo Tomaltepec, se consolidaron procesos organizativos liderados especialmente por mujeres para la producción de alimentos y flores. En Xochimilco se llevó a cabo el evento “Los Quelites como metáfora de la resistencia”, que combinó el intercambio de alimentos con la difusión de conocimientos sobre su papel en los sistemas alimentarios locales, fortaleciendo las conexiones entre los actores de la comunidad. Como resultado de estos procesos, se generaron algunos vínculos comerciales e intercambios a nivel local, y comenzaron a gestarse procesos productivos orientados a atender necesidades

comunitarias, con el horizonte puesto en la posibilidad de abastecer mercados locales y regionales.

En el tercer año, abordamos la vinculación de la producción local con mercados externos y la creación de espacios alternativos para el intercambio de productos. En 2024, se planteó el “Laboratorio de Incubación de Proyectos Agrícolas” en colaboración con Proyecto Mixquiahua para optimizar procesos de comercialización mediante un enfoque alternativo e inclusivo. Este esfuerzo incluyó la formulación de propuestas de valor, estrategias comerciales a corto plazo y la participación en mercados alternativos.

Los aprendizajes y acompañamiento durante las actividades organizativas y productivas han permitido vincular, de manera incipiente, la producción local con mercados y circuitos de comercialización externas a la comunidad. Estos procesos han permitido afianzar experiencias de producción familiares y colectivas que se vinculan con el mercado o que durante este periodo tuvieron experiencias de intercambio diversas. Como

resultado de estos procesos se ha diseñado directorio de personas productoras, transformadoras y distribuidoras de alimentos de los tres sitios: 8 en Loma Bonita, 13 en Santo Domingo Tomaltepec y 5 en Xochimilco. Este directorio pretende articular y vincular diversos procesos, además de fomentar intercambios que no se agoten en lo comercial, sino que incluyan aprendizajes, conocimientos y experiencias que permitan atender algunas de las problemáticas identificadas en cada lugar.

En relación a la generación de espacios alternativos para el intercambio de productos, el logro más representativo tuvo lugar en Xochimilco, donde a partir de la participación de algunas experiencias en un rueda de negocios se lograron apuntalar algunos procesos productivos que permitiera participar en mercados diferenciados en la Ciudad de México. En Santo Domingo Tomaltepec algunas experiencias incipientes tuvieron lugar en el centro del pueblo, en donde la venta de los productos y flores cosechadas por un grupo organizado de mujeres permitió dinamizar los vínculos y la venta de alimentos



Mosaico 6. Comercialización, años 2020-2024.
Fotos Cocina Colaboratorio.

preparados. En Chiapas, las distancias y algunos otros obstáculos relacionados con fenómenos de violencia siguen planteando retos para integrar a las actividades productivas prácticas de comercialización favorables que no se agoten en los vínculos con intermediarios-acaparadores de la zona.

3.11. Cambios en las comunidades de aprendizaje

A partir de las acciones en las distintas arenas de intercambio y experimentación impulsamos la creación de comunidades de aprendizaje en torno a la agroecología y las narrativas comunitarias. En Loma Bonita, se enfocaron en el mantenimiento del Bosque Comestible y la construcción de Vista a la Selva. En Santo Domingo, las comunidades Las Caracolas y Cronistas Comunitarios desarrollaron prácticas agroecológicas, promovieron la agricultura sintrópica y rescataron historias locales. En Xochimilco, Proyecto Mixquiahuac trabajó en la implementación de prácticas agroecológicas, fortaleciendo la producción chinampera. Se implemen-

taron talleres, intercambios de semillas y estrategias comerciales. Estos esfuerzos conectaron a comunidades, fomentaron el rescate de saberes locales y abordaron problemas como el cambio climático y la sequía.

3.11.1. Acciones y cambios

Al inicio del 2022 en los tres sitios impulsamos la conformación de comunidades de aprendizaje enfocadas en la agroecología y en las narrativas comunitarias. Las comunidades de aprendizaje agroecológica tuvieron fuertes ecos en los tres sitios y se han mantenido y transformado a lo largo de estos años. La comunidad de aprendizaje de las narrativas comunitarias, fue únicamente adoptada por Santo Domingo Totaltepec.

En Loma Bonita la comunidad de aprendizaje agroecológica se enfocó en realizar intercambios de semillas nativas, trabajar en la parcela comunitaria, a través de darle mantenimiento al Bosque Comestible, a los suelos y a la infraestructura diseñada para recibir grupos (baños, bodega, carpa, plataformas). Esta infraestructura se realizó con

materiales disponibles, muchos de ellos reciclados, que tuvieron poca durabilidad en las condiciones climáticas de la selva Lacandona. Por esta razón, así como debido al creciente número de personas involucradas en las actividades, se terminó el año iniciando una colaboración con Taller Comunal para co-diseñar con la comunidad una cocina comunitaria y un espacio de reunión en la parcela comunitaria.

En Santo Domingo Totaltepec, la comunidad de aprendizaje agroecológica se enfocó en realizar intercambios de semillas nativas y brindar una serie de talleres (bioinsecticidas, compostas orgánicas, ecotecnias, etc.) gracias a los cuales se fue formando un grupo de personas interesadas en aprender, intercambiar y aplicar estos conocimientos. La comunidad de narrativas comunitarias es impulsada por un grupo de jóvenes, quienes se nombraron los Cronistas Comunitarios y apoyaron en la documentación audiovisual de las distintas actividades.

En Xochimilco, se fortaleció la comunidad de aprendizaje agroecológica a través de alianzas con Taller el Ahue-

huate, Humedalia y Colectivo Ahuejote. Se realizaron talleres y se trabajó en el co-diseño de la cocina comunitaria en la chinampa de Humedalia.

El segundo año, 2023, la comunidad de aprendizaje agroecológica de Loma Bonita se enfocó en el diseño, planeación y construcción de Vista la Selva. De forma paralela se realizaron talleres de temas agroecológicos (manejo de microorganismos, plagas, etc.) y los aprendizajes se pusieron en práctica tanto en el Bosque Comestible como en parcelas privadas. Hubo reuniones y sesiones de cocina con mujeres de la comunidad de aprendizaje interesadas en aprender y experimentar recetas con plantas silvestres comestibles con la visión de poder cocinarlas en Vista a la Selva en un futuro

En Santo Domingo Totaltepec, en el segundo año, la comunidad de aprendizaje agroecológica se nombró Las Caracolas, quienes semanalmente se juntaron para darle mantenimiento a sus parcelas agroecológicas, tomar talleres, vincularse con otros colectivos agroecológicos cercanos y compartir diálo-

gos y deseos en torno a los suelos y la alimentación. Se fortalecieron los vínculos con el grupo de Cronistas Comunitarios, ese año no solo apoyaron en la documentación audiovisual de las actividades, sino que en muchas ocasiones, también apoyaron en su diseño y planeación. Se conformó el grupo de los Guardianes de los Saberes Bioculturales de la comunidad, bajo tres principales ejes que son lengua e historia, suelos y semillas, recetas y prácticas

El segundo año en San Gregorio Atlapulco, Xochimilco se formó una comunidad de aprendizaje agroecológica, nombrada “Proyecto Mixquiahuac”, quienes en sus reuniones dialogaron los retos a la permanencia de la vida chinampera y los apoyos que se pueden hacer para fomentar una transición agroecológica. En los talleres se dieron capacitaciones para hacer monitoreos de suelo, se intercambiaron semillas, se diseñó una fábrica de bioinsumos y se crearon visiones comunes en torno al agua, suelos, biodiversidad, la defensa del territorio y la organización comunitaria. Se invitó a colaborar a otras tres organizaciones trabajando

en Xochimilco para encontrar oportunidades comerciales para la producción chinampera.

En el tercer año la comunidad de aprendizaje en Loma Bonita, junto con Taller Comunal dieron seguimiento a la construcción de Vista a la Selva. Para darle mantenimiento al Bosque Comestible, se estableció un liderazgo rotativo para que distintos miembros del colectivo tomaran roles para organizar el equipo y para escribir reportes. Se hizo una alianza importante con el Centro Solidario de Tso-manotik, donde se realizaron talleres presenciales sobre la importancia y manejo del suelo y la elaboración de bioproductos para el manejo de plagas.

En Santo Domingo Tomaltepec, la comunidad de aprendizaje de Las Caracolas, con colaboración del Colectivo Terreno Familiar, impulsaron la agricultura sintrópica en la comunidad a través de tequios semanales en la parcela comunitaria o en parcelas privadas, este año no sólo produjeron una diversidad de hortalizas, sino que comercializaron flores de ornato y asistieron a un gran número de talleres (bioconstrucción,

plaguicidas orgánicos, cercos vivos, etc.). La comunidad de aprendizaje de Cronistas Comunitarios centró sus actividades en reavivar historias, diálogos, identidades y recorridos en torno al agua y la grave problemática de sequía que vive la comunidad.

En Xochimilco en el tercer año, la colaboración con el Proyecto Mixquiahuac se enfocó en brindar estrategias para sostener la producción de las chinampas a través de la comercialización de los productos. Se le dio continuidad a las actividades de producción de bioinsumos y de hortalizas en chinampas. Se realizaron diversas conversaciones sobre el papel del grupo dentro del sistema alimentario y el diseño de estrategias para el manejo productivo de la chinampa. Por otra parte, se comenzó una nueva comunidad de familias con niñeces, quienes se reunieron para reflexionar y expresar sus sentires y saberes en torno a los saberes vivos del agua, el territorio chinampero y sus celebraciones.

3.12. Cambios en la agencia

El proyecto generó cambios en la agencia individual y colectiva. A nivel individual, se fomentó el pensamiento crítico y reflexivo, impulsando acciones concretas en agroecología y el bien común. Participantes de Loma Bonita, Santo Domingo Tomaltepec y Xochimilco integraron técnicas agroecológicas y nuevas perspectivas sobre la necesidad y beneficio del cuidado y protección del suelo y agua. La expresión artística también cobró relevancia en el proceso. A nivel colectivo, el diálogo y la empatía fortalecieron la colaboración, permitiendo reflexiones sobre seguridad, sequía y comercialización justa. Las actividades conjuntas, como la siembra y el manejo del agua, promovieron la construcción de futuros deseados y la planificación compartida hacia objetivos comunes.

3.12.1. Cambios en la forma de evaluar la agencia

La agencia de los integrantes del colectivo se fue modificando a través de las actividades en las distintas arenas de intercambio y experimentación y del fortalecimiento de las comunidades de práctica.

3.12.2. Cambios en la agencia individual

Observamos cambios en la capacidad de **generar preguntas clave para situar sus prácticas y actividades cotidianas en relación con el proceso colectivo**. Se impulsó un pensamiento crítico y reflexivo en el equipo, cuestionando las prácticas establecidas y los problemas que enfrentan, seguridad en Loma Bonita, sequía en Santo Domingo Tomaltepec y comercialización justa en Xochimilco.

A través del trabajo en las distintas arenas de intercambio y experimentación observamos una mayor **frecuencia de participación en intercambios, experiencias, percepciones, conocimientos y valores distintos**. Este tipo de agencia individual refleja las acciones prácticas y tangibles que se llevaron a cabo, se destacan acciones para implementar técnicas agroecológicas y acciones individuales que aportan a un bien común.

Observamos cambios en la medida en que las personas **llevamos a cabo las acciones que proponemos para detonar un cambio significativo**. Se observaron transforma-

ciones personales al enfrentar nuevas formas de ver y habitar al mundo en especial, en relación al suelo y al agua.

También observamos que varios habitantes de los territorios **participaron con mayor frecuencia en las actividades del proyecto**. La expresión se vio reflejada a través del arte y la creatividad como el uso de dibujo, foto, fanzines y la narración de historias.

3.12.3. Cambios en la agencia colectiva

A lo largo del proceso observamos cambios en la forma de **dialogar y de generar empatía y reformular su visión en relación con el entendimiento del intercambio**. El diálogo fue la base del trabajo colectivo, se identificaron necesidades, estrategias, hubo intercambios de experiencias sobre temas como la seguridad, la identidad, los cuidados del agua y el cambio climático.

A medida que avanzaron los tres años fue claro el aumento en la **participación desde la confianza y colaboración**. La reflexión colectiva ha estado presente en discusiones sobre el uso de agrotóxicos, la gestión de la tierra, las

sequías y el manejo del agua. Las reflexiones grupales no solo se centran en los problemas inmediatos, sino también en imaginar futuros posibles para el colectivo.

Hemos observado un incremento en la realización de **acciones que impactan al colectivo**. Actuar en colectivo constituye un aspecto fundamental de muchas actividades. Desde la siembra de la milpa y la implementación de biofiltros hasta el trabajo en equipo para cocinar y crear productos, se evidencia que las actividades se desarrollan de manera conjunta, con el grupo enfocado en objetivos comunes.

Las distintas actividades han llevado a **crear colectivamente escenarios disruptivos a partir de convergencias**. La imaginación colectiva es clave en varios momentos, particularmente cuando el grupo reflexiona sobre el futuro deseado y sobre nuevas formas de relacionarse con el entorno. Hemos visto cómo es cada vez más frecuente **crear conjuntamente alternativas (espacios y tiempo) para coincidir y seguir haciendo cosas en colectivo (o dar seguimiento a procesos, colabora-**

ciones anteriores), acordando roles y responsabilidades. Este resultó un eje transversal en todas las actividades, en particular por la toma de acuerdos, planificación y distribución de responsabilidades en temas como gestión del agua, comercialización de productos.

3.13. Cambios en los sistemas alimentarios

Los cambios más importantes desde la **Cocina** fueron la organización colectiva, el desarrollo de metodologías transdisciplinarias y la creación de espacios para la colaboración. Desde esta arena promovimos la recuperación de ingredientes, preparaciones y memorias en torno a la cocina, así como la inclusión de temas, muchas veces no abordados, en relación a los cuidados, la división del trabajo a nivel doméstico y los roles dentro de la comunidad, y su papel en la configuración y transformación de los sistemas alimentarios locales. Al mismo tiempo, en cada lugar avanzamos en la construcción de espacios físicos, para ayudar a la convergencia en tiempo y espacio entre personas. A nivel del grupo de

trabajo, la cocina nos permitió encontrar un espacio de diálogo y encuentro en el que la construcción de lenguajes y perspectivas comunes han delineado las metodologías, las colaboraciones y los intercambios transdisciplinarios. Desde la **Cocina** hemos analizado, hecho visible, y discutido acerca de las prácticas de cuidado como eje central de la vida en torno a los sistemas alimentarios, así como en el trabajo transdisciplinario.

Desde la **Parcela**, destacaron la diversificación de cultivos, la formación de las comunidades de aprendizaje y el escalamiento agroecológico. Se diversificaron los tipos de cultivos y fomentaron el crecimiento de plantas que crecen de forma espontánea. En cada territorio se ha formado una comunidad de práctica que comparte trabajo, conocimientos y productos derivados de las parcelas. El escalamiento agroecológico, la adopción de prácticas agroecológicas en un número creciente de parcelas está en marcha. En los tres territorios la prioridad ha sido la regeneración del suelo y la producción de abonos a partir de desechos orgánicos.

Por su parte, el **Archivo Biocultural Vivo** promovió el fortalecimiento de saberes de la diversidad biológica y el resguardo de semillas. Se resguardaron saberes de las distintas generaciones, las memorias y las aspiraciones de los habitantes de los territorios que se compartieron a través de canoas y carritos, a través de exposiciones, de audios y de conversaciones. Las prácticas de resguardo familiar de semillas, amenazadas por las prácticas y políticas vinculadas con la agricultura intensiva, se están fortaleciendo. En colectivo recordamos y reforzamos la identidad colectiva y las celebraciones del territorio, su pasado, presente y futuro.

