

Coordinadoras

Guadalupe **Rodríguez Galván**Lourdes **Zaragoza Martínez**Paola **Ubiergo Corvalán**

LOS PATRIMONIOS TANGIBLES E INTANGIBLES DEL TRASPATIO FAMILIAR

Primera edición, octubre de 2022

Edición coordinada por la Universidad Autónoma de Chiapas a través de la Secretaría de Identidad y Responsabilidad Social Universitaria y la Dirección General de Investigación y Posgrado.

Diseño editorial, de cubierta y maquetación: Bernardo O. R. De León

ISBN UNACH: 978-607-561-149-5 ISBN UAZ: 978-607-555-138-8

D.R. © 2022 Universidad Autónoma de Chiapas

Boulevard Belisario Domínguez km 1081, sin número, Terán, C. P. 29050, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexican con número de registro de afiliación: 3932

D.R. © 2022 Universidad Autónoma de Zacatecas "Francisco García Salinas"

Torre de Rectoría 3er. piso Campus UAZ, Siglo XXI, Carretera Zacatecas-Guadalajara Km. 6, Col. Ejido la Escondida, C. P. 98000, Zacatecas, Zacatecas. programaeditorialuaz@uaz.edu.mx

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación o de la Universidad Autónoma de Chiapas; la información y análisis contenidos en esta publicación son estrictamente resposabilidad de los autores de los capítulos. Se autoriza la reproducción parcial o total de los textos aquí publicados, siempre y cuando se haga sin fines comerciales y se cite la fuente completa, así como la dirección electrónica de la publicación. La composición de interiores y el diseño de cubierta son propiedad de la Universidad Autónoma de Chiapas. Las fotografías, imágenes y figuras contenidas en el presente documento son responsabilidad y propiedad de los autores de cada capítulo, con excepción de las especificadas.

Cada capítulo que forma parte de esta publicación fue evaluado de forma individual por pares académicos, mediante un proceso a doble ciego.

Hecho en México Made in Mexico

LOS PATRIMONIOS TANGIBLES E INTANGIBLES DEL TRASPATIO FAMILIAR

Coordinadoras

Guadalupe Rodríguez Galván Lourdes Zaragoza Martínez Paola Ubiergo Corvalán





Contenido

Prólogo Introducción

Capítulo 1 La significancia de los patrimonios en la unidad de producción familiar, experiencias de una familia ch'ol en Palenque, Chiapas Denis Anyely Sánchez Astudillo y Paola Andrea Ubiergo Corvalán	10
Capítulo 2 Trayectoria de vida y relaciones de producción familiar en el norte de la Patagonia Myrian E. Barrionuevo y Graciela M. Preda	19
Capítulo 3 Las Piedritas, una UPF innovadora de la Costa Chiapaneca Francisco Vázquez Ramírez, Rafael Enrique Ruiz Echeverría, Guadalupe Rodríguez Galván y Lourdes Zaragoza Martínez	34

Capítulo 4 Patrimonios de un huerto familiar, en una localidad poblana Sonia Emilia Silva Gómez, Víctor Gutiérrez Pacheco, Jocelyn Saharaim Corzas Cruz y María Elena Ramos Cassellis
Capítulo 5 La Montaña, un sistema de vida campesino de Amatenango de la Frontera, Chiapas Huberceín Ramírez Barrios, Guadalupe Rodríguez Galván y Lourdes Zaragoza Martínez
Trabajos invitados
Ciclo agrícola Tabasco Elisabeth Casanova García y Jorge Quiroz Valiente91
Ganadería mixta en el Oeste de Formosa, Argentina Sebastián de la Rosa y Andrea Aignasse

Prólogo

Los trabajos que se presentan en Los patrimonios tangibles e intangibles del traspatio familiar, nos llevan a profundizar en las diversas dimensiones en las que se manifiestan los elementos que dispone la población rural en un espacio físico, próximo a su vivienda, el cual representa un laboratorio socioproductivo. El libro también decribe cómo la familia organiza esos elementos conjuntándolos de forma dinámica en patrimonios indispensables para su día a día. No importa demasiado si estas familias se encuentran en un país u otro, los trabajos que se nos presentan en este texto evidencian la complejidad de los sistemas de vida, donde los patrimonios se combinan y entrelazan. Las familias no solo producen, sino que viven en su medio y contexto y evolucionan en la medida que las condiciones les han dado lugar. Encontramos plasmado en los ejemplos de estas familias una fuerte cohesión e identidad, además de un especial vínculo con todos los bienes, naturales, económicos, simbólicos aprovechando todos los recursos disponibles para desarrollarse y superarse. El libro describe además, la capacidad del pueblo rural para adaptar rasgos de un mundo moderno, aquilatando y conservando al tiempo recursos que le fueron entregados por generaciones pasadas, materiales e inmateriales, adapando y evolucionando así las características y posibilidades de su unidad de producción. Estos textos nos invitan a profundizar en la organización de la vida de estas familias mostrando su riqueza de estrategias y diversidad de recursos y por otro lado nos hacen reflexionar sobre la poca valoración de la producción familiar y la posible erosión de los saberes y prácticas que ellas han desarrollado.

Introducción

Las unidades de producción familiar (UPF), que incluyen el traspatio familiar y el cómo éstos son utilizados, son el hilo conductor de esta grandiosa obra que nos presenta casos en México y Argentina, la cual devela a través de la segmentación del patrimonio los diferentes indicadores que se utilizaron para su investigación, comprensión y análisis. Estos indicadores son: el patrimonio humano, haciendo referencia a la conformación familiar de las unidades estudiadas, su genealogía y descendencia; el patrimonio económico, en el cual está incluida también la fauna doméstica que llega a ser utilizada a manera de trueque, además de la comercialización de lo que es producido en esos traspatios, no sólo lo agrícola, sino también lo cultural, como es el caso de la elaboración de vestimenta típica; el patrimonio social y las relaciones que existen entre las UPF y la comunidad, los valores que profesan, la cosmovisión de los grupos indígenas, las tradiciones, celebraciones y festividades; el patrimonio natural en el que se enclavan estos traspatios, que es el proveedor de una gran variedad de flora incluyendo la utilizada en la medicina tradicional, y que permite desarrollar formas tradicionales y modernas de agricultura, además de que contribuye para la conservación de áreas naturales; y, finalmente, el patrimonio físico respecto a los bienes muebles e inmuebles, así como la infraestructura y equipamiento con los que se cuenta. Algunas de las viviendas además de refugiar a sus integrantes y realizar actividades propias del ser humano, son un patrimonio de arquitectura vernácula por ser construidas con materiales de la región.

Estas UPF se basan de un Sistema de Vida (SIV) en el que se lleva a cabo la vida cotidiana de los lugares, lo que permite conservar las tradiciones de generación en generación, así como los usos y costumbres, aun cuando exista en la actualidad un sincretismo cultural. En algunos casos, una familia comparte con otras tanto el espacio físico como la *expertis* en los conocimientos que cada una tiene, generando así beneficios no sólo al interior familiar, sino a una comunidad completa. También se deja ver el papel tan importante que tiene la mujer, siendo ella la encargada de la educación y organización doméstica, así como de atender y cuidar a cada integrante de la familia en el papel que cada uno juega en el desarrollo de estas UPF, tales como la alimentación de los animales, el cuidado de las hortalizas y árboles frutales, además de las actividades propias del hogar.

Las UPF son quienes dan vida a los territorios, a su vez generan pequeños microclimas que ayudan a la conservación y proliferación de especies, algunas acaso, me atrevería a decir, endémicas, y seguramente habrá ejemplares que se encuentren en peligro. Si bien algunas especies pudieran ser invasoras o consideradas como plagas, en ciertas ocasiones sirven también para el consumo humano. Lamentablemente, debido a la falta de empatía y la comprensión de las UPF, éstas son destruidas por los cambios del uso de suelo debido a que en algún momento la mancha urbana tarde o temprano las alcanza, y, por desgracia, los planes urbanos no son capaces de elaborar proyectos que las incluyan.

Las reflexiones que las y los autores nos comparten en esta obra, indican la importancia de estos traspatios familiares ya que refuerzan la identidad de sus culturas, fortalecen las relaciones afectivas entre los integrantes, además de servir como autoabasto para sus necesidades ya que en algunos casos resultan ser la fuente principal o de aumento del ingreso económico, así como de suma importancia para la preservación y conservación del patrimonio natural de los territorios en donde se insertan.

Termino afirmando que estas investigaciones serán de gran utilidad para ayudar a resolver situaciones de puesta en valor ante la expropiación de estas UPF con fines urbanos, dejando de lado los patrimonios culturales y naturales, así como los intangibles con sus usos y costumbres familiares.

Olga Guadalupe Vera Díaz Universidad Autónoma de Zacatecas

Capítulo 1

La significancia de los patrimonios en la unidad de producción familiar, experiencias de una familia ch'ol en Palenque, Chiapas

Denis Anyely Sánchez Astudillo1* y Paola Andrea Ubiergo Corvalán2

Introducción

La unidad de producción familiar (UPF) se caracteriza como un conjunto de elementos valorados en función de los patrimonios de la familia (Rodríguez, 2020); en este sentido se presenta un caso donde se comparte el conocimiento, las experiencias y la realidad del modo de vida de la familia Sánchez Astudillo, quien representa la unidad como grupo familiar de origen indígena maya *ch'ol* característica de las zonas urbanas de Palenque, Chiapas.

La ciudad de Palenque se encuentra ubicada al norte del estado de Chiapas en la Región Socioeconómica XIII Maya, cuenta con una extensión de 2,886.85 km², se restringe al norte con el estado de Tabasco y Catazajá, al este con Tabasco, el municipio de La Libertad y Guatemala, al sur con Ocosingo y Chilón, al oeste con Salto de Agua (CEIEG, 2018).

¹ Maestría en Ciencias en Producción Agropecuaria Tropical (MCPAT), Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH)

² Facultad Maya de Estudios Agropecuarios (FMEA-UNACH)

^{*}anyelyastudillo76@gmail.com

De igual manera, cuenta con un sistema fluvial cuya corriente fluye hacia todo el municipio, los principales arroyos vierten en dos ríos importantes el Chacamax y el Michol; los cuales convergen por el lado este al río Usumacinta y por el oeste al río Tulijá (Cruz, 2014).

El municipio cuenta con una población de más de 110,918 habitantes, 2.3% de la población en el estado; hasta el 2010 se presentaban 25,263 hogares en la entidad (2.4% de hogares) y 4,905 hogares guiados por la jefa de familia (2.3% de hogares) (INAFED, 2010).

La investigación histórica considera que la zona urbana actual de Palenque fue fundada en el año de 1567 por fray Pedro Lorenzo o Laurencio, y ubicada a unos cuantos kilómetros del sitio arqueológico que lleva el mismo nombre. Este pueblo fue constituido con diversas familias principalmente *ch'oles* que procedían de zonas dispersas de la selva Lacandona, en esa época la gente local lo conocían como "Otulún" término de lengua *ch'ol* que significa "sitio cercado o fortificado" (INAFED, 2012).

En la lengua castellana, Palenque es un término que significa "lugar cercado de una valla de madera o estacas", esta zona ubicada en el sitio arqueológico fue una de las ciudades más importantes del territorio maya desde el Siglo III, actuó como sede de eventos ceremoniales, donde participaban maestros mayas que gobernaban bajo un gran dominio. Actualmente la población de la ciudad urbana está compuesta por habitantes de origen maya, de las lenguas *ch'ol, tseltal y la-candón* (SECTUR, 2020).

El contexto del espacio territorial donde pertenece la UPF de este caso, ofrece un desarrollo integrado a los aspectos socioculturales de esta zona, donde la familia Sánchez Astudillo ha formado parte y ha generado alternativas desde su unidad

de convivencia; en este sentido, se presenta a continuación la descripción de los patrimonios basada en las experiencias de su sistema de vida.

Patrimonio humano

La UPF de la familia Sánchez Astudillo está conformada por siete personas, las cuales se presentan a continuación:

- Domingo Sánchez de 62 años, es hombre y jefe de la familia, es Docente de la Escuela Primaria.
- Gina Astudillo de 52 años, es mujer y ama de casa.
- Isaí Sánchez de 35 años, es hombre e Ingeniero en Sistemas Computacionales.
- Jessica Sánchez de 34 años, es mujer y ama de casa.
- Denis Sánchez de 24 años, es mujer e Ingeniera Agrónoma, actualmente estudiante de maestría.
- Axel Sánchez de 6 años y Suri Sánchez de 5 años, ambos estudiantes de preescolar.

En la UPF el jefe de la familia se encarga de cuidar el ganado (raza Big Master y Braman), aprovechado para el consumo familiar y en menor proporción para la venta de su carne. La señora Gina junto con Jessica, se ocupan de mantener la parcela, en esta atienden a los animales del patio (gallinas, pavos y patos) y los guardianes domésticos (un perro y tres gatos), así como las plantas cultivadas frutales y hortalizas, como plátano, chile, etc., también venden los huevos de las aves y hacen tortillas hechas a mano para su venta. Los hijos Axel y Suri ayudan en tareas domésticas, en la recolección de huevos y frutas, así como alimentar a las gallinas, pavos y patos.

Patrimonio natural

La UPF se encuentra en la zona urbana de la ciudad de Palenque, la cual se caracteriza por tener un clima de tipo cálido húmedo con lluvias todo el año (94.49%) y cálido húmedo con lluvias abundantes de verano (5.5%), aunado a una temperatura media anual de 26°C y una precipitación pluvial de 2,156 milímetros al año. En general se presentan diversos tipos de suelos, caracterizados por una taxonomía

La vegetación cercana a la UPF es representativa de una región de selva alta perennifolia, conocida también como bosque tropical. Se encuentra distribuida en las partes bajas de la región montañosa, en una diversidad de formas geológicas, desde pendientes poco pronunciadas con suelos profundos, bien drenados, hasta pendientes bastante inclinadas, con suelos pedregosos; este tipo de vegetación era parte de la selva Lacandona (Montaña del Oriente), las partes bajas de las Montañas del Norte y una estrecha franja en la vertiente del Pacífico de la Sierra Madre de Chiapas (Venegas, 2017; Gómez *et al.*, 2015).

En Palenque el ciclo de la milpa es muy importante y está adecuado a las Iluvias, como en otras regiones. Existen dos ciclos, uno que va de abril a agosto y otro de noviembre a enero-febrero, durante el primer ciclo los campesinos seleccionan un terreno que se rozará para después quemar. Esta fase es importante ya que animales al pastorear son atraídos por brotes tiernos de las plantas tumbadas y quemadas; entre los que destacan cérvidos *Odocoileus virginianus* (venado cola blanca) y *Mazama americana* (venado cabrito o temazate). Los pueblos *ch'oles y tseltales* los espían y cazan, ya que conocen estos hábitos de los mamíferos silvestres, sus apariciones en las parcelas al amanecer y al atardecer (Verela & Trabanino, 2017).

Este contexto del patrimonio natural, ha sido importante para el fortalecimiento de diversas alternativas de aprovechamiento de los recursos de la UPF, reconociendo el uso de las plantas nativas, que se utilizan como alimenticias, medicinales entre otras para el abastecimiento de la familia.

Patrimonio social

La UPF se encuentra en la ciudad de Palenque, la cual cuenta con aproximadamente una población de 110,918 habitantes, siendo 43,325 hablantes de la lengua indígena *Ch'ol* o *Tseltal* (INEGI, 2013). En este contexto, los miembros de la familia Sánchez Astudillo son descendientes *ch'oles*, los padres provienen de las zonas

altas de los municipios de Salto de Agua y Tumbalá en Chiapas; sin embargo, sólo ellos el jefe de familia y la señora Gina hablan su idioma materno. De tal manera, las costumbres y tradiciones aún se encuentran arraigadas a esta cultura, por ejemplo, en las actividades agrícolas, todavía se realizan trueques con algunos productos provenientes de la parcela, como huevos y semillas.

Asimismo, destaca aún el uso de la vestimenta tradicional, la cual se caracteriza por llevar ropa de tela de manta, huipiles, huaraches, sombreros y paliacates. Destaca que algunas comunidades, aún los ancianos usan la indumentaria tradicional, el resto de la población sólo lo hace en días festivos. El traje femenino se compone de una falda que llega a los tobillos, de color azul oscuro o negra, con adornos de listones rojos, hasta la cadera, con una blusa de color blanco y bordados muy coloridos. El traje masculino se compone de una camisa con un calzón de manta, que lleva adornos de bolsas y morrales de cuero o hechos con fibras de bejuco (EcuRed, 2015).

En la UPF, la vestimenta tradicional *ch'ol* solo la utiliza el jefe de familia y la señora Gina, los demás integrantes de la familia ya no lo llevan, sólo en algunas festividades la utilizan, pero no completa; es decir, a veces se utiliza la blusa y se le agregan otros accesorios que no se incluyen como tradicional.

La religión que profesan los miembros de la familia es la perteneciente a la Iglesia Pentecostal, por lo cual, cada año se realiza la fiesta de las primicias; es decir, la primera cosecha se entrega o es otorgada a Dios. Estas festividades no son seguidas por la población del municipio, generalmente sólo son en honor o establecidas por la Iglesia Pentecostal.

También se realiza fiesta de acción de gracias, se refiere a una celebración para dar gracias por aquellas cosas materiales que se han obtenido, por ejemplo, algún negocio que se estableció o la compra de un terreno. Otra celebración importante es la denominada *Yom Kipur* (día del perdón), en esos días se recuerda y se reflexiona sobre los actos que se han realizado, de manera que se da un tiempo de descanso en lo laboral y se otorga tiempo de oración a Dios. Cabe mencionar que las costumbres que se tienen en el municipio de Palenque no son seguidas por la familia Sánchez Astudillo, ya que también se festejan otras celebraciones como los santos del pueblo (generalmente la religión Católica), y que la familia no profesa.

En lo que se refiere a la gastronomía, aún se realiza como comida tradicional el *shote* (caracol de río) con *momo* (hoja tipo quelite), el *chapay* (flor de palma) asado o con huevo, el caldo de pollo o de res, el *tepezcuintle* (roedor silvestre), *satz* asado, se usan las tradicionales tortillas artesanales de maíz con yuca o frijol, entre otras; también se consumen muy seguido algunas bebidas como el pozol blanco fresco o agrio, pozol con cacao y con camote, atoles de maíz tierno, atol de granillo, etc.

Patrimonio físico

La UPF de la familia Sánchez Astudillo cuenta con una vivienda construida con material convencional, de bloques y cemento. Integrada por habitaciones separadas con paredes, una cocina y la sala principal. Dentro de las instalaciones se cuenta con equipos electrodomésticos, de uso doméstico y para la convivencia familiar como refrigerador, estufa, lavadora, licuadora, cafetera, ventilador, televisor, plancha, se utiliza el clima (equipo de aire acondicionado); además, de manera personal cada miembro de la familia cuenta con equipos celulares y principalmente para trabajo el uso de computadora, etc. Para uso de transporte familiar, se cuenta con un vehículo automóvil para el servicio de todos, y una moto que utiliza solo algunos familiares.

Asimismo, se presenta una estufa de leña que utiliza principalmente la señora Gina, donde acostumbra realizar comidas típicas, comentadas anteriormente, como el cocimiento del *shote*, el asado del *chapay*, *tepezcuintle*, *satz*, los caldos y las tortillas.

De manera separada, en la zona del patio se presenta una galera para las gallinas, pavos y patos, la cual está integrada por árboles frutales (naranja, limón y mandarina), hortalizas (chile y calabaza), en algunas temporadas también se siembra maíz y yuca.

16 Patrimonio económico

El traspatio de la UPF otorga diversos productos de origen animal y vegetal, con ello la familia Sánchez Astudillo adquiere algunas ganancias económicas. Los productos pecuarios (gallinas, pavos y patos) se venden, al igual que los productos agrícolas (frutas, verduras y plantas medicinales); en el caso de las plantas medicinales también son vendidas en la cantidad que el comprador quiera otorgar de manera voluntaria, es decir, no le conceden un precio específico.

También se venden tortillas de maíz, huevos de gallinas y blusas *ch'oles*, realizadas de manera artesanal por la señora Gina. De igual manera, se elaboran tamales típicos chiapanecos y de frijol "tierno", que se ofrecen para venta de manera temporal, esto sin duda ayuda a tener más ingresos a la familia en ciertas temporadas.

Por otro lado, se encuentra el trabajo asalariado de algunos miembros de la familia, como el realizado por el jefe de familia, quien es docente de una escuela primaria de la ciudad; además, el señor Isaí ejerce su profesión en una empresa de la zona, como Ingeniero en Sistemas Computacionales. Cabe mencionar que también se cuenta con el apoyo gubernamental, a través de las becas nacionales otorgadas para los estudiantes de preescolar Suri y Axel, y para la estudiante de maestría la Ingeniera Denis.

Reflexiones finales

La familia Sánchez Astudillo cuenta con una unidad de producción familiar diversa, relacionada con los recursos vegetales cultivados y animales de cría, siendo de gran valor en los aspectos del patrimonio que integran el núcleo familiar. En este se establecen relaciones importantes, mediante la comunicación e intercambio para el mantenimiento de la misma; también juega un papel fundamental dentro de su economía. Es interesante que en este limitado espacio, que cuida cada miembro con considerable respeto, permite obtener entradas que apoyan a la economía familiar, además de otorgar el valor significativo y cultural del importante patrimonio familiar que será heredado de generación a generación.

En este sentido, destaca que la UPF es de significancia, ya que a través de sus elementos se establecen lazos afectivos y conocimientos de suma importancia familiar. En la mayoría de los casos este conocimiento tradicional que el jefe de la familia o las amas de casa, lo transmiten de manera verbal, es favorable para el manejo sustentable de los recursos que lo conforman. Además, las futuras generaciones adquieren el respeto a los productos del traspatio, a partir del ejemplo que el jefe de familia y la ama de casa, aprovechan en los elementos tangibles e intangibles que les ayuda a subsistir, para su alimentación, apoyos e ingresos monetarios que ayudan en los estudios de los hijos.

Por todo lo anterior, es eminente la importancia de continuar con la aplicación de conocimientos tradicionales en la familia, que sin duda serán de utilidad a las futuras generaciones, cuidando y respetando la cultura, pero, sobre todo, los recursos naturales, que son los que nos proporcionan alimento.

