**Universidad Autónoma Metropolitana**
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

Consejo Divisional de CyAD

25 de noviembre de 2019

**H. Consejo Divisional**
**Ciencias y Artes para el Diseño**
**Presente**

En cumplimiento al mandato que nos ha conferido el H. Consejo Divisional a la *Comisión encargada del análisis de las solicitudes de periodos o años sabáticos y de la evaluación de los informes de actividades desarrolladas en éstos, así como del análisis y evaluación de las solicitudes e informes de la beca para estudios de posgrado*, se procedió a revisar el documento presentado como informe de sabático del **Mtro. Fernando Marcelo Shultz Morales**, adscrito al Departamento del Medio Ambiente, en consecuencia se presenta el siguiente:

**Dictamen**

De acuerdo con la evaluación efectuada por esta Comisión, el profesor manifiesta haber cumplido con el programa planteado como propuesta de actividades a desarrollar en el periodo sabático anterior, consistente:

- Etapa I continuará en la UAM-A con el desarrollo y término del Programa Multidisciplinario Diseño y Artesanías ProMDyA 2015, actualizará sus conocimientos mediante la investigación documental y el recapitular de las actividades desarrolladas en la UAM-A por más de 39 años.
- Etapa II actividades en la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Chile para realizar actividades académicas como Tutor de Tesis para estudiantes de la Licenciatura o Posgrado en Diseño Industrial.

No obstante, el solicitante sólo entregó una justificación y un grupo de CD a manera de Informe.

Cabe hacer mención que la documentación se presentó fuera de tiempo.

Todos los miembros de la Comisión se manifestaron a favor del dictamen: Dr. Edwing Antonio Almeida Calderón, Dr. Fernando Rafael Minaya Hernández y Asesor Dr. Gustavo Iván Garmendia Ramírez.

**Atentamente**
**Casa abierta al tiempo**

**Mtro. Salvador Ulises Islas Barajas**
Coordinador de la Comisión

Av. San Pablo 180, Col. Reynosa Tamaulipas, Delegación Azcapotzalco, 02200, Ciudad de México
Tel. 5318 9148

22 de noviembre del 2019.

**MTRO. SALVADOR ULISES ISLAS BARAJAS**
Secretario Académico
División de Ciencias y Artes para el Diseño
Universidad Autónoma Metropolitana
P r e s e n t e .

En relación al **Oficio SACD/CYAD/6732019**, me permito hacerle llegar de manera de informe los resultados obtenidos de mi periodo sabático correspondiente al periodo del 7 de septiembre del 2015 al 6 de septiembre del 2016:

1-. Acuerdo 404.3 del Vigésimo Primer Consejo Académico de la Unidad Azcapotzalco (Aprobación del Programa de Servicio Social Multidisciplinario Diseño y Artesanías (ProMDyA), cuya duración será por tres años).

2.- Paquete de CD's correspondientes al Programa Multidisciplinario Diseño y Artesanías por comunidad visitada: Calakmul-Campeche, Sibacá Ocosingo- Chiapas, Xochicuautla Lerma-Estado de México, Bocua Ixmiquilpan-Hidalgo, Dexthi Alberto Ixmiquilpan-Hidalgo, El Nandho Ixmiquilpan-Hidalgo, La Loma López Rayón Ixmiquilpan-Hidalgo, Santuario El Cardonal-Hidalgo, San Pedro Capula Ixmiquilpan-Hidalgo, Xothi Chilcuautla Ixmiquilpan-Hidalgo, San Juan Jaltepec de Candayoc Cotzocon-Oaxaca, Santiago Yosondúa Tlaxiaco-Oaxaca,Santa María Yavesía Ixtlán-Oaxaca, Chicuasencuautla Xochitlán de Vicencte Suárez-Puebla, Xochitlán de Vicente Suárez San Lázaro-Puebla, Xochitlán de Vicente Suárez San Isidro-Puebla, Zautla- Puebla,Tlaquilpa-Veracruz.

Sin más por el momento, quedo a sus órdenes para cualquier duda o aclaración.

Atentamente,
Casa abierta al tiempo

MTRO. FERNANDO MARCELO SHULTZ MORALES
Profesor Investigador
Departamento del Medio Ambiente

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
25 NOV 2019
CIENCIAS Y ARTE

## ACUERDOS DEL VIGÉSIMO PRIMER CONSEJO ACADÉMICO DE LA UNIDAD AZCAPOTZALCO

### SESIÓN 404, CELEBRADA EL 29 DE ENERO DE 2016

404.1 Aprobación del Orden del Día con una la modificación en el punto 4, para quedar como sigue:

4. "Análisis, discusión y, en su caso, aprobación del Programa de Servicio Social Multidisciplinario Diseño y Artesanías (ProMDyA), que presenta el M.D.I. Fernando Shultz Morales, miembro del personal académico del Departamento del Medio Ambiente".

404.2 Aprobación de las actas de las sesiones 402 y 403, celebradas el 28 de octubre y 23 de noviembre de 2015, respectivamente.

404.3 Aprobación del Programa de Servicio Social Multidisciplinario Diseño y Artesanías (ProMDyA), cuya duración será por tres años.

404.4 Aprobación de la dictaminación y armonización de la propuesta de modificación del plan y programas de estudio de la Maestría y Doctorado en Ingeniería Estructural, de la División de Ciencias Básicas e Ingeniería, para someterla a la consideración del Colegio Académico para su aprobación.

404.5 Creación del Área de investigación de *Enseñanza de las Ciencias Básicas* en el Departamento de Ciencias Básicas, de la División de Ciencias Básicas e Ingeniería.

404.6 Aprobación de la Convocatoria para el Premio a las Áreas de Investigación correspondiente al año 2016.

404.7 Aprobación de la Convocatoria para instrumentar el proceso de elección extraordinaria para cubrir la representación vacante (propietario y suplente) del sector de los alumnos de los Posgrados de la División de Ciencias y Artes para el Diseño ante el Vigésimo Primer Consejo Académico, periodo 2015-2017.

404.8 Ratificación de los siguientes miembros propuestos por el Rector de la Unidad para integrar el Comité Editorial de la Unidad, para el periodo que inicia el 1° de febrero de 2016 y concluye el 30 de enero de 2018:

**División de Ciencias Básicas e Ingeniería**
Dr. Andrés Ferreyra Ramírez
Dr. Rubén José Dorantes Rodríguez

**División de Ciencias Sociales y Humanidades**
Dra. María Beatriz García Castro
Dra. María Margarita Alegría de la Colina

**División de Ciencias y Artes para el Diseño**
D.I. Eduardo Ramos Watanave
Dra. Elizabeth Espinosa Dorantes

404.9 Autorización de una prórroga para la *Comisión encargada de evaluar el cumplimiento y el impacto de las Políticas Operativas de Docencia y proponer, en su caso, las reformas que considere necesarias ante el Consejo Académico,* para el 9 de mayo de 2016.

404.10 Autorización de una prórroga para la *Comisión encargada de emitir Políticas Operativas en materia de seguridad para la Unidad Azcapotzalco,* para el 9 de mayo de 2016.

404.11 Autorización de una prórroga para la *Comisión encargada de revisar el Instructivo para el uso y la operación de las instalaciones deportivas de la Unidad Azcapotzalco y proponer reformas que considere necesarias,* para el 9 de mayo de 2016.

404.12 Designación del Dr. Rubén Luévano Enríquez, representante del personal académico de la División de Ciencias Básicas e Ingeniería, para completar la integración de la *Comisión encargada de proponer políticas operativas en materia de preservación y difusión de la cultura y, en su caso, consultar a la comunidad.*

404.13 Designación del Mtro. Alejandro Viramontes Muciño, representante del personal académico de la División de Ciencias y Artes para el Diseño, para completar la integración de la *Comisión encargada de proponer políticas operativas en materia de preservación y difusión de la cultura y, en su caso, consultar a la comunidad.*

404.14 Designación del Sr. Emmanuel Franco Nieto, representante de los alumnos de la División de Ciencias y Artes para el Diseño, para completar la integración de la *Comisión encargada de proponer políticas operativas en materia de preservación y difusión de la cultura y, en su caso, consultar a la comunidad.*

404.15 Designación de la Srita. Giovanna Alejandra Rodríguez Flores, representante de los alumnos de la División de Ciencias Básicas e Ingeniería, para completar la integración de la *Comisión encargada de evaluar las propuestas de creación, modificación y supresión de áreas de investigación que envían los consejos divisionales.*

404.16 Designación de la Srita. Blanca Victoria López Legaria, representante de los alumnos de la División de Ciencias y Artes para el Diseño, para completar la integración de la *Comisión encargada de evaluar las propuestas de creación, modificación y supresión de áreas de investigación que envían los consejos divisionales.*

404.17 Designación del Sr. Rodrigo Argel Gamboa Garnica, representante de los alumnos de la División de Ciencias Sociales y Humanidades, para completar la integración de la *Comisión encargada de revisar el Instructivo para el uso y la operación de las instalaciones deportivas de la Unidad Azcapotzalco y proponer reformas que considere necesarias.*

404.18 Designación del Dr. Alejandro Caamaño Tomás, representante del personal académico de la División de Ciencias Sociales y Humanidades, para completar la integración de la *Comisión encargada de revisar el Instructivo para el uso y la operación de las instalaciones deportivas de la Unidad Azcapotzalco y proponer reformas que considere necesarias.*

404.19 No designación de un miembro representante del personal académico de la División de Ciencias y Artes para el Diseño, para completar la integración de la *Comisión encargada de evaluar el cumplimiento y el impacto de las Políticas Operativas de Docencia y proponer, en su caso, las reformas que considere necesarias ante el Consejo Académico,* en virtud de que no hubo propuestas por parte de este sector.

404.20 No designación de un miembro representante del personal académico de la División de Ciencias y Artes para el Diseño para completar la integración de la *Comisión encargada de emitir Políticas Operativas en materia de seguridad para la Unidad Azcapotzalco,* en virtud de que no hubo propuestas por parte de este sector.

---

El Consejo Académico recibió la siguiente información:

- Disolución de la *Comisión encargada de verificar el cumplimiento de las recomendaciones relativas a la Cafetería, aprobadas por el Décimo Noveno Consejo Académico, en la Sesión 367, celebrada el 22 de abril de 2013.*
- Informes de las Comisiones Dictaminadoras Divisionales, correspondientes al segundo semestre del año 2015.
- Informe del Comité Editorial de la Unidad Azcapotzalco, correspondiente al año 2015.

# SAN PEDRO CAPULA
# Ixmiquilpan, Hidalgo

**ProMDyA 2016**

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA - Unidad Azcapotzalco**

eSOL emprendimientos Sociales Locales
Programa Multidisciplinario ProMDyA 2016 Diseño y Artesanías

INFORME FINAL

# SAN PEDRO CAPULA
# Ixmiquilpan, Hidalgo

**Participantes:**
Estudiante de Sociología. Paulina Maqueo Zambrano (2122007365)
Estudiante de Diseño Industrial Francisco de Jesús Cervantes Tentle (208309882)

**Responsables:** MDI. Fernando Shultz Morales
Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)
Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)
Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)
Brenda Froum Sainz (Estudiante Diseño Industrial)

MÉXICO 2016

# AGRADECIMIENTOS

Primero tenemos mucho que agradecer a nuestra casa de estudios la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco, por haber permitido que un programa de ésta magnitud se lleve a cabo desde ya hace varios años, Universidad que nos permite día a día progresar, crecer no solo en el aspecto académico sino también en el sentido, humano, creativo, social y cultural.

Por habernos abierto las puertas, dándonos la oportunidad de desarrollar nuevas habilidades y enseñanzas y contribuyendo enormemente a que en un futuro próximo nosotros regresemos el bien que nos regala día a día, regresando a la sociedad y a todos los que nos apoyan con un regalo, aquel que será la puesta en práctica de todo lo aprendido durante los años de formación y crecimiento en la universidad, para que así nosotros seamos aquellos que forman parte de la solución y no del problema al cual se encuentra nuestro país actualmente.

En segundo lugar quisiéramos agradecer a los organizadores que hacen posible el programa ProMDyA, al profesor Shultz por tener esa visión que va más allá, aquella visión trascendente y única de acercar a los alumnos a nuestro México real, no al México que venden los medios de comunicación, sino a ese México latente, al que debemos acercarnos y al que muchas veces hacemos a un lado.

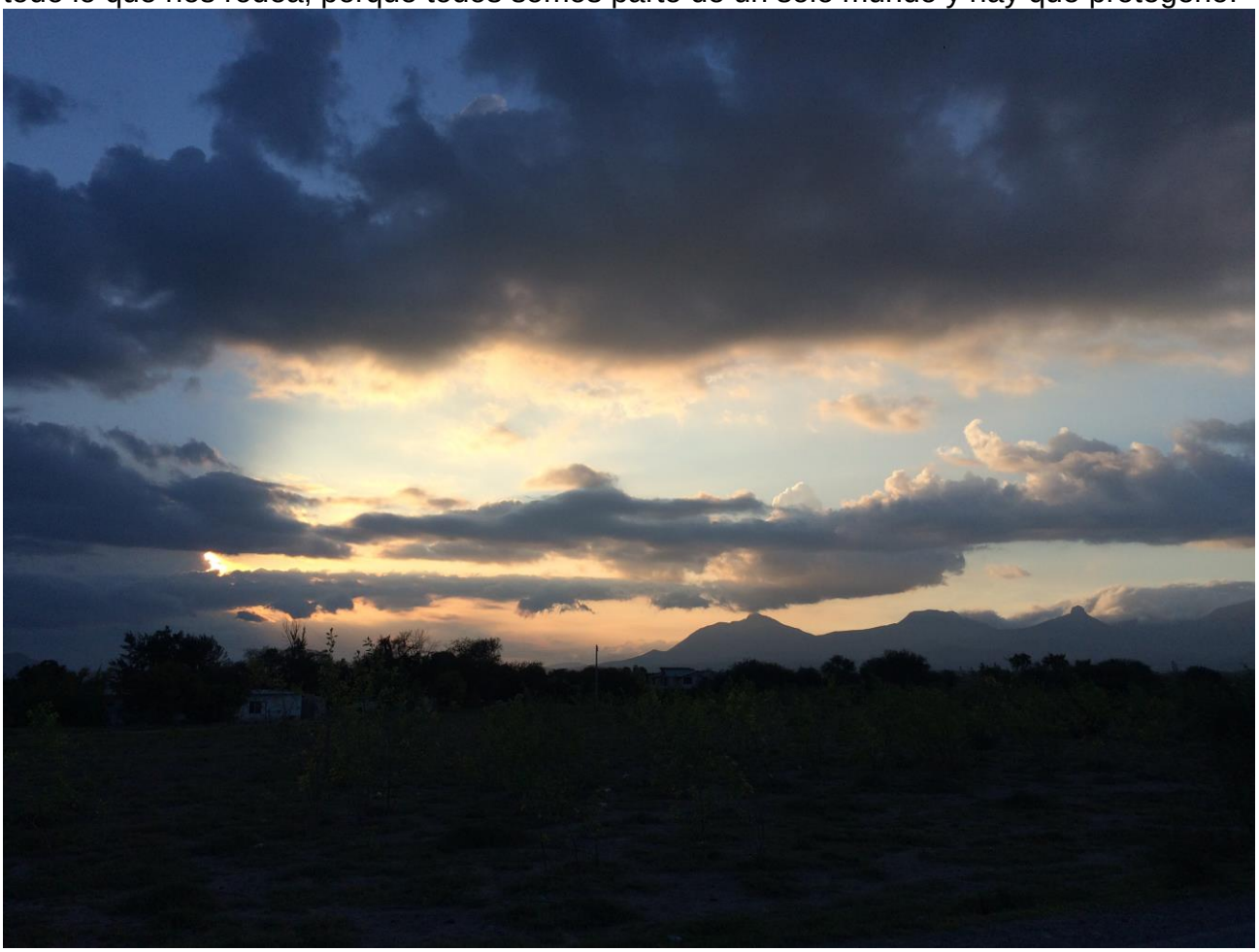
ProMDyA nos permite acercarnos a nuestras raíces, a nuestros orígenes como mexicanos, a nuestra cultura y nuestras tradiciones verdaderas, nos permite ver lugares increíbles los cuales a veces no sabíamos siquiera de su existencia, lugares maravillosos que nos enseñan el valor de la naturaleza, de los animales, de los indígenas, de las lenguas y la riqueza cultural de la que formamos parte.

Incluso nos permite muchas veces cuestionarnos si el rumbo que estamos tomando en nuestra vida es el correcto, si estamos satisfechos con lo que aportamos día a día a nuestra sociedad y a nuestro país en general, nos hace reivindicar en alto o bajo grado nuestras ideas “preconcebidas” sobre muchos temas, muchos de ellos con respecto a la “provincia” a lo “rural”.

En tercer y muy especial lugar queremos agradecer a la comunidad y sobre todo a las familias que nos hicieron el favor de recibirnos con los brazos y el corazón abierto, familias que sin importar su condición económica, religiosa y cultural, nos abrieron las puertas de su casa, nos dejaron conocer más sobre ellos, sobre su tierra, sus familias, y sus costumbres, familias que nos ofrecieron todo lo que tenían, desde un lugar donde dormir, alimento, compañía y enseñanzas que a través de su experiencia conocen muy bien, conocimientos y valores.

Gente muy valiosa que nos enseñó más de lo que nosotros pudimos haberles enseñado, que a través de su actitud nos enseñan valores como la humildad, el trabajo en equipo, el

compartir con los demás, la honestidad, la amabilidad, el respeto a nuestros mayores, y a todo lo que nos rodea, porque todos somos parte de un solo mundo y hay que protegerlo.



# LA LOCALIDAD

## SAN PEDRO CAPULA

La localidad de San Pedro Capula está situada en el Municipio de Ixmiquilpan (en el Estado de Hidalgo). Hay 509 habitantes. San Pedro Capula está a 1744 metros de altitud.
En la localidad hay 238 hombres y 271 mujeres. El ratio mujeres/hombres es de 1,139, y el índice de fecundidad es de 3,08 hijos por mujer. Del total de la población, el 1,96% proviene de fuera del Estado de Hidalgo.
El 95,68% de la población es indígena, y el 64,05% de los habitantes habla una lengua indígena. El 11,59% de la población habla una lengua indígena y no habla español.
El 35,76% de la población mayor de 12 años está ocupada laboralmente (el 55,88% de los hombres y el 18,08% de las mujeres).

## Vivienda en San Pedro Capula

En San Pedro Capula hay 160 viviendas. De ellas, el 97,69% cuentan con electricidad, el 60,77% tienen agua entubada, el 90,77% tiene excusado o sanitario, el 56,92% radio, el 60,77% televisión, el 44,62% refrigerador, el 10,77% lavadora, el 29,23% automóvil, el 5,38% una computadora personal, el 10,00% teléfono fijo, el 24,62% teléfono celular, y el 0,00% Internet.

## Escolaridad en San Pedro Capula

Aunque 60 personas entre los de 15 y más años de edad no visitaron la escuela solo unos 73 no saben leer ni escribir bien. En comparación dentro del grupo de los jóvenes entre 6 y 14 años solo el pequeño número de 3 no tiene educación escolar. Así el tiempo mediano en cual un habitante de SAN PEDRO CAPULA visita la escuela resulta en 6 años.
El 14,34% de la población es analfabeta (el 7,98% de los hombres y el 19,93% de las mujeres). El grado de escolaridad es del 6.33 (7.11 en hombres y 5.69 en mujeres).

## Hogares y viviendas en San Pedro Capula

130 hogares en SAN PEDRO CAPULA equivalen a 132 viviendas habitables de cuales 2 consisten de un cuarto solo y 12 tienen piso de tierra.
De todas las viviendas en SAN PEDRO CAPULA con 118 la gran mayoría tiene instalaciones sanitarias fijas y 60 son conectados a la red pública. Sobre luz eléctrica disponen 127 viviendas. 7 hogares tienen una o más computadoras, 14 tienen una lavadora y la gran cantidad de 79 disfruta de una o más televisiones propias.

## Geografía en San Pedro Capula

La latitud (decimal) de SAN PEDRO CAPULA es 20.511667 y la longitud en el sistema decimal es -99.158889. En el sistema DMS la latitud es 203042 y la longitud es -990932.

## Orografía.

Ixmiquilpan se encuentra localizado en el eje neovolcánico en un 70%, formado por llanuras y en menor proporción por lomeríos, el otro 30% se localiza en la Sierra Madre Oriental formada por sierra.
Dentro de sus elevaciones principales se encuentran los cerros la Palma, Thito, la Muñeca, Xintza, Guadril, Temboo, Dexitzo (la Cruz) y Daxhie.

## Hidrografía.

En lo que respecta a la hidrología del municipio, Ixmiquilpan se encuentra posicionado en la región del Pánuco, en la cuenca del río Moctezuma, de la cual se derivan las subcuencas; del río Moctezuma, en la cual, el río Tula, río Actopan y el río Amajac, cubren 2.90%, 55.25%, 29.43% y 12.42% respectivamente

## Clima.

El municipio presenta un clima semiseco templado en la mayor parte de la superficie municipal, que representa un 51.22%, además existe un clima seco semicálido en un 23.67% y templado subhúmedo con lluvias en verano de 21.58%. el restante tiene un clima semiseco semicálido.
La temperatura promedio para los meses de diciembre y enero que son los más fríos del año oscila entre los 14.5°C y durante los meses de mayo y junio que son las temperaturas más altas registra un promedio de 21.4°C. la estación meteorológica de la ciudad de Ixmiquilpan tras 53 años de observación a estimado que la temperatura anual promedio en el municipio es de aproximadamente 18.5°C.
Con respecto a la precipitación anual en el municipio, el nivel promedio observado es de alrededor de lo 363.8 mm. Según datos observados desde hace más de 50 años, siendo los meses de junio y septiembre los de mayor precipitación y los de febrero y diciembre los de menor.

## Flora.

Este municipio dentro de sus recursos naturales tiene pino, encino, sabino, pirul, mezquite, jacaranda y oyamel, así como árboles exóticos; aguacate, durazno, granada e higo, en su zona de bosque existe encino prieto, encino manzanilla y como matorral el garambullo, palma y nopal.

**Fauna.**

La fauna perteneciente a éste municipio está compuesta de tejón, ardilla, tlacuache, onza, conejo, zorra, zorrillo, liebres, ratón de campo, serpientes y una gran variedad de insectos y reptiles.

**Características y Uso de Suelo.**

De acuerdo a la superficie que se utiliza para cada actividad su orden es el siguiente: pecuario en un 40%, 30% agrícola en donde cultiva maíz, frijol, alfalfa, diversas hortalizas y tomate rojo o jitomate entre otros; seguido por otros usos y finalmente el forestal.

**¿Cómo llegar?**

Dirigiéndose desde CDMX es necesario tomar un autobús que se dirija a Ixmiquilpan, Hidalgo, al llegar a la capital de Hidalgo es necesario trasladarse en otro transporte, normalmente una combi que te lleva hasta San Pedro Capula, la comunidad dónde nosotros fuimos asignados está a la orilla de la carretera así que resulta fácil el acceso.

Link para acceder al mapa aéreo:
http://www.mapas.mipueblo.mx/13/783/san-pedro-capula/

# INVERNADEROS DE JITOMATE

Al llegar a la comunidad nos recibió una mujer llamada Martina vivía con sus tres hijos uno de 15 años llamado Misael, otro de 12 llamado Israel y una pequeña de 6 llamada Keren, y dos perros “negro” y “azul”, en ese momento de encontraban solos en casa, porque el padre de familia Enrique Canjay estaba en el Estado de Querétaro cerrando trato con otra empresa dedicada a la construcción.

La primera reacción de la señora Martina fue de sorpresa al ver que éramos tres jóvenes y no dos (como le habían informado anteriormente), también fue de sorpresa al ver que éramos dos hombres y una mujer, por lo cual dejó claro desde el inicio que dormiríamos en casas distintas, por lo cual mandó a Paco y Agustín a casa de su cuñada Helena que vivía a unos 15 minutos en auto.

Después de caer en la cuenta de que se trataba de una comunidad cristiana a la que habíamos llegado, pudimos comprender la actitud un poco desconfiada de la señora Martina a nuestra llegada.

Fue un poco extraño al principio porque era la primera vez que la señora Martina recibía jóvenes de la UAM en su casa, por lo tanto estaba un poco confundida al igual que nosotros sobre lo que haríamos ahí durante dos semanas, nosotros habíamos estado asistiendo a talleres y pláticas sobre las artesanías especialmente, entonces fue un poco confuso imaginar de qué forma nosotros podríamos ser útiles en los invernaderos de jitomate.

Martina se preguntó lo mismo, pero sin tener ninguna actitud en rechazo me aceptó cálidamente en su hogar, yo por ser la única mujer dentro del grupo, decidió que yo dormiría en su casa mientras mis compañeros fueron enviados con su cuñada doña Helena.

Los primeros días solo me dedicaba a jugar con la niña pequeña, a dar paseos por ahí y charlar durante largos ratos con la señora Martina y sus hijos que escuchaban con atención lo que yo decía, sin embargo eran demasiado tímidos para emitir alguna opinión o comentario.

La señora me explicaba que el jitomate se trabaja solo cuando está listo para cosecharse y eso es cada tres semanas aproximadamente, ya que el jitomate ha madurado y está listo para ser arrancado, puesto en cajas y ser llevado a Ixmiquilpan para vender. Esa al parecer, la venta de palmas para plantar y la empresa de la construcción, en la cual el señor Enrique se dedicaba a construir invernaderos, más que construir a dirigir la construcción ya que él sabía cómo se manejaba el asunto de los permisos, los materiales, la construcción y el desarrollo de los mismos, Estas eran las actividades económicas de la

familia Canjay. Tenían una casa amplia y tres invernaderos en total en su terreno, no contaban con ninguna televisión ni computadora, cada quien tenía habitación propia y contaban con un medio baño, al parecer tenían un "baño" en dónde se bañaban sin embargo nunca tuve la oportunidad de verlo, a la señora Martina le parecía vergonzoso que yo me bañara en un "lugar tan pequeño e incómodo" por lo cual cada que era necesario bañarme me llevaba a casa de doña Helena para bañarme.

Mientras el padre no está el hijo mayor de 15 años Misael, era el encargado de llevar a toda la familia si se requería hacer algún mandado, él manejaba el auto y la moto, y la familia cuenta con una camioneta Ford de carga y una motocicleta.

Días después llegó el señor Enrique a casa y se preguntó "¿Qué era la sociología?, la pregunta del millón, traté de darle un panorama general de lo que la sociología significa y cómo podría ser ocupada en los temas prácticos de la vida. Pero aún así pareció no estar muy satisfecho con mi respuesta a pesar de eso se portó amable y comprensivo.

Después nos pidió diferentes favores a cada uno, a mi me pidió ayudarle a elaborar una hoja membretada con la información de su empresa de venta de jitomate y venta de palmas, y nos pidió crearle una página web, para que pudiéramos subir las fotos de sus productos y así la gente pusiera visitar la página y ver su contacto en ella, mientras que a mi compañero Paco le pidió hacer unos moldes para los jabones de su hermana (doña Helena) y diseñar una nueva etiqueta para sus productos, Agustín fue el encargado de

ayudarles y darles recomendaciones en cuanto a los planos de la casa que quieren construir .

Aproximadamente transcurrieron 4 días cuando pude ayudar a la familia a llevar el proceso de los jitomates, arrancamos los que estaban más maduros naranjas y rojos, después había que separarlos por tamaños, 4 en total, ponerlos en cajas grandes de plástico (huacales), luego ponerlos en una báscula cada caja debe pesar 21 kilogramos, es cansado el trabajo sin embargo no es de todos los días, me parecía asombroso ver la actitud y la disposición de los hijos varones para el trabajo, a pesar de ser muy jóvenes los dos cargaban las cajas como adultos y estaban muy activos durante la tarde entera, además de que para ese momento la familia, estaba levantando muros para hacer un nuevo cuarto en casa, vi como los Jóvenes ponían mucho ímpetu para combinar la mezcla y traer los materiales con una carreta para ayudar al señor Enrique.

En mi, pensaba… muchos niños que conozco no tendrían la menor idea del esfuerzo que hacen estos niños, ni siquiera personas de mi edad han trabajado en su vida tan duro como ellos, admito que causaron mucha admiración de mi parte.

Había días en los que los señores no necesitaba de nuestra ayuda por así decirlo, entonces se les ocurrió una idea, ellos forman parte de una comunidad cristiana, formada aproximadamente de 15 familias, entre ellos el apoyo es una característica común a la hora de hacer muchas de sus actividades, entre ellos se llaman “hermanos” y cada viernes por la tarde organizan una ceremonia o especie de misa, llamado “Culto” en ésta se reúnen en casa de la señora Martina, teniendo previamente establecidas las horas de comida de recreación y de limpieza del espacio donde se lleva a cabo el culto, yo respeto las creencias de cada persona sin embargo, y a pesar de ser invitada un par de veces, a su ceremonia, me reusé a participar en ella. Debo admitir que la primera vez fingí sentirme mal de estómago y me fui a recostar. Su ceremonia duraba más de dos horas, desde mi

habitación escuchaba que una mujer daba una especie de sermón/alabanza en voz alta y con un tono apasionado, que puede incluso llegar a ser perturbador si quien lo escucha no está acostumbrado a este tipo de prácticas.
Se les ocurrió entonces que podríamos ser de ayuda a su comunidad en general si los ayudábamos en sus actividades cotidianas, fue interesante porque cada día nos tocaba estar con una familia diferente conocimos a muchos niños, jóvenes, señoras, señores, ancianos etc, hicimos una gran variedad de actividades como; sembrar maíz, subirnos a un tractor, aflojar la tierra de una cosecha de lechuga, arrancar coliflores, ir a vender verdura al mercado en Ixmiquilpan, ir a pastorear, ordeñar vacas, ir a cerro por hierbas, preparar pomada y shampoo con la señora Helena, cocinar, hacer actividades con los niños etc. Fue en realidad una combinación de muchas cosas interesantes y curiosas las cuales nunca habíamos hecho antes o quizá algunas de ellas sí. Sin embargo estás tenían su propia y especial magia.

## Elaboración de jabones

Con fe y esperanza, es el eslogan de la línea de productos que doña Helena produce, desde pomadas para manchas hasta jabones para el estrés, todos elaborados con base en plantas medicinales que crecen en la región.

Parte del propósito de nuestra visita durante el servicio social es mejorar la apariencia del producto final pero no sin antes conocer el proceso que lleva cada uno de estos. Comenzamos con la recolección de las hierbas y hojas medicinales las cuales crecen en el monte cercano a su vivienda, comenzamos con el jabón, con dichas plantas recolectadas preparamos un te mientras en otra olla a fuego de leña se comenzaba a diluir el jabón de barra una vez listo el concentrado de las hiervas se vierte en la olla donde el jabón se encuentra en un estado casi liquido, a partir de ese momento se requiere de paciencia pues se tiene que evaporar casi todo el liquido de la olla para dejar únicamente una masa que se volverá nuestro jabón.
Una vez listo el líquido se vierte en recipientes,  cuadrados, rectangulares, redondos, no importa la forma, lo importante es que sea una cantidad adecuada para poderlo cortar una vez que se enfríe.

Dentro de nuestra propuesta pensamos en moldes individuales para los jabones, dependiendo de la función una forma, sin embargo sería un proceso lento y costoso por la variedad de funciones, después se pensó en un molde tipo hielera pero seguía siendo costoso, al finalizar nos encontramos con moldes para galletas, seguía respetando su producción tradicional y además le agregaba una forma distinta al producto final.

El proceso de champú es un tanto similar, también se elabora el concentrado de hiervas hasta dejar un te muy espeso, la complicación con este fue conseguir la base, un liquido jabonoso que después se mezcla con el concentrado, dejando como resultado un champú muy líquido pero con propiedades muy efectivas.
Las pomadas por su parte tenían también sus dificultades, conseguir la vaselina adecuada, una vez con la vaselina se calienta hasta que se encuentre en un estado

líquido, cuando se llega a este punto se le agregan los ingredientes según la propiedad de la pomada, al finalizar este líquido se vierte en los frascos.

Estos producto se tienen que elaborar de forma correcta, de lo contrario al enfriarse se “corta” es decir, se separa la parte espesa de nuestros concentrados y el producto no sirve.

Para las cápsulas, según nos comento Doña Helena el proceso es mucho más simple, únicamente se dejan secar las plantas y al final se trituran y se meten en las cápsulas. Para el champú y las pomadas se rediseñó la etiqueta, buscando tuviera la imagen tradicional y espiritual que doña Helena quería reflejar, pero también buscando un mercado foráneo y saliendo de los rincones de San Pedro Capula.

Dentro de las actividades realizadas también intervenimos el rediseño del logo y hojas membretadas de la empresa de “CONSTRUCAN”, empresa de don Enrique quien da empleo a parte de su comunidad, dicha empresa se dedica a la construcción de invernaderos y corrales para vacas y borregos. También colaboramos ingresando dos perfiles de facebook para un posible contacto profesional, sin embargo la falta de internet en la zona impide inclusive recibir llamadas.

11:37 PM
Rechercher
Construcann Invernaderos
CONTACTER
Aime déjà
Abonné(e)
Partager
Enregistrer
TOUJOURS OUVERT
Services aux entreprises · Ixmiquilpan, Hidalgo
ACCUEIL
À PROPOS
AVIS
PHOTOS
PUBLIC
Écrivez quelque chose sur la page
Partager la photo
Afficher les publications...

## Conclusiones

De San Pedro Capula regresamos con buenas experiencias, así como con tragos un tanto amargos. La comunidad está dividida, entre los que son “cristianos” y los que no, las personas que nos abrieron las puertas de su hogar, aunque en un principio se mostraron un tanto desconfiadas, resultaron ser muy buenas personas al igual que el resto de la comunidad con la que logramos convivir, sin embargo se están perdiendo las tradiciones nativas, la gente ya no quiere seguir con los dialectos además de que están adoptando la arquitectura, creencias y forma de vida estadounidense dejando morir poco a poco la cultura ñañhu.

En todas las actividades que he mencionado antes, participábamos los tres del equipo, nos organizábamos para ver quien hacia tal o cuál actividad, y en general nos hicimos buenos amigos y aprendimos unos de otros.

# BOCUA

# Nicolás Flores, Hidalgo

# ProMDyA 2016

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA – Unidad Azcapotzalco**

eSOL emprendimientos Sociales Locales

Programa Multidisciplinario ProMDyA 2016 Diseño y Artesanías

INFORME FINAL

# BOCUA

# Nicolás Flores, Hidalgo

- **Participantes:**

DI. Víctor Alan Guzmán Gómez 2122012268 UAM-A
Lic. En Sociología Aura Cecilia Martínez Carrillo 2123034393 UAM-A
DI. Verónica Guadalupe Rodríguez Rosas 2122014093 UAM-A

- **Responsables:**

MDI. Fernando Shultz Morales
Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)
Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)
Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)
Brenda Froum Sainz (Estudiante Diseño Industrial)

## MÉXICO 2016

# PARTICIPANTES DE LA COMUNIDAD

| Nombre | Edad | Ocupación |
|---|---|---|
| 1. Laureliana González Hernández | 40 | Ama de Casa |
| 2. Martina Rivera Nabor | 40 | Ama de Casa |
| 3. Jacinta Esteban Diego | 43 | Ama de Casa |

# AGRADECIMIENTOS

Agradecemos principalmente a ProMDyA por la oportunidad de conocer esta hermosa comunidad y poder trabajar con estas personas de las que aprendimos mucho a nivel personal.

Agradecemos especialmente a la Señora Laureliana por recibirnos en su hogar y hacernos miembros de su familia tratándonos como uno más de los suyos. Agradecemos también a cada persona de la comunidad que hizo amena nuestra estancia en Bocua.

# ÍNDICE

**Página**


**Localidad**

- Ubicación y situación geográfica……..……..5
- Descripción de la comunidad……..……6
- Actividades productivas generales y particulares……..……..7

**Las (os) artesanas (os) productores**

- Organización social……...……..8
- Organización artesanal productiva……..……..8
- Listado de artesanos participantes……..……8
- Tabla de descripción de proceso productivo en la elaboración de sus productos……....9

**Las Artesanías productivas**

- Motivos gestores y cosmovisión……..……..……..10
- Tipología de productos existentes……..……..…11
- Recursos y materia prima……..……20
- Tabla de obtención de materia prima……...……..……20
- Proceso de producción ……21
- Tabla de proceso de trabajo artesanal……..……..……..22
- Tabla de manejo de residuos ……..23
- Comercialización……23
- Tabla de comercialización de artesanías……..23

**Bitácora…**……24

**Actividades desarrolladas y resultados obtenidos**

- Situaciones problemáticas detectadas y potenciales de desarrollo logrados……..……..…27
- Objetivos generales y específicos logrados en un terreno……..27

**Conclusiones…**……..28

**Recomendaciones…**……...……..……28

**Bibliografía…**……..….29

# LA LOCALIDAD

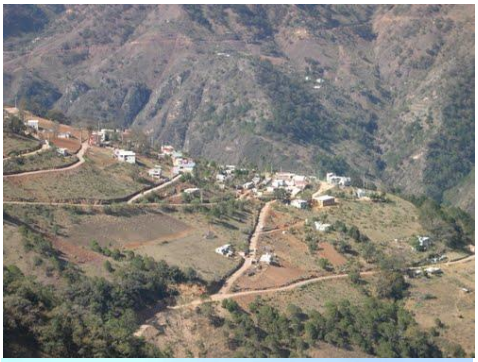
- **UBICACIÓN Y SITUACIÓN GEOGRÁFICA**

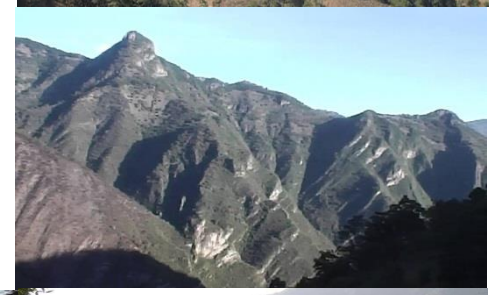
Bocua es una comunidad que pertenece al municipio de Nicolás Flores del Estado de Hidalgo, su clima predominante es cálido-húmedo pero la mayor parte del año es cálido. Cuenta con densos bosques cálidos.

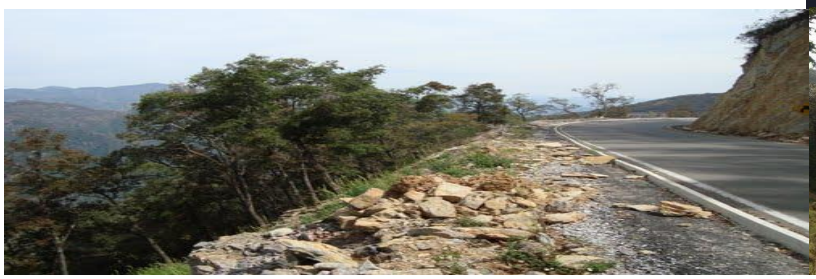
Para llegar a Bocua desde la Ciudad de México primero hay que tomar un autobús que nos lleve al municipio de Ixmiquilpan en el estado de Hidalgo, llegando ahí se puede tomar una combi la cual hará aproximadamente una hora de camino hasta llegar a dicha comunidad.
Clima: El clima predominante es subcálido templado, presenta una temperatura media anual de 16°C.

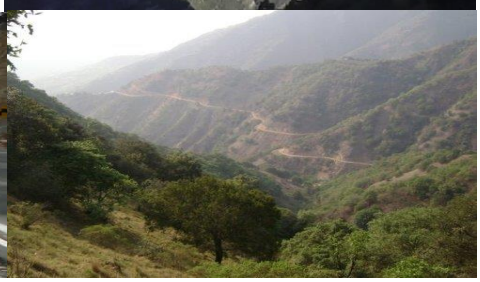
Fauna: La fauna está formada por armadillos, zorros, onzas, tejones, coyotes, zorrillos, ardillas, conejos, liebres, cacomiztles, águilas, zopilotes, cuervos.

La fauna doméstica la componen principalmente, vacas, caballos, chivos, borregos, gatos, perros, gallos, gallinas, guajolotes, puercos y patos.









- **DESCRIPCIÓN DE LA COMUNIDAD**

## DEMOGRAFÍA

De acuerdo con la Demografía del Estado de Hidalgo, este tiene una población total de 2,665.018 habitantes, lo cual representa 2.3 % del total del país.

Cuenta con una población indígena de 546 personas aproximadamente, equivalente al 23.27 % de la población total del estado de los cuales 320 son hablantes de alguna lengua indígena, el conteo registra más de 40 lenguas de México y América; 7 de las cuales son habladas por 98,6 % de ellos; la Náhuatl es la de mayor frecuencia con 68,1 % de los hablantes, le siguen la Otomí con 29,7 % y la Tepehua con 0,5 %.

Hidalgo es de las entidades con mayor porcentaje de católicos y menor cantidad de hablantes de lengua indígena. Las plegarias y el respeto que se le tiene al Dios de los cristianos y católicos son presentes en todo el Estado.

## ORGANIZACIÓN POLÍTICA

La organización política del municipio debe apegarse a los lineamientos constitucionales, por lo tanto, los pueblos hñähñú se han adaptado a ellos; sin embargo, difieren las ideas al respeto de un pueblo a otro, según el grado de culturización.

## MIGRACIÓN

Más de 250, 000 hidalguenses residen en la Unión Americana establecidos principalmente en los estados de Arizona, California, Carolina del Norte y del Sur, Florida, Georgia, Illinois, Nevada, Nueva York, Texas, Indiana, Arkansas, entre otros.

Del 100% de la población migrante del Estado de Hidalgo:

82.48 % hombres 17.52 % mujeres

Las edades promedio de los migrantes hidalguenses oscilan entre los 15 y los 34 años

Las principales actividades que realizan son los sectores:

- Agrícola
- Sector Servicios
- Industria de la construcción

## BOCUA

Tiene 453 habitantes: 215 (47.46%) son hombres y 238 (52.54%) son mujeres, la población mayor de 18 años es de 228, para alojar a sus habitantes Bocua cuenta con 101 viviendas de las cuales la gran mayoría de los habitantes son dueños de ellas y los terrenos colindantes.

El 47.90% de los habitantes mayores de 5 años son católicos, estando casada o unida en pareja el 59.78% de la población mayor de 12 años.

El grado medio de escolaridad en Bocua es de 4.31, la media en el municipio es de 4.92, en el estado de 6.66, mientras el número sea más alto indica una población con mayor formación académica.

En esta localidad hay 364 personas mayores de 5 años que hablan una lengua indígena, de ellas 317 también dominan el español.

De las viviendas más de la mitad cuenta con servicios e instalaciones sanitarias y de luz eléctrica. Las viviendas no cuentan con telefonía fija ni móvil, sólo unos cuantos, cuentan con acceso a internet compartido.

Dentro de la comunidad cuentan con un centro de salud, una escuela primaria, una de preescolar y un bachillerato y una capilla católica.

- **ACTIVIDADES PRODUCTIVAS GENERALES Y PARTICULARES**

En su mayoría, en la comunidad se practica la agricultura y ganadería para autoconsumo y trueque; este último se da entre los mismos habitantes de la comunidad. Pero en algunos casos debido a las pocas oportunidades de trabajo los jefes de familia migran hacia los Estados Unidos.

# LAS (LOS) ARTESANAS (OS) PRODUCTORES

- **ORGANIZACIÓN SOCIAL**

Como se mencionó anteriormente, la comunidad no era artesanal, pero se trabajó con un proyecto impulsado por la CDI (Comisión Nacional para el desarrollo de pueblos Indígenas) llamado “Mujeres Emprendedoras del Bocua”. Este proyecto estaba a cargo de tres mujeres madres de familia, las cuales solo trabajaban juntas realizando los dulces que se les enseño a realizar en diversos cursos impartidos por la CDI, en el transcurso del tiempo han aprendido diversas recetas en expo ventas a las cuales las han invitado.

La Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, es un organismo descentralizado de la Administración Pública Federal, no sectorizado, con personalidad jurídica, con patrimonio propio, con autonomía operativa, técnica, presupuestal y administrativa, con sede en la ciudad de México, Distrito Federal.

La Comisión tiene como objeto orientar, coordinar, promover, apoyar, fomentar, dar seguimiento y evaluar los programas, proyectos, estrategias y acciones públicas para el desarrollo integral y sustentable de los pueblos y comunidades indígenas de conformidad con el artículo 2 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

CDI
COMISIÓN NACIONAL
PARA EL DESARROLLO
DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS

**ORGANIZACIÓN ARTESANAL PRODUCTIVA**

El nombre del proyecto es “Mujeres Emprendedoras del Bocua”.

Fue un proyecto impulsado por la CDI del Estado de Hidalgo, con organización de tipo cooperativa. Estas mujeres tenían su propio taller para realizar los dulces y, solo trabajaban cuando están reunidas las tres.

- **LISTADO DE ARTESANOS PARTICIPANTES**

Laureliana González Hernández de 40 Años

Martina Rivera Nabor de 40 Años

Jacinta esteban Diego de 43 Años

- **TABLA DE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS**

| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS**<br><br>**ProMDyA 2016** | | | |
|---|---|---|---|
| **Comunidad:**<br><br>Bocua | **Grupo étnico:**<br><br>hñähñú | **Estado:**<br><br>Hidalgo | **Fecha:**<br><br>Agosto, 2016 |
| **Rama artesanal:**<br><br>Dulces típicos | **Como se inicia el oficio productivo en la localidad:**<br><br>Proyecto impulsado por la CDI para ayudar a la economía familiar. | | |

Los productos que se elaboran son variados pero los que realizamos durante la visita y por lo que nos comentan las productoras son los que tienen una mayor demanda en los lugares que venden y las expo ventas que han sido invitadas.

Los productos realizados durante nuestra visita fueron:

- Garapiñados:
  - Cacahuate
  - Ajonjolí
  - Pepita
- Palanquetas de amaranto
- Choco Amaranto
- Choco bombón con amaranto
- Tamarindo Enchilado
- Chile en polvo tipo Miguelito
- Palanqueta

El proceso que se lleva para la elaboración del producto se describe en la Ficha técnica individual de cada producto de una manera clara y poco detallada ya que no podemos poner ni la cantidad de insumos ni el tiempo exacto de la elaboración:

# LAS ARTESANÍAS PRODUCTIVAS

- **MOTIVOS GESTORES Y COSMOVISIÓN**

Este proyecto impulsado por la CDI fue creado para ayudar a la economía familiar; pues con la elaboración y venta de estos dulces se busca obtener un poco más de ingresos para estas familias.

Como se había mencionado antes la población de ésta comunidad cuentan con escasos recursos económicos, aunque la gran mayoría cuenta con tierras donde cultivan y crían ganado, apenas tiene para subsistir, así las amas de casa que aprendieron el oficio de los dulces a través de cursos impartidos por la CDI.

La comunidad está regida por dos religiones: la católica y evangelista, entre ambas existe un gran respeto dentro de toda la comunidad.
La lengua originaria es hñähñú pero predomina el español, los adultos son los que aún continúan hablando en hñähñú pero las nuevas generaciones lo han dejado de utilizar.

CDI
COMISIÓN NACIONAL
PARA EL DESARROLLO
DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS

- **TIPOLOGÍA DE PRODUCTOS EXISTENTES**

| **Ficha Técnica ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto Artesanal Descripción** | |
| **Nombre del producto** | Cacahuates Garapiñados |
| **Uso** | Comestible |
| **Insumos** | Cacahuate, Azúcar morena, agua, ajonjolí, (en algunos casos colorante artificial) |
| **Envoltura** | Tubular |
| **Materiales** | Envoltura de celofán |
| **Observaciones:**<br><br>Tiempo de elaboración: 30 minutos<br>Costo: $5.00 | |
| **Elaboración:** Se le retira su cascara al cacahuate y se limpia, posteriormente se coloca una cazuela a calentar con agua y azúcar en la misma porción, se le agrega el cacahuate y se va moviendo la mezcla hasta obtener la consistencia deseada, durante el proceso se le puede agregar una porción de colorante artificial para lograr el color deseado.<br>Se vierte la mezcla sobre una charola y se debe expandir a lo largo de esta, se van separado los cacahuates unos de otros manualmente con rapidez para que no se haga una placa de ello y después sea más difícil separarlo.<br>Después se coloca el producto en una envoltura tubular de celofán y se sella con un termo sellador. | |

# Ficha Técnica
# ProMDyA 2016

| **Producto Artesanal Descripción** | |
|---|---|
| **Nombre del producto** | Pepita Garapiñados |
| **Uso** | Comestible |
| **Insumos** | Pepita, azúcar, agua, ajonjolí (en algunos casos colorante artificial) |
| **Envoltura** | Presentación en empaque tubular |
| **Materiales** | Envoltura de celofán |

**Observaciones:**

Tiempo de elaboración: 30 minutos
Costo: $5.00

**Elaboración**

Se limpia y mide la cantidad de pepitas a realizar, posteriormente se coloca una cazuela a calentar con agua y azúcar en la misma porción, se le agrega la pepita y se va moviendo la mezcla hasta obtener la consistencia deseada, durante el proceso se le puede agregar una porción de colorante artificial para lograr el color deseado.