Las transformaciones impulsadas desde la Cocina y el Archivo abarcaron la producción, preparación, consumo e intercambio de alimentos, mientras que desde la parcela se centraron específicamente en la producción. Estos cambios impactaron de manera equivalente en los cuatro puntos de apalancamiento: material, prácticas, normas y visiones. Los tres territorios enfrentan retos comunes en la transformación de los sistemas alimentarios, entre los que destacan la

crisis climática, los modelos de producción agrícola intensiva, la presencia de alimentos ultraprocesados, las inequidades sociales y las dificultades logísticas. A pesar de estas adversidades, se identificaron oportunidades compartidas en los tres territorios, como la diversidad biológica, el tejido social y los conocimientos locales. Además, hay una creciente demanda de alimentos más sanos, de origen biocultural y artesanales, fortalecida por las redes de colaboración y las metodologías implementadas en el proyecto.

3.13.1. Cambios en los componentes

A lo largo de los tres años la mayor parte de las actividades consideran cambios en el **territorio**. Los cambios se refieren principalmente al reconocimiento y valoración de sus territorios (diversidad biocultural, historia y cultura), en la transformación hacia un modelo tanto sustentable como agroecológico, en la construcción de comunidad y colaboración en la defensa del territorio.

Le siguen en importancia los cambios en la **producción de alimentos**. Se trata de la

reintegración de alimentos para abonos, la experimentación con distintos tipos de insumos, la preparación y aplicación de bioinsumos para la regulación de plagas y enfermedades, así como el establecimiento de biofiltros.

Ha habido cambios en la **preparación y consumo de alimentos**. Se utilizó una gran diversidad de ingredientes locales y endémicos para distintas recetas, tanto tradicionales como derivadas de la innovación colectiva.

Las características del **intercambio de alimentos** se analizaron en el 2022, en el 2023 se identificaron algunas alternativas para una comercialización más justa y solidaria, por último, en el 2024 se pusieron en marcha estrategias piloto para comercializar algunos productos. Esto sucedió principalmente en Xochimilco, y en menor grado en Santo Domingo Tomaltepec; dado el aislamiento y las condiciones de seguridad en Loma Bonita fueron menos explorados.

3.13.2. Cambios en los puntos de apalancamiento

Los principales cambios observados son en las **visio-**

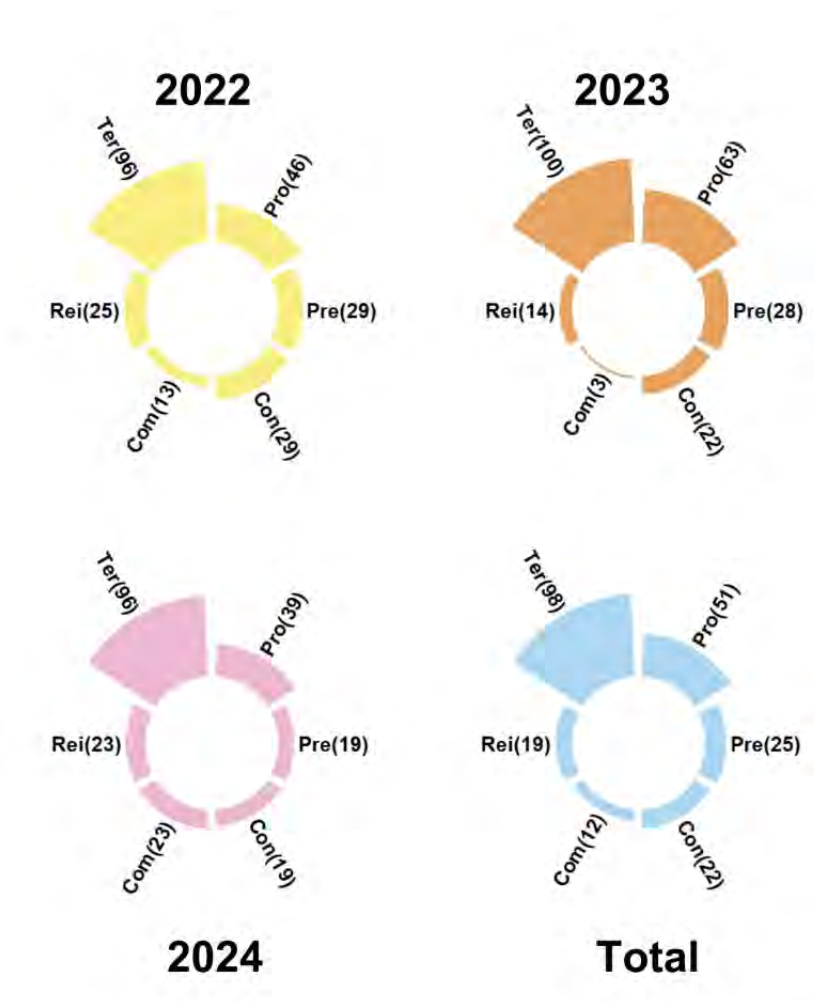


Figura 5. Incidencia en distintos componentes del sistema alimentario a lo largo de los últimos tres años. (Prod=Producción, Pre=Preparación, Con=Consumo, Com=Comercialización, Rei=Reintegración y Ter=Territorio) La información está basada en el porcentaje de minutos que reportan incidencia en algún componente del sistema alimentario, una actividad puede incidir en más de un componente. Los porcentajes son respecto al total de minutos que se hicieron entre 2022 y 2024.

nes de los participantes en torno a los sistemas alimentarios. Los participantes del proyecto muestran perspectivas más integradoras y sostenibles en relación con la naturaleza, la comunidad y el territorio. Se han enfatizado las relaciones recíprocas de cuidado e interdependencia, la importancia del patrimonio biocultural, de la soberanía alimentaria y la defensa del territorio. Desde la teoría de los puntos de apalancamiento los cambios en visiones son los más profundos, y en principio los que toman más tiempo. Observamos que los cambios en visiones han sido fundamentales para nutrir y materializar los cambios en reglas, prácticas y materiales.

Los cambios en **reglas** se han activado con menos frecuencia pero están claramente en aumento. Ese cambio se ve reflejado predominantemente en acuerdos y reglas internas de las comunidades de aprendizaje. Son reuniones en donde en colectivo se toman decisiones de pasos a seguir y estrategias. En menor medida, pero de igual forma presente, estos cambios se ven reflejados en reuniones y encuentros con gobiernos locales así como otras organizaciones.

Los cambios en **prácticas** le siguen en importancia a los cambios en visiones. Estos cambios aumentaron claramente entre 2022 y 2023, pero disminuyeron en 2024, probablemente debido a las dificultades de realizar actividades presenciales en Loma Bonita por cuestiones de seguridad. Los cambios en prácticas se pueden entender en tres grandes rubros. El primero es el intercambio de conocimientos en prácticas agroecológicas y de cocina. El segundo es el trabajo colectivo y organización comunitaria. El último rubro es en el fortalecimiento de la identidad cultural y en la innovación a través de la alimentación.

En relación a los cambios **materiales**, estos son principalmente evidentes en la producción y manejo agroecológico. Se utiliza una mayor diversidad de especies en las parcelas y de bioinsumos. También se refiere a la innovación culinaria y al rescate de tradiciones alimentarias. Destaca aquí el uso de plantas silvestres comestibles. Además, se han cambiado los materiales utilizados para la construcción de las Cocinas comunitarias hacia opciones

más sostenibles, y el desarrollo de infraestructura como ecotecnologías y por último a través de infraestructura y materiales sostenibles (cocinas comunitarias, ecotecnologías).

En los tres territorios en los que se ubica el proyecto se trabaja de formas situadas, comprometidas y de largo plazo, para desde ahí diseminar los resultados e inspirar a otros territorios del país, a otros colectivos, a otros artistas, académicos, y al público en general.

En el colectivo hemos desarrollado una serie de acciones colaborativas dirigidas a distintas comunidades y organizaciones, abordando temas como la agroecología, la soberanía alimentaria, la memoria colectiva y el fortalecimiento de redes comunitarias. Este trabajo ha sido enriquecido por el aprendizaje y las conexiones con una amplia red de colectivos, proyectos y organizaciones que han inspirado su quehacer. Generamos **356 productos** a lo largo de los **tres años**. Estos incluyen reportes para uso interno del colectivo y para entregar a CONAHCYT; 14 artículos científicos y de divulgación; 2 libros, 6 ma-

nuales, 2 librillos, 2 recetarios y 5 capítulos de libro en distintas iniciativas nacionales. También las y los estudiantes han concluido 4 tesis de licenciatura, 4 de maestría y 2 de doctorado. Dictamos 9 cursos, y desarrollamos 65 videos, 32 audios, 18 infografías, 3 muestras comunitarias y 1 exposición en una galería universitaria. Analizamos las oportunidades de diseminación e inspiración de los distintos productos.

4.1. Exposiciones y muestras comunitarias

Las muestras comunitarias en cada sitio y la exposición en la Galería Nishizawa de la Facultad de Artes y Diseño de la UNAM, han sido una herramienta clave para inspirar y compartir las experiencias y resultados del proyecto. Este enfoque se fundamenta en la museología crítica y expandida, la cual privilegia dinámicas horizontales y participativas, invitando a los y las participantes a involucrarse de manera activa en el proceso. Para ello, se emplearon una variedad de recursos como fotografías, podcasts y encuentros que combinan

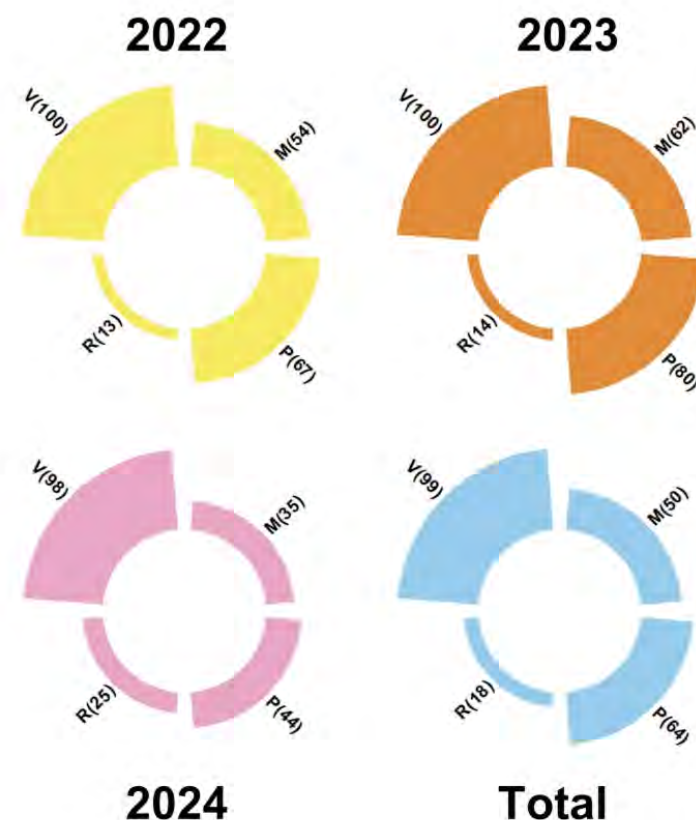


Figura 6: Actividades con incidencia en los puntos de apalancamiento en los últimos tres años (M=materiales, P=prácticas, R=reglas y V=visiones). La información está basada en el porcentaje de minutos que reportan incidencia en algún punto de apalancamiento, una actividad puede incidir en más de un punto de apalancamiento. Los porcentajes son respecto al total de minutos que se hicieron entre 2022 y 2024.

4. Diseminación e inspiración



Cosechar lo que da el suelo

siembra y cocina, creando experiencias multisensoriales.

Estas exposiciones sirvieron como puntos de partida para el desarrollo del **Archivo Biocultural Vivo** como un espacio de encuentro para conectar e involucrar a diversos colectivos en los desafíos y oportunidades que existen en los territorios, promoviendo su participación activa en mantener vivos los saberes. Este enfoque contribuyó a fortalecer las redes comunitarias y fomentar el intercambio de conocimientos, consolidando las bases para una colaboración sostenida.

4.2. Redes de multiplicación de experiencias

Cocina Colaboratorio parte de un enfoque colaborativo para diseminar aprendizajes y prácticas agroecológicas, artísticas y científicas a nivel local, regional y nacional, utilizando espacios de intercambio y experimentación accesibles y replicables. El primer prototipo **Propagación nacional de productos selectos a través de redes de contacto del colectivo** plantea estrategias de diseminación comunitaria mediante activi-

dades lideradas por personas locales, talleres de producción de materiales impresos, audiovisuales y digitales, y alianzas con colectivos, productores y otros actores clave. El objetivo central de este prototipo es transformar los sistemas agroalimentarios locales a través de herramientas prácticas y metodologías adaptables que conecten comunidades rurales y urbanas, fortaleciendo redes solidarias y promoviendo el cambio desde las bases.

El prototipo se estructuró en tres ejes interconectados: inspiración, investigación e incidencia. Con la inspiración, buscamos sensibilizar a un público amplio y diverso mediante publicaciones, programas de radio, podcasts y residencias artísticas, entre otras, que difundan conocimientos y experiencias que puedan resultar significativas. El eje de investigación nos ha permitido realizar y explorar espacios colaborativos, talleres y documentación de prácticas y saberes locales, los cuales se organizan en archivos comunitarios para su preservación y uso compartido. Por último, el eje de incidencia se enfoca en consolidar redes de apoyo y visibilizar los sistemas agro-

alimentarios en las políticas públicas y en las estrategias de las comunidades, fomentando un impacto tangible y sostenible.

La implementación de estas estrategias ha dado como re-

sultado la creación de materiales educativos y espacios de diálogo que promueven la integración de saberes diversos. Las publicaciones, los programas de radio, los talleres y las residencias artísticas han demostrado ser



Foto 10. Muestra en Galería Nishizawa, 2022. Fotos Rubén Garay.

herramientas efectivas para catalizar prácticas agroecológicas sostenibles y replicables. El modelo de **Aprendizaje Translocal** estructurado en seis etapas —convocar, reconocer, reimaginar, enunciar, transformar y autogestionar—, ha fomentado un ciclo de colaboración dinámico, adaptándose a diferentes contextos y necesidades locales.

Las redes de colaboración tejidas a lo largo del proyecto han permitido ampliar el impacto a mediano y largo plazo, fortaleciendo sistemas alimentarios resilientes y sostenibles. Estas alianzas han generado un proceso de consolidación, impulsado por la retroalimentación, la creatividad colectiva y la capacidad de adaptarse a diversos desafíos. Así, se promueve la sostenibilidad y la transformación inclusiva en comunidades tanto rurales como urbanas.

Además, se realizó el prototipo **Apropiación de protocolos y productos por organizaciones participantes**. Entre los productos creados como parte de estas iniciativas destacan fanzines, recetarios, pósters, manuales y libros como “Cocinas que dan vida

y el libro de Fórmulas Colaborativas” además de videos que complementan las estrategias de difusión. En 2023, se elaboraron infografías para reflejar las colaboraciones impulsadas por el colectivo, mostrando cómo los conocimientos co-creados se comparten y multiplican a través de redes de colaboración. Estas alianzas con grupos, instituciones y asociaciones han facilitado procesos en agroecología, alimentación sana, arquitectura, diseño social y desarrollo comunitario, impulsando cambios significativos en los sistemas alimentarios locales y promoviendo una transformación inclusiva y comprometida con el entorno.

Por último, también se realizó el prototipo **Identificación de oportunidades para la dissemination comunitaria** en el que se identificaron oportunidades a través de actividades lideradas por personas locales, talleres de producción de materiales y la creación de alianzas estratégicas. Estas acciones se enmarcan en el esfuerzo por registrar y compartir conocimientos en agroecología, arte y ciencia, conectando comunidades mediante prácticas sostenibles y herramientas adapta-

bles. La creación de materiales educativos y espacios de diálogo ha sido clave para fomentar la integración de saberes diversos y fortalecer redes solidarias, asegurando que el impacto del proyecto trascienda sus contextos iniciales.

4.3. Alianzas y colaboraciones con colectivos y redes locales y globales

Establecemos colaboraciones con diversos colectivos enfocados en sistemas alimentarios, abordando una amplia gama de temas relacionados. Estas colaboraciones nos han permitido compartir conocimientos, metodologías y prácticas en áreas como la agroecología, la soberanía alimentaria, la conservación de la agrobiodiversidad, la sostenibilidad y la memoria biocultural.

