

# LA

# DES COMM UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

ISSN 2444-0205

LA CORRIDA  
Cecina  
Tonganza  
enchilada  
Sopes  
La CARTA

Y PICADAS  
Sencillas  
ajol-Queso-Salsa  
olla y-Crema  
parados:  
o Chicharrón  
o champiñones

Comidas  
Corridas  
Sopas Guisados  
Arroz Mole rojo  
Fideo Mole verde  
Espagueti Adobo  
Habas Chile relleno  
Lentejas Huzontle  
Consome Verdolagas

LATE  
LLO

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

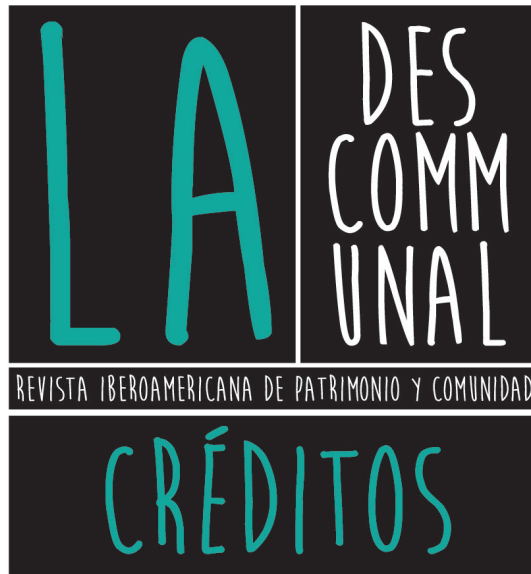
XI CONGRESO INTERNACIONAL DE  
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN  
EL MEDIO RURAL

Cuernavaca\_Tepoztlán\_Tlayacapan  
ESTADO DE MORELOS\_MÉXICO

science commons



LAUNDERGROUND COLECTIVA



EQUIPO  
EDITORIAL

SabahWalid\_correcciones+maquetación  
JuanjoPulido\_diseño+comunicación

EDITA

La DESCOMMUNAL

ISSN: 2444-0205

San Salvador, 10 6ªA  
06800 Mérida (Badajoz)  
ESPAÑA

[www.ladescommunal.org](http://www.ladescommunal.org)  
[info@ladescommunal.org](mailto:info@ladescommunal.org)

Diciembre de 2025



**La DESCOMMUNAL, Revista Iberoamericana de Patrimonio y Comunidad** es una publicación independiente, promovida por mentes inquietas y comprometidas con un patrimonio, un territorio y una comunidad.

Se permite cualquier explotación de la obra, incluyendo una finalidad comercial, así como la creación de obras derivadas, la distribución de las cuales también está permitida sin ninguna restricción. Es decir, todos los artículos están a tu disposición para leerlos, compartirlos y utilizarlos en tus publicaciones y proyectos, pero acuérdate de mencionar su origen y sus autores. Gracias!!

ES UNA  
PUBLICACIÓN DE

LAUNDERGROUND COLECTIVA  
[www.laundergroundcolectiva.org](http://www.laundergroundcolectiva.org)



# ÍNDICE

LA DES  
COMM  
UNAL

REVISTA QUICENARIANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

MONOGRAFÍA DOCE/AÑO 11/DIC 2025

ACTAS **SOPA23** XI CONGRESO INTERNACIONAL DE  
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN  
EL MEDIO RURAL  
Guernavaca Tepoztlán Tlayacapan  
ESTADO DE MORELOS\_MEXICO

## EDITORIAL

Sabah Walid [Directora del SOPA]/**ESPAÑA**\_pp01-02

## SESIÓN TEÓRICA

**01\_Protocolos y acartonamientos culinarios de la élite bogotana: el Office de las casas inglesas**

María Olga Largacha Martínez\_ *Grupo de Investigación Diseño y Gestión del Hábitat Territorial. Facultad de Arquitectura, Universidad La Gran Colombia/COLOMBIA*\_pp03-13

**02\_Denominación de origen mexicana:Territorio y paisaje**

Jazmine Dafne Somellera Carrasco/**MÉXICO**\_pp14-25

**03\_Cosmovisión alimentaria ancestral: Los tlahuicas en Morelos**

Norma Angélica Juárez Salomo+Miguel Ángel Cuevas Olascoaga+Mariana Silveyra Rosales\_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos/MÉXICO*\_pp26-34

**04\_El cuezcomate y el tlecuil, lugar de vida y alimento en la casa de adobe de Metepec, Morelos**

Fabiola Bernardina Herrera Rivas+Adriana Hernández Sánchez\_ *Facultad de Arquitectura de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/MÉXICO*\_pp35-49

**05\_Los sabores en la plaza como detonador del recuerdo**

Mariana Silveyra Rosales+Norma Angélica Juárez Salomo+José Miguel Sedano Hidalgo\_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos/MÉXICO*\_pp50-62

## SESIÓN PROYECTOS

**06\_Asociación Fusión Tropical de la Amazonia: una propuesta por la soberanía alimentaria y la construcción de paz en Colombia**