Se vierte la mezcla sobre una charola y se debe expandir a lo largo de esta, se van separado las pepitas unas a otras manualmente con rapidez para que no se haga una placa de ello y después sea más difícil separarlo.

Después se coloca el producto en una envoltura tubular de celofán y se sella con un termo sellador.

# Ficha Técnica
# ProMDyA 2016

| **Producto Artesanal Descripción** | |
|---|---|
| **Nombre del producto** | Ajonjolí Garapiñados |
| **Uso** | Comestible |
| **Insumos** | Pepita, azúcar, agua, ajonjolí (en algunos casos colorante artificial) |
| **Envoltura** | Envoltura tubular |
| **Materiales** | Envoltura de celofán |

**Observaciones:**

Tiempo de elaboración: 30 minutos
Costo: $5.00

**Elaboración** Se limpia y mide el ajonjolí, posteriormente se coloca una cazuela a calentar con agua y azúcar en la misma porción, se le agrega el ajonjolí y se va moviendo la mezcla hasta obtener la consistencia deseada, durante el proceso se le puede agregar una porción de colorante artificial para lograr el color deseado.
Se vierte la mezcla sobre una charola y se debe expandir a lo largo de esta, se van separado el ajonjolí en opciones mas pequeñas con rapidez para que no se haga una placa de ello y después sea más difícil separarlo.
Después se coloca el producto en una envoltura tubular de celofán y se sella con un termo sellador.

# Ficha Técnica
# ProMDyA 2016

| **Producto Artesanal Descripción** | |
|---|---|
| **Nombre del producto** | Bombón |
| **Uso** | Comestible |
| **Insumos** | Bombón, chocolate, agua, amaranto. |
| **Envoltura** | Envoltura circular |
| **Materiales** | Envoltura de celofán |

**Observaciones:**

Tiempo de elaboración: 45 minutos
Costo: $5.00

**Elaboración** Se pone a derretir cuna porción de chocolate, mientras esto sucede, se prepara un recipiente con amaranto y otro con los bombones.
Se toman los chocolates con un palillo y son cubiertos por completo con chocolate, rápidamente se pasan por el amaranto para que este se adhiera a él.
Se dejan reposar y una vez fríos se meten en su envoltura de celofán.

# Ficha Técnica
# ProMDyA 2016

| **Producto Artesanal Descripción** | |
|---|---|
| **Nombre del producto** | Tamarindo |
| **Uso** | Comestible |
| **Insumo** | Tamarindo, chile, agua, glucosa. |
| **Envoltura** | Vaso cilíndrico |
| **Materiales** | Vaso con tapa de plástico y cuchara de estireno recubierta de poli papel. |

**Observaciones:**

Tiempo de elaboración: 2/3 horas
Costo: $5.00 / $2.50

**Elaboración** Se le retira la cascara al tamarindo y se enjuaga, se pone a calentar agua y se vierte el tamarindo, se mueve la mezcla durante un tiempo considerable, cuando ya todo está mezclado y disuelto, se le agrega glucosa y chile en polvo, la mezcla debe llega a cierto grado de temperatura para alcanzar la consistencia deseada.
Se envasa en distintas presentaciones, tato en bolsas de plástico como en envases de pet, también en cucharas de estireno cubiertos con polipapel.

# Ficha Técnica
# ProMDyA 2016

| **Producto Artesanal Descripción** | |
|---|---|
| **Nombre del producto** | Chile Tipo Miguelito |
| **Uso** | Comestible |
| **Insumo** | Chile en polvo, azúcar morena y ácido cítrico. |
| **Forma** | Prisma rectangular |
| **Envoltura** | Envoltura de celofán |
| **Observaciones:**<br><br>Tiempo de elaboración: 15 minutos<br>Costo: $3.00 | |

**Elaboración** Se mide en la balanza ciertas porciones de azúcar, chile en polvo y ácido cítrico y se mezcla. Se vierte en bolsas de celofán y estas son selladas en una termo selladora.

# Ficha Técnica
# ProMDyA 2016

| **Producto Artesanal Descripción** | |
|---|---|
| **Nombre del producto** | Palanqueta |
| **Uso** | Comestible |
| **Insumo** | Cacahuate sin cascara, azúcar morena y agua. |
| **Forma** | Rectangular |
| **Envoltura** | Envoltura de celofán |

**Observaciones:**

Tiempo de elaboración: 1 hora
Costo: $5.00

**Elaboración** Se limpia el cacahuate y se le quita por completo su cascara, se pone calentar agua y azúcar deja que se hierva, se le agrega el cacahuate y se deja que se caramelice, se vierte la mezcla sobre papel encerado y se va aplanando para hasta que tome su forma rectangular, se corta en porciones más pequeñas. Se e utiliza envoltura de celofán para envolverlo y comercializarlo.

# Ficha Técnica
# ProMDyA 2016

| **Producto Artesanal Descripción** | | |
|---|---|---|
| **Nombre del producto** | Barra de amaranto | |
| **Uso** | Comestible | |
| **Insumo** | Amaranto, agua y miel | |
| **Forma** | Rectangular | |
| **Envoltura** | Envoltura de polipapel | |
| **Observaciones:**<br><br>Tiempo de elaboración: 45 minutos<br>Costo: $8.00 | | |

**Elaboración** Se calienta agua y miel y se vierte el amaranto y se crea una mezcla muy viscosa, se utilizan moldes de aluminio para generar distintas formas en sus presentaciones. El proceso de moldeado debe ser rápido porque la mezcla de amaranto y azúcar se cristaliza con rapidez. Se envuelve el producto con poli papel y en algunas ocasiones se le coloca la etiqueta de la marca.

# Ficha Técnica
# ProMDyA 2016

| **Producto Artesanal Descripción** | |
|---|---|
| **Nombre del producto** | Choco Amaranto |
| **Uso** | Comestible |
| **Insumos** | Amaranto, chocolate |
| **Forma** | Corazón |
| **Envoltura** | Envoltura de celofán |

**Observaciones:**

Tiempo de elaboración: 45 minutos
Costo: $5.00

**Elaboración** El proceso del choco-amaranto es muy parecido al de la barra de amaranto con miel, solo que en vez de miel y agua, solo se utiliza chocolate y amaranto para su preparación; se calienta el chocolate hasta que sea completamente líquido, en ese momento se le agrega el amaranto y se pasa a los moldes de aluminio para darles diversas formas. El producto de deja enfriar y se envuelve en poli papel.

- **RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS**

Su materia prima principal son productos alimenticios tales como el tamarindo, cacahuate, pepita, ajonjolí, etc. Sus recursos secundarios son todos los relacionados al empaque del producto, todos estos son productos plásticos. Toda la materia que se utiliza son frescos/recientes esto para asegurar una mayor calidad y duración de los productos ya que estos no cuentan con conservadores.

La obtención de estos de da a partir del abastecimiento en comunidades cercanas tales como el municipio de Ixmiquilpan o Nicolás Flores, se compran los insumos en mercados o puntos de venta de materia prima.

Actualmente las productoras no utilizan materias primas tradicionales debido a que los productos que se elaboran no son  típicos regionales.

| **OBTENCIÓN DE LA MATERIA PRIMA** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Material | Actividad. | Procedimiento. | Instrumentos | Tiempo de la actividad | Medio del que se obtiene | Participante (s) de la actividad |
| Insumos Orgánicos | Compra | Traslado a algún municipio cercano y compra de insumos en tiendas mercados de conveniencia | - | 5 horas | Local | Artesana |
| Envases | Compra | Traslado a algún municipio y compra de los envases en tienda de materias primas. | - | 5 horas | Local | Artesana |

- **PROCESO DE PRODUCCIÓN**

El espacio de trabajo en un cuarto adaptado con herramientas y equipo semi industrial, cuentan con:

- 2 Mesas de trabajo de acero inoxidable
- 1 estufa de 3 hornillas semi industrial de gas LP
- 1 refrigerador
- 1 horno
- 1 mezcladora
- 1 termo selladora
- Área de almacenamiento
- Área de lavado

Las etapas de los productos son similares; primero se prepara el área de trabajo, se colocan los insumos a preparar en las proporciones adecuadas, se procede a preparar los productos y posteriormente su envasado, la limpieza de sus utensilios debe ser inmediata para evitar que sea más difícil lavarlos después. Después de su preparación y envasado son almacenados en hieleras para su posterior venta directa ya sean en ferias o de puerta en puerta.

| 3. PROCESO DE TRABAJO ARTESANAL | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Actividad / fases** | **Procedimiento** | **Instrumentos** | **Tiempo de la actividad** | **Materia prima** | **Espacio de trabajo** | **Participante de la actividad** |
| Espacio de trabajo. | Se limpia todo el taller, se lavan utensilios y maquinaria. | Jabón, agua, trapos, escoba | 45 minutos. | | Taller. | Sra. Laure, Martina, Jaci y los tres integrantes del equipo. |
| Preparación de insumos. | Se limpian y pelan los cacahuates, pepitas, tamarindos. Se pesan correctamente todos los insumos. | Los alimentos se limpian a mano.<br><br>Básculas, ollas y estufa. | De 1 a 3 horas. | Garapiñados: cacahuates, pepitas, ajonjolí, azúcar, agua.<br><br>Palanquetas: cacahuates y azúcar.<br><br>Tamarindos: tamarindo, chile, azúcar y glucosa.<br><br>Bombones cubiertos: bombones, chocolate y amaranto.<br><br>Palanquetas de amaranto: amaranto y chocolate. | Taller. | Sra. Laure, Martina, Jaci y los tres integrantes del equipo. |
| Envasado. | Cuando los dulces estén a temperatura ambiente se pesan y después se envuelven en bolsas de celofán para los garapiñados y palanquetas. Los tamarindos se depositan en vasos y cucharas de plástico. | Vasos de plástico, cucharas, bolsas de celofán, báscula. | De 1 a 3 horas. | Garapiñados, palanquetas, tamarindos y bombones. | Taller. | Sra. Laure, Martina, Jaci y los tres integrantes del equipo. |

| 4. MANEJO DE RESIDUOS. | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Actividad** | **Procedimiento** | **Instrumentos** | **Tipo de residuos** | **Reutilización o desechos definitivos** |
| Realización de abono para plantas. | Los residuos que quedan de los insumos son triturados y revueltos con la tierra. | Manual | Orgánicos | Una parte va para el abono y otra es desecho definitivo. |

- **COMERCIALIZACIÓN**

Sus modos de comercialización, en un inicio se daban a partir de invitación a ferias regionales en distintos Estados de la República, se les invitaba con tiempo de anticipación para poder producir suficiente producto para vender, estos son transportados en hieleras para su mejor conservación.

Otro medio de comercialización es lo que ellos llaman “Ranchear” y consiste en ir de puerta en puerta de la comunidad o de otras comunidades ofreciendo el producto.

No cuentan con puntos de venta ni intermediarios.

Al ofrecernos a vender el producto, el día que se hizo, nos percatamos que hay competencia de distintos productores más de los mismos productos que los venden de una forma similar en el Municipio de Ixmiquilpan.

| **5. COMERCIALIZACION DE ARTESANÍAS** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Venta directa | Venta indirecta | Intermediarios | Localidad | Distribución | Exportación |
| El producto se vendía “rancheando” en el centro de Ixmiquilpan y en la comunidad. | - | - | . Centro de Ixmiquilpan<br>. Nicolás Flores<br>. Bocua | - | - |

# BITÁCORA

## BITÁCORA GRUPAL

**Día 1:** Tomamos en autobús a las 2:00 am (OVNIBUS) y el costo fue de 71 pesos con el descuento de estudiante. Llegada a Ixmiquilpan: 5 pm. La cita en Ixmiquilpan era a las 4, pero como el camión sólo permite 8 descuentos por camión, nos tuvimos que dividir y nosotros fuimos los penúltimos en llegar. Nos llevaron a la casa de la señora Alejandra quién nos dejó dormir a todos en su patio, nos dio café y pan, y nos dio una lista de cómo nos iría llevando por comunidad.

En lo personal me arrepentí por llevar una maleta tan grande porque fue muy complicado cargar con ella hasta la comunidad.

**Día 2:** El primer equipo en irse salió a las 8 am, la señora Ale compró cosas para desayunar, huevo, pan, café y té, así que nos lo preparamos y por turnos nos metimos a bañar. Nuestro equipo y el de la comunidad de Nandho fuimos los últimos en salir. A nuestra comunidad "El Bocua" llegamos a las 5, nos recibió la señora Laure y su hija Keiry, nos asignaron una habitación y por la noche cenamos, ya con el esposo de la señora Laure, llamado Alejandro.

**Día 3:** Este día acabamos de acomodar nuestras cosas, salimos a caminar en busca de un mercado o algo cercano donde vendieran fruta, caminamos hasta el centro de Bocua, donde vimos las escuelas que tienen, un kínder, primaria, secundaria y una preparatoria. En realidad el centro es algo muy pequeño nos sorprendió mucho, casi no había gente, por ser domingo. Al ser el centro tan pequeño seguimos caminando, disfrutando el paisaje, todo iba bien hasta el momento de regresar, todo era subida y como no estábamos acostumbrados casi morimos en el intento. No había ningún mercado, fuimos la burla de la familia, nos reímos mucho todos.

**Día 4:** Nos despertamos con la noticia del fallecimiento de un amigo de la familia, un muchacho de 15 años, quien murió en una fiesta de la noche anterior, ya que se derrumbó una parte donde estaba la pancarta. Por la noche fuimos a su velatorio y tuvimos oportunidad de hablar más con Keiry, quien nos platicó sobre su vida en la escuela, va en segundo de preparatoria y ama jugar basquetbol, pero por su problema en la columna le dijeron que no podría jugar en un año. Esperamos a que un hermano de la señora Laure que cuenta con camioneta nos regresara, íbamos en la parte de atrás y ya lloviznaba, nos pareció increíble el no poder ver nada, todo era niebla. Llegamos a casa tomamos un poco de té y nos fuimos a descansar

**Día 5:** A la hora de la comida la señora Laure nos informó que conoceríamos a las otras 2 señoras que son parte del proyecto de dulces típicos, Laure nos empezó a preguntar muchas cosas sobre nosotros, con quiénes vivíamos, a qué nos dedicábamos y que nos gustaba hacer, fue una plática muy amena. Este día la señora

Laure y Keiry se abrieron más con nosotros, nos platicaron sobre la salud delicada de su hija, quien tiene problemas en su columna, y recientemente no puedo caminar durante unos días, por lo que van a citas con el Doctor en Ixmiquilpan y al otro día saldrían de la casa desde las 6 de la mañana, por lo que le dijimos que nosotros aprovecharíamos para ir a conocer a Doña Martina, quien vive en el centro de Bocua y ya sabíamos llegar.

**Día 6:** Salimos de la casa de Doña Laure a las 8 am, nos dejó escrito en un papel sobre la mesa que desayunáramos y no dejáramos meter a "Gary" el gato de la familia que en ese momento tenía 3 meses de nacido. Nos hicimos 45 minutos caminando y con las indicaciones que nos dieron llegamos aunque con un poco de problemas, al llegar la señora Martina nos enseñó a hacer salsa la cual nos quedó muy picosa, desayunamos con sus hijos y el suegro de Doña Martina. Volvimos a casa de Doña Laure a las 4 de la tarde, Doña Martina se fue con nosotros, ese día empezamos a hacer-dulces.
Con lo que empezamos fue con cacahuates garapiñados y pepitas garapiñadas, hicimos alrededor de 50 bolsitas que venden en 5 pesos, doña Laure llegó a las 7 de la tarde, sólo cenamos juntos y Doña Martina se fue.

Una de nuestras compañeras le explicó a Martina que era alérgica a los cacahuates y por eso no podía probar nada, ya que la señora creyó que era porque le daba asco o desconfianza.

**Día 7:** Por la mañana llegaron Doña Martina y Doña Jase, quienes son las otras dos integrantes del proyecto, nos dividimos el trabajo, ya que nos explicaron que una se dedica a embolsar y empapelar, otra en la estufa haciendo los dulce y la otra lavando rápidamente todos los trastes usados, por el hecho de que hace daño el cambio de temperatura, así pues a cada uno de nosotros nos tocó una de esas tareas, trabajamos durante todo el día, hicimos cacahuates, pepitas y ajonjolí garapiñado, palanquetas, alegrías y tamarindo. Terminamos muertos sólo cenamos nos bañamos y todos descansamos.

Al hacer la palanqueta la compañera que estaba a cargo de la estufa y hacer los dulces al pasarlo a la mesa se quemó por que se cruzó con la encargada de embolsar.

**Día 8:** Nos despertamos temprano, las señoras Martina y Jacinta llegaron y desayunamos todos juntos, en especial este desayuno nos gustó mucho a todos, nos sentimos más unidos, platicamos sobre su comunidad y más que nada sobre la vida de cada señora. Al terminar el desayuno seguimos trabajando con los dulces, la señora Jacinta fue la primera en irse, después la señora Martina. A las 7 de la noche habíamos terminado de envolver cada dulce, listo para venderse. Al tomar el té de la cena conocimos a los papás de la señora Laure, la madre de ella sólo hablaba ñañu. Nos contaron que casi todos los hombres de la comunidad habían ido a trabajar a Estados Unidos e incluso algunos seguían allá, como el esposo de la señora Martina.

**Día 9:** Keiry tuvo cita en Ixmiquilpan para revisar su columna, llegaron muy tristes. El doctor le dijo que todo lo que sentía eran cosas inventadas para llamar la atención, lo cual nos llenó de rabia, nos costó creer eso, y más al ver a Keiry a punto de llanto diciendo que cómo ella podría inventar tal cosa, si lo que más ama es jugar basquetbol, y lo que más desea es volver a jugar. El doctor que la atendió este día no es quien lleva su caso, por lo que pidieron que querían ver a su doctor de cabecera, le dieron cita para dentro de dos meses. La apoyamos y subió a nuestro cuarto donde platicamos sobre sus sueños y lo que hace en la escuela, ella entraría de vacaciones en muy pocos días, por lo que aprovechaba sus últimos días para dormir tarde.

**Día 10:** Una de las compañeras del equipo sabe prepara pizza así que este día preparamos varias pizzas, explicándoles la receta y el proceso, ya que ellas quieren meter este producto para venderse. Después de preparar la pizza, por la noche, pintamos el cuarto de Keiry. Por la noche nos organizamos con los precios de cada dulce y los organizamos en canastas ya que al siguiente día saldríamos a venderlos a Ixmiquilpan

**Día 11:** Nos despertamos muy temprano, preparamos todas nuestras cosas, desayunamos y partimos con nuestras canastas y cajas llenas de los dulces, tomamos una combi que sale de Bocua a las 9 de la mañana, desde la combi vendimos dulces y les platicamos a los pasajeros sobre el proyecto de las mujeres emprendedoras de esta comunidad. De Bocua a Ixmiquilpan nos hicimos un hora y media de recorrido, desde que llegamos vimos mucha gente ya que era el inicio de la feria, por lo que todos preparaban sus productos y puestos. Empezamos a vender en la plaza de Ixmiquilpan, donde observamos que muchas personas se dedican a vender de esta forma, incluso a vender dulces, pero también notamos que no todos venden tamarindo, que es el producto que se acabó primero. Tuvimos un descanso a las 4 de la tarde, comimos algo en el mercado del rumbo, visitamos la iglesia y seguimos a vender, terminamos a las 8 de la noche, con solo una canasta en nuestra mano, es decir vendimos un 80% de los dulces que llevábamos. Esa noche nos quedamos en Ixmiquilpan

En un principio nos costó trabajo empezar a ofrecer los productos pues jamás lo habíamos hecho, pero después de un rato agarramos confianza y hasta pudimos empezar a bromear con los clientes.

**Día 12:** Regresamos a Bocua a las 11, la familia ya nos esperaba para que les contáramos todo lo que hicimos el día anterior, rieron al contarles sobre nuestra pena al empezar a vender, les dio mucho gusto vernos llegar con una canasta solamente de todo lo que nos llevamos, con el dinero ganado ya tenían para invertir en los insumos y un poco de ganancia, este día hicimos paletas de caramelo y una de las compañeras les enseñó el proceso y la receta de unas paletas de hielo, las cuales, nos dijeron, venderían en primavera ya que en ese tiempo en la comunidad hace demasiado calor y todos buscan comprar ese tipo de productos. Este día también acomodamos nuestras

cosas pues el momento de partir sería el día de mañana. La señora Laure nos hizo prometer que volveríamos, sin antes decirnos que su casa se sentiría muy sola cuando nos fuéramos.

Nos sentimos tristes de saber que al otro día nos iríamos, pero también felices de habernos ganado el amor de la familia

**Día 13:** Nos despertamos a las 8 de la mañana alistamos nuestras últimas cosas, bajamos las cobijas prestadas, desayunamos nuestro último té junto a la señora Laure y Keiry. Tomaríamos la combi a las 10 así que a las 9:30 ya estábamos listos, salimos a ver por última vez (al menos este año) el paisaje del hermoso Bocua, a respirar ese último aire a leña y a gente bonita, nos despedimos con abrazos y lágrimas. Llegamos a la Ciudad de México un poco tristes por lo dejado, pero con el corazón pleno de la experiencia vivida.

# ACTIVIDADES DESARROLLADAS Y RESULTADOS OBTENIDOS

- **SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DETECTADAS Y POTENCIALES DE DESARROLLO LOGRADOS**

  Dentro de las problemáticas encontradas, se encuentra que por falta de tiempo de las productoras y problemas relacionados a cuestiones familiares, el interés proyecto ha ido disminuyendo, como ya se había comentado, el proyecto de "Mujeres Emprendedoras de Bocua" se inició con 14 participantes pero al ver que las oportunidades de venta eran escasas han ido abandonando poco a poco el proyecto.

  La falta de continuidad de invitaciones a ventas en ferias y exposiciones por parte de la CDI hace que las productoras tengan dificultades para vender y promocionar sus productos.

  Hace falta hacer una mayor promoción del producto y ver la posible mejora de la imagen del producto para poder así incursionar en otro tipo de mercado que les permita obtener mayores ganancias de una manera fija.

- **OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS LOGRADOS EN TERRENO**

  El objetivo principal detectado a nuestra llegada fue el impulsar de nuevo la producción y venta de sus productos ya que como se había mencionado con anterioridad este proyecto de producción de dulces típicos estaba detenido desde hace bastante tiempo. Ayudándoles en la producción y venta de sus productos logramos despertar en las productoras nuevamente el interés por la producción de sus productos.

# CONCLUSIONES

En toda nuestra estancia logramos conocer y aprender mucho sobre esta comunidad. Principalmente se reactivó el programa que la CDI había impulsado hace unos años y que estaba detenida. La preocupación principal del equipo es el seguimiento que se le dará al proyecto después de nuestra partida.

En los días en que estuvimos trabajando en la comunidad nos encontramos con varios problemas a los que se enfrentaban las señoras y los cuales no pudimos resolver por falta de tiempo. Entre estos problemas están el cómo comercializar los productos, innovar las recetas y encontrar nuevos materiales y utensilios para mejorar el producto.

# RECOMENDACIONES

A pesar de los inconvenientes que se tuvo durante el proceso de ProMDyA, pensamos que como equipo se tuvo un buen resultado, los paros estudiantiles en la escuela destanteó un poco la fluidez del programa debido a que fueron muchos días sin actividades administrativas y académicas.

Creemos que dentro de las recomendaciones que hacemos es el intentar conseguir mayores recursos o apoyo de otras instituciones.

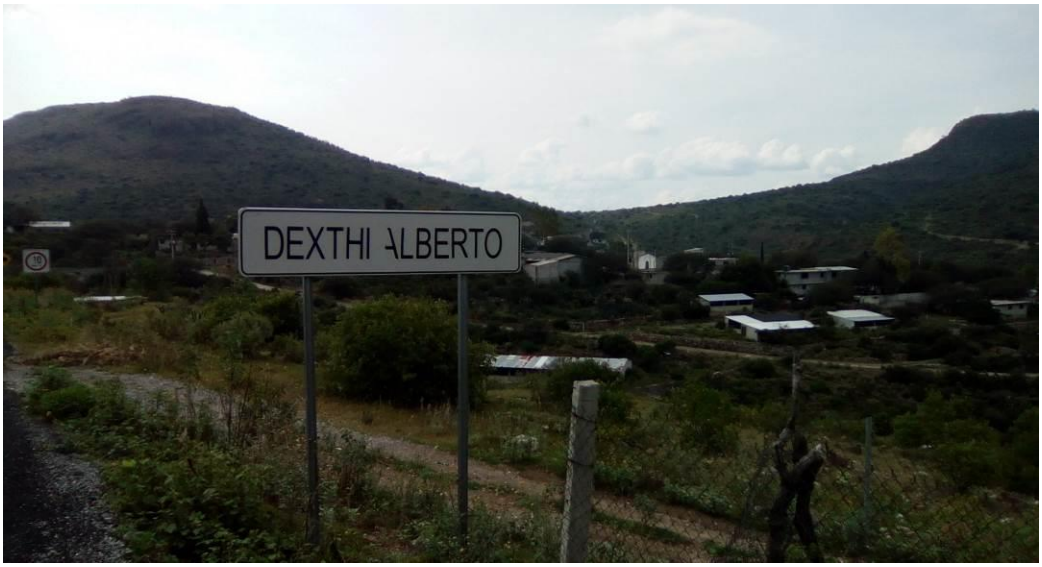
También la vinculación de otras Unidades y Divisiones como la división de CBS (Ciencias Biológicas y de la salud) de la UAM, creemos que al incorporar esta división los alcances o beneficios de este programa se podrían expandir considerablemente, es decir, sería mayor el conocimiento y apoyo que podríamos brindar a las comunidades. Si bien ProMDyA es un programa de vinculación con las comunidades rurales de la República Mexicana y es un enriquecimiento cultural por ambas partes, creemos que podría ser mayor el conocimiento que dejemos por nuestra parte como estudiantes si hubiese un previo conocimiento del lugar, tener con mayor anticipación, a donde nos dirigimos, que es lo que producen, cuáles son sus carencias y que es lo que la comunidad necesita en concreto.

Por nuestra parte, logramos trabajar con las artesanas sin ningún problema, pero nuestra participación fue más de mano de obra que académica, el alcance de este programa pudo haber sido mayor si hubiésemos llegado con todo el conocimiento previo de que es lo que se hacía y que es lo que se necesitaba para impulsar el desarrollo de esa actividad.

# BIBLIOGRAFÍA


- Datos obtenidos del INEGI http://www.inegi.org.mx/consultado el día 18 de septiembre, 2016 a las 16:40.

# EL Dexthí Alberto Ixmiquilpan, Hidalgo




**ProMDyA 2016**

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA UNIDAD AZCAPOTZALCO**

eSOL emprendimientos Sociales Locales
Programa Multidisciplinario ProMDyA Diseño y Artesanías 2016

INFORME FINAL

# EL DEXTHÍ ALBERTO, IXMIQUILPAN, HIDALGO.

**Participantes:**

Estudiante en Sociología **Yeni Jazmín Lara Gil** Matrícula 2123038051

Estudiante en Diseño Industrial **Luis Daniel Maya** Matrícula 5654651154

**Responsables:** MDI. Fernando Shultz Morales

Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)

Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)

Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)

Brenda Froum Sainz (Estudiante Diseño Industrial)

MÉXICO 2016

**AGRADECIMINETOS**

Agradecemos a todas las personas que nos brindaron su apoyo, para realizar este trabajo con ProMDyA, a nuestras familias y amigos por alentarnos y darnos valor a emprender una nueva forma de trabajar en equipo, en aprendizaje y colaboración con una cultura distinta a la de nuestra vida cotidiana.

Agradecemos a la señora Alejandra quien nos recibió en su casa durante el primer día de estancia en Ixmiquilpan, que nos trató de maravilla, además por ser el vínculo con las comunidades que nos recibieron en sus hogares.

Quedamos plenamente satisfechos con la comunidad del Dexthí en general y en particular con la familia de Don Lupe y la señora Margarita que nos recibieron como extraños y nos despidieron como familia.

A la Señora Delfina que hizo todo lo posible por mostrarnos su trabajo y que ha sido una inspiración para su comunidad y familia.

A Manuel (alias “Miguelito”) y a Yuri, que nos acompañaron prácticamente todo el tiempo, gracias por su risa y sus ganas de aprender, por sus enseñanzas y su bondad.

Y en especial damos gracias al programa ProMDyA y a todos sus colaboradores que hacen posible la experiencia de aprender y vivir una nueva forma de interacción y de trabajo.

# ÍNDICE

Núm. de Páginas

**1. La localidad……..……..... p.5**

- Ubicación y situación geográfica……..……...p.5
- Descripción de la comunidad……..……p.7
- Historia particular, orígenes, denominación (Nombres y significados)……p.8
- Actividades productivas generales y particulares……..p.9
- Ramas artesanales productivas específicas……..p10

**2. Los artesanos productores……...……p.11**

- Organización social……...p.11
- Organización artesanal productiva……p.11
- Listado de artesanos participantes……p.12
- Contactos……p.12
- Otras actividades productivas artesanales……...p.12

**3. Los productos…….....……....p.13**

- Tabla de descripción del proceso Productivo en la elaboración de sus productos……....p.13
- Tipología de productos existentes……..p.14
- Recursos y materias primas/Proceso de producción……..p.17
- Comercialización……p.22

**4. Bitácora……...p.23**

- Bitácora grupal……p.23

**5. Actividades desarrolladas y resultados obtenidos……p.29**

- Situaciones problemáticas detectadas y potenciales de desarrollo logrados……p.30
- Objetivos generales y específicos logrados en terreno…….p.30
- Programa de actividades desarrolladas……...p.30
- Desarrollo de proyectos / productos paralelos……p.31
- Pre-diagnósticos para líneas de investigación y desarrollos posibles…….….p.33

**6. Conclusiones……..……..p.39**

**7. Recomendaciones….....……..p.40**

**8. Bibliografía……p.35**

## 1. La localidad

### Ubicación y situación geográfica

El Dexthí Alberto se encuentra en el Municipio de Ixmiquilpan en el estado de Hidalgo. Tiene una longitud de -99.261944 y latitud de 20.416111, con una altitud de 1920 metros sobre el nivel del mar.

La población total es de 567 habitantes, en la que destacan mujeres, niños y adultos mayores.

La flora y fauna que destaca es de tipo desértica. En la fauna encontramos animales silvestres como los armadillos, los zorrillos, gavilanes, palomas, liebres, e insectos como los chapulines, alacranes, escarabajos, hormigas. Dentro de los animales domésticos encontramos, vacas, toros, perros, gallinas, gatos, chivos, borregos, entre otros.

1

2

***(Fotografías tomadas en casa de la familia. Imagen 1.Becerros domésticos. Imagen 2.Escarabajo pelotero)***

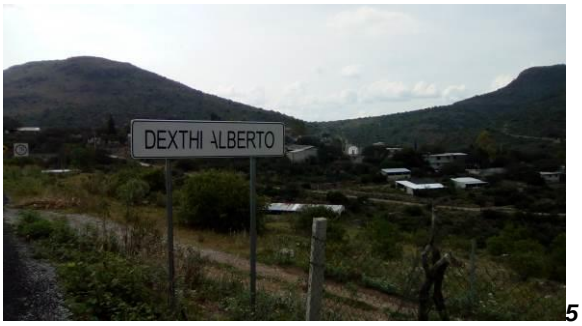
Su clima es cálido y cuenta con una flora, en la que encontramos diferentes especies de cactus, nopal, maguey, pequeñas flores silvestres, orégano, árboles de granada, durazno, entre lo más destacado.

3

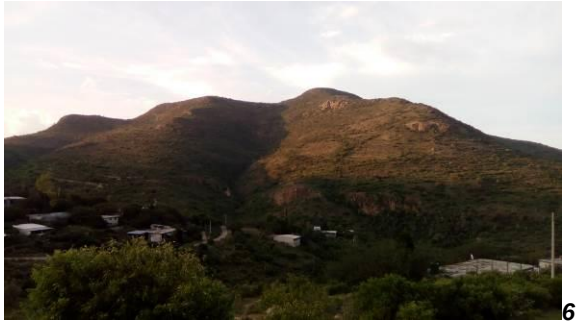
4

***(Fotografías 3 y 4, tomadas en el cerro del pueblo, Dexthí)***

El Dexthí Alberto es un pueblo que se encuentra entre cerros pastosos, es un poblado verdaderamente pequeño, en el cual su medio de transporte es auto propio o bien caminas aproximadamente 20 minutos al poblado más cercano que es El Alberto, para tomar una combi que los lleva al centro de Ixmiquilpan.



5


6

***(Fotografías 5 y 6 del pueblo del Dexthí tomadas de diferentes ángulos. Frontal a la carretera)***

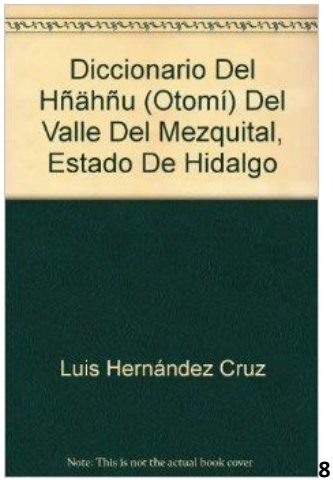
Las principales actividades son la producción del ixtle, la recolección de orégano y la cría de ganado vacuno. Debido a las escasas lluvias y su clima seco, es poco probable que tengan huertos o sembradíos, ya que no cuentan con aguas de riego al ubicarse en una zona elevada.

## Descripción de la comunidad

El Dexthí es una comunidad cristiana de origen hñahñu, la mayoría de los habitantes se reúnen cada domingo a realizar “el culto”, aquí les enseñan propiamente las reglas de su iglesia, la moral y adoctrinamiento de su libro religioso.

La mayoría de los habitantes hablan hñahñu, y en la escuela primaria (que es la única del pueblo) les enseñan esta lengua, con el fin de preservar su tradición, esta práctica ha surgido en los últimos años y podemos encontrar una brecha generacional en la que solo los adultos y ancianos así como los niños menores de 12 años practican su lengua originaria y los jóvenes de entre 13 y 30 años no conocen y no muestran interés por aprenderla.

7



8

***(Imágenes recopiladas de internet. Sección de imágenes. 26/01/17)***

Los servicios de agua potable son traídos desde El Alberto (pueblo más cercano) a través de un sistema de bombeo.

Tienen una carretera pavimentada que les permite desplazarse sin tanto problema. Si bien, se espera que en una comunidad considerada de alto grado de marginación presente rezagos importantes de rezago, sin embargo en el Dexthí, encontramos que la mayoría de las casas ya cuentan con techo y piso firme de concreto, así mismo cuentan con la mayoría de los servicios básicos como electricidad, drenaje, agua potable, etc. ¿A qué se debe este cambio? Pues bien, notamos que la mayoría de sus ingresos, no son por los trabajos de ventas y

negocios propios, sino que, todas las familias tienen parientes que han migrado a Estados Unidos y estos les mandan dinero para la mejora del hogar, por lo que sus actividades diarias pasan a segundo plano. Un dato curioso que notamos es que la mayoría de los migrantes han sido mujeres.

Dentro de sus festividades, la más conmemorativa es la del 30 de diciembre, pues en estos días se une toda la comunidad para hacer una gran comida donde: los señores u hombres se van al cerro a cazar reces, mientras que las mujeres se quedan en casa preparando las tortillas hechas a mano y el rico mole de olla con que van acompañar la carne de res.

9

10

***(Fotografías tomadas en la casa de la señora Delfina, presidenta de Arte Ixtle. Foto 9. Res muerta, se cuelga la carne para ir cortando la que se necesite. Foto 10. Abuelos haciendo tortillas de maíz natural)***

Dentro de su estructura socio-política se encuentran las votaciones en el municipio de Ixmiquilpan y dentro de las comunidades existe un grupo que se reúne en comités para tratar problemas de ganado, agua, cosecha y algunas ventas.

- **Historia particular, orígenes, denominación (nombres y significados)**

Sobre este punto no obtuvimos muchas referencias, por tanto, lo poco que conseguimos es la siguiente historia sobre el proceso de producción en el trabajo: se dice que el Dexthí era uno de los principales productores de Ixtle de la región, exportaban en grandes cantidades a un empresario europeo que gustaba de la artesanía en ixtle y que en su país tenía una tienda con los productos resultantes. Posteriormente las envidias nacieron en el pueblo del Alberto y se empezó a generar una competencia, hasta que el Dexthí decidió no producir más Ixtle, para evitar conflictos. Esta historia es la que se cuenta en el pueblo, justificando su baja producción.

Otra nota importante es que ates raspaban maguey para sacar agua miel y pulque hasta que poco a poco dejaron esta práctica.

Ahora las familias cuentan con otra estrategia de trabajo, que incluye negocios familiares como tienditas y molinos. Así mismo revenden productos que consiguen en el merado en Ixmiquilpan.

El nombre Dexthí proviene de la lengua ñahñú y significa, por lo que nos explicaron, “carrizo dulce o suave” que es un tipo de planta acuática que solía crecer en el cauce del río que cruzaba por la comunidad, (al parecer existen en Hidalgo y los alrededores otros Dexthí cuyo origen parece ser similar, estas regiones suelen ser las más pobres al ubicarse en zonas poco productivas, por lo que las personas de la comunidad han padecido la discriminación de su propio grupo étnico al considerarlos inferiores y sin recursos).

Una historia interesante sobre esto último es la que nos contó el señor Don Lupe que recordó que hace muchos años, cuando bajaban al Alberto para lavar su fibra de maguey, los habitantes de esa comunidad los relegaban y solo los dejaban usar el agua hasta que los habitantes del Alberto terminaban de lavar sin que pudieran hacer nada al respecto, también como muchas veces al identificarlos como habitantes del Dexthí les hacían comentarios como -“voy a aventarle un cerillo a tu ixtle para que se queme” o “mejor no hubieran venido porque ni los vamos a dejar lavar”-. Todo esto ha quedado muy grabado en la conciencia de la comunidad y aun hoy existe un profundo resentimiento que en ocasiones crea conflictos o tensiones entre los habitantes del Alberto y el Dexthí.

### Actividades productivas generales y particulares

La principal actividad de la comunidad es la cría y comercialización de ganado, desarrollada principalmente por los hombres, la reventa de productos ya elaborados industrializados. Cuentan con tienditas que tienen bienes de consumo muy básicos, la venta de sus artesanías (en este caso dulces tradicionales) y la producción de fibra de maguey (ixtle) y productos derivados como estropajo, escobetilla, ayates, etc.

12

13

***(Fotografías tomadas en casa de doña Margarita. Tesorera de Arte Ixtle. Foto 12. Productos comprados en el mercado de Ixmiquilpan para revender. Foto 13. Productos elaborados por las artesanas)***

- **Ramas artesanales productivas específicas.**

Como ya mencionamos anteriormente el Ixtle fue uno de sus principales actividades productivas, todo el proceso que lleva a cabo fue transmitido de generación en generación como medio de sobrevivencia, sin embargo al entrevistar a las mujeres, estas desconocían el origen de sus técnicas. Ahora la principal actividad que hay dentro de la comunidad es la producción del dulce tradicional, esto lleva aproximadamente cinco años, y fue fomentada por un programa de ayuda a mujeres indígenas (CDI). Prácticamente siguen trabajando sobre esta línea, creando nuevos productos.

14

15

***(Foto 14. Tejido de zacate de baño con fibra de Ixtle. Foto 15. Producto final, dulces tradicionales, alegrías, palanquetas, pepitoria.)***

## 2. Los artesanos productores

- **Organización social**

Dentro de la organización, para la producción de dulces tradicionales, encontramos que solo es un grupo de mujeres quien se encarga de la elaboración, empaque y venta de los diferentes productos. Su fin de producir dulces tradicionales es meramente comercial, aun así, este grupo de mujeres integra un poco de su cultura, con el ixtle y sus diferentes presentaciones.

***14***
***(Fotografía tomada en Expo-Venta El Oficio de Soñar. Señora Delfina e Isabel, presidenta y ayudante del Ate Ixtle)***

- **Organización artesanal productiva**

El grupo de mujeres tiene aproximadamente cinco años de producir dulces tradicionales.

Dentro de él existe la presidenta, la tesorera, de ahí en fuera, todas elaboran y veden sus productos. Las ganancias que obtienen son meramente para ayudar a su economía familiar.

Podríamos decir que es una cooperativa de mujeres que busca el beneficio económico, con la venta de sus dulces. Ellas, con ayuda de CDI han logrado poner un nombre, la marca de sus productos, este es Arte Ixtle.

- **Listado de artesanos participantes**

Sra. Delfina Agustín García, ella tiene 57 años, cuenta con la primaria terminada, habla ñahñú y su actividad principal dentro de la cooperativa es difundir la información, ella tiene el contacto directo con las licenciadas del apoyo que CDI les brindó.

Sra. Margarita Bravo Martín, ella tiene 55 años, cuenta con la primaria terminada, habla ñahñú y su actividad principal es ser tesorera de la cooperativa, ella lleva el registro de los gastos, compras y ventas de sus productos.
Otras. Ellas son tres mujeres parientes de Margarita y Delfina que trabajan produciendo y vendiendo los dulces.

- **Contactos**

Como ya hemos mencionado anteriormente, el apoyo para iniciar la cooperativa de los dulces, fue a través de un programa de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) quien entregó cierta cantidad de dinero y con ello capacitación para ayudar a la producción y desarrollo de esa comunidad.

- **Otras actividades productivas artesanales**

Aunque ya es en menor medida, las familias que no están dentro de la cooperativa, aun trabajan con el ixtle, de él sacan productos como zacates de baño de diferentes formas y escobetillas para trastes.

## 3. Los productos

A continuación se muestran una serie de tablas que muestran el proceso de elaboración de los dulces típicos.

- **Tabla de Descripción del Proceso Productivo en la Elaboración de sus productos**

| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS**<br>**ProMDyA 2016** | | | |
|---|---|---|---|
| Comunidad:<br>El Dexthí Alberto | Grupo étnico:<br>Indígena con lengua ñahñu | Estado:<br>Hidalgo | Fecha:<br>18 de agosto de 2016 |
| Rama artesanal:<br>Dulces típicos (tradicionales) | Como se inicia el oficio productivo en la localidad<br>Con un apoyo por parte del CDI | | |
| Tarjeta de presentación, Arte Ixtle | | | |

## Tipología de productos existentes

Descripción de los productos por uso, forma, función, tamaño, color, material, precios

| 1. FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL<br>ProMDyA 2016 | |
|---|---|
| **Producto artesanal descripción:** | 1. Dulce de chilacayote<br> |
| **Nombre del producto.**<br>1.Dulce de chilacayote<br>2.Dulce garapiñados | |
| **Uso.**Ambos son botanas que se pueden conseguir fácilmente en ferias | |
| **Función.**<br>Antojito mexicano, dulce | |
| **Forma.**<br>**1. el chilacayote tiene una forma piramidal. Antes de ser cocinado este es de color blanco y después de cocinarlo se torna color caramelo y su textura es suave.**<br>**2. los garapiñados presentan una forma rocosa de color rojo o caramelo según sea el gusto del productor, es tostado y con un poco de ajonjolí.** | 2. Garapiñados<br> <br>Observaciones: |

| | |
|---|---|
| **Materiales.**<br><br>1. Chilacayote maduro, azúcar, cal, agua, sartén hondo.<br><br>2. Cacahuate tostado, ajonjolí, azúcar, pala de madera y sartén hondo. | Ambos dulces son hechos con azúcar refinada, su proceso es demasiado simple, la diferencia es que, para el chilacayote dulce se necesita una semana, por lo que una vez a la venta tiene mayor precio.<br><br>Otra observación es que ambos se deben manejar con cautela, pues el azúcar a altas temperaturas quema la piel y esto es muy doloroso. |
| **Insumos.**<br><br>**1.cosechan el chilacayote y a veces lo compran**<br><br>**2. compran toda la materia prima.** | |
| **Acabados.**<br><br>Ambos son empacados en pequeñas bolsas transparentes que llevan la etiqueta de Arte Ixtle | |
| | |

| **2. FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal descripción:** | |
| **Nombre del producto.**<br>1.palanquetas de cacahuate<br>2. tamarindo dulce y picoso | |
| **Uso.**Ambos son botanas que se pueden conseguir fácilmente en ferias | |
| **Función.**<br>Antojito mexicano dulce y picoso | |
| **Forma.**<br>**1.tiene forma plana y redonda**<br>**2.tiene forma de bola o liquida** | Observaciones:<br>En la elaboración de palanquetas, utilizan un aro para darles forma redondeada, todo este trabajo lo hacen con las maños, por lo que tienen que tener práctica para no quemarse os dedos con el caramelo caliente. |
| **Materiales.**<br>1.cacahuate y azúcar<br>2.Tamarindo fresco, azúcar, agua, chile piquín | |
| **Insumos.**<br>Para ambos productos son compradas las materias primas | |

| | |
|---|---|
| **Acabados.**<br><br>Ambos son empacados en pequeñas bolsas transparentes que llevan la etiqueta de Arte Ixtle | |
| | |

Como dato general, encontramos que la mayor parte de la materia prima es comprada en los mercados más cercanos, por lo que las mujeres solo se limitan a la elaboración de los dulces y a su venta.

## Recursos y materias primas/ Proceso de producción

A continuación se describe el proceso de la extracción del Ixtle, este resulta ser el único producto que trabajan desde la siembra hasta la producción.

1. El primer paso para la extracción del ixtle es el corte de las pencas, posteriormente estas se llevan a quemar, en una lumbre que hacen con ramas secas.

***15*** ***16***

***(Fotos tomadas en el patio trasero de la casa de don Lupe)***

2. Una vez que las pencas de maguey ya están cosidas se tapan y se dejan reposar alrededor de tres días. Una vez pasado este tiempo, se pasa a

golpear las pencas, esto con el fin de ablandarlas y posteriormente rasparlas con mayor facilidad.

17

***(Foto de doña Margarita tapando las pencas de Maguey)***

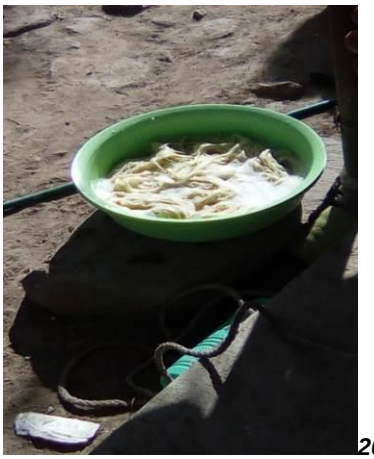
18

***(Fotografia tomada en el espacio de trabajo para la extracción del Ixtle)***

***19***

***(Fotografía del raspado de las fibras del maguey)***

3. Una vez terminando de raspar la penca, se obtienen unas fibras amarillentas que se dejaran secar alrededor de dos o tres días. Una vez secar, se lavan hasta que las fibras quedan totalmente blancas.



***20***

***(Fotografías del proceso de blanqueado, labado y peinado de la fibra Ixtle, imagen, 20, 21 y 22)***

21

22

4. Una vez teniendo la fibra blanca y seca, se pasa a peinarla en un cactus de gran tamaño, hasta que quede suave y liza la fibra, posteriormente se hila la fibra y se pasa a formar los productos que se quieran obtener.

23

24

***(Fotografía 23. Doña Margarita peinando la fobra. Fotografía 24. Doña Margarita ilando)***

***25***

El proceso que se lleva para la extracción del Ixtle es muy larga, tardan semanas y esto depende del volumen que quieran extraer.

***26***

***(Productos finales de la fibra de maguy, Ixtle)***

## Comercialización

Ambos productos, el Ixtle y los dulces típicos, son llevados al mercado regional y en casos mejores a ferias donde les permiten vender sus productos, pero muchas veces no es bien remunerado el trabajo que las mujeres hacen, o la calidad con que hacen cada producto. Y como prefieren vender algo a no vender nada, llegan a dar a menor precio sus productos, teniendo como resultado solo la inversión y no una ganancia.

***27***

***(Fotografías tomadas en la expo-venta el oficio de Soñar. Señora Delfina e Isabel, vendiendo sus productos)***

## 4. Bitácora

### Bitácora Grupal (del 4 al 17 de agosto del 2016)

### Jueves 4

El primer día llegamos a Ixmiquilpan con la señora Alejandra, ella nos recibió en su casa, platicamos sobre cómo eran las comunidades y algunas tradiciones que se llevaban a cabo en cada una, también nos habló de la lengua que hablan, Ñahñú, y la primera palabra que aprendimos fue *ja-madí*, que quiere decir gracias, esa palabra fue indispensable, al menos como cortesía.