A través de estas alianzas impulsamos iniciativas que integran perspectivas artísticas, científicas y comunitarias, fomentando el diálogo entre diversas personas y promoviendo la construc-

ción conjunta de soluciones innovadoras para los desafíos que enfrentan los sistemas alimentarios. Estas sinergias han fortalecido nuestra capacidad colectiva para generar cambios significativos y sostenibles.

4.3.1. Agroecología y manejo sostenible de recursos

Trabajamos en, desde y con comunidades como la de Loma Bonita, Chiapas, promoviendo prácticas como la regeneración de suelos, el manejo agroecológico de plagas, huertos biointensivos, milpas agroecológicas, y sistemas vivos de fitorremediación para el tratamiento de aguas jabonosas. En Oaxaca hemos colaborado con colectivos como Tierra del Sol, Mujer Tierra y Terreno familiar. En Xochimilco hemos gestionado procesos y acciones con Colectivo Ahuejote, Humedalia A.C. y Colectivo Lum K’inal para regenerar suelos, aprender a cuidar semillas nativas y el agua. Estas acciones han contado con inspiración de iniciativas como Centro Solidario Tsomanotik, Terreno Familiar, Tiny Farms.

4.3.2. Cocina como

espacio de resistencia y comunalidad

Co-diseñamos y construimos espacios comunitarios en forma de instalaciones vivas, como cocinas-laboratorios y fogones temporales, en entornos públicos, urbanos y semiurbanos. Estos espacios promueven la cocina colectiva como un lugar de encuentro y reflexión en torno a temas clave como la soberanía alimentaria, la defensa del territorio y la alimentación basada en plantas. Proyectos como La Escuela del Fogón, Municipal Kitchens, A Well Fed World, Co.mer y Comunal: Taller de Arquitectura han aportado marcos conceptuales y metodológicos clave. Asimismo, actividades como la presentación del libro Cocinas que dan vida y encuentros en Terra Madre Indígena han servido para enriquecer nuestras acciones y perspectivas

4.3.3. Intercambio de saberes y prácticas creativas

A través de talleres y encuentros artísticos y pedagógicos, facilitamos espacios de intercambio de conocimientos enfocados en la memoria colectiva y el cuidado del

agua, integrando diálogos interdisciplinarios y creativos. En Xochimilco, trabajamos directamente en las chinampas, explorando conceptos como chinampa refugio y semilla viva. Estas exploraciones han sido nutridas por colaboraciones con iniciativas como Escuela Itinerante de Agua y Artes, Proyecto Bright Spots, Apan-Calli y Proyecto Mixquiahua. Además, metodologías de investigación comunitaria han sido compartidas con MIT ODDS&MODS, Materia Abierta, Coyota, Lum K'in, y colectivos internacionales como Grupo de Estudios en Arte Público en América Latina y Grupo de Investigación en Memorias Visuales de la Universidad Iberoamericana.

4.3.4. Actividades comunitarias y en red

Organizamos actividades comunitarias para fortalecer el tejido social y la sostenibilidad local. Entre estos, destacan los encuentros realizados en nuestra oficina ubicada en la colonia Huichapan, Xochimilco, así como la venta de hortalizas cultivadas y cosechadas por integrantes de Proyecto Mixquiahua. Redes como Hojaraska, Expresiones Bioculturales,

Ideas Comunitarias A. C. y U-tópicas han colaborado estrechamente en el fortalecimiento de las iniciativas comunitarias. La Escuela Chinampera también ha sido un pilar en los intercambios de saberes prácticos del agua y el territorio.

Generar intercambios con redes internacionales en agroecología, arte, ciencia y arquitectura resulta esencial para enriquecer las prácticas locales y fortalecer las conexiones globales en torno a la sostenibilidad y la justicia social. Participamos activamente en redes como Imagining Futures, Green Art Lab Alliance, Food Art Research Network, Architecture-in-Development y Lumbung Radio, que promueven el cruce interdisciplinario y el intercambio de conocimientos. Colaboramos con espacios y colectivos internacionales, fomentando diálogos y metodologías compartidas que conectan comunidades diversas en la defensa del territorio, la soberanía alimentaria y la experimentación creativa. Estas alianzas potencian el impacto colectivo y abren nuevas posibilidades para imaginar futuros más justos y resilientes.

En cuanto a redes de investigación-acción transdisciplinarias regionales y globales, colaboramos con la red global Programme for Ecosystem Change and Society, y en particular con su nodo Latinoamericano.

4.4. Cursos, talleres y presentaciones a distintos auditorios

Como parte de la estrategia de diseminación activa en comunidades aledañas, organizamos un intercambio de cocina colectiva en la Biblioteca de Semillas en Oaxaca de Juárez. Durante este evento, titulado Extender la Mesa, preparamos recetas como agua de arriera y salsa de chile tabiche. Al mismo tiempo, detonamos conversaciones sobre recetas olvidadas, cultivos redescubiertos, comunidades de aprendizaje y semillas domesticadas que se resguardan actualmente en los Valles Centrales de Oaxaca. También presentamos las semillas y las cápsulas de audio del Archivo Biocultural Vivo, con la intención de intercambiar aprendizajes, experiencias y soluciones situadas con diferentes audi-



torios.

Estas acciones buscaron diseminar aprendizajes y experiencias de manera activa y colectiva, entretejiendo redes solidarias de intercambio que contribuyeron a la transformación de los sistemas alimentarios. Asimismo, logramos ampliar los alcances de Cocina Laboratorio hacia comunidades aledañas, generando interacciones con públicos fuera de las comunidades. Este espacio también se convirtió en un terreno propicio para poner en práctica un enfoque transdisciplinario, donde la participación activa de mujeres, hombres, personas mayores, jóvenes y niños fue crucial para detonar conversaciones significativas en torno a los alimentos y sus contextos culturales.

4.5. Productos audiovisuales

Produjimos 10 videos estilo TED con el propósito de compartir con una audiencia amplia las investigaciones realizadas por el colectivo en los tres territorios. Estos videos abordan temas de interés identificados durante el proyecto relacionados con los sistemas alimentarios, sus

problemáticas generales y las estrategias para orientarlos hacia futuros más justos y sostenibles. Los contenidos incluyen el entendimiento de los sistemas alimentarios y su sostenibilidad, las problemáticas actuales y las prácticas artísticas, culinarias y agroecológicas, abordadas desde distintas disciplinas, tipos de conocimientos y experiencias. También llevamos a cabo la primera etapa de diseño de una Caja de Herramientas para replicar el Archivo Biocultural Vivo en otros territorios y hacia otros colectivos.

4.6. Presentaciones en distintos auditorios

Impartimos seminarios, conferencias en foros públicos, entrevistas, talleres, encuentros, participaciones en radio, residencias artísticas, presentaciones en cumbres, ponencias en simposios, congresos nacionales e internacionales y ha impartido clases y cursos.

El segundo año los hallazgos del proyecto se difundieron en distintos foros por medio de productos selectos como fanzines, manuales y un rece-

tario, un libro y cuatro videos sirvieron como herramientas de comunicación inmediata para las comunidades colaboradoras. La disseminación de productos se realizó en las tres comunidades de práctica: En Loma Bonita se distribuyeron manuales sobre técnicas agroecológicas a través de whatsapp y visitas presenciales en Santo Domingo Tomaltepec, hubo foros públicos y eventos para entregar recetarios y en Xochimilco se realizaron talleres agroecológicos con difusión de manuales sobre manejo integral de chinampas. El libro de “Fórmulas Colaborativas” se presentó en la Index Art Book Fair en la galería Kurimanzutto, en CDMX.

En el tercer año los foros destacados estuvieron relacionados con arte y espacios públicos, como el I Seminario Nacional del Grupo de Estudios de Arte Público en México, el Laboratorio de Proyectos de Arte Contemporáneo y Zona Opaca Vol. 3. También se incluyeron eventos de cocina, como la Cumbre para el Futuro de los Sistemas Alimentarios, talleres y cursos en foros públicos en Oaxaca y la presentación del libro Cocinas que dan vida en la

Librería U-Tópicas. Además, se realizaron presentaciones y ponencias en eventos académicos, incluyendo el IX Congreso Mexicano de Ecología, el Simposio de Mujeres Indígenas en Ciencias Biológicas, el Día Nacional de los Jardines Botánicos, el Seminario Institucional de Políticas de Desarrollo de la UNAM y la Resilience Alliance en Montreal, Canadá. En el ámbito internacional, se participó en residencias y otros eventos como Municipal Kitchens: El pluriverso de la milpa en Berlín, Alemania, y Radical Spatial Futures en la Universidad de Sheffield, así como en las Jornadas Pronaces-CONAHCYT.

4.7. Redes sociales

Utilizamos diversas plataformas digitales para difundir proyectos, eventos y contenidos desarrollados en los tres sitios, logrando un alcance tanto nacional como internacional. La página web funcionó como un repositorio de historias y resultados, mientras que redes sociales como Facebook e Instagram sirvieron como bitácoras temporales y herramientas para compartir audios, videos e invitaciones a eventos.



Spotify y SoundCloud almacenaron cápsulas y podcasts sobre recetas, agroecología y narrativas comunitarias, mientras que en YouTube se realizaron videos de conferencias y proyectos.

Gestionamos el contenido en redes sociales para publicarlo tres veces por semana, alternando entre fotos, videos, audios y gráficos, abordando temas como intercambios en la cocina, narrativas comunitarias, agroecología y el Archivo Biocultural Vivo. Instagram destacó como la plataforma con mayor interacción, especialmente entre mujeres y hombres de 24 a 37 años provenientes de México, Estados Unidos, Colombia y Alemania. Por su parte, SoundCloud alojó cápsulas sobre recetas y prácticas agroecológicas, Spotify publicó episodios narrados por miembros del colectivo, y YouTube, aunque poco explorado, albergó contenido que se planeaba ampliar en el siguiente año.

En 2022, Instagram alcanzó 2393 seguidores con un alcance de 7842 personas, mientras que Facebook registró 856 me gusta. SoundCloud acumuló 25 seguidores y 321 reproducciones, Spotify

llegó a 25 personas con 78 reproducciones, y YouTube alcanzó 34 suscriptores y 656 reproducciones. Este trabajo digital permitió llegar a audiencias diversas, consolidando Instagram como una herramienta clave, mientras que la página de Santo Domingo Tomaltepec resultó efectiva para la comunicación local, estrategia que se planteó replicar en otras localidades.

En 2023, seguimos utilizando plataformas en línea para promover proyectos, eventos y contenidos en tres localidades, alcanzando públicos nacionales e internacionales. La página web sirvió como repositorio transversal de historias y resultados, mientras que las redes sociales funcionaron como bitácoras temporales y plataformas para compartir audios, videos e invitaciones a eventos. Spotify y SoundCloud almacenaron cápsulas y podcasts, y YouTube preservó memoria audiovisual con pláticas y videos informativos. Durante este año, añadimos un boletín para colaboradores, mejoras en la página web con un índice de publicaciones y canales de comunicación vía WhatsApp con las comunidades.

El alcance digital incrementó la interacción con mujeres y hombres de 24 a 37 años en México, Estados Unidos, Holanda, España, Alemania, Colombia, Ecuador y Perú. Instagram siguió siendo la plataforma más interactiva, mientras que las plataformas de audio y video mostraron una interacción baja a media, lo que subrayó la necesidad de aumentar el contenido y redirigir tráfico hacia estos canales. La página web de Santo Domingo Tomaltepec continuó siendo clave para la comunicación local, y se decidió replicar esta estrategia en otras localidades.

En 2023, Instagram alcanzó 3456 seguidores con un alcance de 7200 personas, Facebook registró 973 me gusta y 1200 seguidores con un alcance de 6800 personas, y el perfil de CCL SDT sumó 1100 amigos. SoundCloud obtuvo 29 seguidores y 143 reproducciones, Spotify llegó a 75 personas con 210 reproducciones, y YouTube alcanzó 44 suscriptores y 415 reproducciones.

En 2024, continuamos promoviendo proyectos, eventos y contenidos en sus tres localidades mediante plata-

formas en línea, logrando involucrar públicos nacionales e internacionales. La página web funcionó como repositorio de historias y resultados, mientras que las redes sociales sirvieron como bitácoras temporales para compartir audios, videos e invitaciones a eventos. Spotify y SoundCloud mantuvieron la memoria auditiva mediante cápsulas y podcasts, mientras que YouTube ofreció pláticas y videos informativos. Durante este año, se añadieron un boletín para colaboradores, mejoras gráficas y un índice en la página web que optimizó su lectura.

El proyecto incrementó significativamente su alcance en redes sociales. En 2024, Instagram alcanzó **5202 seguidores** con un alcance de **25,900 personas**, mientras que Facebook llegó a 1200 me gusta, **1600 seguidores** y un alcance de **49,000 personas**. El perfil de CCL SDT alcanzó 2000 amigos. SoundCloud registró 41 seguidores y 143 reproducciones, Spotify alcanzó 101 personas con 343 reproducciones, y YouTube logró 66 suscriptores y 530 reproducciones. Las mayores interacciones provinieron de mujeres de 24 a 37 años y hombres de 24 a 44

años de países como México, Chile, Estados Unidos, Holanda, España, Alemania, Colombia, Ecuador y Perú. Los videos y bloques educativos sobre agua, sequía, resistencia, autonomía, sustentabilidad y cambio climático destacaron por su popularidad.

La página web de Santo Domingo Tomaltepec continuó siendo un modelo de comunicación efectiva a nivel comunitario, y se implementó su estrategia en otras localidades. Aunque las plataformas de audio y video tuvieron interacción media a baja, se desarrollaron estrategias para incrementar el contenido y atraer seguidores a estos canales. Redes sociales como Instagram y Facebook siguieron siendo esenciales para expandir el alcance del proyecto más allá de los territorios de acción.

4.8. Fuentes concurrentes de financiamiento

A lo largo de los años el proyecto ha buscado diversas fuentes de financiamiento

que contribuyen al apoyo obtenido por parte de PRO-NACE CONAHCYT, en su fase piloto (M0037-2019-05-305527) y para la realización de este proyecto FOP07-2021 (2022, 2023 y 2024)

La propuesta de “Cocina Colaboratorio” madura en 2019 en la búsqueda de opciones para sentar las bases hacia la co-construcción de centros de aprendizaje en torno a los sistemas alimentarios con equipos de creativos y académicos mexicanos. Así obtuvimos financiamiento para el proyecto “Cocina Colaboratorio: un prototipo para la construcción transdisciplinaria multiactoral de sistemas agroalimentarios más justos y sustentables” a través del programa PAPIIT de la UNAM desde 2020 hasta el 2022 (PAPIIT E IV200120).

También fuimos acreedores del Premio William Bullock de Museografía Crítica otorgado por el USC Museo Fisher de Arte, Patronato del Museo de Arte Contemporáneo (MUAC), y Palabra de Clío A.C., para la creación de tres dispositivos (museos y archivos) móviles de semillas, recetas, prácticas y saberes en los tres sitios de estudio a través del proyecto “Archivos Biocul-

turales Vivos: Un dispositivo que reúne objetos, saberes, conocimientos, prácticas y experiencias entorno al patrimonio Biocultural de tres comunidades”. Adicionalmente hemos gestionado y recibido diversos apoyos de instituciones nacionales e internacionales como la Universidad de Wageningen con el proyecto FOREFRONT-IN-REF (IE-26507) y CONABIO a través del programa de Agrobiodiversidad Mexicana (IE-20409).

Para la construcción de la cocina en Loma Bonita, se obtuvieron varios fondos: un premio de ISR Market de Future Earth, un fondo semilla de Architecture-in-Development y se realizó una campaña de crowdfunding que financió gran parte de la construcción de la primera etapa de la cocina. Cabe mencionar que tanto en Loma Bonita como en Xochimilco, se ha contado con aportaciones en especie y mano de obra de los miembros de las comunidades para la construcción de las cocinas.