Referencias

- CEIEG. (2018). Comite Estatal de Infromación Estadistica y Geografia de Chiapas. Obtenido de Perfiles municipales: http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/perfiles/Inicio
- Cruz, S. (2014). "Significado e importancia de las figuras y colores en la indumentaria tradicional *ch'ol"*. *Tesis de licenciatura*. Universidad Intercultural de Chiapas, Yajalón, Chiapas. Recuperado el 14 de Febrero de 2021, de http://www.cisc.org.mx/liderazgosjuveniles/documentos/TrabajosTerminalesUNICH/Tesis/tesis37.pdf
- EcuRed. (2015). *Choles*. Recuperado el 17 de Febrero de 2021, de https://www.ecured.cu/index.php?title=Especial:Citar&page=Choles&id=2475987
- Gómez, H., Pérez, M., Espinoza, J., & Mmarquez, M. (2015). Listado florístico del Parque Nacional Palenque, Chiapas, México. *Botanical Sciences*, 20.
- INAFED. (2010). *Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo*. Recuperado el 14 de Febrero de 2021, de Informe Anual sobre la situación de pobreza y rezago social: Palenque, Chiapas: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/32855/Chiapas_065.pdf
- INAFED. (2012). Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo. Recuperado el 14 de Febrero de 2021, de Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Palenque: http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07065a. html
- INEGI. (2013). *Instituto Nacional de Estadística y Geografía*. Obtenido de Catálogo de localidades: http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=07&mun=065
- Rodríguez-Galván, G. 2020. Pentágono de patrimonios de la UPF. 8º Seminario TRASI-BER-GASTRIBER.
- SECTUR. (2020). Secretaría de Turismo. Obtenido de Palenque, Chiapas: https://www.gob.mx/sectur/articulos/palenque-chiapas
- Venegas, B. (2017). Arqueobotánica de Palenque, Chiapas. Una propuesta de investigación ante nuevos retos y nuevas perspectivas. *Temas Antropológicos. Revista cientifica de Investigaciones Regionales*, 24. Recuperado el 17 de Febrero de 2021, de https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=4558/455851184007
- Verela, C., & Trabanino, F. (2017). La cacería tradicional chol y tseltal en los acahuales de Palenque: implicaciones para la zooarqueología maya. *Pueblos y fronteras*, 27.

Capítulo 2

Trayectoria de vida y relaciones de producción familiar en el norte de la Patagonia

Myrian E. Barrionuevo^{1*} y Graciela M. Preda¹

Introducción

Las tierras del norte de la Patagonia argentina poseen diversas capacidades de uso, pero aquellas que se ubican en los valles irrigados tienen una gran potencialidad productiva. El Alto Valle del Rio Negro, definido como un oasis agrícola dedicado a la producción frutícola abarca 100.000 hectáreas (Radonich *et al.*, 2009), de las cuales tres cuartas partes pertenecen al Valle Superior del rio Negro (provincia de Rio Negro) y el resto al Valle Inferior del rio Limay (provincia de Neuquén).

El estudio se realiza en este último, donde la agricultura se desarrolló desde principios del Siglo XX y adquirió la dimensión actual a partir de la inauguración en 1966 de la bocatoma ubicada sobre la margen izquierda del río en Arroyito. Esta obra amplió las posibilidades de riego

¹ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar Región Patagonia

^{*}myrianbarrionuevo@gmail.com

a 12.000 ha ubicadas en los ejidos municipales de Neuquén, Plottier y Senillosa en el departamento Confluencia, provincia de Neuquén, y dio origen al sistema de irrigación. El mismo está conformado por 46 km de canal principal y alrededor de 130 km de canales secundarios y terciarios que permiten la llegada del agua por gravedad a las unidades productivas denominadas localmente como chacras. Además, para colectar el excedente de agua de las parcelas existe una red drenaje compuesta por desagües y colectores a cielo abierto de 128 km de longitud que evitan los anegamientos producto del riego o lluvias excesivas (Laurencena y Kruse, 2015; FAO, 2015).

La consolidación de la agricultura en el Valle, en especial el importante desarrollo frutícola vinculado a la exportación, demandó una gran circulación de capital y mano de obra a partir de mediados del Siglo XX. Es así que migrantes de origen chileno y del interior de las provincias de Neuquén y Río Negro llegaron a la zona en épocas de cosecha, en principio de manera temporaria, para luego asentarse de manera definitiva junto a sus familias (Radonich *et al.*, 2009; Trpin y Rodríguez, 2015). Una vez insertos en el territorio, y a través de su vinculación laboral y de las redes a las que acceden, comienzan a ser parte de la construcción social de este espacio geográfico (Radonich *et al.*, 2009).

La historia de Ruth se inscribe en el marco de las trayectorias laborales de migrantes de origen chileno que han sido una constante en la producción regional, y permite a su vez visualizar esos procesos en un tiempo y contexto determinado. Partimos de considerar que la caracterización de esta productora no ha permanecido estática durante el desarrollo de la actividad (Bendini y Preda, 2016), sus prácticas sociales y las estrategias familiares implementadas contribuyen a la persistencia de la pequeña producción, como a la visibilización de la mujer en el sector productivo.

Este trabajo intenta, a través de la memoria activa de Ruth y de la descripción de los componentes patrimoniales (Chambers y Conway, 1991) de la unidad de producción que ella coordina, aproximarnos a la comprensión de la problemática de la agricultura familiar en la producción valletana.

El abordaje metodológico se centra en la investigación cualitativa con fuerte anclaje en la etnografía, en tanto método que rescata las palabras y las prácticas de los sujetos en relación a su vida cotidiana (Guber, 2014), posibilitando revelar

situaciones, experiencias y contextos en la interacción social. Como menciona Ruth Sautu "el relato que hace la persona no es sólo una descripción de sucesos sino también una selección y evaluación de la realidad" (Sautu, 2004). Los instrumentos metodológicos empleados se centraron en la observación participante, la realización de entrevistas semi-estructuradas y en profundidad (grabadas) y las notas de campo, en tanto registro de las observaciones como de las propias impresiones (Sandoval, 1996).

Patrimonio Humano

Ruth, nació en 1955 en un pequeño pueblo chileno llamado Pidenco, en la zona de Lastarria, cercano a Temuco. Sus padres y abuelos, oriundos de ese lugar, eran campesinos que cultivaban la tierra básicamente con fines de subsistencia. Destaca en sus relatos que eran escasos los alimentos que compraban, solamente lo que no se podía producir en el predio, como el aceite, arroz y azúcar, entre otros.

En su Chile natal, cursó los estudios primarios y secundarios en un colegio religioso de monjas y posteriormente estudió "algo de enfermería". Pero en 1983, en busca de oportunidades laborales relacionadas a su oficio, migró junto a una compañera a la Argentina y se instaló en la ciudad de Cipolletti (Río Negro) para dedicarse al cuidado de una anciana. Transcurridos algunos años allí se vinculó telefónicamente con Felipe, quien era telegrafista en el Correo Argentino en la ciudad de Neuquén y propietario además de 10 ha en las cercanías de Plottier; tierra que había adquirido en el año 1981 y no estaban en producción. Desde ese momento establecen una prolongada relación que así resume Ruth: "Él estaba solo, necesitaba a alguien, y yo necesitaba a alguien también y así nos conocimos. Hicimos pareja, matrimonio, familia, veintidós años de matrimonio tuvimos". Felipe tenía 52 años y Ruth 32 en ese entonces.

A fines de 1986 ella viajó a Chile a buscar a su hijo, que había dejado al cuidado de su familia cuando vino a Argentina a buscar trabajo, y en marzo de 1987 ambos se instalan en la chacra de Felipe, donde sólo había algunos cerdos y el resto era "casi monte", recuerda Ruth. A partir de allí comenzó la trayectoria productiva de la familia que conformaron y que se completó en 1988 con el nacimiento de una hija en común.

"Felipe había hecho una permuta de arena por la arcilla que había en la chacra en ese momento. Un camionero sacaba la arcilla de acá, la vendía a los hornos y le pagaba a mi marido con arena [...] Y después fuimos haciendo a pala, azada, emparejando algo, terminándolo con máquina, pala de arrastre con tractor, y así hicimos las 4 ha de chacra".

Ruth era quien tenía el conocimiento de las tareas de campo, ya sea en cuanto al manejo de los cultivos como a la crianza y faena de animales, y se los transmitía a Felipe: "Él me decía, vos enseñame porque yo no sé, y bueno aprendía y me ayudaba". Tenían ganado bovino, ovino y porcino, aves de corral (gallinas, patos, gansos y pavos), también cultivaban hortalizas, maíz, tomate, sandías, melones y cerezos, que destinaban a la venta y al consumo de la familia.

"Vendíamos cerdos, los capones en el mercado Rivadavia, porque teníamos todo ese chiquero lleno y el corral donde está la quinta teníamos 12, 15 capones de cerdo y carneábamos los dos y los llevábamos, contratábamos alguien que nos ayude para llevarlos en vehículo cerrado. No, ¡si trabajamos acá! y cuando cosechábamos verduras acá atrás, unas sandías de 18 o de 20 kg. esas largas, melones, tomates, choclos, cargábamos la camioneta, una Ford blanca tenía él, de la caja grande, esas camionetas del 73, la cargábamos, y yo me levantaba de noche, a las 5 de la mañana. Las sandías y los melones eso los dejábamos el día antes, pero los choclos y el tomate también lo cosechábamos a la tarde, y le dábamos 10, 20 bolsas de choclo, íbamos a San Lorenzo [barrio de Neuquén capital] y a las 12 teníamos la camioneta vacía, vendíamos todo. Después íbamos al balneario a almorzar, a él le gustaba comer parrillada, con la nena que andaba en pañales. ¡Todo el trabajo lo disfrutábamos los dos, pero trabajábamos!".

Cuando falleció Felipe en 2009, quedaron los hijos como propietarios de las 4 ha que tienen en la actualidad -previo reconocimiento legal del primer hijo de Ruth-, y ella conserva el usufructo. Las 6 ha restantes él las había ido vendiendo en fracciones en los años 2002 y 2007, debido a la avanzada edad de ambos y a la imposibilidad de sostener financiera y laboralmente toda la superficie en producción.

El hijo mayor es soltero, tiene 40 años y vive de manera independiente en el predio de la chacra. Cursó los estudios primarios y secundarios en Plottier y le quedan sólo dos materias para recibirse de Ingeniero Electrónico en la Universidad

Tecnológica Nacional, sede Plaza Huincul (Neuquén). Actualmente trabaja en una escuela de nivel medio en Plottier.

La hija menor, de 32 años, cursó estudios terciarios y tiene la concesión de un kiosco en la terminal de ómnibus de Neuquén, pero como durante la pandemia de covid-19 están inhabilitados de operar trabaja como empleada de comercio en un almacén de esa ciudad. En tanto su compañero, de 43 años, posee una verdulería donde comercializa el excedente de la chacra. La pareja tiene una hija de 6 años en común que asiste a la escuela primaria en Plottier.

Debido a la artrosis que Ruth sufre en las rodillas, y a que las actividades que realizan sus hijos son extra prediales, se fueron deshaciendo poco a poco de los animales. Pero igualmente es ella la responsable de la administración de la chacra, ayudada por su hija y yerno en algunas tareas como el riego y la cosecha.

Además de las actividades propias de la chacra, ella se encarga de gran parte de las tareas domésticas (cocinar, lavar ropa, atender a las mascotas, entre otras) y del cuidado de su nieta mientras su hija trabaja. En los meses de febrero y marzo, época de cosecha, se dedica a la elaboración de conserva de tomates y dulces de frutas para el consumo, práctica muy común en las familias valletanas.

Patrimonio Natural

La chacra se ubica entre la meseta y el río, al noroeste de la ciudad de Plottier. Esta parte del valle que es de origen fluvial, recibe aportes de sedimentos por los vientos que forman bancos de arena y de las cuencas locales de la parte alta de la meseta que aportan la arcilla de color rojizo (Figura 1).

El clima de la región es desértico frío con verano cálido, definido por la temperatura media anual de 14 °C y una precipitación anual de 182,6 mm, donde la mayor cantidad ocurre entre los meses de mayo y setiembre, manifestándose un déficit hídrico en la época estival. Al mismo tiempo, la humedad relativa de esta zona es de 40% en verano y 70% en invierno. Sumado a esto, y debido a su ubicación a 38°58'0" latitud Sur y 68°13'60" longitud Oeste, existe una clara estacionalidad con inviernos fríos de días cortos y veranos cálidos de días largos. El día más corto del año se registra en junio (a principios del invierno) cuando el sol está visible

alrededor de 9 horas, mientras que el más largo ocurre en diciembre con casi 15 horas. Asimismo, al tratarse de una zona mediterránea se registra una marcada amplitud térmica diaria. Otro factor determinante para el desarrollo de los diferentes cultivos es el periodo libre de heladas que es de aproximadamente 120 días, mientras que las heladas de primavera afectan la floración de los frutales y los cultivos sensibles de hortalizas. Una característica distintiva de la región patagónica es el viento presente durante todo el año; en la zona de estudio los vientos predominantes son del sector Sudoeste-Oeste fríos y secos y la época más ventosa es de octubre a febrero con valores que superan los 4m/s (Cogliati y Mazzeo, 1999).

El área bajo riego, donde se encuentra la chacra de Ruth, se ubica en la planicie aluvial delimitada por el río Limay al sur y la meseta al norte. En esta zona, la pendiente predominante es inferior al 2% y la altura sobre el nivel del mar es de aproximadamente 280 metros.

Según los análisis de suelo realizados en dos de las parcelas de la chacra durante 2020, el pH en pasta medido en los primeros 20 cm del perfil varía entre ligeramente ácido y neutro; la conductividad eléctrica indica que se trata de un suelo no salino y los valores de porcentaje de materia orgánica fueron de 1,91 y 1,96. Estos suelos pertenecen al orden Entisoles, son *Torriortentes típicos* naturalmente poseen bajo contenido de materia orgánica (inferior al 1%), con texturas que varían entre arenosa y franca arenosa, con presencia de carbonatos y sales solubles en los horizontes subsuperficiales, poseen buen drenaje y son profundos (Ferrer *et al.*, 1990). Según los relatos de Ruth, en la chacra el suelo original no era homogéneo, algunos cuadros tenían el primer horizonte arcilloso debido al aporte de materiales provenientes de la meseta (terrazas de erosión) el que fue retirado y rellenado con arena de los depósitos cercanos para mejorar la infiltración y poder cultivarlo.

La vegetación natural que aún permanece en una de las parcelas situada en el sector norte de la chacra, corresponde a la provincia fitogeográfica de Monte (Cabrera, 1976). Se trata de una estepa arbustiva con ejemplares de 1 a 2 m de altura de características xerofíticos, es decir, con hojas pequeñas y reducidas o ausentes, follaje perenne y resinoso, donde predominan distintas especies de jarilla (*La-rrea divaricata y Larrea cuneifolia*), zampa (*Atriplex lampa*), alpataco (*Prosopis alpataco*), entre otras y la cobertura vegetal es de alrededor del 40%. Muchas de

Asociada a estas condiciones ambientales la fauna silvestre está compuesta por animales nativos y exóticos. Entre los que se encuentran reptiles como lagartijas y culebras; aves de todo tipo destacándose las rapaces y carroñeras, como chimangos (Milvago chimango), lechuzas (Athene cunicularia), caranchos (Caracara plancus) y jotes (Cathartes aura); además de cotorras (Myiopsitta monachus) y torcazas (Columbina picui) que dañan los cultivos (Aves del Neuquén, 2021). También, abundan mamíferos de pequeño y mediano porte que se refugian en el monte o en lugares protegidos, como el ratoncito de campo, cuises (Galea musteloides), urones (Galictis cuja), zorrinos (Conepatus chinga), liebre europea (Lepus europaeus) y conejo (Oryctolagus cuniculus) (Bonino, 2005). Estos últimos, de amplia distribución en las áreas rurales y urbanas, se alimentan de todo tipo de vegetales y son considerados plagas de la agricultura aunque en las chacras sirven de alimento para las mascotas y humanos. Por tratarse de una zona peri urbana no se encuentran depredadores, como zorros o pumas, aunque en el último tiempo hay presencia de jaurías (perros abandonados en la zona rural) que representan un peligro para la fauna nativa, animales de granja y personas que habitan el área. A esta diversidad de fauna local se suma una gran variedad de artrópodos como hormigas negras cortadoras (Acromyrmex lobicornis), insectos polinizadores y descomponedores de la materia orgánica, además de otros organismos presentes en el suelo como lombrices, hongos y bacterias que son aprovechados para la preparación de enmiendas.

El suministro de agua para riego es a través del Sistema de Riego del Río Limay Inferior constituido por una red de canales que atraviesa el valle inferior del Limay desde Arroyito (39°06′02″S y 68°35′04″O) donde se ubica la bocatoma hasta Neuquén capital, atravesando áreas urbanas, rurales y periurbanas de Plottier y Senillosa. La calidad del agua es buena y se distribuye desde septiembre a abril coincidiendo con el ciclo productivo de peras y manzanas, ya que el sistema fue

diseñado en los años 60 para abastecer a la que era la producción predominante. En los meses de otoño e invierno se procede a la limpieza y mantenimiento de los canales y drenajes; en esa época del año, tanto la provisión de agua para riego como para consumo humano y de los animales se realiza por medio de perforaciones individuales que en la mayoría de los casos no superan los 12 metros de profundidad (Ejarque et al., 2019; Laurencena y Kruse, 2015), y en algunos casos se construyen reservorios para almacenar agua de buena calidad y de lluvia. Ruth, por ejemplo, aprovecha el agua que queda en los sifones del canal para el riego de los almácigos porque el agua de su pozo es salada. Mientras que en la época de riego, el agua se entrega por turnos: "[...] una vez por semana, por ejemplo, de 10 de la mañana a 6 de la tarde. Son 8 horas para 3 ha. Porque lo que está empadronado para riego son 3 ha"

La ubicación de la chacra en el límite de la zona bajo riego, la existencia de monte natural sin sistematizar y de parcelas irrigadas dentro de ella, crea condiciones para una gran diversidad biológica natural y cultivada. En estos ambientes, los canales y cortinas rompe viento ubicadas en el perímetro y de las parcelas internas, se comportan como corredores biológicos que ofrecen refugio y alimento para aves, sapos y la artropofauna benéfica, también abastecen de restos orgánicos y hojarasca para la elaboración de enmiendas orgánicas, leña, tutores para los cultivos, madera para la construcción y frutas para la venta (Rial, 2019; Amato *et al.*, 2020).

Figura 1.Ubicación de la chacra y valle del río Limay.



Fuente: Elaboración propia a partir de imagen de Google Earth Pro.

Patrimonio Social

La organización del territorio objeto de análisis refleja la presencia de flujos migratorios de diverso origen en relación a las actividades productivas que se desarrollan. En primer lugar, las tradicionales chacras que tuvieron como propietarios principalmente a migrantes españoles e italianos (Radonich *et al.*, 2009); luego la inserción como asalariados en el mercado de trabajo rural de un flujo importante y mayoritario de población chilena; y finalmente el ingreso de migración boliviana en las dos últimas décadas del siglo pasado para el desarrollo de la horticultura diversificada (Zunino y Nuñez, 2020).

Precisamente, Ruth cedió en arrendamiento dos parcelas de tierra a familias bolivianas para el desarrollo del cultivo de frutillas, que desde principio de los noventa se realiza en el corredor Plottier/Senillosa.

En su grupo de pertenencia, Ruth es reconocida por el intento constante de fortalecer los lazos comunitarios, como así también por demandar capacitaciones en diversas problemáticas relacionadas con lo productivo, especialmente en prácticas que reduzcan el uso de químicos y tiendan al cuidado del ambiente. Incluyendo en esas demandas a vecinos y pares, y ofrece su propio predio para la realización de las mismas.

En su tiempo libre asiste a misa, especialmente los domingos, ya que desde niña practica la religión católica. Aunque en la actualidad, debido a la suspensión de los oficios religiosos presenciales por la pandemia sigue la misa por televisión. También colabora con las "Hermanas de la Guadalupe" (*las guadalupanas*), con las que también visita enfermos de la localidad.

Acostumbrada a una vida de trabajo no contempla al ocio en su cotidianeidad, y si bien tiene amigas no acostumbra visitarlas, sino más bien las recibe en su domicilio: "¿sabe que yo no me hallo en otra casa vio? Un ratito nomas".

Patrimonio físico

Según el Código de Planeamiento Urbano Rural, aprobado por Ordenanza N° 3558 del año 2014, esta área se encuentra en la Zona Rural 6 Agroproductiva Oeste. De acuerdo a esta norma el uso principal corresponde a la agricultura y producción agropecuaria y no se permite la subdivisión de la tierra en parcelas inferiores a

10 ha. Sin embargo, debido a la creciente demanda habitacional producto del crecimiento poblacional, la región se encuentra rodeada por chacras loteadas para uso residencial habilitadas por excepciones a la mencionada ordenanza.

El patrimonio físico de la chacra está constituido por un alambrado perimetral de 7 hilos, puente de acceso sobre el canal terciario y canales secundarios con sus respectivas obras de arte (compuertas, sifones y puentes internos). Además, una construcción de material de dos plantas donde se ubican las viviendas de la familia, y a continuación un depósito para el guardado de herramientas y un sector techado con horno, parrilla y fogón para realizar la cocción de las conservas de verano y las frituras de empanadas y tortas. A pocos metros de allí se encuentran los antiguos gallineros, seguido de un cuarto que era utilizado para el descanso y custodia de quienes cuidaban los animales durante la noche. Cruzando el canal secundario se ubican las porquerizas y un pequeño galpón donde se elaboran las enmiendas orgánicas. En este sector además, está la perforación y bomba de agua con una torre que sostiene el tanque de 1000 litros que abastece a los corrales y porquerizas. Todas las instalaciones son de ladrillo producidos en la zona, cemento y techo de chapa de zinc o de cartón. Así mismo, cada parcela cultivada posee alambrado para evitar el paso de animales (Figura 2).

Ruth posee todo tipo de herramientas manuales para las tareas agrícolas de la chacra así como carretillas, pulverizadores, regaderas, mangueras de diferente diámetro para la conducción de agua, tanques de reserva de agua de 200 litros de capacidad, baldes, implementos para dar de comer a las aves y un pequeño carro. En caso de necesitar maquinaria para labrar la tierra, en acuerdo con los arrendatarios contratan el servicio en conjunto. Y para la movilidad familiar disponen de un automóvil.

En cuanto a los servicios, cuentan con gas natural y luz eléctrica, pero no llega a esa zona la red de agua potable, ni de cloacas. Como la presencia de pozos ciegos y corrales podrían contaminar la primera napa de agua subterránea, muchos productores perforan hasta la segunda napa o compran el agua para beber, como lo hace Ruth. El servicio de recolección de basura municipal posee una frecuencia incierta, por ellos los residuos sólidos orgánicos se reciclan en el predio, en tanto los que no tienen utilidad alguna se queman. Tampoco cuentan con línea de telefonía fija, pero sí con señal de teléfono móvil y acceso a internet.

La chacra dista 2000 m de la ruta Nacional 22 por donde circula la línea de autobús interurbana que une Senillosa con la ciudad de Neuquén, pasando por Plottier. En tanto que la línea urbana tiene su parada a unos 1000 metros sobre una calle asfaltada. Ambos servicios de transporte presentan serias deficiencias en cuanto a frecuencia y capacidad, resultando muy complicado acceder a ellos los días en que las condiciones climáticas son adversas.