Alejandra López Getial+Bruno Sandstede Estrada\_ *Universidad de Caldas/COLOMBIA*\_pp63-77

**07\_Mujeres del fogón: cocineras tradicionales de Sacalaca, Quintana Roo, México**

Loida Briceño Mukul+Cecilia Medina Martín+Fredy Un Noh+Ismael Briceño Mukul\_ *Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo/MÉXICO*\_pp78-92

**08\_Saberes huerteros, experiencia colaborativa entre adultos mayores en la construcción de un huerto urbano en la ciudad de Temuco, Chile**

Stefany Bustamante Jara+Daniela Triviño Flores/**CHILE**\_pp93-104

**09\_Si falta la comida, torcida va la vida**

Julieta Ortiz de Rosas\_ *Ferrowhite Museo-Taller/ARGENTINA*\_pp-105-130

**10\_A barriga llena, corazón contento. Propuesta de recetario para la socialización del patrimonio en entornos rurales.**

Luis Miguel Carranza Peco+Araçeli Rodríguez Azogue+Manuela Puddu+Ana Gómez Díaz+

Oliva Rodríguez Gutiérrez+Álvaro Fernández Flores\_ *Instituto de Arqueología de Mérida+*

*Arqueología y Gestión S.L.+MiC-Ministero della Cultura+Casa Bonsor-Castillo de Mairena*

*(Ayuntamiento de Mairena del Alcor)+Universidad de Sevilla (Departamento de Prehistoria y Arqueología)*

*/ESPAÑA-ITALIA*\_pp131-142

09

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE  
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN  
EL MEDIO RURALCuernavaca\_Tepoztlán\_Tlayacapan  
ESTADO DE MORELOS\_MÉXICOLA DES  
COMM  
UNAL  
REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

## SESIÓN PROYECTOS

Si falta la comida, torcida va la vida

Julieta Ortiz de Rosas  
Ferrowhite Museo-Taller/ARGENTINA

jortizderosas@gmail.com

## resumen

Los proyectos de huertas agroecológicas y de distribución de verduras de estación del museo Ferrowhite, socializados en el X Congreso SOPA, continuaron y se ramificaron durante este año 2023. La puesta en marcha de un invernadero comunitario, la ampliación del recetario *¿Qué te pasa calabaza?* y una iniciativa de un monte de frutales en el parque del museo son acciones que buscan enriquecer aquellos proyectos surgidos durante la pandemia. En el último tiempo hemos incorporado hábitos de producción y cuidado de alimentos, que identificamos con el ejercicio del derecho a una alimentación saludable y el paradigma de la Soberanía Alimentaria. Conocer de qué manera se construyen estas vinculaciones entre práctica y teoría; las memorias y saberes populares que se transmiten y activan a raíz de estas acciones; el trabajo en red que lo sostiene y, finalmente, las necesidades, pero también los gustos y preferencias de alimentos de una comunidad dinámica, forman parte de las reflexiones de este escrito.

#Siembra, #Autoproducción, #Redes,  
#Cuidados, # Recetario.

## lo que nos dejó el X SOPA

Entre septiembre y diciembre del 2022, con un grupo de vecinas, colaboradoras y participantes de los proyectos comunitarios del museo Ferrowhite, cursamos una capacitación en conservas dulces y saladas. Como actividad de cierre, visitamos las quintas de hortalizas de un grupo de productores locales, que están organizadxs en la Red ProSauChis (productores de Sauce Chico).

Conocíamos la red a través de sus producciones de verduras que, desde hace casi tres años, se distribuyen en forma quincenal en el museo. Hasta entonces, la vinculación con ellxs había sido a través de compañerxs del INTA, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

Desde la llamada “periferia” urbana, en el barrio Boulevard de Ingeniero White, recorrimos 22 kilómetros hacia otra, más asociada con el imaginario de “lo rural”. Estas huertas están ubicadas en el último cordón periurbano de la ciudad, en una de las pocas zonas de quintas que quedan en Bahía Blanca, en el Sudoeste bonaerense.