Ahí, nos dimos un poco de tiempo para plática y conocer un poco a todos nuestros compañeros, pues pocos son los que nos conocíamos.

### Viernes 5

Hoy la señora Alejandra se dio a la tarea de llevar a cada equipo a la comunidad correspondiente. Estábamos un poco nerviosos, pues no sabíamos cómo sería nuestra estancia. En el camino, empezamos a notar que poco a poco se iba la señal de nuestros celulares y pensamos que tal vez fue un tramo de la carretera, al llegar al pueblo del Dexthí, nos dimos cuenta que ningún móvil tenía señal. Otra cosa que notamos, fue las grandes montañas secas que adornaban el paisaje y la escasa población e inmobiliario.

Al llegar a la comunidad resultó un tanto caótico pues al parecer las personas que nos recibirían no estaban bien informadas sobre lo que íbamos a hacer ahí ni cuánto tiempo permaneceríamos en la comunidad. Nos ven de forma extraña, no es sorpresa, parecemos tres payasos en medio de un baile de gala.

Las señoras de la cooperativa estaban en un viaje de negocios en la Ciudad de México y no regresarían hasta dentro de tres días aproximadamente, así que, por la tarde ya instalados recorrimos la comunidad.

**Sábado 6**

La cuñada de la señora Margarita nos recibió en su casa y muy amablemente nos preparó de comer, al platicar con ella nos contó que provenía de Zacatecas y que había conocido a su esposo durante su estancia en los E.E.U.U.A de donde luego decidieron regresar para establecerse en el Dexthí, tienen un hijo de 10 años y el niño es muy introvertido, parece que se siente incómodo con nuestra presencia.

Nos platicó también que la mayoría de las nueras vienen de otros pueblos, y que a ella le cuesta trabajo aprender la lengua ñahñú.

Dando un vistazo a lo general, notamos los animales de granja que ellos criaban y los muchos gatos y perros que andaban por toda la propiedad.

**Domingo 7**

Hoy Don Lupe nos ofreció ir con él al monte, debía bajar un toro y un grupo de hombres de la comunidad se habían reunido para tal caso. Durante el trayecto pudimos apreciar mejor el paisaje, enclavado entre los cerros era una vista espectacular.

Ya en el lugar pudimos ver una gran cantidad de chapulín, preguntamos si acostumbraban comerlos y dijo que no, mencionó que cuando era posible comían gusano de maguey pero que de eso hacía ya mucho tiempo ya que en los últimos años no se daban en el Dexthí.

Nos mostró las plantas del lugar y nos mencionó cuales de ellas eran comestibles, cuales frutales y cuales medicinales.

Por la tarde las hijas mayores de don Lupe fueron al *Culto* que es una práctica Cristiana que celebran cada domingo. A lo lejos se escuchaban los cantos mientras cenábamos un pan y un café de olla.

**Lunes 8**

Hoy llega la señora Margarita de su evento en la ciudad de México, Don Lupe salió desde temprano para recibirlos en Ixmiquilpan y nosotros aprovechamos el día para conocer los alrededores, en específico el monte.

Es un día poco soleado, en general ha sido así desde que llegamos al Dexthí, así que en realidad no podríamos saber si este es el clima habitual en la región.

Subimos siguiendo el cauce del río que ahora está seco, pudimos observar un gran número de insectos que viven ahí, recolectamos algunos frutos de garambullo y pasamos el tiempo explorando.

**Martes 9**

Hoy es el primer día que salimos del Dexthí, aprovechamos el viaje de Don Lupe a Ixmiquilpan para recabar información que creemos útil para el trabajo en la comunidad, nos dirigimos a un cyber café y trabajamos un poco. Aprovechamos para comprar un chip que tuviera señal en el Dexthí y poder comunicarnos con nuestras familias.

Caminamos un poco por el mercado, compramos café de grano, tostadas de trigo y piloncillo, compramos algunas frutas y verduras para completar la comida en cada de don Lupe. Luego tuvimos que tomar el transporte público hasta el Alberto desde donde comenzamos a caminar rumbo al Dexthí, ya que, no hay transporte hasta allá, afortunadamente una persona con camioneta nos vio pasar y muy amablemente nos subió.

En el camino notamos la gran cantidad de plantas de granada que hay en los sembradíos de maíz, arboles de durazno y aguacate.

La señora Margarita llegó con dos de sus hijos, hasta ahora solo habíamos convivido con dos de ellos. Las dos hijas mayores, en general fueron tímidas y se acercaron muy poco a nosotros, el niño de unos 11 años se llama Manuel y también parece tímido, la niña más pequeña fue la menos tímida y nos hablaba un poco.

Platicamos de sus actividades en los eventos a los que asisten y resultan ser jornadas muy largas de trabajo y estancias prolongadas, esta vez fue de casi un mes. En ese tiempo se las ven duras para comer, bañarse, incluso para dormir.

**Miércoles 10**

Hoy toda la familia de Don Lupe fue al pueblo vecino de Panales para recibir un apoyo federal del programa Prospera y tuvimos que quedarnos en el Dexthí. Fuimos al monte otra vez, hoy es más caluroso.

Por la tarde realizamos algunas actividades con los niños y al parecer ya están más cómodos con nuestra presencia, incluso nos enseñaron una par de palabras en ñahñú.

Empezamos a planear un poco los talleres que pensamos en impartir, y algunos otros como el biodigestor y enseñarles a hacer muéganos.

**Jueves 11**

La señora Delfina regresó de la CDMX, por fin pudimos ir a su taller para ver como elaboran los dulces, las señoras están organizadas en grupos de trabajo que elaboran producto de forma independiente, no es un trabajo constante, ya que, depende de sus necesidades y tiempos.

Uno de los problemas que encontramos es que en esta época las señoras no elaboran dulces porque no tienen eventos y tampoco trabajan el Ixtle, ya que, es época de lluvias y no se suele trabajar el maguey en esta temporada porque la penca tiene mucha agua y es más difícil procesarla.

**Viernes 12**

Hoy la familia de Don Lupe salió de nueva cuenta a Ixmiquilpan, la señora Delfina debe estar aún ocupada llegando a casa después del evento.

Comenzó el armado de un modelo del biodigestor y la realización de una página de google con información de la comunidad, ya que, en internet se encuentran cosas de hace ya muchos años que no están actualizadas.

**Sábado 13**

Se llevó a cabo una breve encuesta en la comunidad, la cual recabó datos interesantes sobre las formas de vida del lugar. Notamos que la mayor población es de niños menores de edad y adultos mayores de 30 años, la mayoría de las familias tienen migrantes y todos los habitantes adultos hablan ñahñú. La mayoría de los migrantes, resulta que son mujeres.

Hoy la hija mayor de Don Lupe mencionó que su computadora estaba descompuesta y al tener conocimientos generales sobre reparación de equipo de cómputo por parte del compañero Daniel, se revisó y se pudo reparar, esto fue muy agradecido por la familia que consideraba hacer un gasto extra para poder repararla.

**Domingo 14**

Hoy una persona mayor de la comunidad falleció y toda la gente está reunida en el sepelio. Hemos estado trabajando y jugando con los niños, que nos han enseñado muchas más cosas de las que pensamos.

Hasta hoy hemos probado todo, desde la comida que resulta bastante sencilla pero de buen sabor, con tortillas hechas a mano. Nos hemos integrado bastante bien a la familia, a las actividades diarias, hemos aprendido a utilizar el molino, a hacer la masa para las tortillas, a alimentar a los animales y a reconocer alimentos en las plantas que así lo proveen.

**Lunes 15**

Hoy nos enseñaron como es el proceso del ixtle, y a decir verdad, es demasiado laborioso y nos dimos cuenta que es muy mal pagado. Hemos estado platicando con los abuelos de la familia, casi no entienden el español, pero a señas la señora nos enseña a hilar, intentamos hacerlo y ocasionábamos unas cuantas risas por no saber hacerlo bien. También nos pusimos a golpear la penca de maguey, que es uno de los procesos para su elaboración, el jugo que suelta la penca *enguisha*, que es cuando te da mucha comezón y te puede salir salpullido.

**Martes 16**

Hoy hemos estado con la señora Margarita platicando de su vida, de cómo inicio con el proyecto de los dulces típicos y la entrevistamos. Después nuestra compañera Jazmín les enseño a hacer los muéganos y les dejó la receta, y de cómo hacer flan de elote.

Hemos notado que llegamos en una temporada donde no hay producción de dulces e ixtle, la convivencia con la familia ha sido muy buena y lo que teníamos que enseñarles ya lo hicimos, así que decidimos platicar entre nosotros y tomamos la decisión de marcharnos mañana.

**Miércoles 17**

Hoy vino los profesores a cargo del programa a calificar nuestro desempeño y al terminar nos marchamos todos. Fue un tanto triste porque ya nos habíamos acostumbrado a la familia y ellos a nosotros, esperamos tener contacto más adelante con la familia.

## 5. Actividades desarrolladas y resultados obtenidos

- **Situaciones problemáticas detectadas y potenciales de desarrollo logrados**

Una de las preocupaciones principales de la cooperativa Arte Ixtle es la falta de promoción de sus productos, independientemente de los factores que han detenido su producción y los problemas de telecomunicaciones de la comunidad, la falta de línea telefónica fija y el hecho de que solo se cuente con el servicio de red celular Telcel restringen la posibilidad de ofrecer sus dulces en un mercado más amplio reduciéndose actualmente a invitaciones a ferias locales a través del CDI, en general las mujeres de la cooperativa no están familiarizadas con las tecnologías de la información lo cual requiere de la participación de las personas jóvenes que están en contacto con redes sociales y nuevas tecnologías.

Al ser una comunidad de artesanos textiles las mujeres de la cooperativa han intentado combinar su trabajo tradicional con la producción de sus dulces típicos, sobre este punto se trabajó la idea de manufacturar envolturas o implementos que reflejen su identidad artesanal ancestral con la fibra de maguey (Ixtle).

Tomando en cuenta el contexto de la comunidad y haciendo un sondeo rápido de las materias primas con las que cuentan, el potencial para desarrollar nuevos productos depende en gran medida de diversos factores, entre ellos los económicos y organizacionales, ya que, el trabajo que se desarrolla en la cooperativa se ha dividido en dos grupos que se turnan para la producción de los dulces, por lo tanto la logística que se debe implementar para introducir nuevos productos podría interferir con la estructura que se tiene establecida, amén de la capacitación requerida, sin embargo dichas estrategias podrían llevarse a cabo si se cuenta con el tiempo necesario para desarrollarlas y darles un seguimiento adecuado.

## Objetivos generales y específicos logrados en terreno

Tomando en cuenta las necesidades de la cooperativa se propusieron la creación de un grupo de Facebook y un correo electrónico, en donde se mostraran los productos elaborados y donde también se pudiera contactar con las señoras, la administración de este grupo estaría a cargo de nosotros y se haría el vínculo por vía telefónica cuando fuera necesario hasta que pudieran administrarlo ellas mismas.

## Programa de actividades desarrolladas

Dentro de nuestra estancia en la comunidad, empleamos con los niños los materiales que se nos fueron dados, una de las actividades fue hacer dibujos sobre el Dexthí, y hacer muñequitos con plastilina, si bien, los niños mostraron una gran capacidad de aprendizaje y apreciación hacia su entorno.

***28***
***(Fotografías de la interacción con los niños de la comunidad)***

## Desarrollo de proyectos / productos paralelos

### MÚEGANOS

Dentro de las carencias que tenía la cooperativa de mujeres, notamos que le hacía falta capacitación y productos que pudieran elaborar, por lo que, de acuerdo a nuestro conocimiento culinario, integramos a sus dulces, los muéganos.

***29***
***(Fotografías del proceso de elaboración de muéganos)***

### BIODIGESTOR

Al ser una comunidad ganadera los recursos para obtener biogás aprovechando los desechos de las vacas son muy altos, se platicó sobre esta tecnología que podría brindar combustible para diversos usos lo cual reduciría considerablemente el gasto que se requiere para elaborar muchos de sus productos al ser un insumo de alto costo además de indispensable en sus procesos.

Esta tecnología aprovecha la fermentación de la materia fecal por medio de bacterias anaeróbicas presentes en las heces que descomponen los desechos orgánicos alimentándose de ellos y produciendo una mezcla gaseosa rica en metano que puede ser aprovechado de forma directa sin necesidad de envasar a alta presión como el gas LP.

Además del gas también se obtiene un producto de desecho con alto contenido de nitrógeno lo cual lo convierte en un excelente abono para cultivo, este subproducto

puede ser aprovechado directamente en las parcelas de la comunidad o podría buscarse una forma de comercializarlo como abono orgánico.

Para lograr mejores resultados se propone utilizar únicamente material proveniente de animales o residuos vegetales para no afectar el PH de la mezcla, los ácidos grasos pueden evitar la reproducción de las bacterias, utilizando solo estos elementos se reduce la posibilidad de un ambiente ácido y también se elimina el monitoreo necesario para mantener el balance justo de acidez en la mezcla.

Los materiales necesarios para la construcción de un biodigestor de capacidad aproximada de 1500 litros pueden ser adquiridos en distintos lugares de fácil acceso, las técnicas necesarias para su ensamble y operación no requieren de especialización y se pueden aprovechar los conocimientos y oficios de las personas de la comunidad, si bien requiere un constante abastecimiento de materia orgánica, el costo del mantenimiento es bajo y se pretende crear un sistema modular que pueda ser escalado o disminuido según las necesidades de la propia comunidad.

***30***
***(Fotografías del modelo Biodigestor echo en casa)***

Una gran ventaja para el desarrollo de este sistema es la relativa y buena disponibilidad de terreno, ya que para un sistema de 1500 litros con este sistema modular podría ocupar unos 30 m². Se pretende mejorar el sistema mediante la utilización de un serpentín que enfríe la mezcla gaseosa para reducir la cantidad de agua en ella y mejorar su eficiencia combustible.

- **Pre-diagnósticos para líneas de investigación y desarrollos posibles**

Biodigestor modular.

Por su ubicación el Dexthi Alberto es una comunidad donde uno de los principales problemas es el del acceso a los combustibles, la única ruta que conecta a la comunidad significa un trayecto de 30 minutos en auto hasta el municipio de Ixmiquilpan, Hgo. Lo cual implica un gasto constante tan solo para poder abastecerse de gasolina. El gas LP, que es la única opción asequible para las personas del Dexthí al carecer de la infraestructura necesaria para obtener otro tipo de gas como el natural, que es indispensable en sus actividades cotidianas, el abastecimiento se hace por medio de un camión que visita la comunidad una vez a la semana.

El contexto actual en materia de energía de nuestro país es algo complicada, la liberación de los combustibles (gasolina, diésel) se ha convertido en un punto sensible en distintos estratos de la sociedad y no cabe duda de que para aquellos cuyo acceso a este tipo de productos básicos es, en el mejor de los casos, difícil, ha sido un fuerte golpe para su forma de vida.

La comunidad cuenta con un gran número de recursos tanto naturales como humanos, al ser una comunidad ganadera por tradición cuentan con un potencial muy alto para la producción de gas metano, el cual puede ser obtenido por la descomposición de materia orgánica a través de bacterias presentes en las heces fecales y contrario a lo que podría parecer, este método de obtención de gas es limpio y relativamente seguro con la utilización de biodigestores.

Debido a la observación de estos recursos presentes en la mayoría de la comunidad se plantea a continuación la implementación de biodigestores que atiendan a las necesidades de la comunidad en materia de gas combustible, se plantea además una serie de especificaciones que concuerden con el contexto de la comunidad.

Propuesta:

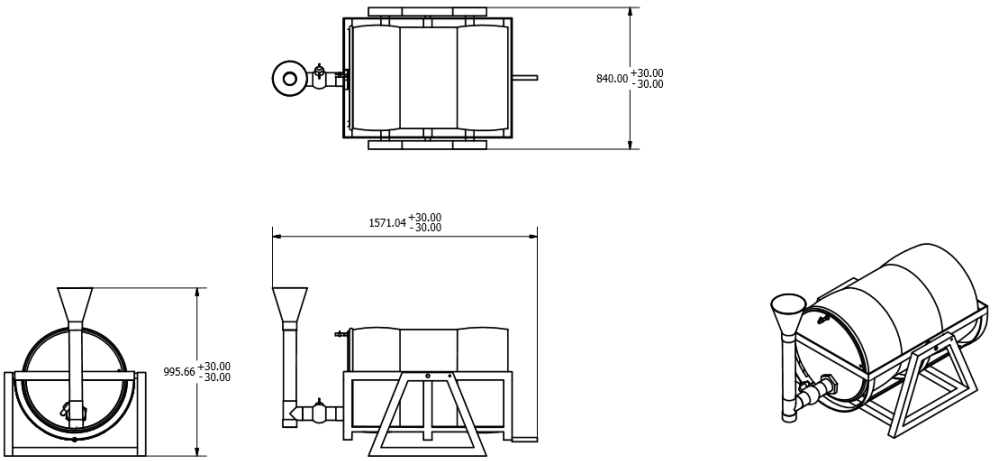
Se plantea la utilización de biodigestores a base de heces fecales vacunas y materia vegetal, se elimina la utilización de heces humanas ya que la acidez de ésta podría interferir en la proliferación de las bacterias necesarias para el proceso.

Se recomienda la utilización de unidades modulares que puedan crecer, reducirse y mantenerse conforme las necesidades de cada sector de la comunidad, en primer lugar se plantea introducirlos para brindar combustible al taller de dulces típicos de la cooperativa “Arte Ixtle”.

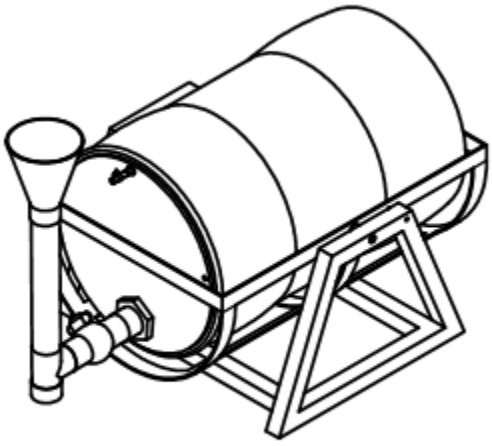
Los materiales de construcción deben ser de fácil obtención e instalación, se recomiendan piezas estándar de PVC que son ampliamente comercializadas y de bajo costo.

Propuesta de materiales:

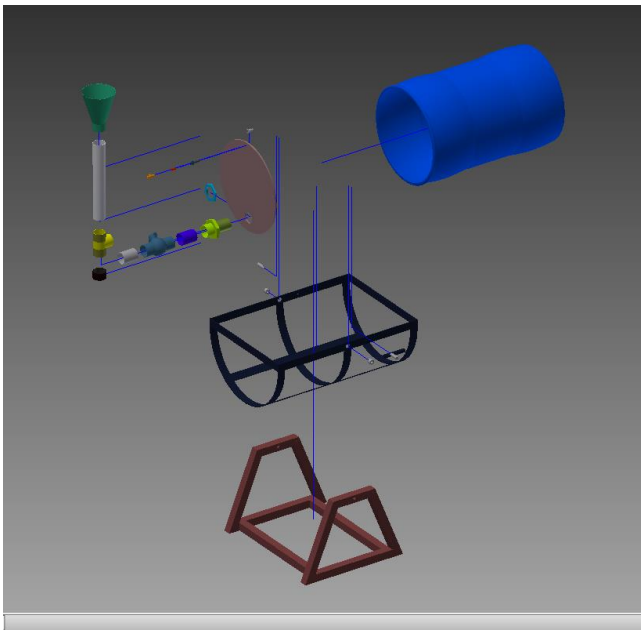
| Ref. | Cant. | Nombre. | Material. | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | base | PTR 50.8x50.8 calibre 9. | | |
| 2 | 2 | bisagra macho | Acero comercial. | | |
| 3 | 2 | bisagra hembı | Acero comercial. | | |
| 4 | 1 | Agitador. | Solera acero comercial 3/16x2". | | |
| 5 | 1 | Tambo 200l. | PEAD. | | |
| 6 | 1 | Adaptador 1/2 | PVC. | | |
| 7 | 1 | Tapa. | PEAD. | | |
| 8 | 1 | Tubo 1/2" x 3( | PVC. | | |
| 9 | 1 | Válvula hidrau | PVC. | | |
| 10 | 1 | Válvula hidául | PVC. | | |
| 11 | 1 | Adaptador 3" | PVC. | | |
| 12 | 1 | Tuerca Presió | PVC. | | |
| 13 | 2 | Tubo PVC 3" : | PVC. | | |
| 14 | 1 | Unión Tee 3". | PVC. | | |
| 15 | 1 | tapón roscado | PVC. | | |
| 16 | 1 | tubo 3"x500m | PVC. | | |
| 17 | 1 | Embudo. | PVC. | | |
| 18 | 1 | Tuerca presió | PVC. | | |




El diseño está elaborado con un tambo de 200 litros, cuenta con un agitador tipo columpio para poder drenar el exceso de mezcla la cual se sedimenta y requiere de movimiento para no obstruir la salida.



Los ensambles no requieren mano de obra especializada y permite su mantenimiento a bajo costo.



El poder calórico del biogás, con concentraciones entre 50 y 70 % de metano CH4, es de 4700 a 6500 Kcal/m3.

Un metro cúbico de biogás, con 70 % de metano CH4, equivale a:

0.8 L de gasolina

1.3 L de alcohol

0.7 L de gasóleo

1.5 m3 de gas butano

2.7 kg de madera.

Es importante aclarar que este gas puede usarse como combustible sólo cuando el metano se encuentra en concentraciones mayores o iguales a 50 % (Chacón, 2007).

Los usos más importantes del biogás para determinar la demanda energética del usuario son:

1. Cocinas: Se emplea con una presión de 75 – 90 mm de columna de agua (CA), a razón de 0.38 – 0.42 m3 por persona – día. Para presiones inferiores el per capital debe calcularse a razón de 0.5 m3/día.

2. Alumbrado: Si se utiliza una lámpara de 100 candelas (aproximadamente 60 W), esta consume de 0.11 a 0.15 m3/h de biogás, requiriendo una presión de 70 a 85 mm de CA.

3. Calderas: Depende del tamaño del quemador, los consumos serán:

Diámetro del quemador 50 mm: 0.32 m3/h.

Diámetro del quemador 100 mm: 0.46 m3/h.

Diámetro del quemador 150 mm: 0.63 m3/h.[1]

Leer más: http://www.monografias.com/trabajos94/generacion-biogas-rastros-evitando-contaminacion-del-suelo-y-tierra/generacion-biogas-rastros-evitando-contaminacion-del-suelo-y-tierra.shtml#ixzz4XxLHjbu7

[1] Visto en : http://www.monografias.com/trabajos94/generacion-biogas-rastros-evitando-contaminacion-del-suelo-y-tierra/generacion-biogas-rastros-evitando-contaminacion-del-suelo-y-tierra.shtml

| | Excreta Húmeda Diaria (Kg/Animal) | Biogás ($m^3$/día) | Proporción Excreta - Agua | Tiempo de Retención Aconsejable (Día) |
|---|---|---|---|---|
| Vaca | 10 | 0.360 | 1:1 | 40 |
| Toro | 15 | 0.540 | 1:1 | 40 |
| Cerdo (50Kg) | 225 | 0.101 | 1:1-3 | 40 |
| Pollo | 0.18 | 0.108 | 1:1-8 | 30 |
| Caballo | 10 | 0.300 | 1:1-3 | 30 |
| Carnero | 2 | 0.100 | 1:1-3 | 40 |
| Ternero | 5 | 0.200 | 1:1 | 40 |
| Persona Adulta | 0.40 | 0.025 | 1:1 | 60 |
| Residual de Matadero | 1 $m^3$ biogás/25 Kg de residuos | | | 40 |
| Residual de Destilería | 15 $m^3$ biogás/$m^3$ de residuos | | | 40 |
| Residual de Levadura | 4 $m^3$ biogás/$m^3$ de residuos | | | 40 |
| Líquido del Café | 5 $m^3$ biogás/$m^3$ de residuos | | | 40 |
| Cáscara de Café | 0.1 $m^3$ biogás/$m^3$ de residuos | | | 50 |
| Cáscara de Café | 0.4 $m^3$ biogás/25 Kg de materia seca | | | 60 |
| Cachaza ( destilzación del jugo de la caña de azúcar) | 0.035 Kg/Kg | 0.100 | 1:4 | 30 |

Con este tipo de biodigestor se pretende ensamblar sistemas que permitan la producción de aproximadamente 3m³/día lo cual permitiría la alimentación de un quemador a gas de 150mm de diámetro por más de tres horas.

En conclusión la comunidad del Dexthi Alberto cuenta con suficientes recursos para hacer uso de esta técnica de producción de gas, su clima y su tradición ganadera pueden ser aprovechadas de forma directa para brindarles cierta independencia energética.

## 5. Conclusiones

El trabajo que se realizó en el Dexthí fue más una experiencia, en donde pudimos poner a prueba nuestros conocimientos adquiridos a lo largo de la licenciatura, aprendimos de nuevas costumbres y tradiciones y sobre todo el valor del trabajo que cada comunidad tiene.

Si bien, el grupo de mujeres dentro de la cooperativa resultan ser amas de casa que buscan una oportunidad para tener ingresos económicos, ante esto no pierden su origen, no se olvidan de donde vienen, de donde son, pues las largas temporadas de venta, las hacen extrañar sus raíces, su comida y sobre todo a sus familias.

El trabajo que se realiza en la comunidad tiende a involucrar a la mayor parte de individuos posible, las celebraciones y ceremonias siempre se hacen pensando en todos.

Si bien sus logros y avances en todos los ámbitos provienen desde una perspectiva “moderna” por llamarla de alguna forma, no tratan de convertir lo que son en otra cosa, por el contrario han arraigado sus raíces en esta idea de progreso y evolución.

Cuentan con un gran potencial material y humano que requiere principalmente de apoyo y capacitación para lograr desarrollarlo.

## 6. Recomendaciones

Dentro del desarrollo del programa se notó una desorganización que afectó las comunidades a las que fuimos y el trabajo que se pudo realizar, sin embargo hubo varios factores externos que llevaron a este resultado, la amplia participación, los problemas suscitados por los paros de labores y la recalendarización se conjuntaron para mermar los resultados finales pues muchos no tenían el conocimiento de cuál sería nuestro trabajo, los alcances que podríamos tener con tan corto tiempo de estancia y la premura con la que se vinculó a las comunidades con los participantes.

También hay que aclarar que en varios aspectos de la asignación de comunidades se observó un patrón que tendía a no ser coherente y se hicieron cambios de último momento de forma tal que parecían favoreces a ciertos participantes, esto debe ser investigado y esclarecido con el fin de evitar toda suspicacia en el proceso de selección y evitar el descontento de los participantes en general. Comprendemos que muchas veces ciertas comunidades piden la participación de carreras específicas y que dentro de las posibilidades del programa a veces es difícil atender todas las peticiones, recomendamos ampliamente no dejar en manos de otros alumnos este tipo de decisión y conformar un comité de profesores que elijan de forma imparcial a los grupos que enviarán a cada lugar.

## Bibliografía

Pueblos de América.28/10/2016. Visto en:http://mexico.pueblosamerica.com/i/el-dexthi-alberto/

Nuestro México. 28/10/2016. Visto en:http://www.nuestro-mexico.com/Hidalgo/Ixmiquilpan/Areas-de-menos-de-500-habitantes/El-Dexthi-Alberto/

# EL NANDHO
# Ixmiquilpan, Hidalgo

**ProMDyA 2016**

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA - Unidad Azcapotzalco**
**Invernadero de jitomates "EL NANDHO", El Nandho, Hidalgo.**

eSOL emprendimientos Sociales Locales
Programa Multidisciplinario ProMDyA Diseño y Artesanías 2016

INFORME FINAL

# EL NANDHO

# Ixmiquilpan, Hidalgo

**Participantes:**
Estudiante Arquitecura Iván Vargas Tirado (210215544)
Estudiante Diseño Industrial Jesica Trejo Fernández (2123039049)

**Responsables:** MDI. Fernando Shultz Morales
Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)
Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)
Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)
Brenda Froum Sainz (Estudiante Diseño Industrial)

MÉXICO 2016

# COMUNIDAD PARTICIPANTE

## 1. Grupo de productoras artesanas

- Margarita / 45 / Femenino / Ama de casa / Secundaria / Hñahñu- Español

- Cornelia / 50 / Femenino / Ama de casa / Primaria / Hñahñu - Español

- Paula / 39 / Femenino / Ama de casa / Preparatoria / Hñahñu -Español

- Modesta / 43 / Femenino / Ama de casa / Primaria / Hñahñu - Español

# La localidad

## Ubicación y situación geográfica

- Cómo llegar

Para llegar a la comunidad conocida como El Nandho, en primera instancia se debe arribar al Municipio de Ixmiquilpan en el Estado de Hidalgo. Posteriormente se ubica la terminal cercana a la Iglesia de San Pedro; dentro de la cual está el transporte público que llega a la comunidad Orizabita, la cual es la más cercana a El Nandho. Finalmente, del último punto se debe tomar una vereda ubicada en la carretera, por la cual se camina hasta la localidad.

- Transporte

El transporte dentro de la localidad está únicamente habilitado durante los días que los niños y adolescentes acuden a la escuela; mismo que se paga únicamente para llegar a Orizabita, donde se acude a la secundaria y preparatoria por las mañanas y por las tardes.

- Clima

El clima que presenta la región es semi seco con lluvias en verano. La temperatura promedio para los meses de diciembre y enero que son los más fríos del año oscila entre los 14.5ºC y durante los meses de mayo y junio que son las temperaturas más altas registra un promedio de 21.4ºC y se ha estimado que la temperatura anual promedio es de 18.5ºC

- Recursos naturales

Flora

Dentro de sus recursos naturales tienen pino, encino, sabino, pirul, mezquite, jacaranda y oyamel, así como árboles exóticos, aguacate, durazno, granada e higo, y en la zona de El Nandho además se encuentra el garambullo, palma y nopal.

Fauna

La fauna perteneciente a la región está compuesta de tejón, ardilla, tlacuache, onza, conejo, zorra, zorrillo, liebres, ratón de campo, serpientes y una gran variedad de insectos y reptiles.

- Características y uso de suelo

De acuerdo a la superficie que se utiliza para cada actividad su orden es el siguiente: pecuario en un 40%, un 30% agrícola en donde se cultiva maíz, frijol, alfalfa, diversas hortalizas de jitomate; seguido por otros usos y finalmente el forestal.

## Descripción de la comunidad

- Demografía

La población de la localidad es de 91 habitantes. Hay 46 hombres y 45 mujeres, los que en su mayoría son adolescentes, seguidos por los adultos y posteriormente por las personas de la tercera edad. El ratio de fecundidad de la población femenina es de 2.14 hijos por mujer.

- Grupos étnicos

La población de la localidad a partir de los 3 años hablan la lengua indígena de la región, el hñahñu. Las personas de la tercera edad son las que continúan hablando la lengua en un 90% para comunicarse, mientras que la demás población hace uso de ella en los hogares y como lengua principal se utiliza el español. A pesar de ello, las escuelas de educación básica y las madres de familia continúan enseñando el hñahñu a los hijos desde temprana edad.

- Religión

La población practica la religión católica en un 85%, acudiendo a la pequeña capilla que se ubica al pie de la carretera de la localidad.

- Gobierno

En la comunidad no hay Palacio Municipal; al que se acude en caso necesario, siendo el ubicado en Orizabita, el más cercano. En el lugar todas las familias participan activamente cuando se presenta un problema relacionado con la población o con algún tipo de servicio. Para ello se designa una persona o un grupo de ellas para presentarse con las autoridades correspondientes en el Ayuntamiento Municipal en Orizabita.

- Infraestructura

En el rubro educativo la comunidad cuenta con educación preescolar y educación primaria, las cuales se localizan a pie de carretera y cuentan con aulas y material didáctico. A pesar de ello se cuenta con únicamente tres profesoras, quienes se dedican a impartir clases de acuerdo al grado escolar en el que se encuentran cada uno de los niños.

Las viviendas que conforman la comunidad son 22, de ellas 12 tienen piso de tierra y 4 constan solamente de una habitación, 10 de las mismas tienen instalaciones sanitarias, 21 están conectadas al servicio público y acceso a la luz eléctrica. El agua potable que llega a las viviendas proviene de un manantial que es parte de la localidad y al cual le dan mantenimiento los adultos durante las faenas. A pesar de tener acceso a la luz eléctrica las viviendas no cuentan con

electrodomésticos, por lo cual la energía solamente se utiliza por las noches para alumbrar el interior de estas.

Únicamente nueve de ellas cuentan con un televisor y 18 de ellas utilizan la señal de radio como medio de comunicación y sólo una vivienda con servicio telefónico.

- Aspectos de migración

Debido a que no se realizan actividades económicas en la región, la mayor parte de las mujeres se queda en los hogares con los hijos y los hombres se ven en la necesidad de cambiar de migrar a la ciudad o a otro país.

- Situación socio-cultural

Debido a la migración que se da en la localidad, las familias están compuestas por una mujer, quien se encuentra al mando del hogar, los hijos que son de 2 a 3 por familia y personas de la tercera edad, quienes están al cuidado de la mujer. Por esta situación la madre de familia es la que se dedica a alguna actividad económica cerca de la localidad, ya sea en Orizabita o Ixmiquilpan, para sobrellevar los gastos de la vivienda.

Los hijos adolescentes que deben cursar la secundaria y preparatoria tienen que acudir a la más cercana, en la población de Orizabita y algunos pocos van a Ixmiquilpan. Por lo cual, está sección de la población se encuentra la mayor parte del día fuera de su hogar, además son estos quienes hablan en su mayoría español y han dejado atrás su lengua indígena para continuar sus estudios o para posicionarse en el mercado laboral.

## Actividades productivas generales y particulares

Las actividades que se realizan en la localidad son de carácter agrícola; la primera de ellas, con la cual trabajan desde hace tiempo es la cosecha y limpieza de lechugilla, misma que sólo se efectúa una vez al año y para ello se destinan hombres para ir a la sierra a obtenerla. Por ello y como parte de la implementación de proyectos comunitarios con mujeres se construyó un invernadero de jitomates en febrero del año en curso; con lo cual cinco familias se han visto beneficiadas con dicho proyecto; siendo esta actividad productiva ahora la más importante y la que se encuentra en crecimiento.

# Los productores

## Organización social

Jitomates “El Nandho”
La organización social está compuesta por mujeres jefas de familia.
Entre sus labores en el hogar, las mujeres se dan tiempo para atender las necesidades del invernadero, rolando las actividades necesarias para que este se mantenga en un estado óptimo y así puedan obtener la mayor ganancia posible con el producto obtenido de la cosecha.
El producto obtenido de la cosecha del invernadero es pesado y acomodado en cajas de plástico tipo “guacal” y posteriormente es llevado a los tianguis para su venta directa al público, así como también es acomodado para venderlo directamente a compradores mayoristas.
La mano de obra es proporcionada por el grupo de mujeres que recibieron el apoyo y en ocasiones son ayudados por sus esposos.

## Organización agrícola productiva

La organización productora está organizada por Margarita, Paula, Modesta y Cornelia.

Es una organización que se creó con el fin de obtener el financiamiento de la SEDESOL por medio de la Centro de Desarrollo Indígena para la creación de un invernadero de Jitomates con la finalidad de incrementar su ingreso económico en las familias del lugar. La mano de obra es proporcionada por el grupo de mujeres que recibieron la ayuda, en ocasiones son ayudados por sus esposos.

Al llegar a la localidad, el invernadero estaba un poco descuidado, ya que las personas aún no tenían el conocimiento suficiente para realizar las labores necesarias para mantenerlo en óptimas condiciones.

Se propuso un calendario de actividades ya que las mujeres no contaban con mucho tiempo disponible, ya que no podían descuidar los labores del hogar y a sus hijos.

**Listado de personas participantes**
Margarita, Cornelia, Paula, Modesta

**Contactos**
Doña Margarita 045 7721368708
Ingeniero Manuel López 759 7287 091

## Los productos

**Tipología de productos existentes**
Jitomates cultivados en invernaderos

**Recursos y materias primas**
Invernadero
Abono
Nutrientes para la planta
Agua
Semillas de Jitomates
Hilo
Abrazaderas
Cajas de plástico para empacar

**Especificaciones técnicas de materias primas**
En el siguiente apartado incluimos la información que se nos proporcionó en la comunidad por parte de los agrónomos, los cuales están a cargo del invernadero. Además del contenido que pudimos leer de los manuales proporcionados por la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos índigenas. Posteriormente dicho manual fue encontrado en línea, lo cual nos facilitó la obtención de la información técnica con la cual no estábamos familiarizados.

Consumo de agua: 7000-8000 m3/ha

Necesidades nutritivas de cultivo por tonelada de cosecha.

| | |
|---|---|
| N | 2,1-3,8 kg |
| P | 0,3-0,7 kg |
| K | 4,4-7,0 kg |
| Ca | 1,2-3,2 kg |
| Mg | 0,3-1,1 kg |

Las soluciones nutritivas para hidroponía hay que confeccionarlas tomando como base los análisis de agua Una vez confeccionada la solución madre se NO3 - H2PO4 SO4 = NH4 + Ca++ Mg++ K+ sigue: agua.

Una vez confeccionada la solución madre se incorpora a la red, atendiendo a los criterios de conductividad antes mencionados.
El pH también hay que regularlo con dosificadores mol/L 10,5 1,5 2,5 0,5 3,75 1 7p y automáticos de ácidos, nítrico fundamentalmente.
Los fertilizantes más utilizados son los siguientes:

- Nitrato potásico Sonneveld

En microelementos: Steiner. Nitrato cálcico. Nitrato amónico. Sulfato de potasa. Sulfato amónico Fe Mn Cu Zn B Mo

- En microelementos: Steiner. Sulfato amónico. Fosfato monoamónico. Fosfato monopotásico. Ácido fosfórico ppm 2 0,7 0,02 0,09 0,5 0,004. Sulfato de magnesio. Nitrato de magnesio.

**Utensilios y herramientas para la producción**

- Pala
- Pico
- Tijeras para corte de hojas
- Hilo
- Cajas
- Carretilla

**Proceso de producción**

- El óptimo térmico para el desarrollo del tomate durante el día es de 23-25 ºC y de 15-17 ºC durante la noche; mientras que la humedad relativa apropiada es del orden de 70%. Las temperaturas por debajo de 8 ºC y por encima de 30 ºC, alteran el desarrollo del tomate y suelen provocar una deficiente fructificación. A 0 ºC por varios minutos se hiela la planta. Altas temperaturas, por encima de los 30

ºC durante largos periodos, agobian las plantas y ocasionan desórdenes fisiológicos en el fruto.

- El riego es necesario cuando la lluvia no es suficiente para mantener el crecimiento de las plantas y sobre todo durante la temporada seca. Es preferible regar profundamente una vez a la semana que hacerlo ligeramente todos los días. Cuando el suelo es rico en humus el 90% del agua de lluvia o de riego es aprovechada por las plantas. Cuando es pobre en humus más del 50% del agua se infiltra o evapora. Es conveniente incorporar grandes cantidades de materia orgánica a la cama de siembra y colocar encima de ella una capa protectora de entre 10 y 15 cm con paja. El sistema más recomendable para realizar la práctica del riego es por goteo. Este sistema consiste en conducir el agua por medio de una red de mangueras plásticas, colocadas sobre la cama de siembra. El agua llega a la base de las plantas por emisores que funcionan como goteros, aplicando el agua cerca de las raíces. Si se utiliza correctamente se puede ahorrar más de la tercera parte del agua aplicada mediante otros sistemas y el rendimiento de las plantas puede ser del doble. Esto se debe a que se evitan pérdidas por evaporación en la superficie al penetrar poco a poco en la tierra; además no se desperdicia agua en las zonas que no tienen plantas. Otras ventajas de este sistema son las siguientes:

– Puede utilizarse en todo tipo de suelos
– El viento no interfiere con el riego
– Disminuye la presencia de hierbas ajenas al cultivo
– No requiere de mucha presión por lo que puede utilizarse un tanque elevado
– No hay riesgos de erosión del suelo y no se requiere drenar excesos de agua Una condición ideal para instalar un sistema de riego por goteo en el traspatio, es que la unidad de producción familiar cuente con una cisterna de ferrocemento, como parte de un sistema de captación de agua de lluvia. Estando ligeramente más arriba del huerto la cisterna proporciona la suficiente presión para que los goteros funcionen adecuadamente. Constantemente hay que observar que los goteros no se tapen. El rango del gasto de agua de cada gotero es muy amplio, reportándose desde 1 hasta 16 litros por hora. Por esto es conveniente sacar un promedio del gasto midiendo la cantidad de agua que tiran en un determinado tiempo 10 goteros o más, colocados en diferentes posiciones ya sea al principio, en la parte media o al final de las camas. Una vez que se determina el gasto promedio de los goteros se puede definir el tiempo del riego. El tiempo del riego depende del requerimiento de agua de cada cultivo en particular. Pero ante la imposibilidad práctica de estar calculando el uso consuntivo en cada sitio, de manera general se recomienda aplicar una lámina de riego de 50 mm por metro cuadrado de cama biointensiva a la semana. En una cama de 10 m2 esto implica un total de 500 litros por semana. Con esta cantidad de agua se pueden desarrollar sin problema la mayoría de los cultivos hortícolas.

- El control de plagas y enfermedades sin contaminar y evitando el uso de insumos externos, puede lograrse a través de algunas medidas preventivas como las que se mencionan a continuación. Antes que todo es preciso mejorar la fertilidad de la tierra, ya que las plantas bien nutridas resisten mejor los ataques de las plagas y enfermedades.

Los puntos anteriores se obtuvieron del manual de Construcción, Equipamiento y Operación de Invernaderos. Dicho documento se encontró en la página de internet de la

Secretaría del Trabajo y Previsión Social, para lo cual anexamos el link para su posterior visualización:
http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/publicaciones/prac_seg/prac_chap/PS%20invernaderos.pdf

- Debido a que el jitomate es una planta rastrera, se debe de ayudarlo por medio de un hilo y una abrazadera sujeta al tallo para mantener la planta erguida para que los frutos no se caigan.

- Se deben deshojar las plantas continuamente con el fin de que las hojas no roben los nutrientes y todos los nutrientes vayan directamente a los jitomates y así se pueda obtener un fruto de buen tamaño.

- Cuando el tallo ya está muy desarrollado se debe dar vuelta con la ayuda de los hilos que lo sostienen y se deben de bajar los tallos, para que el peso de los frutos no venza la planta. Una raíz puede durar varios años dando frutos para que no se tenga que plantar nuevas semillas.

**Comercialización**

Los productos son pesados y acomodados en cajas de madera estilo guacal para su venta posterior al público. Para ello dichos huacales deben pesar 20 kilogramos cada uno. Debido a que la organización sólo cuenta con una báscula básica que pesa hasta 10 kilogramos, se pesan divididos para poder llenar de producto cada guacal.

La comercialización del producto obtenido se lleva mediante el comercio directo con los compradores en la plaza, para ello se llenan los guacales de los jitomates cosechados durante una tarde. Posteriormente después del pesaje se acomoda en una construcción abandonada la cual es usada como almacén. Antes de que cada trabajador regrese a su casa, se designa al equipo que irá a la venta, principalmente acude la señora Paula, ya que es la más hábil con las negociaciones; y dos hombres, ya sean esposos o familiares directos de las íngigenas, que son los encargados de manejar la camioneta donde se transporta el producto y de cargar los guacales de jitomate.

Esta actividad se realiza los domingos y la madrugada del lunes, ya que la plaza únicamente está los lunes durante el día. El producto se vende a las personas que tienen un puesto fijo en la plaza, la cual se ubica en el centro de Ixmiquilpan.

Así mismo por medio de la venta al mayoreo, la cual se realiza directamente en el invernadero. Los compradores son contactados en la plaza y posteriormente acuden a la comunidad para realizar la compra. Estas negociaciones son directas ya que la falta de señal telefónica impide que por este medio se programen las ventas.

Además se realiza la venta al menudeo con los pobladores de la comunidad, quienes acuden al invernadero y compran hasta 4 kilogramos.

## Actividades desarrolladas y resultados obtenidos

### Situaciones problemáticas detectadas y potenciales de desarrollo logrados

Después de estar ayudando en las actividades propias del invernadero durante tres días nos percatamos de las problemáticas. La primera de ellas y la que consideramos de mayor importancia es que la organización no era propiamente cooperativa ni comunitaria, ya que las actividades variaban de acuerdo a la persona y sobre todo a alguna área determinada dentro del invernadero; lo cual podía verse ya que la calidad de las plantas y del fruto era cambiante de un surco a otro. Esto se debió a que al inicio las mujeres encargadas se repartieron los surcos y cada una de ellas era la responsable del suyo. Adicional a esto, las mujeres siempre delegaban las tareas importantes y las que implicaban trato con terceros a una sola de ellas y se encontraban con situaciones incómodas si dicha persona no se encontraba y otra debía dar solución o hablar con algún comprador.

Por ello y debido a las actividades que realizan cada una de ellas, la atención y trabajo elaborado no era el mismo en todo el invernadero. A partir de esto, la llegada de los agrónomos encargados del programa nos explicaron el mantenimiento del espacio para garantizar una producción de calidad.

Aquí nos encontramos con otro problema, el modelo de organización no les permitía conocer qué hacía falta o qué debía hacerse; incluso había días que no podían realizarse las actividades correspondientes ya que la persona encargada de las llaves para acceder al invernadero no estaba en la comunidad. Adicional a esto, ninguna de ellas sabía en qué constaba cada una de las actividades a realizarse día con día.

Incluso nos percatamos que consideraban la actividad del invernadero como una opción de distracción y que únicamente requería de poca atención, por lo cual no se daban los tiempos requeridos para el mantenimiento y esto había ya repercutido en la producción y estado de los jitomates.

**Objetivos generales y específicos logrados en terreno**

Objetivos generales

Establecer un esquema de organización comunitaria de acuerdo a las actividades a realizarse dentro y fuera del invernadero; así como la administración del mismo.

Objetivos particulares

- Indicar cada una de las actividades a realizarse para mantener el invernadero en óptimas condiciones.

- Proporcionar un modelo de organización adaptable y manipulable por las mismas mujeres.
- Otorgar una introducción a los esquemas administrativos para conocer las ganancias, pérdidas e inversiones.