Figura 2. Esquema de la UPF.



1 vivienda; 2 galpón, gallinero y cuarto; 3 porquerizas, cobertizo, bomba y tanque de agua; 4 parcelas de hortalizas cultivadas por Ruth; 5 parcelas de hortalizas cultivadas por familia arrendataria A; 6 Parcelas de frutillas cultivadas por las familias arrendatarias A y B; 7 pastizal natural; 8 monte natural; 9 alameda perimetral; 10 canal de riego; 11 traza del gasoducto.

Fuente: Elaboración propia a partir de imagen de Google Earth Pro.

Patrimonio económico

El patrimonio económico de Ruth y su familia está compuesto por los ingresos debido a la venta de productos excedentes en la misma chacra y la verdulería de su yerno, tales como zapallito tronco, tomates, choclo, albahaca, orégano, cerezas, damascos, ciruelas y uvas.

Además, Ruth recibe la pensión del esposo fallecido, que actualmente su monto se duplicó debido al cobro retroactivo correspondiente al juicio de reparación histórica.

Al igual que las chacras vecinas, le corresponde cobrar un ingreso en concepto de servidumbre de paso, por el troncal del gasoducto que llega a la planta de gas de Plottier y atraviesa 380 metros de su chacra.

Por otra parte, desde 2016 cede en arrendamiento dos fracciones de tierra (de aproximadamente 1.5 ha cada una) a dos familias de origen boliviano que se dedican a la producción de frutillas. El alquiler es fijo en dinero mensual, "pero muy poquito" dice Ruth, ya que el propósito es mantener el predio en producción.

Otro ingreso familiar lo constituye la Asignación Universal por Hijo (AUH) que recibe la hija mensualmente. La AUH es un seguro social de Argentina que se otorga a personas desocupadas, que trabajen en empleos en negro o que ganen menos del salario mínimo, vital y móvil, por cada hijo menor de 18 años o hijo con discapacidad.

Reflexiones finales

A través de la trayectoria de vida de Ruth, el trabajo muestra las singularidades de la agricultura familiar en el contexto productivo del valle inferior del río Limay, donde la organización social del trabajo rural se asienta en torno a población migrante.

De este modo la producción de "conocimiento situado" (Tobasura, 2014) nos permite indagar en las formas de producción y las relaciones que se establecen en torno a la misma. Se trata de abordar en profundidad la organización de la vida de las familias a partir de los recursos que disponen, que muchas veces es difícil de captar desde la mirada externa (Preda *et al.*, 2018).

Todos los miembros de la familia aportan de diferente manera a la conformación del ingreso, ya sea a través del trabajo en el predio, en actividades extraprediales o en la percepción de contribuciones estatales. De allí que la persistencia se asocia a prácticas generadas en un sistema de estrategias de reproducción social que movilizan todo tipo de intercambios (Gutiérrez, 2008).

Referencias

- Amato D., R., Barrionuevo, M.E., Gittins, C. G, Flores, L.B. y Dussi, M. C. (2020). Biodiversidad funcional en agroecosistemas del Alto Valle, Patagonia Norte. [Ponencia]. I Congreso Argentino de Agroecología. https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/14315/libroresumen-congresoargentinoagroecologia.pdf.
- Bendini, M. y Preda, G. (2016). Yolanda, una productora criancera del sur de Argentina. Trayectoria y liderazgo. *Revista de Ciencias Sociales*. 29 (39), 91-109.
- Bonino, N. (2005). Guía de mamíferos de la Patagonia Argentina. Ediciones INTA.
- Cabrera, A. L. (1976). Regio nes fitogeográficas argentinas. ACME.
- Chambers, R. y Conway, G. (1991). Sustainable rural livelihoods: practical concepts for the 21st century. Institute of Development Studies.
- Cogliati, M. y Mazzeo, N. A. (1999). Climatología del viento en el Alto Valle del Río Negro. *Energías Renovables y Medio Ambiente*, 3, 181-184.
- Ejarque, M., Barrionuevo, M. E., Zanovello, L. y Bartucci, S. L. (2019). Prácticas y usos de los residuos pecuarios de productores familiares en un valle de la Patagonia argentina. *Ambiente y Desarrollo*, 23(44). https://doi.org/10.11144/Javeriana.ayd23-44.purp.
- Ferrer, J. A., Irisarri, J. A. y Mendía, J. M. (1990). *Estudio regional de suelos de la provincia del Neuguén (No. 631.478272)*. Consejo Federal de Inversiones.
- FAO (2015). Proyecto FAO UTF ARG 017. Desarrollo Institucional para la Inversión. Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) y Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)
- Guber, R. (2014). La etnografía: método, campo y reflexividad. Siglo Veintiuno Editores.
- Gutiérrez, A. (2008). Redes e intercambio de capitales en condiciones de pobreza: dimensión relacional y dimensión vincular. *Redes, Revista Hispana para el análisis de Redes Sociales*, 14 (1), 1-17. https://doi.org/10.5565/rev/redes.120.
- Laurencena, P. y Kruse, D. D. E. (2015). *El agua subterránea en el ámbito de la llanura inferior del río Limay* [Tesis de doctorado, Universidad nacional de la Plata. Facultad de Ciencias naturales y Museo]. SEDICI.
- Preda, G.; Luque, N. y Ducrocq, T. (2018). La comunidad mapuche Pocitos de Quichaura. Relatos de permanencia en la meseta patagónica. En G. Preda et al. (Comp.), *Heterogeneidad social en el campo argentino* (pp. 109-130). Ediciones INTA.
- https://inta.gob.ar/sites/default/files/heterogeneidad social-dig.pdf.
- Radonich, M., Trpin, V. y Vecchia, T. (2009). Movilidad de trabajadores y construcción social del territorio en el Alto Valle de Río Negro. *Avá Revista de Antropología* (15), 85-102.
- Rial, J. B. (2019). Artropofauna de sistemas hortícolas periurbano y rural en cultivos de tomate (lycopersicum esculentum Mill.) en el Alto Valle de Río Negro y Neuquén [Tesis de grado, Universidad Nacional del Comahue. Facultad de Ciencias del Ambiente y la Salud]. RDI UNCo.
- Sandoval, C. (1996). *Investigación cualitativa*. Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior.

- Sautu, R. (Comp.). (2004). El método biográfico. La reconstrucción de la sociedad a partir del testimonio de los actores. Lumiere.
- Tobasura, I. (2014). El reto de la sociología rural latinoamericana hoy: producir conocimiento situado. *Revista ALASRU*, (10), 317–338.
- Trpin, V. y Rodríguez, D. (2015). Abordajes interdisciplinares de la movilidad de las poblaciones: territorio y mercados de trabajo en el norte de la Patagonia, Argentina. *Missoes*, 1(1). 73-92.
- Zunino, N. y Nuñez, P. (2020). Trayectorias y procesos de movilidad social de productores hortícolas del Alto Valle de Rio Negro. En D. Mathey y G. Preda (Comp.), *Sujetos sociales en la horticultura argentina: reflexiones en torno a su estudio* (pp.126-141). Ediciones INTA. https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_sujetos_sociales_en_la_horticultura.pdf.

Capítulo 3

Las Piedritas, una UPF innovadora de la Costa Chiapaneca

Francisco Vázquez Ramírez^{1*}, Rafael Enrique Ruiz Echeverría², Guadalupe Rodríguez Galván³ y Lourdes Zaragoza Martínez⁴

- ¹ Estudiante del Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Sustentabilidad y Colaborador del Grupo Colegiado de Investigación Agricultura Familiar (GCI AGRIF-UNACH-015). UNACH
- ² Estudiante de la Maestría en Ciencias en Producción Agropecuaria y Colaborador del Grupo Colegiado de Investigación Agricultura Familiar (GCI AGRIF-UNACH-015). UNACH
- ³ Docente-investigadora del Instituto de Estudios Indígenas e Integrante del Grupo GCI AGRIF-UNACH-015 de la UNACH
- ⁴ Docente-investigadora de la Escuela de Ciencias y Procesos Agropecuarios Industriales e integrante del Grupo GCI AGRIF-UNACH-015 de la UNACH

Introducción

Enclavado en la costa chiapaneca, aproximadamente a tres horas y media de la capital del estado Tuxtla Gutiérrez, se localiza el municipio de Mapastepec, Chiapas (México), en la región económica-administrativa IX denominada Istmo-Costa; ahí se ubica la Unidad de Producción Familiar (UPF) denominada Las Piedritas, a cargo de la familia Vázquez López. El presente trabajo se realizó con base en la metodología participativa, con la finalidad de conocer las actividades que se llevan a cabo en la UPF, a través de la descripción de los elementos tangibles e intangibles

^{*}vazquezramirezfrancisco85@gmail.com

y lograr así la identificación de los patrimonios con que cuenta. Durante noviembre de 2020, se llevó a cabo la investigación de campo en Las Piedritas, donde se aplicó una serie de entrevistas a los miembros que integran esta unidad de producción.

Aproximadamente la mitad del territorio municipal de Mapastepec, se localiza en la Sierra Madre y el resto a la Llanura Costera del Pacífico, por lo que su altitud varía desde el nivel del mar y hasta los 2,700 msnm. Cuenta con una extensión territorial de 1,085.60 km² (SH, 2012); sus condiciones físicas, naturales y ambientales son muy variadas, pero en general favorecen el desarrollo de diversas actividades económicas como la agricultura, la ganadería, la pesca, la acuacultura y el turismo. Ahí se localiza el Ejido La Nueva Esperanza, que a su vez alberga la UPF denominada Las Piedritas, a la que se puede llegar a través de carretera desde la cabecera municipal, distante a 8 km.

Los sistemas de vida (SIV) son considerados en relación a las UPF, como la forma de organización para la cotidianidad, sus capacidades y sus medios, que entrelazan fuentes de alimentos e ingresos, en respuesta a sus amenazas y limitantes, destacando la capacidad de adaptación de la unidad conforme a la evolución de las familias que en ella intervienen; de esta forma los SIV muestran la conformación patrimonial de la UPF, su organización, interacción y correlación (Elliot, 2008).

La agricultura familiar se concibe como la organización productiva agrícola caracterizada por vínculos orgánicos entre la familia, la unidad de producción y el trabajo familiar. De esta manera, los recursos con los que cuenta una UPF, deben ser reconocidos como patrimonios, organizando los recursos de la familia campesina o rural para desarrollar su sistema de vida en cinco capitales: humano, natural, social, físico y económico (Chambers & Conway, 1991; Rodríguez-Galván, 2016; Ubiergo, 2018).

36 Sistema de Vida de la UPF

El ejido Nueva Esperanza, es una comunidad rural de apenas 259 habitantes (INEGI, 2020), situación por la cual ocupa la posición número 33 en cuanto a número de habitantes en el municipio con localidades mayores a 100 habitantes. En la localidad hay 136 hombres y 123 mujeres, todos hablantes de español, quienes no tienen pertenencia a algún grupo étnico y por lo tanto no hablan una lengua indígena. La localidad cuenta con los servicios públicos de energía eléctrica, agua

entubada e infraestructura básica de educación (nivel preescolar y primaria). Cabe mencionar que 10.40% de la población es analfabeta y el grado de escolaridad es de 5.09 años (5.51 en hombres y 4.63 en mujeres). Es importante señalar que 32.80% de su población, mayor de 12 años, está ocupada laboralmente (3.44% de los hombres y 10.08% de las mujeres), realizando principalmente actividades del sector primario dedicadas a sistemas productivos a nivel local. Al ser esta una localidad de tipo rural, y debido a la cercanía con la cabecera municipal, varios de los servicios básicos que requiere la población en cuanto a educación y salud, se realizan en la cabecera municipal de Mapastepec.

Caracterización de la UPF

La unidad de producción familiar se puede considerar como una empresa básica de producción agrícola, pecuaria, silvícola, acuícola, forestal, etcétera, que dependiendo de sus condiciones agroecológicas y de tecnología tradicional, remunera a las familias por el trabajo que realiza en ella y a la vez ofrece excedentes para capitalizar. Esta se compone de todos los elementos tangibles e intangibles, sin importar si están juntos o desagregados (Rodríguez-Galván, 2016).

La UPF se considera como un sistema completo, delimitado principalmente por el espacio territorial que ésta ocupa y su relación con los factores sociales, físicos, económicos, naturales y culturales que en ella inciden. En este sentido Las Piedritas ocupa una superficie de 5.5 hectáreas y se ubica en las coordenadas geográficas siguientes 15° 27' 10.45" N y 92° 50' 24.8" W a una altitud de 145 msnm (Google Earth).

Figura 1.UPF Las Piedritas.



La información que aquí se presenta, fue proporcionada en su totalidad por los miembros de la familia Vázquez López, quienes a su vez desarrollan todas las actividades relacionadas con la operatividad de la unidad, misma que ha basado su sistema de vida a partir de actividades productivas de cultivos tradicionales como el maíz, frijol, y mango; así también producen plantas de frutales en su vivero, lombricomposta y practican la acuacultura con la producción de mojarra tilapia principalmente.

Patrimonio humano

Los Vázquez López corresponden a una familia tradicional de tipo nuclear integrada por seis personas, papá de 45 años, mamá de 41 años, una hija y tres hijos con edades entre los 18 y 25 años. Sobre los integrantes de la familia se identifica que, entre los hijos, el nivel de escolaridad menor corresponde a bachillerato, toda vez que dos de los hijos cursan preparatoria, y los otros dos cursan la carrera de ingeniería ambiental, mientras que los padres no tienen estudios escolares.

Las Piedritas, desarrolla diversas actividades productivas para el autoabasto, al mismo tiempo que generan ingresos a partir de la venta de algunos productos o de sus excedentes. Es importante señalar que esta UPF no contrata mano de obra externa, y todas las actividades son realizadas por los miembros de la familia; sin embargo, dichas actividades están definidas y distribuidas entre los integrantes de la familia, como parte de un proceso de organización donde los hombres se dedican a la actividad acuícola –por cierto la que genera el principal ingreso económico en Las Piedritas—, los cultivos, la ganadería bovina y la operación del vivero. Cabe mencionar que, en Las Piedritas nada se desperdicia, ya que los residuos orgánicos se ocupan para producir abonos y biofertilizantes mediante la unidad de lombricomposteo y los productos resultantes se utilizan en sus cultivos y vivero.

Por su parte, las mujeres se dedican a la administración de los recursos que se generan en la UPF, a partir de la venta de los productos; así también se encargan de las labores del hogar y el cuidado y atención de los animales de traspatio que poseen, que en su mayoría son aves de corral como gallinas y guajolotes. Sin duda alguna, el papel que las mujeres desempeñan dentro de la organización operacional de la UPF ha sido fundamental para alcanzar el éxito como una pequeña empresa familiar; situación que no es común ver en el contexto rural de Chiapas,

donde la mujer desempeña un papel, que con frecuencia se considera secundario, dedicado a las labores domésticas y del cuidado de los animales del traspatio. La pobreza que viven las mujeres indígenas y campesinas rurales se agrava debido a la política pública agraria en México que tiene un sesgo machista, que legaliza prácticas culturales que excluyen a las mujeres del acceso a la tierra y los derechos derivados, especialmente el de participar con voz y voto, al reconocer a un solo integrante de la familia -casi siempre un varón- como titular del derecho a decidir sobre el recurso productivo (CEDAW, 2018).

La jornada laboral cotidiana en Las Piedritas inicia a las 4:30 horas y concluye aproximadamente a las 18:00 horas, ésta se realiza prácticamente todos los días del año y en ellas están involucrados todos los miembros de la familia. La familia se organiza para realizar las diversas tareas que implica su sistema de vida en conjunto. La repartición de responsabilidades, la jerarquía y la asignación de tareas son algunos de los acuerdos que se dan en este tipo de organización (Casanova, 2017).

Figura 2. Familia Vázquez López.



Patrimonio económico

El traspatio es considerado como el principal bien de la UPF, donde se desarrollan importantes actividades productivas y por lo tanto representa una fuente destacada de ingresos y ahorros desde el punto de vista económico; además el traspatio se

constituye como el espacio físico donde socialmente, derivado de las tareas cotidianas que realizan, interactúan y conviven todos los miembros de la familia. El predio ha sido ocupado por la familia por más de 25 años, desde que don Santiago Vázquez, actual propietario ejidatario de la UPF Las Piedritas, lo heredó de su padre.

Las principales actividades del traspatio corresponden a labores agrícolas y pecuarias; en cuanto a las primeras, se trabaja la producción de granos básicos como frijol y maíz, hortalizas como chile, frutales y plantas ornamentales, principalmente para el autoabasto; estas actividades son complementarias a la acuacultura. En este mismo sector, una de las actividades de mayor importancia económica para la UPF es la producción de mango, ya que la región posee características naturales muy particulares que permiten el desarrollo adecuado y la producción de ese tipo de frutos.

Complementariamente, Las Piedritas también se dedica a la cría y reproducción de ganado bovino, contando actualmente con 7 ejemplares F1 de la raza suizo-americano, los cuales son manejados mediante un sistema de rotación en encierros y al libre pastoreo. Además, tiene un pequeño grupo de aves de corral, integrado por 4 guajolotes, 5 gallinas y 1 gallo; también la familia es acuicultora, por lo que tienen peces (*Oreochromis niloticus*) y perros (tres adultos y tres cachorros).

La cría de aves de corral y ganado bovino, es una característica en los traspatios de la zona costera de Chiapas donde muchas veces también se identifica otro tipo de animales como loros, cotorras y pijijis, que tienen un uso ornamental principalmente y de cerdos, patos y gansos, que la mayoría de las veces son producidos para el sustento y consumo familiar. Lo que no es común es la producción de peces, como parte de su sistema de vida, con fines comerciales, lo que distingue a Las Piedritas del resto de las unidades en la misma región.

La UPF dispone de instalaciones para el desarrollo de la actividad acuícola, que desarrolla desde el año 2017; actualmente cuenta con 15 tinas de geomembrana y 2 jagüeyes de 25 m de ancho por 70 m de largo, infraestructura que ha sido adquirida con recursos propios para la producción de alevines (cuenta con reproductores propios), cría y engorda de mojarra tilapia. Aquí es importante señalar, que a partir de los procesos de capacitación que ha recibido la familia Vázquez López, y principalmente, a la iniciativa que tiene, a través de la experimentación, de la prueba y error y del intercambio de experiencias con otros acuicultores, han logrado fortalecer

en su actividad acuícola, la producción de alevines de la misma especie de mojarra tilapia, lo que sin duda, les genera uno de los principales ingresos económicos, con una producción mensual aproximada de 125 mil alevines de buena calidad y talla.

Se estima que, Las Piedritas produce aproximadamente 170 kg de pescado diariamente para venta, mismos que se distribuyen en el mercado municipal, ubicado en la cabecera municipal de Mapastepec, y con compradores establecidos que acuden a la UPF.

Otro aspecto clave a resaltar en la UPF, es la actividad relacionada con la cría y engorda de ganado bovino, como una labor complementaria que están desarrollando con un manejo intensivo. El alimento es producido en la misma UPF y el objetivo de este proyecto es comercializar los productos de carne (en canal o en pie a nivel local), leche y cuero.

La UPF posee una huerta de mango Ataulfo, que también comercializa en el mercado local: es importante señalar que este producto es uno de los más abundantes en la región, sin embargo, la producción se limita a los meses de noviembre a marzo. La producción frutícola se desarrolla aproximadamente en 3 hectáreas de Las Piedritas, con un total de 80 árboles de mango var. Ataulfo y 8 de mango var. Manila, y donde anualmente se obtiene una producción promedio de 42.5 y 4.3 toneladas respectivamente. Es importante mencionar que, como parte de la diversificación productiva, la UPF contempla tener en un tiempo perentorio, el cultivo mixto de mango y cacao; esta plantación se encuentra con un avance de 300 plantas de cacao intercaladas, de las 2 mil proyectadas, por lo que cabe destacar la producción diversificada de acuerdo a la temporalidad de los diferentes cultivos que se manejan en la unidad de producción, de tal manera que, en Las Piedritas prácticamente todo el año se puede cosechar algún producto agropecuario.

Varios de los productos de Las Piedritas, son destinados al autoabasto, principalmente carne y huevos de las aves de corral, pescado, carne de res y leche; sin embargo, también se comercializa alevines de tilapia, tilapia fresca, tilapia frita, mango Ataulfo y Manila, leche y ganado bovino en pie. El capital derivado de la venta de sus productos, es reinvertido para el mejoramiento y mantenimiento de la infraestructura y para cubrir los gastos básicos de servicios y alimentación de la familia. La UPF no cuenta con un sistema de ahorro de capital monetario que le permita contar con una seguridad financiera; sin embargo, entre los patrimonios

Como parte de la situación financiera de Las Piedritas, se cuenta con apoyos de programas Federales como Sembrando Vida y becas sociales de tipo educativo a nivel bachillerato, recursos que de alguna manera complementan las demás actividades productivas que desarrollan; cabe señalar que estos recursos no se pueden considerar como ahorros, debido a que actualmente la UPF mantiene créditos vigentes para cubrir el principal insumo de la mojarra tilapia que es el alimento, créditos que deben ser saldados al término de cada ciclo de producción.

Figura 3. Hato Bovino.



Figura 4.Acuacultura.



Patrimonio Social

Como se ha venido señalando, la UPF Las Piedritas se encuentra localizada en el Ejido La Nueva Esperanza, del municipio de Mapastepec, Chiapas; del cual forma parte como estructura social organizativa en la toma de decisiones con las autoridades locales y busca la participación activa con la población, logrando con ello el propósito de contribuir con bienes a la sociedad de la cual forman parte. Analizando la información, se aprecia que la UPF Las Piedritas, de manera periódica apoya a las familias más necesitadas y de escasos recursos de su localidad, obsequiándoles proteína animal (pescado) para su alimentación; de igual manera brinda su apoyo y asesoría técnica a aquellos pequeños productores acuícolas, basados en la experiencia propia de sus integrantes. Es importante mencionar que a pesar de que la acuacultura en la UPF es relativamente nueva, apenas cuatro años, se tiene experiencia de al menos 14 años en acuacultura por parte del jefe de familia, misma que no duda en compartir con quienes así se lo requieran. De igual manera como la UPF, realiza la transferencia de conocimientos a pequeños productores, los integrantes están en constante capacitación técnica a través de talleres y cursos que imparten diversas asociaciones civiles en el ámbito de la acuacultura.

En el ejido La Nueva Esperanza la población es campesina mestiza, sin tener representación indígena; en su mayoría profesa la religión católica, teniendo como principal celebración religiosa el día 25 de marzo en honor a la virgen de la Asunción. En cuanto a los festejos sociales de la comunidad, cada 19 de marzo, se celebra la fundación del ejido.

Figura 5. Capacitación comunitaria.