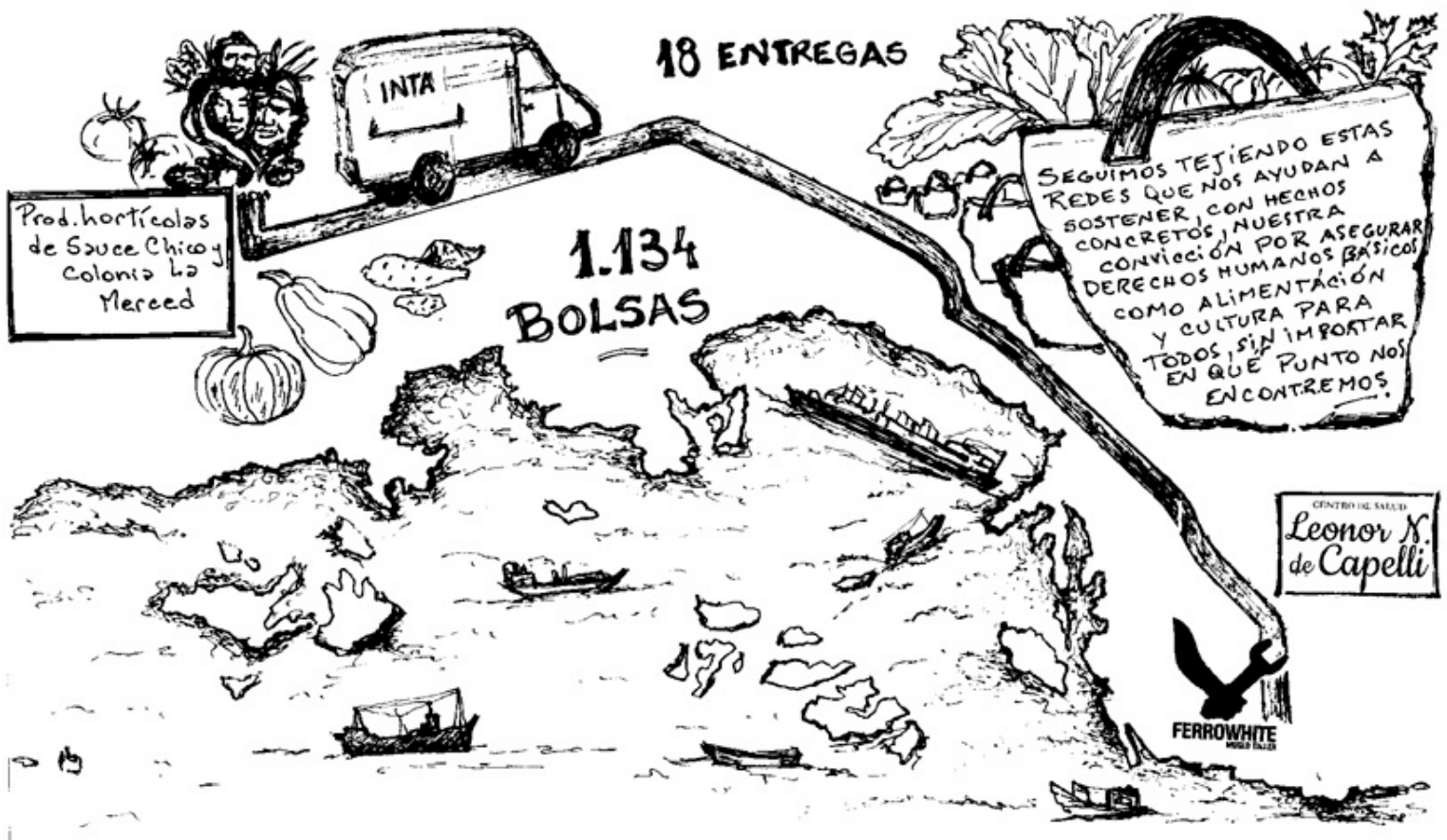


Figura 1. Dibujo del viaje de las verduras realizado por Silvia Gattari.



Figura 2. Antonio Arecco en el invernadero.

Las visitantes del museo, “las huerteras del Prende” como solemos nombrarnos, encontrábamos algo propio en el relato de Antonio: armado de almácigos, repique y aporque, preparados caseros para las plagas, desmalezamiento, cosecha. Los principios de la agroecología, que pelean por “una agricultura familiar socialmente justa, económicamente viable y ecológicamente sostenible”, más allá de las particularidades de los territorios, nos reunían en algo común.



Figura 3. Huerteras del Prende. Foto grupal de despedida.

Cuando sucedió este encuentro, hacía pocos días habíamos vuelto con mi compañera Analía del SOPA, que el año anterior se realizó en la Argentina. El SOPA nos amplió el mapa de las comunidades que, en una escala pequeña, practican formas sensibles de trabajar la tierra y la producción de los alimentos. El SOPA nos convidó modos justos y dignos de entender la vida en los territorios.

Con todo eso fresquito en el cuerpo, vivimos la experiencia de caminar entre plantaciones de lechugas, berenjenas y verdes de la llamada “agricultura familiar”. Pablo García del INTA nos dijo esa tarde: “es importante sostenerlo y para la comunidad, es una manera de sostener el alimento, o eso que a veces llamamos ‘soberanía alimentaria’, esa independencia de poder elegir qué comer y no depender de la verdura que viene de afuera.”



Figura 4. Labordeboy.



Figura 5. caminata entre cultivos.

Muchas veces se nos actualiza la pregunta “¿cómo pasamos de un museo que investiga sobre las memorias de trabajadorxs del puerto, las usinas y el ferrocarril a nivel local a construir un invernadero, plantar un monte de frutales e integrar una red de economía solidaria?”

El museo en el que trabajo se llama Ferrowhite. Desde el año 2004, se dedica a abordar la historia del trabajo en el ferrocarril, las usinas y el puerto. Funciona en lo que se conoció como el Taller de Mantenimiento Regional de la ex usina General San Martín, un edificio con forma de castillo medieval, ubicado en una localidad portuaria de Argentina, que tiene como nombre Ingeniero White.