**Programa de actividades desarrolladas**

| Día | Actividades |
|---|---|
| 1 | a. Conocer la localidad.<br>b. Conocer a las productoras.<br>c. Conocer el invernadero.<br><br>Llegamos por la tarde, alrededor de las dos, a la comunidad y fuimos recibidos por la señora Paula y sus hijos. Ella nos llevó a su casa para ofrecernos una comida y para conocer a su familia. Después de esto nos llevó a la casa donde nos hospedaríamos durante nuestra estancia y aprovechamos la luz del día, dado que no teníamos luz, para caminar por los alrededores.<br>Después nos vimos en el invernadero para conocer a algunas de las productoras, ya que no todas se encontraban en la comunidad. Una de ellas, la señora Margarita nos llevó a comprar insumos junto con su esposo a la comunidad de Orizabita.<br>Se nos dieron indicaciones para el día siguiente sobre las actividades que se realizaríann en el invernadero y de la organización de las productoras, además de las personas encargadas de darnos alimento, ya que no contábamos con estufa ni gas para ser preparados por nosotros. |
| 2 | a. Limpieza exterior del invernadero.<br>b. Recolección de jitomate dentro del invernadero.<br>c. Pesaje de producto.<br>d. Embalaje del jitomate para venta. |

| | |
|---|---|
| | e. Comercialización en Ixmiquilpan.<br><br>Por la mañana se nos indicó cómo se debía realizar la limpieza en el exterior del invernadero. Después del desayuno nos encargamos de ello mientras las productoras acudían a la escuela de sus hijos.<br>En la tarde llegaron todas las productoras y se dispuso a realizarse la recolección del fruto para la comercialización, dado que en la madrugada iniciaban las labores de los compradores en la plaza de Ixmiquilpan.<br>Ayudamos a las productoras, a sus hijos y esposos a pesar y acomodar el producto para dejarlo listo.<br>Se organizó el equipo que iría a la venta y las productoras nos indicaron que por cuestiones de espacio en la camioneta de transporte, sólo podía acudir uno de nosotros. Jesica fue la que realizó esta labor junto con la señora Paula, el esposo de la señora Margarita y Miguel, la persona que las apoya para las actividades rudas. |
| 3 | a. Visita de ingenieros al invernadero.<br>b. Indicaciones por parte de los agrónomos para la poda de las plantas.<br>c. Inicio de poda en el invernadero.<br><br>Por la mañana llegaron los agrónomos encargados del proyecto, y ya que las productoras continuaban en las escuelas de sus hijos para inscribirlos, ellos nos dieron las indicaciones para realizar la poda de las plantas y otras indicaciones en cuanto a la producción y aspectos relevantes que teníamos que saber para apoyar a las productoras.<br>Por la tarde al estar juntas las productoras, les indicamos lo que nos comunicaron los agrónomos y a partir de eso nos pusimos a trabajar en la poda todos juntos, debido a que los agrónomos quedaron de volver a acudir para ver que la poda se hubiese realizado conforme lo establecido. |
| 4 | a. Continuación de poda al interior del invernadero.<br>b. Visita por parte del ingeniero Manuel para corroborar la actividad de poda.<br>c. Detección de problemáticas dentro de la organización.<br><br>Continuamos con la poda, ya que el día anterior sólo se podaron dos surcos. El ingeniero acudió como se había acordado y se indicaron las nuevas acciones a realizarse para mantener al invernadero en óptimas condiciones.<br>Durante la plática con el ingeniero y las productoras pudimos darnos cuenta de los puntos negativos en la organización y sobre todo en la delegación de actividades. Observamos que no se veían como unidad, ya que los surcos eran divididos entre ellas y por ello cada uno tenía diferente atención. Nos percatamos de la falta de apoyo entre ellas y que cada una hacía diferentes actividades que mejoraba o empeoraba la planta de un determinado surco.<br>Por la noche nos pusimos a platicar sobre lo que podíamos aportar después de haber habado con el ingeniero, así que nos enfocamos en establecer una unidad entre ellas para la mejora de las actividades, formando equipos de trabajos que se rotarían para que cada una de ellas conociera las actividades y cómo se realizaban. Nos propusimos trabajar en un calendario de organización en los próximos días. |

| | |
|---|---|
| 5 | a. Bajada de tallos en el invernadero.<br>b. Recolección de jitomate dentro del invernadero.<br>c. Limpieza de los jitomates.<br>d. Pesaje del producto.<br>e. Limpieza de las cajas para el embalaje.<br>f. Embalaje del producto.<br><br>Continuamos con la bajada de los tallos en el invernadero junto con las familias de las productoras para así, terminar lo más pronto posible, dado que por esta situación los jitomates estaban faltos de color y de nutrientes.<br>Para ello se designaron tres equipos de trabajo, uno encargado de la limpieza de los tallos y su correcta ubicación, otro de la limpieza de los surcos y otro para la recolección de los jitomates, ya que el ingeniero había contactado a un comprador.<br>Finalmente entre todos realizamos la limpieza del producto, el pesaje y embalaje para tener listo el pedido del comprador. |
| 6 | a. Continuación de bajada de tallos.<br>b. Generación de alternativas para solucionar las problemáticas.<br>c. Propuesta definitiva para la organización de actividades.<br>d. Propuesta administrativa para el invernadero.<br><br>Continuamos con las labores del invernadero y por la tarde, al terminar, nos dedicamos a establecer una propuesta de organización para las actividades que se requerían en el invernadero. Se establecieron la jerarquía de las mismas, con la finalidad de evitar la carga excesiva de trabajo, lo que se había realizado en días anteriores y con ello enfocarse a buscar compradores.<br>Así mismo, para evitar problemas entre ellas, se planteó la propuesta administrativa para impulsar a las productoras a comprometerse con el proyecto y sobre todo para ayudarlas con dichas cuestiones que ellas no habían considerado durante la instalación del invernadero. |
| 7 | a. Día libre para lavar.<br><br>Se nos dio el día libre, el cual aprovechamos para lavar nuestra ropa, ya que durante el trabajo en el invernadero terminamos llenos de clorofila. Y por la tarde decidimos ir a Orizabita a comprar un poco de comida y hablar con nuestros familiares, ya que no teníamos señal.<br>El esposo de la señora Cornelia se ofreció para instalarnos la luz, con lo cual pudimos cargar de nuevo nuestros celulares y poder realizar la propuesta final por la noche con el material que se nos proporcionó. |
| 8 | a. Realización de calendario ejemplo para charla con las productoras.<br>b. Ejemplos de cuentas administrativas para el invernadero.<br>c. Charla con las productoras.<br>d. Entrega de material didáctico para la continuar la calanderización de actividades en el invernadero.<br><br>Durante la mañana terminamos nuestra propuesta de organización y administración del invernadero, considerando lo que habíamos observado en la |

| | |
|---|---|
| | comunidad y en las actividades de las productoras.<br>En la tarde establecimos una junta con las señoras para mostrarles la forma en que podían mejorar la situación de la organización y les ayudamos a generar una libreta con cuentas de entradas y salidas de dinero, para que no tuvieran conflictos con ello. Se les indicó cómo podían hacer uso del material didáctico para continuar con nuestra propuesta. Ellas establecieron un nuevo calendari, trabajando así en equipo y comunicándose entre ellas, además se comprometieron a fijar de una a dos charlas por mes, donde acudieran todas para hablar de la situación del invernader, material faltante, actividades por realizarse y sobre todo para tener contacto con los compradores.<br>Ese fue nuestro último día, ya que para ellas era complicado seguir dándonos alimento y sobre todo porque para conseguir comida debíamos acudir a Ixmiquilpan. |

**Charlas y talleres desarrollados**

Para presentar nuestra propuesta como solución de la organización y administración del invernadero fijamos un día en el cual las productoras estuviesen juntas, ya que no se daban tiempo. A partir de ello se desarrollaron dos diferentes charlas; una de ellas, fue la relacionada a la organización comenzando por establecer que dicho invernadero es de todas y por ello debe tratarse bajo el concepto de proyecto comunitario, es decir, apoyarse entre ellas para la generación de calidad en cuanto a producción agrícola. Sobre todo indicamos que debían terminar con la actitud de únicamente trabajar en su surco correspondiente, por el contrario realizar las actividades en todo el invernadero para mantener el correcto estado de los tallos y el fruto. Así consideramos que cada una de ellas debe pasar por todas las acciones a realizarse en el invernadero para conocerlas y saber qué hacer en caso de no encontrarse alguna de ellas. Adicionalmente les indicamos en un calendario la propuesta de una semana de trabajo, con horarios para generar un correcto mantenimiento dentro del invernadero.

Como segunda charla se efectúo la ayuda para comenzar a registrar las entradas y salidas, junto con la fecha y la cantidad de producto a venderse. Además de colocarse a los contactos que se habían mantenido durante la primera producción de jitomate; ya que se perdió el número telefónico de los ingenieros agrónomos.

Para finalizar se habló de considerar una marca para comenzar a establecer la empresa. Así entre ellas comenzó una intervención donde dijeron que nombre les parecía apropiado y las representara como productoras agrícolas.

Las mujeres encargadas del invernadero aceptaron los errores que han cometido y la falta de compromiso con las actividades que deben realizarse día a día. Estuvieron de acuerdo en el calendario que se les mostró como ejemplo y se comprometieron a continuar con esas labores para mejorar la producción y calidad del producto. Establecieron las reglas bajo las cuales iban a seguir trabajando en equipo y se fijaron las fechas en las que deben atender las actividades del invernadero.

La respuesta de las productoras fue buena, ya que entre ellas pudieron establecer la comunicación y así saber cuales eran sus debilidades y fortalezas para crear los grupos de trabajo y sobre todo para apoyarse entre ellas y sus familiares para continuar con las

labores del invernadero. Pudieron ver que sus capacidades para sacar adelante el proyecto y con ello obtener una fuente de ingreso económico para que sus hijos continuen estudiando.

**Desarrollo de proyectos**

El trabajo realizado consistió en la elaboración de calendarios en papel bond para poder incluir las personas encargadas del invernadero, las actividades a realizarse día por día e incluso espacio para anotar si se requiere de algún material para el invernadero y las fechas en las que deben cosecharse los jitomates para la comercialización.

**Prediagnósticos para líneas de investigación y desarrollos posibles**

Para proseguir con el trabajo en el invernadero de El Nandho consideramos principalmente verificar y comprobar si la organización que sugerimos ha sido funcional. Adicionalmente creemos que deben acudir agrónomos, quienes están más especializados en cuanto a los requerimientos del invernadero, para que las productoras estén confiadas de cómo realizan la poda, el riego, la fumigación y sobre todo como obtener producto de calidad. Posteriormente deberá realizarse el establecimiento de la marca y un modelo de distribución a Ixquimilpan, ya que las productoras dependen del esposo de la señora Margarita para que las lleve junto con el producto al lugar de la comercialización; incluso se requiere porque las mujeres llegan a ir a las comunidades cercanas para ofrecer el producto casa por casa y no cuentan con un medio de transporte.

**Conclusiones**

Después de nuestra estancia en El Nandho podemos decir que nos enfrentamos a una comunidad sumamente sencilla y humilde, además de pequeña y donde no tuvimos comunicación con el exterior la mayor parte del tiempo. No fue difícil para nosotros adaptarnos pero si nos encontramos con problemas que nos delimitaban para trabajar con la comunidad. Nos sometimos al trabajo agrícola sin conocer absolutamente nada y a pesar de ello, nos apoyamos en los ingenieros agrónomos quienes nos brindaron un poco de su conocimiento sobre el campo.

Nos encontramos satisfechos por haber contribuido un poco con la comunidad, quienes pueden depender en su totalidad de dicho invernadero y mantener económicamente a sus familias. Convivir con cada una de las productoras en sus hogares nos hizo sentir agradecidos por lo que nos ofrecieron día a día y sobre todo el permitirnos aprender de su estilo de vida, además de acompañarlas en sus actividades.

Afortunadamente las mujeres en la localidad deben realizar actividades ecónomicas para ser el sustento y el hecho de tener ahí mismo una manera de obtener ingresos las hace sentir orgullosas, por lo cual creemos que los roles en estas comunidades están cambiando y se enseña a los hijos a trabajar en el campo y a estudiar, dando esto una nueva valoración a los productos. En el caso del invernadero, todos los integrantes de la familia se disponen a realizar las actividades junto con la madre para continuar llevando ingresos a sus hogares.

## Bibliografía

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). Construcción, equipamiento y operación de innvernaderos. Prácticas seguras en el sector agrícola [en línea]: Secretaría del Trabajo y Previsión Social. 2009 [Fecha de consulta: 18 octubre 2016] Disponible en: <http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/publicaciones/prac_seg/prac_chap/PS%20invernaderos.pdf>

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA - Unidad Azcapotzalco**

eSOL emprendimientos Sociales Locales

Programa Multidisciplinario ProMDyA 20 años 2016 Diseño y Artesanías

INFORME FINAL

# XOCHITLÁN

# Xochitlán de Vicente Suárez, Puebla

Participantes:

Admón. Cruz Cabrera Karla Jazmín……2122005852

DI. Froum Sainz Brenda Luz……2113007795

Responsables: MDI. Fernando Shultz Morales

Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)

Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)

Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)

Froum Sainz Brenda Luz (Estudiante Diseño Industrial)

MÉXICO 2017

Participantes de la comunidad:

Foto Datos del artesano

Nombre: Teresa Rojas Jerónimo
Edad: 32 años Sexo: Femenino
Actividades: Ama de casa, artesana, profesora de educación inicial
Escolaridad: Secundaria concluida Dialecto: Náhuatl

Nombre: Hortencia Gómez Valencia
Edad: 32 años Sexo: Femenino
Actividades: Ama de casa, artesana.
Escolaridad: Primaria concluida Dialecto: Náhuatl

Nombre: Teodora Elena Victoriano
Edad: 35 años Sexo: Femenino
Actividades: Ama de casa, artesana.
Escolaridad: Secundaria concluida Dialecto: Náhuatl

Nombre: María de los Ángeles Rojas Chino
Edad: 22 años Sexo: Femenino
Actividades: Artesana,
Escolaridad: Bachillerato concluido Dialecto: Náhuatl

Nombre: Patricia Valeria Rutilio
Edad: 28 años Sexo: Femenino
Actividades: Ama de casa, artesana.
Escolaridad: Bachillerato concluido Dialecto: Náhuatl

Nombre: Mercedes Tiburcio Jacobo
Edad: 38 años Sexo: Femenino
Actividades: Ama de casa, artesana.
Escolaridad: Primaria incompleta Dialecto: Náhuatl

Nombre: Guadalupe Salomé Rutilio
Edad: 15 años Sexo: Femenino
Actividades: Estudiante, artesana,
Escolaridad: Secundaria en curso Dialecto: Ninguno

Nombre: Catalina Salazar Elena
Edad: años Sexo: Femenino
Actividades: Artesana, ama de casa
Escolaridad: Primaria Dialecto: Ninguno

Nombre: Araceli Rojas Jerónimo
Edad: 28 años Sexo: Femenino
Actividades: Artesana, ama de casa.
Escolaridad: Preparatoria Dialecto: Náhuatl

Nombre: Fausta Jerónimo Domínguez
Edad: 53 años Sexo: Femenino
Actividades: Artesana, ama de casa.
Escolaridad: Primaria Dialecto: Náhuatl

Nombre: Gaudencia Rojas Chino
Edad: 24 años Sexo: Femenino
Actividades: Artesana, ama de casa.
Escolaridad: Preparatoria Dialecto: Náhuatl

Agradecimientos

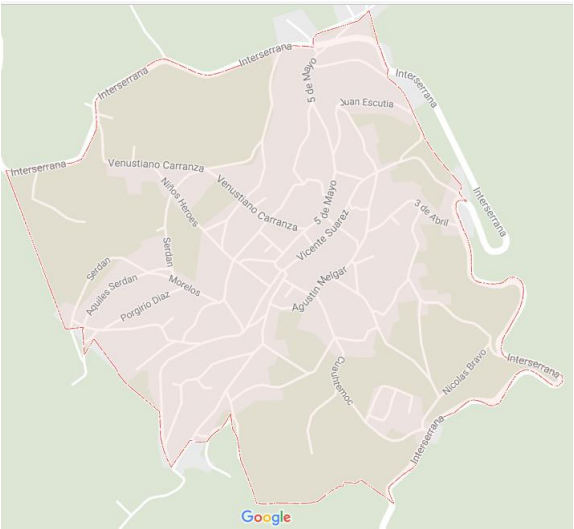
Agradecemos al ProMDyA por la experiencia que tuvimos en la comunidad.

A las artesanas quienes nos recibieron con mucho cariño en su casa y nos brindaron parte de su convivencia diaria y el participar con ellas en sus festividades y compartir su cultura y tradición con nosotras

## La localidad

- **Ubicación y situación geográfica**

Localizado en la parte norte del Estado, entre los paralelos 19º 54'00" y 20º 00'42" de latitud norte y los meridianos 97º 36'18" y 97º 41'36" de longitud occidental a una altura que va de los 1000 a los 1200 metros sobre el nivel del mar.




Colindancias

Al norte: con el municipio de Zoquiapan.
Al este: con municipio de Nauzontla.
Al sur: con Xochiapulco.
Al oeste: con Huitzilan y Zapotitlán de Méndez.

Extensión
Tiene una superficie territorial de 78.20 kilómetros cuadrados que lo ubica en el 171 lugar con respecto a los demás municipios del Estado.
Orografía

El municipio pertenece a dos regiones morfológicas, las zonas montañosas del norte y del sur, forman parte de la sierra norte, en tanto que en las altiplanicies intermontañas del centro al declive del golfo.

La Sierra Norte o Sierra de Puebla está formada por Sierras individuales, paralelas, comprimidas las unas contra las otras y que suelen formar grandes o pequeñas altiplanicies intermontañas que aparecen frecuentemente escalonadas hacia la costa. En tanto que el declive del Golfo es el septentrional de la sierra norte hacia la llanura costera del Golfo de México, caracterizado por numerosas chimeneas volcánicas y lomas aisladas.

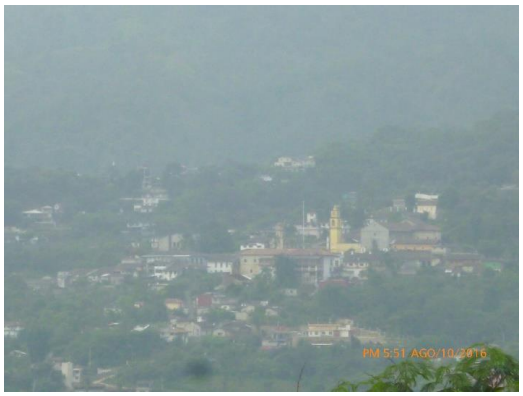
El relieve del municipio es muy accidentado; al norte presenta un complejo montañoso bastante irregular que se levanta entre los ríos Apulco, Zempoala y Cuxateno, se caracteriza por sus continuos ascensos y descensos y por sus cerros aislados. Xochitlán está rodeado por elevados cerros entre los que destacan por su altura el Elotépetl, el Mezcaltepetl, Otzolotepec y el Ixtaczayo,

éste último es el de mayor altura del municipio, la parte central presenta una estrecha planicie intermontaña labrada por el río Zempoala y presenta la zona más baja del municipio. Por último, al sur se levanta una sierra irregular, destacando entre ella el cerro Catzunin que alcanza 1,200 metros sobre el nivel del mar la altura del municipio oscila entre 500 y 1,900 metros sobre el nivel del mar, ubicado en la frontera de dos pisos ecológicos, cuenta con un piso superior de clima templado y bosque de coníferas.

## Hidrografía

El municipio pertenece a la vertiente septentrional del Estado de Puebla, formada por las distintas cuencas parciales de los ríos que desembocan en el Golfo de México y se caracteriza por sus ríos jóvenes e impetuosos con una gran cantidad de caídas. Se localiza dentro de la cuenca del río Tecolutla de donde parte el río Zempoala, que nace en Chignahuapan y en el que desembocan los arroyos Apipis, el Questepolapan, el Pecapan, el Santa Elena y el Ateno. Es recorrido por los ríos Cuxateno recorre la porción oriental de suroeste a noroeste y se une al Zempoala; el río Trapiche de Agua, baña el suroeste de sur a norte y se une al Cuxateno; el Apulco río caudaloso que tiene un largo recorrido por la sierra norte antes de unirse al Tecolutla, recorre el suroeste del municipio en dirección suroeste al noreste y sirve de más de cinco kilómetros con límites con los municipios de Xochiapulco y Zacapoaxtla, el río Zempoala que baña de oeste a este la porción central para unirse posteriormente al Tecolutla. También cuenta con arroyos intermitentes que se unen a los ríos mencionados.

## Clima



Vista de Xochitlán desde Chicuasencuautla

El municipio se ubica en la transición de los climas templados de la sierra norte y los cálidos del declive del Golfo, se identifican dos climas: clima templado húmedo con lluvias todo el año, se identifica en la porción meridional.

Clima semicálido subhúmedo con lluvias todo el año, se presenta en la porción central y septentrional.

## Principales Ecosistemas

La fauna es rica y abundante de acuerdo a la variedad ecológica ya descrita, de tal suerte que pueden encontrarse diversos tipos de reptiles lacértidos como el escorpión y la lagartija, o venenosos y coloridos ofidios como el mazacuate, variedades de nauyaca, la coralillo, el tenakate, la huehuetzin, cascabel y chirrionera. Los sonidos y el verdor natural de la zona se enriquecen continuamente con la presencia de gran variedad de aves como el cenzontle "ave de cuatrocientas voces", escandalosos loros, golondrinas de pecho amarillo o de collar, elegantes garzas y otros no menos preciosos como palomas, carpinteros, codornices, quebrantahuesos, gavilanes, agoreros zopilotes, mapaches, tejones y zorras.

Entre los mamíferos, pueden citarse al armadillo, la morsa, el tigrillo, la zorra gris y otros más comunes como el tlacuache, tejones, ardillas, coyotes, tuzas, conejos y perros de agua.
Flora: Cuenta con una gran variedad de flores, la xiloxóchitl representativa del lugar, la azucena y la dalia, el cempuaxóchitl tradicional de todos santos, la flor de nochebuena y otras de agradables olores y colores como gachupina, huele de noche, tepelcatl, chamaquil y el ocotzolxóchitl.
Recursos naturales
Cuenta con zonas boscosas susceptibles de exportación silvícola.

## Características y Uso de Suelo

El territorio presenta tres grupos de suelos:

Andosol: Ocupa extensas áreas del Suroeste y Centro-Este.
Litosol: Se presentan en la ribera del Zempoala y del Apulco al Noreste.
Luvisol: Se localizan en zonas dispersas del municipio.[1]

[1] http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM21puebla/municipios/21202a.html

**Para llegar a Xochitlán de Vicente Suárez en transporte público:**

Opción 1: Se toma el camión de la línea Texcoco de la terminal Tapo en la Ciudad de México en un recorrido de 6 horas hasta la ciudad de Zacapoaxtla y de ahí se puede tomar un taxi o un micro que vaya a Xochitlán con un recorrido de 45 minutos.

Opción 2: Se toma un camión de la línea estrella blanca que sale de la terminal del norte con dirección a Zacatlán con duración aproximada de tres horas, una vez ahí se toma un micro que llegue a Zapotitlán de Méndez a aproximadamente 2 horas y por último se toma un micro que vaya para Xochitlán.

Centro de Xochitlán

- **Descripción de la comunidad**

Datos Generales, 2010

| | |
|---|---|
| **Número de localidades del municipio:** | 20 |
| **Superficie del municipio en km$^2$:** | 78 |
| **% de superficie que representa con respecto al estado:** | 0.23 |
| **Cabecera municipal:** | Xochitlán De Vicente Suárez |
| **Población de la cabecera municipal:** | 2,721 |
| **Hombres:** | 1,289 |
| **Mujeres:** | 1,432 |
| **Coordenadas geográficas de la cabecera municipal:** | |
| **Longitud:** | 97°37'45" O |
| **Latitud:** | 19°58'08" N |
| **Altitud:** | 1,029 msnm |
| **Clasificación del municipio según tamaño de localidades(*):** | Rural |

Distribución de la población de 3 años y más, según condición de habla indígena y español, 2010

| **Indicador** | **Total** | **Hombres** | **Mujeres** |
|---|---|---|---|
| **Población que habla lengua indígena** | **9,348** | **4,531** | **4,817** |
| Habla español | 8,640 | 4,298 | 4,342 |
| No habla español | 579 | 187 | 392 |
| No especificado | 129 | 46 | 83 |
| **Población que no habla lengua indígena** | **2,122** | **1,030** | **1,092** |
| **No especificado** | **30** | **12** | **18** |

Baile de Huapango

| Nombre municipio | Tipo de cobertura | Nombre de la localidad | Población total |
|---|---|---|---|
| Vicente Suárez | marginación muy alto | San Bernardo | 42 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Papalocogtitán | 70 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Tecorralican | 114 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | (Sección Quinta de | 18 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Vicente Suárez | 2721 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Amatitán | 282 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Huahuaxtla | 2471 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Huapalegcan | 560 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Pahuata | 941 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Ocotepec (Ocotepec de | 290 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Tzontecomata (Cuaxuchpan) | 404 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Xaltipac | 483 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Xicalxochico | 150 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Zoatecpan | 2556 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Chicuasencua utla | 324 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Xocoyolapan (Santa Isabel) | 248 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Bonillagco | 85 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Tacuitapan | 107 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Totolcha | 34 |
| Vicente Suárez | marginación muy alto | Romero Rubio (Tatempan) | 349 |

| Municipio de Xochitlán de Vicente Suárez | 2005 | | | 2010 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Datos demográficos** | Hombres | Mujeres | Total | Hombres | Mujeres | Total |
| Población total | 5,792 | 5,952 | 11,744 | 5,977 | 6,272 | 12,249 |
| Viviendas particulares habitadas | 2,519 | | | 2,955 | | |
| Población hablante de lengua indígena de 5 años y más | 4,477 | 4,624 | 9,101 | | | 9,080 |

## Índices sintéticos e indicadores

| | | |
|---|---|---|
| Grado de marginación municipal (Ver indicadores) | Muy alto | **Muy alto** |
| Lugar que ocupa en el contexto estatal | 27 | 27 |
| Lugar que ocupa en el contexto nacional | 317 | 370 |
| Grado de rezago social municipal (Ver indicadores) | Alto | **Alto** |
| Indicadores de carencia en vivienda (Ver indicadores) | | |
| Porcentaje de población en pobreza extrema | | 33.21 |
| Población en pobreza extrema | | 3,230 |
| Lugar que ocupa en el contexto nacional | | 600 |

## Cobertura

| | |
|---|---|
| ZAP rural | Sí |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PDZP | | | | Sí | | |
| Municipio de la Cruzada Nacional contra el Hambre 2013 | | | | No | | |
| Municipio de la Cruzada Nacional contra el Hambre 2014 | | | | No | | |

| **Localidades por grado de marginación** | Número | % | Población | Número | % | Población |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Grado de marginación muy alto | 10 | 52.63 | 3,019 | 4 | 20.00 | 244 |
| Grado de marginación alto | 8 | 42.11 | 8,716 | 16 | 80.00 | 12,005 |
| Grado de marginación medio | | | | | | |
| Grado de marginación bajo | | | | | | |
| Grado de marginación muy bajo | | | | | | |
| Grado de marginación n.d. | 1 | 5.26 | 9 | | | |
| **Total de localidades (Iter, 2005 y 2010)** | **19** | **100** | **11,744** | **20** | **100** | **12,249** |
| Número total de claves inactivas y bajas al mes de Agosto 2015 | | | | | | |

Integración del ayuntamiento

| | | **Filiación política** |
|---|---|---|
| **Presidente Municipal** | C. JOSE ANTONIO ROMERO GALAVIZ | C5M(PRI-PVEM) |
| **Síndico(a) primero** | C. JAVIER NEFTALI MARIN GUTIERREZ | C5M(PRI-PVEM) |

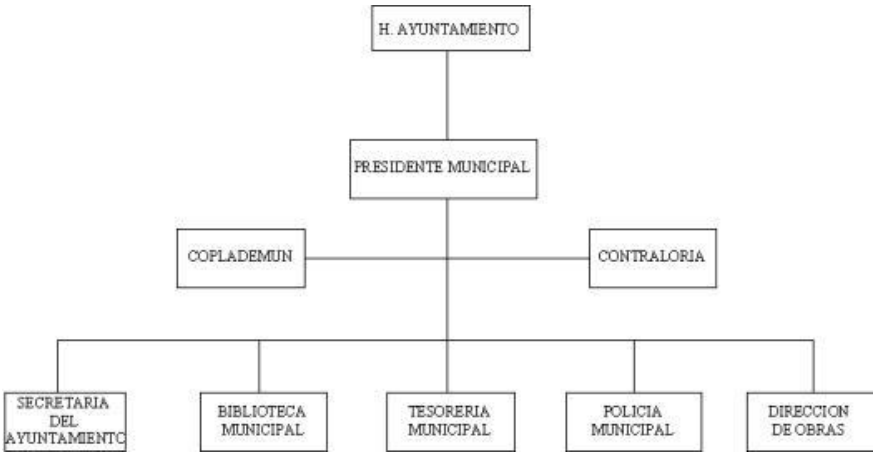
Regidores y regidoras de mayoría relativa

| **Nombre** | **Partido** |
|---|---|
| C. JULIAN INES CARLOS | C5M(PRI-PVEM) |
| C. SERGIO GOMEZ TIBURCIO | C5M(PRI-PVEM) |
| C. ABEL TEJEDA ALONSO | C5M(PRI-PVEM) |
| C. HORTENCIA GUZMAN CRUZ | C5M(PRI-PVEM) |
| C. CIPRIANA PEREZ DIEGO | C5M(PRI-PVEM) |
| C. ROCIO CAMILO RAMIREZ | C5M(PRI-PVEM) |

Regidores y regidoras de representación proporcional

| **Nombre** | **Partido** |
|---|---|
| C. GENARO VALERIA ROMANO | CPU(PAN-PNA-PRD-CPP) |
| C. JUAN HERMELO GUTIERREZ HERNANDEZ | CPU(PAN-PNA-PRD-CPP) |

## Organización y Estructura de la Administración Pública Municipal




Distribución de regidores y regidoras según tipo de representación

| | **Regidores(as) de mayoría relativa** | | **Regidores(as) de representación proporcional** | |
|---|---|---|---|---|
| | **Total** | **%** | **Total** | **%** |
| **Hombres** | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 |
| **Mujeres** | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 |
| **Total** | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 |

Nota: La información se encuentra actualizada hasta el 19 de Marzo de 2014

Población total por lugar de nacimiento según sexo, 2010

| **Lugar de nacimiento** | **Población total** | | |
|---|---|---|---|
| | **Total** | **Hombres** | **Mujeres** |
| **En la entidad federativa** | 12,036 | 5,890 | 6,146 |
| **En otra entidad federativa** | 191 | 78 | 113 |
| **En los Estados Unidos de América** | 3 | 0 | 3 |
| **En otro país** | 0 | 0 | 0 |
| **No especificado** | 19 | 9 | 10 |
| **Total** | 12,249 | 5,977 | 6,272 |

Población de 5 años y más por lugar de residencia en junio de 2005 según sexo

| **Lugar de residencia en junio 2005** | **Población de 5 años y más** | | |
|---|---|---|---|
| | **Total** | **Hombres** | **Mujeres** |
| **En la entidad federativa** | 10,779 | 5,168 | 5,611 |
| **En otra entidad federativa** | 135 | 73 | 62 |
| **En los Estados Unidos de América** | 27 | 24 | 3 |
| **En otro país** | 0 | 0 | 0 |
| **No especificado** | 54 | 22 | 32 |
| **Total** | 10,995 | 5,287 | 5,708 |

Distribución de la población de 3 años y más, según condición de habla indígena y español, 2010

| **Indicador** | **Total** | **Hombres** | **Mujeres** |
|---|---|---|---|
| **Población que habla lengua indígena** | **9,348** | **4,531** | **4,817** |
| Habla español | 8,640 | 4,298 | 4,342 |
| No habla español | 579 | 187 | 392 |
| No especificado | 129 | 46 | 83 |
| **Población que no habla lengua indígena** | **2,122** | **1,030** | **1,092** |
| **No especificado** | **30** | **12** | **18** |

[2]

[2] **Fuente:** INEGI. *Censo de Población y Vivienda 2010. Tabulados del cuestionario básico.*

Festividades más relevantes:

- La semana Santa
- Natalicio de Vicente Suárez (3 de Abril)
- La Feria Patronal del 24 de Agosto (San Bartolomé Apóstol)

- Todos los santos (01 y 02 de Noviembre)

- Fiestas de San Lázaro, San Isidro y Tatempan, entre otras.

- **Historia particular, orígenes, denominación (nombres y significados)**

Grupos Totonacos y Nahuas se establecieron en el lugar antes de la llegada de los españoles, formó parte del señorío de Nauzontla el que a su vez pertenecía al reinado de Texcoco, su fundación como poblado se ubica en el siglo XVI y como municipio independiente en 1875. En 1950, bajo la jurisdicción eclesiástica de San Juan de los Llanos, perteneció al antiguo distrito de Zacapoaxtla y en 1885 se constituyó en municipio libre con el nombre de Xochitlán de Romero Rubio. En reconocimiento a las pruebas de fe de bautismo presentadas ante el H. Congreso del Estado, en 1982 se autorizó al municipio adicionar el nombre del cadete Vicente Suárez Ortega nacido en esta población en el año de 1834 quedando como Xochitlán de Vicente Suárez en vez de Xochitlán de Romero Rubio como era conocido.

Su arquitectura vernácula conserva características tradicionales: casas de piedra con muros anchos, techos de teja con grandes aleros, así como hermosas calles y callejones empedrados.

- **Actividades productivas generales y particulares**

Se fabrican muebles típicos, se hacen labores de alfarería y tejidos de lana.
Existen en la población un numeroso grupo de señoras que se dedican a elaborar camisas de labor o blusas con pepenado y tejido de chaquira, trabajo que por su difícil construcción manual son muy apreciados en la región, no obstante, por la precaria economía regional no tienen el mercado suficiente para que tal actividad pudiera ser una fuente de trabajo redituable. Se fabrican manualmente máscaras de madera, marcos para cuadros, guitarras y violines.

**Trajes típicos**

La vestimenta tradicional de las mujeres se compone de blusa blanca de algodón bordados con hilos de rayón de vivos colores o de otros materiales como la chaquira, que simula diversos motivos florales o animales. Las faldas también de algodón, muestran rayas de tonalidades de gris, negro o café con delicadas líneas blancas. La vestimenta se acompaña con un rebozo de colores oscuros que pueden ir sobre los hombros o circundando la cintura, las mujeres de mayor edad conservan prendas tradicionales como el enredo, que se acomodan en la cadera formando pliegues que caen hasta los tobillos y se sostiene con una faja de lana, y el quechquémetl que se usa formando dos rectángulos de tela que, al coserse al extremo de uno con el otro, deja un hueco

en el centro que forma un escote de forma triangular. La mayoría de los indígenas caminan descalzos, aun cuando algunos calzan zapatos o huaraches. En su mayoría encontramos que los varones visten de manera urbana, pero también en algunos de ellos se denota todavía su tradicionalidad, al usar camisa y calzón de manta, cotonchiche o chaleco de lana de color oscuro, sombrero de palma, huaraches y morral.

- **Ramas artesanales.**

- Destacan las blusas y camisas de labor con bordados de chaquira, hilo y chaquira tejida, rebosos de hilo tejido, con incrustaciones de chaquira.
- Tallados de madera como las máscaras y artículos diversos de danzas autóctonas del municipio y la región.
- Cestería, hecha a base de bejucos y caña, se elaboran adornos floridos llamados Xochihuapal (arreglo sobre tabla con flores silvestres.)
- Elaboración de Café

- Otras descripciones y opiniones de acuerdo a la experiencia del conocimiento local.

**Gastronomía:**

Encanta con su chilponzontle de res o pollo, cecina, mole de volador y compuesto, licores de frutas como el Yolixpa, morita, maracuyá y naranjita, atole de axocopac, entre otros. Pan de marquezote, hojaldras de huevo, pan de muertos, tamales de ijiticoco, flor de frijol, salsa.

Molotes

Cuenta con diferentes atractivos turísticos entre los que destacan:

**Culturales:**

- Santuario Virgen de Guadalupe

- El Calvario

- Centro cultural Vicente Suárez

- Parroquia de San Bartolomé Apóstol

- Monumento al cadete Vicente Suárez

Turísticos Naturales:

- Ruinas de Santa Elena

Salida de la Cueva por la Colonia San Lázaro

- Cueva de Santa Elena

- Cueva Cruz Blanca

- Poza Verde

- Balcón del Diablo

- Río Ateno
- Río Zempoala
- Río Atejalac.

Imágenes de las diferentes danzas

Mitos, leyendas y corridos

**Corrido a Xochitlán**

Allá en la sierra nororiental
Se cuentan muchas historias
Sobre el nombre de Xochitlán
Como la que les voy a contar
El señorío de Nauzontla
Se preguntaba como
Le iba a nombrar al nuevo pueblo
Que estaba a punto de inaugurar

En el camino hacia el nuevo pueblo
A dos niñas se encontraron
Y al señorío se le ocurrió que tal vez
Ellas sabrían como nombrar a su nuevo pueblo

Una le contesto Xóchitl, y la otra
Le contesto Tlan, decidieron ponerle Xochitlán
Que en náhuatl quiere decir lugar de flores
Entonces se quedó Xochitlán.

## La iglesia de San Bartolomé

Donde está situada actualmente la iglesia de San Bartolomé, antes era tierra de cultivo de maíz. Se cuenta que un niño apareció y les dijo a los señores que quería una casa, pero los señores que se encontraban trabajando no le creyeron y comenzaron a reír de las palabras de aquel niño.
Al día siguiente en el lugar donde se encontraban sembrando se apareció una imagen, fue entones que uno de los señores se llevó aquella imagen a su casa, pero está regresaba al lugar en donde había aparecido, al ver esto los señores quedaron sorprendidos y de nuevo se apareció el niño haciendo de nuevo la petición. Entonces todos los señores informaron a los habitantes del pueblo y entre todos aportaron con una cantidad de dinero para la construcción de la iglesia en donde la imagen había decido quedarse.
Intentaron edificar la iglesia en dos ocasiones, pero siempre se derrumbaba y fue entonces que los ancianos del pueblo ofrecieron un tributo que constaba de enterrar vivas a las tres doncellas para que finalmente se edificara la iglesia quedando la imagen de San Bartolomé Apóstol expuesta en la parte alta de la misma.

Se dice que tiempo después en Xochitlán vivió una temporada en la que fue azotada por truenos y vientos muy fuertes y fue por esta razón que la espada que tenía en su poder San Bartolomé desapareció y hasta la fecha nadie sabe dónde fue a quedar.

Otra de las leyendas que se cuenta con referencia en la iglesia es que un día y después de que en el pueblo no le realizaron su festividad a San Bartolomé, esté desapareció misteriosamente causando la preocupación de los habitantes comenzaron a buscarlo y algunas personas que visitaban el pueblo les informaron que se encontraba con el señor de Jalasingo que cuentan es su hermano, los habitantes de Xochitlán, para que el santo regresará, le hicieron su fiesta patronal en grande y al ver esto la imagen de San Bartolomé regreso a la iglesia de Xochitlán el día 24 de Agosto, desde entonces todos los años se sigue festejando esta fecha.

## Construcción de la Iglesia de San Bartolomé

Desde hace mucho tiempo se cuenta que mientras los movimientos de construcción de la iglesia se realizaban, en ella había alegría y felicidad pues veían realizarse uno de sus más grandes sueños, esto se logró apreciar en las grandes multitudes de gente que trasladaban desde los cerros la madera con a que se levantaría el templo que sería para todos.

Todo parecía ir bien, la construcción avanzaba a pasos agigantados, lo único que faltaba era subir un gran tronco hasta la punta de la iglesia de donde partiría el techo, los hombres se pusieron de acuerdo para colocar el tronco, pero si les había costado trabajo traerlo desde el cerro, más difícil sería subirlo a la parte alta de la construcción, al ver el fracaso que tenían en intentar subirlo se apareció de entre los trabajadores a un borrachito, el cual se comprometió a realizar esa tarea a cambio de agua ardiente, los hombres aceptaron pues creían que nunca lo lograría, grande fue su asombro al llegar el siguiente día y encontrar el tronco colocado en lo alto de la construcción y así la iglesia fue terminada, del borrachito nunca nadie volvió a saber nada, haciendo que la Fe de las personas aumentará al darse cuenta que había sido el mismo Dios quien había mandado a uno de sus ángeles a ayudarlos a construir el templo como prueba de la devoción que habían demostrado.

Procesión de danzantes por las calles principales en dirección a la iglesia

Danza de los voladores

Acompañamiento musical huapango

Danzante pidiendo a la comunidad bebida

Baile de las mascaritas (día de muertos)

## Los artesanos

- **Organización social**

En Xochitlán de Vicente Suarez, el bordado de vestimentas tradicionales es la principal actividad artesanal, el bordado en chaquira es el de mayor producción, pero esto no deja fuera las labores realizadas en hilo. Mencionamos que la vestimenta es la producción de la región, pero las blusas tradicionales son las que mayormente se generan.

Además de realizar el bordado de blusas de corte tradicional, se han realizado nuevos modelos, mismos que presentan un aspecto moderno. Esto con la intención de hacer que el bordado siga siendo parte de una distinción a la región, que las nuevas generaciones se interesen por la vestimenta tradicional, así como una oferta de empleo.

Estas artesanías son tanto de uso utilitario de la región, como comercial. Las personas de edad avanzada aún visten con la vestimenta tradicional. En mujeres: blusa bordada en chaquira o labores de hilo de cuatro o seis tiras, nahuas de manta blanca o negra y el uso de rebozo en algunos casos. En hombres: camisa y pantalón de manta blanca y sombrero (a lo largo del tiempo ha sufrido una ligera modificación, sustituyendo el pantalón de manta por mezclilla o nilón).

*Vestimenta tradicional en Xochitlán.*

A pesar que la vestimenta tradicional aún está presente en Xochitlán, la comercialización normalmente se genera al exterior de la región. Esto debido a que en el municipio la mayoría de las mujeres sabe realizar el bordado y a que existen varios grupos dedicados a la producción de estas artesanías. La venta de estas prendas se hace en eventos o ferias de localidades y municipios en toda la república. La asistencia de este grupo es por medio de invitaciones del Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART), o de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) a través del programa denominado Sobre Manos Indígenas, también se consiguen los eventos por medio de contacto entre artesanos de diferentes regiones quienes son los que invitan al grupo Yanhuic Tanezic a la participación de diversos eventos.

**Comentario [R1]:** Todas mayúsculas.

Actualmente el grupo se constituye solo por mujeres, pero se está iniciando la aceptación de hombres quienes están aprendiendo este oficio.

- **Organización artesanal**

Yanhuic Tanezic (nuevo amanecer) en lengua náhuatl, fue el grupo con el que participamos. Este grupo se formó hace cuatro años. Se especializan en vestimenta tradicional con bordado en chaquira e igual realizan labores en hilo para hombres, mujeres y niños.

En cuanto a la organización del trabajo del grupo se dividen en dos: personas que realizan las labores sobre cuadrille y las encargadas de armar las piezas. A pesar de que la mitad del grupo cuenta con máquina de coser, no todas las artesanas saben usarlas.

Algunos integrantes de este grupo tienen parentescos, los demás son personas del municipio que se han invitado a participar con ellos. En cuanto a las condiciones del trabajo y la organización, existen un comité representado por una presidenta, una secretaria, una tesorera y una suplente, quienes son las encargadas del contacto con las asociaciones con quienes participan para el comercio de las artesanías o de enviarlas a concursos de vestimentas tradicionales.

Dentro del grupo cuentan con un reglamento interno el cuál es una de las condiciones que les solicitan ambas instituciones (Fonart y CDI) para poder asistir a los concursos convocados o a ferias donde pueden vender su trabajo.

*Trabajos del grupo.*

- **Listado de artesanos participantes**

Foto Datos del artesano

Nombre: Teresa Rojas Jerónimo
Edad: 32 años Sexo: Femenino
Actividades: Ama de casa, artesana, profesora de educación inicial
Escolaridad: Secundaria concluida Dialecto: Náhuatl

Nombre: Hortencia Gómez Valencia
Edad: 32 años Sexo: Femenino
Actividades: Ama de casa, artesana.
Escolaridad: Primaria concluida Dialecto: Náhuatl

Nombre: Teodora Elena Victoriano
Edad: 35 años Sexo: Femenino
Actividades: Ama de casa, artesana.
Escolaridad: Secundaria concluida Dialecto: Náhuatl

Nombre: María de los Ángeles Rojas Chino
Edad: 22 años Sexo: Femenino
Actividades: Artesana,
Escolaridad: Bachillerato concluido Dialecto: Náhuatl

Nombre: Patricia Valeria Rutilio
Edad: 28 años Sexo: Femenino
Actividades: Ama de casa, artesana.
Escolaridad: Bachillerato concluido Dialecto: Náhuatl

Nombre: Mercedes Tiburcio Jacobo
Edad: 38 años Sexo: Femenino
Actividades: Ama de casa, artesana.
Escolaridad: Primaria incompleta Dialecto: Náhuatl

Nombre: Guadalupe Salomé Rutilio
Edad: 15 años Sexo: Femenino
Actividades: Estudiante, artesana,
Escolaridad: Secundaria en curso Dialecto: Ninguno

Nombre: Catalina Salazar Elena
Edad: 55 años Sexo: Femenino
Actividades: Artesana, ama de casa
Escolaridad: Primaria Dialecto: Ninguno

Nombre: Araceli Rojas Jerónimo
Edad: 28 años Sexo: Femenino
Actividades: Artesana, ama de casa.
Escolaridad: Preparatoria Dialecto: Náhuatl

Nombre: Fausta Jerónimo Domínguez
Edad: 53 años Sexo: Femenino
Actividades: Artesana, ama de casa.
Escolaridad: Primaria Dialecto: Náhuatl

Nombre: Gaudencia Rojas Chino
Edad: 24 años Sexo: Femenino
Actividades: Artesana, ama de casa.
Escolaridad: Preparatoria Dialecto: Náhuatl

- **Contactos**

Los artesanos tienen contacto con Fondo Nacional para el Fomento en las Artes (FONART), quienes les ofrecen invitaciones a ferias y concursos a nivel nacional. Igualmente generan apoyo al grupo, tanto económico, como al brindar cursos especializados para mejorar el trabajo artesanal.

Así mismo tienen contacto con la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), quienes por medio del programa Sobre Manos Indígenas proporciona un apoyo a la comunidad, el cuál consta de otorgar un fondo de dinero para la obtención de su acta constitutiva, registro de marca ante el IMPI, etiquetas, tarjetas de presentación y catálogos los cuales serán repartidos en los eventos oficiales de la institución.

En cuanto a las autoridades locales, anteriormente se tenía un contacto directo no solo en el rango de las artesanías, igualmente en la promoción del lugar como un destino turístico. El cambio de gobierno ha modificado un poco este contacto, resulta ser más difícil acercarse a los mandatarios, pero no se niega el apoyo. En el caso de la feria del pueblo se otorgaron lugares a los artesanos no solo en el período de feria, sino también todos los fines de semana en el centro de la comunidad, así como también les fueron entregados stands para que pudieran poner su mercancía para mostrar y vender su trabajo a las personas foráneas del municipio. Esto es de gran apoyo para los grupos de artesanos porque demuestran el trabajo de la región y hasta cierto punto hacen lo que sus gobernantes han dejado de hacer, o más bien, ya no hacen con tanto empeño como antes, ofrecer a Xochitlán de Vicente Suarez como un destino turístico.

El contacto con los artesanos locales es casi inexistente. Más bien es un contacto indirecto que se realiza por medio de FONART, al impartir cursos por igual a todos los grupos de artesanos de este municipio. Se tiene un contacto, más directo al parecer, con artesanos de otras regiones que conocen en las ferias a las que los integrantes del grupo asisten.

Así mismo cuenta con el apoyo de CDI en el proyecto denominado sobre manos indígenas, en el cual la dependencia le ha otorgado un apoyo para la realización de su acta constitutiva y que los artesanos den de alta su marca en el IMPI, y elaboración de etiquetas, tarjetas de presentación y de catálogos.

- **Otras actividades productivas de los artesanos**

| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE ARTESANÍAS ProMDyA 2016** | | | |
|---|---|---|---|
| **Comunidad:** Xochitlán de Vicente Suarez | **Grupo étnico:** Náhuatl | **Estado:** Puebla | **Fecha:** Agosto 2016 |
| **Rama artesanal:** Textil | Inicia con la compra de la materia prima, dentro de la materia prima que se adquiere está contemplada la chaquira de diferentes colores, el cuadrille, hilo omega, agujas y botones (en el caso de las camisas). Esta puede encontrarse dentro del mismo municipio, pero como la elaboración del trabajo artesanal de los bordados tiene demasiada demanda ahí, el material suele tener un precio elevado. Normalmente, cuando algún integrante del grupo visita el Estado de Puebla o en la Ciudad de México, esté lleva material a los integrantes que lo desean (encargan).<br><br>Después de la compra de la materia prima se encuentra la fase de la labor. Como primer punto se corta el cuadrille en tiras de acuerdo al bordado que se va a realizar y posteriormente se inicia con el bordado, el cual tiene una duración aproximada de realización de un mes.<br><br>El bordado en tiras de cuadrille. Este se hace por medio de encargos que se tengan o por inspiración misma de los artesanos. Flores o aves características de la región son las labores que mayormente se realizan.<br>Al terminar el bordado de las tiras, se envían con las integrantes del grupo que se encargan de armar las piezas (confeccionar).<br><br>Para el armado de las piezas se mandan con las personas que saben utilizar la máquina de coser el tiempo de armado de cada una de las piezas tiene una duración aproximada de 3 horas.<br><br>De ahí pasan a la fase de comercialización. | | |

| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ARTESANALES**<br>**ProMDyA 2016** | | | |
|---|---|---|---|
| **Comunidad:**<br>Xochitlán de Vicente Suarez | **Grupo étnico:**<br>Náhuatl | **Estado:**<br>Puebla | **Fecha:**<br>Agosto 2016 |
| **Rama artesanal:**<br>Varios<br>Elaboración de Café | Para la elaboración del café primero inician con una primera colecta de la semilla del café en el mes de noviembre, en este mes comienza a estar listas las semillas cuyo color debe ser rojo eso indica que ya está.<br><br>Después se pelan las semillas y se ponen a secar a la luz del sol para que tome una tonalidad café una vez esto se despulpa por medio de un proceso que los artesanos manejan el cual inicia con el lavado de las semillas y de ahí pasan al molino (el proceso es un poco parecido al de la elaboración del nixtamal para hacer la masa de las tortillas), cabe mencionar que este proceso es para realizar el tipo de café gourmet.<br><br>Para el resto de los artesanos solo se deja secar la semilla y de ahí la pasan al molino para hacer el café en polvo que es utilizado en la vida diaria de la comunidad y elaborado en olla.<br><br>De ahí pasan a la fase de comercialización, en la misma comunidad y el costo es de $80.00 el kilo. | | |

## Las artesanías

En la comunidad se elaboran diferentes tipos de artesanías como son: el labrado de la madera para fabricar violines, guitarras, muebles y máscaras, el bordado con hilo llamado pepenado y el bordado con chaquira; éste último es el más popular de la región ya que gran parte de las mujeres del lugar lo trabajan.