Otra forma de contribuir a la sociedad, es mediante el Tequio que practica con el ejido, identificando este como una práctica de los usos y costumbres, a través del cual las personas realizan faenas o trabajo colectivo no remunerado, al inicio y término de la temporada de lluvias, con la finalidad de mantener en estado óptimo la carretera y cunetas para el paso del agua de lluvia.

Patrimonio natural

Sin duda alguna, otro factor importante que incide directamente en el desarrollo de las actividades de la UPF Las Piedritas, son las condiciones naturales en las que está inmersa la región, que corresponde a un clima cálido húmedo con lluvias en verano. Las Piedritas, se ubica dentro de una zona natural que cuenta con vegetación de selva mediana perennifolia, predominante en la región; sin embargo, al interior de la unidad, solo quedan fragmentos de esta, toda vez que derivado de las actividades que se están llevando a cabo, el uso del suelo prácticamente ha sido modificado a plantaciones agroforestales y zonas destinadas a la actividad pecuaria para la cría de ganado bovino. Sin embargo, los fragmentos de vegetación que aún existen dentro de la UPF, han sido conservados casi en su totalidad, de hecho, se considera llevar a cabo acciones de reforestación con especies forestales. En años pasados se plantaron dentro del predio 160 árboles de primavera (Tabebuia donnell-smithii), a través de diversos programas de reforestación, desafortunadamente el índice de sobrevivencia fue muy bajo. Actualmente se cuenta en el ejido con un vivero forestal comunitario, donde se producen unas 4 mil plantas de quanacastle y roble, especies arbóreas maderables, para ser plantadas en la temporada de lluvias en distintas áreas del mismo ejido.

La altura del relieve en el municipio va desde 10 hasta los 2,700 msnm, la UPF se localiza en la parte baja a tan solo 193 msnm, situación que de alguna manera favorece a sus actividades productivas. La topografía permite suficiente irrigación y escorrentías que favorecen las labores aquí desarrolladas, al mismo tiempo, la ubicación del predio y su altitud, permiten que el riesgo por inundaciones o deslaves que puedan afectar la infraestructura con que cuenta la UPF sea menor al de otros vecinos, aunque cabe mencionar que, en 1998, el predio que hoy ocupa la UPF fue afectado por la inundación del Río Tablazón, cuerpo de agua que atraviesa el predio. Si bien la zona costera de Chiapas en general presenta un riesgo

alto de inundaciones por la presencia de fenómenos hidrometeorológicos, la UPF posee una ubicación que disminuye su vulnerabilidad y riesgo ante este tipo de eventos recurrentes en el estado.

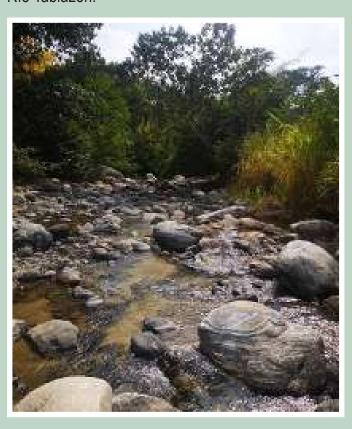
Aunado a lo anterior, el municipio reúne condiciones locales de temperatura y precipitación idóneas para el desarrollo de diversas actividades productivas; en los meses de mayo a octubre, la temperatura mínima promedio va de los 9 °C a los 22.5 °C, mientras que la máxima promedio oscila entre 18 °C y 34.5 °C. En el periodo de noviembre a abril, la temperatura mínima promedio va de 9 °C a 19.5 °C, y la máxima promedio fluctúa entre 18 °C y por arriba de los 33 °C. En los meses de mayo a octubre, la precipitación media fluctúa entre los 1,700 mm y los 3,000 mm, y en el periodo de noviembre a abril, la precipitación media va de los 75 mm a 300 mm (CEIEG, 2021); permitiendo así el óptimo desarrollo de la acuacultura y de plantaciones de especies frutales, hortalizas, y ornamentales. Es esta condición de humedad y precipitación, la que define en gran parte que la acuicultura que se desarrolla en la UPF pueda llevarse a cabo de forma óptima, ya que existe la presencia de lluvias durante 7 meses del año prácticamente, lo que también se traduce en abundante pastura para el ganado, agua para el cultivo de tilapia y para uso en el hogar.

Dentro de los bienes naturales con que cuenta la UPF, uno de los principales es el rio permanente denominado Tablazón que atraviesa el predio que ocupa la UPF; este escurrimiento natural y permanente, brinda el recurso necesario en cantidad, calidad y dinámica, para el desarrollo de la acuacultura principalmente, pero también brinda servicios para el mantenimiento de los cultivos y el ganado, así como para su uso doméstico dentro de la unidad de producción.

Por lo anterior, en la UPF se tiene proyectado, establecer plantaciones de rambután, limón y tomate, cultivos que requieren de estas condiciones climáticas, pero sobre todo de humedad y agua abundante para un óptimo desarrollo.

Es importante señalar también, que la UPF emplea el uso de materiales propios de la región, como madera para la edificación de su infraestructura, ya sea para la construcción de espacios para habitar por parte de la familia, o de trabajo y el cuidado de los animales (encierros). El uso de la leña, también es algo recurrente, empleándola en la preparación de los alimentos en fogón tradicional.

Figura 6. Río Tablazón.



Patrimonio físico

La cotidianidad de la UPF se desarrolla en una propiedad de 5.5 hectáreas, lugar donde desarrollan sus actividades productivas y donde conviven como familia en un medio rural. La vivienda donde habita la familia, está construida de madera y tiene un techo de lámina, posee un área destinada a la cocina anexa a la casa, aquí preparan sus alimentos empleando leña en un fogón tradicional, como en las mayoría de las poblaciones rurales: el área del comedor a un costado del fogón, se constituye como el punto de reunión y de principal convivencia diaria entre los miembros de la familia; cuentan con todos los servicios básicos de agua, luz, telefonía celular, televisión de paga e internet. En cuanto el equipamiento de la vivienda, cuentan con aparatos electrodomésticos básicos como el refrigerador, lavadora, televisión, ventiladores, muebles y equipamiento de cocina.

Al desenvolverse en un ambiente rural, los medios y vías de comunicación, son considerados como un elemento indispensable para la UPF, a través de estos se

logra la comercialización de sus productos y la movilidad necesaria fuera de la unidad de producción, relacionadas con las actividades comerciales y del diario vivir de la familia; para ello la UPF dispone de un vehículo particular y dos motocicletas, así también cuenta con un equipo de cómputo y equipos de telefonía celular para cada uno de sus miembros.

Otro elemento importante que ha desarrollado la UPF, es la inversión que ha realizado para la adquisición de equipos, herramientas y materiales, necesarios para llevar a cabo sus actividades laborales; de esta manera, actualmente se cuenta con equipos de aireación para los peces, redes de pesca o trasmallos, tinas de geomembrana, bombas de agua, carretillas, hieleras, palas, hachas, machetes, rejas plásticas y de madera.

De igual manera, la UPF posee espacios definidos y delimitados físicamente con materiales de la región, empleando postes de madera y tablas, para la construcción de encierros para el ganado bovino, para las aves de corral y para la delimitación del predio en general.

Figura 7.Tinas para Acuacultura.



Conclusiones

La descripción que presenta este trabajo, sobre el sistema de vida de la Unidad de Producción Familiar Las Piedritas, identifica sus patrimonios humano, natural, económico, físico y social, mostrando cómo interactúan entre si de una forma articulada y estructurada que permite la organización familiar y la optimización del espacio y los elementos que dispone para el desarrollo de diversas tareas productivas complementarias, procurando así el bienestar de la familia; de esta forma se promueve se reconoce y valorizan los elementos que conforman sus patrimonios.

Este nivel de organización familiar, refiere a una economía familiar, del tipo microeconómica, que realiza y analiza la gestión de los ingresos y egresos que tiene la UPF, propiciando una buena distribución de los recursos que se generan para satisfacer sus propias necesidades, situación que tiene como finalidad buscar el desarrollo de la unidad de producción y la calidad de vida de los integrantes que en ella intervienen.

Como factores de éxito a considerar en Las Piedritas, se refiere que cuenta con cantidad y calidad de mano de obra suficiente para mantener el nivel de organización y operatividad de las actividades que actualmente desarrollan, se cuenta con personal capacitado y con experiencia en el desarrollo de sus actividades y sujetos a una mejora continua a través de cursos de capacitación e intercambio de experiencias con otros grupos organizados. Otro punto importante a resaltar, es el hecho que se realizan actividades del sector agrícola y pecuario afines al territorio, que de ninguna manera se contraponen con las costumbres sociales, culturales o religiosas de la comunidad; es decir, se cuenta con las condiciones óptimas para el desarrollo de estas, pero también existe el hábito de los consumidores y el mercado para la comercialización de sus productos a nivel local o regional y finalmente resaltar el nivel de organización interna de la UPF, componente que les ha permitido capitalizar sus esfuerzos al tener seguridad en la tenencia de la tierra (ejidatario) y al fortalecer la unidad con el equipo, material y herramientas que les permita operar y manejar con eficiencia cada uno de los recursos y elementos con los que cuenta.

La Unidad de Producción Familiar Las Piedritas, se constituye como un sistema dinámico integrado por la unidad familiar y su interacción con los distintos componentes (sociales, culturales, económicos y físicos) y su funcionamiento, operatividad y éxito se fundamenta en el nivel de organización que desarrolla la familia; de

tal forma que la UPF, dentro de la comunidad, se logra concebir como un polo de desarrollo económico a nivel local, que contribuye a la seguridad alimentaria de la familia y de la misma comunidad.

Referencias

- Casanova, E. (2017). El sistema agropecuario de traspatio en la sabana de Huimanguillo, Tabasco. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma de Chiapas, San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México.
- CEDAW. (2018). La situación de las mujeres en Chiapas en el marco de la Declaratoria de Alerta de Violencia de Género. Chiapas, México: El Comité para la eliminación de la discriminación contra la mujer (CEDAW). Recuperado el 10 de febrero de 2021, de https://tbinternet.ohchr.org/Treaties/CEDAW/Shared%20Documents/MEX/INT_CEDAW_NGO_MEX_31412_S.pdf.
- CEIEG. (2021). Perfiles Municipales. Mapastepec, Chiapas, México: Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica. Secretaria de Hacienda. Gobierno del Estado de Chiapas. Recuperado el 28 de Junio de 2021, de http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/perfiles/Inicio?tema=1&tabGeo=8.
- Chambers, R., & Conway, G. (1991). Sustainable rural livelihoods. Practical concepts for de the 21st century. UK, England: Institute of development studies. Recuperado el 20 de abril de 2020, de https://opendocs.ids.ac.uk/opendocs/bitstream/handle/20.500.12413/775/Dp296. pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Elliot, J. (2008). Aplicación del Enfoque de Medios de Vida Sostenibles. Lima, Perú: Soluciones Prácticas ITEDG. Recuperado el 15 de Diciembre de 2020, de https://books.google.com. mx/books?hl=es&lr=&id=PwqyLFzySX0C&oi=fnd&pg=P A3&dq=elliot+J+2008&ots=b27h2ZK1Vt&sig=KZYYMsPiSsy8f4ozWlb3jlc_REY#v =onepage&q&f=false.
- INEGI. (2020). Censo de Población y Vivienda. Instituto Nacional de Estadística y Geografía, México. Recuperado el 11 de febrero de 2021, de https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/default.html#Microdatos.
- Rodríguez-Galván, G. (2016). Estudio de los animales de traspatio en la cultura Tzotzil- Chamula. Tesis Doctoral. Universidad de Córdoba, Córdoba, España.
- SH. (2012). Programa Regional de Desarrollo Región IX Istmo-Costa. (Secretaría de Hacienda, Ed.) Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: Talleres Gráficos. Recuperado el 27 de enero de 2021, de http://www.haciendachiapas.gob.mx/planeacion/prog- regionales.asp.
- Ubiergo, P. (2018). Saberes etnobotánicos de comunidades maya-ch'ol del Valle del Tulijá, Chiapas. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma de Chiapas, San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México.

Capítulo 4

Patrimonios de un huerto familiar, en una localidad poblana

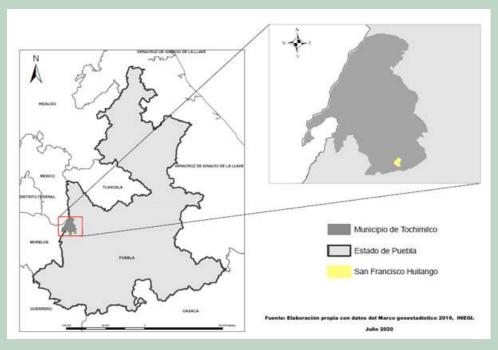
Sonia Emilia Silva Gómez^{1,2,5*}, Víctor Gutiérrez Pacheco^{1,2}, Jocelyn Saharaim Corzas Cruz^{1,3} y María Elena Ramos Cassellis^{1,4,5}

- ¹ Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP), Instituto de Ciencias (ICUAP)
- ² Posgrado en Ciencias Ambientales. BUAP-ICUAP
- ³ Facultad de Ciencias Biológicas. BUAP
- ⁴ Facultad de Ingeniería Química. Laboratorio de Alimentos. BUAP
- ⁵ BUAP-CA-165 Desarrollo Sustentable.
- *sonia.silva@correo.buap.mx

Introducción

Se llama San Francisco Huilango la localidad donde se ubica el huerto de la unidad de producción familiar (UPF) a la que este documento se referirá. Huilango es una de las diez juntas auxiliares del Municipio de Tochimilco; se localiza en el centro oeste del estado de Puebla, a 5.8 kilómetros de la cabecera municipal y a 1,867 msnm (Figura 1); tiene como coordenadas geográficas: longitud 18°50'34.0", latitud 98°35'1.0" (INEGI, 2010). La superficie territorial de Huilango -1,316,0775 hectáreas-, está poblada por 899 personas; la localidad es catalogada como rural (INEGI, 2010).

Figura 1.Localización de San Francisco Huilango en el Municipio de Tochimilco, en el Estado de Puebla.



Fuente: G. Tomé H.

Huilango aparece en la historia antigua, antes de la llegada de los españoles; el nombre "Huilango" procede del náhuatl, cuyo significado más aceptado, es "donde está el tullido" (Gobierno del Estado de Puebla, 2013); estaba subordinado al señorío Tochimilco Ocopetlayuca, el cual se apropió de los ríos Atila, Huetzoyo y Matadero que cruzaban el territorio bajo su dominio (Rangel, 2020).

Hasta el Siglo XVI, este señorío permaneció como entidad política india, que administraba su población, sus recursos y sus tributos (Toral, 2015). Con la presencia de la orden religiosa franciscana en la región, se efectuó una nueva distribución de sus recursos (Rangel, 2020). Los repartos de aguas e instaurar el derecho a su uso fueron prácticas virreinales ventajosas para controlar las querellas. Se fomentó con eso, en Huilango, la apropiación privada del agua por parte de los españoles y pueblos de indígenas (Camacho, 2010).

Siguiendo la clasificación climática de Kopen modificada por García (1988), el clima preponderante de San Francisco Huilango, es el templado subhúmedo con

lluvias en verano C (W2) (w), y una precipitación pluvial que fluctúa entre 800 y 1000 mm (durante el periodo marzo a junio) (INEGI, 2009).

El territorio de San Francisco Huilango está delimitado por la Sierra Nevada, donde se forman los ojos de agua que generan, el río Atila, que entrando a Huilango se le llama Huitzilac, en la falda suroriental del Volcán Popocatépetl.

La cercanía del Popocatépetl, ubica a Huilango en zona de riesgo moderado de flujos, por actividad tectónica; se le destinó a su población y localidades aledañas la ruta de evacuación número 10, cuyo destino, es Izúcar de Matamoros. Existe una falla sísmica en la parte sur del Municipio de Tochimilco, cerca de la localidad de Huilango. Sin embargo, de tres zonas consideradas de mayor riesgo de actividad volcánica (muy alto riesgo, alto riesgo, riesgo medio), Huilango se encuentra en la de menos riesgo. A Huilango podrían llegar: ceniza volcánica, piedra pómez, lodos, agua de los glaciares, rocas incandescentes y flujos piroplásticos (SEDE-SOL, 2011), en el caso de una erupción magmática.

San Francisco Huilango se asienta en un área con relieve escarpado y una parte llana, de las faldas del Popocatépetl; los cerros: Yehuacoatl, Calvario, Tepetl, Cascabelero, Aguayo Grande y Chiquito y Costlatepzi; aledaños a esta localidad, han sufrido una pérdida de vegetación que ha provocado el debilitamiento de sus bases por influencia eólica e hídrica, aunado a esto pendiente abajo pasa una carretera federal de dos carriles y la autopista Siglo XXI que con las vibraciones de los automotores incrementa la posibilidad de producirse derrumbes

Ya que las rocas y suelo de la región, dejan filtrar el agua a grandes profundidades, se cuenta con alta recarga de mantos acuíferos por lo que puede obtenerse agua de pozo durante gran parte del año; también Huilango cuenta con una galería filtrante. Parte de las localidades de Tochimizolco (localidad vecina) y San Francisco Huilango se encuentran sobre relieve mesiforme elevado por movimientos tectónicos, que constituye actualmente una planicie estructural, pero que paulatinamente cambia aun de forma imperceptible, pues es sensible a la actividad tectónica del Popocatépetl. (Velázquez, A. y J. F. Mas, 2001).

La erosión de la región, está dentro de los niveles de medio a bajo, por el índice de vegetación que en él prevalece, sin embargo, la asociación de talas clandestinas y

aperturas de brechas para cultivo ha incidido en este factor erosivo, dentro de las localidades que presentan un nivel de intensidad baja se cuenta a Huilango.

La precipitación en general, en la región, presenta tres niveles: alta, media, y baja; en el nivel bajo se encuentra Huilango junto con la localidad vecina, Tulcingo, que reciben la misma precipitación pluvial, de 800 a 1000 mm anuales.

En relación al uso de suelo y la vegetación, la selva baja caducifolia secundaria arbustiva ocupa un 2.8% del Municipio de Tochimilco, y características muy semejantes a la selva baja caducifolia, excepto que los árboles dominantes conservan por más tiempo el follaje a causa de mayor humedad edáfica, la misma situación prevalece en Huilango.

Acerca de la dinámica poblacional humana, la tasa de natalidad en el municipio es de 26%, mientras que la de mortalidad es de 6%; y la tasa de mortalidad infantil es de 31%.

La falta de crecimiento poblacional en Huilango, a partir de la década de los ochenta, tiene como causa principal, la mortalidad infantil, los escasos y deficientes servicios de salud y la migración hacia otras ciudades del Estado de Puebla (como Atlixco y Puebla), a otras entidades (CDMX y Estado de México), y hacia Estados Unidos de América (principalmente a California, Florida, Nueva York, e Illinois).

La población de 0 a 14 años, suma 284 personas; la de 15 a 64, suma 508; y la de 65 y más, suman 107 personas.

En cuanto a la educación formal, en San Francisco Huilango el grado de escolaridad es de 6 años. Cuenta con: tres escuelas, dos templos, un edificio rústico de la Junta Auxiliar y de Comisariado Ejidal, dos tanques de agua, telefonía e internet (con problema de robo de cables), un cementerio, y un mercado pequeño, estacional (tianguis).

Aún hay viviendas particulares que no disponen de drenaje; según CONAPO (2020) el grado de marginación es alto, y el rezago social medio.

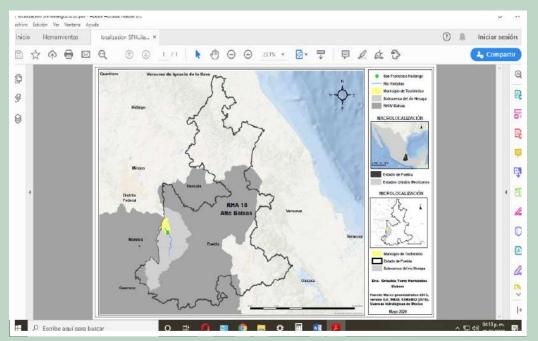
Con base en los datos del INEGI (2000), el sector primario concentró a nivel municipal al 76% (3,296 de 4,342 personas) de la población económicamente activa (PEA) ocupada, en tanto que, Huilango empleó al 86.7% (222 de 256 personas). El sector secundario concentró al 11.5% y 8.4% respectivamente, y las actividades terciarias al 9.4% y 6.6% respectivamente.

La estructura de producción en Huilango está dominada particularmente por granos básicos (maíz cacahuanzintle y maíces criollos pigmentados, frijol y amaranto), forrajes (alfalfa, sorgo), hortalizas (cebolla, chícharo, pepino, tomate verde, tomate rojo y ejote) y frutos (aguacate *hass*, aguacate mexicano o criollo, guaje, limón, plátano, guayaba y naranja). La mayor parte de la producción se consume localmente, los excedentes son comercializados en los tianguis locales y regionales.

En terrenos planos, bajo condiciones de pequeña irrigación, y en fincas aledañas a las casas habitación hay cultivo de frutales y de café.

Gracias a la presencia del río Atila - Huitzilac (Figura 2) y a las características climáticas del lugar, es factible el desarrollo de las actividades agrícolas, las cuales son el pilar de la economía de Huilango (INEGI, 2010).

Figura 2.Subcuenca en gris claro del río Nexapa, que da origen al Atila/ Huitzilac, y baña a San Francisco Huilango.



Fuente: G. Tomé H.

Parte de la población, practica actividades pecuarias principalmente para autoconsumo. Comúnmente se hallan aves de corral (gallinas y guajolotes), burros, vacas,

yeguas, borregos, chivos, cerdos y caballos. Los animales de especies mayores son indispensables para realizar algunas tareas de campo (Muñoz *et al.*, 2017).

No existe ningún establecimiento industrial en la localidad de Huilango; esos se concentran al 8.4% de la PEA ocupada y se ubican en el municipio de Atlixco, la ciudad de Puebla y la cabecera municipal (Tochimilco).

En el sector comercial, destacan las tiendas misceláneas, las cuales satisfacen las necesidades prioritarias de la población. Y con respecto a los servicios, se cuenta con: molinos de nixtamal, estéticas, preparación de bebidas y alimentos, y talleres mecánicos.

La población de Huilango asiste a servicios de salud, en una clínica del IMSS –con dos camas-, establecida permanentemente, en la cabecera del municipio aledaño: Atzizihuacan, que en transporte público intermitente tarda en llegar diez minutos y caminando se alcanza en 40 minutos. También llega a Huilango personal de salud, en épocas de vacunación y de promoción de la salud, así como de campañas de fertilidad, aseo, y alimentación.

En los siguientes apartados se describirán los patrimonios humano, natural, social, físico y económico, de la unidad de producción familiar, con la que se ha tenido trato a lo largo de casi dos décadas.