Figura 6. Castillo.

Ferrowhite cuida una colección de alrededor de cinco mil objetos provenientes de talleres, almacenes y estaciones ferroviarias, recuperadas por trabajadores, "trabajadores altruistas", como los define Cachito Mazzone.



Figura 7. Pietro Morelli, Mario Mendiondo, Osvaldo Ceci, Hugo Llera, Manuel Montes y Pedro Caballero, ferroviarios del galpón de locomotoras de Ingeniero White.

Cacho los define así porque, en el contexto de la privatización de la empresa nacional Ferrocarriles Argentinos, cuando el puerto transnacional reemplazó al estatal, salvaron de la chatarra llaves inglesas, tuercas y yunques, conformando un patrimonio material e inmaterial que, de otro modo, hubiese quedado en el olvido. Las historias que se intentan construir en Ferrowhite se apoyan fuertemente en las memorias de quienes trabajaron en esos sectores.

## Comunidad Prende

Como la historia y la dinámica del museo están relacionadas con la vida de las personas que lo habitan, los proyectos van cambiando. De un tiempo a esta parte, más precisamente, desde el 2015, las iniciativas gestadas en el taller Prende del museo, abrieron una línea de trabajo comunitario.

El Prende funciona en el primer espacio que Ferrowhite recuperó del castillo después del desguace del año 2000.



Figura 8. Darnos las mano, 8M de 2023.

Como escribió Analía en el folleto de presentación del lugar, “le pusimos “Prende” porque tiene que ver con la energía. Ya no la de la electricidad que calderas y turbinas generaban, sino la energía que surge del encuentro y del hacer con otras personas”. Quienes lo habitan, ante la pregunta: “Para vos, ¿qué es el Prende?” Lo definieron como:

*“la gran casa”, “lugar mágico”, “una mezcla”*

*El espíritu es el de un taller, de uno o varios a la vez.*

*Un espacio de ideas, dudas, emociones y para probar lo que puede no salir tan bien.*

*Diversas tareas y personas diversas conviven en un mismo espacio..*

*Me siento parte por vivir en el barrio.*

*Me siento parte porque hago el mantenimiento de limpieza.*

*Soy parte del Prende porque tomo la leche y mientras tomo la leche charlo con mis amigas.*