Más recientemente, se cuenta una vez más con el apoyo del programa PAPIIT-UNAM (IG-201224) por un período de tres años a partir de 2024.



En Cocina Colaboratorio buscamos compartir la mesa en tres territorios contrastantes, entre personas que tienen trayectorias, experiencias y conocimientos diversos, creando espacios en los que

Mosaico 9. Presencia en redes sociales a través de la campa de recaudación de fondos para la Cocina Laboratorio en Loma bonita.

5. Transdisciplina



Mezclar cocinando

puedan dialogar sus visiones y formas de entender el mundo, ya sea desde el cocinar, producir alimentos, investigar o crear, y sus formas de pensar en el pasado, presente y futuro. Este diálogo es complejo y requiere de empatía y escucha. A lo largo del proyecto nos hemos cuestionado constantemente la forma en la que queremos relacionarnos y construir las acciones, los saberes y las visiones futuras. Dichas visiones nutren nuestra comprensión del mundo a través del espacio, del tiempo y de las relaciones entre personas y con los otros seres que habitan los territorios, y guían nuestra práctica y movimiento.

La transdisciplina es un marco de trabajo orientado a la solución de problemas sociales y ambientales por medio de la integración de diversos conocimientos, del aprendizaje mutuo y del desarrollo de nuevas prácticas y capacidades para transformar la realidad (Scholz y Marks, 2001; Merçon, 2022). Este marco de trabajo surge de la búsqueda por transgredir las disciplinas académicas, así como incluir distintos tipos de conocimientos como los vernáculos, tradicionales, experienciales, y los que se

encuentran incorporados en nuestros cuerpos; este acercamiento considera que entender el mundo desde una sola visión, limita el diálogo y el entendimiento mutuo (Merçon, 2021). La transdisciplina propone entretener en vez de dividir para resolver problemas complejos, prácticos y reales por medio de un diálogo de conocimientos y de formas de conocer, de hacer y de sentir, que involucren aprendizaje mutuo y colaboración (Merçon, 2021). En este contexto, la transdisciplina ha guiado la creación de una visión en común dentro del proyecto y los procesos del colectivo.

La puesta en práctica **de las arenas de intercambio y experimentación es el principal sustento de la co-construcción transdisciplinaria de sistemas alimentarios locales más justos y sostenibles**, situado y colectivo donde se apuesta por metodologías, operaciones y retornos innovadores de conocimientos, acciones, experiencias y prácticas que buscan incidir y fortalecer las capacidades de agentivas de los actores. Otro aspecto sustancial en las arenas es que las personas tengamos disposición de transitar de la experiencia y

aprendizaje individual y a lo colectivo y transdisciplinario. Es decir, ir “más allá” de las narrativas disciplinares que distribuyen la producción de conocimiento dentro de nuestros propios campos de acción, para concentrarnos en procesos, prácticas, y relaciones producidas en la articulación de formas diversas de entender, comprender y hacer, tanto en la vida cotidiana como en la academia.

Especificar cada momento del proceso como un paso, momento, o fase de construcción del esquema de acompañamiento del proceso transdisciplinario, es decir: “¿hacia dónde caminar?” puede plantearse como el primer paso (momento o fase) reflexivo; el apartado “De la reflexión al aprendizaje” el segundo donde se afinan los medios y las herramientas; y tercero “La transdisciplina de la mano con la investigación acción participativa” como ese momento en el que toma forma como un proceso de investigación dialógica con resultados concretos, los cuales fueron posibles mediante las estrategias, acciones, posicionamientos y reflexiones de los apartados anteriores.

5.1. El colectivo

El proyecto se ha conformado como un colectivo transdisciplinario que reúne a personas dedicadas a la producción de alimentos, al arte, diseño, arquitectura, comunidades de agricultores, científicos, cocineras y sus familias alrededor de la mesa de la cocina, las parcelas y territorio común, para intercambiar conocimientos, diseñar y actuar hacia futuros alimentarios sostenibles.

Se activa como un espacio de co-creación donde las personas se conectan a través de acciones cotidianas como el sembrar, cultivar, cocinar y actos como el comer, cuidar y compartir, que ha dado pie a un proceso de innovación y construcción colectiva. Las aspiraciones y acciones se comparten y emprenden en torno a la cocina, mezclando visiones del mundo, conocimientos, prácticas y productos a través de diferentes actividades y programas adaptados a sitios y prácticas culturales específicas.

5.1.1. Historia del Colectivo

En 2018, en el marco del proyecto de investigación

Forefront, un grupo de académicos de la UNAM, la Universidad de Wageningen y el colectivo holandés de artistas Cascoland realizaron una estancia de varias semanas en la región de Marqués de Comillas en la selva Lacandona, Chiapas (*Kooi y Martínez-Balvanera, 2021*). Alrededor de mesas de cocina que se extendieron en áreas públicas de varias comunidades, se reunieron por primera vez académicos, productores, personas dedicadas a la cocina, artistas y chefs para conectar, intercambiar conocimientos y compartir preocupaciones en torno a diversas problemáticas.

A partir de esa experiencia piloto en la comunidad de Loma Bonita, Chiapas, comenzó a fraguarse el colectivo.

Con financiamiento del Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica (PAPIIT) de la UNAM (2020-2023), se desarrollaron las bases conceptuales y metodológicas del proyecto, permitiendo la implementación de actividades en tres comunidades seleccionadas por ser contrastantes y abarcar distintas aristas de la falta de sustentabilidad

de los sistemas alimentarios: Loma Bonita, Chiapas; Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca; y la zona lacustre de Xochimilco.

El Colectivo se consolidó a partir del apoyo de CONAH-CYT con la responsabilidad técnica y administrativa a cargo del Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad de la UNAM, siendo la institución responsable El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR) y la organización MIRS A.C.

5.1.2. Gobernanza

La gobernanza interna es policéntrica, organizada en torno a actividades, productos, sitios y un equipo transversal coordinador. Este equipo está integrado por 13 miembros, en su mayoría mujeres, con una amplia y diversa experiencia en diversas áreas, incluyendo ecólogas, artistas, diseñadoras, antropólogas, semiólogas, nutriólogas y productoras de alimentos. La coordinación se divide en coordinación general académica, creativa y administrativa, y las coordinaciones por sitio, una por territorio. En cada sitio, tres coordinadores abarcan quienes dirigen

los procesos desde el arte, la academia y la vinculación local. Además, contamos con personas que coordinan el proceso transdisciplinario, tejen colaboraciones, el diseño de comunicación y la sistematización académica.

Parte esencial del proyecto, son las personas investigadoras, estudiantes y residentes, quienes convocadas por el colectivo, se suman para compartir conocimientos, investigar y activar estrategias participativas en los territorios. El colectivo se ha ido conformando de manera fluida a medida que las actividades del proyecto van marcando las líneas de investigación.

En los tres territorios colaboramos con personas dedicadas a la agricultura, la cocina, jóvenes, autoridades, colectivos, organizaciones de base comunitaria y familias que habitan los territorios. Los miembros de las organizaciones de la sociedad civil y gubernamentales comparten experiencias, redes e instalaciones. El equipo de creativos abarca un abanico de áreas audiovisuales, performáticas, culinarias y narrativas. Los académicos cubren diversas perspectivas del análisis de

los sistemas socioecológicos. Profesionales en agroecología, arquitectura, diseño, innovación social, comunicación en audio y video contribuyen a tareas específicas.

5.1.3. Colaboradores PRONAI

Colaboradores proyecto PRONACE

A partir de 2022, se han involucrado nuevos participantes al proyecto, ampliando la red de colaboradores y diversificando las perspectivas del colectivo.

2022 (Etapa 1):

Se integraron 69 participantes, incluyendo académicos de la UNAM, El Colegio de la Frontera Sur, la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca y la Universidad de Göttingen. También colaboraron profesionales independientes, artistas, diseñadores, y miembros de la comunidad. Participaron en actividades de investigación transdisciplinaria, asesorías en temas de gobernanza ambiental, generación de conocimiento sobre los sistemas alimentarios, y colaboraciones con la comunidad.

2023 (Etapa 2):

Participaron 61 personas, con la incorporación de estudiantes de maestría, investigadores posdoctorales, y miembros de organizaciones civiles. Se realizaron proyectos de investigación sobre temas como la perspectiva de género en la sustentabilidad y las transformaciones ecológicas de los sistemas alimentarios.

2024 (Etapa 3):

En esta etapa participaron 65 personas, entre ellos estudiantes de posgrado, jóvenes, infancias, cocineras tradicionales y miembros de organizaciones como Humedalia A.C. Se llevaron a cabo proyectos de investigación sobre la ganadería familiar, se fortalecieron las agencias colectivas en los territorios, y se brindaron asesorías sobre el manejo y restauración del suelo.

5.1.4. Reuniones transversales de transdisciplina

Hemos tenido una serie de encuentros y reflexiones transversales que tienen la presencia de participantes del colectivo de cada uno de los tres sitios. Estas reuniones son en unos casos las llamadas “reuniones anuales”, pero también se hicieron

reuniones transversales para abordar temas transdisciplinarios. Estas reuniones han ayudado a guiar el proceso transdisciplinario desde su conceptualización teórico-metodológica, a generar prácticas y protocolos que promuevan la colaboración y el bienestar entre miembros del equipo, así como a promover y fortalecer la participación local.

En la reunión anual de 2022, la cual fue presencial en Santo Domingo Tomaltepec, tuvimos sesiones guiadas en donde primero hablamos sobre los momentos de mayor frustración, enojo o tristeza en el proyecto y luego se propusieron acciones concretas acordadas por miembros del equipo para evitar o prevenir situaciones negativas y promover un trabajo más horizontal y participativo. El equipo de Chiapas identificó acciones concretas antes, durante y después de las salidas de campo. Oaxaca identificó puntualmente cada reto y qué acciones se pueden realizar para abordarlo. Xochimilco identificó las habilidades de cada integrante, así como los principales valores que se busca promover y acciones puntuales para lograrlo.

Este mismo año desarrollamos un protocolo de colaboración. Primero revisamos protocolos de colaboración de proyectos afines, o de sociedades de investigación en temas y contextos similares. Miembros del equipo transversal de transdisciplina hicieron una propuesta de los principios de Cocina Colaboratorio y una versión del protocolo. Posteriormente, llevamos a cabo una reunión en línea donde se hizo una reunión transversal para proponer cambios a esta primera versión, dando lugar al protocolo de colaboración.

En la segunda reunión anual, llevada a cabo el 2023 y de forma presencial en Xochimilco, hubo varios momentos en los que se reflexionó sobre el proceso transdisciplinario. Iniciamos con presentaciones de avances del colectivo y actividades para conocer a todas las personas que participaron. Tuvimos una sesión donde de forma individual se reflexionaron los principales retos y oportunidades enfrentados durante el proceso transdisciplinario. En esa reunión también nos dimos el espacio para reflexionar sobre los cuidados (auto-cuidado, cuidado colectivo, cuidados de cuerpo y territo-

rio) y los quehaceres de cada persona dentro del proyecto. Se hizo una reevaluación del protocolo de colaboración del año anterior donde se modificaron los principios de Cocina Colaboratorio y se definieron acciones a realizar antes, durante y después de ir a la comunidad. Por último, redactamos el manifiesto de Cocina Colaboratorio, como una pronunciación común del colectivo ante el futuro y el presente.

La reunión anual del 2024 se realizó en un formato híbrido virtual-presencial. Al ser este el último año de esta etapa del proyecto invitamos abiertamente a todas las personas que colaboran a una sesión virtual para realizar una reflexión colectiva por sitio sobre cuáles han sido los principales cambios logrados, qué aspectos facilitaron estos cambios y cuáles lo obstaculizaron.

En la primera actividad, por sitio y de forma colectiva se contestaron preguntas como cuáles son los intereses comunes, qué se ha aprendido, qué se ha logrado y qué ha cambiado. Posteriormente en otra sesión se identificaron los principales retos y oportunidades en relación a

la investigación, incidencia e inspiración. En términos teórico-metodológicos, se realizó una discusión grupal sobre los horizontes y saberes de los procesos transdisciplinarios, donde se exploraron y discutieron conceptos como transdisciplina, Investigación Acción Participativa, Arte, Diseño y Arenas. Hubo una sesión para comunicar y discutir los avances de quienes participan como estudiantes de posgrado en el proyecto. La reunión terminó con una sesión de agradecimiento y celebración.

5.1.5. Funcionamiento del equipo de coordinación

Durante la implementación del fondo semilla del proyecto definimos la organización del equipo de coordinación. Identificamos la necesidad de que cada sitio contara con una coordinación artística y una académica, así como una coordinación transversal en el área de narrativas comunitarias, administración y transdisciplina. Al finalizar el primer año, se evidenció la necesidad de tener otra figura en la coordinación por sitio, nombrada coordinación local, encargada de mediar las relaciones con la comunidad, solucionar temas

logísticos y realizar las convocatorias.

La coordinación de transdisciplina durante el fondo semilla del proyecto se centró en asistir a las salidas de campo e iniciar un diario de campo. Este diario de campo sirvió de base para posteriormente diseñar el formato de minuta que se implementó durante los tres años del colectivo y que con el tiempo se fue modificando. La coordinación transdisciplinaria también realizó talleres para mejorar la comunicación entre participantes, fortalecer la organización y reflexionar sobre el proceso transdisciplinario. Algunas de estas actividades se hicieron por sitio de forma presencial y otras de forma transversal y virtual.

En el 2022, miembros del equipo de coordinación del proyecto formaron parte de un proceso de sistematización e intercambio de experiencias para fortalecer los procesos de investigación colaborativa en El Colegio de la Frontera Sur (*Mesa-Jurado et al. 2024*). Como parte de este proceso, se realizó una encuesta anónima de google forms donde participaron 10 personas del equipo de coordinación y colaboradoras

cercanas.

El cuestionario buscaba identificar los retos, aciertos y aprendizajes en relación a la integración de voces en el proyecto, la horizontalidad y los principales aprendizajes y transformaciones que el proyecto está generando (*Mesa-Jurado et al. 2024*). Este reporte mostró las fortalezas del equipo en cuanto a su diversidad y compromiso, así como los retos específicos que enfrenta la coordinación del proyecto en cada uno de los sitios. Como resultado de este análisis y lo aprendido en los talleres, hicimos adecuaciones a la sistematización del proyecto, en la organización del equipo y en los procesos de autoevaluación y reflexión, en particular, se evidenció la importancia de tener reuniones frecuentes para facilitar la comunicación.

Como respuesta a los retos encontrados en la encuesta, la coordinación de transdisciplina diseñó una actividad enfocada en promover la escucha activa dentro del equipo de coordinación. Asimismo, se buscó implementar, tanto de forma interna como externa, metodologías que prioricen el afecto y los

cuidados entre el equipo de coordinación y con los participantes y el territorio.

El 2024 inició con una reunión presencial del equipo de coordinación de Cocina Colaboratorio. Los temas a tratar en la reunión fueron definidos con base en las oportunidades identificadas el año anterior. Esta reunión dio la oportunidad de definir roles y responsabilidades, realizar una matriz de oportunidades y necesidades, realizar un calendario y plan de trabajo, así como hablar a profundidad temas que causaron tensiones, en especial el manejo de coautoría durante procesos transdisciplinarios. Durante esta reunión también se definió que el tema de enfoque anual sería el agua.

5.1.6. Asesorías externas para fortalecer el proceso transdisciplinario

En el proyecto hemos contado con asesorías externas para fortalecer el proceso transdisciplinario tanto en un sitio particular, como con el equipo de coordinación. La experiencia de invitar a terceros a ayudar en la mediación de problemáticas para fortalecer procesos transdiscipli-

narios fue positiva.