*Ave de arco*

El bordado en chaquira se hace comúnmente sobre una tela conocida como cuadrillé de color blanco, y se realizan "tiras" bordadas con diseños que después son agregadas a una blusa confeccionada en manta que varía de color, también se pueden encontrar en vestidos, camisas, bolsas y monederos. El bordado se puede realizar directamente sobre la tela de la cual se va a realizar la prenda, aunque esta labor suele ser más complicada porque no se tiene una retícula que ayude a llevar mayor control del diseño.

Los dibujos más utilizados en sus bordados son las representaciones de flores y animales que habitan en la comunidad, muchas de sus composiciones llevan un ritmo que se forma con la combinación de estos dos elementos más *grecas* o ramas, que son elementos decorativos usados para enmarcar al elemento central. Aunque el bordado de un pueblo a otro puede variar muy poco, existen detalles y símbolos específicos que distinguen la labor de cada comunidad.

Este tipo de artesanía se ha realizado en el pueblo desde hace ya muchos años y hay dibujos que han pasado por varias generaciones y guardan todo un legado de historias y costumbres. Algunos de estos dibujos se han perdido debido a la desconfianza que tiene la gente de que sus diseños se copiaran en otras regiones o que no se les diera el reconocimiento que se merecen. En la actualidad, las mujeres que bordan van desde los 20 años hasta los 70, siendo una actividad más recurrente entre las señoras jóvenes; algunas niñas aún se interesan por aprender a bordar, pero es cada vez menos recurrente debido a otras aspiraciones que tienen.

Entre las prendas que más se realizan se encuentra la blusa tradicional, ésta lleva seis tiras bordadas y su cuello es cuadrado; la que le sigue en popularidad es la de cuello en "V", y también se realizan camisas para hombre con una línea bordada en vertical al centro y otra en cada brazo. Estas prendas son muy utilizadas en la comunidad cuando se realiza el festejo a San Bartolomé y tocan huapango casi toda la noche, las personas acuden con el traje típico y bailan al son de los violines. Las prendas típicas son por lo general las más caras, ya que la blusa tradicional es la que lleva más tiras bordadas y por lo tanto mayor trabajo, cuando el fondo del diseño también es bordado, su precio aumenta porque mientras más pesada se sienta ésta, más valor artesanal tendrá.

*Ave de arco con flores*

*Blusa tradicional de 6 tiras*

*Blusa tradicional sin fondo*

El material para realizar estas hermosas prendas se consigue casi en su totalidad directamente en el pueblo, pero se tiene el limitante de los colores de la chaquira porque muchos tonos son difíciles de conseguir, ahí las bolsitas de 100 gr cuestan $10 pesos. Algunos artesanos optan por comprar en Zacapoaxtla o incluso en la Ciudad de México, donde sólo se consigue por mayoreo, pero se tiene la ventaja de encontrar más colores, conseguir mayor calidad y comprar a menor precio. Los tamaños de la chaquira varían y los trabajos de mayor calidad y belleza se realizan con la más pequeña conocida como *preciosa* que permite dar mayor detalle a los diseños.

Se cree que la chaquira llega a la Nueva España a mediados del siglo XVII posiblemente proveniente de la India o de Checoslovaquia, sus primeras aplicaciones fueron a ornamentos religiosos y sólo lo trabajaban las mujeres nobles. Aunque no se tienen datos exactos de cómo se fue adoptando este material por los indígenas, se piensa que fue a través de la servidumbre que observaba la práctica del bordado y le atrajeron los colores y el brillo de las cuentas que después adaptaron a sus prendas. Ahora la chaquira se trae posiblemente de China o algún país asiático y dependiendo de la marca, su calidad será mayor o menor.

## Proceso

El proceso que se sigue para el bordado en chaquira es el siguiente: se dibuja en una hoja de cuadros el diseño que se quiere hacer, ahí se sabrán cuántos puntos se necesitan para la composición. Para cortar el cuadrillé se considera la prenda a la cual será añadido el bordado y el ancho que tendrá el diseño final contando el "cierre", que es la parte que enmarca a éste por arriba y abajo. Ya cortada la tela, se le hacen pequeñas marcas que servirán como referencia para delimitar las partes de la composición. El bordado normalmente se comienza de izquierda a derecha, y de arriba hacia abajo comenzando con el dibujo y dejando el cierre para el final; se utiliza un hilo blanco y se hace un pequeño nudo para comenzar a bordar. Cada chaquira utiliza un cuadro de la tela, y cada cuenta se coloca en diagonal; así se comienza con el bordado de la primera línea y se pasa a la de abajo girando el ángulo. Al finalizar el bordado se realiza otro nudo casi invisible y se comienza con el bordado del cierre, cada tira se tarda en terminar, de dos a tres semanas, dependiendo del diseño. Las artesanas normalmente bordan es sus ratos libres después de haber cubierto las labores de la casa, y lo hacen sentadas detrás de una mesa, y cuando aún hay luz suficiente para

no gastar su vista, otro de los problemas a los que se enfrentan a bordar estas piezas es el dolor en sus manos después de mantenerlas tanto tiempo en una misma posición.

Una vez que se tienen todas las tiras bordadas, se cortan las piezas de la prenda y las tiras se pegan a máquina, cuando las piezas están listas, la prenda se confecciona de manera normal. Una vez terminada, se bordan en hilo un decorado en el cuello y mangas que normalmente también lleva chaquira.

## Comercialización

La mayor parte del comercio de la artesanía de Xochitlán se hace en el mismo pueblo y en los que se encuentran alrededor, pero como se mencionó antes, el bordado en chaquira es realizado por muchas mujeres aquí y por lo tanto la competencia es mucha, así que deben buscar otros lados para su comercialización. Algunas tienen la posibilidad de vender en otros estados y viajan cada tanto, otras tienen compradores asegurados que acuden de manera regular a Xochitlán para comprar más mercancía, también, el Fondo Nacional para el fomento de las Artesanías organiza varias ferias al año por todo el país donde artesanos de muchos estados de la república acuden a vender sus productos. Uno de los grupos de artesanas del lugar cuenta con una página de Facebook y correo electrónico para poder revisar su catálogo y hacer pedidos directamente.

Prenda: Blusa tradicional de 6 tiras

Bordado: Aves enamoradas

Uso: Es la blusa típica de la vestimenta tradicional del pueblo y se considera de mayor valor por la cantidad de tiras que lleva y el trabajo que involucra. Cuando el fondo del dibujo también lleva bordado, la blusa pesa más y esto significa que su labor ha llevado más esfuerzo.

Chaquira: Chica

Tela: Manta negra gruesa

Observaciones: Es un bordado antiguo que ha pasado de generación en generación, pero pueden variar los adornos que se hacen, aunque casi siempre se utilizan flores.

Prenda: Blusa tradicional de 4 tiras

Bordado: Margaritas rojas

Uso: Es una alternativa de la blusa tradicional de 6 tiras.

Chaquira: mediana

Tela: Manta blanca gruesa

Observaciones: Es un bordado muy utilizado por las mujeres del pueblo y varían mucho el color de las flores.

Prenda: Blusa cuello “V” de 4 tiras

Bordado: Nochebuenas

Uso: Se hacen este tipo de blusa con la idea de qué las mujeres jóvenes la usen.

Chaquira: mediana

Tela: Manta blanca gruesa

Observaciones: El fondo del dibujo es también bordado en chaquira blanca tipo canutillo.

Prenda: Vestido manga ¾

Bordado: Mariposas con margaritas

Uso: Lleva una tira al frente y tiras más delgadas en las mangas

Chaquira: mediana

Tela: Manta cruda

Prenda: Blusa cuello cruzado una tira

Bordado: Alcatraces

Uso: Se realiza este nuevo diseño de blusa con la finalidad de llegar a mujeres más jóvenes.

Chaquira: mediana

Tela: Manta negra

Prenda: Vestido para niña de 4 tiras

Bordado: cerezas

Uso: alternativa de la blusa tradicional de 4 tiras modificada para niñas

Chaquira: mediana

Tela: Manta cruda

Prenda: Camisa para hombre manga corta

Bordado: venados

Uso: se realizan pocas prendas para hombre y esta es una de ellas. Es una camilla común con una bolsa superior al frente y el bordado se coloca en el cuello, los botones de enfrente, las mangas y la bolsa.

Chaquira: mediana

Tela: Manta blanca delgada

Observaciones: Los venados casi no se bordan en la comunidad, pero cuando se hacen por lo regular es para ponerlos en camisas de hombre. Otros de los bordados más comunes para estas prendas son los gallos y los caballos.

Prenda: Blusa manga ¾ con 6 tiras

Bordado: flores de reguilete

Uso: es una modificación de la blusa tradicional de 6 tiras, pero utilizando las mangas más largas.

Chaquira: mediana

Tela: Manta pintada

Observaciones: Estas flores son muy comunes en la región y las mujeres del lugar suelen bordarlas mucho. La manta de color casi no se utiliza y es raro encontrar alguna diferente al negro o blanco.

Prenda: Blusa sin mangas cuello “V” con 2 tiras

Bordado: Alcatraces amarillos

Uso: El diseño de estas blusas es relativamente nuevo y busca llegar a compradoras más jóvenes.

Chaquira: mediana

Tela: Manta negra delgada

Observaciones: Las artesanas bordan muchas veces las mismas flores y varían los colores para contrastar con los diferentes fondos.

## Catálogo

| | |
|---|---|
| **Prenda:**<br>Blusa tradicional de 6 tiras | |
| **Bordado:**<br>girasoles | |
| **Tamaño de chaquira:**<br>Chica | |
| **Tela:**<br>Manta gruesa negra | |
| **Dato:**<br>Vestimenta típica de la región | |

| | |
|---|---|
| **Prenda:**<br>Blusa de 1 tira | |
| **Bordado:**<br>Rehiletes | |
| **Tamaño de chaquira:**<br>Mediana | |
| **Tela:**<br>Manta blanca | |
| **Dato:**<br>Adaptación de la blusa tradicional | |

| | |
|---|---|
| **Prenda:**<br>Blusa cuello “V” de 4 tiras | |
| **Bordado:**<br>Nochebuenas | |
| **Tamaño de chaquira:**<br>Mediana | |
| **Tela:**<br>Manta blanca | |
| **Dato:** | |

| | |
|---|---|
| Adaptación del rebozo | |

| | |
|---|---|
| **Prenda:**<br>Vestido sin mangas 1 tira | |
| **Bordado:**<br>Flores | |
| **Tamaño de chaquira:**<br>Mediana | |
| **Tela:**<br>Manta negra | |
| **Dato:**<br>vestido de noche | |

| | |
|---|---|
| **Prenda:**<br>Vestimenta tradicional | |
| **Bordado:**<br>China Poblana | |
| **Tamaño de chaquira:**<br>Mediana | |
| **Tela:**<br>Manta cruda (blusa) | |
| **Dato:** | |

| | |
|---|---|
| **Prenda:**<br>Camisa para caballero 3 tiras | |
| **Bordado:** | |
| **Tamaño de chaquira:**<br>Mediana | |
| **Tela:**<br>Manta blanca | |
| **Dato:** | |

| | |
|---|---|
| **Prenda:**<br>Camisa para niño 2 tiras | |
| **Bordado:**<br>cadenas | |
| **Bordado tejido:**<br>Bordado de hilo | |
| **Tela:**<br>Manta negra | |
| **Dato:** | |

| | |
|---|---|
| **Prenda:**<br>Camisa unisex 5 tiras | |
| **Bordado:** | |
| Bordado en hilo | |
| **Bordado Tejido**<br>Chaquira | |
| **Tela:**<br>Manta negra | |
| **Dato:** | |

| | |
|---|---|
| **Prenda:**<br><br>Blusa tradicional para niña 6 tiras | |
| **Bordado:**<br><br>Cerezas | |
| **Tamaño de chaquira:**<br><br>Mediana | |
| **Tela:**<br><br>Manta blanca | |
| **Dato:** | |

| | |
|---|---|
| **Prenda:**<br><br>Blusa manga ¾ de 1 tira | |
| **Bordado:**<br><br>Flores | |
| **Tamaño de chaquira:**<br><br>Mediana | |

| | |
|---|---|
| **Tela:**<br><br>Manta blanca | |
| **Dato:** | |

## Bitácora

### Bitácora grupal

Bitácora

### Día 1 (6 de Agosto de 2016.)

Salimos de la terminal del Norte el día sábado 06 de Agosto alrededor de las 9 de la mañana con rumbo a Zacatlán, llegamos ahí sin ningún contratiempo a las 12:00 y de ahí tomamos un pequeño desayuno en la central de Zacatlán posteriormente nos dirigimos a tomar el colectivo rumbo a

Zapotitlán el viaje estuvo sin contratiempos viendo el paisaje pasamos por el centro de Zacatlán y de ahí por Ahuacatlán, Tepango de Rodríguez y finalmente a Zapotitlán de Méndez ahí bajamos y esperamos que llegara el siguiente colectivo que va para Zacapoaxtla y nos bajamos en Xochitlán a 30 minutos aproximadamente de Zapotitlán por las paradas que venía haciendo el micro.

Llegamos alrededor de las 3:30 de la tarde a la casa de Teresa Rojas la actual presidenta del grupo Yanhuic Tanezic de ahí se hizo la repartición de alumnos ya que nos habíamos ido tres grupos para la comunidad y de ahí uno se fue a Chicuasencuautla, otro a San Lázaro y finalmente nosotros nos quedamos en el centro, una vez ahí conseguimos entre el Sr. Juan Antonio y yo que mis compañeros que se fueron a Chicuasencuautla fueran escoltados por la patrulla para que los llevaran hasta la comunidad, posteriormente nos fuimos a cenar a la casa de Tere. Para platicar con las artesanas el domingo por la mañana.

Llegada a Xochitlán

## Día 2 (7 de Agosto de 2016)

Despertamos alrededor de las 7:00 am por el ruido del molino que tiene Tere en su casa pues además de vivir ahí sus papás tienen una pequeña tienda de abarrotes le pedimos permiso a Tere para bañarnos ya que la junta con las artesanas era a las 9:30 am, una vez dada esa hora comenzamos la junta con ellas en donde se enlisto las actividades que requerían se continuarán de acuerdo a lo que había quedado pendiente un año anterior entre lo solicitado se encuentra lo siguiente:

- -Cambio de su tarjeta de presentación.
- Curso básico de que es una Marca y como se da de alta

- Que es el acta constitutiva
- Contabilidad básica para el registro de formato ante CDI
- Fortalecimiento de la cultura
- Trabajo en el catálogo que les solicitaba la dependencia

Acordamos con las muchachas que los cursos fueran de lunes a sábado en un horario de 2 a 5 de la tarde en la casa de Tere, ya que ahí mismo se realizan todas las juntas, teniendo el domingo como descanso para la realización de actividades que aplazarían en la semana.

Después de la junta nos reunimos en el centro de Xochitlán con nuestros demás compañeros y apoyamos a las artesanas en el montaje de sus stands y en la venta de sus artesanías y estuve platicando con las artesanas de Chicuasencuautla pues les hice entrega del diploma de participación del año pasado.

Posteriormente salimos a Zapotitlán a conocer las grutas Karmidas pues nos dijeron que a esas cuevas si podíamos ingresar con un guía para que conociéramos acerca de las estalagmitas que se forman al interior de las cuevas y de cómo todas estas cuevas desde Zapotitlán hasta Cuetzálan se van uniendo todas teniendo solo de diferente las salidas que tienen.

**Día 3 (8 de Agosto de 2016)**

El día lunes fuimos a desayunar a la casa de Hortencia y nos dio un atole con unas pellizcaditas con salsa de ahí fuimos al centro para imprimir unas copias que necesitábamos para la primera clase, ya por la tarde dimos inicio a la clase en la cual se hablo acerca del FODA para que ellas reconocieran cuales eran las ventajas que tenían respecto a los otros grupos de la comunidad, así mismo hicimos un pequeño ejercicio de personalidad acerca de su marca que es Yanhuic Tanezic para que ellas mismas le dieran una personalidad de cómo se veían dando como resultado que ellas se veían como mujeres exitosas en las cuales sus prendas representaban la cultura de su comunidad, sin perder su sencillez y sobre todo sin perder la identificación que tienen con los

lugares que representan, teniendo un ejercicio completamente satisfactorio pues se buscaba que ellas no quisieran ingresar otras culturas pues las de ellas representan mucho más identidad con su medio ambiente y cuidado del mismo.

Una vez terminado el curso acudimos nuevamente a la casa de Hortencia a comer unos ricos molotes que nos había preparado con un agua de maracuyá. De ahí fuimos a dar una vuelta al centro de la localidad y regresamos para cenar un café acompañado de pan elaborado ahí.

### Día 4 (9 de Agosto de 2016)

Hoy nos tocó desayunar unos tamales en la casa de Tere, posteriormente acudimos al Centro de Xochitlán para adquirir algunas revistas viejas que nos pudieran servir para la clase.

Nos reunimos con las muchachas alrededor de las 2 de la tarde y continuamos trabajando con ellas en el logo de Yanhuic para que pudiéramos poner un slogan con el cual identificaran los clientes a sus blusas, aunque no se ponían del todo de acuerdo con la pronunciación ellas querían que el slogan fuera donde “nace el bordado” escrito en Náhuatl se tuvo que ir a buscar a la abuelita Cande para que nos ayudará con la pronunciación del significado de las palabras.

Decidiendo el Slogan con Abuelita Cande

Posteriormente comimos con Tere nos dio un caldo de pollo recién hecho y de ahí fuimos a la casa de la Sra. Graciela para ver los adelantos de los trabajos que estaban preparando para una salida que tienen programada por parte de Fonart al norte del país, ahí estuvimos platicando con ella que el Estado de Puebla por medio de la dirección de cultura otorgo hace tiempo unos catálogos con diferentes tiras de bordados referentes a la cultura náhuatl ahí vienen fotos de diversas formas y su significado en español y en náhuatl, posteriormente fuimos al internet a buscar información para brindar en el curso referente a la CDI pues las artesanas aún tienen dudas de a que se dedican y como logran fundamentar los apoyos.

Ya en la tarde-noche nos regresamos a la casa de Tere a tomar café y pan para cenar.

**Día 5 (10 de Agosto de 2016)**

En este día nos tocó ir a desayunar en la casa de Mercedes, así que nos apuramos a bañarnos para emprender el camino a su casa pues ella vive al otro extremo de la comunidad camino a poza verde cuando llegamos a su casa nos dio de desayunar café y huevo con longaniza, dejamos que se nos bajara un poco la comida y vimos unos videos en la televisión de ahí nos subimos con ella al curso, cuando llegamos a él las muchachas ya estaban llegando.

En el curso seguimos viendo lo del slogan y la combinación de colores que podrían incluirse en la nueva tarjeta, así mismo aclaramos algunas dudas que las artesanas tenían en general acerca de lo que habíamos trabajado hasta ese momento.

Posteriormente nos regresamos a la casa de Mercedes a comer en donde nos dio unas gorditas con salsa y ya de ahí fuimos a la iglesia a la primera comunión de Lupita la chica más joven del grupo. De ahí nos fuimos nuevamente a cenar a la casa de Mercedes café y pan para regresar a la casa de Tere.

**Día 6 (11 de Agosto de 2016)**

En este día nos tocó ir a desayunar en la casa de Ángeles cuando llegamos ella ya nos había preparado el desayuno que eran unas quesadillas de queso y café recién hecho ahí estuvimos platicando con sus papás y con ella de que el grupo ha logrado avanzar bastante pues ahora ya salen a más ferias, aunque aún están trabajando en algunas cuestiones referente a la organización pues el trabajo sigue, y nos informó que Tere se había ido a Tulancingo a una expo venta por parte de Fonart así que el resto de la semana no estaría con nosotros.

El curso dio inicio hasta las 3 de la tarde pues las muchachas se tardaron en llegar continuamos trabajando en el slogan y en la importancia de que fueran reconocidas por su slogan para que le dieran mayor presencia a su comunidad. Una vez concluido el curso fuimos a comer a la casa de Paty nuevamente y de ahí fuimos a ver a Conchita una ex integrante del grupo quién me habló por teléfono para invitarme a ver sus nuevos diseños ahí estuvimos un rato y después fuimos a dar una vuelta por el centro para ya ir a tomar café de nuevo a la casa de Paty, regresamos a la casa de Tere y de ahí le llamamos para ver cómo había llegado a Tulancingo.

**Día 7 (12 de Agosto de 2016)**

Nos levantamos temprano pues nos tocó ir a desayunar a la casa de Gaudencia y ella vive un poco más debajo del palacio municipal justo detrás de donde estaba ubicado el mercado cuando llegamos nos dio de desayunar huevo con frijoles y tortillas y un poco de café, de ahí fuimos a la iglesia del cerrito para ver el panorama completo de la comunidad y conocer este lugar de ahí nos fuimos al centro de reunión para los cursos y ahí seguimos trabajando en la tarjeta de presentación y trabajamos con las muchachas en las combinaciones de colores que ocupaban, así que les pedimos que hicieran un dibujo y que lo matizarán como ellas quisieran. Una vez terminado el curso fuimos de nuevo a la casa de Gaudencia y nos dio de comer unas albóndigas y agua de maracuyá y de ahí regresamos a la casa de Tere a revisar los dibujos que habían hecho las muchachas. Ya en la tarde-noche fuimos a cenar café y pan.

**Día 8 (13 de Agosto de 2016)**

En este día fue nuestro primer descanso de los cursos así que después e ayudar a las artesanas a instalar su stand y sus prendas nos dirigimos los tres grupos rumbo a Zacatlán puesto que la siguiente semana terminan as vacaciones SEP teníamos que ir a comprar los boletos de los compañeros que se iban a regresar el día 21 de Agosto y que pudieran alcanzar camión, así nos dirigimos nuevamente a Zapotitlán de ahí a Zacatlán llegando a la terminal los compañeros decidieron que se regresarían cuatro de ellos el día 21 y una compañera se regresó el mismo 13 alcanzando el camión de las 4 de la tarde así que decidimos comprar los boletos encontrando lugar solo hasta las 6 de la tarde pues ya estaba todo lleno y solo hubo tres lugares así que nuestra otra compañera se tuvo que regresar a las 7, la ventaja es que le hablo a su novio y el quedo de ir por ella. Como ya era tarde y no alcanzamos el micro de regreso decidimos quedarnos a dormir en mi casa así que fuimos a recorrer el centro de Zacatlán puesto que mis compañeros no conocían.

**Día 9 (14 de Agosto de 2016)**

Nos levantamos alrededor de las 9 de la mañana de ahí nos fuimos bañando de uno por uno saliendo a las 12 de la casa y fuimos a almorzar para salir rumbo a Zapotitlán y de ahí a Xochitlán saliendo de Zacatlán alrededor de la 2:00 de la tarde y llegando a Xochitlán aproximadamente a las 5:30, de ahí llegamos a la casa de Tere nuevamente para realizar el plan de trabajo de la próxima semana pues me toca trabajar directamente con ellas en la explicación que me solicitaron de la marca y acta constitutiva.

**Día 10 (15 de Agosto de 2016)**

Este día nos levantamos a las 7 de la mañana y de ahí fuimos a desayunar a la casa de Hortencia quien nos recibió con unas ricas quesadillas, café y pan, de ahí fuimos a buscar algunas impresiones que ocuparíamos en el curso, da ahí dimos inicio con el curso a las 2 de la tarde y las artesanas externaron dudas referentes a lo que era un acta constitutiva dando una explicación breve de lo que debía de contener y los tipos de asociaciones que pueden aparecer en esta y que información debe de tener, así mismo se solicitó que el día de mañana no tuviéramos curso puesto que las muchachas debían estar en el auditorio del pueblo para recibir su apoyo de prospera, cuando salimos fuimos a comer a la casa de Hortencia dándonos de comer chilponzontle con tortillas hechas a mano y agua de maracuyá ahí estuvimos toda la tarde platicando con Elías esposo de Hortencia acerca de las ferias que tenían ya en puerta y de que estaban trabajando mucho y eso les daba mucho gusto ahí mismo aprovechamos para cenar café y pan pues aún estábamos llenos de la comida de ahí nos fuimos a descansar a la casa de Tere.

**Día 11 (16 de Agosto de 2016)**

El día de hoy fuimos a desayunar a la casa de Ángeles y comimos café y pan y huevo con longaniza y nos preguntó que queríamos de comer a lo que respondimos que lo que fuera estaba bien, pero nos dijo que de que teníamos antojo a lo que respondimos que de unos tamales así que nos avisó que nos lo iba a preparar, salimos de la casa de Angie rumbo al centro de Xochitlán puesto que como no teníamos curso porque algunas de las muchachas desde las 8 de la mañana ya estaban en el auditorio decidimos ir a dar una vuelta para conocer más la comunidad así que fuimos al iglesia de San Bartolomé, la iglesia del Cerrito, fuimos a buscar al presidente municipal para que nos brindara información acerca del lugar mandándonos con el Secretario de cultura quien nos brindó unos folletos y nos platicó que este año se estaban preparando para feria y que tendrían varios huapangos y que en el baile principal vendría la sonora dinamita y carro show, cuando salimos de ahí fuimos a la iglesia nuevamente a ver como se preparaban para la feria. Cuando salimos de ahí regresamos a la casa de Angie y cuando llegamos ya estaban listos los tamales y un rico atole de ahí estuvimos platicando con su mamá y con ella, hasta que nos tocó la hora de cenar tamales y un rico atole.

**Día 12 (17 de Agosto de 2016)**

Hoy nos tocó ir a desayunar con doña Meche cuando llegamos nos dio huevo con salsa roja y tortillas hechas a mano de ahí nos regresamos a la casa de Tere para continuar con el curso, aclaraos todas las dudas que aún tenían las muchachas acerca del acta constitutiva y de como se hacía el proceso puesto que la CDI ya se los está pidiendo pues tienen que comprobar el gasto

ante la institución, también comenzamos hablar acerca del registro de la marca hicimos una breve explicación y les deje de tarea que para el día de mañana traigan varios recortes de marcas que encontraran, ya sea de productos o de revistas, para que ellas entendieran el porqué de la exigencia de la CDI para quererla registrar. Ya en la tarde terminando el curso fuimos a comer a la casa de doña Meche donde ya nos estaba esperando con unos molotes que nos había preparado, de ahí nos quedamos con ella toda la tarde para quedarnos a cenar un café con pan, ya estando ahí nos alcanzó Tere y los niños que venían de Zacapoaxtla de comprar unos útiles.

**Día 13 (18 de Agosto de 2016)**

Hoy nos tocó ir a desayunar a la casa de Graciela, pero se nos hizo muy tarde pues nos quedamos dormidas, así que llegó el esposo de ella con café y galletas y huevo con salsa roja, la verdad si nos dio mucha pena, pero nos dijo que nos esperaba a comer después del curso, una vez que iniciamos el curso las muchachas trajeron varios recortes de marcas como Coca-Cola, Sabritas, galletas, etc., ya que teníamos estos ejemplos les hice una breve explicación de cómo se pueden registrar las marcas ya sea desde los colores, los slogan, hasta los envases en las que se encuentran, terminando el curso nos fuimos con doña Graciela a su casa en donde nos dio de comer chuletas asadas con sopa de caracol y agua de Maracuyá, ya después fuimos al café internet para imprimir algunos formatos emitidos por el IMPI y que ellas estén enterados del proceso que debe llevar, y de ahí regresamos a cenar a la casa de doña Meche y ahí cenamos pan con café y de ahí nos regresamos a la casa de Tere al pastel del Chine hijo de Jorge, quién es el hermano de Tere.

**Día 14 (19 de Agosto de 2016)**

El día de hoy nos quedamos dormidas un rato más pues nos tocaba desayunar ahí en la casa con doña Fausta quién nos dio un poco de pastel de la noche anterior, de ahí nos informaron que a la mayoría de las muchachas las mandaron llamar por parte de Fonart para la actualización de las credenciales, así que las acompañamos hasta el mercado donde fue la cita de ahí regresamos y le ayudamos a doña Fausta pues celebró su aniversario de bodas ya que cumplieron 35 años de

casados con don Adauto papá de Tere, e hizo de comer mole y comenzaron a llegar los ahijados de los señores a festejarlos entre los invitados que legaron fue el Sr. Alejandro quien fue presidente municipal de Xochitlán y nos platicó que desde que él fue presidente ya tenían problemas con el padre de la iglesia pues no se quieren mutuamente y cada que el padre lo ve en misa le comienza a echar unas indirectas que todo el pueblo se entera de todo, también nos contó que mandaron a arreglar varias de las calles de Xochitlán que estaban en muy mal estado. De ahí nos subimos a dormir.

**Día 15 (20 de Agosto de 2016)**

En este día fue nuestro segundo descanso así que fuimos con Tere a la cueva de Santa Elena a dar una vuelta de ahí regresamos a la casa de Lupita pues mi comadre Margarita le hizo su comida para festejar su primera comunión ahí estuvimos un rato y saliendo fuimos a la casa de otro de los hermanos de Ángeles pues ellos bautizaron a sus hijos y fueron padrinos tanto ella como Elías, nos fuimos caminando por la parte de arriba de la casa de Lupita y en el camino nos encontramos con una procesión de una quinceañera, iban acompañados por los huapangueros para iniciar con la fiesta.

**Día 16 (21 de Agosto de 2016)**

El día de hoy fuimos ayudar a las muchachas a poner su stand en el centro del pueblo y de ahí estuvimos todo el día con ellas, también vimos como ensayaban los voladores para la feria y vimos cómo es de mucha concentración pues por poco se caen dos de los muchachos por culpa de una chica que a la mera hora no se quiso aventar y por este motivo hizo que se enredaran las cuerdas, siendo uno de los niños del percance el Chine, su tía Araceli fue corriendo a ver cómo estaba el niño y obviamente estaba asustadísimo al punto de que ya no lo querían dejar subir, pero el niño se animó a subir nuevamente y así se le quito el miedo.

**Día 17 (22 de Agosto de 2016)**

Este día fuimos a la casa de Araceli y desayunamos huevo con café, estando ahí le ayudamos a limpiar la pimienta para que su esposo la llevará a vender, por las clases que no se pudieron realizar a semana pasada quedamos en reunirnos hoy para aclarar dudas, estando en el curso hablamos un poco de planeación de los viajes y de cómo deben planear la distribución de los recursos para que no gasten mucho en los pasajes, después Araceli nos llevó la comida a la casa

de Tere y ahí comimos caldo de pollo. Después fuimos al centro a una de las misas con las que inicia la feria.

**Día 18 (23 de Agosto de 2016)**

En este día nos tocó comer con doña Mercedes, de ahí fuimos al centro para comprar unas cosas que requeríamos para el curso que vamos a proporcionar mañana, pues el día de hoy Lupita, la integrante más pequeña del grupo hizo su primera comunión, así que alrededor de las 12 de la tarde nos fuimos a la iglesia para estar un rato con ella, posteriormente fuimos a comer a su casa posteriormente nos fuimos a la casa de Tere para descansar un rato.

**Día 19 (24 de Agosto de 2016)**

Este día fue el último del curso en el cual platicamos acerca del viaje que harán las muchachas la próxima semana, así que estuvimos cotizando el precio de los boletos para Zacatecas, pues Fonart les llamo para decirles que tenían que estar el miércoles de la próxima semana allá pues tenían una feria, además también se platicó que vendremos para finales de septiembre para hacer la realización de la toma de fotos para el catálogo que les está pidiendo CDI, para que ellas trabajen en sus modelos que presentarán.

Ya por la tarde nos fuimos al centro de Xochitlán para atender el puesto y dar inicio formal de la feria de San Bartolomé Apóstol, ahí estuvimos hasta la noche viendo las danzas que hacían los voladores.

**Día 20 (25 de Agosto de 2016)**

En este día desayunamos en la casa de Tere, alrededor de las 10:00 de la mañana nos fuimos al puesto para poder acomodar las prendas, estando ahí pasamos la tarde en el centro viendo las actividades que se desarrollan para la elaboración de la fiesta patronal.

**Día 21 y 22 (26 al 27 de Agosto de 2016)**

En estos días estuvimos enfocados en la feria patronal y ayudamos a las muchachas con las ventas en el stand, así mismo acudimos a la coronación de la reina de Xochitlán 2016, y a varios eventos que hubo, entre ellos huapangos y castillos.

**Día 23 (28 de Agosto de 2016)**

El día de hoy nos despedimos de las muchachas, para salir de nuevo a la ciudad, salimos de Xochitlán alrededor de la 1:30 de la tarde, llegando a la terminal del norte cerca de las 8:00 de la noche para dirigirnos a nuestras respectivas casas.

**Día 24 (15 de Septiembre de 2016)**

Acudí en este día a hablar con las muchachas con la finalidad de que nos pusiéramos de acuerdo para re agendar la cita para la toma de las fotos para el catálogo, pues por eventos de las muchachas no podríamos vernos en la fecha acordada, así que quedamos en que la nueva fecha de reunión en la que debían tener sus prendas sería del 29 de octubre al 02 de noviembre de 2016, para aprovechar el puente que tendríamos en la universidad por día de muertos, en esta reunión acordamos que deben de tener sus prendas listas, así como accesorios para lucirlas, además de que elegiría cada una de ellas un lugar para que tomáramos las fotos.

**Día 25 (29 de Octubre de 2016)**

Llegamos a Xochitlán alrededor de la 1:00 de la tarde, llegamos a comer a la casa de Tere para poder organizar como estarían divididos los grupos para ir a tomarles las fotos, así mismo nos informó que el día domingo acudiría la diseñadora del catálogo para hacernos algunas indicaciones de las fotos, ya por la tarde nos reunimos con el resto del grupo y acordamos que el

día de mañana Ángeles, Hortencia, Paty, Gaudencia, Lupita y Mercedes serían el primer grupo en tomarse las fotos.

Por la noche estuvimos volando globos de Cantoya con los niños

**Día 26 (30 de Octubre de 2016)**

El día de hoy nos levantamos temprano para ver a las muchachas, la única que no llego a la cita fue Hortencia, pues estaba en la casa de sus papás y no alcanzaba a llegar, así que nos fuimos al cerrito a tomar algunas fotos estuvimos ahí desde las 10:30 hasta como a la 1:00 de la tarde aproximadamente, ya en la tarde alrededor de las 4:00 realizamos otra toma de fotos con Hortencia, su esposo Elías y su hijo Juan, así como con Ángeles quien le ayudo a modelar algunas prendas y Lupita, también nos tocó a Brenda y a mí modelar otras prendas. Terminando con la sesión nos fuimos ayudar a la casa de Tere para los tamales que acostumbran preparar para el día de muertos.

**Día 27 (31 de Octubre de 2016)**

El día de hoy se tuvo que cancelar la sesión de fotos, pues la diseñadora la Srita. Galia nos avisó que llegaría el día de mañana, así que las muchachas aprovecharon para hacer la olla de tamales

para recibir a sus invitados, debido a que se acostumbra hacer intercambio de tamales entre los ahijados y compadres, así como los que se quedan en el altar de muertos que prepara la familia, en los que las muchachas trabajaban en eso, Brenda y yo salimos al centro de Xochitlán para observar la decoración del pueblo por el festejo de todos los santos, así mismo fuimos a ver como algunas escuelas como tradición echaban a volar los globos de cantoya.

**Día 28 (01 de noviembre de 2016)**

En este día llegó Galia y fuimos a realizar la toma de fotos pendientes para el catálogo, acudimos a la cueva de Cruz Blanca y a la orilla del Río, estando prácticamente todo el día en esta sesión, desde las 10:00 de la mañana como hasta las 7:00 de la noche. Aproximadamente en este horario nos tocó ver el baile de las calaveritas que hacen los ciudadanos.

**Día 29 (02 de noviembre de 2016)**

El día de hoy se realizó una reunión con las muchachas para ponernos de acuerdo en los detalles, así mismo acudimos a tomar la foto con todas las integrantes del grupo para salir de Xochitlán a más tardar a las 12:00 del día, la foto grupal fue tomada frente al panteón municipal teniendo como resultado la siguiente foto:

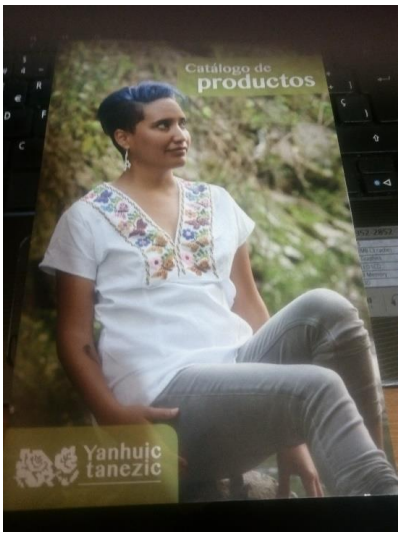
**Conclusiones del trabajo de campo**

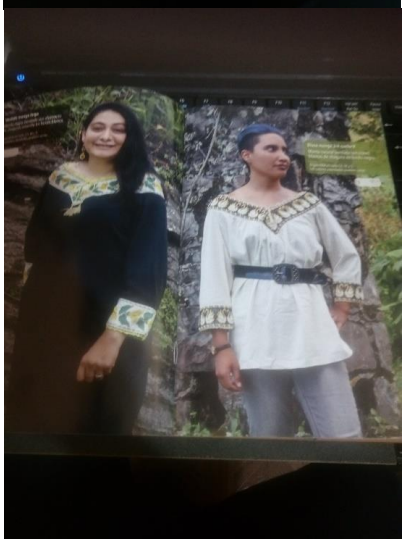
Desde nuestro punto de vista esta experiencia ha cambiado radicalmente la forma en que vemos a nuestro país y a la gente que en él habita puesto que nos dimos cuenta que estamos viviendo en una burbuja en la cual solo existe la globalización y la manera de obtener ingresos y beneficios a manera personal sin tomar en cuenta a las tantas comunidades indígenas que existen alrededor nuestro que viven en cierta manera mejor que muchos de nosotros.

Ellos no se preocupan por arbitrariedades sin importancia, para ellos lo más importante es preservar la cultura de cada una de las comunidades que habitan, hablando principalmente de nuestra visita en Xochitlán de Vicente Suárez hemos salido con una visión diferente de las personas ya que el grupo con el que trabajamos “Yanhuic Tanezic” nos enseñó lo que es la unidad entre las personas que se apoyan entre sí, nos demostraron que siendo ajenos a su comunidad en general son capaces de compartir con nosotros un pedazo de su vida de la cual formamos parte por un período de tres semanas y media, tiempo durante el cual no solo nos ofrecieron hospedaje y comida, sino también nos ofrecieron su amistad, su cariño y sus ganas de luchar para que no se pierda su cultura. Nos llevaron a conocer todas las bellezas que tienen y nos explicaron durante este tiempo y en todo momento los significados de sus danzas, sus festividades y tuvimos el honor de conocer los atractivos turísticos y culturales que tienen. Así mismo no sólo quedó en la experiencia profesional que cada uno de nosotros obtuvimos de acuerdo a nuestras respectivas licenciaturas, sino que también convivimos con ellos en diferentes experiencias desde presenciar

la manera en que el pueblo llevaba en procesión el entierro de una de las personas de la comunidad, hasta asistir a una boda y a un cumpleaños en los cuales nos enseñaron a bailar el huapango, nos enseñaron a respetar y a admirar su trabajo, puesto que nos enseñaron como realizarlo.

Así mismo quedamos satisfechas con el resultado del trabajo que realizamos con las artesanas, para la elaboración de su catálogo teniendo como resultado de este proyecto el seguir trabajando con ellas, aquí mostramos el trabajo obtenido.



Bibliografía:

http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=21&mun=202

http://www.snim.rami.gob.mx/

http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM21puebla/municipios/21202a.html

Mitos, leyendas y corridos. Bachillerato oficial Jorge Murad Maclud, taller de lectura y redacción II, ciclo escolar 2009-2010

# CHICUASENCUAUTLA

# Xochitlán de Vicente Suárez, Puebla

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA- Unidad Azcapotzalco**

eSOL emprendimientos Sociales Locales

Programa Multidisciplinario ProMDyA Diseño y Artesanías

Informe final

# CHICUASENCUAUTLA

# Xochitlán de Vicente Suárez, Puebla

**Participantes:**

D.I. – María Fernanda Hernández Cano 2123006988

Ing. Ambiental – Karen Kristel Moctezuma Rojas 2113032467

Lic. en Sociología – Fabián Rodríguez Ramírez 2123034893

**Responsables:**

MDI. Fernando Shultz Morales

Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)

Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)

Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)

Brenda Froum Sainz (Estudiante Diseño Industrial)

MEXICO 2016

**Participantes de la comunidad:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1.-Carmen Guzmán Mora | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 2.- Siria Elena Pérez | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 3.- Rafaela Lazco Mora | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 4.- Cristina Joaquin Antonio | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 5.- Lucia Nolasco Guzmán | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 6.- Rafaela Lazco Guzmán | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 7.- Elvia Quintero Lazco | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 8.- Victorina Jacobo Estévez | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 9.- Marina Guzmán de Jesús | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 10.- Reyna Victoriano Guzmán | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 11.- Concepción Antonio Ventura | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 12.- Caridad | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 13.-Amelia Guzmán Pérez | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 14.-Irma Remigio Gómez | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 15.- Aidé Anastacio de Aquino | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 16.- Alba Valeria Salgado | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 17.- Macrina Joaquin Rojas | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |

# ÍNDICE

**La localidad** ..... 5
- **Ubicación y situación geográfica** ..... 5
- **Descripción de la comunidad** ..... 5
- **Actividades productivas generales y particulares** ..... 6
- **Ramas productivas artesanales específicas** ..... 6
- **Festividades** ..... 7

**Las artesanas** ..... 7
- **Organización social** ..... 7
- **Organización artesanal** ..... 8
- **Listado de artesanas participantes** ..... 8
- **Contacto** ..... 9
- **Descripción del proceso productivo en la elaboración de sus productos** ..... 10

**Las artesanías productivas** ..... 10
- **Motivos gestores** ..... 10
- **Iconografía** ..... 11
- **Tipología de productos existentes** ..... 11
- **Especificaciones técnicas de materias primas** ..... 12

**Bitácora grupal** ..... 14

**Actividades desarrolladas y resultados obtenidos** ..... 30
- **Problemáticas detectadas** ..... 30

**Charlas y talleres desarrollados** ..... 30
- **Taller para niños** ..... 30
- **Desarrollo de nuevos productos** ..... 31

**Conclusiones** ..... 31

# LA LOCALIDAD

## Ubicación y situación geográfica

Chicuasencuautla, es una comunidad que pertenece al municipio de Xochitlán de Vicente Suárez, en la sierra norte de Puebla. Su clima es cálido húmedo, y se ubica muy cerca de los ríos Ateno y Zempoala. Gracias a dicho clima, en la comunidad se produce café, así como la pimienta, el plátano y el maíz. El nombre de Chicuasencuautla proviene del náhuatl y significa seis árboles.

Para llegar a la comunidad salimos de la central del Norte a Zacatlán de las manzanas, después abordamos una combi hacia Zapotitlán, otra para llegar a Xochitlán por la carretera Interserrana y una última combi para subir a la comunidad, unas 7 horas de viaje en total.

## Descripción de la comunidad

Chicuasencuautla cuenta con una población de 324 habitantes, con un aproximado de 72 viviendas, la mayoría de sus habitantes son de origen indígena (Náhuatl) y hablan español y mexicano, o sea náhuatl. Según datos del INEGI 2010, la mayoría de la población profesa la religión católica. Cuentan con luz, agua y drenaje. Para cocinar y bañarse utilizan leña. No cuentan con telefonía fija ni Internet, sin embargo, la señal de algunas compañías de telefonía móvil es buena y la mayoría de los adultos cuenta con celular.

Dentro de la comunidad tienen un centro de salud, preescolar, primaria, la iglesia y cancha de basquetbol, sin embargo, para ir a la secundaria los jóvenes deben bajar el camino hacia Xochitlán, aproximadamente 4 kilómetros hacia la carretera, la cual caminan principalmente por veredas.

Foto 1. Barda que divide la escuela y la cancha de básquetbol.

Observamos un fenómeno de migración importante, pues los hombres desde muy jóvenes trabajan fuera, generalmente en Sonora o Chihuahua recolectando chile y uva en lapsos de 3 a 6 meses del año y hay quienes llegan hasta Estados Unidos y suelen quedarse allá y mandar remesas.

## Actividades productivas generales y particulares

La mayor parte de la población se dedica a la agricultura y la ganadería, cosechando principalmente maíz y frijol. Un grupo de mujeres se dedica a la producción de prendas con detalles bordados en chaquira o pepenado. También los hombres se dedican a trabajos de albañilería, limpiando la carretera y obreros en fábricas cercanas, o el fenómeno de migración mencionado anteriormente.

En toda la comunidad sólo existen dos tiendas donde se puede comprar pan, veladoras, insumos de limpieza, refresco, leche, y artículos de la canasta básica, estas tiendas son administradas por dos familias de la comunidad. También pasa una camioneta vendiendo fruta y verdura algunos días de la semana.

## Ramas productivas artesanales específicas

La artesanía principal es la elaboración de blusas con bordado de chaquira y en menor grado en pepenado, tradicionalmente se borda sobre una tira de cuadrillé con una técnica de dibujo similar al punto de cruz, estas miden aproximadamente 7x20 cm., dependiendo del uso de la tira y el dibujo del bordado. En los dibujos de los bordados es común la representación de flores y animales como pájaros, cisnes, gatos, etc.

El conocimiento de la elaboración de tiras bordadas se va enseñando generacionalmente desde que las niñas son pequeñas. La elaboración de prendas con detalles bordados es apreciada en la región por todo el trabajo que estas conllevan, sin embargo, por la economía regional y el poco turismo que se presenta no tienen el mercado suficiente para que la actividad sea una fuente de trabajo altamente redituable.

También un pequeño grupo de hombres se dedica a la elaboración de globos de cantoya y la decoración de las festividades religiosas mediante la creación de arreglos con “flor cebolla” que es un agave que crece en climas semidesérticos.

Foto 2. Arreglos con flor de cebolla y blusas con chaquira.

## Festividades

En Chicuasencuautla se llevan a cabo dos grandes festividades al año:

Fiesta de San Vicente: Es la celebración en honor a este Santo patrono y se lleva a cabo el 25 de abril, en donde se adorna la iglesia y hay actividades culturales como música, danza, se hacen concursos y se prenden fuegos artificiales.

También se realiza la procesión en donde la población acompaña a San Vicente desde la parroquia hasta la casa del mayordomo, quien ofrece comida a todo aquel que llegue a la festividad, hay música y la gente baila danzas típicas del municipio, así como el tradicional huapango.

La segunda festividad es llamada Todos Santos, que son los días 1 y 2 de noviembre, como en prácticamente todo México se celebra a los fieles difuntos, aquí las familias se reúnen y comparten diferentes platillos como tlayoyos y tamales. Hay concursos de globos de cantoya durante todo el día y también se disfrazan adultos y niños.

Foto 4. Iglesia de San Vicente por fuera y arreglos al interior.

# LAS ARTESANAS

## Organización social

La actividad artesanal del bordado, la realizan exclusivamente mujeres, todas amas de casa, el bordado es realizado en tiempos libres, pues su principal actividad es cuidar a los hijos y encargarse del hogar y de la preparación de los alimentos.

Sin embargo, notamos que las mujeres participan activa y constantemente en las labores del campo, como la recolección de frijol o la limpieza del café y maíz. Los esposos son los principales proveedores de sustento en el hogar en cuanto a cuestión económica.

La mayoría de los habitantes de la comunidad tiene alguna relación de parentesco en algún grado, es decir, la familiaridad es muy común, desde quienes son nueras y suegras respectivamente, así como tías y sobrinas, donde ciertos apellidos son recurrentes.

## Organización artesanal

En Chicuasencuautla, el grupo de artesanas que se dedican al bordado, se llama grupo "Orquídeas", nombre inspirado en la flor que abunda en la región, actualmente está conformado por 17 mujeres.

Este grupo es administrado por las artesanas, quienes se juntan para acordar acciones y se turnan para montar y atender el stand que les acaban de proporcionar en Xochitlán (junio de 2016) los fines de semana y días festivos para la venta de sus productos. La representante actual del grupo es la señora Carmen Guzmán Mora, a quien se menciona como "Comité", las tesoreras son las señoras Siria Elena Pérez y Rafaela Lazco Guzmán.

No cuentan con una sede o lugar específico para reunirse en caso de juntas para toma de decisiones, a veces la cita es en la mima cancha de básquetbol. Si una de ellas en algún momento necesita hacer una reunión, lo comunica a otras artesanas yendo a su casa y éstas a su vez se encargan de avisar a otra artesana, puesto que la comunidad es pequeña éste sistema de comunicación les es muy efectivo.