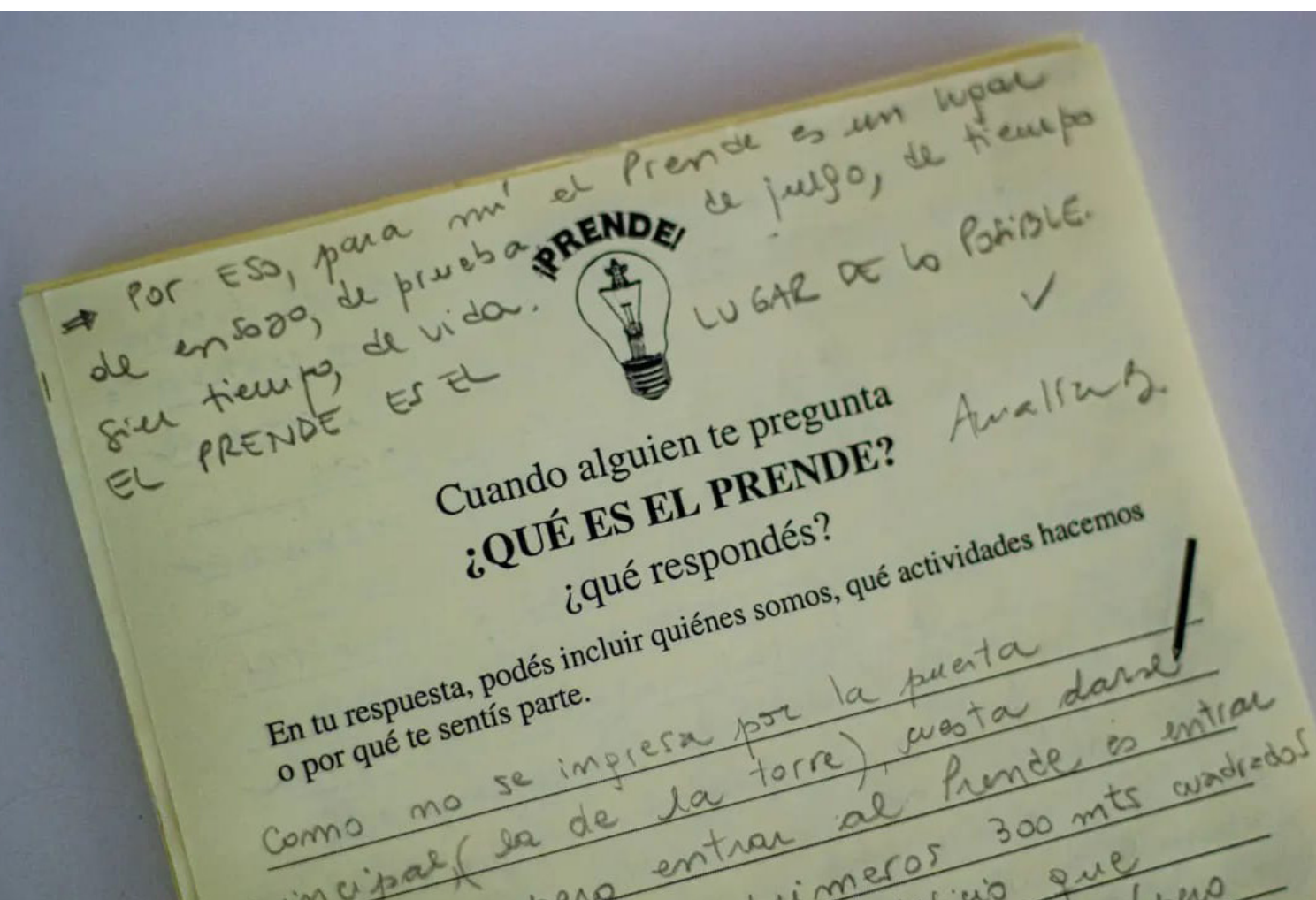


Figura 9. Ideas para el folleto ¿Qué es el Prende?

El año anterior les contamos sobre los proyectos A-Prender 40 huertas y ¿Qué te pasa calabaza?; el primero, de huertas agroecológicas, y el segundo, de distribución de verduras de estación a precios justos. Ambos, surgidos durante la pandemia y desde un sentir general de “no tengo mucha idea, ¡pero vamos!”, fuimos identificándolos con una línea de trabajo que cruza los derechos a la cultura, la salud y la alimentación. En el plano de lo concreto, se ponen en marcha diferentes estrategias como talleres, capacitaciones, producciones de recursos, jornadas de trabajo y laboratorios de técnicas plásticas. Un ejemplo importante de estas estrategias es la preparación de desayunos nutritivos en los momentos de encuentro.

## recetario de conservas

Este año ampliamos el recetario ¿Qué te pasa calabaza? Una primera parte recopila recetas de comidas hechas con las verduras que se distribuyen en el museo, propuestas por las personas que formamos parte de esta red de economía social; con consejos de Gaby, la nutricionista del Hospital de White, sobre incorporar verduras en nuestra alimentación y; variaciones de comidas con una misma verdura: como los zapallitos rellenos de Lorena, que los prepara como se los enseñó su suegra (“¡en la cocina era una diosa!”), y los zapallitos de Titi que los hace con pollo y acelga. También aparecen recetas como la de Emily que arranca con una pregunta: “¿qué podemos hacer con las semillas de calabaza?”

Desde un comienzo, ¿Qué te pasa calabaza? fue imaginado con final abierto. Por ese motivo, engrosamos sus páginas con las recetas de las conservas dulces y saladas que aprendimos junto al Centro de Educación Agraria. Esta capacitación fue la primera que el CEA propuso para la comunidad del Boulevard, a la que pudo acercarse haciendo red con el museo y la Sociedad de Fomento.

A la capacitación se habían inscripto personas motivadas por distintas circunstancias, por ejemplo, Mónica, del taller de costura del Prende, “porque quería aprender más que nada en el tema dulce, que no lo tenía del todo claro”. Bety, del mismo espacio, dijo: “para que mi cabeza estuviese ocupada, me hace bien, me distraigo, jorobando con todas ustedes, es lindo grupo de amistad”. Herminio, del grupo de nutrición del Hospitalito, afirmó: “para saber de qué se trataba, simple curiosidad”.

Desde el museo, pensamos que esta instancia podía facilitar una herramienta de formación, con certificación oficial, para un emprendimiento laboral. En varias ocasiones, hemos vuelto a la pregunta: “¿y si armamos una cooperativa de mujeres?”, un gesto de organización frente a un problema profundo como es la falta de empleo. La visita que hicimos a la cooperativa de trabajo de mujeres “Moras Brix” fue otra experiencia en este entramado de acciones que dialogan con la economía social y solidaria. Que diversifica haceres en relación con las líneas de trabajo iniciales.

La segunda parte del recetario pasó a llamarse Si falta la comida, torcida va la vida, el título de este relato que les estoy contando.



Figura 10. Mermeladas y etiquetas.

Este apartado contiene tanto las recetas de mermeladas, licores, picles y salsas de tomate que aprendimos en las clases, así como también recetas que las participantes empezaron a probar en sus casas y compartieron por WhatsApp. A partir de una receta 'base' y de los saberes técnicos que nos enseñó Celina - la profe agrónoma-, se inventaron variaciones, según las preferencias, tiempos, lo que ese día había en la heladera.

De esta experiencia heredamos un acervo culinario, sustentado en una ecología de saberes científicos y populares; por lo que aprendimos, pero también, por lo que traemos de nuestras historias familiares: Celina nos dijo que las conservas de berenjenas, con el método tradicional, no alcanza a matar las bacterias y hay peligro de botulismo. Sin embargo, quienes siempre las prepararon, no dejaron de hacerlo, aunque tal vez, ahora, con variables y cuidados.