Para el equipo de Loma Bonita, en el primer año colaboramos con una consultoría de investigación social llamada *Nosotrikas*, quienes apoyaron a fortalecer el proceso transdisciplinario en Loma Bonita. Los aprendizajes que surgieron de esta colaboración fueron importantes para incrementar y fortalecer la participación de la comunidad en las actividades, en particular en el codiseño de la cocina comunitaria que más adelante se nombró Vista a la Selva.

Con base en la experiencia positiva de solicitar ayuda externa para brindar soluciones y estrategias a problemáticas internas, el segundo año pedimos apoyo a un equipo de consultoras en trabajo colectivo (Nadjeli Babinet y Rosario Espinoza). Ellas nos ayudaron a reconocer, expresar asertivamente y escuchar activamente, definir pasos a seguir y acuerdos así como dar herramientas para como equipo tener una comunicación efectiva y no violenta. Las sesiones se realizaron con el equipo de coordinación de forma virtual y presencial.

Durante el 2024 el proceso transdisciplinario en Chiapas se vio fuertemente afectado por el tema de seguridad, no era posible asistir de forma presencial a la comunidad. Debido a esto, se le solicitó apoyo a Valentina Caprotti, una experta en seguridad en la frontera México-Guatemala, quien apoyó a darle continuidad a los procesos, así como herramientas de comunicación y cuidados para promover una acción sin daño. Gracias a estos talleres, fue posible encontrar un punto de encuentro presencial donde el equipo que vive en Loma Bonita y el equipo que no vive ahí nos pudimos encontrar. Estos talleres también permitieron hablar de los sentimientos que surgen en estos contextos, así como estrategias y acuerdos colectivos para sobrellevar la situación.

5.2. ¿Cómo entendemos la transdisciplina?

para Cocina Colaboratorio.

5.3. Un manifiesto colectivo

El primer año, durante la reunión anual llevamos a cabo una mesa de trabajo con integrantes de los tres sitios donde se contestó la pregunta de qué es transdisciplina

“**Nos entendemos como un sistema, con autoorganización y propiedades emergentes, formado por todas las personas que lo integramos junto con nuestro entorno. En nuestro equipo hay una amplia representación de distintas disciplinas académicas, brindándole una gran riqueza de conocimientos y puntos de vista diversos; buscamos transgredir los campos disciplinarios, entendernos como seres humanos y ver nuestras disciplinas, oficios o profesiones como un elemento más de los muchos que nos forman, y no como el elemento central que guía nuestra manera de ver el mundo y de interactuar con el entorno.**

Buscamos que las interacciones sean horizontales en el ejercicio de poder. Imaginamos una mesa redonda donde se escuchan las distintas perspectivas y percepciones de quienes se sientan en ella. No se trata de una mesa cualquiera, sino de la mesa de una cocina, donde la vida cotidiana es nuestra fuente de inspiración, teoría y aprendizaje. A través de cocinar y comer, o de sembrar y cosechar, o de recorrer y narrar, en colectivo, podemos compartir sentimientos, afecto, gozo, miedos y dudas.

Queremos entender la manera de relacionarnos no solo a nivel colectivo, sino también a nivel personal, de modo que los que participamos busquemos el tiempo para compartir nuestras experiencias. Buscamos transformar las formas de relacionarnos y aprender con empatía, aspirando a la creación colectiva, estableciendo acuerdos y puntos en común sin

imponer. Queremos activar la escucha atenta, sin prejuicios y con la apertura y disposición de involucrarnos con las personas y el territorio, buscando la reflexión personal y colectiva, cuestionándonos constantemente.

Consideramos que las problemáticas que se abordan desde el colectivo deben atravesar a los participantes, resonando en su sensibilidad para lograr implementar acciones de manera colectiva, sin daño, caminando hacia causas justas y hacia un futuro deseable en común. Por lo tanto, todos los procesos son nuestros resultados, sean o no los resultados que esperábamos.”



Foto 11. Ejercicio de Transdisciplina, 2020. Foto Lucía Pérez Volkow.

del colectivo en 2023, refleja la visión común que guía nuestro proceso transdisciplinario.

5.4. Obstáculos y retos enfrentados

El proyecto enfrentó diversos retos desde su inicio; entre ellos, se destacaron la falta de precisión en algunos

Este manifiesto colectivo, surgido de reflexiones compartidas durante una acción de cocina colectiva en una chinampa de Xochimilco, en el marco de la reunión anual

Cocina Colaboratorio: Más que un manifiesto una ensalada

“ Nos trae a esta mesa la curiosidad.
El interés por los sistemas agroalimentarios.
Nos trae a esta mesa el gusto de participar y hacer en colectivo.
Porque no nos excluyen.
Por la convicción, esperanza y el deseo de ensayar e intentar formatos de manera creativa y tangible.
Porque nos sentimos en casa. Nos sentimos abrazados.
Nos trae a esta mesa un lugar donde podemos “hacer” en colectivo.
Una voluntad inocente, idealista y crítica.
Para salir del cubo blanco y la torre de marfil.

Nos trae a la mesa la posibilidad de caminar, pensar y hacer distinto.
Para pisar suelo desde la alimentación como supervivencia. Para prepararnos para el futuro.
Encontramos en esta colectividad una alternativa y eso nos cambia.
Nos trae a esta mesa una ciencia distinta. Un quehacer distinto. Y un distinto potencial creativo.
Porque vinimos, estamos y no nos queremos ir.

Somos un enjambre de abejas.
Somos composta que alimentan y nutren procesos.
Somos dispersoras de semillas de curiosidad y voluntad.

Somos un colectivo de personas con distintas historias, contextos y objetivos.
 Somos parte de la cotidianidad. Somos personas con ganas de mejorar la vida. De motivar a otras personas con distintas ideas y formas de ver la vida.
 Somos una convergencia de voluntades.
 Somos personas que enseñan, aprender y desaprender, hacen y deshacen, crean y recrean.
 Que hacen cosas que no existen.
 Que encuentran y desencuentran.
 Que cocinan, se cuestionan e intercambian saberes.
 Somos personas que provocan momentos para compartir y escuchar.
 Somos como un río que fluye en una dirección común.
 Una comunidad de aprendizaje. un colectivo muy nutritivo.
 Somos diversidad de contextos, de géneros, de edades.
 La diversidad nos alimenta.
 El inconformismo nos mueve a cambiar.

Cocinamos futuros comunales. Sabemos que va a ir bien, no podemos decir que va a ser de esta forma o de la otra. Si algún día llegamos a desaparecer, vamos a seguir estando ahí.
 Cocinamos futuros que traen a la mesa a quienes traen alimentos a la mesa.
 Futuros más indisciplinados, sin tanto, pero donde podemos polinizarnos.
 Situados y rebeldes.
 Donde la alimentación sea equitativa y justa.
 Cocinamos futuros que reconocen a los ancestros.
 Que visibilizan los invisibles.
 Que producen alimentos de formas amorosas con la tierra.
 Cocinamos futuros y presentes diferentes.
 Cocinamos comunalidad, no como un concepto bonito, trabajamos, compartimos, celebramos, compartimos.
 Cocinamos porque el futuro es ahora.
 Un futuro qué valga la pena servido.
 Cocinamos viviendo el presente como si fuera el futuro.
 Cocinamos sin miedo, con amor, con transparencia, trabajo, constancia, escucha, persistencia.
 Cocinamos con cuidado.

Generando metas alcanzables.
 Construyendo posibilidades y relaciones en un mundo de incertidumbre.
 Poniendo los vínculos al centro.
 Cocinamos cuestionándonos.
 Buscando congruencia hasta donde sea posible. Construyendo puntos de fuga.
 Mediando entre la urgencia y los ritmos de cuidado. Aceptando la contradicción y aprendiendo a mediar con el conflicto y las incomodidades.
 Cocinamos manteniendo la diversidad.
 Siendo activos en vez de reactivos.
 Reconociendo lo existe. Reconociendo los tropiezos.
 Sintiéndonos como niños.
 Disfrutando el proceso, y acompañando las lágrimas.
 Creando redes.

Pasito a pasito. Suave suavequito.
 Seremos esas personas que construyeron antes.
 Seremos los antepasados del futuro. ”



Foto 12. Compostaje colectivo en la reunión anual, 2023. Foto Rubén Garay.

aspectos transversales, los ritmos de aprendizajes en relación a los enfoques transdisciplinarios y las dificultades derivadas de la pandemia de COVID-19. Estos obstáculos fueron superados gracias al esfuerzo colaborativo de todas las partes involucradas, incluyendo el trabajo conjunto con autoridades y comunidades.

A lo largo del proceso, surgieron otros desafíos, como la desconfianza entre la academia y las comunidades, lo que afectó la participación. Para abordar este problema, implementamos metodologías incluyentes que garantizaron la relevancia y el involucramiento de todos. Acordamos las formas de participación y el tipo de beneficios, esfuerzos y recursos que estos implican, promoviendo una participación recíproca y respetuosa de los principios comunitarios. Asimismo, establecimos espacios de diálogo para definir intereses comunes y diseñar estrategias que resultan beneficiosas para todas las partes, fomentando la confianza y el entendimiento mutuo.

Un desafío adicional fue la tendencia a romantizar las comunidades involucradas,

lo que generaba una visión distorsionada de la realidad. El colectivo enfrentó este reto promoviendo un enfoque basado en el diálogo, la reflexión y la colaboración colectiva. Esto permitió la creación de espacios para el intercambio de saberes y la experimentación conjunta orientada a la resolución de problemas.

Un reto importante es la creciente inseguridad en la Selva Lacandona. Como resultado de un incidente de seguridad ocurrido en septiembre de 2023, donde el equipo tomó la decisión de solicitar apoyo profesional con el tema y no regresar a Loma Bonita hasta tener la información y herramientas necesarias para hacerlo sin poner el riesgo al equipo que vive en Loma Bonita o al que se traslada para llegar. Se identificaron amenazas en distintos puntos de la carretera entre Tuxtla y Loma Bonita en los que han acontecido hechos violentos. Estos eventos han tenido impactos psicosociales en el equipo como el miedo a viajar, que las mujeres jóvenes de la comunidad ya no viajan solas desde Loma Bonita a Comitán o la reducción de fiestas y convivios en Loma Bonita. Acudimos a

una asesoría profesional para la identificación colectiva de estos riesgos, y el desarrollo de protocolos y medidas de protección.

5.5. Retos por ejes del proyecto

Realizamos un análisis desde la perspectiva de incidencia, investigación y diseminación sobre los principales retos del proyecto.

En cuanto a **investigación**, el principal reto fue la participación y colaboración principalmente relacionados con la desconfianza y las dinámicas de poder históricas. Varias de las personas que habitan los tres territorios muestran resistencia a la participación de actores externos debido a experiencias previas de prácticas extractivas y de discriminación.

Estos retos subrayan la importancia de generar metodologías situadas, afectivas, horizontales e incluyentes. Es fundamental fortalecer la agencia transformadora de las personas de las comunidades para que sean participantes activos en la construcción del conocimiento.

Reconocer y deconstruir las relaciones de poder estructurales no siempre visibles es otro desafío esencial para garantizar que el proceso sea genuinamente participativo.

En cuanto a **incidencia** el principal reto que identificamos fue tener un proyecto congruente en todo momento, desde la aproximación inicial al territorio hasta las decisiones que se toman a lo largo del proceso. Las acciones se deben siempre alinear con los principios y valores de la comunidad. Además, la congruencia debe extenderse a la consideración de todas las personas involucradas, asegurando que cada voz sea escuchada y valorada. Solo así se puede generar confianza y legitimidad en los procesos de incidencia.

En cuanto a **diseminación e inspiración** los principales retos fueron la colaboración y la participación. Uno de los principales retos en la inspiración colectiva es fomentar una colaboración horizontal entre personas, donde todos los participantes puedan aportar desde sus perspectivas, sin que se genere competencia o la comparación constante con personas o con procesos ajenos. La co-

laboración efectiva también enfrenta obstáculos como los cambios en la disponibilidad de las personas y los cambios en intereses.

Para superar estos desafíos, es esencial reconocer la importancia de soltar egos y trabajar en un ambiente donde se valore el esfuerzo colectivo por encima de intereses individuales. La colaboración y participación también están relacionadas con el desafío de encontrarse con riñas personales o sociopolíticas, lo que puede fragmentar el trabajo y dificultar la construcción de relaciones colaborativas duraderas.

5.6. Los ríos del proyecto

Llevamos a cabo un ejercicio colectivo de mapeo del devenir del proyecto a través de utilizar la metáfora de un dibujar río en el segundo año. En la actividad dibujamos tanto “ríos” individuales, como por ríos en el territorio. Este ejercicio permitió a los participantes reflexionar sobre diversos aspectos del proyecto y su participación en este. Identificamos 30 tipos de oportunidades y 27 tipos de obstáculos. La

mayoría de las oportunidades (28 de 30) se consideraron internas, especialmente relacionadas con la esfera práctica (16) y la personal (19). En cuanto a los obstáculos, la proporción fue más equilibrada: 17 internos y 10 externos, distribuidos entre las esferas práctica (11), política (10) y personal (6).

Las oportunidades más mencionadas estuvieron relacionadas con la forma de trabajo del colectivo y cómo esta enriqueció a sus participantes. Se destacaron la construcción de comunidades de aprendizaje, los diálogos entre colaboradores, las oportunidades de colaboración, el espacio de la cocina como punto de intercambio, la confianza y el cariño generados, la fortaleza del trabajo en equipo, el flujo de información entre saberes y los aprendizajes. También resaltó la inspiración y motivación como factores personales internos.

Por otro lado, los obstáculos más señalados incluyeron los retos del trabajo transdisciplinario, las exigencias del contexto de financiamiento y las dificultades individuales en procesos complejos.

Entre los retos externos, destacaron la diversidad de lenguajes, ideologías y creencias, junto con las demandas administrativas de los financiadores. Internamente, se mencionaron la falta de dirección y la dificultad para identificar colectivamente prioridades como desafíos en la esfera práctica. En el ámbito personal, la frustración y ansiedad asociadas con la participación en el colectivo emergieron como retos internos significativos.

La visión colectiva del proyecto se expresó de formas distintas en los tres territorios, influenciada por sus

características particulares y cuerpos de agua. En Chiapas, los meandros del río Lacantún reflejaron las búsquedas del colectivo; en Oaxaca, las montañas y el patrimonio biocultural del valle destacaron la comunalidad; y en Xochimilco, la circularidad del agua y el mantenimiento de la chinampa simbolizaron su biodiversidad y cosmovisión. Las oportunidades y obstáculos percibidos variaron entre territorios, aunque surgieron fortalezas compartidas como la creatividad, el cuidado mutuo y la comunalidad. Entre los retos comunes, destacan los externos vinculados con la pandemia de COVID-19,



Foto 18. Actividad de ríos en reunión anual, 2023. Foto Rubén Garay

la inseguridad nacional, las distancias físicas para llegar a Loma Bonita y la dificultad de mantener una presencia constante en el territorio.

5.7. Herramientas desarrolladas

5.7.1. Monitoreo y reflexividad

El monitoreo transdisciplinario en Cocina Colaboratorio se realiza de manera colectiva. Diseñamos este monitoreo a través de cuatro tipos de reuniones. Estas reuniones son parte fundamental del monitoreo porque permiten una comunicación directa y constante con distintos niveles del equipo.

Todos los años llevamos a cabo una reunión anual: se trata de una reunión transversal, reuniones miembros de los tres sitios de trabajo se reúnen de manera presencial o virtual para discutir temas metodológicos, teóricos y prácticos.

Tenemos reuniones de coordinación transversales: estas ocurren aproximadamente cada tres a cuatro semanas. En estas reuniones se presentan los avances en los

tres sitios de trabajo, se presentan nuevos integrantes, se toman decisiones administrativas y de presupuesto.

Llevamos a cabo reuniones

por sitio: estas ocurren cada semana o cada 15 días, según las necesidades del equipo y solo involucran a miembros de un sitio de trabajo.

Contamos con grupos de

whatsapp: Estos permiten una comunicación constante entre los integrantes de un sitio de trabajo, es especialmente utilizado al momento de tener actividades o salidas de campo.