Patrimonio del latín *hereditatem*, del italiano *ereditá*, del francés *patrimoine*, y del inglés *heritage*, hace referencia a los bienes heredados de los padres, y que se transmiten del pasado al futuro (UNESCO, and ICCROM, 2006); incluyen elementos heredados y actuales, universales y particulares, tangibles e intangibles; la estructura de la cultura, las tradiciones y la experiencia, contribuyen al patrimonio (ICOMOS and CIIC, 2003).

El patrimonio se refuerza de acuerdo a la cultura de cada pueblo, ya que se atribuyen valores específicos de índole histórica, estética y de uso (Viladevall, 2003); por lo que patrimonio es una construcción socio cultural con significado especial para aquel grupo que lo realizó, que lo hereda, y que lo conserva. El patrimonio adquiere nuevos significados y usos a través del tiempo, no solo por los efectos naturales del mismo, sino también por los cambios culturales y sociales, que permiten al bien patrimonial perder o adquirir valor; la figura 3 ilustra detalles del patrimonio.

Patrimonio Humano de la UPF

Es la familia extensa la que predomina en esta UPF, compuesta por la familia nuclear de tres miembros, más los miembros consanguíneos y por afinidad, del entorno de la casa habitación. El núcleo familiar está liderado por masculino de 75 años, originario de Huilango, que, en segundas nupcias continuo su vida junto con la compañía de su esposa, ella originaria de Tepeojuma, cerca de Izúcar de Matamoros. Las celebraciones de las localidades sirven para que propios del pueblo y extraños se conozcan, así se conocieron Brígido y Celestina, ella de 67 años. Él ya contaba con vástagos, quienes actualmente laboran de comerciantes en la CDMX, en el ejército mexicano y en el país vecino del norte de México.

Brígido y Celestina cuentan con un varón de 24 años, Abraham, quien regresó a la casa paterna, luego de que de adolescente vivió en concubinato con una joven y concibieron un varoncito. Abraham además sufrió un accidente montando toros y exhibiendo el espectáculo, por lo que quedó en estado de coma durante algunos meses. Bajo esas condiciones sus padres lo atendieron; y paulatinamente el hijo de Abraham y su joven madre, se alejaron de Abraham.

Figura 3.Diagrama sobre Patrimonio y las clasificaciones derivadas.



Fuente: Modificado de: https://esaturservicios.com/wp-content/uploads/2018/08/patrimonio-cultural.png

Brigido Varela, aprendió formalmente en la escuela hasta el segundo de primaria, hoy es hipertenso, agricultor, músico, catequista, cuenta con conocimiento forestal,

Celestina Zapata, cursó hasta el segundo año de primaria, tiene un mal hepático, es agricultora, catequista, atiende intermitentemente un pequeño comercio en la localidad (ofreciendo verdura, frutos, y productos animales de temporada, así como mercancías para comer, elaboradas en casa), apoya en todas las labores de la casa, y en el campo en las parcelas en las que trabajan su marido y su hijo; es reconocida como lideresa de bajo perfil, en el vecindario.

Abraham Varela Zapata, terminó el bachillerato en Huilango luego de las vicisitudes y de su recuperación, al montar toros, caer y sufrir coma cerebral. Es agricultor, padre de un niño que no frecuenta por indicaciones de la familia materna del niño, apoya en todas las labores domésticas y del campo, a sus padres. Practica con frecuencia la comunicación por redes sociales, por lo que tiene gran cantidad de conocidos virtuales, en varios lugares de México.

La familia extensa de ese núcleo familiar descrito, se ubica a escasos cinco a diez metros de esta casa habitación. En cuatro casas contiguas, solo limitadas por zanjas, cercos vivos y escasa alambrada, viven hermanos, tíos, primos, sobrinos y allegados por afinidad, y rancia amistad, de Brígido Varela y Celestina Zapata, sumando a quince personas más, quienes cotidianamente se apoyan en el trabajo, en la información, y con herramientas y aperos de labranza. También cuando alguien se ausenta, la casa vacía o los menores o ancianos solos, son asistidos por todos los demás de las casas que quedaron habitadas.

El patrimonio humano en la producción de esta unidad familiar específicamente formado por tres personas, cubre los cultivos y cosechas estacionales (frutales en el huerto aledaño a la casa habitación), y la domesticación de gallinas y de chivos, con ganancia para el pago de servicios, de alimentación de las tres personas, y de medicinas, particularmente destinadas a los animales.

Patrimonio Natural de la UPF

La UPF objeto de estudio cuenta con tres acémilas de carga, 37 chivos criollos y boer – número que invariable y frecuentemente fluctúa, debido a fallecimientos y venta -, cinco perros de guardia y compañía, dos gatos de compañía, 17 gallinas como fondo de ahorro y para celebraciones, y conocimiento de las propiedades de las especies vegetales y animales del entorno.

En el predio de la UPF, que mide aproximadamente 1200 metros cuadrados, en un polígono rectangular largo, además hay árboles frutales, cactáceas – que hacen las veces de linderos -, rastrojo y arvenses, especies medicinales y una pequeña huerta de café, con árboles de sombra.

La ondulación del relieve del terreno es aprovechada para colocar el estercolero, y darles cobijo a las gallinas, y la pendiente del terreno es usada de forma lógica en la siembra de pequeñas especies, para aprovechar la humedad.

El agua para uso doméstico, riego de plantas, consumo de animales, y para regar el solar tiene dos fuentes: un pozo artesanal en el mismo predio y otra, apta para consumo humano, llevada a la casa habitación mediante mangueras, desde la fuente-situada a las afueras de la localidad.

El patrimonio natural en la producción de esta unidad familiar, dentro del huerto, es vasto para que la producción de hierbas medicinales y especias fructifique, con la ayuda del suelo fértil y de la existencia de agua, tanto rodada proveniente del río Huitzilac, como de tubería. El huerto provee a la unidad familiar de raciones de nopales, pitaya y pitahaya.

Patrimonio Social de la UPF

El jefe de familia nuclear tiene la experiencia y el reconocimiento en su localidad y algunas aledañas, por haber cubierto distintos puestos en el pueblo: Comisariado Ejidal, Juez de Paz, Jefe de Comité de Agua, Presidente Auxiliar, además de pertenecer a grupos de músicos que acompañan celebraciones luctuosas y festivas. La jefa de familia, es una vecina muy conocida, aun cuando no es originaria de esta localidad, la consultan para remedios medicinales y problemas domésticos; pertenece al grupo de catequistas de la iglesia local, funciona como la convocante de familiares y amistades

para realizar empresas colectivas, festividades y organizar a la familia extensa en problemáticas urgentes. El único hijo, que habita la casa familiar, resulta un apoyo para sus padres ya entrados en años, deteriorados particularmente en sus fuerzas físicas. Este hijo joven adulto, es reconocido por su perseverancia en montar toros en rodeos, aun cuando casi perdió la vida en esta misma aventura. Este joven apoya en labores domésticas, del campo y de comercialización de productos, directo a intermediarios que se presentan a la puerta de su casa, o bien en mercados locales.

De relevancia son los miembros de la familia extensa ubicados en viviendas contiguas a la de la UPF objeto de estudio. Se trata de dos tíos parientes de Brígido Varela, dedicados también al campo, y participantes en el comisariado ejidal, uno más enfermo que el otro, pero de gran ayuda tan solo con su presencia. Dos tías políticas, que funcionan para administrar remedios caseros a los niños, aconsejar a los jóvenes, también apoyar en faenas colectivas, y en asistir a menores y más ancianos cuando alguien de la familia extensa se ausenta. Cinco sobrinos con edades desde tres décadas hasta el menor adolescente, y seis niños; estos últimos intervienen en labores que no requieren de mucha fuerza física, pero que también son relevantes en el campo, en el predio de la UPF, y en las casas habitación.

Los jóvenes y niños además funcionan como enlace, con miembros no pertenecientes ni a las familias nucleares, ni a la familia extensa. Enlace con profesores y administrativos de las escuelas, con padres de familia de sus compañeros, y con vendedores ambulantes de productos y golosinas ofrecidas a la salida de los planteles educativos.

El patrimonio social trabajado por ocho, seis y tres décadas, de los miembros de la unidad familiar, permite que cuando existen contingencias ambientales e inconvenientes económicos, que redunden en la merma de la producción, sean las organizaciones sociales tales Comisariado Ejidal, Juez de Paz, Presidencia Auxiliar, y demás, quienes apoyen a los ciudadanos del pueblo, incluyendo a estos tres miembros de la UPF, quienes han participado en todos esos puestos.

Patrimonio Físico de la UPF

Los miembros de la familia poseen tres parcelas de labor agrícola en distintos lugares del territorio de Huilango. Como parte de la casa habitación en el predio de la UPF, existen dos bodegas de almacenamiento de veinte metros cuadrados cada una, su

casa propia con habitaciones para la pareja de adultos mayores, y para el joven, de doce metros cuadrados cada una, aproximadamente. Esas habitaciones son de paredes de block y techo colado de cemento, así como piso de cemento. Aparte está la "cocina de humo", un cuarto de seis metros cuadrados, con paredes de madera, techo de lámina, y piso de tierra apisonada, propia para que salga por las hendiduras el humo del fogón, que se alimenta de leña colectada en el monte, y para que luego de la preparación de alimentos, entren las gallinas, y pepenen el desperdicio orgánico. También hay un cuarto de baño rústico, que acaban de conectar al drenaje.

Hay en el predio de la UPF, un corral para chivos, paradero de animales de carga, e instalaciones para resguardar gallinas. Se cuenta con aperos de labranza y herramientas varias. Hay aparatos de telefonía, internet, energía eléctrica y gas doméstico.

Como respuesta a la destrucción de inmuebles, luego del sismo de septiembre de 2017, organizaciones, instituciones de educación superior, y autoridades de distintos niveles de gobierno, financiaron y apoyaron en la construcción de un modelo de casa en varias localidades de la región donde se ubica Huilango. A la familia extensa incluyendo a la UPF en estudio, les tocaron dos construcciones de este tipo de inmueble prefabricado. Esa casa cuenta con tres habitaciones de cinco metros cuadrados, una estancia con cocineta de veintiún metros cuadrados y un cuarto de baño completo. Una de estas casas se ubica en el predio de Brígido Varela, que aún no han destinado para un uso permanente.

El patrimonio físico en la producción de esta unidad familiar es indispensable para que la unidad familiar, prevalezca en la obtención de producción acorde con sus necesidades; la infraestructura, física, las herramientas, los aperos de labranza, representan al capital que soporta la producción familiar.

Patrimonio Económico de la UPF

Los bienes tangibles característicos de este apartado incluyen la infraestructura de las casas habitación y de los corrales para los animales; asimismo se incluye la tenencia en propiedad privada y en ejido, de las parcelas agrícolas en el territorio de Huilango; aperos de labranza propios del cultivo de granos y para ceñir a animales de carga; muebles y aparatos electrónicos de la casa habitación; y trastes, despensa y fogón utilizados en la cocina. Los objetos descritos, en caso de urgencia se pueden vender, intercambiar o empeñar.

Las ganancias monetarias particularmente de cada ciclo agrícola, más que de cada año calendario, provienen de la venta de maíz (particularmente local), amaranto y chivos (particularmente a intermediarios que llegan a la localidad), aguacates, fruta al menudeo (ofrecidos en tianguis regionales); envíos intermitentes de efectivo de los hijos mayores (quienes trabajan en lugares como los ya señalados); pago de música en celebraciones discontinuas; becas federales a adultos mayores; pago de participación en rodeos; escasos ahorros; e incluso en caso de urgencia, préstamos conferidos por miembros de la familia extensa.

El patrimonio económico en la unidad familiar, reactiva y hace posible la producción de esta familia, en cada ciclo agrícola, ya sea como efectivo, como préstamos o como fondo de ahorro.

Reflexiones finales

Se hace énfasis sobre los diferentes tipos de patrimonio, ya que el concepto no se encuentra delimitado a los bienes económicos y materiales con los que se le relaciona en el lenguaje cotidiano. La combinación de estos tipos de patrimonio en una región como Huilango le otorga cohesión y un sentido de identidad particular, a la relación de las personas con sus bienes, invitando a una reevaluación de cada región en la diversidad de elementos, el conocimiento que nace de estos y la multifuncionalidad como parte del modo de vida de las personas que dinamizan los procesos locales.

Referencias

- Camacho, G. (2010) Competencia por el agua en el Valle de Izúcar, Puebla. Los repartimientos de agua y los ingenios, 1550-1650. *Fronteras de la Historia, 15*(2), 282-307.
- Consejo Nacional de Población (2020). Índice de marginación por municipio, 2020. Síntesis, México. CONAPO.
- Consejo Internacional de Monumentos y Sitios Comité Internacional de Itinerarios Culturales (ICOMOS and CIIC, 2003). En M.R. Suárez-Inclán (Presidencia) *Carta de itinerarios culturales. XVI Asamblea General de ICOMOS.*
- García-Amaro, E. (1988). Modificaciones al sistema de clasificación climática de Kóppen, para adaptarlo a las condiciones de la República Mexicana. 4a edición corregida, aumentada con un mapa de climas según el sistema y un diagrama de flujo para clasificar el clima, y actualizada a 1980 con promedios de 2000 estaciones (220 p). México, D. F.: Offset Larios.

- Gobierno del Estado de Puebla e Instituto del Patrimonio Artístico, Antropológico, Histórico y Arquitectónico del Estado de Puebla IPAAHA (Ed.) (2013). San Francisco Huilango. Una forma de apropiación del patrimonio cultural en el territorio de Puebla. Primera edición. Puebla, México. Gobierno del Estado de Puebla e IPAAHA.
- INEGI (2000). Censo de población y vivienda del Estado de Puebla. Tabulados del cuestionario ampliado.
- INEGI (2009). Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Tochimilco, Puebla. Clave geoestadística 21188.
- INEGI (2010). Censo de población y vivienda del Estado de Puebla. Tabulados del cuestionario ampliado.
- Muñoz-Máximo, T.; Ocampo-Fletes, I.; Parra-Inzunza, F.; Cervantes-Vargas, J.; Argume-do-Macías, A.; Cruz-Ramírez, S. (2017) Proceso de producción y mecanismos de comercialización de chía (*Salvia hispánica* L.) por familias campesinas de los municipios de Atzitzihuacán y Tochimilco, Puebla, México. *Nova Scientia*, *9*(19), 788-818.
- Rangel-Oaxaca, M. *Historia de Tochimilco*. Recuperado el 2 de marzo de 2020 de Slideshare: https://es.slideshare.net/thewolff/historia-de-tochimilco
- Secretaria de Desarrollo Social (SEDESOL); Prevención de riesgos en los asentamientos humanos; GRUCOGOMM S.A. de C.V (Ed.) (2011). Atlas de riesgos del municipio de Tochimilco, 2011. Tochimilco, Puebla, México.
- Toral-Echegaray L.F. (2015) Sistema Hidráulico para el Beneficio del pueblo de Tochimilco durante el siglo XVI. *Revista Grenium*, *2*(3), 7-17.
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, and International Centre for the Study of the Preservation and Restoration of Cultural Property (UNESCO, and ICCROM) (2006). Gestión del Patrimonio Mundial Cultural.
- Velázquez, A.; Mas, J.F.; R.; Mayorga-Saucedo, R.; Palacio, J.L.; Bocco, G.; G.; Gómez-Rodriguez, G.; Luna-González, L.; Trejo, I.; López-García, J.; Palma, M.; Peralta, A. y Prado-Molina, J. (2001). El Inventario Forestal Nacional 2000: Potencial de Uso y Alcances. Ciencias, 64, 13-19.
- Viladevall-i-Guasch, M. (2013). Gestión del patrimonio cultural: realidades y retos. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (p 286). Puebla, México: Secretaria de Cultura del Gobierno del Estado de Puebla.

Capítulo 5

La Montaña, un sistema de vida campesino de Amatenango de la Frontera, Chiapas

Huberceín Ramírez Barrios^{1*}, Guadalupe Rodríguez Galván² y Lourdes Zaragoza Martínez³

Introducción

En este capítulo, se comparte el caso de la unidad de producción familiar (UPF) denominada La Montaña; cuya localización es Amatenango de la Frontera, Chiapas, municipio clasificado como rural campesino y ubicado, como su nombre lo indica, en la frontera sureste de México, colindante con Guatemala. Esta municipalidad cuenta con una población de poco más de 31,735 habitantes, según el censo de INEGI (2020). La Montaña se encuentra a cargo y es propiedad de la familia campesina Ramírez Barrios, oriunda de la región y dedicada al trabajo agropecuario, con énfasis en la producción de café y aguacate.

¹Docente-Investigador de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH)

²Docente-investigadora del Instituto de Estudios Indígenas e Integrante del Grupo GCI AGRIF-UNACH-015 de la UNACH

³ Docente-investigadora de la Escuela de Ciencias y Procesos Agropecuarios Industriales e integrante del Grupo GCI AGRIF-UNACH-015 de la UNACH

^{*}hubercein.ramirez35@unach.mx

El municipio de Amatenango de la Frontera se localiza en la latitud 15° 23' 59" a 15° 38' 45" norte y longitud 92° 12' 00" a 91° 59' 24" oeste y pertenece a la región económica Sierra Mariscal de Chiapas; colinda al Norte con Frontera Comalapa, al Sureste con la República de Guatemala, al Sur con Bejucal de Ocampo, Mazapa de Madero y La Grandeza, y al Noroeste con Bella Vista y Frontera Comalapa. Este municipio cuenta con dos localidades urbanas y 110 rurales; su extensión territorial es de 253.69 km². Entre las características físico-geográficas, se señala que el territorio que ocupa Amatenango de la Frontera se encuentra en el relieve montañoso de la Sierra Madre de Chiapas, alcanzando tierras altas de hasta 1,900 msnm que registran un clima semicálido húmedo con abundantes lluvias en verano (junio-agosto), mientras que sus terrenos bajos (820 msnm) presentan un clima cálido subhúmedo con lluvias en verano; la temperatura anual oscila entre 26-28 °C y su precipitación anual es de 1,000-2,000 mm. La vegetación varía de bosque templado a selva baja caducifolia y entre su fauna representativa se menciona al gavilán golondrino, picamadero, murciélago, ardilla, venado, zorrillo y culebra ocotera (Municipios de México, 2021).

La dinámica económica municipal se basa en las actividades primarias, por lo que entre las comunidades de Amatenango, predomina un sistema de vida campesino; aunque sus habitantes corresponden a población mestiza, eventualmente en algunos poblados se encuentran hablantes de lenguas mayas, tales como kanjobal y cakchiquel. Este pueblo con origen en la provincia de Guatemala, fue fundado con el nombre de Santiago Amatenango a mediados del Siglo XVII. Debido al tratado de límites México-Guatemala, en 1884 fue adscrito al Departamento del Soconusco, Chiapas y, en 1892, fue segregado de esa jurisdicción y anexado al Departamento de Comitán, cambiando su toponimia por Amatenango de la Frontera, para diferenciarlo de la localidad de San Francisco Amatenango (hoy Amatenango del Valle) perteneciente al Departamento de San Cristóbal. La palabra Amatenango significa 'recinto de los amates'; tradicionalmente, en este municipio, se elabora alfarería, muebles rústicos y productos de madera y confección de ropa. Con relación a su gastronomía, para ocasiones especiales o de fin de semana, se acostumbra el consumo de mole de olla, el asado y estofado, además de dulces típicos del pueblo (INAFED, 2021).

Como parte de la infraestructura municipal se cuenta con doce unidades médicas de consulta externa, centros escolares de nivel preescolar y hasta el medio superior, incluyendo escuelas de bachillerato, así como servicio de agua entubada y

drenaje en la cabecera municipal y poblados más importantes. Su dinámica económica y administrativa brinda las atenciones básicas en la cabecera municipal (INEGI, 2020; Municipios de México, 2021).

Específicamente, la familia Ramírez Barrios vive en el ejido El Pacayal, del municipio de Amatenango de la Frontera, mismo que se localiza en la latitud 15.598611 y longitud -92.042500, ubicada a una altura de 1050 smnm, por lo que su clima es templado. Cuenta con una extensión territorial de aproximadamente 4,400 ha², colindando al norte con Cd. Cuauhtémoc del municipio de Frontera Comalapa, al sur con el ejido '20 de Noviembre' (de Amatenango de la Frontera), al este con el Departamento de Huehuetenango (Guatemala) y al oeste con el ejido Guadalupe Victoria, que también pertenece al Municipio de Amatenango de la Frontera, Chiapas.

La localidad de El Pacayal cuenta con una población de más de 3,500 habitantes que, en su mayoría, se dedican al trabajo agropecuario, en especial, a la producción de café y la apicultura, así como al comercio a pequeña escala. Esta localidad es muy diversa en cuanto a flora y fauna, lo que la hace atractiva para los visitantes; uno de los principales sitios de interés es la formación geográfica denominada Cerro Pico de Loro, que tiene una altura de aproximadamente 1900 msnm.

En El Pacayal resultan llamativas sus fiestas y tradiciones, entre las que destacan la celebración de Semana Santa, la festividad de la Virgen de Candelaria, Todos Santos y Día de Muertos (1 y 2 de noviembre), Navidad y Año Nuevo. En cuanto a la gastronomía, se resalta que uno de los platos típicos es la pacaya (*Chamaedorea tepejilote*) —de ahí el nombre de la localidad—, una variedad de palma no maderable, conocida como tepejilote en ciertas partes del sur de México y como pacaya en Chiapas, Tabasco y Centroamérica, donde se considera un alimento tradicional de fuerte arraigo. Su flor o influorescencia inmadura es rica en fósforo, calcio, hierro y fibra y, por tanto, una importante fuente de vitamina. Por costumbre, se consume la pacaya aplicándole una cobertura de batido de huevo y, posteriormente, se fríe, denominándole pacaya baldada.

Con esta breve introducción se presenta a la unidad productiva La Montaña, de la cual se describe en los siguientes apartados, los diferentes elementos que conforman los cinco patrimonios que dan pie a su sistema de vida.

Patrimonio Humano

La familia Ramírez Barrios es originaria de la región serrana chiapaneca y está conformada por los siguientes integrantes:

Don Humberto Ramírez Ramírez, el jefe de familia, tiene 69 años de edad y cuenta con estudios de primaria inconclusa; es originario del ejido El Pacayal, municipio de Amatenango de la Frontera, Chiapas. Toda su vida la ha desarrollado en torno a la agricultura. Él disfruta de caminar y trabajar en sus cafetales y el aguacatal, cuidar de sus plantas, cultivos y hortalizas; le gusta mucho escuchar música de marimba y ver películas de su época. Él tiene mucho respeto por la naturaleza, promueve no cazar animales, así como el sembrar árboles y no talarlos; además, está en contra del uso indiscriminado de pesticidas.