Ellas no se reúnen para realizar sus artesanías, cada quien las realiza en su hogar. Cada artesana crea y confecciona sus productos, en la actualidad acerca de su fabricación de artesanías, muchas de ellas se enfocan a realizar las tiras con chaquira, dado que hay gente que va a comprarlas directamente y después esa otra gente termina de confeccionar las blusas. Las blusas y ropa que ellas hacen para venta tiene un mercado reducido, por eso le es muy importante los apoyos de instituciones externas, así como las oportunidades de ventas para así poder ayudar a sus familias con un poco de dinero extra.

Además de manera individual y colectiva están registradas en el padrón de Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART), donde a veces llegan convocatorias de apoyos materiales y económicos.

## Listado de artesanas participantes

Grupo de artesanas Flor de Orquídea:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1.-Carmen Guzmán Mora | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 2.- Siria Elena Pérez | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 3.- Rafaela Lazco Mora | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 4.- Cristina Joaquin Antonio | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 5.- Lucia Nolasco Guzmán | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 6.- Rafaela Lazco Guzmán | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 7.- Elvia Quintero Lazco | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 8.- Victorina Jacobo Estévez | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 9.- Marina Guzmán de Jesús | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10.- Reyna Victoriano Guzmán | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 11.- Concepción Antonio Ventura | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 12.- Caridad | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 13.-Amelia Guzmán Pérez | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 14.-Irma Remigio Gómez | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 15.- Aidé Anastacio de Aquino | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 16.- Alba Valeria Salgado | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |
| 17.- Macrina Joaquin Rojas | Femenino | Ama de casa | Náhuatl |

## Contacto

Para contactar al grupo de artesanas proporcionamos el número de teléfono de algunas de ellas:

| | |
|---|---|
| Carmen Guzmán (presidenta): | 2331165344 |
| Siria Elena Pérez | 2331133884 |
| Rafaela Lazco Guzmán | 2331242839 |
| Lucía Nolazco Guzmán | 2331242311 |

Foto 5. Grupo Orquídeas.

## Descripción del proceso productivo en la elaboración de sus productos

| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS**<br>**ProMDyA 2016** | | | |
|---|---|---|---|
| Comunidad:<br>Chicuasencuautla | Grupo étnico:<br>Náhuatl | Estado:<br>Puebla | Fecha:<br>Agosto 2016 |
| Rama artesanal:<br>Bordado en chaquira | No sabemos cómo comenzó el bordado con chaquira, sin embargo, las artesanas nos comentaron que es una actividad que llevan haciendo desde ya hace mucho tiempo y que ha sido transmitida de generación en generación. | | |

# LAS ARTESANÍAS PRODUCTIVAS

## Motivos gestores

Existen dos principales motivos de las artesanas para la creación de sus productos, el primero de ellos es por una tradición cultural y un sentido de pertenencia, utilizado como vestimenta tradicional y para resaltar sus festividades, sus danzas, su conocimiento. El otro motivo es para tener un ingreso extra para su hogar y poder ayudar al ingreso de la familia.

Las artesanas suelen bordar tratando de utilizar lo menos posible de chaquira, ya que no pueden comprar tantas bolsas para hacer bordados más grandes o con más colores, debido a que el precio es un poco elevado y sólo existen dos lugares donde pueden adquirir la chaquira, que se encuentran en el centro de Xochitlán, lo que implica tiempo y dinero para el traslado.

Como se había mencionado antes, la población de esta comunidad cuenta con escasos recursos económicos, aunque la gran mayoría cuenta con tierras donde cultivan y crían ganado, la producción de las tierras la utilizan para autoconsumo, los fines de semana en el centro de Xochitlán es cuando van a adquirir algunos productos que hacen falta, en ocasiones a través del trueque. El stand que brindó el gobierno municipal busca que el mercado local y el turismo que llega, sean una oportunidad de ayudar a las familias creando y ofreciendo sus bordados y prendas de vestir a estos turistas.

El Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART) es un apoyo por parte del gobierno que ha llegado a la comunidad. Las artesanas lograron darse de alta y las personas del FONART, realizaron cursos de corte y confección en dicha comunidad, cabe señalar que les han otorgado una máquina de coser overlock para todo el grupo, de esta manera ellas pueden tener mayor eficiencia en realización de sus artesanías, ya que es menor el tiempo que invertirían al unir sus piezas y ese tiempo lo ocuparían para realizar más bordados en las tiras de cuadrillé, lo que ayudaría a tener mayores ganancias.

También dentro de este programa le han brindado patrones para fabricar pantalones, blusas y faldas a las que ha adaptado su técnica de bordado con chaquira. Mediante este apoyo, las artesanas han podido fabricar nuevos productos como pantalones, chamarras, bolsas y monederos, a los cuales siempre imprimen su conocimiento en el bordado con chaquira para dar un estilo único y crear nuevas artesanías.

## Iconografía

La iconografía representada en las artesanías de Chicuasencuautla suele ser muy sencilla, y casi todas las artesanas bordan los mismos patrones, frecuentemente bordan animales y flores que aparecen en manteles o servilletas hechos industrialmente, lo que nos hace preguntarnos si esa producción industrial tomó las figuras y patrones de la vestimenta y bordados tradicionales para producirlo en masa.

Las figuras que más bordan son rosas, alcatraces, palomas y patos, a las cuales añaden grecas o algún otro adorno que se les ocurre en el momento de bordar, en ocasiones las artesanas representan animales y flores de su comunidad.

Aunque pudiera pensarse que sus bordados no tienen algún significado en especial, ni cuentan alguna historia, debido a que la reproducción generacional que se lleva a cabo ha perdido un poco el transmitir los motivos de los bordados, cuando piensan en hacer un nuevo modelo, plasman tanto lo que les suele gustar, como aquello que vieron, aquello que conocen, que por sí mismo es representativo de su vida.

Foto 6. Bordado con chaquira. Flores y mariposas.

## Tipología de productos existentes

### Recursos y materias primas

| Material | Actividad | Instrumentos utilizados |
|---|---|---|
| Cuadrille | Compra | Regla y tijeras |
| Chaquira | Compra | ---------- |
| Hilo omega | Compra | ---------- |
| Manta | Compra | Regla y tijeras |

## Especificaciones técnicas de materias primas

| MATERIAS PRIMAS | ESPECIFICACIONES |
|---|---|
| Chaquira | Chaquira 11/0. Material: Polietileno o nylon. Dimensiones: R: 2mm x 1 mm. |
| Cuadrillé | Material: tela lisa de algodón. Color: Blanco. HILO OMEGA 170 g. Material: Algodón. Color: Blanco. Diámetro: 30/2. |
| Manta | Tela lisa. Material: Algodón |

### Utensilios y herramientas para la producción

Para realizar el bordado en cuadrillé, sólo utilizan una aguja delgada con ojo para poder insertar el hilo. Esta aguja puede ser cualquiera, sólo tiene que entrar en la chaquira fácilmente.

Además utilizan un plato, de los que suelen ocuparse para servir alguna sopa en casa, de cristal o melanina, que es donde colocan su chaquira de los diferentes colores para de ahí ir tomando cada pieza, la forma del plato les permite poder apoyar la chaquira una vez que se ha logrado ensartar y después levantarla, proceso que requiere de mucha práctica.

### Proceso de producción

| Actividad / fases | Procedimiento | Tiempo de la actividad | Materia prima/instrumentos | Espacio de trabajo |
|---|---|---|---|---|
| Graficar | Se grafica en una hoja cuadriculada lo que se va a bordar, cada cuadro de la hoja representará una chaquira en la tela. | 1 hora | Hoja de papel y lápiz | Casa |
| Cortar cuadrillé | Se mide la tela de algodón y se corta de acuerdo al tamaño necesitado. | 30 min | Cuadrille, tijeras y regla. | Casa |
| Bordar | Se empieza por un extremo del cuadrillé, contando los cuadros sobre la tela, se anuda el hilo a la tela y se empieza a bordar metiendo una chaquira por puntada, se teje siempre horizontalmente. | 2-6 días | Hilo, aguja, plato y chaquira. | Casa |
| Coser el cuadrillé a la prenda | Se cose el cuadrillé ya bordado a la prenda en donde deseé la artesana. | 2 días | Manta y las tiras de cuadrillé. | Casa |

## Comercialización

La venta de las artesanías del Grupo Orquídeas, se hace directamente por las artesanas. La manera más practicada es venta de tiras ya con el bordado de la chaquira, que compradores de otras comunidades viajan a Chicuasencuautla en busca de estas tiras, para ellos después confeccionar la blusa completa, ahorrando lo más laborioso de su elaboración y pagando un monto que no corresponde con el tiempo total de trabajo que implica dichas tiras.

A mediados del 2016, el gobierno municipal otorgó a diferentes grupos de artesanos un stand en el centro del municipio de Xochitlán de Vicente Suárez, dentro de los grupos beneficiados se encontró el Grupo Orquídeas, así que se exhiben las artesanías principalmente los fines de semana, buscando vender tanto a habitantes locales como a turistas.

También en ocasiones suelen ir a las ferias de comunidades aledañas o a ferias organizadas por el FONART, pero ello varía dependiendo del costo de traslado o incluso del monto necesario para pagar un lugar para poder vender. En algunas ocasiones suelen dar su número de celular a futuros compradores para realizar más ventas posteriormente, en este caso el trato se hace todo por medio de llamada a celular y las piezas se pueden mandar por correo o el turista puede ir hasta Chicuasencuautla a recogerlas.

Foto 7. Stand del Grupo Orquídeas en Xochitlán.

# BITÁCORA GRUPAL

## Día 1. Sábado

Partimos de la Ciudad de México, saliendo de la central del norte a las 9 a.m. hacia Zacatlán, Puebla, nuestra primera escala. Llegamos a las 12 y de ahí tomamos una combi que nos llevó hacia Zapotitlán, segunda escala. Fueron 3 horas por la carretera Interserrana, donde comenzamos a notar la diferencia de condiciones mientras nos íbamos alejando de las ciudades principales. Ahí tomamos una segunda combi con destino a Xochitlán, un recorrido de media hora.

Ya en Xochitlán nos presentamos con la señora Siria y la señora Carmen, la actual presidenta del comité de artesanas de la comunidad. Siendo las 5 de la tarde, nos enteramos que la última combi hacia la comunidad de Chicuasencuautla subía a las 3 de la tarde, por lo cual, el plan de momento, era ir caminando. Del centro de Xochitlán, nos señalaron Chicuasencuautla, un puntito blanco en el cerro, la niebla lo cubría parcialmente debido a que comenzaba a llover. Afortunadamente Don Juan Arroyo, artesano de máscaras, con quien otro equipo de compañeros iba a trabajar, preguntó en la Presidencia Municipal que si nos podían trasladar de favor una de sus unidades.

Aunque la señora Siria no lo veía factible, ellos accedieron a llevarnos al ver todas las cosas que llevábamos cargando y que justo en esos momentos comenzó a llover más fuerte. Nos presentamos ante el presidente municipal de Xochitlán y después de unos 5 minutos de carretera y 15 de terracería llegamos a Chicuasencuautla.

Nos indicaron la casa de la señora Lucía, en la cual nos quedaríamos por los próximos 15 días. Nos recibieron además de la señora Lucía, la señora Rafaela, que después nos enteramos que es su hermana. Nos mostraron el cuarto que habían preparado para nosotros y nos preguntaron ¿cuántas veces al día comen ustedes? La verdad no supimos que responder, nos quedamos unos instantes mirándonos y entonces ellas dijeron “porque aquí comemos dos veces al día”, a lo que dijimos que estaba bien.

Por otro lado, nos preguntaron qué era lo que nos gustaba de comer, dado que había ocasiones en las cuales algunas personas no les gustaban todos los guisos. Ante este cuestionamiento nosotros inmediatamente nos mostramos abiertos a aceptar lo que ellas pudieran brindarnos, no importando lo que fuera.

La señora Carmen nos comentó que al día siguiente se había planeado presentarnos con todas las artesanas y nos dejaron un rato libre para acomodarnos en el cuarto. Nos acondicionaron una cama, la cual tenía como base blocks de cemento y tablas, como colchón nos prestaron colchonetas y cobijas. Ahí dormirían Fernanda y Karen, mientras Fabián se acomodaría en el piso, con una base de costales, una colchoneta y un par de cobijas.

Posteriormente llegó la señora Siria acompañada de su hijo menor, Vicente, de 14 años. Nos llevaba la cena de ese día, unas dobladitas con frijoles. Después de cenar, Vicente se quedó con nosotros a platicar. Nos contó acerca de sus costumbres mientras nos enseñaba a hacer rosas de papel. En Chicuasencuautla tienen prescolar y primaria, pero para llegar a la secundaria deben de caminar a la carretera que conduce a Xochitlán. Todas las mañanas bajan un trayecto de cerca de dos kilómetros por la vereda, en promedio hacen media hora para llegar a sus clases.

Nos explicó de dónde viene el nombre de la comunidad, nos dijo que hace muchos años había seis grandes árboles en donde ahora es la entrada de la comunidad, por ello el nombre, que viene del náhuatl, chicuasen = seis y cuautla = árbol.

Mientras Vicente nos platicaba acerca de la vida en Chicuasencuautla, muchas de sus historias tenían un mismo hilo, el trabajo en el campo, que bueno, conciben como trabajo, pero de una forma distinta a lo que probablemente lo hacemos nosotros. En primera, porque se presenta desde muy niños, desde que tienen edad, la posibilidad de acompañar e ir aprendiendo acerca de las labores del campo. Así que aprenden todas estas actividades como de rutina, bajo la idea de que son necesarias, conciben los procesos, por ejemplo, desde que se planta el café hasta que se lo pueden tomar, es lo que se tiene que hacer para obtener los alimentos, el trabajo como necesidad de autosuficiencia, no como de producción de dinero.

Una de las historias que se nos quedó grabada de este día, fue acerca de la manera en la que los varones logran soportar esas jornadas de trabajo sin cansancio en la espalda. Todos en un principio, sufren de los dolores en la cintura después de estar por horas agachándose para recolectar o limpiar, un trabajo que Vicente recuerda como duro, pero que después de los golpes con la culebra que le dio su hermano, disminuyó hasta ahora ya no cansarse hasta mucho tiempo después. El remedio para la espalda consiste en que cuando se es un niño de unos 8 años, ya sea el hermano mayor o alguien que acompañe al trabajo, cuando encuentre una culebra por el campo, la toma de la cabeza cuidándose de una mordida y con la cola, se procede a dar 7 golpes en la espalda del niño. Después de este “ritual” y pasado el dolor de los golpes, la recompensa es que ya no se siente el esfuerzo realizado y se puede trabajar por más tiempo continuo. Además, parece haber una relación proporcional, es decir, entre más gruesa sea la culebra y entre más duros sean los colazos, el efecto es mayor, se podrá trabajar más tiempo sin cansancio.

También ese mismo día la señora Luci nos comentó que en la mañana había recolectado los huevos que pusieron sus gallinas, sin embargo, no pudieron consumirlos porque se habían hecho negros en el interior, y esto tenía relación con el acontecimiento de que una noche anterior había fallecido una persona en el pueblo.

## Día 2. Domingo

Las señoras nos comentaron que los fines de semana los ocupan para realizar sus compras en Xochitlán, así que ese día bajamos en la combi de la 10:30 a.m. Sólo hay tres horarios, 7:50, 8 :50 y 10:30. Acompañamos a doña Lucía que nos sorprendió al preguntarle si esa penca de plátano que llevaba en su bolsa de mandado era para vender y nos contestó que no, que iba a ver si los cambiaba, que quería una cazuela, es decir, aún existe el trueque en esta zona.

Nos mencionó doña Luci acerca del stand que les otorgaron hace apenas un mes para poder vender sus productos, así que fuimos a conocerlo. Vimos que la oferta de productos que tenían iba más allá de las blusas, algunos cuadros con figuras de animales, pulseras y aretes, todo en chaquira.

Viendo que era temprano y ya sin ir cargando las cosas del día anterior, nos animamos a regresar caminando a la comunidad. Dijimos, vamos a caminar un poco, pero, mejor dicho, un mucho, al terminar recorriendo todo el camino de carretera y terracería, recorridos el día anterior en el transporte de la Municipalidad. El problema no fue bajar, sino la subida, pues ya no veíamos el momento de llegar, sólo recordábamos y mencionábamos que no recordábamos que estuviera tan lejos. De momento surgió una frase “Yo que a veces me da flojera de ir a clases ahí en la UAM y ellos que para ir a la secundaria tienen que caminar todo esto. Ahora cada vez que tenga flojera me voy a acordar de Chicuasen y pararme a todas mis clases”.

Foto 8. Atardecer en Chicuasencuautla.

Ya las señoras nos esperaban y estaban un poco preocupadas de lo que estábamos tardando. Cuando por fin llegamos, nos preguntaron el porqué de haber caminado por la carretera si ahí estaba la vereda y era más fácil. Sólo pudimos decir, que, pues no la vimos y aunque la hubiéramos tomado, no sabíamos cuál era la ruta correcta. Para ellas, que la conocen tan bien, era totalmente ilógico.

Después de platicar las peripecias, se realizó la presentación con todas las señoras. Nos presentamos y a la vez les pedimos que nos dijeran sus nombres para poderlas ir identificando. Les preguntamos acerca del trabajo realizado con el grupo de PROMDyA del año pasado y así nos enteramos que éramos el 3er grupo que llegaba a la comunidad. Aquí hicimos la invitación a que si ellas tenían alguna idea ya específica que quisieran trabajar, nos la comentaran para poder ir pensando en propuestas.

De esta manera surgió su inquietud sobre realizar dulces. Sobre lo textil, decidimos pedirles que si al día siguiente un par de artesanas pudieran mostrarnos su trabajo, dado que aunque lo habíamos visto en el stand, aún no concebíamos su proceso completo de realización, por lo cual les pedimos que nos pudieran mostrar el trabajo en las tiras de cuadrillé. Realizamos una lista con sus nombres y su elección de días para tomar taller, ya fuera martes – jueves o miércoles – viernes. Por último, diseñamos una distribución de la despensa, de tal manera que fuera lo más equilibrada posible y sobre todo, que a todas les tocara algo.

## Día 3. Lunes

Este día recibimos la visita de la señora Carmen y de Amelia. Nos mostraron el sello que le proporcionó el grupo de hace dos años, con el logotipo diseñado como imagen del Grupo Orquídeas.

Nos llevaron además una serie de prendas y de tiras de cuadrillé, lo que nos permitió conocer su trabajo más a fondo. Descubrimos que para la realización de una tira de unos 20x7 cm., ocupan entre dos y tres días, según la dificultad y la habilidad. Hay que ser claros que, al decir la cantidad de días, no nos referimos a tiempo completo de trabajo, porque también tienen que hacer todas

sus demás actividades, en la casa y el campo, así que son algunas horas de buena luz las que se aprovechan al máximo.

Foto 9. Primeras artesanías que nos mostraron.

Si pensamos que para una blusa tradicional se necesitan 6 tiras bordadas (2 en cada hombre, una al frente y otra en la espalda) el promedio de días dedicados a la elaboración de una blusa son 15 días. Pero a pesar de bordar las seis tiras, no siempre se convierten en una blusa, es decir, que muchas veces se venden solamente las tiras, a otras señoras que se dedican ya a armar la prenda. El pago máximo que reciben por las 6 tiras de bordado, o si se quiere ver en tiempo, por 15 días de trabajo, es de $280 pesos.

Si ellas confeccionan la blusa completa, el precio de venta inicial es de $1200, pero dado que el comercio en Xochitlán es local y no reciben tanto turismo, suelen rebajar entre 200 y 300 pesos. Nos mencionan que la vez que vinieron a la Ciudad de México, acá la gente si pagaba lo que se les pedía, pero que es complicado ir a otras ferias por el gasto que implica en la renta del lugar, transporte, comida de las compañeras que van, a veces no sale retribución para todas.

Nos platicaron que el material lo tienen que comprar en Xochitlán, ahí están un par de lugares en donde todas se surten lo necesario, cuadrillé, hilo, agujas, y chaquira. No dejamos de comentar ese día lo poco que se paga por su trabajo. La tarde fue de pensar en lo que íbamos a proponer para las clases de esa semana, enfocadas en lo textil y divididas en dos grupos, la mitad de las artesanas martes y jueves y la otra mitad miércoles y viernes.

Pensamos en diseñar blusas con cuello V que implicaran menos tiempo de elaboración y uso de chaquira y eso permitiera poderla ofrecer a un precio menor. En lugar de seis tiras, el cuello V permitiría utilizar dos tiras. Para realizar los moldes de las diferentes tallas utilizamos como base blusas de Fernanda y Karen.

Por la tarde Karen acompaño a la señora Luci y a su hija Naty a un velorio, al llegar observó que la persona que había fallecido llevaba dos días en el ataúd sin alguna preparación o tratamiento. La gente llegaba a velar al la persona fallecida y comía ahí mismo. Karen se preocupo al observar esta situación pues los gases que expide, y además las moscas eran un foco de infección para la

gente que ahí estaba por lo que sugirió sacar las mesas para que la gente comiera en otra habitación.

Ese día en la tarde fuimos a jugar básquetbol con Vicente y además conocimos a otro Vicente (Chentito) de 8 años y a Fabián, su hermano de 6 años. Nos sorprendió lo bien que jugaban y que, a pesar de la edad y estatura, saltaban mucho y tenían la fuerza y el tino para encestar. Nos cansamos y sudamos mucho y nos quedamos hasta que la luz nos lo permitió.

## Día 4. Martes

Este día fue nuestra primera clase como tal. Las citamos a las 11, aunque al parecer hubo cierta confusión con la hora y casi todas llegaron hasta las 12. Utilizamos las cartulinas con las que contábamos para que las señoras comenzaran a hacer sus moldes. Notamos rápidamente que las artesanas preferían hacer, que ver simplemente, así que después de hacer un molde ejemplo, las dejamos para que ellas elaboraran su propio patrón de blusa.

A esta clase asistieron Reyna, Doña Luci, Macrina, y Rafaela. Platicando con ellas y con lo poco que habíamos podido ver hasta el momento, nos dimos cuenta de los pocos hombres que habíamos visto y que gran parte del año, la vida de Chicuasencuautla la hacen las mujeres, mientras los hombres trabajan fuera, ya sea en los campos del norte como en Chihuahua o incluso quienes llegan a los Estados Unidos.

Por la tarde le ayudamos a la señora Lucía a escoger el maíz. La tarde del día anterior vimos a su papá llegar cargando los costales y a otro muchacho que le ayudó a llevar varios costales en carretilla. Eran unos 10 costales, que hasta que intentamos moverlos supimos lo pesados que estaban, cada uno eran por lo menos 50 kilos. Ese peso lo cargaba el señor solamente con ayuda de una banda amarrada a la frente.

Todo el maíz es aprovechado, si ya no está en condiciones para consumo de la familia, puede ser utilizado para alimento de los animales. Karen y Fabián ayudaron a seleccionarlo. Fernanda estuvo con Jared, el primer niño que llegó con nosotros por la tarde. Estuvo dibujando y coloreando un globo de cantoya, que es a lo que se dedica su papá. A manera de comentario personal, además de sentirnos con la posibilidad de ayudar a la señora, pudimos ver los diferentes colores del maíz fue muy bello, rojos y amarillos intensos, algunas mazorcas que eran de diferentes colores, no solamente el amarillo claro que solemos comer.

Foto 10. Tonalidades del maíz.

## Día 5. Miércoles

Este día fueron más las artesanas que asistieron. La señora Siria nos sorprendió al llevar su trozo de tela para realizar el molde directamente sobre él, además, también llevó aguja e hilo y la unió de una vez con lo que fue más fácil comprender, incluso para nosotros, cómo quedarían las blusas. Se pasó el tiempo de la clase rápido y vimos a las artesanas con una mejor idea de cómo este modelo de blusa, como solamente llevaría dos tiras, podría ser confeccionada en menor tiempo.

Sin embargo, ellas en ese momento, empezaron a tener más ideas, como poder además hacer un dibujo en la misma blusa y bordar sobre ella una flor, alguna mariposa, incorporando así ideas y trabajo realizado anteriormente con capacitadores de FONART.

Foto 11. Doña Siria realizando un patrón de blusa.

Por la tarde, tuvimos la visita de la señora Marina, quien primero, nos pidió disculpas por no haber podido asistir a la clase, a lo cual le dijimos que no había problema y le explicamos lo que hicimos y le realizamos sus moldes. Por otra parte, nos llevó una cobija para que no pasáramos frío y se sentó a platicar con nosotros. Nos dijo que llevaba 50 años de su vida bordando, aprendió a los 12 años. Se embarazó joven como la mayoría de las mujeres de Chicuasencuautla, pero ella siempre quiso estudiar y aprender, aunque su mamá le dijera que no, que pues para qué si se iba a dedicar a cuidar a sus hijos.

Con una sonrisa en los labios nos dijo que a pesar de todo había aprendido a leer y escribir, cuando algunos capacitadores fueron con un programa para adultos, ella tenía 19 años en ese entonces y un hijo. Nos dijo que no fue fácil, que a otra gente le constaba mucho trabajo y que alguna incluso dejó de ir, pero ella si acabó y aprendió a escribir su nombre y a saber el sonido que formaban las letras al unirse.

Un rostro que habla por sí solo, que nos cautivó a los tres, que en algunos momentos nos hizo nudo por lo que nos contó, pero que tenía esa dulzura en la mirada y en la sonrisa, el orgullo de ser artesana, de gustarle lo que hacía y entonces lo hacía además con cariño. Es algo que a veces no pensamos a ver los productos terminados cuando estamos tan acostumbrados a la producción en serie, que estas artesanías son únicas y que además de llevar todo el trabajo, muchas veces llevan toda una historia y parte de las personas.

Por la noche la señora Carmen nos visitó para platicarnos acerca de unos problemas con el anterior comité, esto por unas máquinas de coser. La cuestión a resumidas cuentas es que el FONART a manera de apoyo al grupo, les hizo entrega el año pasado de un par de máquinas de coser, una “recta” y otra “over” las cuales quedaron en resguardo en la casa del pasado Comité. Cuando se disolvió una parte del grupo (eran 25 originalmente) y el mayor grupo decidió nombrar a la señora Carmen como la nueva representante, realizaron una petición al anterior, para poder hacer uso de las máquinas, pero no tuvieron respuesta favorable, así que decidieron no insistir, pero aprovechando nuestra presencia nos querían hacer saber la situación y pedir asesoría de lo que pudieran realizar para poder utilizar las máquinas que consideraban de todas.

Tomamos el tema con pinzas y decidimos preguntar a nuestra compañera en Xochitlán, administradora y que además era su segunda visita, con lo cual nos podría asesorar acerca de la manera de actuar para que las señoras no creyeran que no estábamos interesados en ayudarlas, pero a su vez, no interviniéramos en asuntos más allá de nuestra competencia.

## Día 6. Jueves

Así como lo habíamos propuesto, estos dos días serían sobre lo textil, pero con otro producto. Lo que pensamos hacer fueron monederos, para la cual compramos un poco de tela para el forro y algunos cierres. Les habíamos hecho previamente la propuesta a las artesanas y les pedimos que fueran preparadas con una tira de cuadrillé. La idea era poder realizar un producto que, sin modificar su concepción y elaboración artesanal, tuviera un potencial de venta para ellas.

Foto 12. Clase para realizar monederos.

Pusimos manos a la obra y sobre la marcha, fuimos aprendiendo de manera conjunta y perfeccionando detalles que no habíamos concebido en un principio. Por ejemplo, una manera distinta de unir el monedero para que no se viera la costura. Les dimos un pedazo de tela y un cierre para que cada una realizara un monedero. Las artesanas tenían que retirarse a otras actividades, por lo que se lo dejamos de “tarea” para la próxima clase, que nos enseñaran ya su monedero terminado.

Por la tarde le ayudamos a Natividad (hija de la señora Lucía, mejor conocida como Naty) echar tortilla, nos pasamos un tiempo bastante divertido, principalmente porque no sabíamos hacerlo y celebrábamos cada logro, cuando es una actividad tan natural para Naty a sus 14 años. Karen estaba muy contenta de poder hacer bien las tortillas, aunque fuera en la máquina y no a mano. Fabián y Fernanda hacíamos equipo en trabajo para poder voltearlas, con ayuda de un cuchillo para despegarlas y ponerlas a cocer del otro lado. Cuando no podíamos o lo hacíamos antes, Naty lo hacía, con una facilidad y una práctica que quedamos sorprendidos.

A manera personal, quedé con las yemas de mi índice y pulgar de la mano derecha, con bastante ardor después de esta sesión de echar tortilla, me duró un par de días la molestia, preguntándome desde qué edad aprenden las niñas y cómo el cuerpo, los dedos se terminan acostumbrando a esa cantidad de calor.

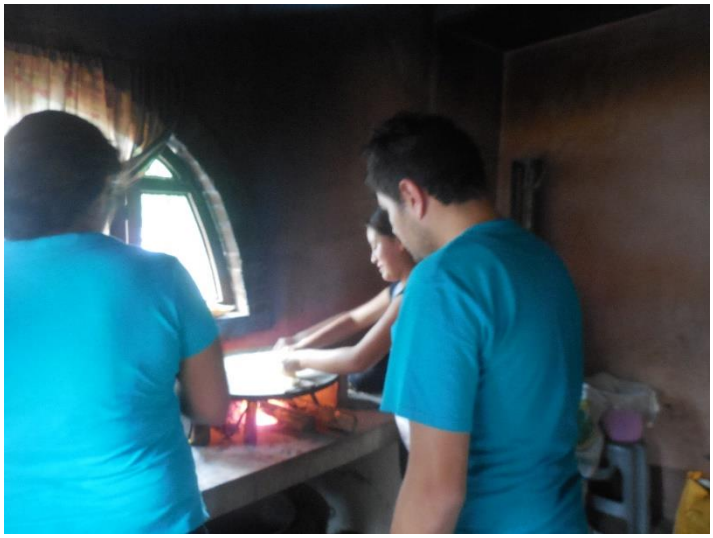


Foto 13. Naty mostrándonos como voltear las tortillas.

## Día 7. Viernes

Este día lo comenzamos muy temprano, por la noche del jueves nos llegó la noticia y nos pusimos de acuerdo para bajar a Xochitlán, todas las artesanas y nosotros, dado que iba a estar ahí el FONART para realizar un registro para apoyos de todos los grupos de artesanos que les corresponde asistir a esa zona. Así que nos reunimos a las 7 y bajamos en una camioneta de redilas, las artesanas, algunas con sus hijas e hijos y nosotros. Un poco apretados, pero con muchos ánimos.

Fuimos el segundo grupo de artesanías que llegó al mercado. Debían llevar algunos papeles para el registro, acta de nacimiento, identificación oficial, CURP y comprobante de domicilio. A pesar de lo que creímos en algún momento, que tal vez no tendrían todos sus papeles, fue lo contrario, todas los tenían a la mano, parece que los necesitan seguido para trámites parecidos de apoyo y asistencia social del gobierno.

La visita del FONART fue para actualizar el padrón de artesanos a nivel nacional, el proceso era, después de registrar su nombre y número telefónico (todas tenían celular), esperar su turno para pasar con un empleado a una computadora, donde se llenaba un formato con todos sus datos, se tomaba una de sus artesanías y una de ellas, para después emitirles una credencial que las acreditaba como artesanas dentro del registro FONART. Cuando salieron, la fila era bastante larga, con artesanos de todos tipos, máscaras, lana, rebozos, etc. Nos tomamos una foto aprovechando que estaba el Grupo Orquídeas completo.

Foto 14. Las artesanas con su tarjeta del FONART.

Antes de regresar a Chicuasencuautla, las artesanas nos sorprendieron nuevamente al estar preocupadas porque comiéramos y entonces cuando nos dimos cuenta, ya habían hecho una cooperación para comprar tortillas, un pedazo de chicharrón, latas de rajas y chipotles y jamón para echar taco placero. Este acto volvió a conmovernos.

La clase la movimos a las 4 de la tarde. De toda la semana fue la que tuvo mayor asistencia. Sentimos que después de ver que las acompañamos al trámite de la mañana y las apoyamos en este proceso, tomaron mayor confianza con nosotros, esa clase fue aún más amena. Incluso asistieron dos chicas que, aunque no son parte del grupo como tal, se interesaron en ir a la clase, lo único malo fue que nos faltaron cierres para todas las artesanas.

De manera personal pedí un par de recibos de luz, que era el comprobante que tenían y lo que más me llamó la atención, además de los pagos tan variables, fue la dirección como tal. Por ejemplo, la señora Lucía vive “a 100 metros abajo del kínder” mientras la casa de la señora Marina está “frente al poste no. 3”, esas son sus direcciones.

## Día 8 y 9. Sábado y domingo

El sábado lo dedicamos a descansar un poco, fuimos a conocer el stand y estar un rato ahí. Para el domingo, ya que habíamos investigado donde poder comprar los productos necesarios para las clases de la siguiente semana, ir por ellos. En la tarde ayudamos a forrar los cuadernos de la secundaria tanto de Vicente como de Naty.

## Día 10. Lunes

Así como nos comentaron y quedamos con doña Lucía, bajamos por la vereda de Xalticpac, para tomar la combi que nos dejaba en el Sol, la única gasolinera de por ahí y de ahí tomamos otra camioneta para Huitzilan, a la feria, donde para nosotros, de momento, el atractivo principal era ver los globos de cantoya de los que tanto habíamos escuchado, realizado por un grupo de 5 hombres de Chicuasencuautla, algunos, esposos e hijos de las artesanas.

Poder ver los globos fue todo un espectáculo, eran gigantes, el grupo de Chicuasen incluso tienen playera que los identifica y van bastante preparados, con un pequeño tanque de gas para poder calentar el aire y lograr que se eleve su globo, realizado con 2200 pliegos de papel de china, de 6 metros de altura, un trabajo impresionante al verlo y después saber que cada color, cada detalle es pegado papel con papel, nada va sobrepuesto. Les costó bastante trabajo hacer que se elevara, pero tuvieron ayuda de los demás grupos de globos y por fin lo lograron.

Foto 15. Globo monumental de cantoya elaborado por artesanos de Chicuasencuautla.

Después pasamos a comer, tradición es darle comida a todos los que asistan a la feria, sin importar si son del pueblo o no, si son invitados, conocidos o solamente llegaron ahí tal vez por casualidad. Platos de comida desfilaban en las charolas y se iban quedando en los tablones dispuestos a lo largo de la cancha de basquetbol utilizada para este fin. Los grupos de las diferentes danzas después de comer y reposar un poco, se levantaban después a mostrar sus coreografías.

Después de la comida, realizamos la procesión hasta la iglesia. Se conmemoraba la Virgen de la Asunción. Pudimos observar más de cerca las vestimentas de los danzantes y aunque nos faltó un poco del conocimiento de los significados, nos dejó gran experiencia poder estar ahí y observarlo.

Ya en la iglesia vimos los adornos, que se realizan con la llamada flor de cebolla, notamos que había pencas de plátanos en los pilares y que no había bancas dentro para que pudiera entrar la procesión en la iglesia. Los grupos entraban realizando sus danzas hasta el altar, algo que no habíamos presenciado, esa música, el baile, la representación dentro de la iglesia y por último, la entrada y llegada de la Virgen. Después de la misa, caminando por la feria, notamos que muchos de los productos eran bastante económicos comparados con los que conocemos.

Foto 16. Danzantes de procesión dentro de la iglesia.

Tomamos los transportes de regreso, pero seguimos de paso hasta Xochitlán, dado que ahí se iba a realizar la primera misa del novenario de San Bartolo, esta primera misa era especial para las artesanas. Además, pusieron las artesanías en el stand y acabada la misa, pasó el padre a bendecirlos.

Para cerrar este día, hubo un grupo de huapango en la explanada. Participamos y nos unimos a los festejos bailando algunas piezas. Cuando dieron las 10 nos subió una camioneta de regreso a la comunidad. Pudimos disfrutar en el trayecto de la luna y de las luciérnagas que se veían en los árboles, así como un tramo de la carretera aromatizado por la flor “huele de noche”.

## Día 11. Martes

Como se comentó, el fin de semana compramos lo necesario para las clases de dulces destinadas a esta semana. Dado que habíamos decidido destinar el viernes a organizar una pequeña convivencia de agradecimiento con las artesanas, las clases pensamos dividirlas para que quedara libre el viernes.

Así que este martes comenzamos el rol con clase de dulce de tamarindo. Quien nos enseñó a realizarlo, incluso a nosotros, fue Karen, quien por cierto la idea le surgió porque es gran fan de este dulce. Pelar, limpiar, lavar el tamarindo y con un poco de agua en un sartén, dejar que la pulpa se espese y poner un poco de limón y azúcar al gusto.

Quienes asistieron a esta clase les gustó mucho y comenzaron a tener ideas acerca de cómo poder comercializarlo, ahora que estaba cerca la feria de Xochitlán, nosotros igual les dimos algunas ideas, por ejemplo, para la compra de material en conjunto para que les saliera más económico y después dividir las ganancias. Poner en pequeños vasitos y dependiendo el tamaño, el precio, que fuera accesible para los niños.

Ya por la tarde, comenzamos a realizar las pruebas para la elaboración de los mazapanes sabor café que pensamos, debido a la cantidad de café que tienen en la zona, pensamos que podrían

destinar una pequeña cantidad para realizar estos dulces, dándole un sabor característico, que sumara al hecho de que la forma en que lo harían sería completamente artesanal.

Nuestra primera idea fue utilizar un molcajete, pero nos encontramos con que doña Lucí no tenía, para moler pues utilizaban el metate. Así que, con un plato hondo y una taza, comenzamos a moler el cacahuate ya seco y limpio que compramos. Costó trabajo poder obtener la finura necesaria, pero después de un rato lo conseguimos y dejamos listo el material para la clase del día siguiente.

Ya esta semana trabajamos más con los niños. Comenzaron a ir más y quedarse más tiempo, por lo que este día aprovechamos para enseñarlos los colores primarios y lo que pasaba al combinarlos, para obtener nuevos colores. Nos ayudaron los niños recolectando taparroscas de agua y refrescos, y ahí fue donde con ayuda de los pinceles, fueron mezclando, preguntando qué pasaba si combinaban tal con cual y utilizándolos para colorear sus dibujos.

Foto 17. Combinaciones de colores realizadas por los niños.

**Día 12. Miércoles**

La clase de este día tenía más asistencia, dado que como era época de chapear en el campo, algunas no pudieron el día anterior. Fue bueno porque según el rol fue clase de tamarindo y mazapán el mismo día.

Por cierto, cabe mencionar que las “alumnas” nos llevaron su tarea, sus monederos ya terminados. Nos encontramos con diferentes estilos, por ejemplo, doña Marina, realizó el suyo con un bordado sobre la tela del monedero, no sobre cuadrillé como tal. Cambiaron tonos de tela y algunas artesanas, con base en la necesidad que ellas mismas pensaron, podrían hacerse a manera de bolsitas para colgarse o un poco más altas, para poder meter el celular.

Realizamos la muestra de tamarindo, ya con la práctica del día anterior. Los mazapanes fueron saliendo de a poquito y a manera de prueba, más o menos café, para el sabor y la consistencia que más les gustara a ellas, así como plantear las diferentes formas en las que se pudiera hacer el molido del cacahuate, desde metate hasta licuadora, quienes cuentan con ella. También les

mencionamos que, aunque la receta suele pedir azúcar glass, para evitar el gasto, nosotros habíamos tomado azúcar normal e igualmente con el borde de la taza en un plato hondo, la estuvimos triturando un poco y pudimos dejarla más finita para así utilizarla.

Una ventaja en la creación de los mazapanes que vimos, es que, al saber echar tortilla, se les facilita bastante realizarlos y sobre todo, dejarlos con una bonita forma redonda, algo que a nosotros nos falló. Terminada la clase, pensando nuevamente en la presentación de los dulces, surgió por parte de ellas, poder utilizar las hojas del maíz, para realizar tamalitos de tamarindo.

Así que, en ese mismo momento, se hizo el experimento y el resultado fue bastante bueno, agradable a la vista, dando ese toque artesanal y además, evitando que gastaran más y que se produzca basura, al final la envoltura será totalmente natural.

Foto 18. Proceso de colocación del tamarindo en la hoja de maíz.

Aquí seguimos viendo cómo es que el trabajo en equipo y su creatividad de las artesanas se deja ver, en todos los productos que estuvimos trabajando, primeramente, con la intención de estar activas y participando en el proceso para aprender no de una manera teórica sino práctica, haciendo. Y después, con las innovaciones que de inmediato pensaban ellas sobre lo que se les ocurría mejorar o innovar de las propuestas que nosotros les poníamos sobre la mesa. Hablando de mujeres trabajadoras, inteligentes, que siempre están buscando la manera de poner ideas en acción, a veces lo que falta son los recursos, pero definitivamente no las ganas.

## Día 13. Jueves

Para este día, el rol de la comida le tocaba a Alba, así que ella desde días antes nos dijo que cuando le tocara a ella, nos invitaba a su casa, así que le pedimos dejara subir a una de sus niñas por nosotros para que nos indicaran el camino y no fuéramos a perdernos. Alba vive camino abajo, se llega por una especie de calle de cemento, bastante empinada, de bajada no tuvimos ningún problema, pero la subida si nos costó trabajo.

A las artesanas de este día les faltó ver el proceso de los mazapanes, así que en esto trabajamos a mediodía. Fue una clase rápida, porque era sólo un proceso. Les mencionamos que las

esperábamos al día siguiente, porque íbamos a hacer la última reunión general con ellas para platicar acerca de estas dos semanas que pudimos estar en la comunidad.

Aprovechamos para bajar hasta Xochitlán con Naty, en la camioneta del papá de su amiga para comprar el pan que le daríamos a las señoras el día siguiente, a manera de convivio y para agradecerles con un poquito todas las atenciones tenidas para con nosotros. Dado que ahora contábamos con la compañía y todo el conocimiento de los caminos de Naty, decidimos subir caminando, pero en esta ocasión si por la vereda que, aunque es complicada, definitivamente corta bastante camino. Pero sí notamos que es necesario ir acompañado, uno que no conoce el camino, porque hay momentos en los que aparecen varios senderos y otros en los que no se alcanza a ver ninguno, con lo cual, constantemente estábamos preguntando si continuar por ahí o por qué camino.

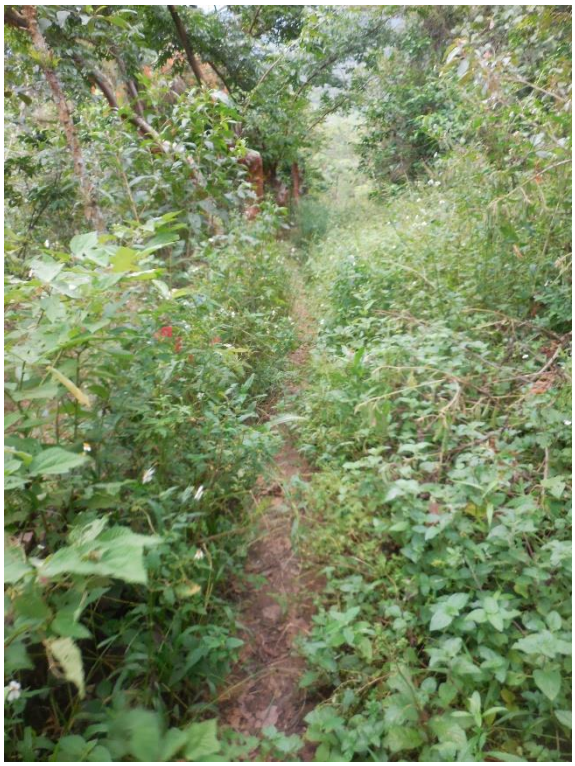


Foto 19. Veredas del camino.

Una ventaja es que ese mismo camino, pasaba prácticamente a un costado de su casa de Alba, así que, por la hora, le avisamos por teléfono que pasaríamos para la comida. Nos dijo que, si queríamos ver una película y tanto Yuri como Jimena, nos dijeron que viéramos el disco de la boda de sus papás, que además fue su bautizo de ellas. Así que lo pusimos y estuvimos viendo, mientras disfrutábamos de un delicioso mole con pollo que hizo de manera especial para la comida de ese día Alba.

La película de la boda fue muy enriquecedora en cuanto a una serie de tradiciones que no conocíamos y que conforma iba pasando y nosotros preguntábamos, ella nos respondía cómo se llevaba a cabo o los significados que se les daba, como el hecho de tener invitados durante tres días, es decir, no solamente el día de la fiesta llega gente, si alguien no puede ese día, entonces asiste a ver y felicitar ya sea un día antes o uno después.

## Día 14. Viernes

Temprano pedimos a la señora Luci nos permitiera realizar una olla de café para compartir con las artesanas. Sorpresa fue la nuestra cuando ellas empezaron a llegar y vimos que traían diversas cosas, cada una algo diferente. Un recipiente con comida, con algo de beber, un refresco, pan, todas llevaron algo y lo que en un principio fue pensado por nosotros para agradecerles a ellas, se convirtió en toda una despedida que ellas nos organizaron a nosotros.

La pasamos muy bien, bromeamos, platicamos acerca de las diferentes anécdotas de lo que habíamos pasado, les dijimos que las esperábamos en Cuautla, Morelos. Pachuca, Hidalgo. y la CDMX, que si un día querían visitarnos serían totalmente bienvenidas y recibidas de la misma manera que ellas nos abrieron sus puertas.

Nos tomamos algunas fotos que quedamos de buscar la manera de enviárselas, dejamos nuestros números de contacto para seguir hablando. Realizamos otra rifa como la de las despensas, pero esta vez para poder distribuir los útiles escolares que llevamos.

Por último, cada uno de nosotros extendimos palabras de agradecimiento y de afecto a todas ellas, palabras que en ese momento nos salieron, en las cuales les hacíamos ver que la convivencia y el vivir allí estas dos semanas, lo recordaríamos por mucho tiempo, que habíamos aprendido de su manera de vivir, tantas cosas que la Universidad no podría enseñarnos en toda la carrera, que estábamos felices y nos íbamos contentos de todo aquello que nos enseñaron, de la manera en la que nos recibieron, agradecidos de sus atenciones y esperando volver a verlas pronto.

Foto 20. Después de la comida de despedida.

## Día 15. Sábado

Regreso a la Ciudad de México.

# ACTIVIDADES DESARROLLADAS Y RESULTADOS OBTENIDOS

## Problemáticas detectadas

Uno de los problemas que se detectó en la comunidad es que las señoras emplean mucho tiempo en la realización de sus artesanías, ya sea de las tiras bordadas o de prendas completas, tiempo que no es remunerado como debiera según el tiempo y esfuerzo empleado, pues su comercio es local y el movimiento del producto no es mucho.

Por otro lado, aunque algunos programas les han proporcionado las ideas a las artesanas para ir desarrollando nuevas prendas y ellas las han querido llevar a cabo, suelen no tener diferentes tallas, así como algunas veces no se les ha dado capacitación para poder integrar sus bordados con las nuevas prendas o para poder desarrollar nuevos bordados que se ajusten a nuevos modelos, telas y diferentes tallas.

Más que una problemática, es una condición que observamos, la cantidad de actividades que deben realizar para poder tener sus cosechas y animales cuidados, dado que como se comentó, se produce para el autoconsumo, por lo cual se debe de trabajar de manera constante y estar pendiente de que las condiciones para lo que se planta, como de los animales sean las mejores posibles. Trabajo pesado, que se realiza desde temprana edad y se acostumbra a realizar y se aprende que, si no se hace, afecta no sólo a uno, sino a toda la familia.

# CHARLAS Y TALLERES DESARROLLADOS

## Taller para niños

Durante las dos semanas que estuvimos en la comunidad interactuamos con los niños impartiendo un curso básico de color, en el cual aprendieron los colores primarios y como a través de estos podían obtener los demás colores, el curso les gustó mucho ya que aprendieron los colores a través de la experimentación y les sorprendía mucho el color que obtenían. Posteriormente utilizaron esos colores para realizar dibujos que nos llamaron mucho la atención porque plasmaban lo que conocían y para ellos es significativo, además que al final, varios de los dibujos nos los hicieron a nosotros para regalárnoslos.

## Desarrollo de nuevos productos

En el desarrollo de nuevos productos trabajamos en una blusa, la cual ya tenían los patrones que desarrollaron en un taller previo en el FONART, sin embargo, ésta era muy reducida; basándonos en esta blusa hicimos patrones de la blusa chica, mediana y grande, y cambiamos el cuello redondo en cuello V para poder integrar las tiras.

Otro producto que se desarrolló fueron los monederos, hechos con una sola tira, permitiendo que al utilizar menos material, exista la posibilidad de que el costo no sea elevado y con esto diversificar los productos y ampliar la oferta de mercado, conservando los mismo patrones tradicionales.