Gracias a las reuniones, todo el grupo tiene nociones de lo que está pasando en los tres sitios de trabajo, lo cual posteriormente facilita contextualizar el análisis de las actividades o entender a mayor profundidad las problemáticas a las que cada equipo se enfrenta.

Aunado al monitoreo constante a través de reuniones, cada actividad realizada por el colectivo se documenta y sistematiza en un formato de minuta. Este formato se fue afinando cada año de manera que capturara la información más relevante, pero que llenarlo tampoco implique

una carga grande de trabajo. Este formato de minuta da los datos generales de la actividad, una descripción y finaliza con un monitoreo del proceso transdisciplinario. Al finalizar cada año se realizaba un reporte del monitoreo transdisciplinario.

5.7.2. Principios que sustentan la colaboración

Adoptamos estrategias **remotas y presenciales** para facilitar la participación. Las reuniones virtuales permitieron diseñar, planear y tomar decisiones, mientras que los talleres presenciales en cada sitio generaron diálogos y reflexiones. Anualmente, llevamos a cabo una reunión rotativa entre los tres territorios para compartir experiencias y logros, complementada con retroalimentaciones in situ durante las temporadas de campo.

El **tiempo** fue reconocido como un factor clave en la integración de los equipos, afectando tanto las dinámicas grupales como las individuales. Esto permitió que el esquema de sistematización se convirtiera en una herramienta para la toma de decisiones, fortaleciendo liderazgos locales, dele-

gando responsabilidades y promoviendo la rendición de cuentas. Las comunidades de aprendizaje emergieron como un ejemplo de éxito, irradiando prácticas y conocimientos adaptados a sus contextos.

Durante los tres años del proyecto, priorizamos **el cuidado colectivo y el autocuidado**, reconociendo la empatía y el buen trato como principios fundamentales. Las actividades cotidianas reflejaron esta ética, fortaleciendo los vínculos entre los participantes y sus comunidades. Frente a las tensiones emergentes, se desarrollaron protocolos de colaboración y principios de convivencia, junto con la contratación de consultores externos para resolver conflictos internos y enfrentar contingencias territoriales.

Utilizamos un acercamiento de **sensibilidad al conflicto** que busca, por lo tanto, minimizar el riesgo de causar impactos negativos no intencionados y maximizar los impactos positivos. Utilizamos el marco de Acción sin Daño (*Puentes y Albarracín, 2009*) reconociendo que proyecto puede contribuir a transformar positivamente los conflictos, a fortalecer la cohesión social y a construir

la paz en las comunidades, pero también pueden generar daño en forma involuntaria, aumentando las tensiones, fragmentando el tejido social o exacerbando los conflictos.

La protección colectiva surge como necesidad frente a situaciones de amenaza que ponen en peligro la organización y las personas que la conforman. Es un proceso de fortalecimiento de capacidades que se construye desde las prácticas, los espacios, las relaciones sociales, el territorio de la organización y sus integrantes. La protección es responsabilidad de todos y todas y, por lo tanto, las prácticas y estrategias se construyen desde el colectivo con todo el colectivo. Estas prácticas se construyen a partir de las relaciones interpersonales en colectivo, como un proceso continuo.

5.7.3. Infraestructura en cada territorio

En un inicio no contábamos con un espacio físico para el proyecto por sitio. A medida que fué aumentando el número de actividades y de participantes, se volvió una necesidad tener un espacio seguro donde guardar todo el material, llevar a cabo las

reuniones y para el caso de Loma Bonita y Santo Domingo Tomaltepec, hospedar a visitantes. Anteriormente, las reuniones iban cambiando las sedes, lo que implicaba transportar todos los materiales, adecuar espacios no necesariamente diseñados para las actividades y hospedar a participantes en sitios fuera de la comunidad. Así mismo, uno de los objetivos del proyecto era impulsar la construcción de infraestructura comunitaria, especialmente dirigida a tener un espacio para cocinar en colectivo.

En Loma Bonita rentamos una casa en el centro de la comunidad cerca de la construcción de Vista la Selva. En este espacio el material está resguardado y la casa tiene las condiciones para recibir un grupo de personas, así como realizar reuniones. En Loma Bonita antes de Vista la Selva, no existía infraestructura para reuniones públicas que no estuviera adherida a una iglesia en particular (en la comunidad hay tres) o al ejido, por lo que tener un espacio de reunión más “neutro” también resultó fundamental para aumentar la participación en el proyecto. Antes de rentar la casa,

el grupo se hospedaba en la comunidad de Chajul a 30 minutos de Loma Bonita, en un trayecto casi sin transporte público que por seguridad se tenía que hacer con luz de día. El poder hospedarnos en Loma Bonita, no solo quitó la logística y los tiempos de trayecto, sino que permitió extender el tiempo de las reuniones por las tardes que es cuando la comunidad tiene más disponibilidad de tiempo y hace menos calor, lo que contribuyó a fortalecer lazos con la comunidad.

En cuanto se terminó el techo de Vista la Selva, este espacio comenzó a fungir como un sitio de reunión para la comunidad. El tener un techo de palma lo hace muy agradable a cualquier hora del día y bajo éste se han llevado a cabo varios talleres de cocina y de producción de bioinsumos para el suelo. En particular, la comunidad de aprendizaje se unió con el grupo de Sembrando Vida para hacer composta bocashi en estas instalaciones. Actualmente se encuentra en proceso de construcción un tapanco y una bodega con vista a poder hospedar visitantes y guardar todo el material de forma segura. Rodeando Vista la Selva se encuentra el Bosque

Comestible, por lo que esta infraestructura también ha facilitado el darle mantenimiento y los cuidados necesarios.

Para el caso de Santo Domingo Tomaltepec, desde el primer año rentamos una casa en el centro de la comunidad donde se guardaba el material, se hospedaban participantes y donde se llevaron a cabo reuniones, talleres y la muestra comunitaria. A finales del 2022, el proyecto se mudó a una casa un poco más alejada del centro de la comunidad, pero que contaba con un espacio para sembrar. Se decidió nombrarla Casa Pitahaya, dado que dentro del perímetro del terreno se cultiva y produce la pitahaya o fruta del dragón. Casa Pitahaya está equipada para hospedar participantes y facilitar investigaciones, intercambios, aprendizajes, talleres, reuniones, actividades colectivas y almacenamiento de materiales. Además, es un punto de encuentro con los habitantes de la comunidad. En la parcela de la casa, la comunidad de aprendizaje de “Las Caracolas” tiene la parcela colectiva en donde cultivamos diferentes hortalizas y experimentamos con técnicas agroecológicas y

bioconstrucción. En colectivo construimos un horno de leña en donde cocinamos diferentes recetas. En este espacio recientemente se está gestando el fogón comunitario.

En Xochimilco, en colaboración con Humedalia, construimos una cocina ecológica en una chinampa que compartimos con otros aliados. Este espacio nos ha facilitado la realización de eventos, encuentros y sesiones para cocinar con personas habitantes del territorio y la red de colaboradores externos, artistas y académicos.

Para poder gestionar más encuentros con nuestros colaboradores, de manera segura y cómoda, rentamos un espacio en el centro de Xochimilco, ubicado en la **colonia Huichapan**. Ahí, realizamos talleres, laboratorios culinarios, actividades pedagógicas con niños y grupos intergeneracionales, reflexiones profundas relacionados con procesos de comercialización y nuestra reunión anual. Además de tener nuestra propia cocina laboratorio para poder cocinar y compartir alimentos, tenemos espacio para archivar y desarchivar ingredientes, semillas, fanzines, publicaciones, recetarios,

que están disponibles para los vecinos, estudiantes, artistas y académicos que nos visitan.

Esto nos ha permitido fortalecer la red con nuestros colaboradores, en especial con Colectivo Ahuejote y Proyecto Mixquiahuac, al gestionar este espacio común respetando acuerdos y usos colectivos. También, se ha podido utilizar como un espacio de comercialización sin intermediarios para hacer llegar a personas locales la producción chinampera de Proyecto Mixquiahuac. De esta manera se mejora la seguridad alimentaria de las personas habitantes de la Huichapan o de paso, al acercar alimentos producidos sin agroquímicos, recién cosechados a un buen precio. Al mismo tiempo mejora la soberanía alimentaria de las personas del Proyecto al tener un mayor control sobre sus rutas productivas y estrategias de comercialización en comparación a cadenas convencionales.

En nuestro espacio, también usado como oficina, contamos con equipo fotográfico, de video, impresoras, papelería y herramientas para montar cocinas móviles, lo que ha facilitado la comunicación y

construcción de una identidad de Cocina Laboratorio en Xochimilco.

5.7.4. Protocolos de colaboración

La participación amplia y diversa de la comunidad académica y artística (estudiantes de licenciatura, maestría, doctorado y posdoctorado, así como personas investigadoras de diferentes instituciones a nivel nacional) dio lugar al diseño de estrategias que faciliten los procesos de colaboración e inserción de personas externas a la comunidad. Estos procesos contemplan diversas formas de participación, acompañamiento y devolución de las actividades, proyectos e investigaciones en curso. Para Cocina Laboratorio, generar procesos que se puedan sostener en largo plazo y que no sean extractivos, permitió la continuidad y el intercambio de aprendizajes a nivel territorial, por lo que cada participación debe estar articulada con los ejes y las actividades de cada territorio.

Por otro lado, además de la pertinencia y la articulación a nivel territorial, coyunturas como la pandemia por COVID-19 o los fenómenos de

violencia que azotan algunas zonas del país, dejaron aprendizajes en donde aspectos como los cuidados colectivos e individuales adquieren relevancia. Como respuesta a este tipo de coyunturas surgieron diversos protocolos de colaboración y participación que privilegian los intereses colectivos de los territorios, incluyendo la claridad de los objetivos y formas de participación, la sistematización de los procesos, la devolución y la pertinencia de la participación, así como el cuidado del equipo de trabajo en sus múltiples dimensiones (físicas, emocionales, vínculos).

Estas herramientas permitieron anticipar algunas situaciones, así como fortalecer la investigación colaborativa y las estrategias de incidencia a nivel local. Al mismo tiempo, cada territorio adoptó los protocolos y metodologías a sus propias necesidades, intereses y participantes, fortaleciendo el trabajo a nivel local-comunitario.

El trabajo con estudiantes y personas en estancias posdoctorales permitió establecer procesos de colaboración y aprendizaje que resultaron significativos para todas



las personas involucradas. Desde abordajes teóricos y propuestas metodológicas innovadoras, hasta productos y experiencias que resultaron transformadoras durante el proceso. La articulación con prácticas artísticas a partir del diálogo y la construcción de vínculos de confianza y respeto dentro del equipo de trabajo con las personas de cada territorio. A nivel territorial se consolidaron espacios y vínculos entre estudiantes y personas de los territorios, lo que permitió conocer más de cerca las necesidades, motivaciones y voces de sus habitantes, así como dar seguimiento a procesos e intereses emergentes. En ese sentido, es desde este tipo de prácticas y vínculos que a lo largo de estos años se han logrado transformaciones frente a la forma de construir relaciones colaborativas, construir imaginarios colectivos y cuestionar y transformar algunas prácticas del sistema agroalimentario local y de los entornos locales, integrando a las prácticas elementos transversales como los cuidados dentro de los diseños, vínculos y protocolos de colaboración. Este constante intercambio y retroalimentación permitió un flujo constante de ideas, un

monitoreo y seguimiento de las actividades y la consolidación de espacios seguros y horizontales de experimentación y aprendizaje.

El protocolo de colaboración, es un documento vivo que expone los principios de Cocina Laboratorio y sus cuatro ejes de compromiso. El primer eje es el desarrollo de trabajo de campo en el sitio. Buscamos co-diseñar las actividades y/o de la investigación junto con miembros del equipo y participantes de la comunidad. Durante las actividades se enfatizó en el respeto a la cultura local y la flexibilidad. En el seguimiento a las actividades se pidió un acompañamiento y comunicación constante y el compartir los resultados. El segundo eje es el manejo de datos, se resaltó el tomar datos con el consentimiento de las personas y con el compromiso de regresarlos de forma oportuna y pertinente. El tercer eje es tomar en cuenta las múltiples coautorías al momento de realizar el trabajo y también reconocer las aportaciones. El último eje de compromiso es realizar un producto de devolución accesible y significativo con la comunidad el cual se construirá desde el diseño de las

actividades.

5.7.5. Acercamientos interculturales, intergeneracionales, de género y plurales

El proyecto ha involucrado a una gran diversidad de actores de distintos géneros, edades y trayectorias personales. Las prácticas artísticas que sustentan las arenas de intercambio y experimentación fueron diseñadas para deconstruir discriminaciones y jerarquías entre diversas formas de conocer, saber, hacer y sentir. Este enfoque ha permitido que las personas participantes se sientan escuchadas, motivadas y protagonistas del proceso. Mediante una pluralidad de acercamientos, el proyecto ha buscado develar una multiplicidad de significados, así como dimensiones afectivas y relacionales. Esto ha dado lugar a un espacio inclusivo donde las voces y necesidades de todas las personas son reconocidas y valoradas.

Uno de los pilares del proyecto ha sido el enfoque en las mujeres como agentes de cambio. Las mujeres llevan el liderazgo de la comunidad de práctica agroecológica en Oaxaca. De manera similar, en Xochimilco las mujeres

comparten trabajo y cuidados en torno a sus chinampas. Estas iniciativas no solo fortalecen la economía local y la sostenibilidad ambiental, sino que también promueven la autonomía y el liderazgo de las mujeres en sus comunidades.

Otro aspecto clave del proyecto ha sido la participación activa de personas de todas las edades. Hemos convocado a niñas, niños, adolescentes, adultos y personas de la tercera edad en diversos espacios públicos y privados. Esta interacción intergeneracional ha enriquecido las actividades y ha permitido la transmisión de saberes entre generaciones, el diálogo ha generado diferentes reflexiones y aprendizajes, así como la revalorización de los conocimientos de las personas mayores. Un ejemplo fue la exploración de plantas útiles en los tres territorios involucrados, en estos encuentros las personas mayores han compartido sus conocimientos tradicionales, mientras que las niñas y jóvenes han aportado nuevas perspectivas y energía al proceso.

La interculturalidad ha sido un eje transversal en el proyecto, integrando una

diversidad de trayectorias, saberes y formas de expresión. Esta diversidad es el punto de partida de cualquier encuentro en las arenas de intercambio y experimentación, del funcionamiento de las comunidades de aprendizaje y de todos los productos generados. Los recetarios, manuales, podcasts y productos audiovisuales creados durante las tres etapas, entretienen distintos tipos de conocimiento. Estos materiales no solo han sido compartidos con las personas colaboradoras, sino también con sus familias, fortaleciendo así los lazos comunitarios y promoviendo un sentido de pertenencia y orgullo por sus raíces culturales.

El proyecto demuestra cómo una aproximación transdisciplinaria y situada en un territorio puede activar transformaciones tangibles y profundas, destacando el potencial de las comunidades para ser agentes en la construcción de estrategias para promover sistemas alimentarios más justos y sostenibles. Algunos de los siguientes pasos del colectivo en relación a su proceso transdisciplinario son explorar temas relacionados a los cuidados, las metodologías afectivas

y la importancia de la celebración. De igual manera, siempre está la posibilidad de mejorar la organización, comunicación, sistematización del proyecto.



Foto 19. Grupos interculturales e intergeneracionales de Cocina Colaboratorio.
Fotos Rubén Garay y Mariana Martínez Balvanera.

6. Atención a la problemática nacional



Comer y compartir

6.1. El contexto nacional

que lo sustentan enfrentan profundos retos estructurales. Las políticas públicas nacionales de las décadas pasadas privilegiaron la producción de alimentos para exportación de productos agrícolas, sustentado la demanda a través de la importación, y promovieron los sistemas de producción intensiva lo cual exacerbó el deterioro de los suelos, la pérdida de biodiversidad y de sus múltiples beneficios a la sociedad, así como al cambio climático. Aunado a esto los pequeños productores de alimentos enfrentan despojo e inseguridad en el acceso a la tierra y el agua, desigualdad en el acceso a alimentos, mercados inequitativos, debilitamiento del tejido social y creciente inseguridad y violencia.