# SOCIEDAD de FOMENTO

## Boulevard

### JUAN B. JUSTO



Figura 11. Entrega en la Sociedad de Fomento de Boulevard.

## capacitaciones en manipulación de alimentos, lombrices y organización de huertas

El CEA brindó dos capacitaciones más en el museo, una en manipulación de alimentos y otra en lombricultura. De la misma manera que sucedió con la de conservas, intentamos ponerlas en vinculación con los proyectos mencionados.

La de manipulación de alimentos surgió de vecinas que trabajan en el rubro de la gastronomía o cocinan en comedores. A Alejandra Gallardo, por ejemplo, inscribirse le significaba continuar con la venta ambulante de rosquitas y tortas; el interés de Camila Fernández tuvo que ver con el desayuno que les prepara a lxs chicxs del Prende cada sábado por la mañana.

*Aprendí cosas que quizás no tenía idea.  
Y otras que recordamos del curso de conservas. (Irene Carrasco)*

*Aprendí muchas cosas, como prestar atención cuando uno cocina,  
cuando uno manipula los alimentos, los utensilios y todas esas cosas.  
Soy del barrio Saladero.  
(NÉSTOR PERALTA)*

Motivadas por indagar un poco más en las derivas del compostaje, Silvia, Adriana y Fany se anotaron en el curso de lombricultura. Lo que sigue es lo que escribieron en el trabajo final para acreditar el curso:

*“La cuestión que rápidamente se manifiesta, de manera espontánea y con total naturalidad, es la de la tierra, la propia, la del territorio que habitamos. Esa tierra tan querida que nos hace permanecer, no querer movernos más de ahí, pero que también nos pide, nos presiona, nos reclama un poco de alimento, para aplacar esa sal que no para de aflorar”.*

Con trabajadoras del INTA, en simultáneo, sostenemos otra línea de formación. Junto con ellas realizamos una serie de talleres para apuntalar las huertas, tanto en el museo como en casas de familias que cuidan huertas. Ariel y Graciela propusieron que el curso sobre plagas y enfermedades lo realicemos en el quincho de su casa.

Figura 12. Exámen final de Manipulación de Alimentos.



Figura 13. Lombrices.





Figura 14. Quincho de Ariel y Graciela.

## un nuevo espacio en común

En 2023, incorporamos un nuevo espacio comunitario, a cielo abierto. Allí están emplazados el invernadero y un monte de frutales multiespecie.

El microtúnel fue construido, reconstruido y re-reconstruido. Las primeras veces se rompió porque no pudo resistir los ventarrones del lugar, estamos a metros del mar. En el tercer intento (había común acuerdo de que era la vencida) contamos con una red de pesca tejida por un vecino, José Luis Armario. Por porfiadxs volvimos a ponerlo a pie y hoy contamos con un espacio para que en su interior crezcan los plantines de la siembra de cada temporada. Es desde el taller de exploraciones plásticas, del que participan chicos y chicas de 3 a 14 años, que se sostiene el proyecto de las huertas en el museo. Este grupo ha construido una mirada muy atenta a su cuidado diario sin dejar de concretar otras tareas especiales, según la época del año, como armar almácigos, repicar y mezclar la tierra. También, estxs exploradorxs en las técnicas visuales, pintaron cajones de cultivo y fabricaron hoteles de insectos.



Figura 12. Chicxs del Prende en el invernadero.

## monte frutal multiespecie

Junto al microtúnel, recientemente, plantamos un bosque de frutales. Perales, ciruelos, membrillos y olivos vinieron a “poblar” un área del predio de la ex usina que, hasta entonces, tenía poca vida humana. Este monte en gestación se hizo a través del Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires.

Los objetivos detrás de esta iniciativa tienen que ver con generar un nuevo espacio, de gestión colectiva y, sensibilizarnos como comunidad en la tarea de forestar y conservar el medio ambiente, lugar privilegiado donde se desarrolla la vida.

Económicamente y a futuro, será valioso el aporte de frutas frescas para los preparados de conservas y dulces.

Los tiempos de los frutales, tan disímiles a los de la productividad capitalista, nos invitan a un cambio en la experiencia del tiempo. A alterar rutinas de tareas, cambiar las prioridades. Cada especie de árbol, con sus propios tiempos, nos da la chance de cultivar la paciencia, a sabiendas de que los cuidados que dediquemos, de riego, poda y control de hormigas, son cuidados para nosotrxs y la salud comunitaria.

Los frutales y olivos están echando sus primeras raíces en el suelo de Ingeniero White, como dice Silvia, “en esa tierra arcillosa que puede pasar de un barrial intransitable cuando está muy húmeda a compactarse y agrietarse, cuando se seca”.

El bosque de frutales, tal vez, es la forma más visible de poder llevar la declaratoria de museo enraizado a la acción. Con raíces invisibles y propuestas aferradas. El museo, al brindar condiciones para que sucedan las experiencias, se deja afectar por la llegada de las personas y aquello que quieran dejar. Este nuevo espacio simboliza la esperanza de proyectarnos a largo plazo.