# CONCLUSIONES

Son varias cuestiones con las que nos quedamos de esta experiencia. Lo primero tendría relación con la vivencia real de la situación en la que millones de mexicanos se encuentran y viven en el día a día, es decir, solemos escuchar en las noticias, en los reportes económicos, financieros, estadísticos, acerca de los datos que se tienen en México sobre la brecha de desigualdad, aquellos que viven con muy poco y la diferencia con aquellos que viven con cantidades exorbitantes de dinero. Podemos observar fotografías, videos, entrevistas, pero nada de ello puede compararse con el hecho de estar ahí, de vivirlo, aunque sea por un pequeño periodo, las condiciones reales y eso, tomando en cuenta que las artesanas en todo momento hicieron un gran esfuerzo por darnos la mejor atención. Pero llegar y poder observar, escuchar y empezar a sentir lo que es la vida en las comunidades mexicanas, además del poco valorado esfuerzo del trabajo artesanal.

Por otra parte, realizamos una reflexión con base en aquello que la universidad nos enseña de utilidad para enfrentarnos con entornos como estar en comunidades mexicanas, llevamos nuestros estudios, pero creemos que la mayoría de las veces lo que ocurre, es que nosotros aprendemos más de lo que podemos enseñar. Gente que subsiste del trabajo y esfuerzo constante de sus manos, enfrentado al muchas veces esfuerzo intelectual al que estamos acostumbrados, allá, suele valer más, por las condiciones, hacer y saber hacer, más que pensar y muchas veces las carreras no nos preparan para poder enfrentar problemas de manera satisfactoria.

Por último, el salir de nuestra zona de confort, nos permitió conocernos un poco más, más allá de los recursos pedagógicos, sino sociales y psicológicos, de resistencia, de lo acostumbrados que estamos a vivir en ciertas condiciones, de las cuales a veces nos quejamos sin tener plena conciencia, del hecho de vivir que la tortilla que nos estamos comiendo viene de un maíz, que en algún momento se sembró, se cosechó, se limpió, se recolectó, se cargó, se escogió, que es parte de todo un proceso y que independientemente de su procedencia, otras personas participaron en él.

Es así como nos quedamos con el trabajo en equipo, realizado entre nosotros junto al grupo de artesanas, pues nosotros propusimos algunas ideas, pero ellas detectaban ciertas necesidades y pensando en sus recursos disponibles, echaban a volar su imaginación. Esto produjo un trabajo en conjunto que culminó con la realización de nuevos productos. Y también nos quedamos con la sonrisa de las señoras, las ocurrencias de los niños, la manera en la que la gente se brinda de corazón. Con las historias, las leyendas, sus costumbres, con el cariño. Con aquello que sólo se puede aprender viviendo esta experiencia que no olvidaremos.

# Xochicuautla
# Lerma, Edo. de México

# ProMDyA 2016

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA - Unidad Azcapotzalco**

eSOL emprendimientos Sociales Locales
Programa Multidisciplinario ProMDyA 2016 Diseño y Artesanías

INFORME FINAL

# Xochicuautla

# Lerma, Edo. de México

**Participantes:**

Estudiante DI Gabriela Neyra Luna (2112016227 UAM AZC.)
Estudiante Sociología Ana Laura De La Rosa Barbosa (2132007251 UAM AZC.)
Egresado Arq. Jesús Ricardo Campuzano Vargas (2113070583 UAM AZC.)
Estudiante Arq. José Mauricio Garreta Pérez (208213829 UAM AZC.)
Egresado Sociología Federico Ham Aguilar (39970 UAM AZC.)
Estudiante D.C.G. Pavel Alberto Zmud Jiménez (201212717 UAM AZC.)

Estudiante Ing. Mecánico Alberto Martínez Alfaro (208200240 UAM AZC.)
Estudiante Ing. Civil Jesús Arturo Sánchez Venancio (2112003211 UAM AZC.)

**Responsables:** MDI. Fernando Shultz Morales
Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)
Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)
Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)

# AGRADECIMIENTOS

Nuestro más sincero agradecimiento al doctor y a su familia por su amable hospitalidad, a los niños que derramaron lágrimas al escuchar cuando las maquinas derribaban los árboles, a los colaboradores que sin nada que ver ayudan en las faenas y ya son parte de Xochicuautla como Gerardo (UAM-I), Lalo, Miguel Ángel, …y a todos los comuneros que se mantienen en resistencia.

## La localidad.

La comunidad de San Francisco Xochicuautla se encuentra en el municipio de Lerma, Edo. De México. Su población se conforma de 1770 hombres y 1843 mujeres, lo cual da un total de 3613 habitantes. El total de viviendas particulares habitadas es de 779. El grado de marginación de la localidad es medio y el grado de rezago social de la localidad es bajo.

## Geografía.

La localidad está a 2840 MSNM de altitud. Su clima predomionante es templado subhúmedo con lluvias en verano, con una temperatura media de 18ºC. Se cuenta también con dos ríos: San Lorenzo y Zolotepec, localizados al norte, entre el municipio de Xonacatlán y Lerma. La superficie total del municipio de Lerma, al cual pertenece la comunidad de Xochicuautla se cuantifica en 22,864.3 hectáreas de las cuales se destinan a la actividad agrícola 9,356; 1,867 hectáreas al desarrollo pecuario; 5,104 hectáreas al forestal; en 1,015 hectáreas se ubican zonas industriales; 1,322 hectáreas son de cuerpos de agua y 149 hectáreas son tierras erosionadas.

## Descripción de la comunidad:

La comunidad de San Francisco Xochicuautla tiene un origen otomí-ñathó, la religión principal que se practica es la católica, sin embargo, un grupo numeroso de los habitantes se ha interesado en retomar ciertas tradiciones que tienen como origen su herencia otomí. La fiesta patronal del pueblo tiene lugar del 3 al 6 de octubre.

## Situación Política:

Desde 1978 se le otorgó a la comunidad mediante un decreto la facultad de regirse por medio de usos y costumbres, por lo que se acordó en conformar al Comité de Bienes Comunales. La comunidad mantiene una protesta de carácter político-social desde hace 8 años, ha llevado una lucha/resistencia en defensa de su territorio y recursos naturales a causa de la construcción de la autopista Toluca- Naucalpan.

El proyecto carretero Toluca- Naucalpan, es una construcción que pretende atravesar el Gran Bosque Otomí- Mexica. Las construcciones ya han comenzado dejando una gran brecha y pasando por tierras comunales. Lo que afecta directamente grandes hectáreas de bosque y viviendas de los municipios de Toluca, Lerma, Huixquilucan y Naucalpan del Estado de México. Dañando a comunidades otomíes como: San Francisco Xochicuautla, San Lorenzo Huitzizilapan, Santa María Atarasquillo, Ayotuxco, entre otras.

El pasado 11 de abril de 2016 un grupo de policías irrumpieron en la comunidad de San Francisco Xochicuautla, de este municipio, para resguardar el ingreso de maquinaria y acceso a trabajadores de la constructora por parte de Grupo Higa, Empresa encargada de la

edificación de la autopista Toluca-Naucalpan, a la que se opone la comunidad de esta localidad.[1][2]

**Situación socio-cultural.**

Los habitantes de la comunidad están buscando recuperar sus tradiciones mediante el estudio de su lengua nativa, así como la práctica de rituales que se llevan a cabo en el bosque haciendo tributo a la tierra y sus recursos naturales, con la intención de generar una consciencia en los participantes y reforzar la identidad de quienes los practican para tomarla como sostén de su lucha.

**Actividades productivas.**

La mayoría de la población económicamente activa se traslada a la Ciudad de México o a municipios aledaños del Estado de México como Toluca y Metepec. Comúnmente sus empleos se enfocan en la construcción, ganadería, agricultura etc. Es preciso mencionar que las actividades agrícolas y ganaderas en la localidad son para autoconsumo.

[1] http://www.jornada.unam.mx/ultimas/2016/04/11/granaderos-resguardan-maquinaria-de-autopista-naucalpan-toluca

[2] http://www.grieta.org.mx/index.php/2015/11/16/xochicuautla-historia-de-un-pueblo-en-resistencia/

Históricamente sabemos que la cultura Otomí no acostumbraba edificar grandes construcciones ceremoniales a diferencia de otras culturas del altiplano. Sin embargo, recientemente se han descubierto vestigios arqueológicos que se asemejan a plataformas o terrazas, de acuerdo al conocimiento de la comunidad puede que daten de la época prehispánica. Recientemente el INAH ha comenzado a investigar dichos restos para conocer su origen, su antigüedad y su función, los vestigios coinciden con una ruta de peregrinaje ceremonial ancestral de la cultura otomí.

**Origen étnico, cultura y organización.**

Los habitantes de la comunidad de San Francisco Xochicuautla, que se asumen como parte del grupo étnico Ñhatö, se encuentran organizados por medio del sistema de Usos y Costumbres que tiene como principios base El arraigo al territorio físico que les ha pertenecido históricamente, el concepto de tequio (que consiste en la división colectiva de trabajo, este siempre ha de ser comunitario, voluntario y no remunerado).

La comunidad tiene una interpretación de la religión que han asumido como propia, en la cual forman parte por un lado el culto y la celebración al santo patrono del pueblo y por el otro una fuerte influencia de la cosmovisión tradicional otomí que se refleja en la veneración y ofrenda al circuito de cerros de la zona, conocido por los habitantes de la zona como el "Divino Rostro" dejando ofrendas en diferentes puntos sagrados dispersos en el bosque así como realizando rituales como se mencionó anteriormente. La práctica de usos y costumbres ha representado para el pueblo un elemento importante en la recomposición de la identidad colectiva de la comunidad para continuar en la defensa del territorio. Fundamentalmente en el pasado, el sistema económico de la comunidad estaba basado en la agricultura, principalmente en el cultivo de maíz y agave para la producción de pulque, después de raspar el agave se utilizaban los restos para tejer en telar de cintura a base de lo cual se producía artesanía e indumentaria para el uso de los mismos habitantes.

Regularmente los hombres se dedicaban a la siembra de agave y producción de pulque mientras que las mujeres confeccionaban en el telar de cintura. Con el transcurso del tiempo, los medios de producción agrarios y artesanales han dejado de ser el sustento principal de la economía de la comunidad ya que como se mencionó anteriormente los habitantes de la comunidad optaron por emplearse en la empresa de la construcción o en la industria ya sea en Toluca o en la Ciudad de México.

Actualmente y con la intensión de recuperar la cultura y tradiciones, como la actividad artesanal del telar de cintura que ha vuelto a ser tomada en cuenta por gente de la comunidad y tienen la idea de crear una casa de cultura en la cual las mujeres que aún conservan este oficio puedan transmitir su conocimiento a la población en general y así rescatar esta actividad y volver a producir artesanía.

¡NO HAY JUSTICIA EN TIERRA ROBADA!

## Actividades desarrolladas.

## OCTUBRE 2016

| OCTUBRE 2016 | | |
|---|---|---|
| Día | Actividades realizadas | |
| Sábado 6 | Arribo a la comunidad. Llegamos a la comunidad alrededor del mediodía y nos presentamos con la familia que nos alojaría las siguientes dos semanas. Realizamos el acondicionamiento del lugar donde dormiríamos<br><br>Presentación del equipo con la familia de la casa.<br><br>Acondicionamiento del espacio donde nos quedaríamos.<br><br>Plática con los comuneros, contextualizando el lugar. | |
| Domingo 7 | Reunión de planeación de actividades a desarrollar durante la estancia en la comunidad.<br><br>Elaboración de carteles para la difusión de los talleres a impartirse. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Caminata por el bosque. | |
| Lunes 8 | Brigada de difusión de los talleres por la comunidad.<br><br>Acondicionamiento del espacio.<br><br>Construcción de una escalera. | |
| Martes 9 | Taller de dibujo para niños.<br><br>Taller de batería para niños.<br><br>Construcción de Estufa Lorena. | |

| | | |
|---|---|---|
| Miércoles 10 | Taller de plastilina para niños.<br><br>Taller de batería para niños.<br><br>Fase 2 de la Estufa Lorena.<br><br>Planeación del Baño seco.<br><br>Taller de joyería artesanal. | <br> |
| Jueves 11 | Construcción del Baño seco.<br><br>Participación en Ceremonia Otomí por invitación de habitantes de la comunidad. | |

| | | |
|---|---|---|
| Viernes 12 | Ciclo de Cine para niños.<br><br>Continuación del Baño seco. | |
| Sábado 13 | Continuación del Baño seco<br><br>Fase 13 de la Cocina Lorena | |
| Domingo 14 | Taller de Plantas medicinales.<br><br>Programa de radio por parte de Voluta Radial. | |

| | | |
|---|---|---|
| Lunes 15 | Día de campo con habitantes de la comunidad.<br><br>Visita al campamento de resistencia. | <br> |

| | | |
|---|---|---|
| Martes 16 | Baño Seco y Carrito | |
| Miércoles 17 | Inclemencia | |

| | | |
|---|---|---|
| Jueves 18 | Reforestación | |
| Viernes 19 | Construcción de temazcal | |

| | | |
|---|---|---|
| Sábado 19 | Convivencia final con los comuneros. | |

**Taller: “Dibuja tu comunidad Xochicuautla”**

Descripción: El primer objetivo, una vez instalados, fue crear un “cartel” donde se convocaron a niños de la comunidad Xochicuautla, de entre 5 a 12 años. Rotulamos alrededor de 5 carteles para después colocarlos en algunos “puntos clave” como la tiendita, la panadería, la escuela primaria, etc.

El objetivo del taller fue saber cómo perciben los niños su entorno y su comunidad.

Desarrollo del Taller: La convocatoria logró buena asistencia, los niños acudieron en compañía de sus mamás y algunos otros familiares. El taller inició con una pequeña introducción a la teoría del color y algunas técnicas de dibujo y pintura.
Se les planteó la idea de que dibujaran su comunidad y las actividades que les gusta realizar en ella.

Las “mesas” que utilizamos para el taller fueron improvisadas con tablones y troncos de árbol que nos facilitaron los habitantes de la comunidad.

Los temas que abordaron los niños en sus dibujos, principalmente estaban relacionados con las problemáticas sociales que viven actualmente en Xochicuautla, como lo fue el Mega proyecto de la autopista Toluca-Naucalpan.

Se impartió también un pequeño taller de collage y modelado en plastilina.

La participación por parte de los niños fue entusiasta y motivante durante los tres días que se impartió el taller. Al término de este se realizó un pequeño mural colectivo con todos los dibujos que los niños realizaron.

## Taller: Construcción *Cocina Lorena.*

Descripción:

Este taller estuvo dirigido principalmente a los habitantes mayores de edad de la comunidad. La finalidad fue el mostrar a la comunidad el proceso de elaboración de una cocina de leña, debido a que un número importante de las personas mayores en la comunidad aún utiliza leña principalmente para la elaboración de tortillas.

Una cocina *lorena* tiene como ventajas principales la reducción de uso de leña, la reducción de exposición al humo originado por la combustión y reducción de emisiones dañinas con el ambiente. Además, la construcción de esta cocina tiene un bajo costo debido a que los materiales principales para su elaboración son Arcilla, Grava, Cal y tabique.

La construcción de la cocina *lorena* se realiza periódicamente puesto que es necesario esperar a que seque la arcilla para que endurezca, por dicha razón el taller se llevó a cabo en varias sesiones a lo largo de las dos semanas que estuvimos en la comunidad. Se explicó a los asistentes la proporción necesaria de cada material, así como la colocación de los tabiques para dale forma al horno, la mezcla de la arcilla con la grava y la cal, así como el aplanado de las capas

**Anexos:**

**Colaboración con Voluta Radial:**

El día 5 de septiembre en conjunto con otros compañeros que forman parte del PROMDyA 2016 fuimos invitados al espacio de radio libre por internet "Radio Chilakillers" con la finalidad de hablar de lo que significó nuestra experiencia en Xochicuautla. Lo que derivó en una grata y honorable tarde. Radio Chilakillers es un espacio abierto e incluyente de radio libre, conducido por Viviana Díaz y Víctor López, que lleva 2 años al aire y forma parte del colectivo Voluta Radial.

Radio Chilakillers tiene como objetivo facilitar los micrófonos a quienes deseen difundir contenidos diversos, de carácter político, económico, social y cultural., así como fomentar la

libre información, el compartir conocimiento y modificar los métodos convencionales de comunicación. Consideramos que la radio por internet es una herramienta a través de la cual la libertad de expresión puede desarrollarse, no hay censura y por tanto es posible promover la difusión de contenidos analizados críticamente, es decir, partiendo de un cuestionamiento que invite a la autoreflexión y al diálogo entre quienes así lo deseen. También realizamos un fotoreportaje acerca de nuestra experiencia en Xochicuautla, titulado "Levantaremos castillos de los escombros" el cual fue publicado en la plataforma web de Voluta Radial (www.volutaradial.com)[3]

¡Gracias PROMDyA 2016!

[3] http://volutaradial.com/index.php/2016/09/08/levantaremos-castillos-de-los-escombros/

# SAN JUAN JALTEPEC DE CANDAYOC

# Cotzocón Mixe

# Oaxaca

# ProMDyA 2016

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA – Unidad Azcapotzalco**

**SERVICIOS DEL PUEBLO MIXE A.C. OAXACA**

**INSTITUTO SUPERIOR INTERCULTURAL AYUUK**

ISIA Instituto Superior Intercultural Ayuuk

Programa Multidisciplinario ProMDyA 2016 Diseño y Artesanías

INFORME FINAL

# SAN JUAN JALTEPEC DE CANDAYOC
# Cotzocón Mixe
# Oaxaca

**Participantes:**

Alberto Isaac Rodríguez Arteaga N° mat.:2122013498
Vega García Aurora Yamil N° mat.: 210212994

**Responsables:**
MDI. Fernando Shultz Morales
Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)
Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)
Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)
Brenda Froum Sainz (Estudiante Diseño Industrial)

MÉXICO 2016

# Agradecimientos

Agradecemos a UAM (Unidad Azcapotzalco), por proveer los los recursos necesarios para la realización del Programa Multidisciplinario de Diseño y Artesanías, el cual es un gran aporte a nuestra formación como universitarios y como personas conscientes del compromiso que tiene tanto nuestra institución como nosotros con la sociedad.

Agradecemos al Programa Multidisciplinario de Diseño y Artesanías, por la gran labor y esfuerzo realizado para crear los medios necesarios que lograron hacer viable nuestras visitas a las comunidades y a los diversos estados de la república. Al profesor Jesús Ramos por generar los vínculos necesarios con servicios del pueblo Mixe A.C.

Agradecemos afectuosamente a los miembros de servicios del pueblo Mixe A.C por el gran trato y recibimiento que nos brindaron, por abrirnos las puertas tan cordialmente a las comunidades Oaxaqueñas. Pero principalmente a la comunidad de Jaltepec de Candayoc, a la señora Araceli por la gran atención y hospitalidad, al señor Sabas por el gran cariño y sabiduría brindada, a toda la comunidad pertenecientes al Instituto Superior intercultural Ayuuk (ISIA) por guiarnos y permitirnos vivir esta hermosa experiencia.

**ÍNDICE**

**La localidad**

* Ubicación y situación geográfica……...…..7

* Descripción de la comunidad……10

* Historia particular, orígenes, denominación (nombres y significados)……14

* Actividades productivas generales y particulares……...15

* Otras descripciones necesarias……16

**Los artesanos productores**

* Productos particulares……..16

**Los productos**

* Motivos gestores…….……18

* Tipología de productos existentes……..18

* Recursos y materias primas……..…….23

* Especificaciones técnicas de materias primas……...23

* Utensilios y herramientas para la producción…….……24

* Proceso de producción……..…….24

* Comercialización…….……25

**Bitácora**

* Bitácora grupal e individual…….26

**Actividades desarrolladas y resultados obtenidos**

* Situaciones problemáticas detectadas y potenciales de desarrollo logrados……..……..28

* Objetivos generales y específicos logrados en terreno……...…….28

**Conclusiones**…….28

**Bibliografía**…….28

**Anexos**……..29

# LA LOCALIDAD

- **UBICACIÓN Y SITUACIÓN GEOGRÁFICA**

Para llegar a la comunidad de Jaltepec de Candayoc que se localiza en el Municipio San Juan Cotzocón del Estado de Oaxaca es necesario llegar a su pueblo vecino, María Lombardo y tomar algún colectivo, o bien es posible llegar en automóvil particular.

La comunidad de Jaltepec de Candayoc, se localiza al límite noreste del municipio, se localiza en los límites o al pie del monte de la Sierra Juárez, presenta un relieve predominantemente homogéneo y de baja altitud, la conformación del territorio es básicamente planicies con suaves ondulaciones. Sus coordenadas geográficas son 17°33´ de latitud norte y 95° 43´de longitud oeste, limita al norte con la comunidad de María Lombardo, al este con las comunidades de San José de las Flores y Constitución Mexicana (separadas por el rio Jaltepec), perteneciente al municipio San Juan Mazatlán.

La ubicación de las comunidades con respecto a la altura sobre el nivel del mar va desde los 1550 m (cabecera municipal) hasta los 50 m (Jaltepec de Candayoc). La altitud de la comunidad y su escasa variabilidad topográfica determina las actividades económicas (sistemas de producción de café robusta, maíz, cítricos y ganadería extensiva).

DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL Y USO DE SUELO.

La información que a continuación se presenta en todo el primer apartado corresponde a un cúmulo de información obtenida a partir de una Evaluación Rural Participativa (ERP) realizada el mes de junio del 2008, por alumnos de la Universidad ISIA y con la participación de la comunidad de Jaltepec.

La comunidad de Jaltepec de Candayoc se distingue particularmente porque se encuentra dividido en parcelas y ecoregiones con propiedad comunal (no existe propiedad ejidal, propiedad federal, ni propiedad privada), posee grandes extensiones de bosques de pino caribea (aprox. 5,000 has.) y el resto de su territorio (cercano a las 19,000 has.), se han sectorizado para distintos usos. El principal uso de suelo es para bosque con utilidad de explotación forestal seguido de la ganadería y uso agrícola (maíz, cítricos, frijol y por otro lado para cafetal), y para asentamiento humano, entre otros. La región norte de la comunidad contiene una extensa plantación forestal de pino caribea de aproximadamente 5,000 hectáreas.

Al este, puede encontrarse la principal región de agricultura de temporal, con cultivos anuales de monocultivos, tales como cítricos y maíz. De acuerdo a las investigaciones realizados por estudiantes de la carrera en administración y desarrollo sustentable, la comunidad de Jaltepec de Candayoc cuenta con tierras comunales, es una población productora de maíz ya que aproximadamente el 95% de la población se dedica al cultivo de maíz. Cuenta con un total de 1,200 hectáreas de terrenos sembrados en la parte baja.

En la parte alta, en este caso, la montaña o acahual cuenta con 930 a 970 hectáreas de terreno, a pesar de tener terrenos destinados a la producción de granos básicos.

## VEGETACIÓN

El municipio cuenta con una gran riqueza de ecosistemas: predomina la selva baja a una altitud máxima de 560 metros sobre el nivel del mar (msnm) y el bosque de pino-encino con altitudes mayores a 600 msnm. En menor medida el bosque mesófilo de montaña o bosque de niebla ubicado en laderas y sitios de mayor humedad entre 100 y 200 msnm; la selva alta y media abajo de los 1100 msnm, y los pastizales sobre 50 msnm.

La vegetación de la región se caracteriza por la existencia de bosques y selvas; las especies representativas son los árboles de mediana altura como el pino, hoja de estrella, liquidámbar, mulato, solerilla, jonote, huanacastle, ciprés, mamey, corpus, ceiba y pompo; también aunque en menor medida, las maderas preciosas como la caoba, el cedro rojo; además de los encinos, pinos y pasto, por la extensión de terrenos que ocupa.

Por otra parte, la comunidad aprovecha y explota en mancomunidad el inmenso reservorio o sembradío de pinos caribea sembrados en los años 70 en la zona denominada “la Sabana”. La comunidad aprovecha la madera para la fabricación de muebles, construcción de casas, leña como combustible, o se comercializa en forma de rolas a los aserraderos cercanos. De igual manera, se recolectan plantas silvestres y medicinales.

No obstante, debe reconocerse, que la vegetación al sur de la comunidad está fuertemente impactada y deforestada, siendo substituida por pastizales con fines ganaderos, estrategia productiva que en la región implementa esquemas de clara subutilización del recurso tierra.

FAUNA

Las especies silvestres representativas del municipio son las siguientes: el armadillo, tepezcuintle, venado, mázate, tapir, el jaguar, tigrillo, ardilla, mapache, tepezcuintle, jabalíes, faisanes, tejones, conejo; roedores de diferentes especies. Entre el grupo de aves más notables se encuentran: carpinteros, colibríes, lechuzas, codornices, pericos, faisanes, tucanes, chachalacas, canoras, tortolitas, perdices, loros, martín pescador, pato pichichi, palomas, calandrias, zanate y gallinas de monte, así como aves depredadoras: águilas, aguilillas, gavilanes y zopilotes.

También existen anfibios y reptiles; sapos, ranas, camaleones, lagartijas, iguanas, tortugas, culebras y víboras como la sorda, nauyaca, víbora cola blanca, mazacuata (boa), coralillo, voladora y cascabel. Insectos como la araña, tarántula, alacrán, comején, hormiga, entre otros (información recabada de la ERP). En el río también puede encontrarse una limitada presencia de peces como la mojarra y camarones.

En la región descrita existe una superficie considerada por la comunidad como zona de protección y explotación forestal, declarada como reserva ecológica, así como refugio de la fauna silvestre, denominada "La sabana". Se localiza al noroeste de la comunidad, con una superficie de 4,864 has. Y representa el 34% del territorio. Se ha convertido a uso agrícola (siglos XVIII y XIX), para luego ser transformada a partir de los años 50 en asiento de potreros para uso ganadero. Finalmente a partir de los años 70, por acción de un programa de reforestación federal, fue replantada con Pino Caribe y devuelta, para usufructo y explotación a sus verdaderos dueños.

En esta zona todavía se encuentran ecosistemas de selva alta perennifolia, además del pino, puede encontrarse reductos de encinos, liquidámbar, bombáceas, mimoseas, burseras y vegetación secundaria, con una diversidad de fauna silvestre y paisajes formados por quebradas e innumerables ojos de aguas que representan minúsculos tributarios al río Jaltepec.[1]

PROBLEMÁTICA

La problemática como en la mayoría de los pueblos campesinos radica en el despojo de tierras comunales que ha ocasionado el Gobierno Federal y el Gobierno del Estado de Oaxaca. El día 21 de enero del 2009 salió a la luz un comunicado de prensa en la que la comunidad interpuso una demanda de amparo ante el juzgado primero de distrito de la ciudad de Oaxaca, donde se solicitó "protección de la Justicia Federal en contra del decreto expropiatorio que sirvió para la usurpación de 18,648.90-32 hectáreas de terrenos sin indemnización alguna; asimismo en contra del Decreto emitido por Ulises Ruiz Ortiz en el que declara 2,050 hectáreas de las tierras expropiadas como zona de reserva ecológica. Ya han pasado 53 años y este asunto aún está en proceso de alguna solución.

- **DESCRIPCIÓN DE LA COMUNIDAD**

POBLACIÓN

Según datos obtenidos de INEGI 2005, el total de habitantes de la comunidad asciende a 1763 hombres y mujeres, de ese total solo 878 son hombres y 885 mujeres. Comparando datos con los proporcionados por el centro de salud obtenemos que la población es mayor al dato proporcionado por INEGI, según el centro de salud la comunidad tiene 1283 familias, la cual asciende a un total de 4,174 incluyendo jóvenes, niños, adultos de esta comunidad.

N. HOGARES

Según INEGI 2005, la comunidad cuenta con 394 hogares, y según datos recabados en la encuesta tenemos que la comunidad cuenta con 541 viviendas, de las cuales la mayoría son de

techo de lámina metálica y sus muros son de tabique, block. Solo el 20% de los hogares son de construcción de palma y madera, con piso integrado, mismos que fueron beneficiados por el Programa para el Desarrollo de Zonas Prioritarias (PDZP).

POBLACIÓN QUE NO HABLA ESPAÑOL

La comunidad de Jaltepec de Candayoc, el 80 % de los ancianos no habla el español y solo hablan su lengua materna que es el mixe, el 90 % de su población joven habla y domina el español y solo el 10 % domina tanto el español como el mixe, mientras que los adultos mayores de 30 a 40 años habla y dominan el 100% su lengua materna hablando un 70% la lengua español.[2]

En lo que respecta a los jóvenes entre la edad de 12 a 25 años el 100% habla y domina el español, solo 2 de 10 personas entienden la lengua materna, pero no lo hablan, el otro porcentaje no entiende y no lo habla la lengua materna, también tenemos que los niños entre 3 y 11 años no hablan la lengua materna, ni le entiende.

En Jaltepec de Candayoc está una de las 24 agencias de San Juan Cotzocón, un municipio que se extiende en más de 900 kilómetros de la sierra mixe y no rebasa los 23 mil habitantes, de los cuales, la mitad es indígena. Sólo dos de las 37 comunidades que conforman el municipio escapan a la categoría de marginación “alta o muy alta” establecida por el Consejo Nacional de Población (Conapo). No es el caso de Jaltepec, cuyo grado de marginación es alto.

El poblado se encuentra en la parte baja de la sierra, justo donde inicia el istmo. Por eso hace calor. Mucho.

Según las cuentas del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (inegi), el pueblo tiene dos mil habitantes. Sin embargo, no hay familia que no tenga hijos en el Norte.

Hasta pasados los años setenta, la única forma de llegar al poblado era por río o en avioneta. Eso favoreció el desarrollo de una organización social caciquil que creció con la explotación maderera, y que comenzó a desaparecer hasta hace muy poco.

Como sea, el pueblo tiene una extraña mezcla de sistemas de gobierno que se refleja en la vida social. En el municipio hay elecciones constitucionales, y cuando las cosas se ponen complicadas, las autoridades comunitarias acuden a las instancias institucionales, como el Ministerio Público y el gobierno estatal. Sin embargo, la comunidad se rige por usos y costumbres, tiene un Consejo de

Ancianos y un comité de bienes comunales que resuelve los asuntos de los ejidos. La comunidad aprobó, por ejemplo, el toque de queda después de las 10 de la noche[3].

FIESTAS POPULARES

Dentro de los usos y costumbres de la comunidad se contempla hacer fiestas comunitarias y celebrar muchos santos, por lo que durante todo el año se pueden apreciar celebraciones tales como:

6 de enero "santo rey", esta celebración la realiza el mayordomo (persona o familia encargada de cubrir todos los gastos para esta fiesta, contemplando principalmente como parte de la comida típica los tamales y el champurrado, no olvidando la presencia de la banda filarmónica de la comunidad), en esta fiesta contemplan como principales festejados a los niños, por tanto quiebran piñatas, les dan obsequios (juguetes); se acostumbra hacer baile y se realiza comúnmente el 5 de enero para amanecer el día 6, en este día se realiza la eucaristía para la comunidad católica.

San Antonio (16 de junio), esta fecha se realiza de manera sencilla, la cual no implica mayordomía ni baile, se celebra en ranchos de las respectivas familias; en lo que respecta al cuarto viernes, en esta fecha se realiza una misa y la procesión con la cruz (recorrido por las calles principales de la comunidad), así mismo se contempla la mayordomía, algo único en estas fechas es que no se consume carne excepto el de pescado, la comida típica de esta fecha es el tamal de pescado, la mayoría de los hogares católicos permanece en silencio, sin música, ni ruidos, ni juegos, ni consumos de alcohol, porque según los ancianos existen muchos accidentes y por respeto al sufrimiento de Jesús. En caso de que la familia ni pueda conseguir pescado y lo que tiene al alcance es algún tipo de carne ya sea de res, cerdo o pollos, se acostumbra a realizar la comida antes de la llegada del cuarto viernes para guardar respeto a estas fechas.

En la noche del cuarto viernes se realiza un rosario acompañado de la banda filarmónica en casa del mayordomo, así mismo se elabora caldo de res, tamal blanco y champurrado.

Semana santa, se contemplan una serie de actividades religiosas que van desde las procesiones, misas, días de ayuno hasta la representación de la muerte de Jesús. Las procesiones se ejecutan solo los viernes y son los días en lo que la comunidad no debe comer algún tipo de carne por respeto a estas fechas excepto los mariscos. En algunas familias de Jaltepec acostumbran elaborar totopos antes de la llegada de estas fechas para guardar absoluto reposo, dicen los

ancianos “que al cocinar o trabajar aumentamos el sufrimiento de Jesús, es como ser partícipes en su sufrimiento”.

En la procesión participan mujeres, hombres, ancianos y niños y se hace un recorrido por las principales calles, llevando consigo una cruz en señal del sufrimiento de Jesús. Las personas van acompañando la procesión con velas y flores, la banda interpreta alabanzas como “perdón o dios”, llegando a un lugar conocido como el calvario es un espacio destinado por la comunidad para esta celebración, donde escenifican el sufrimiento y muerte de Jesús…siguiendo la costumbre, se espera la noche especial que llamado sábado de gloria, es el día donde toda la comunidad está contenta y espera a la media noche la misa de la resurrección de Jesús, estas fechas se acostumbra realizar bailes, donde toda la comunidad disfruta de la resurrección de Jesús.

La Ascensión del Señor ( sin fecha fija), fiesta patronal más grande de la comunidad con duración de 5 días de fiesta, quienes organizan este evento principalmente son las autoridades municipales, ubicándose en la parte social y económica: basquetbol, bailes populares, financiamiento para la premiación de los eventos deportivos, además operan para la seguridad de la comunidad de Jaltepec y demás participantes; en la parte religiosa ubicamos a los alférez (personas que dan alimentación a las bandas visitantes) y al mayordomo, que también participa en la organización de la calenda (es el recorrido danzante con marmotas, acompañado de las bandas filarmónicas y desde luego la comunidad en general: la calenda da apertura a la fiesta comunitaria). Calenda: llamamos así al tradicional recorrido que hace la comunidad entera, acompañado con los visitantes, por las principales calles de la comunidad. Los elementos esenciales son sin duda la marmota y la banda filarmónica para alegrar el recorrido. Las marmotas son figuras elaboradas de armazón de carrizo, su vestimenta es de tela y papel generalmente. Las figuras más representativas son hombre y mujer, y otros personajes imaginarios que la misma comunidad crea.

Las calendas son un producto de nuestra cultura que siguen vivas y palpitantes en la región mixe. Hablar de la fiesta tradicional es participación, encuentro, apoyo, fiesta, sacrificio físico, y económico, tiempo, amistad, fraternidad, con un poquito de mezcal y cerveza los problemas intrafamiliares e interpersonales se aflojan, se minimizan, encuentran cauces de comunicación y solución. La fiesta es pretexto para que se restablezca la armonía y la amistad, es momento para refrendar la amistad, el compadrazgo y la unión de la familia amplia. Es cuestión y entusiasmo, necesidad de compartir lo más profundo y lo más íntimo de continuar con la tradición.

San Juan Bautista (24 de Junio) esta fiesta es similar a la anterior, considerando un grado de inversión económica menor.

Día de muertos o todos Santos (del 30 de octubre al 2 de noviembre) esta festividad es realizada en cada hogar, realizando altares tradicionales, así mismo comida tradicional como tamales y mole, además el chocolate. Es una de las fechas en la que hay mayor convivencia con los vecinos, compadres y amigos.

Guadalupana (12 de diciembre), se realiza una misa y la mayordomía, se realiza una peregrinación partiendo de la comunidad de María Lombardo para concluir con la misa en Jaltepec en ellas participan más los jóvenes y en menor grado las personas adultas debido al recorrido que realizan.

Navidad (24 de diciembre), se contempla la mayordomía, la calenda, el baile popular y la santa misa, en la que se hacen presentes los pastores (niños voluntarios que amenizan la noche con cánticos navideños). En estas fechas se realizan actividades que van desde hacer todos los preparativos hasta las actividades religiosas (misa, rosario, rezo) Un mayordomo mata desde 1 hasta 6 vacas para la elaboración de la comida, esto depende de la situación económica de cada uno y del evento

- **HISTORIA PARTICULAR, ORÍGENES, DENOMINACIÓN (NOMBRES Y SIGNIFICADOS)**

Las historia cuenta que los mixes llegaron al territorio del istmo de Tehuantepec, un territorio que abarca al estado de Oaxaca, Veracruz, Tabasco y Chiapas durante fines del siglo XI y principios del XII.

Entre las teorías existentes una es que el pueblo emigro desde las costas peruanas huyendo de las guerras, de la explotación del imperio incaico. Los mixes fueron el primer pueblo que se asentó en la zona del istmo de Tehuantepec. El pueblo mixe llegó buscando el famoso cerro de Zempoaltepetl, el cerro de las veinte puntas; la montaña de las veinte divinidades.

Fueron los aztecas quienes los nombraron Mixes; vocablo náhuatl que denomina nube, altura pero se auto nombraron ayuuk jää´y que quiere decir hombre de la montaña, hombre de las alturas. Altura que da a conocer, el pensamiento, aspiraciones. El trabajo y la paz es característica de este pueblo, fueron el primer pueblo asentado en el istmo, posteriormente llegaron otros, con los huaves se hicieron alianzas, coexistían entre ellos.

A la llegada de los zapotecas aquella paz, tranquilidad, armonía se fue perdiendo. Tuvieron guerra con los zapotecas, pero a pesar de ser un pueblo pacífico, fueron obligados a luchar por la tierra, que representa a la madre, que los alimenta. Fueron preparados y organizados por el legendario Rey Condoy.

Jaltepec de Candayoc se fundó según los abuelos porque se vieron en la necesidad de mudarse hasta este lugar que hoy se ocupa para vivir, a la orilla del río Jaltepec y que fue desde entonces que se le dio el nombre se San Juan Jaltepec de Candayoc Mixe.

Candayoc originalmente era una palabra en mixe CAAN AYUUC que quiere decir cerro de sal, montaña salitrosa y que los españoles al no entender la lengua mixe lo pronunciaba y escribían mal. Fue por ello que terminó quedando como Candayoc.

Existieron tres motivos para asentarse en este lugar, comentó un anciano “éramos dueños de esta tierra de las tierra del tablón de Jaltepec, las teníamos y usábamos para sembrar el maíz y el algodón pero, en muchas ocasiones cuando veníamos a cosechar ya algún otro pueblo vecino se nos había adelantado y robado la cosecha.” Otra de las razones fue “en una ocasión encontraron la cruz de la ascensión, que varias veces fue llevada a Candayoc viejo de donde misteriosamente desaparecía para reaparecer en el lugar que ahora ocupa el pueblo” y finalmente la razón más fuerte, estaba en juego la vida de los habitantes, se presentó la peste y muchas personas murieron, por lo que se decidió abandonar aquél lugar y comenzar de nuevo un pueblo nuevo.

Llegando a Jaltepec no fue fácil, los ancianos empezaron a luchar, a cuidar y guardar las tierras. Empezó a perder tierras, en el archivo de la comunidad que guardan las autoridades de bienes comunales. Hay documentos donde se menciona que en el año de 1737 Jaltepec contaba con un territorio de 108 leguas cuadradas. Las tierras de Jaltepec Algo que marco a la comunidad fue la expropiación que hizo la comisión del Papaloapan, que era una comisión de la secretaria de agricultura y recursos hidráulicos. En el archivo de la comunidad ubicada en la oficina de bienes comunales menciona que en 1956-1958 es cuando se da la expropiación de más de 18 mil hectáreas. Marca a la comunidad porque no le dieron nada de indemnización y lo hicieron sin el consentimiento de ésta.

- **ACTIVIDADES PRODUCTIVAS GENERALES Y PARTICULARES**

La gente vive de la agricultura. Tiempo atrás, los pobladores sembraron canela, algodón y tabaco. Pero al tabaco lo invadió una polilla blanca y los árboles de canela fueron derribados para hacer casas cuando la población comenzó a crecer. Así que ahora sólo cultivan maíz y café. Sin embargo muchas familias dependen económicamente también de las remesas que envían sus familiares que han emigrado ilegalmente hacia Estados Unidos.

- **OTRAS DESCRIPCIONES Y OPINIONES DE ACUERDO A LA EXPERIENCIA DEL CONOCIMIENTO LOCAL**

La comunidad se rige por la normativa de usos y costumbres, por tal los funcionarios con elegidos cada cierto periodo de los mismos pobladores sin que estos tengan un conocimiento especializado en alguna disciplina, simplemente con la voluntad y el deber sabido de tener que estar al frente y como responsable de un pueblo. De esta manera se realizan todas las actividades de la comunidad, así puede ser la construcción de una iglesia, hacer la comida para alguna festividad o el deber de conseguir una banda para alguna fecha determinada, todo esto se realiza de manera comunitaria. Muchas de las familias están compuestas solo por las madres y los hijos, ya que los hombres han debido partir hacia el país del norte para buscar nuevas oportunidades y de esta manera mantienen a distancia a su familia con el envío de remesas. El sistema de transporte público es mínimo y no se requiere algo más complejo, para trasladarse a lugares poco retirados se puede optar por un mototaxi, ya para ir a la comunidad vecina “María de Lombardo” se puede tomar una camioneta, pero esta solo se encuentra en el centro a ciertas horas por la mañana. La utilización de moto se ha extendido bastante, sin embargo no existe una regulación para protección o edad para manejar de los usuarios.

# LAS (LOS) ARTESANAS (OS) PRODUCTORES

- **PRODUCTOS PARTICULARES**

FUNDA DE CUERO PARA MACHETE

El producto se realiza para uso utilitario, en este caso solo existe un artesano que es una persona mayor, realiza tras productos principalmente FUNDA PARA MACHETE, HUARACHES DE CUERO Y CANASTAS; en el caso de las canastas es auxiliado en ocasiones por sus familiares, el lugar de trabajo es en su propio hogar y no posee un lugar específico para la venta de estos productos ya que los habitantes acuden a su casa en caso de necesitar algo. El artesano es una persona mayor de aproximadamente 80 años de edad, sexo masculino, actividad principal: artesanía, lengua original: MIXE.

| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS**<br><br>**ProMDyA 2016** | | | |
|---|---|---|---|
| Comunidad:<br><br>JALTEPEC DE CANDAYOC | Grupo étnico:<br><br>MIXE | Estado:<br><br>OAXACA | Fecha:<br><br>AGOSTO 2016 |
| Rama artesanal:<br><br>TALABARTERIA | En la comunidad de Jaltepec de Candayoc solamente existe una persona que fabrica estas fundas para machete, es una persona mayor de aproximadamente 80 años de edad, el y su familia emigraron del municipio de Nigromante en el estado de Veracruz. El artesano compra el pedazo de cuero en dimensiones variables y de acuerdo a esto es el tamaño de la funda, ésta la realiza en tres tamaños: grande, mediano y chico de acuerdo al desgaste del machete del usuario | | |

HUARACHES DE CUERO

| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS**<br><br>**ProMDyA 2016** |
|---|

| Comunidad:<br><br>JALTEPEC DE CANDAYOC | Grupo étnico:<br><br>MIXE | Estado:<br><br>OAXACA | Fecha:<br><br>AGOSTO 2016 |
|---|---|---|---|
| Rama artesanal:<br><br>TALABARTERIA | El mismo artesano que fabrica las fundas realiza también huaraches en cuero de diversas tallas. | | |

CANASTAS CON RAMAS SECAS Y/O POPOTES

| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS**<br><br>**ProMDyA 2016** | | | |
|---|---|---|---|
| Comunidad:<br><br>JALTEPEC DE CANDAYOC | Grupo étnico:<br><br>MIXE | Estado:<br><br>OAXACA | Fecha:<br><br>AGOSTO 2016 |
| Rama artesanal:<br><br>FIBRAS VEGETALES | El mismo artesano fabrica canastas en diferentes tamaños con ramas de arbustos y con popotes. | | |

# LOS PRODUCTOS

- ## MOTIVOS GESTORES Y COSMOVISIÓN

La comunidad de Jaltepec tiene como principal actividad económica la agricultura: maíz y café principalmente, además de poseer extensas áreas de pino el cual utilizan como material para construcción y para venta a otras comunidades. Poseen un aserradero, sin embargo no está en funcionamiento por carecer del conocimiento y/o personal para manejarlo. Por tal no se realizan actividades artesanales sino los casos específicos ya mencionados.

- **TIPOLOGÍA DE PRODUCTOS EXISTENTES**

| **1. FICHA TÈCNICA FUNDA PARA MACHETE**<br><br>**ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal descripción:**<br><br>Pieza elaborada en cuero utilizada con funda protectora y transportadora de un machete | |
| Nombre del producto.<br><br>Funda para machete | |
| Uso.<br><br>Para transportar y proteger el machete | |
| Función.<br><br>Proteccion y transporte de herramienta de trabajo | |
| Forma.<br><br>Alargada, terminando en punta | |
| Materiales.<br><br>cuero | |
| Insumos.<br><br>Cuero, sustancia para curtir, pintura | |
| Acabados.<br><br>Variaciones de cafe | |

| | |
|---|---|
| Signos / referencias.<br><br>Grecas ornamentales en los bordes | |
| Motivo gestor.<br><br>Predilección del artesano y uso cotidiano de este producto | Observaciones.<br><br>El producto se fabrica en tres tamaños diferentes: chico, mediano y grande. El grande se utiliza para machetes recién comprados con poco tiempo de uso, y los de tamaños inferiores para machetes con desvastamientos según el grado de desgaste. Todos se realizan en cuero; el proceso es el siguiente: se compra padecería de cuero, puede venir curtida o el mismo artesano la curte, según el tamaño del pedazo se traza la plantilla de la funda y se procede a cortarla, después se cose por los bordes y una vez armada se tiñe, finalmente se agregan elementos decorativos cosidos con cordón de plástico blanco. |
| Historia / evolución.<br><br>Aunque desconozco el surgimiento preciso del producto este debe haber surgido en paralelo junto con el machete ya que por su utilización siempre se debió precisar de algo para transportarlo. | |
| Tipología.<br><br>Carcasa para herramienta | |

| **1. FICHA TÈCNICA: CANASTA CON RAMAS DE ARBUSTOS Y/O POPOTES**<br><br>**ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal descripción:**<br><br>Canastas de diversos tamaños y con diversos usos | |
| Nombre del producto.<br><br>Canasta | |

| | |
|---|---|
| Uso.<br><br>Diversos | |
| Función.<br><br>Diversos | |
| Forma.<br><br>Cilindrica | |
| Materiales.<br><br>Fibras vegetales o popotes | |
| Insumos.<br><br>Ramas de arbustos o Popotes de plástico | |
| Acabados.<br><br>Color de las ramas o del color de los popotes en su caso | |
| Signos / referencias. | |
| Motivo gestor.<br><br>Predilección del artesano y uso común de esos objetos | Observaciones.<br><br>El procedimiento de construcción es el siguiente: se va enrollando la rama o el popote desde el centro de la base hacia el exterior hasta lograr el diámetro requerido y después se construyen las paredes siguiendo la misma técnica. Una desventaja es que se utilizan popotes nuevos. |
| Historia / evolución.<br><br>Se desconoce | |
| Tipología.<br><br>Recipiente para diversos usos | |

| **1. FICHA TÈCNICA: HUARACHES DE CUERO**<br><br>**ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal descripción:**<br><br>Huaraches fabricados en cuero con diferentes tallas | <br><br>Imagen a modo ejemplificativo |
| Nombre del producto.<br><br>huaraches | |
| Uso.<br><br>Para caminar, como protección de los pies | |
| Función.<br><br>Protección de los pies y ornamental | |
| Forma.<br><br>ovalada | |
| Materiales.<br><br>Cuero y hebillas | |
| Insumos.<br><br>Cuero, sustancia para curtir el cuero y hebillas, hule | |
| Acabados.<br><br>Según el tinte usado | |
| Signos / referencias. | |
| Motivo gestor.<br><br>Predilección del artesano y | Observaciones. |

| | |
|---|---|
| uso común de este producto | |
| Historia / evolución.<br><br>El término "**huarache**" proviene de la voz "**kwarachi**" de la lengua purépecha o tarasco.<br><br>Sin embargo, el cactli estaba hecho con algodón y el huarache moderno esta hecho con tiras de cuero de ganado bovino que no fue introducido sino hasta la llegada de los conquistadores españoles lo que hace al huarache otro de tantos productos del sincretismo del mestizaje. | En la región es el calzado utilizado predominantemente. El artesano los fabrica a mano. Los huaraches han sido fabricados en Jalisco, Michoacán y Yucátan. Tradicionalmente, se ha asociado este tipo de calzado con la vida de campo. Generalmente, los huaraches están hechos con correas de cuero trenzadas y su uso ha sido relegado a campesinos y a frailes de algunas órdenes religiosas como los franciscanos.<br><br>Los diseños pueden variar: los hay muy sencillos, para cuya fabricación se usan pocas correas, y muy elaborados, trabajados por talabarteros. En tiempos recientes, los huaraches se han puesto de moda: los jóvenes han vuelto a calzarse con huaraches adornados con motivos que han reavivado el gusto de usar ese tipo de sandalias.<br><br>En cuanto a los materiales con que se elaboran las suelas de los huaraches, se cree que los primeros tenían suelas de mecate o baqueta. Actualmente se emplean materiales sintéticos, entre los cuales se encuentra el hule.<br><br>La huaracheria es un derivado de talabarteria. |
| Tipología.<br><br>Calzado | |

- **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS (NATURAL O ARTIFICIAL)**

**CUERO:** natural

**RAMAS:** natural

**POPOTES:** artificial

- **COMERCIALIZACIÓN**

LA VENTA DE ESTAS ARTESANIAS SE REALIZA EN EL PROPIO HOGAR DEL ARTESANO A PERSONAS QUE ACUDEN DIRECTAMENTE YA QUE EN LA COMUNIDAD SE SABE DE ANTEMANO QUE ESTA PERSONA REALIZA ESTOS PRODUCTOS, ADEMAS DE QUE ES LA UNICA PERSONA EN LA COMUNIDAD QUE LOS REALIZA.