Para contrarrestar ese escenario a partir de 2018, el gobierno en turno, ha impulsado varios programas para reducir desigualdades y atender las problemáticas del campo mexicano tales como Producción para el Bienestar, Fertilizantes para el Bienestar, Sembrando Vida, a la

par de la implementación de políticas públicas dirigidas al resguardo del patrimonio biocultural y de la vida digna de quienes trabajan el campo. Algunos ejemplos de estas iniciativas incluyen el Decreto de sustitución de glifosato y siembra de transgénicos, la implementación de los precios de Garantía, la creación de la subsecretaría de Autosuficiencia Alimentaria y Rescate del Campo, la eliminación de fideicomisos que fungieron como intermediarios, la reforma a créditos agrícolas, el fomento de la agroecología en pequeños y medianos productores, apoyos a comunidades indígenas y zonas marginadas atienden distintas vertientes.

Desde la política de ciencia y tecnología, los Programas Nacionales Estratégicos (PRONACEs) enfocaron el quehacer de la ciencia hacia la construcción del bienestar socioecológico apoyándose en enfoques transdisciplinarios y descentralizados, permitiendo la atención a las problemáticas prioritarias del país y las necesidades de las regiones históricamente

rezagadas. El PRONACE de Sistemas Socioecológicos y Sustentabilidad (SSyS), en el que está inmerso este proyecto busca enfrentar retos relacionados con la interacción entre los sistemas ambientales, sociales y económicos para el bienestar de las comunidades en el contexto del cambio climático y la pérdida de biodiversidad. Este proyecto en consonancia con el PRONACE SSyS sienta las bases para acercamientos sistémicos a la problemática nacional relacionada con los sistemas socioecológicos, enfatizando las interacciones entre personas y su territorio así como las interrelaciones entre pasado, presente y futuro que entretejen las acciones, las emociones y los distintos tipos de conocimiento.

6.2. Investigación e incidencia desde lo local para lo local

Este proyecto contribuye a generar procesos de investigación-acción que resulten emancipatorias para quienes participan, así como en favorecer transformaciones

basadas en la generación de conocimiento colectiva a partir del cuestionamiento, de la deconstrucción de narrativas, y de relaciones de poder.

Basados en la visión humanista del nuevo CONAHCYT, en nuestras acciones promovimos el diálogo, la reflexión y la concreción de acciones que fortalecieron las relaciones horizontales, respetuosas de las emociones, de las discrepancias y de las visiones distintas. Algunas reflexiones de los habitantes de los tres territorios reflejan este posicionamiento:

6.3. Transformaciones de largo plazo hacia la sustentabilidad

Cada una de las actividades y espacios de colaboración

Loma Bonita

“Pues si compañer@s creo que en realidad todo lo que se a hecho ha sido un gran logro para tod@s y de muchos aprendizajes”

Santo Domingo Tomaltepec

“Somos parte de la mesa; arriesgarse a experimentar y ver las cosas que se pueden realizar; cada uno aporta un grano al proyecto”

Xochimilco

“Es un espacio seguro de aprendizaje, compartición, amistad y resistencia.”

Buscamos servir como inspiración en la búsqueda de nuevas formas de hacer investigación no extractivas, con incidencia desde lo local y para quienes habitan los territorios.

que se han consolidado en estos años nos han permitido identificar potencialidades de transformación en las diferentes arenas y prácticas. Estas transformaciones son reflejo del respeto a los tiempos y ritmos de cada lugar y de sus contextos específicos, además de los vínculos y acuerdos colectivos.

Identificar las potencialidades de transformación respetuosas de cada contexto nos ha llevado a incluir dimensiones y temas emergentes como parte de la construcción de conocimientos y los procesos de colaboración, tales como el género, los cuidados, el papel de las juventudes y los diálogos intergeneracionales como fuente de conocimiento, las metodologías colaborativas y la capacidad de integrar herramientas y espacios de reflexión. Estos aprendizajes y su potencial transformador ha estado acompañado de un proceso de monitoreo colectivo en el que se plasman los principales retos y aprendizajes para la consolidación de estrategias de incidencia a nivel local-comunitario, principalmente.

Las transformaciones del sistema socioecológico en su

conjunto son necesarias para la sostenibilidad. El proyecto es una muestra de cómo llevar a cabo estas transformaciones en tres territorios, e inspira a escalar estos cambios en muchos otros territorios.

6.4. Continuidad de la colaboración y de los procesos en el largo plazo

Parte de nuestro compromiso es generar procesos de largo plazo. Impulsamos la creación y gestión de cocinas comunitarias en Loma Bonita, Santo Domingo Tomaltepec y Xochimilco y, como espacios clave para fortalecer el tejido social, preservar saberes bioculturales y promover la soberanía alimentaria. Estos espacios han pasado de ser temporales a permanentes, motivando el constante intercambio de saberes y la experimentación colectiva alrededor de la cocina para activar la imaginación colectiva.

Las cocinas se han convertido en una oportunidad para consolidar procesos a largo

plazo a partir de la creación y gestión de espacios co-diseñados y gestionados de forma colaborativa. Especialmente la gestión comunitaria en cocinas comunitarias ha fortalecido el sentido de pertenencia y promueve la sostenibilidad de espacios públicos compartidos, pues a través de talleres de co-diseño, comunidades, organizaciones locales y usuarios han tomado decisiones colectivas sobre presupuesto, construcción, funcionamiento y mantenimiento asegurando que las soluciones reflejen las necesidades del grupo multiactoral. Estos procesos de diseño, gestión y compromiso a largo plazo también se traslapan a los espacios de parcelas experimentales. El planear y co-construir los espacios junto con las reglas de uso, las gobernanzas y los programas para activarlas permite delinear planes a largo plazo y brindan oportunidades para una continuidad a la colaboración en sitio.

Los futuros programas de activación de las cocinas responden también a estrategias para impulsar distintos objetivos que se quieren fomentar en el futuro como son la creación de cooperativas y redes de comercialización

locales a partir de productos procesados (conservas, encurtidos, vinagres, etc) con ingredientes de las parcelas agroecológicas. Estos espacios permiten organizar programas culturales a partir de residencias artísticas para promover colaboraciones transdisciplinarias y la organización de eventos de intercambio de saberes entre distintos actores. Las cocinas permiten también la promoción de programas educativos e intergeneracionales en cada sitio. Estos espacios sirven como un ancla en cada comunidad y representan la posibilidad de que más proyectos y propuestas situadas puedan desarrollarse a largo plazo.

A través de la construcción de los espacios comunes y la generación de comunidades de aprendizaje autogestivas se ha logrado avanzar en metas y objetivos conjuntos encaminados a impulsar la soberanía alimentaria mediante prácticas colaborativas y la preservación de conocimientos bioculturales.

Para asegurar la continuidad de los proyectos constantemente estamos en la búsqueda de financiamientos afines a nuestros objetivos y visio-

nes, así como trabajando en el fortalecimiento de redes solidarias y opciones de comercialización e intercambio.

6.5. Colaboraciones con autoridades, instituciones locales y otras formas de gobierno con aliados que administran el territorio

Las formas de gobierno y las alianzas con actores que administran el territorio han sido fundamentales para fortalecer las iniciativas del proyecto. Las arenas de intercambio y experimentación se establecieron como espacios clave de colaboración entre comunidades, integrantes del colectivo, aliados institucionales, colectivos autogestivos y diferentes niveles de gobierno.

En Loma Bonita, las alianzas entre académicos y habitantes resultaron esenciales para integrar conocimientos tradicionales en estrategias de mitigación del cambio climático, manejo del bosque y conservación de especies en peligro. Este enfoque permi-

tió articular la ciencia con los saberes locales, desarrollando acciones adaptadas a las necesidades del territorio.

En Santo Domingo Tomaltepec en conjunto con autoridades municipales, ejidales y comunales, llevamos a cabo recorridos por el territorio para identificar las condiciones socioecológicas y desarrollar plan de manejo integral de la cuenca. Considerando las estructuras tradicionales de toma de decisiones, reconocimos el papel vital de los guardianes del territorio en la protección de la biodiversidad y los recursos naturales.

En Xochimilco, las alianzas se ampliaron para incluir colectivos, asociaciones civiles y empresas culturales. Estas colaboraciones se enfocaron en proteger los derechos de las comunidades productoras de alimentos sobre sus territorios y recursos, promoviendo herramientas diseñadas bajo esquemas de transición agroecológica priorizando la preservación de la memoria lacustre como un elemento esencial de la identidad y biodiversidad de la región.

6.6. Contribuciones hacia una

ciencia humanista para México

La posibilidad de incidir en la transformación de las áreas estratégicas para el país requiere de un profundo conocimiento generado con diálogos horizontales, así como en la consolidación de procesos de base territorial que articulen los intereses colectivos. Estos procesos coinciden con los objetivos de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI), en particular, en lo relacionado con el derecho fundamental de toda persona a acceder a los beneficios del desarrollo científico, el progreso humanístico y la innovación tecnológica, es decir que se deben favorecer los procesos de formación de recursos humanos en las diversas áreas del conocimiento, así como del acompañamiento para otras formas de conocer y aprender. El proyecto de Cocina Laboratorio demuestra posibilidades de fortalecer esquemas de investigación e incidencia en distintos niveles (local, regional y nacional) basados en un conocimiento profundo de las realidades, necesidades y virtudes de los territorios y sus habitantes,

privilegiando la colaboración, el trabajo en red y las complementariedades entre actores diversos.

Este reto cobra mayor relevancia cuando se considera la importancia de desarrollar mecanismos de colaboración y coordinación entre las distintas secretarías, un desafío que se proyecta como una prioridad en el corto y mediano plazo. Frente a esto resaltamos la importancia de responder las necesidades de las comunidades desde una perspectiva situada y pertinente, atendiendo a sus contextos específicos. Reconocemos que la participación activa de los sectores público, social y privado en actividades científicas, en la creación de proyectos de investigación e incidencia en áreas estratégicas, implica el establecimiento de estrategias de diálogo e intercambio constante. Este enfoque colaborativo no solo enriquece los procesos de investigación, sino que también garantiza que las políticas públicas y los desarrollos tecnológicos sean más inclusivos y estén alineados con las demandas reales de la sociedad. Resaltamos la necesidad de continuar mejorando los canales de comunicación y las formas

de participación de colectivos transdisciplinarios.

6.7. Contribuciones a políticas públicas nacionales

6.7.1. Agroecología

El escalamiento agroecológico busca transformar los sistemas agrícolas mediante la implementación de prácticas regenerativas, como la restauración de suelos y el manejo eficiente del agua, adaptadas a contextos locales. Este proceso integra saberes tradicionales, metodologías participativas y organización comunitaria, promoviendo modelos replicables que fortalecen la sostenibilidad y la resiliencia territorial.

El trabajo en las parcelas agroecológicas y el fortalecimiento de las comunidades de práctica ofrece ejemplos concretos de experimentación colectiva local y sus impactos en la inspiración hacia un escalamiento agroecológicos. Específicamente, el Proyecto Mixquiahua en San Gregorio Atlapulco es un ejemplo exitoso de cómo los colectivos locales, apoyados

por programas nacionales como este proyecto PRONAI, avanzan hacia sistemas agroalimentarios más sostenibles y justos, enfrentando desafíos como la dependencia de insumos externos y barreras políticas.

6.7.2. Patrimonio biocultural

La defensa de los territorios y la revalorización de las prácticas locales relacionadas con los sistemas alimentarios en clave biocultural tiene un enorme potencial para incidir en el diseño, implementación y evaluación de políticas públicas que promuevan la sostenibilidad, fomenten la justicia ambiental y contribuya a mitigar los efectos del cambio climático. Estas políticas no solo benefician a las comunidades locales, sino que son esenciales para preservar los ecosistemas y garantizar un futuro más equitativo y resiliente. El proyecto aporta a las políticas en torno a la **conservación del patrimonio biocultural**, específicamente a través del Archivo Blocultural Vivo y de la creación de grupos de guardianes del territorio, de la lengua y de los conocimientos, hemos contribuimos a los esfuerzos nacionales

de generar políticas públicas que reconozcan los derechos colectivos de las comunidades rurales y urbanas, especialmente en temas de tenencia de la tierra, consulta previa, libre e informada, del manejo de recursos naturales, y de marcos legales que garanticen la protección de sus territorios como sujetos activos de conservación y desarrollo sostenible.

Reconocemos y nos posicionamos como aliadas de quienes resguardan el conocimiento y habitan los territorios, los cuales preservan los saberes ancestrales que abarcan desde la medicina tradicional hasta rituales y mitología vinculada a la naturaleza y sus territorios, al mantener prácticas y narrativas orales que refuerzan su identidad cultural. Identificamos que las prácticas de cultivo de especies endémicas no solo aseguran la biodiversidad, sino que reflejan un profundo entendimiento del ecosistema local. En ese sentido las políticas públicas pueden incorporar estas prácticas en programas de desarrollo rural, procesos de urbanización y desplazamientos de cultivos tradicionales, gestión ambiental y mitigación del cambio climático. Al

integrar saberes locales en planes nacionales de conservación, no solo es un acto de justicia hacia quienes han cuidado los territorios durante siglos, sino también una estrategia eficiente para mitigar el cambio climático y restaurar ecosistemas.

Desde nuestra experiencia el conocimiento biocultural preservado por personas en las comunidades es clave también para la soberanía alimentaria mediante el rescate de semillas nativas, prácticas agroecológicas y sistemas alimentarios basados en la biodiversidad. Reduciendo la dependencia de sistemas industriales globalizados.

Los guardianes del territorio se pueden ver fortalecidos por un enfoque participativo en las políticas públicas, asegurando que las comunidades sean incluidas en la planificación, ejecución y monitoreo de proyectos de desarrollo y conservación. Cada comunidad, con su riqueza cultural y su vínculo intrínseco con la naturaleza, guarda soluciones vivas a los retos actuales de sostenibilidad.

Desde la protección de sus territorios hasta su participa-

ción activa en la toma de decisiones, estas acciones no solo fortalecen la gobernanza ambiental, sino que también promueven la justicia social. Incorporar estas perspectivas en leyes y programas abre un camino hacia un modelo más equitativo, donde el desarrollo no signifique extractivismo, sino armonía entre humanidad y naturaleza.

6.7.3. Sembrando Vida y Producción para el Bienestar

Cocina Colaboratorio explora las interrelaciones entre los enfoques sistémicos de conservación y restauración de ecosistemas, y cómo estos se vinculan con los modos de vida de las comunidades locales. Existen oportunidades de sinergia con programas de apoyo como Sembrando Vida y Producción para el Bienestar que podrían potenciar acciones complementarias a nivel local-comunitario para la recuperación de la biodiversidad a través de la recuperación de prácticas agrícolas y la reforestación, brindando apoyo económico y social a familias productoras. Este trabajo ha permitido articular cómo las prácticas de conservación y de conservación ambiental no solo

benefician a la naturaleza, sino que también inciden positivamente en los modos de vida de la población, generando vínculos de cooperación entre las comunidades y el medio ambiente.

6.7.4. Ley general de alimentación sana y sostenible

El proyecto ha generado y fortalecido iniciativas que aseguran una alimentación sana y sostenible a través del trabajo desde las Arenas de Cocina, Parcela y de Intercambio y Experimentación que ofrecen oportunidades únicas para conformar comunidades de aprendizaje y colectivos autogestivos en torno a la producción, preparación y consumo de alimentos, así como de su intercambio a través de redes solidarias.