La madre, Doña Amanda Olga Barrios Pérez, la jefa de familia, de 61 años, recientemente terminó el nivel de secundaria, en el sistema educativo abierto, un logro que llena de mucho orgullo a su familia. Ella también es originaria de El Pacayal, creció en una familia extensa conformada por sus papás, abuelos paternos y 12 hermanos, cuatro de ellos hombres y ocho mujeres. Como compañera de un agricultor, ha dedicado su vida al cuidado y atención de los integrantes de su familia y su hogar, aunque también ha estado ligada a la producción agropecuaria y la comercialización. Ella disfruta mucho de atender su traspatio y lo que ahí produce; también, le gusta mucho bordar, tejer y cocinar. Don Humberto y Doña Olga tienen cinco hijos, todos nacidos en El Pacayal:

Caralampio Edilberto, de 41 años, es Médico Cirujano de profesión, radicado con su esposa e hijos en la cabecera municipal de Amatenango de la Frontera. Él disfruta hacer deporte con sus hijos, le encanta el fútbol, leer, caminar en el campo y las reuniones con su familia y amigos. Se ha destacado en la Región Sierra Mariscal, por ser un promotor de la salud, atendiendo a pacientes, tanto mexicanos como guatemaltecos.

Crisálida, de 36 años, es profesora de educación primaria; junto con su pequeña hija de dos años y medio, viven en El Pacayal, en la casa de sus padres. A ella le gusta hacer dulces tradicionales, postres o panecillos, conocer nuevos lugares, bordar y tejer; debido a que ha padecido algunos problemas de salud desde su juventud, sus padres siempre están atentos a ella y su hija, la apoyan en lo moral y lo económico, procurando su bienestar.

Huberceín de 31 años, Médico Veterinario Zootecnista con estudios de posgrado, independiente, quien radica en Tuxtla Gutiérrez. A él le gusta viajar y ha tenido oportunidad de visitar otros países, conocer nuevos lugares y culturas, le gustan los retos y nuevas aventuras, disfruta caminar, así como la fotografía, la música, las reuniones con sus amigos y, sobre todo, la convivencia familiar.

Yelsin Ademir de 25 años, Médico Cirujano, igual que su hermano Caralampio Edilberto, soltero e independiente, vive en Tapilula, un municipio del norte de Chiapas donde actualmente realiza su servicio social universitario. Disfruta mucho del fútbol, leer, nadar, andar en bicicleta y los días de campo con la familia y amigos.

Elnar Humberto de 23 años, estudiante de la licenciatura de Nutriología, dependiente del apoyo económico de los padres, soltero, con domicilio en Tuxtla Gutiérrez, la capital chiapaneca. Le gusta desarrollar actividades al aire libre como el fútbol, nadar, caminar; también goza de viajar, leer y la convivencia con su círculo social.

Figura 1. Familia Ramírez Barrios.



Figura 2.Doña Olga y sus flores del traspatio.



Figura 3.Don Humberto y Doña Olga orgullosos de su traspatio y su huerta de aguacate





70 Patrimonio Social

Como se ha citado antes, los Ramírez Barrios conforman una familia de tradición, historia y formación campesina, que convive con sus coterráneos en su sistema organizado de ejido. Los orígenes de los jefes de la familia, han contribuido en ellos a un cúmulo de saberes, mismo que han trasmitido a sus hijos de forma empírica, interactiva y cotidiana; tales conocimientos pueden relacionarse, por ejemplo, a que Don Humberto puede identificar tiempos apropiados de siembra, limpia o cosecha

de las parcelas agrícolas, a partir de percibir la orientación y fuerza de los vientos, la humedad en el ambiente o tocar la textura de la tierra. Igualmente, Doña Olga sabe reconocer en su traspatio el momento oportuno de trabajar cada una de sus plantas o con sus gallinas, dependiendo de la época del año, fase lunar que turna y algunas creencias locales que considera puedan beneficiar o afectar. Tales saberes atesorados a lo largo de la vida cotidiana, mediante la práctica constante de ensayo-error, han sido determinantes en las decisiones de todo tipo de la familia Ramírez Barrios, tanto en el plano organizativo familiar como en las definiciones productivas de la UPF. Esa sapiencia práctica, que en principio heredaron Doña Olga y Don Humberto de sus padres y abuelos, y que ahora ellos entregan como legado a sus hijos mediante su involucramiento desde edades tempranas en todas las tareas que se realizan en La Montaña. Aunque mayormente se ha hecho en los esquemas culturalmente asociados al género, ambos padres han involucrado en diferentes momentos –especialmente si hay necesidad de ayuda-, a sus hijos y a su hija en todas las tareas, sin importar si se trata de trabajo en la parcela, labores domésticas como limpieza de casa o la ropa, preparación de alimentos o atención a los animales del traspatio.

La familia Ramírez Barrios pertenece a la iglesia Presbiteriana, Doña Olga asiste cada domingo al templo para realizar el culto o servicio; ella y su esposo mencionan que celebran pocas festividades y éstas son sencillas. Debido a que los integrantes de la familia se encuentran inmersos en sus propias actividades laborales en diferentes partes de la entidad, procuran encontrarse para celebrar la fiesta de Año Nuevo, reuniéndose todos —padres, hermanos, nuera y nietos—, para compartir la cena del último día del año, que consiste en tamales rellenos de carne de res y de cerdo, pavo en relleno y ensaladas típicas de esas fechas, que preparan entre Doña Olga, su hija y su nuera.

Otras fechas que celebra la familia son los cumpleaños de papá y mamá, ocasiones en las que los hijos y nietos visitan a sus padres, degustando una comida preparada por Doña Olga y aprovechan la ocasión para divertirse contando anécdotas o experiencias familiares, ver películas y, cuando hay oportunidad, salir de paseo o ir a comer a algún restaurante para celebrar.

También en el periodo vacacional de Semana Santa se reúne toda la familia extensa aprovechando; todos vienen de su lugar de residencia y mencionan: 'a

veces salimos de paseo, en especial, nos gusta conocer lugares ecoturísticos que no hemos visitado antes'.

Cabe mencionar que, en los días de reencuentro familiar, los hijos visitantes se acomodan en las habitaciones que ocuparon en su infancia, a excepción del hermano mayor, quien tiene casa propia al lado de la vivienda de Doña Olga y Don Humberto. Además, se organizan en conjunto llevando entre todos diferentes productos o insumos para preparar los alimentos y cooperan para adquirir lo que haga falta. Una gran ventaja es que, por ejemplo, en casa siempre hay frutas y otros productos de temporada que se cosechan en el traspatio, como mangos, bananos, mandarina, naranja, lima, nance, chicozapote y chilacayote.

Un dato particular que refieren es que, como Don Humberto se va a trabajar a la parcela, Doña Olga se queda en casa y se distrae atendiendo una pequeña tienda de abarrotes que tiene ahí; y además, renta sillas y mesas de madera a sus vecinos cuando tienen convivios y celebraciones. Esto le da oportunidad de distraerse y platicar con la gente, también, le permite poner a disposición de los niños y vecinos mucha de la fruta que recoge de su traspatio como mangos, naranja, limas o plátanos; ella considera que cuando esa mercancía no se vende, se debe compartir para que no se eche a perder.

Esta UPF, La Montaña, se desarrolla en un predio compuesto por tres propiedades, esto es, el terreno donde se encuentra la casa y su traspatio, y dos parcelas, una de 4 ha y la segunda de 2 ha; en ese conjunto de propiedad se trabaja, respetando la organización convencional de un ejido mexicano, con jerarquía patriarcal y de cooperación entre ejidatario existente en la comunidad de El Pacayal.

Don Humberto cita que, aunque sus parcelas pertenecen a un ejido, él prefiere trabajar solo, porque así puede organizarse desde sus propios tiempos y posibilidades; lo anterior, entendiendo que el ejido, de acuerdo con lo que indica Calvo (2018), es considerado como el núcleo de población o persona moral con personalidad jurídica y patrimonio propios, así como un régimen especial de propiedad social en la tenencia de la tierra. Don Humberto aclara que sí participa en las reuniones ejidales a las que se le requiere y colabora en lo posible cuando se le solicita.

Durante la temporada de cosecha del café (noviembre a febrero) en La Montaña, se debe contratar mano de obra, de 10 a 15 personas, que casi siempre provienen

de comunidades del país vecino Guatemala; esto ocurre de diciembre a febrero, y lo mismo durante las dos épocas de limpia, entre los meses de marzo y abril, así como entre agosto y noviembre, cuando se contrata a 6 personas durante 30-45 días, también guatemaltecos, quienes se hospedan en casa de Don Humberto y Doña Olga, aprovechando que hay un cuarto que se puede usar para tales fines. Durante ese tiempo, se les brinda alimentación, así como los servicios básicos de luz, agua y drenaje dentro de la misma vivienda y, en ocasiones, ropa y calzado para las labores de trabajo.

Por otra parte, aunque la familia Ramírez Barrios se identifica como Presbiteriana, cierto es que en El Pacayal predomina la religión Católica, por lo que una de las celebraciones tradicionales en el poblado es la de Semana Santa, misma que desde tiempos de los abuelos (los informantes refieren más de 50 años) se lleva a cabo mediante la organización de la iglesia y las familias, convirtiéndose así en una tradición local que ha pasado de generación en generación. Dicha festividad comprende, especialmente, tres eventos principales, esto es, la Procesión, el Baile de los Moros y la Quema del Judas. Los Ramírez Barrios disfrutan ver estas fiestas del pueblo, a pesar de profesar una religión diferente.

La Procesión sucede el Viernes Santo, mediante el Vía Crucis que, como su nombre en latín lo indica, se refiere 'al camino de la cruz'. Se trata de la representación de una secuencia de las últimas vivencias de Jesús de Nazaret, incluyendo su arresto, el trayecto y parada en las 14 estaciones y su crucifixión; en ésta participan devotos del poblado, especialmente, algunas familias que solicitan que una de las estaciones se represente en su vivienda.

El Baile de Moros o también denominado Bailemoros (sincretismo de la tradición española-árabes, heredada durante la época de la Colonia) es una danza tradicional, donde los personajes visten disfraces coloridos y bailan al ritmo de una marimba que los acompaña recorriendo las principales calles del pueblo; a su paso, las personas pueden aportar una cuota económica de recuperación solicitando que los Bailemoros pasen por sus calles o permanezcan un rato en los patios de sus casas. Es importante mencionar que quienes participan como danzantes ensayan las coreografías, orientados por bailarines recurrentes de años anteriores, previo a la Semana Santa, para que el espectáculo sea divertido y alegre para lugareños y visitantes.

La Quema de Judas o Shutash, como se le denomina por la influencia cultural del país vecino Guatemala, demanda un trabajo de los organizadores previo al Miércoles Santo; se trata de la elaboración del Shutash, una especie de monigote o espantapájaros, preparado con ropa vieja, rellena de tallos y hojas secas de huerta de plátano, que personifica a Judas. Relacionado con lo anterior, están los Chismosos, personas de la localidad y pueblos circunvecinos, principalmente, hombres y mujeres jóvenes, quienes se enmascaran de un personaje de alguna película famosa, del medio artístico, de la política o de ocurrencia para ellos. Quienes participan el Miércoles Santo por la tarde, se caracterizan por sus disfraces de colores negro y rojo, principalmente; deben buscar y cortar un palo de aguacate que colocan en la cancha central para colgar al Shutash. Los Chismosos recorren las calles de El Pacayal acompañados de la marimba y los pobladores y, al llegar a la cancha, bailan en torno al Shutash, regalan golosinas a los niños y se divierten con las personas presentes. Posteriormente, el Judas es colgado en el palo de aguacate, permaneciendo ahí hasta el Viernes Santo, y es bajado el sábado para ser quemado por los pobladores.

Otros personajes que aparecen en escena son los judíos, quienes recorren las calles en busca de Jesús para aprehenderlo y llevarlo ante la presencia de Poncio Pilatos para ser juzgado. En la tradición, los Chismosos recorren las calles del pueblo el Miércoles Santo, Jueves Santo y Viernes Santo regalando dulces, frituras y refrescos a su paso. Se dice que en este festejo se tira la casa por la ventana, porque quienes participan como Chismosos deben ahorrar dinero con antelación, justamente para comprar las golosinas; por lo que la participación de ellos es muy esperada por todos, especialmente, por niñas y niños.

El Viernes Santo, después del medio día, se realiza un concurso de disfraces de los Chismosos para premiar a las mejores máscaras, trajes y al Chismoso más carismático. Cabe mencionar, que hay personas que hacen una inversión económica fuerte en la elaboración de su traje y la compra de las máscaras; incluso, hay quienes mandan traer estos artículos desde los Estados Unidos de Norteamérica —ya sea con parientes o por internet—, no tanto por el premio económico del concurso, que realmente es muy poco, sino más bien por el amor a la tradición y el prestigio local conllevado en la misma.

Adicionalmente a lo citado, durante la Semana Santa, se acostumbra preparar y compartir en El Pacayal el chilacayote y diversas frutas en conserva, así como pan de la región.

Figura 4.Panorámica de El Pacayal, en Amatenango de La Frontera, Chiapas (México).



Figura 5.Celebración tradicional de Semana Santa en El Pacayal.

Chismosos



Judíos



Figura 6.Doña Olga preparando tamales de elote; Don Humberto en el aguacatal.





Figura 7. Mangos del traspatio para compartir con los vecinos.



Figura 8. Yaco, el guardián de la familia, la casa y los productos.



Patrimonio Natural

76 92°05"31' longitud oeste; tiene un clima templado, con lluvias entre junio y noviembre, su vegetación es de bosque de pino-encino. La parcela de Don Humberto se localiza en una pendiente de 40-45 grados. La altitud de la UPF varía entre 1800-1900 msnm, lo que hace propicia la tierra para el cultivo del café de las variedades Borbón, Caturra, Catimor y Maragogipe; lo mismo sucede para el aguacate, por lo que, en el año 2005, iniciaron ahí con las primeras siembras de aguacate Hass,

cuya producción consiguió una venta aproximada de 4 toneladas en 2019.

La Montaña se ubica en las coordenadas geográficas de 15°57"89' latitud norte y

Don Humberto comenta que, en sus inicios, las semillas del café las obtuvo en la misma localidad, con familiares, vecinos y amigos; él hizo su propio almácigo y, posteriormente, sembró sus plantas. Con relación a las plantas de aguacate, refiere que las obtuvo mediante un programa gubernamental estatal (Alianza para el Campo) en el 2005, cuando sembró 150 plantas en 1 ha de los terrenos de La Montaña; actualmente, tiene 280 árboles en 2 ha de terreno.

Un elemento muy importante para el resguardo de la familia, la vivienda y el traspatio, se confía en Zeus y Yaco, un perro criollo y el otro un Pastor Alemán, que asumen con celo su labor. Zeus es la compañía de Doña Olga, por lo que se queda en casa con ella, mientras que Yaco va con Don Humberto a la parcela. Cuando los perros participan en las actividades antropomórficas, conviven y comparten la tarea de vigilantes y cuidadores, mientras juguetean y disfrutan las caricias de sus amos.

Otro elemento natural importante de La Montaña como UPF, es el traspatio de la casa, donde Doña Olga se esmera en el cuidado y atención de sus 10 gallinas de rancho que tiene para el autoabasto familiar, así como plantas diversas que procura con dedicación y que, además, vende en su tiendita, mismas que ella clasifica, de acuerdo con el uso de las mismas como de ornato, medicinales, aromáticas, verdura, frutales y hortalizas, tal como se describe a continuación:

Ornato

Palmeras (*Arecaceae*), ciprés (*Cupressus*), maguey morado (*Tradescantia spathacea*), campanillo (*Lafoensia punicifolia*) y amate (Ficus insipida).

Medicinales

Sábila (*Aloe vera*), hinojo (*Foeniculum vulgare*), siemprevive (*Gomphrena perennis*), caulote (*Guazuma ulmifolia*), llantén (*Plantago major*), ruda (*Ruta graveolens*), malva (*Malva neglecta*) y hierba dulce (*Phyla scaberrima*).

Aromáticas

Hierba santa (*Piper auritum*), hierbabuena (*Mentha spicata*), pimienta (*Piper ni-grum*), cebollajo (*Allium cepa*), cilantro (*Coriandrum sativum*), canela (*Cinnamo-mum verum*) y epazote (*Dysphania ambrosioides*).

Verduras

Chayote (Sechium edule), camote (Ipomoea batatas) y hierba mora (Solanum nigrum).

Frutales

Mango (Mangifera indica), limón mandarina (Citrus × limonia), limón persa (Citrus × latifolia), mandarina (Citrus reticulata), naranja (Citrus × sinensis), chicozapote (Manilkara zapota), durazno (Prunus persica), plátano macho (Musa balbisiana), banano (Musa × paradisiaca), paterna (Inga edulis), coyol (Acrocomia aculeata), aguacate (Persea americana), pitahaya (Selenicereus undatus), papaya (Carica papaya), tomate (Solanum Iycopersicum), cacao (Theobroma cacao), cocotero (Cocos nucifera), noni (Morinda citrifolia), atemoya (Annona x atemoya), guanábana (Annona muricata), guaya (Melicoccus bijugatus) y café (Coffea).

En complemento a la producción de traspatio, en las parcelas se obtiene chilacayote (*Cucurbita ficifolia*), calabaza (*Cucurbita maxima*), duraznos (*Prunus persica*), pacaya (*Chamaedorea tepejilote*), matas de chile (*Capsicum spp*), banano (*Musa* × *paradisiaca*) y tomate de árbol (*Solanum betaceum*).

Figura 9. Panorámica desde La Montaña.



Figura 10.La riqueza del traspatio de Doña Olga.

Tomates frescos y sanos



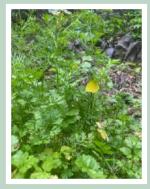
Plantas de ornato en el traspatio



Calabacita criolla



Cilantro



Chayote



Chile mira pa'rriba, tomate de bola; Frijol de guía en vaina.





Figura 11. Las gallinas del traspatio.







Figura 12. Producción de café, aguacate y mango.







Patrimonio físico

La Montaña consiste en una UPF compuesta por un predio urbano en el centro del ejido y áreas de cultivo en el espacio correspondiente del mismo ejido, como se describe a continuación:

Se cuenta con una propiedad en el centro del pueblo El Pacayal, donde se ubica la vivienda familiar incluyendo área de traspatio con una dimensión aproximada de 1,600 m², con superficie accidentada, con pendiente física. La casa cuenta con cuatro cuartos grandes, uno de ellos se usa como bodega (75 m²) y tres más como habitaciones; además, dispone de cocina, corredor, 2 baños y patio de secado de café (12x8 m). Los techos son de losa y lámina, las paredes de concreto y el piso de loseta.

A 90 minutos de la vivienda familiar, se ubica la parcela La Montaña, en terreno ejidal de 60,000 m², que se distribuye en 4 ha de café de las variedades Borbón, Caturra, Catimor y Maragogipe y 2 ha de aguacate Hass. Hasta hace 15 años, el área donde ahora se encuentra la plantación de aguacate (2 ha) era acahual, esto es, terreno con vegetación joven o en recuperación, en descanso de actividad agrícola o pecuaria.

Como parte del equipamiento de la UPF, se cuenta con una camioneta tipo PickUp de góndola con capacidad de 1 ton, para el uso de la familia y facilitar el trabajo agrícola, la cual es de gran ayuda para el traslado de la cosecha de café desde el barrio Nueva Esperanza, que queda a la mitad del camino entre la parcela y la vivienda. Antes de 2018, la producción se trasladaba a hombro de personas. En la casa hay dos patios de secado de café, de aproximadamente 10x8 y 15x8 m, respectivamente. Cuando el café está seco, se traslada hacia los puntos de comercialización del grano ubicados en el propio ejido.

También tienen 2 pulperos de café, 2 tanques para lavado de café, un depósito de agua 2x3 m y herramientas agrícolas como azadones, barretones, machetes, costales o bolsas de pita con capacidad de 60 kg y otros de plásticos, agujas especiales de 20 cm, pita, canastos, cajas plásticas para transportar el aguacate, báscula de plataforma de 80 kg, 2 bombas para fumigar el café y una bomba motorizada para la fumigación del aguacate.

Entre los servicios que disponen en casa Don Humberto y Doña Olga se enlistan la electricidad, drenaje sanitario, agua entubada, internet aunque con señal débil y transporte público.

Como platica el Sr. Humberto, por cuestiones del destino, él creció con sus abuelos maternos, quienes lo criaron y le enseñaron a trabajar; cuando él tenía 25 años de edad, aproximadamente, su abuelo el Sr. Manuel Ramírez Ramírez le heredó 1 ha de terreno para milpa, media hectárea de terreno para la siembra de café y el solar donde construyó la casa que habita actualmente con su esposa.

Don Humberto y Doña Olga se casaron el 5 de mayo de 1979, cuando él tenía 27 años y ella, 20 años. A partir de ahí, el señor Humberto se dedicó a trabajar en la producción y cosecha del café y poco a poco, fue adquiriendo otros terrenos gracias al buen precio de este producto en aquellas épocas; además, compaginó el

trabajo como chofer durante unos 8 años, mientras que la señora Olga siempre se encargó del cuidado de la casa y de los hijos. El matrimonio trabajó muy duro para ver crecer a sus hijos y gracias a eso, actualmente, cuatro de ellos son profesionistas y el más chico está por terminar la carrera universitaria.

Figura 13.Patios de secado para café; vehículo y otros aditamentos agrícolas.





Figura 14.
Pulperos para el procesamiento del café, (herramientas para despulpar el café).





Figura 15.Grano en proceso de dorado en la plancha y arpillas con grano embolsado.





Figura 16.Cajas plásticas para la movilización del aguacate comercializado.





Patrimonio económico

Considerando los cultivos de café y aguacate, como las dos actividades básicas generadoras de ingresos económicos de la UPF, se calcula que, aproximadamente, 65% proviene del café y 35% del aguacate; aquí cabe referir que el precio del café durante el año 2020, en promedio, fue de 50 pesos mexicanos el kilogramo (en bolsa de 59 kg), con un equivalente promedio a 2.4 dólares americanos. Con relación a la comercialización de aguacate, la familia Ramírez Barrios refiere que este año (2021) el mercado mantuvo un precio de venta de aproximadamente 30 pesos el kilogramo y

no obstante a esa drástica baja de precio, se vendió la cosecha, lo que apoyó económicamente a las familias de la región y evitó que se perdiera la producción anual.

Adicionalmente, y como se ha mencionado, Doña Olga también contribuye a la economía familiar a partir de su trabajo en la tiendita de abarrotes que despacha en su propio domicilio; ella menciona que no es un gran negocio y más bien es para no aburrirse, pero ahí, además de comercializar abarrotes, también vende las plantas que produce en su traspatio en macetas improvisadas, generando así una pequeña, pero constante, aportación. Otro ingreso económico que, ocasionalmente, tiene Doña Olga, ocurre porque presta dinero a sus vecinos y, debido a que es atenta a las necesidades y apuros de sus vecinos, la gente acude a ella para solucionar algunos imprevistos familiares. De igual manera, ella obtiene una contribución económica proveniente de la renta de las sillas y mesas, cuyo negocio ha mantenido un ingreso constante desde hace más de 10 años.