Figura 16. Jornada de plantada de frutales.



Figura 17. Tierra de Boulevard. Castillo de fondo.

Probablemente, a estas prácticas podamos identificarlas con la idea de museo situado del que habla Chiqui González:

*“en el doble sentido que lo entiendo, por un lado, como acción de la institución en el territorio, como el arte de romper el afuera y el adentro, lo instituyente y lo instituido, lo mostrado y lo ocultado, lo dicho y lo silenciado. Pero también en el mundo de pertenecer al mundo de los imaginarios sociales de esa región, no solo para atraer nuevos públicos o para sacar el museo fuera de sí mismo, sino porque el territorio es la unidad espacial de cambio más importante en estos tiempos”*

(C. GONZÁLEZ, 2023).

## el territorio que habitamos

Este conjunto de acciones suceden en un territorio donde la materialidad del modelo de producción extractivista está a la vista. No deja de hacerse escuchar. Se respira.

Argentina es actualmente el tercer país productor de soja del mundo detrás de Brasil y Estados Unidos y, el principal exportador de harina y de aceite de soja, con los fuertes impactos socioambientales que conllevan.



Figura 18. Diseño ¿Qué panorama!

El puerto de Ingeniero White constituye un enclave importante para la inserción de la Argentina en la economía global. Numerosas empresas transnacionales dedicadas a la agroindustria y a la petroquímica operan en este territorio. Sus orígenes se vinculan con el modelo agroexportador, que funcionó desde fines del siglo XIX hasta los años '30 en una geografía que la comunidad mapuche llama *huecuvu mapu*. En ese contexto, el capital inglés, el Estado argentino liberal y la mano de obra inmigrante construyeron una arquitectura ferroviaria que se ha arraigado tanto como la matriz económica de nuestro país.

Sin pausas, este puerto se ha modernizado y ampliado para continuar con su función económica como “granero del mundo”. El crecimiento acelerado y sin límites marca el ritmo de su funcionamiento. En el reciente aniversario por los 30 años del CGPBB, la entidad pública no estatal que lo administra desde su privatización, escuchamos discursos remanidos:

*“Tenemos ADN granelero”, “somos un puerto innovador y multipropósito”, “lideramos en estándares operativos y en tecnología”, “hay que estar preparados para el futuro prometedor que tendrá el puerto”, “somos el puerto líder del país y un Puerto de referencia a nivel americano”.*

## semilla

Las toneladas de maíz, girasol, cebada y soja que las empresas transnacionales del puerto exportan a diario conviven con otro conjunto de semillas. “¡Qué lindas! ¿Son las de las huertas del museo?”, me preguntó hace poco Ramiro Rodríguez, de siete años, en una visita educativa. En ese momento, estábamos conversando con él y sus compañerxs sobre el circuito del cereal y sus efectos socioambientales.

Estas semillas, con orígenes, usos y destinos diferentes, podemos pensarlas en una relación de conflicto. Semillas que vemos pasar, semillas que vemos brotar. Semillas que son parte de la cadena productiva del agronegocio, semillas para la autoproducción familiar. Semillas de soja, trigo y cebada; semillas de tomates, rúculas y albahacas. Semillas del modelo del monocultivo, semillas por la variedad de cultivos y la biodiversidad. Semillas derramadas por los camiones y que los vecinos recogen para alimentar gallinas y chanchos.