6.8. Aprendizajes translocales y vínculos con redes globales

La estrategia de vinculación de Cocina Colaboratorio incluye actividades lideradas por actores locales de los

tres territorios, talleres para producir materiales impresos, audiovisuales y digitales, así como la participación en seminarios, residencias, intercambios y otros foros organizados por alianzas de colectivos, productores y otras organizaciones para fortalecer redes solidarias. El modelo de “*Aprendizaje Translocal*” de CCL estructura la colaboración en seis etapas: **convocar, reconocer, reimaginar, enunciar, transformar y autogestionar**. Esta metodología fomenta la creación de materiales educativos, como publicaciones, programas de radio, talleres y residencias artísticas, que catalizan prácticas de cuidado en los sistemas alimentarios. Las redes de colaboración que se desarrollan a partir de estos aprendizajes translocales, amplían el impacto a mediano y largo plazo de las acciones dentro de Cocina Laboratorio, promoviendo formas de repensar los sistemas alimentarios basados en la adaptabilidad, la retroalimentación y la creatividad colectiva. La sistematización, edición y publicación de experiencias y hallazgos de procesos participativos mediante publicaciones colaborativas, así como de fanzines, recetarios, pósters,

manuales, librillos, libros de trabajo, y videos, han permitido difundir conocimientos con lenguajes accesibles a distintos públicos y a una red amplia y diversa de personas, colectivos u organizaciones interesados en el camino de la sustentabilidad socioecológica, la seguridad alimentaria y la agroecología.

A su vez el trabajo del día a día en los tres territorios ha sido enriquecido por el aprendizaje y las conexiones con una amplia red de colectivos, proyectos y organizaciones que han inspirado su quehacer; generando puentes en los temas de agroecología, promoviendo prácticas como la regeneración de suelos, el manejo agroecológico de plagas, huertos biointensivos, milpas agroecológicas, y sistemas vivos de fitorremediación para el tratamiento de aguas jabonosas. Estas acciones han contado con inspiración e intercambios con iniciativas como *Centro Solidario Tso-manotik*, *Terreno Familia*, *Tiny Farms*, *Alemania*, *Hojaraska*, *Expresiones Bioculturales*, e *Ideas Comunitarias A.C.*

Se ha fomentando la cocina como lugar de encuentro y reflexión sobre soberanía ali-

mentaria, defensa del territorio y alimentación sostenible a través de los intercambios con *La Escuela del Fogón*, *Municipal Kitchens*, *A Well Fed World*, *Co.mer* y *Comunal: Taller de Arquitectura*, *Slow Food México* y el *Instituto de Tecnología de Massachusetts*, *Architecture-in-Development* y *Radical Spatial Futures*, con quienes se ha compartido colaboraciones y experiencias, y quienes han a su vez aportado marcos conceptuales y metodológicos clave.

A través de talleres y encuentros educativos, el colectivo ha facilitado el intercambio de conocimientos sobre la memoria biocultural, nutridas por colaboraciones con iniciativas como *Escuela Itinerante de Agua y Artes*, *Proyecto Bright Spots*, *Apan-Calli* y *Proyecto Mixquiahual*, *La Escuela Chinampera*, *Materia Abierta*, *Coyota*, *Lum K'in*, y *Grupo de Estudios en Arte Público en América Latina* y *Grupo de Investigación en Memorias Visuales de la Universidad Iberoamericana*.

Un logro importante del proyecto ha sido propiciar intercambios con redes internacionales en agroecología,

arte, ciencia y arquitectura resulta esencial para enriquecer las prácticas locales y fortalecer las conexiones globales en torno a la sostenibilidad y la justicia social en los sistemas alimentarios y territorios. Cocina Laboratorio participa activamente en redes como *Imagining Futures*, *Green Art Lab Alliance*, *Food Art Research Network*, *Architecture-in-Development* y *Lumbung Radio*, que promueven el cruce interdisciplinario y el intercambio de conocimientos. Colabora con espacios y colectivos internacionales, fomentando diálogos y metodologías compartidas que conectan comunidades diversas en la defensa del territorio, la soberanía alimentaria y la experimentación creativa. Estas alianzas potencian el impacto colectivo y abren nuevas posibilidades para imaginar futuros más justos y resilientes.

El proyecto ha colaborado también con redes globales de investigación transdisciplinaria para la sustentabilidad. Destaca la colaboración con el *Programme for Ecosystem Change and Society* del programa global *Future Earth*, y en particular de su nodo latinoamericano. *Future Earth* reconoció el trabajo de la co-

cina comunitaria en Chiapas como oportunidad de transición hacia la sostenibilidad. También contribuimos con un número especial sobre Arte y Ciencia de la revista *Ecology and Society* para la transformación de los sistemas socioecológicos (*Mesa-Jurado et al. en proceso*). Compartimos los aprendizajes del proyecto con un laboratorio transdisciplinario liderado por la *Universidad de Stanford* en la generación de una guía de capacitación para la investigación transdisciplinaria (Matson et al en proceso).

6.9. Contribuciones a políticas globales

Cocina Laboratorio contribuye a la operacionalización de diversos acuerdos internacionales y políticas públicas vinculadas con sistemas alimentarios, biodiversidad, pequeños productores, territorios indígenas y género. El proyecto refuerza la visión sistémica que aborda la agenda 2030 con los *Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)*, generando marcos conceptuales, herramientas metodológicas, y aprendizajes colectivos para vincular explícitamente los ODS1 (fin

de la pobreza), ODS2 (hambre cero), ODS 12 (producción y consumo responsables) y ODS 15 (gestión sostenible de los ecosistemas terrestres. También permite identificar estrategias relevantes locales para operacionalizar el Derecho a la *Alimentación y el Marco Estratégico Mundial para la Seguridad Alimentaria*, mostrando que los pequeños productores no sólo son importantes para la seguridad y soberanía alimentaria, sino que son los protagonistas y motores de los cambios que se requieren en los sistemas alimentarios.

Este proyecto abona con herramientas clave como el Archivo Biocultural Vivo y la Radio Móvil contribuyen a fortalecer el acceso a la tierra, semillas, agua y otros recursos necesarios considerados en la Declaración de los Derechos de los Campesinos y otras personas que trabajan en zonas rurales, y en el Tratado Internacional sobre los *Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura*. En lo que respecta al acuerdo de *Kunming Montreal de la Convención de la Diversidad Biológica*, el proyecto identifica y hace patente la importancia de la diversidad de valores de

la naturaleza y del mantenimiento de la diversidad biocultural para lograr las metas del 30X30 (30% de la superficie terrestre para el 2030) tomando en cuenta la diversidad de valores y de visiones de la naturaleza para las personas.

En particular, brinda oportunidades para operacionalizar en la toma de decisiones los resultados de la *Evaluación de Valores de la Naturaleza de la Plataforma Intergubernamental de Biodiversidad y Servicios Ecosistémicos IPBES* al mostrar las maneras en las que estos diversos valores sustentan relaciones sustentables al interior de los sistemas alimentarios. También contribuye a la operacionalización de la *Evaluación del Cambio Transformador* de la misma plataforma al brindar ejemplos concretos de una transformación sistémica integral desde cada uno de los tres territorios.

El proyecto también brinda herramientas para la operacionalización del *Acuerdo de Escazú*, el tratado ambiental de América Latina y el Caribe que enfatiza el trabajo de los defensores ambientales y las necesidades de mayor justicia ambiental a través

de mecanismos para el fortalecimiento de la agencia individual y colectiva para la defensa del patrimonio y del territorio. Las exploraciones conceptuales y las acciones colectivas hacia nuevas oportunidades de economías solidarias y comercio justo contribuyen a la operacionalización de la *Declaración de Lima sobre Economía Solidaria y Comercio Justo* y de la *Carta de la Economía Solidaria de la Red Intercontinental de Promoción de la Economía Social y Solidaria*.



Foto 20. Parte del colectivo en la Chinampa de Humedalia, 2023. Foto Emilio Hernández Martínez

Bibliografía

Astorga de Ita, D. (2023) Kitchen phenomenologies: Antiromantic poetics of space and food in the Anthropocene. *Area*, 55, 514–522. <https://doi.org/10.1111/area.12889>

Balvanera, P., Martínez Balvanera, M., Mesa-Jurado, M. A., Pérez-Volkow, L., Cadena Roa, A., Dominguez-Yescas, R., Guerrero, E., Hernández Martínez, E., Hernández-Muciño, D., Morales Valdelamar, G. A., Roldán Rueda, H. N., Lombera, R., Miguel Galván, P., Flores-Abreu, I. N., Arreola Villa, F., Rentería, L., Heindorf, C., Ortiz Antoranz, P., Equihua Zamora, L., & Almeida Leñero, L. O. (En prensa). *Cocina Colaboratorio: Cooking transdisciplinary transformations of local food systems*. *Ecology and Society*.

Cadena Roa, A., & Balvanera, P. (2024). Agencia y transdisciplina para redirigir el rumbo de los sistemas alimentarios hacia rutas más sustentables. En A. Ramonetti (Coord.), *Las islas también se desplazan. Diálogos situados sobre arte, política y territorio* (En prensa). México: Islario Ediciones.

Cadena, A., Balvanera, P., Mondragón, R., Estrada, F., Valerio, A., Astorga, D., & Morales, G. Propuesta metodológica: Monitoreo de agencia individual y colectiva. Entregable Cadena Roa CONAHCYT, Posdoctorado 2, 2024. https://drive.google.com/file/d/1g5SeC1U-xkcCj-BXzzLQVQahoxpr8yZaq/view?usp=drive_link

Cadena, A., Mondragón, R., Estrada, F., Valerio, A., García, N., Venancio, I., Sarmiento, S., Ortega, C., & Rufino, T. Co-creación de herramientas transdisciplinarias, colaborativas y participativas para fortalecer las arenas de intercambio y experimentación. Entregable Cadena Roa CONAHCYT, Posdoctorado 2, 2024. https://drive.google.com/file/d/1q0TEk-70zwbMhOpCzzlNTyS5pRvp4TZ-/view?usp=drive_link

Cocina Colaboratorio. (2024). Fórmulas colaborativas: Herramientas para cocinar en comunidad. Pérez-Volkow, L., Guerrero Molina,

E., González Martínez, T. M., Martínez Balvanera, M., Hernández Martínez, E., & Balvanera, P. Ciudad de México: Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México.

Ericksen, P. J. (2008). Conceptualizing food systems for global environmental change research. *Global Environmental Change*, 18(4), 234–245. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2007.09.002>

Fischer, J., & Riechers, M. (2019). A leverage points perspective on sustainability. *People and Nature*, 1(1), 115–120. <https://doi.org/10.1002/pan3.13>

Fuente-Cid, S., Mesa-Jurado, M. A., & Pineda-Vázquez, M. (2024). Unveiling relational values in agroecosystems through participatory video in a tropical agroforest frontier. *Agriculture and Human Values*. <https://doi.org/10.1007/s10460-024-10664-2>

Kooi, A., & Martinez, M. (2021). CoLaboratory Kitchen. En E. Tsekles, R. Cooper, & J. Spencer (Eds.), *Design for Global Challenges and Goals* (pp. 268–297). Routledge.

Matson, P., M. Krebs, P. Balvanera et al. En proceso. *Designing Inspiring Workshops and Courses in Transdisciplinarity: A Guide*.

Merçon, J. (2021). Investigación transdisciplinaria e investigación-acción participativa: Conocimiento y acción para la transformación. *Construyendo lo Común*. Coplt-arXives.

Merçon, J. (2022). Investigación transdisciplinaria e investigación-acción participativa en clave decolonial. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 27(98).

Mesa-Jurado, M. A., Roldán-Rueda, H. N., Pérez-Volkow, L., Hernández-Muciño, D., Balvanera-Levy, P., Cadena Roa, A., Domínguez-Yes-

cas, R., Guerrero, E., Hernández Martínez, E., Miguel Galván, P., Martínez-Balvanera, M., Morales Valdelamar, G. A., & Sánchez Chino, X. (2024). La cocina más allá de los fogones: Una propuesta de trabajo y aprendizaje colaborativo. En J. Merçon & L. Hensler (Eds.), *Investigación Transdisciplinaria desde la Diversidad: Entretejiendo experiencias y reflexiones en la frontera sur de México* (pp. 209-235). El Colegio de la Frontera Sur y Coplt-arXives.

Mesa-Jurado, M. A., P. Novo, R. Calderón-Contreras, L. Pereira, P. Balvanera. En proceso. Meaningful transdisciplinary collaboratorios for sustainability: local, artistic and scientific knowledge. <https://ecologyandsociety.org/feature/154/>

Pick, S., Sirkin, J., Ortega, I., Osorio, P., Martínez, R., Xocolotzin, U., & Givaudan, M. (2007). Escala para medir agencia personal y empoderamiento (ESAGE). *Revista Interamericana de Psicología/Interamerican Journal of Psychology*, 41(3), 295-304.

Pingarroni, A., Castro, A. J., Gambi, M., Bongers, F., Kolb, M., García-Frapolli, E., & Balvanera, P. (2022). Uncovering spatial patterns of ecosystem services and biodiversity through local communities' preferences and perceptions. *Ecosystem Services*, 56, 101436. <https://doi.org/10.1016/j.ecoser.2022.101436>

Puentes, A. M. R., y Albarracín, M. N. B. (2009). El enfoque de la Acción sin daño. Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Humanas, Departamento de Trabajo Social.

Roldán-Rueda, H. N., & Pérez-Volkow, L. (2022). Montañas, milpas y platillos de Oaxaca, México: Una aproximación al territorio desde la cocina. *Revista Grifos* 32 (59), 1-17 <https://doi.org/10.22295/grifos.v32i59.7035>

Roldán-Rueda, H. N., & Pérez-Volkow, L. (2024a). Nosotras cocinamos con la memoria. En C. S. Keck & M. A. Gracia (Coords.), *Voces del Sur. Vivir, luchar y narrar entre cambio y tradición*. ECOSUR, Miño y Dávila Editores.

Roldán-Rueda, N., & Pérez-Volkow, L. (2024b). Cocinando para cocineras: Del fogón a la mesa, de la teoría a la acción. En *Alimentación en México: Transformaciones y desafíos* (pp. 153-174). Universidad Veracruzana.

Sánchez, M. A. S., Moreno-Calles, A. I., Hernández López, J., et al. (2024). Collaborative, situated, and critical methodologies in transdisciplinary agroecologies for life sustainability. *Discover Sustainability*, 5, 256. <https://doi.org/10.1007/s43621-024-00479-w>

Scholz, R. W., & Marks, D. (2001). Learning about transdisciplinarity: Where are we? Where have we been? Where should we go? En J. T. Klein, W. Grossenbacher-Mansuy, R. Haberli, A. Bill, R. W. Scholz, & M. Welti (Eds.), *Transdisciplinarity: Joint problem solving among science, technology, and societies* (pp. 236-252). Sage.

Westley, F. R., Tjornbo, O., Schultz, L., Olsson, P., Folke, C., Crona, B., & Bodin, Ö. (2013). A theory of transformative agency in linked social-ecological systems. *Ecology and Society*, 18(3), 27. <http://dx.doi.org/10.5751/ES-05072-180327>

Cocina CoLaboratorio

es un laboratorio transdisciplinario que reúne a comunidades de agricultores y productores, académica/os, creativa/os y chefs alrededor de la mesa de cocina para intercambiar saberes y prototipar nuevas de relacionarnos a sistemas agroalimentarios más justos, solidarios y resilientes. Un laboratorio de creación e innovación que busca conciliar la restauración del paisaje y el cuidado de la biodiversidad con la producción de alimentos, y los modos de vida agro-rurales y agro-urbanos.

Este reporte se elaboró en el año 2024-2025 en el marco del proyecto Cocina Colaboratorio: Construcción transdisciplinaria de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes y es posible gracias a los siguientes fondos:

Universidad Nacional Autónoma de México a través del Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad. PRONACE-CONAHCYT No. de proyecto: 319065.

Este proyecto ha sido posible gracias a

Principales colaboradores



Colectivos y alianzas



Universidades internacionales



Otras instancias de fondeo



Informe final 2022-2024

Cocina Colaboratorio
Proyecto CONAHCYT
PRONACE SSys 3190-65



www.colaboratorykitchen.com
info@colaboratorykitchen.com