Aunado a lo anterior, en virtud de que la mayoría de los hijos del matrimonio Ramírez Barrios son independientes económicamente y ellos hacen aportaciones eventuales a sus padres; además, es un hecho la solidaridad entre hermanos en la familia, ya que cuando alguno necesita apoyo económico, el resto va en su ayuda. Por otra parte, los terrenos y bienes familiares constituyen una inversión de los padres, por lo tanto, si existiera una necesidad económica, por enfermedad u otra condición, se tiene considerado que podría venderse parte de esas propiedades, ya que se contemplan como una caja de ahorro familiar.

Figura 17. Producción de aguacate.







Entre los apoyos gubernamentales con los que cuenta la familia, destaca que el hijo menor recibe una beca mensual como estudiante, que le significa aproximadamente un 50% de su gasto mensual en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, como universitario foráneo; mientras que su papá, recibe la ayuda identificada como '60 y más' que se otorga cada mes, justamente a personas que han rebasado los 60 años de edad.

Figura 18.Doña Olga atenta a la cosecha de aguacate.





Figura 19.Café en cerezo y cafetal en pleno.





Figura 20. Levantando el café seco.



Figura 21. Producción de mango.





Figura 22. Vivero de traspatio.







Algunas reflexiones sobre la UPF La Montaña

Como puede identificarse a lo largo de estas líneas, el sistema de vida en la UPF La Montaña se desarrolla a partir de los diferentes elementos que dispone, mismos que son organizados por Don Humberto y Doña Olga; el esfuerzo y trabajo dedicado de ellos, ha permitido una evolución en el avance y crecimiento de cada uno de sus hijos, quienes han recibido de sus padres la posibilidad de contar con formación escolar y convertirse en personas preparadas profesionalmente, pero también con valores establecidos en el seno familiar.

Otra sencilla muestra de cómo un elemento va de un patrimonio a otro en La Montaña es el ejemplo de la producción de mango, tomando en cuenta que entre las actividades productivas de la UPF, ésta se identifica como parte del patrimonio natural, debido a que se trata de una variedad adecuada a las condiciones físico-climáticas de la región; sin embargo, también corresponde al patrimonio físico, que considera la infraestructura disponible para producir, pues haciendo una metáfora, se puede asumir que cada árbol de mango significa una fábrica del fruto. Adicional a lo anterior, la cosecha de mango se registra como un elemento del patrimonio económico, ingresando recursos económicos a la familia; igualmente, esta producción frutal se circunscribe en el patrimonio social recordando que, en tiempos de cosecha, Doña Olga prepara bolsas con frutos que pone a disposición de forma gratuita a quien guste en su tiendita. Este hecho promueve la visita de niños y niñas que aprovechan para platicar un momento con ella, lo que la distrae y promueve una buena relación con sus vecinos.

Lo anteriormente referido, permite apreciar cómo los diferentes patrimonios se entrecruzan unos con otros, generando fortalezas o estrategias para el sistema

de vida de la UPF La Montaña, al grado que algunos de los elementos aparecen repetidamente en los apartados de los diferentes patrimonios cumpliendo distintos roles, pero siempre aportando al bienestar de la familia.

En el contexto campesino de la región Mariscal de Chiapas, la familia campesina desarrolla su día a día a partir de los elementos a su alcance, los cuales conoce por el manejo que tradicionalmente les ha dado, acumulando así saberes y tradiciones, valorando y dando uso a patrimonios locales (por ejemplo, el cultivo de café), pero también probando con recursos introducidos (el aguacate, por citar alguno), integrándose a la dinámica cambiante de una actividad productiva ancestral y al mismo tiempo, perteneciente a una era de influencias globalizadas.

Referencias

- Calvo B., J. (2018). *Ejido mexico.leyderecho.org*. https://mexico.leyderecho.org/ejido/ EcuRed. (2021). Pacaya. Disponible en https://www.ecured.cu/Pacaya_(Chamaedorea_tepejilote).
- INAFED (El Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal). (2021). *Amatenango de la Frontera, Chiapas.* http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM-07chiapas/municipios/07006a.html.
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía). (2020). *Amatenango de la Frontera. Chia-pas.* https://www.inegi.org.mx/app/buscador/default.html?q=Amatenango+de+la+Frontera%2C+Amatenango+de+la+Frontera%2C+Chiapas#tabMCcollapse-Indicadores.
- Municipios de México. (2021). Los municipios de México. https://www.los-municipios.mx/municipio-amatenango-de-la-frontera.html.

Trabajos invitados

Ciclo agrícola Tabasco

Elisabeth Casanova García1* y Jorge Quiroz Valiente1

Los *Yokot'anob*, hablantes de lengua verdadera, son un grupo de filiación maya que habita en el estado de Tabasco. Están asentados desde la época prehispánica en selvas bajas y las llanuras costeras, cálidas y húmedas.

El territorio que hoy es Tabasco, la parte baja de las cuencas de los ríos Grijalva y Usumacinta, fue en la época prehispánica un corredor que comunicaba las partes norte y sur de Mesoamérica, por donde circularon, además de los Maya-chontales, los itzáes, xicalangas, toltecas, quichés, kakchiqueles (Hernández *et al.*, 2016). A la llegada de los españoles los principales pueblos eran chontales, zoques y nahuas; los primeros eran hábiles navegantes, que recorrían los caminos de agua que unían el altiplano central de México con la zona del Soconusco en Chiapas, la península de Yucatán y Guatemala (Espinosa, 2011).

¹ Docente-investigador. Universidad Popular de la Chontalpa

^{*}elisabeth.casanova@upch.mx

La economía indígena se sustentaba en el policultivo de maíz, frijol y calabaza, esto es, la milpa. La caza, pesca, recolección, en conjunto con la cría de animales de traspatio proporcionaban la proteína animal que complementaba la dieta de los chontales. Bajo el dominio colonial, las comunidades indígenas fueron convertidas en tributarias, desalojadas de sus propias tierras y obligadas a cultivar cacao para los españoles (Aguilar *et al.*, 2003).

En 1824 se reconoció a Tabasco como un estado más de la República Mexicana. Ya en ese tiempo, los hacendados tabasqueños poseían hatos de ganado bovino, que exportaban junto con el cacao y otros productos forestales.

A principios del Siglo XX, la interacción de los chontales con las haciendas cacaoteras, los ingenios y las monterías (explotaciones madereras) era escasa, pero con el inicio del cultivo agroexportador de plátano Roatán, los terrenos de los bordes del río (tradicional asiento de los chontales) fueron codiciados por los grandes capitalistas agroexportadores (Vásquez Dávila, 2000). En este contexto, afirma el antropólogo Carlos Incháustegui, "...no fue casual que hacia 1927 se realizara una gran promoción para eliminar el estilo de vida chontal, se introdujeron escuelas artesanales, se destruyeron las instituciones religiosas; se proscribió la lengua chontal (yoko t'an) e incluso se llegó a emplear la violencia para persuadir a los indígenas del cambio de vida." (Incháustegui, 1987).

La explotación petrolera, continúa Incháustegui, inició en los años de la década de1950 y se expandió en forma explosiva a la siguiente década; llegaron personas de otras entidades del país y se desarrolló el trabajo industrial asalariado; entonces, el estado emprendió grandes obras de drenaje y desecación de terrenos, lo que provocó cambios definitivos en el ambiente.

A partir del auge de la explotación petrolera en Tabasco, la vida de los chontales cambió drásticamente, al convertirse en fuerza de trabajo barata en los pozos petroleros. Es paradójico que la industria del petróleo, que implicó enormes ingresos para el país, no se tradujo en mejoras económicas para estos pueblos; sin embargo, y sí en cambio dañó sus sementeras, contaminó sus ríos y lagunas y propició la migración de muchos jóvenes hacia los centros urbanos, dañando el tejido social comunitario (Vásquez Dávila, 2000).

Actualmente la mayoría de la población Chontal vive en pequeñas poblaciones rurales y solo algunos en villas de más de 5,000 habitantes; se ubican en comunidades de los municipios de Centro, Centla, Jonuta, Macuspana y Nacajuca (Vargas Pacheco, 2015). Como en el resto del país, la cultura Chontal se dinamizó de forma importante en la segunda mitad del siglo pasado, lo que propició cambios importantes, por ejemplo, en el modo de cultivar el maíz, en la manera de construir las viviendas, por su cosmovisión que se refleja en el uso de la lengua materna (Vásquez Dávila, 2000).

El ciclo agrícola tradicional

Como en todas las culturas originarias, el ciclo agrícola está ligado a prácticas culturales profundas. Un elemento muy importante para considerar en la descripción del ciclo, debe de ser la relación con el sol (de hecho, en Yokot'an al calendario agrícola se le llamaba tsolk'in, que literalmente se traduce como Enfilar el sol) y de ese paso solar, a los periodos de inicio de siembra y de cosecha, en los dos periodos llamados Tonamil y milpa de año.

El otro elemento fundamental tiene que ver son los ciclos de la Luna, de esta manera se profundiza en los dos elementos fundacionales de la cosmogonía chontal, el sol k'in que es de los hombres y la luna uji, de las mujeres.

El sol es concebido como un ser dador de fuerza o calor, en el plano lingüístico se asocia con el tiempo, mientras que la luna es gemela y esposa del sol y sus atributos son el agua, la lluvia, la vegetación y la fertilidad. En la luna llena los chontales ven la sombra de una mujer sentada, tejiendo un petate, llamada Ix Bolón. La luna se encuentra asociada al crecimiento de las plantas y rige algunas faenas agrícolas (Vásquez Dávila y Hipólito-Hernández, 1994).

Las lomas rodeadas de pantanos constituyen el territorio en donde se asienta desde la época prehispánica, la mayor parte de la sociedad chontal; en este lugar, junto con las palmas y otros árboles, crecen pastos nativos. Antes de la extensión de la producción ganadera, este ambiente servía como el sitio más importante para sembrar maíz en dos ciclos de cultivo: la "milpa de año", el más importante por su volumen, y el de "tonamil", mismos que se describen a continuación.

Milpa de año

Se refiere a la agricultura de milpa con el sistema de roza, tumba y quema consistente en limpiar con el machete y el hacha la vegetación silvestre en pequeños lotes, desde diciembre hasta febrero inclusive. Los arboles más grandes se eliminan descortezándolos, en tanto que las palmas se dejan vivir. Al terminar la época de seca, entre abril y mayo, la vegetación reseca se quema y el maíz se planta entre las cenizas. Esta práctica agrícola en la actualidad ha disminuido debido a la incorporación de estas tierras a la ganadería extensiva (Ramírez Torres, 2006; Vásquez-Dávila, 2001).

Milpa de tonamil

Se siembra con frecuencia en el campo cosechado entre septiembre y diciembre, utilizando un maíz que madura en tres meses y medio (de ciclo corto). Después de dos o tres años de uso, las milpas de roza y quema se dejan descansar hasta la renovación del acahual, para luego ser cortada de nuevo, quemada una vez más y cultivada durante 10 o 12 años más. Cada ejidatario tenía de 3 a 6 hectáreas; mientras un propietario chontal podía llegar a tener 10 Ha en la tierra privada, pero son los casos que menos se dan en la región. En la actualidad en la gran mayoría de las comunidades chontales se han fraccionado las parcelas ejidales por el incremento de familias y, por lo tanto, las nuevas generaciones ya no tienen posibilidad de encontrar trabajo agrícola, situación que las obliga a buscarlo en la ciudad.

El inicio del ciclo agrícola, considerado especialmente para la llamada "milpa de año" en la zona Yokot'an, se marca con lo que se conoce como "abrir la tierra". Antiguamente, al iniciar esta actividad, los campesinos primero hacían una petición a la tierra, diciéndole que piden su permiso para abrirla con la macana (herramienta local) para poder sembrarla. Ahora esta petición se realiza de manera doméstica, colocando bajo el altar católico, las semillas en remojo que serán sembradas el día siguiente.

La selección de las semillas se realiza separando de las mazorcas, que fueron cosechadas de en medio de la milpa, los granos más blancos y grandes que se ubican en la parte media del bacal u olote que debe ser muy pequeño de tamaño. Deben de estar libres de cualquier plaga y en el proceso del remojo tradicional y ceremonial, el agua lleva molida una mezcla de ruda, albahaca, hojas verdes de

tabaco y cilantro criollo con el fin, *contaban los ancianos*, de que las hormigas no se acerquen a la semilla ya sembrada al menos por doce días.

La siembra empieza antes de que salga el sol, iluminada por la luna llena y es recomendable que sea un día jueves. Hoy en día es una actividad personal, antiguamente, no obstante que los terrenos ya eran ejidales, la siembra y la cosecha era una práctica comunitaria en donde se llevaba a cabo la "mano vuelta", que es un sistema tradicional de ayuda mutua para realizar algunas labores agrícolas, como la siembra o la cosecha y en otros tiempos también aplicaba a la construcción de la vivienda tradicional (otot). Consiste en invitar a compañeros a realizar un trabajo, en el entendimiento de que cuando aquél que prestó su ayuda solicite al primero su apoyo para realizar una labor, se "devolverá la mano" o ayuda prestada (Vásquez-Dávila, 1994).

Para la siembra, el terreno está previamente preparado, ya sea que se utilizó el sistema de roza y quema o solamente el "barrido". Se utiliza la "macana" que es un palo largo afilado en la punta; los más usados son de madera de mangle prieto o de guayaba. Se perfora la tierra unos ocho centímetros y se depositan cuatro semillas y se cubren con tierra. Alrededor del hoyo principal, se hacen tres o cuatro hoyos más de menor profundidad llamados "macetas", con la intención, dicen los campesinos, de engañar a los pájaros que buscarán arrancar la planta del maíz cuando empieza a crecer. Cada perforación se realiza a poco mas de un metro de distancia, paso largo, lo llaman en yokot'an y se va alternando entre cuatro y seis semillas por hueco.

Los campesinos llevan el registro riguroso de los tiempos en que se debe limpiar la maleza que crece alrededor de las plantas. Cuando es el tiempo de sembrar la calabaza que le dará fortaleza a la caña del maíz. Cuando la milpa comienza a dar los primeros elotes, los campesinos chontales pasan las tardes y noches en el terreno, acompañados de su perro, para evitar que los tlacuaches se coman los maíces. Es en ese tiempo, dice la tradición oral, cuando los hombres pueden agradecer a los dueños del monte por las bendiciones que tendrán por la cosecha; se muestra gratitud por el agua de lluvia y que los animales grandes y chicos, no se hayan comido la milpa (Quintanilla, 2000).

Uno de los momentos más importantes previos a la cosecha es doblar la espiga o doblar la milpa, para propiciar la maduración de las mazorcas; esa se convierte en

En Quintín Arauz, Centla, las tierras destinadas a la agricultura de temporal son parcelas que se encuentran a orillas del arroyo Pantoja y del ramal del río Usumacinta que circunda este poblado, pasando por el canal de Jericó y el arroyo El Pajaral, donde en las márgenes también se practica la ganadería extensiva. En cuanto al cultivo del maíz, el ciclo de "tonamil" se siembra en enero y febrero; el de milpa de año, del 10 al 15 de mayo, y el marceno, del 1 al 10 de marzo (según el tiempo). Se colocan cinco granos en cada "punto"; la distancia entre puntos es de un paso, y de un paso y medio "entre jilas". En la parte baja de la milpa se siembra melón, sandía o calabaza. Los cultivos se establecen a orillas de ríos y arroyos, en suelos arenosos o en suelos más oscuros, cerca de "popalerías". Respecto a los suelos, no se siembra en la tierra negra durante la sequía; los terrenos están inundados en septiembre, octubre, noviembre y parte de diciembre.

Cuando las plagas afectaban la milpa, el campesino acudía con el rezandero al "monte" para acusar el hecho con el yumká y pedirle que "ya no regresaran sus animales a causar daños". Cuando faltaba lluvia pedía a yum ja', la dueña del agua, por agua para los cultivos, llamando el agua al ritmo del tambor. Una ceremonia destacada es la a los animales (comer maíz tierno) cuando la milpa está en elote y se comunica a la deidad que ya hay fruto de los cultivos. Para esta ceremonia se llevaba comida especial tanto al monte o acahual para agradecer al yumká, como al templo católico y compartirla con la comunidad. La comida del yumká o duende se prepara sin sal y se deposita en pequeños cajetes de barro. La comida comunitaria se presenta ante el altar católico en enseres también de barro y se comen las primeras tortillas de maíz nuevo martajado (Vásquez Dávila, 2000).

En otros tiempos, pero en las comunidades de Nacajuca, en esa misma ceremonia se bailaba la danza de Baila Viejo al ritmo del tunkul y la flauta pochó era ejecutada por cuatro jóvenes varones no iniciados en la vida sexual, quienes portaban máscaras talladas en madera con rasgos de anciana y anciano. En la actualidad este

baile se hace por las noches, cuando sale la luna y termina con el sol al amanecer, se baila en la casa del mayordomo, durante las fiestas patronales de la comunidad, que siguen inscritas dentro del calendario agrícola de siembra y cosecha de la milpa de año o de la tonamil (Vásquez Dávila, 2000).

En la actualidad algunos campesinos continúan usando un método de tecnología apropiada que se introdujo en Tabasco en la época de la bonanza del cultivo del plátano. Es un abono verde llamado popularmente "nescafe" por la semejanza visual con ese material, o también llamado "frijol de terciopelo", es una planta leguminosa que, mediante un proceso de apropiación cultural, ha sido incorporado a las técnicas agrícolas de las comunidades chontales. El uso del "nescafé" consiste principalmente en una asociación con el maíz, para controlar el crecimiento de las malezas (también conocidas como hierba mala), para mejorar las características del suelo y para aumentar su fertilidad. Además, constituye un considerable ahorro de trabajo y por ende de jornales, al facilitar la eliminación de la cubierta vegetal durante la preparación del terreno.

La siembra del "nescafé" se hace inmediatamente después de la "porrea", es decir, al mes de haberse sembrado el maíz y la calabaza. Se siembra con macana entre las hileras de maíz, depositando una semilla por cada hoyo a una distancia de dos metros entre matas y dos metros entre filas. Al realizarse la segunda deshierba, esto es a los dos meses, se procura no lastimar las guías del "nescafé", que comienzan a extenderse sobre el terreno. Más tarde, cuando el cultivo de maíz se dobla (tres meses), la leguminosa se empieza a enredar en las plantas de maíz, y es cuando las guías del "nescafé" se cortan o "capan" para retardar su crecimiento. Una vez cosechados el maíz y la calabaza, el terreno entra en su fase de "acahual" o descanso, en la cual el frijol terciopelo se extiende, formando una cobertura sobre el terreno, que impide el crecimiento y la distribución de las malezas. A los seis meses su ciclo termina y sus tallos o "bejucos" se secan junto con las malezas que no dejó desarrollar. Si durante los meses que corresponde sembrar el ciclo de "milpa de año" no se realiza la siembra, las semillas del "nescafé" que quedaron esparcidas por el terreno germinan y se desarrollan de nuevo hasta los meses de noviembre y diciembre, en que son retiradas durante la preparación del terreno para el siguiente ciclo de "tonamil" (Vásquez Dávila, 2000).

Esta apropiación tecnológica recuerda la muy antigua tradición Maya de propiciar el crecimiento de bejucos entre la milpa. Este bejuco, llamado diente de perro por sus grandes y filosas púas, también evitaba el crecimiento de malezas, y que los animales se acercaran a la milpa. Con las guías limpias de espinas se tejían grandes canastos para la pesca del "topen" en las orillas de las lagunas.

Finalmente, la cosecha se guarda en el interior de la casa, antes en el tapanco construido para ello, pero ahora se destina un lugar para acomodar las mazorcas, encostaladas o en hileras, pero aún con la hoja de joloche. Se esparce sobre ellas abundante cal, hojas de tabaco molido y hojas de momo (hierba santa) maceradas, este proceso se repite constantemente, con el fin de evitar plagas.

Este es un breve resumen del complejo y simbólico mundo del ciclo agrícola Maya chontal. En muchas comunidades aún se mantienen vivos estos elementos culturales a los cuales se han añadido procesos tecnológicos adecuados que se han ido apropiando. Pero una realidad también es cierta. El cultivo del maíz, de la milpa como unidad productiva está ahora en riesgo en la zona chontal. La ganadería extensiva, el cambio climático que ha alterado los ciclos naturales, el crecimiento poblacional que ha generado que las hectáreas se dividan cada vez más entre los miembros de la familia, trae todo en conjunto, como consecuencia, que Tabasco sea uno de los estados con menor producción de maíz de México, siendo que el consumo diario es muy alto en volumen por la dieta y la gastronomía popular propia de la zona. Lo mismo pasa con el frijol, antiguo orgullo de Nacajuca, que está casi desaparecido.

Existe una urgente necesidad de reactivar el campo indígena en Tabasco, pero ojalá para ello se tomen en cuenta los conocimientos tradicionales que los campesinos han acumulados durante años. El uso y manejo chontal del ambiente concuerda con una visión nativa del mundo, según la cual el hombre está en estrecha relación con la naturaleza. En muchos casos la tradición oral de los chontales de Tabasco muestra ejemplos de la forma en que se lleva a cabo la relación de la sociedad con la naturaleza. La realización de rituales agrícolas, de propiciación a los dueños del monte, son mecanismos eficaces para proteger la naturaleza. Esta cosmovisión trata de no destruir los ecosistemas naturales, lo que es evidente si se compara con las actitudes y prácticas de los mestizos tabasqueños. Las creencias y las prácticas productivas están interconectadas en un amplio sistema tradicional.

Los chontales tienen gran conocimiento sobre los suelos es profundo, contando con términos lingüísticos para los tipos, por ejemplo: pukuj kab, suelo descompuesto; känkän kab, suelo amarillo, chicloso; chächäk kab, suelo rojo con arenilla; iki kab, suelo negro, profundo; y, ta'yichu kab, suelo barroso (Vásquez-Dávila, 2001).

En el territorio chontal las diferencias topográficas se identifican con facilidad las partes altas o lomas y la parte baja poco ondulada o planada, también los microclimas también son importantes y forman parte de sus saberes, por lo que conocen que dónde crece el jahuacte el clima es más húmedo y fresco que donde abunda el corozo. Las palmas y su conservación también forman parte de este corpus de conocimientos ancestrales. Hubo una época en que el monte, el acahual y popales, tenían un valor mayor para la cultura chontal, lo que permitió conservar muchos elementos ecológicos y culturales.

La agricultura de roza, tumba y quema no obstaculizó la protección del ecosistema, incluso promovieron las especies con significado cultural indígena. Durante la roza y tumba se dejaban y en el momento de la quema se hacía guardarraya en todo el campo de cultivo y de especies útiles.