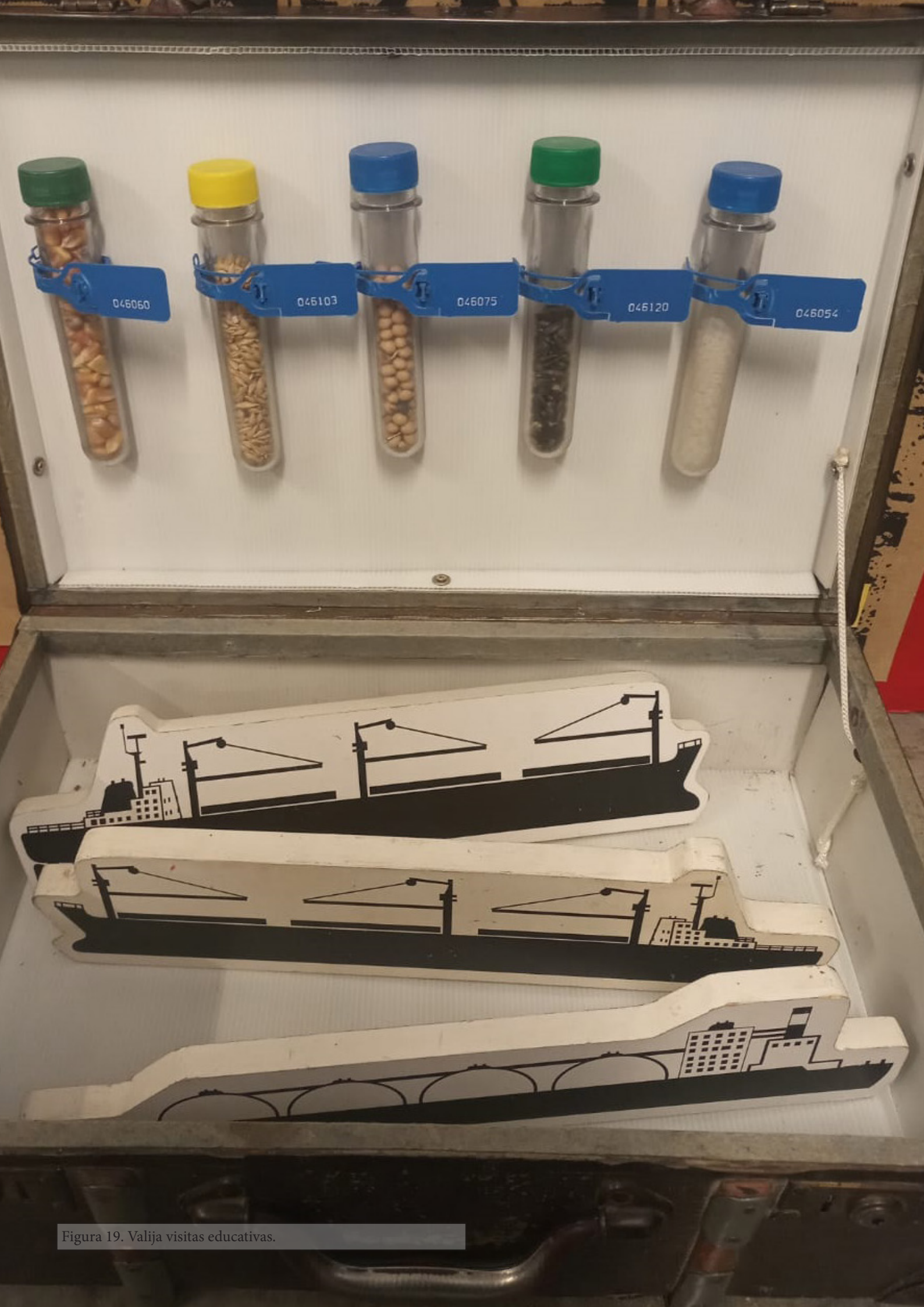


Figura 19. Valija visitas educativas.



Las cosmogonías de las culturas originarias, sutilmente, empiezan a entramarse con lo que probamos. Este calendario consideramos que dialoga con la concepción del "Buen vivir", un posicionamiento político que defiende que las personas somos parte integral y no dueñas de la naturaleza. Nos enseña a mirar con cuestionamientos que los conceptos de 'progreso' y 'desarrollo' son, justamente, indiscutibles. El Buen vivir nos ofrece herramientas teóricas para profundizar en lo que hacemos en un mundo desigual y es una tarea a largo plazo, apropiarnos cada vez más de sus postulados:

*“los saberes comunitarios, muchos de ellos ancestrales constituyen la base para imaginar y pensar un mundo diferente, en tanto camino para cambiarlo”*

(A. ACOSTA, 2014)

## ambientalismo integral

Intentamos contarles sobre los proyectos de una forma lo más ordenada posible; de todos modos es complejo porque las redes y los procesos de trabajo se mezclan.

A través de diferentes estrategias del museo, como las capacitaciones, el recetario y el calendario circular, los proyectos vinculados con la producción y cuidado de los alimentos fueron ramificándose. El invernadero y el bosque multiespecie, en el nuevo espacio a cielo abierto, constituyen un fuerte impulso a esta línea de trabajo.

Reflejan, en simultáneo, la importancia de abrirse al barrio las veces que sea necesario y de trabajar en red con las instituciones de la zona.

Con incertidumbres y cuestiones a mejorar, construimos una mirada abarcadora del proceso y una vocación hacia el “ambientalismo integral”, parafraseando nuevamente a Chiqui González:

*“una vocación que venga a atravesar transversalmente la cultura, los aprendizajes, el cuerpo y la calidad de vida, el desarrollo humano y un concepto de naturaleza del que formemos parte”*

(C. GONZÁLEZ, 2023).

Esto sucede, como se intentó describir, en un territorio portuario en el que conviven dos modelos de producción. Uno, cuantificado, racional, calculable. El otro, sensible, desmesurado, inagotable.

## referencias bibliográficas

ACOSTA, A. (2014).

El buen vivir. Una alternativa al desarrollo, en P. Quintero (Coord.), *Crisis civilizatoria, desarrollo y buen vivir*. Ediciones del signo.

GONZÁLEZ, C. (2023).

Los juegos del museo, en S. Aldeoquei *et al.*, *Museos que (se) juegan*. Unatinta editorial.



LAUNDERGROUND COLECTIVA

LA  
DES  
COMM  
UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



MUCHAS GRACIAS POR TU LECTURA. TE ESPERAMOS EN EL PRÓXIMO NÚMERO

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025  
ACTAS **SOPA23** XI CONGRESO INTERNACIONAL DE  
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN  
EL MEDIO RURAL  
Cuernavaca Tepoztlán Tlayacapan  
ESTADO DE MORELOS MÉXICO