Pensar proyectos agrícolas con profundo contenido ecológico debe de transitar, dicen los expertos, en profundizar la relación entre la agrobiodiversidad y la resiliencia climática de la agricultura, a partir del análisis de las prácticas rituales y agrícolas de los pueblos indígenas. Se debe destacar la importancia de los elementos culturales asociados al calendario agrícola tradicional, especialmente por su rol en la generación de cohesión social y preservación de la actividad agrícola. En resumen, propiciar el encuentro de académicos e investigadores previamente sensibilizados y capacitados en las prácticas ancestrales del México profundo.

Referencias

Aguilar, J., Illsley, C. y Marielle, C. 2003. Los sistemas agrícolas de maíz y sus procesos técnicos Sin maíz no hay paíz. p 83-122. CONACULTA/Museo Nacional de Culturas Populares.

Espinosa, E.T. 2011. Los zoques de la región serrana de Tabasco: un panorama histórico. Itinerarios: revista de estudios lingüisticos, literarios, históricos y antropológicos: 105-124.

Hernández, C.T., Mata, D.I., Macías, E.B. y Carranza, M.M. 2016. ¿ Por qué conservar los humedales? Ecofronteras: 16-20.

Incháustegui, C. 1987. Las márgenes del Tabasco chontal. Gobierno del Estado de Tabasco, Instituto del Estado de Tabasco. Villahermosa, Tabasco. .

- Quintanilla, A.G. 2000. El dilema de Ah Kimsah K'ax,'el que mata al monte': significados del monte entre los mayas milperos de Yucatán. Mesoamérica 21: 255-286.
- Ramírez Torres, J.L. 2006. Rito y ritmo indígenas. Dos ejemplos mesoamericanos Gazeta de Antropología No. 22.
- Rubio, M.Á. 2002. El culto a Kantepec en la comunidad maya chontal de Tamulté de las Sabanas. El Golfo de México: Historia y Cultura 66: 96-103.
- Vargas Pacheco, E. 2015. Itzamkanac y Acalan. Tiempos de crisis anticipando el futuro. Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM.
- Vásquez-Dávila, M.A. 1994. Hábitat y cultura de los chontales del Centro, Tabasco. América Indígena 54: 91-118.
- Vásquez-Dávila, M.A. 2001. Etnoecología Chontal de Tabasco, México. Etnoecológica 6: 42-60.
- Vásquez Dávila, M.A. 2000. Chontales de Tabasco. Proyecto Perfiles Indígenas de México, Documento de trabajo. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Proyecto Perfiles Indígenas de México, Documento de trabajo. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Vásquez Dávila, M.A. y Hipólito-Hernández, E. 1994. La cosmovision de los chontales de Tabasco: Notas preliminares Introducción. América Indígena 54: 149-168.

Ganadería mixta en el Oeste de Formosa, Argentina

Sebastián de la Rosa^{1*} y Andrea Aignasse²

- ¹ Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional del Nordeste
- ² Catedra de Extensión Rural, Facultad de Recursos Naturales. Universidad Nacional de Formosa
- *sebadelarosac@gmail.com

Introducción

El departamento Ramón Lista se encuentra hacia el extremo Oeste de la provincia de Formosa, Argentina, distante unos 560 km de su capital; su superficie es de unos 3.800 km² y cuenta con 13.700 habitantes aproximadamente, de los cuales el 60% son de la etnia *Wichi.* El departamento limita al Norte con la República de Paraguay y hacia el Oeste con la provincia de Salta, Argentina. La ciudad de mayor población es El Potrillo y la cabecera de departamento se encuentra en El Chorro. Las principales actividades económicas se fundamentan en principios extractivistas de recursos naturales, ya que las etnias ancestrales que habitaron estas regiones eran cazadoras recolectoras, y fueron combinando sus prácticas con aquellas incorporadas por la Colonia. De esta manera se han realizado aprovechamiento forestal y ganadería mixta extensiva (bovinos, caprinos y ovinos) por décadas, sin criterios

agroecológicos adecuados, con problemas de sobrepastoreo y degradación que han llevado actualmente a una situación de fragilidad ambiental al límite. A esto debe sumarse que, a principios de la década de 1990, surgió petróleo en el yacimiento de Palmar Largo en el departamento Ramón Lista, el mismo que es trasladado a refinerías en la provincia de Salta. La apicultura con *Apis mellifera*, es una actividad desarrolla por pueblos criollos -denominación que se da a la población mestiza- y aborígenes de la región, encontrando en ella una actividad productiva que permite combinar el cuidado del ambiente con producción de miel, propóleos y polen entre otros. Otra actividad destacable y vinculada al género y familia es la artesanía, desarrolla por la etnia Wichi que trabaja la fibra vegetal del chaquar (*Bromelia sp.*) y la etnia *Qom* que utiliza la lana de oveja criolla. La tenencia de la tierra se ha mejorado en los últimos años a través de la regularización de la situación del estado de las mismas, encontrándose la mayoría en situación de permiso de ocupación con título en trámite. La superficie destinada a la agricultura es prácticamente nula en este territorio debido a varios factores, por un lado, la limitante climática que condiciona los cultivos con lluvias anuales inferiores a 500 mm y estacionales durante el verano y con extensos periodos de seguías, pero además como ya se señaló, culturalmente no son prácticas arraigadas.

El presente trabajo toma el caso de la familia Suárez, radicada en el departamento de Ramón Lista y describe brevemente sus patrimonios humano, social, físico y económico, deteniéndose un poco más en el patrimonio natural, ya que es en éste doce la familia desea destacar algunos recursos naturales, como lo son los animales silvestres, que son parte de su sistema de vida.

Patrimonio Humano

102

A petición de los personas involucradas en este texto, se manejan seudónimos, en lugar de sus nombres originales, a fin de preservar la confidencialidad de la información correspondiente. El productor Silverio Suarez, es el cuarto hijo de una familia de 10 hermanos, todos nacidos en el paraje El Cantor del departamento Ramón Lista, en Formosa, Argentina. Sus padres llegaron desde la provincia de Salta y se afincaron hace más de 50 años en la región donde formaron su familia. Las tierras donde se asentaron originalmente eran fiscales, es decir de propiedad estatal, y con el transcurrir de los años se fueron cumplimentando los pasos

administrativos hasta llegar a una situación más segura respecto a la propiedad de las mismas para los productores.

Toda la familia siempre se ha dedicado a la ganadería bovina, como actividad económica principal, y a la cría de ganado menor (cabras, ovejas, cerdos y aves de corral) como labores secundarias. Esta tarea tradicionalmente la han organizado de manera que los hombres se ocupan del ganado mayor y las mujeres del ganado menor. Con el crecimiento de los hijos de la pareja y la formación de sus respectivas familias, se fue produciendo una migración de varios de ellos hacia centros urbanos, algunos a localidades cercanas y otros incluso fuera de la provincia, permaneciendo en el predio Silverio, con su esposa Esperanza, y en un predio muy cercano su madre Rosa, ya viuda.

De los hermanos que viven en localidades cercanas solo uno, Luciano, se vincula permanentemente con las actividades del predio en los momentos que su trabajo en la delegación del Registro Civil de El Chorro se lo permite. Su apoyo consiste en gestionar recursos para realizar inversiones como alambrados, aguadas, caminos, etc. Un reflejo de ello, es que en los últimos años la unidad de producción se ha podido fortalecer a través de diversos proyectos gubernamentales aplicados para el desarrollo de la región. Ofelia, otra hermana, vive junto a su esposo y familia en un predio vecino, donde también realizan actividades productivas ganaderas.

Figura 1.Silverio con una de sus hijas.



Figura 2.Doña Rosa con su plantel de animales.



Silverio y Esperanza tienen cinco hijas, tres de ellas en edad escolar quienes viven en El Chorro, pueblo más cercano con familiares; las 2 más pequeñas aún viven en el predio. Afortunadamente ningún miembro de la familia reducida tiene problemas de salud y han desarrollado una dinámica que se repite cada semana, donde las hijas mayores vuelven los fines de semana al predio, luego de asistir al colegio durante toda la semana.

Por su parte, Silverio se ocupa de todas las tareas relacionadas al mantenimiento del predio ayudado por Esperanza, los dos además asisten a esporádicamente a doña Rosa, la madre de Silverio.

Patrimonio Social

104

En relación al patrimonio social de esta unidad de producción familiar, se puede referir que el grupo familiar no pertenece a ninguna asociación, debido a que está aislado por su situación geográfica (30 km de camino de tierra a la localidad más cercana). A esto se le suma el hecho de que hay una tendencia hacia el individualismo entre ellos, algo que sociológicamente se da más en este tipo de productores, que vive con cierto aislamiento en zonas alejadas de centros urbanos, donde deben resolver en general solos o con su grupo familiar cercano cualquier problema.

La inseguridad prolongada respecto a la propiedad de la tierra hizo que la mayoría de los hermanos integrantes de la familia buscara otras actividades para el sustento de sus propias familias a medida que fueron creciendo. Esto determinó que solo dos de los diez hermanos se quedaran junto a su madre en el predio, apostando al desarrollo productivo del mismo.

Patrimonio Físico

En cuanto al patrimonio físico se puede mencionar que la UPF tiene una casa de material, con cisterna donde se colecta agua de lluvia segura para consumo humano, la misma fue construida a través de un proyecto GEF (Global Environment Facility, proyecto del Fondo para el Medio Ambiente Mundial), al igual que los corrales para ganado menor, constituido por cabras y ovejas. Posee además, corrales para ganado mayor bovino y perforación para colecta de agua para el consumo animal. Los caminos de acceso al establecimiento son lejanos, de tierra y a veces con poca posibilidad de buen tránsito.

En los últimos años se han realizado tareas de mejora en cuento al manejo del monte, siendo la incorporación de un área cercada lo más significativo. Ahí, además de buscar tener una reserva de forraje para los periodos críticos, la familia ha iniciado la siembra de cultivos hortícolas para consumo familiar.

Figura 3.Reservorio de agua segura en cisterna con sistema de recolección.



Figura 4.Antes y después del cerramiento de parte del predio con cerco eléctrico para reserva de forraje a través de un proyecto.





Figura 5.Cerco con cultivos hortícolas implantados por la familia.



Figura 6.Plantación de tuna forrajera (Opuntia ficus-indica) en el cerco.



Patrimonio Económico

La familia Suáres refiere como base de su patrimonio económico las 2500 ha de tierra que poseen, así como su ganado menor, conformado por 110 cabras, 30 cabrillas, 130 ovejas, 30 borregas, 5 cerdas y 1 berraco. También incluyen el ganado mayor de la UPF compuesto por 80 vacas, 30 vaquillas, 5 toros y 35 novillos y por último suman en este caso 100 aves de traspatio (gallinas, pavos, patos y gansos).

Entre la infrastructura citan los vehículos en que se apoyan para el trabajo y traslados, consistente en una camioneta pickUp marca Toyota, de doble tracción, así como una motocicleta de 110 cilindradas.

Figura 7.Plantel de conservación *"in situ"* de Cabras de la raza Criollas Formoseñas, reconocidas por FAO.



Figura 8.Antes y después en el mejoramiento de las instalaciones para el ganado menor.





Patrimonio Natural

Particularmente, la familia Suárez valora su patrimonio natural, destacando algunos elementos en los que se apoya para su día a día. El predio en el que se desarrolla esta UPF, está emplazado en la región semiárida del Gran Chaco americano, que se caracteriza por contar con menos de 500 mm de lluvia al año y su vegetación xerófila de leñosas invasoras. El monte se encuentra degradado por la presión de tala para el aprovechamiento forestal, tanto para uso comercial, como para la utilización de la madera en la transformación de insumos necesarios en el mismo predio (postes para alambrados, por ejemplo). Se cuenta con una reserva de agua (cañada) que se seca eventualmente dependiendo de la intensidad de la seguía.

Como se ha mencionado antes, la familia Suárez ha participado en el Proyecto GEF, enfocado al Manejo Sustentable de Bosques en el Ecosistema Transfronterizo del Gran Chaco Americano, teniendo como sitio piloto en la provincia de Formosa. La formulación de este proyecto incluye la implementación de un área de reserva natural en propiedades privadas, para la identificación de especies silvestres. Esa participación ha permitido la contribución de la familia a partir del reporte de 58 especies de aves, pertenecientes a 12 familias, donde las familias, entre las que destacaron Tyrannidae (11), Emberizidae (6) y Furnaridae (5) (Anexo 1, Tabla 1). En cuanto a la organización trófica de la comunidad, ésta se constituyó principalmente en el 52% por 30 especies insectívoras, 16% por 9 especies granívoras y 9% por 5 especies frugívoras-granívoras.

En relación a los reptiles del lugar, se registraron 10 especies (Tabla 2, anexa); con respecto al estado de conservación de este grupo, se enuncia que una especie se encuentra amenazada, dos en la categoría II de CITES (Convention on International Trade in Endangered Species) y otra más vulnerable, de acuerdo a la clasificación de la AHA (Asociación Herpetológica Argentina).

108

Avifauna silvestre



Chlorostilbon aureoventris (Picaflor Común)



Furnarius rufus (Hornero)



Polioptila dumicola (Tacuarita Azul)



Melanerpes cactorum (Carpintero del Cardón)



Tapera naevia (Crespín)



Saltator aurantiirostris (Pepitero de Collar)



Pitangus sulphuratus (Benteveo Común)



Columbina picuí (Torcacita Común)



Picumnus cirratus (Carpinterito Común)

Fuente: Fotografías de Adrián Vega

Herpetofauna



Cascabel (Crotalus durissus terrificus)



Chelonoidis chilensis (Tortuga terrestre)



Hydrodynastes gigas (Ñacanina)

Por otra parte, los mamíferos identificados a través de recorridos en senderos y picadas, y durante las entrevistas de los propietarios, conjuntaron un total de 23 especies (Tabla 3). De acuerdo a la clasificación de la SAREM (Sociedad Argentina para el Estudio de los Mamíferos), dos de esas especies se encuentran en peligro de extinción, cuatro en estado vulnerable y cuatro más son potencialmente vulnerables.

Es importante citar que existe una gran presión de cacería sobre las especies de la familia Tayassuidae (chanchos o cerdos del monte), las que son consumidas tradicionalmente por la mayoría de los habitantes de la región; la caza es una práctica que se realiza esporádicamente y de forma ocasional.



Mazama gouazoubira (Corzuela)



Tayassuidae (Chanchos del monte)

Reflexiones finales

La familia Suárez lleva 10 años de trabajo con el apoyo del grupo de extensionistas liderados por el Centro de Validación de Tecnologías Agropecuarias (CE-DEVA), que trabaja en convenio con la UNNE y la UNAF. A lo largo de los años, en conjunto, han podido incorporar beneficios al predio a través de diversos proyectos, lo que fue modificando positivamente la matriz productiva y ha facilitado la adquisición de bienes materiales y la mejora del bienestar del grupo familiar. Grandes hitos a considerar fueron, la consolidación de la unidad de producción como plantel de conservación y mejoramiento *in situ* de cabras y ovejas criollas del oeste formoseño, la construcción de la cisterna para reservorio de agua segura y la construcción en marcha de un semillero de tunas forrajeras, y se tiene programado incorporar tecnologías de procesos con el rodeo de bovinos criollos de la familia y con el cual solo hace manejos básicos.

ANEXO 1

Tabla 1. Avifauna registrada en el área del predio.

Familias	Nombre científico	Nombre común	N° Individuos	Abundancia relativa
Accipitridae	Heterospizias meridionalis	Aguilucho Colorado	1	0,002
Bucconidae	Nystalus maculatus	Durmilí	2	0,005
O all a d' la c	Cathartes aura	Jote Cabeza Colorada	3	0,007
Cathartidae	Coragyps atratus	Jote Cabeza Negra	9	0,022
Chararidriidae	Vanellus chilensis	Tero Común	5	0,012
Ciconidae	Ciconia maguari	Cigüeña Americana	2	0,005
	Columba picazuro	Paloma Picazuró	11	0,027
	Columbina picui	Torcacita Común	21	0,052
Columbidae	Zenaida auriculata	Torcaza	9	0,022
	Columbina talpacoti	Torcacita Colorada	21	0,052
	Leptotila verreauxi	Yerutí Común	20	0,050
Cracidae	Ortalis canicollis	Charata	4	0,010
0	Tapera naevia	Crespín	1	0,002
Cuculidae	Guira guira	Pirincho	5	0,012
	Lepidocolaptes angustirostris	Chinchero Chico	2	0,005
Dendrocolaptidae	Campylorhamphus trochilirostris	Picapalo Colorado	10	0,025
	Sittasomus griseicapillus	Tarefero	7	0,017
	Zonotrichia capensis	Chingolo	11	0,027
	Saltator coerulescens	Pepitero Gris	13	0,032
European Company	Saltatricula multicolor	Pepitero Chico	11	0,027
Emberizidae	Saltator aurantiirostris	Pepitero de Collar	8	0,020
	Poospiza melanoleuca	Monterita Cabeza Negra	15	0,037
	Cyanocompsa brissonii	Reinamora Grande	6	0,015
Falconidae	Caracara plancus	Carancho	3	0,007
Established	Thamnophilus caerulescens	Choca Común	17	0,042
Formicariidae	Taraba major	Chororó	9	0,022
Furnaridae	Pseudoseisura lophotes	Cacholote Castaño	4	0,010
	Phacellodomus sibilatrix	Espinero Chico	2	0,005
	Coryphistera alaudina	Crestudo	9	0,022
	Furnarius rufus	Hornero	8	0,020
	Synallaxis frontalis	Pijuí Frente Gris	2	0,005
Icteridae	Cacicus solitarius	Boyero Negro	2	0,005
Photological Control of the Control	Melanerpes cactorum	Carpintero del Cardón	4	0,010
Picidae	Picumnus cirratus	Carpinterito Común	2	0,005

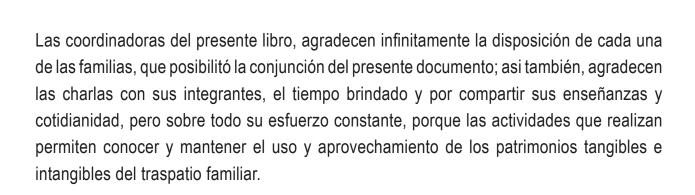
Psittacidae	Aratinga acuticaudata	Calancate Común	22	0,054
	Myiopsitta monachus	Cotorra	4	0,010
	Amazona aestiva	Loro Hablador	6	0,015
Rhinocryptidae	Rhinocrypta lanceolata	Gallito Copetón	4	0,010
Sylvidae	Polioptila dumicola	Tacuarita Azul	4	0,010
Thraupidae	Euphonia chlorotica	Tangará Común	6	0,015
Tinamidae	Nothoprocta cinerascens	Inambú Montaraz	4	0,010
rinamidae	Crypturellus tataupa	Tataupá Común	2	0,005
Trachilidae	Chlorostilbon aureoventris	Picaflor Común	10	0,025
Trochilidae	Heliomaster furcifer	Picaflor de Barbijo	7	0,017
Turdidae	Turdus amaurochalinus	Zorzal Chalchalero	1	0,002
	Pitangus sulphuratus	Benteveo Común	5	0,012
	Myiodynastes maculatus	Benteveo Rayado	5	0,012
	Stigmatura budytoides	Calandrita	6	0,015
	Myiarchus swainsoni	Burlisto Pico Canela	1	0,002
	Myiarchus tyrannulus	Burlisto Cola Castaña	1	0,002
Tyrannidae	Empidonomus aurantioatrocristatus	Tuquito Gris	6	0,015
	Elaenia spectabilis	Fiofío Grande	4	0,010
	Tyrannus savana	Tijereta	14	0,035
	Camptostoma obsoletum	Piojito Silbón	5	0,012
	Fluvicola pica	Viudita Blanca	4	0,010
	Tyrannus melancholicus	Suirirí Real	7	0,017
Vireonidae	Cyclarhis gujanensis	Juan Chiviro	1	0,002
	Vireo olivaceus	Chiví Común	16	0,040
		TOTAL	404	
		N° DE ESPECIES	58	

Tabla 2. Herpetofauna registrada.

Familia	Nombre científico	Nombre común	Estado de conservación	
Boidae	Boa constrictor occidentalis	Lampalagua	A	
Colubridae	Lystrophis semicinctus	Falsa coral	NA	
Colubridae	Lystrophis pulcher	Falsa coral	NA	
Elapidae	Micrurus pyrrhocryptus	Coral	NA	
Teiidae	Tupinambis rufescens	Iguana colorada	II (CITES)	
Teiidae	Tupinambis teguixin	Iguana overa	NA	
Testudinidae	Chelonoidis chilensis	Tortuga	II (CITES), VU (AHA)	
Viperidae	Bothrops neuwiedi diporus	Yarará chica	NA	
Viperidae	Bothrops alternatus	Víbora de la cruz	NA	
Viperidae	Crotalus durissus terrificus	Cascabel	NA	

Tabla 3.Mamíferos silvestres.

Familia	Especie	Nombre común	Estado de conservación	
Canidae Cerdocyon thous Zorro		Zorro	LC	
Cavidae	Pediolagus salinicola	Conejo de los palos	LC	
Cervidae	Mazama gouazoubira	Corzuela parda	LC	
Chinchillidae	Lagostomus maximus	Vizcacha	LC	
Dasyposidae	Dasypus novemcinctus	Mulita	LC	
Dasyposidae	Chaetophractus vellerosus	Quirquincho	LC	
Dasyposidae	Chaetophractus villosus	Gualacate	LC	
Dasyposidae	Tolypeutes matacus	Quirquincho bola	LC	
Didelphidae	Didelphis albiventris	Comadreja	LC	
Felidae	Herpailurus yaguarondi	Yaguarundí	LC	
Felidae	Leopardus pardalis	Ocelote	NT	
Felidae	Oncifelis geoffroyi	Gato montés	NT	
Felidae	Puma concolor	Puma	LC	
Hydrochaeridae	Hydrochaeris hydrochaeris	Carpincho	NT	
Leporidae	Lepus europaeus	Liebre	Exótica	
Mustelidae	Conepatus chinga	Zorrino	LC	
Mustelidae	Galictis cuja	Hurón menor	VU	
Myrmecophagidae	Myrmecophaga tridactyla	Oso hormiguero	VU	
Myrmecophagidae	Tamandua tetradactyla	Oso melero	NT	
Procyonidae	Procyon cancrivorus	Mayuato	VU	
Tayassuidae	Pecari tajacu	Morito, rosillo	VU	
Tayassuidae	Tayassu pecari	Majano	EN	
Tayassuidae	Catagonus wagneri	Quimilero	EN	



LOS PATRIMONIOS TANGIBLES E INTANGIBLES DEL TRASPATIO FAMILIAR

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas Octubre, 2022