# BITÁCORA: RODRIGUEZ ARTEAGA ALBERTO ISAAC

DOMINGO 7 DE AGOSTO/LUNES 8 DE AGOSTO/MARTES 9 DE AGOSTO

Salida de la ciudad de México de terminal del norte a las 11:30 pm en la línea ADO, llegada a la ciudad de Oaxaca a las 6:00 am aproximadamente, ahí nos encontramos con el Lic. Jesús Ramos, salimos de la terminal a las 8:00 am aproximadamente, nos dirigimos a las oficinas de servicios del pueblo Mixe A.C. donde nos recibió el Lic. Marcelino y acompañantes. Tuvimos una junta donde nos explicaron la problemática actual de las comunidades y las posibles actividades a realizar durante el servicio; así mismo se nos informó de un cambio en la conformación y destino de los grupos, quedando mi compañera Yamil (administración) y yo (diseño industrial) en la comunidad de Jaltepec, salimos hacia la comunidad vecina de Jaltepec María de Lombardo a las 8:30 pm y llegamos a las 6:00 am aprox. donde nos recibió el Sr. Norberto, tesorero de la comunidad, arribamos a Jaltepec aprox. a las 7:00 am y nos instalamos en la casa de Doña Marcela. A las 10:00 am acudimos a la agencia comunal para acordar nuestro servicio, platicamos con el presidente, quien nos informó del instituto intercultural superior que existe en esta comunidad y acordamos visitarla al día siguiente para ofrecer nuestros servicios.

MIERCOLES 10 DE AGOSTO

Llegamos a las 10:00 am aproximadamente al ISIA (Instituto Superior Intercultural Ayuuk). Pudimos presenciar algunas presentaciones de proyectos terminales de alumnos de la escuela, después ya en el comedor acordamos con el responsable de vinculación una serie de actividades que podíamos realizar durante nuestra estancia, apoyo en el área de biblioteca y en el rancho interno.

JUEVES 11 DE AGOSTO

Acudimos a la universidad a las 10:00 am aproximadamente, presenciamos de igual manera exposiciones de trabajos terminales. Después acudimos a la biblioteca y auxiliamos en la organización del archivo hasta las 7:00 pm aproximadamente.

## VIERNES 12 DE AGOSTO

Acudimos a la asamblea comunitaria a las 11:00 am donde pudimos escuchar las principales problemáticas que aquejan a la comunidad como la pelea por la indemnización que el gobierno no pago al pueblo cuando expropio parte de su territorio. Aproximadamente a la 1:00 pm nos dirigimos hacia el ISIA a terminar con la colaboración en la biblioteca hasta las 7:00 pm aproximadamente.

## SABADO 13 DE AGOSTO

Llegamos al ISIA a las 10:00 am, trabajamos en labores de limpieza del rancho hasta la 1:00 pm aproximadamente, después acudimos a la biblioteca a terminar labores de almacenamiento hasta las 7:00 pm.

## DOMINGO 14 DE AGOSTO

Descanso, acudimos a la misa tradicional de esta comunidad donde se armoniza con la banda del pueblo.

## LUNES 15 DE AGOSTO

Llegamos a las 10:00 am al ISIA, las actividades que realizamos este día fue el chapeo en el campo de maíz hasta las 2:00 pm, ya en la tarde acudí a una clase de Ayuuk, donde aprendí algunas palabras como saludo y despedida.

## MARTES 16 DE AGOSTO

Acudimos al rancho donde entre otras actividades se colaboró en el triturado de grano de maíz para el alimento de los pollos, en la elaboración de una puerta de madera y malla para las hortalizas, y chapeo en los campos.

## MIERCOLES 17 DE AGOSTO

De igual manera auxiliamos en actividades dentro del rancho del ISIA, este día ayudamos en la limpieza de pesuñas de los borregos, hicimos un poco de chapeo en el campo y dimos alimento a los puercos.

JUEVES 18 DE AGOSTO

Auxiliamos en la puesta de vacunas a los borregos, preventivas para infecciones y para desparasitar, así mismo también se vacunaros pollos y gallinas, ayudamos en la limpieza de campos y chapeo.

VIERNES 19 DE AGOSTO

Chapeo y limpieza de hierba en los campos del ISIA.

# BITÁCORA: VEGA GARCIA AURORA YAMIL

## ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA SEMANA 1

| **Actividades realizadas** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **D** | **L** | **M** | **M** | **J** | **V** | **S** |
| Día en que partimos de la Ciudad de México con destino a Oaxaca. | Reunión con los socios de la cooperativa con el fin de organizar las actividades a seguir en cada comunidad | Reunión con los encargados de la agencia de la comunidad para planear el trabajo a realizar. | Reunión con los miembros de ISIA para construir vínculos y establece actividades a realizar. | Inicio de actividades en la biblioteca. Se llevó a cabo la clasificación de libros. | Se realizó la primera parte de la organización de la biblioteca.<br><br>Reunión con el señor Sabas, encargado de la granja, para acordar actividades a realizar en los siguientes días. | Se finalizó la base de datos en la biblioteca.<br><br>Chapeado |

## ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA SEMANA 2

| Actividades realizadas | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **D** | **L** | **M** | **M** | **J** | **V** | **S** |
| Reunión con miembros de la comunidad para conocer sus costumbres y tradiciones. | Asamblea de la comunidad, exposición de temas internos sobre la problemática de tierras. | Molienda de maíz Y chapeado. | Construcción de barda, molienda de maíz, chapeado. . | Corte de pezuñas de Ovinos, chapeado y molienda de maíz | Vacunación de Ovinos y aves, chapeado y molienda de maíz | Finalización de las actividades Desayuno de despedida con los miembros de la comunidad. |

# ACTIVIDADES DESARROLLADAS Y RESULTADOS OBTENIDOS

- **Situaciones problemáticas detectadas y potenciales de desarrollo logrados**

La comunidad como ya se mencionó se dedica principalmente a la cosecha de maíz y café entre otras cosas de menor cantidad como actividad económica principal, no existen familias de artesanos dentro del pueblo que vivan de esta actividad; los principales problemas a los que se está sometiendo esta comunidad es por una parte la ruptura de las familias tradicionales ya que muchos de los padres de familia se han ido a trabajar a E.E.U.U. dejando solas a sus esposas e hijos aunque mensualmente les envían un estipendio económico. La lucha por pago de indemnizaciones por parte del gobierno es una queja que constantemente está discutiéndose en la asamblea del pueblo. La pérdida de tradiciones y dialectos es otra de las consecuencia que se está viviendo entre las generaciones más jóvenes, sin embargo existen instituciones como el ISIA que aún se preocupan por preservarlas dando clases de estos dialectos a los alumnos de universidad. Esta institución además ofrece tres carreras dedicadas al desarrollo de estas propias comunidades.

- **Objetivos generales y específicos logrados en terreno**

**Objetivo general:** Conocer las problemáticas principales de la comunidad y ofrecer un servicio abierto a cualquier área o aspecto que nos sea de beneficio mutuo.

**Objetivos particulares:** auxiliar en distintas actividades en el ISIA, asistir a asamblea comunitaria para conocer sus problemáticas actuales, integrarnos en sus tradiciones y costumbres.

## CONCLUSIONES

La comunidad de Jaltepec de Candayoc es maravillosa, esta experiencia nos ha transmitido una serie de vivencias invaluables que nos permitió poseer otra perspectiva de los contextos en los que vivimos, saber que existen sistemas alternativos de sociedad y economía que pueden ser más beneficiosos y saludables a las personas. Conocer otros estilos de vida donde las familias cosechan muchos de sus propios alimentos y donde no se tienen al alcance cosas tan básicas en nuestros hogares, pero sobre todo algo aun más maravilloso es la calidez, honradez, generosidad de las personas que nos reciben y siempre nos tratan como de su propia familia.

## BIBLIOGRAFÍA


- [1,4]http://monografiajaltepec.blogspot.mx/2010/10/fiestas-populares.html
- [2]Trabajo de investigación, ejecutado por Eusebio Alonso, alumno del ISIA.
- [3]http://www.magis.iteso.mx/content/universidad-ayuuk
- http://www.magis.iteso.mx/content/universidad-ayuuk

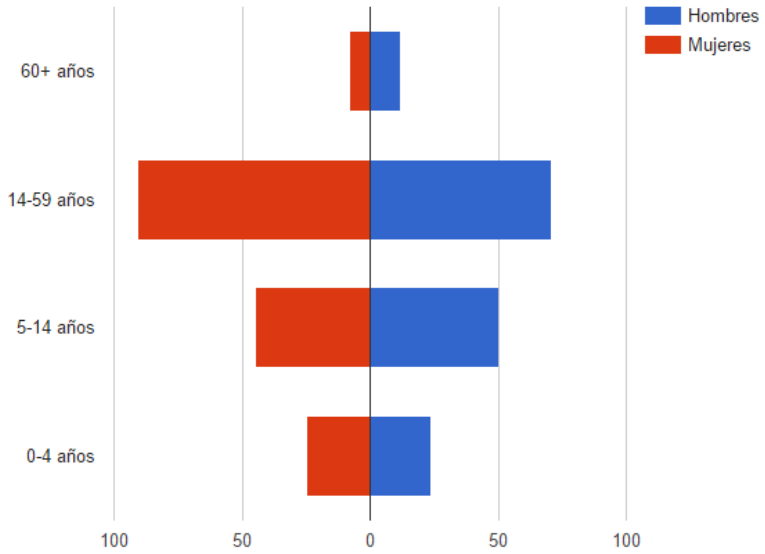
# LA LOCALIDAD

## Ubicación y situación geográfica

**La Loma López Rayón** está situado en el Municipio de Ixmiquilpan, en el Estado de Hidalgo, ésta región es mejor conocida como el Valle del Mezquital, ya que su vegetación está integrada principalmente por plantas de clima seco como el mezquite, el pirul, huizache, ahuehuete, nogal, biz naga, cardón, etc.
Tiene un clima semi-seco que se extiende como una franja del centro y baja hacia el sureste. Su suelo ha sufrido importantes modificaciones por la introducción de canales de riego que lo han tornado propicio para la agricultura y ha permitido la diversificación de cultivos.

El pueblo se encuentra a 1700 metros de altitud y se ubica a 30 minutos del centro de Ixmiquilpan, no existe una ruta oficial de transporte, únicamente los días lunes (día de plaza en el centro de Ixmiquilpan) la gente del pueblo baja a vender sus productos y un integrante de la comunidad es el encargado de transportar a los habitantes hasta el mercado.
La mayoría de los habitantes se dedican a la agricultura y la ganadería. Para el cuidado de sus cultivos utilizan fertilizantes y plaguicidas lo que provoca que se generen filtraciones de agua con un exceso de nutrientes y agentes químicos, esto en terrenos con menor altitud o barrancas; algunos habitantes acostumbraban beber agua de las afluentes cercanas, sin embargo, el consumo de esta agua podría ser dañino para la salud ya no se sabe el origen y los compuestos bacterianos de la misma.

## Descripción de la comunidad




**Pirámide Poblacional**

Es una comunidad de origen otomí en la que habitan 336 personas, de las cuales 160 son hombres y 176 son mujeres, según datos del INEGI, la ratio de fecundidad de la población femenina es de 3.41 hijos por mujer.

El porcentaje de analfabetismo entre los adultos es del 12,5% (6,88% en los hombres y 17,61% en las mujeres) y el grado de escolaridad es de 5.60 (5.84 en hombres y 5.40 en mujeres).

Originalmente los habitantes de esa región conformaban una misma comunidad, pero poco a poco se fueron segmentando en Ignacio López Rayón, Deca López Rayón, Dextho Lopez Rayón y La Loma López Rayón, al separase la comunidad tuvo que construir sus propias escuelas de nivel primaria y preescolar, en ellas aún se imparte el Hñahñu.

A finales de los 80's era muy común que los hombres migraran hacia E.U en busca de empleo para mejorar las condiciones de vida de su familia. Actualmente ha disminuido el número de personas que migra, esto debido al aumento de las restricciones y vigilancia en la frontera; algunos de los habitantes fueron deportados y separados de sus familiares que aún residen en E.U.

Actualmente el gobierno de Ixmiquilpan está liderado por Pascual Charrez del partido Acción Nacional, quien al realizar su campaña política se comprometió a brindar recursos para mejorar la calidad de vida en La Loma López Rayón.

Al ser una comunidad pequeña la mayoría de los habitantes se conoce y existe una cohesión social en toda la comunidad, esto se ve reflejado en el compromiso y participación de los mismos en actividades recreativas y de índole religioso, siendo la religión católica la predominante en la región.

## Historia particular, orígenes, denominación (nombres y significados)

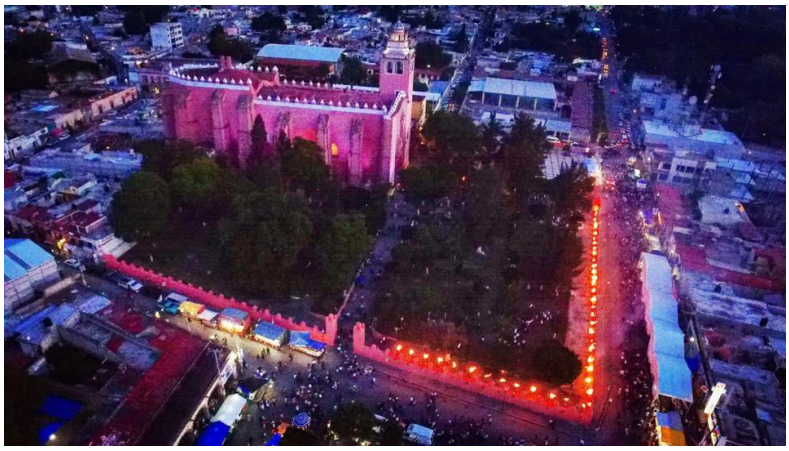
La comunidad es de origen otomí su asentamiento en este lugar data de 100 años atrás; el Valle del Mezquital sufrió injerencia constante de conquistadores y religiosos durante el primer tercio del siglo XVI, a pesar de ello, la población ideó estrategias que le permitieron preservar su cultura y su lengua, no intactas, por supuesto, sino adecuando su visión del mundo y sus sistemas de relaciones sociales a la nueva realidad que le imponía el régimen colonial.

Hoy en día el 60,42% de los adultos habla la lengua indígena, aunque sólo una pequeña parte práctica su escritura y también es impartida en los centros educativos de la región.
Una de sus tradiciones más importantes es la que se celebra en todo Ixmiquilpan el mes de agosto.

La región del Valle del Mezquital fue conquistada por los españoles hacia 1520. Los conquistadores utilizaron dos estrategias para desarticular el sistema político y social mexica y establecer su propio control, en algunos casos, devolvieron el poder a los señores otomíes, en otros, asignaron las viejas y nuevas jurisdicciones indígenas como encomiendas y corregimientos. Durante los primeros años, Cortés repartió gran cantidad de encomiendas, ya para 1530, una buena parte de los territorios de Hidalgo fueron repartidos.
En los primeros años de la Colonia, los frailes franciscanos comenzaron la labor evangelizadora en la zona. Después llegaron los agustinos, cuya obra se extendió por casi todo el valle, la sierra y la Huasteca. Éstos no sólo introdujeron una nueva religión, sino que se encargaron de organizar a los pueblos de indios y enseñarles nuevos oficios. Utilizaron esta mano de obra para la construcción de obras arquitectónicas monumentales, como las de Actopan e Ixmiquilpan.

Algunos frailes aprendieron la lengua, lo que les permitió tener un mayor acercamiento al indígena y facilitar “la extirpación de la idolatría”. No contaron con que los otomíes llevaban a cabo cultos domésticos fuera de la vista de los religiosos, con el tiempo se formó una religiosidad sincrética, que

retomó elementos de ambas cosmovisiones y dio por resultado una especie de catolicismo indígena mesoamericano.



La gente del pueblo nos cuenta que en ese entonces se realizaron purgas, para eliminar a herejes y “brujos”, esto se rememora cada año en la fiesta más importante de Ixmiquilpan, dónde se realiza una misa con luminarias que simboliza de igual manera la revocación del fuego prehispánico. En esta celebración todas las comunidades pertenecientes al municipio participan y cada año los artesanos hñahñus se turnan para la elaboración de la cuelga que se da como ofrenda al señor de Jalpan, dicha cuelga está conformada por flores doradas elaboradas mediante una técnica artesanal de “cera escamada”, es llevada en procesión desde el pueblo donde se elaboró hasta la parroquia de San Miguel Arcángel donde se celebra la misa tradicional en hñähñu y su traducción en español.

La historia del señor de Jalpan se remonta al año 1545, cuando llegó de España y fue colocado en la Hacienda de Xalpa en el Estado de México; en 1770 se pidió al arzobispo Francisco Lorenzada que fuera trasladado a Ixmiquilpan y desde entonces todas las comunidades lo veneran.
Desde 1947 se tiene la tradición de colocarle al cristo la banda presidencial, esto se debe a que durante la guerra cristera el general a cargo del resguardo de Ixmiquilpan pidió al cristo su protección para el pueblo y a cambio ofreció condecorarlo con el grado de general, el hecho fue cumplido cuando se despojó de si banda y se realizaron los honores correspondientes.
(Mota D. (2016) *Colocan banda al Señor de Jalpan*, El Universal)

La historia de Ixmiquilpan representa la identidad de todos sus pueblos, por su parte La Loma López Rayón también se siente orgullosa de sus tradiciones y las continúa practicando e inculcándoselas a las nuevas generaciones. Este año La Loma fue la encargada de llevar la ofrenda en procesión, tanto los mayordomos del pueblo como los integrantes de la comunidad estuvieron

muy contentos de participar de su tradición y asistir a la “Quema de la Olla”, la cual marcaba el inicio de la festividad para el Señor de Jalpan.

### Actividades productivas generales y particulares

La mayoría de los habitantes de la comunidad se dedican al cultivo de col, brócoli, calabaza, maíz, frijol, y alfalfa sus actividades diarias giran en torno al campo, dedican gran parte del día a regar sus siembras, deshierbarlas, gestionar su abono y en ocasiones aplicar plaguicidas, dependiendo el tipo de alimento que se cosecha. Otra actividad a la que se dedican es a la ganadería, al pastoreo de bovinos y vacunos, la crianza para posteriormente venderlos en el mercado de Ixmiquilpan.

## LAS ARTESANAS PRODUCTORAS

### Organización social

Dentro del grupo de mujeres productoras la organización está marcada por ellas mismas y a veces depende de la disponibilidad de tiempo que tenga cada una, sin embargo, todas participan de alguna manera, algunas se dedican a la elaboración del queso mientras que otras solo transportan la mercancía para venderla en los mercados de Ixmiquilpan y Zimapan.

### Organización artesanal productiva

Las actividades de elaboración de productos lácteos se realizaron con el grupo de mujeres emprendedoras “Mariposas Monarca”, ellas comenzaron con este proyecto en 2011 a través de la CDI (Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas), esta comisión es la encargada de aplicar programas de apoyo para impulsar la educación, difundir la cultura y consolidar proyectos productivos dentro de las comunidades indígenas para mejorar sus ingresos. Se focalizó al sector de mujeres de La Loma López Rayón para impartir asesorías en procesos lácteos ya que es uno de los pueblos en los que la actividad de la ganadería es factible y abundante.

Se utilizaron las instalaciones de la primaria del pueblo para impartir las capacitaciones, en un principio la convocatoria estuvo abierta a todas las mujeres de la comunidad, pero sólo las 5 integrantes del grupo fueron constantes y mostraron interés en emprender este proyecto.

Se les brindó apoyo económico para la compra de los ingredientes químicos necesarios para la elaboración del queso (cloruro de calcio y nitrato de sodio), así mismo se les brindó el material necesario para que empezaran su producción, como una mesa de acero inoxidable, ollas de acero inoxidable de nivel alimenticio con diferentes capacidades de almacenamiento (de 40 a 100 litros).

El periodo de capacitación fue impartido constantemente, sin embargo, se llevó a cabo con irregularidades en cuanto a la información necesaria que las integrantes debían obtener, como la falta de asesoramiento en el uso de algunos instrumentos de medición de ph y el lactómetro que se les solicitó comprar.

A pesar de que dejó de darse continuidad a los talleres de capacitación las integrantes del grupo se sentían motivadas al realizar esta actividad. Actualmente el gobierno les brinda apoyo económico para la construcción de su local y taller dentro de la comunidad.

La cohesión que existe entre las integrantes está reforzada por el valor que representa para ellas formar parte de la comunidad, al ser una población pequeña todos se conocen y aunque no los unen lazos sanguíneos, entre todos existe una atmósfera de familiaridad. El trabajo de este grupo de mujeres es muy reconocido y apoyado en el pueblo, ya que todos han visto su progreso, desde el aprendizaje hasta la conformación de la organización; son un ejemplo dentro de su comunidad.

La organización del trabajo es flexible y se adapta a las actividades de cada integrante, por lo general las encargadas de llevar a cabo el proceso de elaboración de los productos son Doña Juana, Doña Angélica y Doña Eusebia, ya que Doña Adelaida y Doña Cruz son las encargadas de llevar a la venta los productos en los mercados de Ixmiquilpan y Zimapán.
Cada integrante sabe cuáles son sus tareas durante el día, ya sea acarrear la leche o participar en la preparación del queso, es importante mencionar que todas conocen cómo elaborar cada producto y que su organización se adapta a las especialidades de cada una. En la mayoría de las ocasiones Doña Angélica se dedica a hacer la medición de los ingredientes químicos de los productos, mientras que Doña Eusebia y Doña Juana se encargan de la laboriosa preparación del queso Oaxaca, todas juegan un rol importante dentro del taller, ya que mientras unas se encargan de la preparación del Oaxaca, otras pueden elaborar el queso Panela, Ranchero o el yogur, dependiendo del estado de la producción; entre todas se complementan y logran un buen trabajo en equipo.
Doña Adelaida es la titular del grupo ante CDI, aunque no están asignados roles específicos, es evidente que las integrantes sienten gran respeto por la señora Adelaida, así como también es ella la que revisa la contabilidad del negocio y motiva la organización de las otras integrantes.

**Listado de artesanos participantes**

*Adelaida Bautista Cruz*

**Edad:** 50 años

**Sexo:** Femenino

**Actividad Principal:**

Titular del Grupo de Productoras/

Ama de casa

**Nivel Escolar:** Secundaria

**Dialecto:** Hñähñu

*Angélica Mendoza Mendoza*

**Edad:** 29 años

**Sexo:** Femenino

**Actividad Principal:**

Ama de casa / Integrante del grupo

de mujeres productoras

**Nivel Escolar:** Secundaria

**Dialecto:** Hñähñu

*Juana Mendoza Hernández*

**Edad:** 46 años

**Sexo:** Femenino

**Actividad Principal:**

Ama de casa / Integrante del grupo de mujeres productoras

**Nivel Escolar:** Ninguno

**Dialecto:** Hñähñu

*Eusebia Mendoza Tepetate*

**Edad:** 48 años

**Sexo:** Femenino

**Actividad Principal:**

Ama de casa / Integrante del grupo de mujeres productoras

**Nivel Escolar:** Primaria

**Dialecto:** Hñähñu

*Juana de la Cruz Martínez*

**Edad:** 36 años

**Sexo:** Femenino

**Actividad Principal:**

Ama de casa / Integrante del grupo de mujeres productoras

**Nivel Escolar:** Primaria

**Dialecto:** Hñähñu

## Tabla 01. Ficha técnica por cada Producto Artesanal Local

| **1. FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal: Queso Ranchero** | |
| **Alimento** | |
| **Insumos:**<br><br>-Leche 10 litros<br>-Cuajo bacteriano 1.5ml<br>-Sal<br>-Cloruro de calcio 2ml | |
| Observaciones.<br>La preparación del queso Ranchero consiste en pasteurizar la leche de 70° a 68°, colocar la olla en una tina con agua fría para bajar la temperatura hasta 38°, a esa temperatura se agrega el cloruro de calcio y el cuajo, se deja reposar hasta que termine el periodo de coagulación. Cuando la cuajada tiene una consistencia suave pero firme se realizan cortes horizontales y verticales para que la cuajada libere con facilidad el suero, se procede a colar la cuajada y eliminar el excedente de suero colocando el queso en una manta de cielo para exprimir la masa y eliminar toda la humedad posible. Se deja reposar por un día. Ya compactado y escurrido el queso, se corta y se muele para generar una pasta moldeable, se compacta nuevamente en moldes redondos de 300gr y se refrigera. | |

| **1. FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal: Queso Oaxaca** | |
| **Alimento** | |
| **Insumos:**<br><br>Leche 100 litros<br>Vinagre 2-3 litros<br>Cloruro de Calcio 20 ml<br>Nitrato de Sodio 10 ml<br>Cuajo 20 ml<br>Ablandador<br>Sal | |

**Observaciones.**
El proceso de elaboración del queso Oaxaca es el que toma más tiempo, primero se pasteuriza la leche a 68° y se disminuye la temperatura a 38°, a esta temperatura se agrega el cloruro de calcio y el nitrato de sodio, el cual actúa como conservador, por cada 100 litros de leche se utilizan de 2 a 3 litros de vinagre, lo cual aumenta la acidez de la leche, el nivel apropiado es de 5.1 a 5.2, para obtener la consistencia de un queso Oaxaca, después de verificar la acidez se agrega el cuajo para que la leche comience a coagular la proteína, del nivel de acidez depende la cantidad de proteína se aprovecha y esta influye directamente en la cantidad de queso que se obtiene al final. Una vez que se obtenga la cuajada, se retira el excedente de suero liberado, y se vuelve a calentar la mezcla para que el suero sea absorbido lo más posible por la proteína, con una pala de madera se debe mantener en movimiento, esto con la finalidad de que no se pegue y que el queso vaya adquiriendo flexibilidad mientras se funde, se le agrega sal y se mantiene en movimiento.
Posteriormente se divide en partes la masa de queso y se forman tiras largas extendiéndola sobre la mesa, estas tiras se dejan enfriar 3 minutos por lado, una vez firmes se cortan las tiras según el peso y se enrollan para hacer la típica presentación del Queso Oaxaca.

| 1. FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL ProMDyA 2016 | |
|---|---|
| **Producto artesanal: Queso Ranchero** | |
| **Alimento** | |
| **Insumos.**<br><br>Leche<br>Yogurt natural<br>Maicena<br>Azúcar<br>Mermelada | |
| **Observaciones.**<br>El yogurt que se elabora es un yogurt extendido, es decir que se amplía la cantidad del producto utilizando un análogo lácteo que además contiene las bacterias encargadas de "fabricar" el yogurt. Primero se pasteuriza la leche a 70°, se deja enfriar y se le agregan 100gr de Maicena y la cantidad deseada de azúcar, debe disolverse bien para que no queden grumos, volver a calentar de 40° a 45° y agregar 500ml de yogurt natural, agitar suavemente. Se deja reposar la mezcla por 4 horas, después se vierte en envases de 1Lt, se mezcla con la mermelada de sabor y se refrigera. | |

- **Recursos y materias primas**

La obtención de la materia prima se hace de manera local, es decir cada familia que se dedique a la crianza de vacas lecheras, vende a bajo costo parte de su leche al grupo de mujeres productoras de esta manera la comunidad apoya a las mujeres para seguir con la producción de quesos y ya que la venta también es local, la misma comunidad se acerca al taller cuando desea comprar queso.
Algunos de los compuestos químicos que se utilizan para a la elaboración del queso deben conseguirse en la Ciudad de México, la hija de una de las integrantes es la que los compra en la Farmacia Paris del centro, sin embargo, estos compuestos suelen durarles alrededor de 8 meses. El vinagre lo compran en galones y los traen del centro de Ixmiquilpan. También tienen un proveedor de mermeladas para el yogurt, este se encuentra en Pachuca, y deben invertir $500 por bote de 20 litros, esta compra también es ocasional ya que cada bote les dura alrededor de año y medio.
Otro recurso que se utiliza son los envases plásticos y las bolsas para empaquetar el queso, estas también las compran en Ixmiquilpan.

## Tabla de Descripción del Proceso Productivo en la Elaboración de sus productos

| DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS ProMDyA 2016 | | | |
|---|---|---|---|
| Comunidad: **La Loma López Rayón** | Grupo étnico: Otomí | Estado: Hidalgo | Fecha: Agosto 2016 |
| Rama Productiva Alimentaria: **Procesos de lácteos** | Como se inicia el oficio productivo en la localidad Gestión de CDI | | |

## Tabla 02 de Obtención de materias primas

| 2. OBTENCIÓN DE LA MATERIA PRIMA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Actividad. (fases)** | **Procedimiento. (forma de hacerlo)** | **Instrumentos. (para hacerlo. Herramientas)** | **Tiempo de la actividad** | **Medio del que se obtiene. (Local/ Natural)** | **Participante (s) de la actividad.** |
| **Obtención de la Leche** | Se ordeñan las vacas de | Cubetas | Cada familia tarda a rededor de media hora en ordeñar su ganado | Local, Vacas de campo | Uno o dos integrantes de la familia. |
| **Acarreamiento de la leche** | Se recorren las casas de la comunidad que venden su leche bronca | Carretilla Cubetas con tapa | Media hora | Venta y recolección local | Las integrantes se turnan por día |
| **Almacenamiento** | La leche es almacenada en cubetas | Cubetas Refrigerador | 1 a 2 días | En el taller | Se turnan cada una de las integrantes |

## Tabla 03 de Proceso de trabajo artesanal

| 3. PROCESO DE TRABAJO ARTESANAL | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Actividad / fases.** | **Procedimiento.** | **Instrumentos.** | **Tiempo de la actividad** | **Materia prima** | **Espacio de trabajo.** | **Participante (s) de la actividad.** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Recepción de la leche | Almacenamiento en cubetas | Medidor de litro | 7:00- 9:00 am | leche | Casa por casa | Una integrante diferente cada día |
| Pasteurización de la leche | Se calienta la leche a 63°C | Termómetro Parrilla Recipiente de acero 100L | 30 min | leche | Taller | Solo una persona que monitorea la temperatura |
| Enfriamiento | Pasar la leche a una tina de agua fría hasta la temperatura de 38° | Tina con agua fría | 30 min | leche | Taller | Dos personas para cargar el recipiente de 100L |
| Agregar cloruro de calcio | Verterlo a la leche | Bascula Vasos Cuchara | 5 min | Cloruro de calcio | Taller | Una persona |
| Coagulación | Agregar un cuajo | Cuajo | 20 min | leche | Taller | Una persona |
| Corte de la cuajada | Corte | Cuchillo | 20 min | leche | Taller | Una persona |
| Desuerado | Vaciar el suero | Tela fina | 10 min | leche | Taller | Dos personas |
| Moldeo | Poner la masa obtenida en moldes | Moldes | 1 hr | leche | Taller | Una persona |

**Tabla 04 de Manejo de residuos**

| **4. MANEJO DE RESIDUOS.** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Actividad. (etapas)** | **Procedimiento.** | **Instrumentos.** | **Tipo de residuos. *(Producidos)*** | **Reutilización o desechos definitivos** |
| Desuerado | Después de coagulación | Garrafones de 20L | Residuos líquidos (Suero) | Se utiliza como alimento de engorda para los puercos |

## Tabla 05 de Comercialización de artesanías

| **5. COMERCIALIZACION DE ARTESANÍAS** | | |
|---|---|---|
| **Venta directa** | **Localidad** | **Distribución** |
| En el taller | La loma | Las personas llegan al taller a comprar los productos |
| En el tianguis | Ixmiquilpan Zimapán | Se llega al tianguis colocan su termo y comienzan a ofrecer su producto |

## Bitácora

| *AGOSTO DÍA* | *ACTIVIDADES* | *RELATORIA Linda Conde* |
|---|---|---|
| *Viernes 5* | -Llegada a Ixmiquilpan/ Casa de Alejandra | Partimos de la Ciudad de México a las 2:30pm y nos reunimos con el resto de los equipos que ya se encontraban en Ixmiquilpan alrededor de las 5pm, los compañeros que llegaron primero ya se encontraban en la casa de la señora Alejandra, nos dirigimos allá para dejar el equipaje y posteriormente fuimos todos los compañeros a recorrer el centro que se encontraba a unas cuadras de la casa.<br>Ya en la noche nos acomodamos en el espacio que nos brindó Alejandra y nos preparamos para las actividades del siguiente día. |
| *Sábado 6* | - Llegada a la comunidad de La Loma López Rayón<br>-Comienzo de aprendizaje del proceso de elaboración del queso (Trabajo en el Taller) | 2 Equipos salimos de la casa de la señora Alejandra, rumbo a los destinos asignados. Legamos al pueblo alrededor de las 9am, Alejandra detuvo la camioneta frente a una casa, para pedir indicaciones sobre quien nos recibiría, de ahí continuamos por un circuito que nos llevó a la casa de Angélica, la más joven de las integrantes del grupo de mujeres productoras. Bajamos de la camioneta y nos presentamos, Angélica muy amable nos invitó a pasar a su casa para dejar nuestro equipaje. De inmediato nos indicó que había que dirigirnos al taller para llevar la leche que ella ya había recogido en distintos hogares. El pueblo no es tan grande tardas 20 minutos en recorrer todo el circuito que conforma su calle principal; resultó que el taller estaba ubicado en la primera casa en la que nos detuvimos, la cual pertenece a Doña Juanita.<br>Ya en el taller Angélica comenzó a colar la leche recién ordeñada con una tela manta de cielo, cabe mencionar que el taller está ubicado en un cuarto de apenas 4m x 7m, |

| | | |
|---|---|---|
| | | donde la mayor parte del espacio es ocupado por una mesa de trabajo de acero inoxidable y un frigorífico industrial de 2 puertas, así como 2 parrillas de gas. Como el espacio era reducido, nos acomodamos en una esquina para observar su proceso de trabajo y elaboración del queso, participamos de algunas tareas como en el desuerado y en la formación de tiras para el queso Oaxaca. Después de una jornada de trabajo de 9am a 4pm, fue momento de lavar todas las ollas y utensilios que se utilizaron, también se debe asear todo el espacio de trabajo para evitar que se acumulen más moscas. Al estar en un lugar donde la mayoría de las casas alojan animales de granja, y el olor penetrante de lactosa en el taller es constante, propicia el alojamiento de moscas en las casas y aumenta conforme se calienta la tarde. Alrededor de las 6pm nos dirigimos nuevamente a la casa de Angélica, a la espera de que nos indicaran donde nos alojaríamos las siguientes semanas; cuando llegamos se encontraban en casa sus hijos esposo (Alan, Joel y Wendy) y su esposo (Don Polo), al principio los niños fueron muy tímidos, nos quedamos en su casa otro rato y les ayudamos a preparar la cena (unos riquísimos esquites con granos de elote fresco), platicamos un rato hasta que Doña Adelaida pasó por nosotras junto con su esposo Don Toño. Doña Adelaida nos ofreció el cuarto de su hija que ya no vive con ellos, ahí nos instalamos y nos dispusimos a descansar ya que debíamos despertarnos temprano. |
| *Domingo 7* | -Venta del producto en el mercado de Zimapán<br>-Investigación sobre la identidad de la región | A las 6:30 debíamos estar de pie para prepararnos e ir a vender los quesos que se hicieron el día anterior. Doña Adelaida es la encargada de salir a vender al mercado de Zimapán, que se encuentra a 45 minutos de Ixmiquilpan, con ayuda de Don Toño subimos botellas de PET limpias a la camioneta para llenarlas de leche bronca y de igual manera venderlas, pasamos al taller por queso Oaxaca, Panela, Ranchero y algunos botes de Yogurt, se colocan los productos en una hielera, junto con la leche. Don Toño nos llevó a la central de autobuses de Ixmiquilpan para tomar la combi que nos llevaría al centro de Zimapán (subimos la hielera y un diablito en la cajuela), cruzamos los cerros que rodean la comunidad de La Loma, hacia el oeste, el terreno de Zimapán está lleno de declives y desniveles ya que se encuentra en el centro de la sierra Hidalguense, su máxima elevación es el cerro de La Encarnación; la irregularidad del terreno dificulta la movilidad de los productos ya que tiene un peso considerable para una sola persona, en este caso Doña Ade. Ayudamos a bajar y ubicar la hielera en su espacio de costumbre en el mercado, al principio se vendió más la leche y con forme avanzó el día la gente pedía queso panela y Oaxaca. Mientras Doña Ade terminaba de vender, nos dedicamos a investigar más sobre la identidad de la región, sus tradiciones y artesanías típicas, así como informarnos sobre las técnicas de elaboración de quesos en |

| | | |
|---|---|---|
| | | México. Al caminar por las calles de Zimapán, nos percatamos que a la gente le entusiasma el deporte, propiamente tienen afición por el basquetbol, ya que notamos que la mayoría de espacios deportivos están habilitados con este tipo de canchas, en lugar de las más comunes en la CDMX que son de futbol. Volvimos para ayudar a guardar las cosas y ajustar la hielera al diablito, afortunadamente se vendió la mayoría del queso, tomamos la combi de vuelta a Ixmiquilpan a eso de las 5:30pm, Doña Ade le envió un mensaje de texto a Don Toño para que nos esperara en la entrada del pueblo.<br>Al llegar a la casa ayudamos a Doña Ade a calentar las tortillas y sus guisados, durante la comida platicamos sobre lo que estudiamos y sobre nuestro propósito en la comunidad, nos familiarizamos bastante bien con ellos y el diálogo sobre que conflictos o necesidades tenían en el taller surgió, quisimos indagar más sobre cómo habían aprendido a hacer queso, y si era una práctica antigua en la comunidad; doña Ade nos comentó que la agrupación surgió por medio de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, quienes hace 6 años comenzaron impartir un curso en la comunidad, se tenía planteado integrar a más mujeres en el grupo de emprendimiento para la elaboración de quesos en el pueblo, como una alternativa de ingreso, sin embargo algunas de las mujeres fueron abandonando la organización y finalmente se establecieron 5 integrantes de las cuales Doña Adelaida sería la titular de la agrupación ante CDI, ya que se les brindó apoyo económico para la compra de los compuestos químicos y otros ingredientes para la preparación del queso, así mismo se les brindó el material de acero inoxidable de grado alimenticio y las asesorías de uso de los mismos. Durante 5 años ellas han seguido adelante con el proyecto, han invertido en la compra de sus insumos y ahora se les está apoyando económicamente para la construcción de un local de trabajo específico dentro del pueblo. Indagando sobre las situaciones en torno a sus actividades también nos comentó que se estaba llevando a cabo el proceso de Registro de su Marca y su identidad como grupo de mujeres emprendedoras, me comentó que se les hacía complicado pensar en un nombre ya que el que habían elegido no fue aceptado por el IMPI (entonces fue una actividad de diseño en la que podía intervenir y apoyarlas). |
| *Lunes 8* | -Venta en el mercado de Ixmiquilpan<br>-Investigación sobre los procesos de los lácteos | Este día nos dedicamos a ir a vender los quesos que quedaban en el centro de Ixmiquilpan, donde ya habíamos estado previamente el sábado, sin embargo, este día era diferente, ya que es el día de plaza y la gente del pueblo baja a vender sus verduras y a comprar al mercado, para esto Don Toño brinda el servicio de transporte hasta el centro de Ixmiquilpan y realiza la misma ruta cada hora, para que los habitantes de la comunidad puedan ir y |

| | | |
|---|---|---|
| | | regresar con sus víveres al pueblo. Nuevamente con la hielera llena y con ayuda del diablito recorrimos el mercado buscando un espacio para colocarnos, eran las 11am, un poco tarde para encontrar lugar disponible, pero al final doña Ade pidió permiso para colocarse en las escaleras de una carnicería, ahí mismo estuvimos un rato gritándole a la muchedumbre que pasaba por la calle "¿De cuál quiere Señito? ¡Oaxaca, Panela,Ranchero!", "¿De cuál le damos Don?"<br>Más tarde recorrimos el mercado y entramos a un café-internet donde me di a la tarea de investigar algunos ejemplos de logotipos y mostrárselo a las señoras del grupo e ir definiendo una propuesta para su marca. Otra de las problemáticas que nos comentaron fue que la leche no siempre rendía los mismos kilogramos de queso final, por cada 10 litros de leche se produce 1 kg de queso Oaxaca y en algunas ocasiones era menos lo que se obtenía, afectando fuertemente la inversión que hacían para producir el queso Oaxaca, entonces decidimos investigar si existía una fórmula prestablecida que mejorara el rendimiento de la leche y se obtuviera mayor porcentaje de queso. Encontramos clasificaciones de quesos basados en su proceso de elaboración: Quesos Genuinos (hechos mediante procesos artesanales y sin aditamentos químicos como saborizantes, colorantes o grasa vegetal), Quesos Análogos (preparados con ingredientes no lácteos que remplazan total o parcialmente la leche) y los Quesos Extendidos (éstos consisten adicionar un porcentaje extra de la proteína de la leche, pues es ésta la que se coagula y genera el queso, a mayor cantidad de proteína en la leche mayor será la cantidad de queso, agregando también una parte de grasa vegetal). Con esta información decidimos intervenir en su proceso para probar si era posible estandarizar las cantidades de cuajo y vinagre que se le agregan a la leche y así obtener un resultado más homogéneo en cuanto a la cantidad de queso que se obtiene según la cantidad de litros que inviertan.<br>Al volver con doña Ade le comentamos de estas situaciones y sobre todo puntualizamos que era necesario mejorar su proceso de preparación, le propusimos realizar una prueba con base en la información que recopilamos y ver si era posible incrementar la producción de queso Oaxaca con los recursos que teníamos a la mano.<br>Una vez terminadas las ventas cruzamos el mercado para tomar el transporte de vuelta al pueblo. |
| *Martes 9* | -Captura de datos sobre costos y ganancias<br>-Bocetaje para la identidad del grupo de mujeres y su marca | Para poder visualizar mejor la situación administrativa del negocio, nos dimos a la tarea de recopilar todos los datos en una hoja de cálculo. Al comparar los costos de inversión con los de ganancias pudimos comprobar que el precio de venta de cada producto está por debajo del precio justo para recuperar la inversión, sin embrago sus ganancias eran variables, dependiendo de la cantidad de leche que se |

| | | |
|---|---|---|
| | | obtenía cada mes y el tiempo de trabajo que dedicaban a la elaboración y venta; así mismo el precio de los productos cambia según el lugar donde se vende, por lo regular se suele aumentar dos pesos si la venta es en el mercado y se vende más barato cuando la venta es local.<br>Sin embargo, el producto en el que se invierten más litros de leche y del que se obtienen menos kilogramos de los esperados es el queso Oaxaca, así mismo el precio al que lo venden representa casi el mismo costo de su producción (el costo de producción de 1kg de queso Oaxaca es de $50, el precio al que se da es de $68).<br>Pudimos observar el comportamiento de sus ingresos y comentarlo con ellas para darles sugerencia sobre cómo podrían eficientar su proceso de elaboración tanto en tiempos como en el ahorro de insumos. También les comentamos las cosas que se estaban realizando de forma correcta y que todo siempre se puede mejorar, todo con la finalidad de que sus ganancias se mantuvieran estables y que cada mes se recupere por lo menos 30% más de su inversión.<br>Por otra parte, trabajé en el desarrollo de propuestas para el logo y el nombre nuevo que se le daría a su marca, ya que Doña Ade me comentó que el nombre que pretendían registrar como marca es el mismo nombre con que se registraron como agrupación ante CDI, creí conveniente presentarles también otra propuesta para este.<br>Por la tarde a la hora de la comida le presenté a Doña Ade las propuestas y le agradaron, pero era necesario pedir la opinión de las demás integrantes, platicamos sobre las problemáticas que habíamos detectado y nos comentó que CDI también les había prometido seguir con el proceso de registro de su marca, pero ellas no tenían nada de información sobre cómo llevar a cabo este trámite así que también les expliqué en qué consistía, a que número de clasificación Niza pertenece el manejo de lácteos y cómo se debía llenar el formato oficial del impi. |
| *Miércoles 10* | -Pastoreo<br>-Convivencia con los niños de la comunidad | Muy temprano, después de desayunar, fuimos a la casa de Angélica para ayudarle a llevar unas cubetas al taller, cuando volvimos los hijos de Angélica salieron corriendo de la casa para ir a pastorear con su abuelo, decidimos acompañarlos para conocer más de ellos y sobre sus actividades diarias. Vimos como los niños (Joel y Wendy) ayudaban a su abuelo a agrupar los borregos y hacerlos salir de sus corrales, las vacas fueron un poco más complicadas por su tamaño y lentitud al salir, pero poco a poco agarraron el paso, mientras que Joel y Wendy estaban al pendiente de que ningún animal se descarriara, siguiendo un camino inclinado, bajamos hasta llegar a una pequeña parte de meseta donde los animales empezaron a pastar. Jugamos con los niños, quienes demostraron ser muy activos y estar dotados de energía para correr por todas partes, hubo un momento en el que un grupo de |

| | | |
|---|---|---|
| | | borregos comenzó a alejarse y el abuelo nos gritó para correr hacia ellos y traerlos de vuelta, fue un momento divertido. Ya de vuelta en su casa Angélica nos invitó a “echar taco”, después fuimos a alimentar a las vacas de Angélica, avanzada la tarde llegaron a la casa, Alan y Don Polo quienes nos propusieron ir a jugar a las canchas. Nosotras habíamos escuchado hablar mucho de las canchas, pero no sabíamos dónde estaban, pues al parecer a toda la comunidad le gusta salir a jugar en ellas. Nos separamos y formamos equipos, por un momento pensé que sería un juego simple, sin embargo, tanto Angélica como don Polo jugaron bastante bien, sincronizados para jugar en equipo, y qué decir de Alan que era el que nos la quitaba en el momento más inesperado, como sea fue un día en el que pudimos conocer más a la Familia de Angélica y sobre todo disfrutar de un tipo de convivencia familiar muy diferente de la que se vive en la ciudad.<br>Ya en la noche, alrededor de las 8:30, volvimos a su casa, yo tenía interés en aprender a ordeñar así que le pregunté a Angélica si conocía a alguna familia que se dedicara a vender su leche para el taller, me dijo que su prima Carolina, quien vivía en la casa de junto ordeñaba por las mañanas muy temprano para tener lista la leche cuando se pasara por ella, entonces le pregunté a su prima si podía ayudarme a hacerlo y ella accedió. |
| *Jueves 11* | -Ordeña de Vacas<br>-Trabajo en el Taller<br>-Recuento de producción del día | A la mañana siguiente me desperté más temprano para ir con Carolina y ver como se llevaba a cabo el proceso de obtención de la materia prima, el sol estaba por asomarse, primero Caro me explicó el movimiento de las manos y la técnica para tirar de las ubres correctamente y conseguir que la leche salga, aunque al verlo parecía simple, la primera vez que lo intenté me costó trabajo que la leche saliera a presión y en una buena cantidad, claro que necesitaba seguir practicando. Después de eso junto con Angélica comenzamos el acarreamiento de leche para el taller y comenzamos a trabajar. Pusimos especial atención en el procedimiento que llevan a cabo en cuanto a la medición de los compuestos químicos, este día tocó preparar el queso Oaxaca, se calentaron 300 litros de leche, al llegar a 68° se deja enfriar y desciende la temperatura hasta 38° es entonces que se integra el cloruro de calcio y el nitrato de sodio, después de esto viene la parte más conflictiva del proceso ya que se deben hacer pruebas para aumentar la acidez de la leche a un nivel apropiado para empezar el proceso de coagulación, para esto se debería utilizar un medidor de ph y colocar el nivel de acidez de 5.1 a 5.2, sin embargo, esto no es posible en su procedimiento artesanal y tampoco les enseñaron que esto era importante para que el queso salga con la consistencia adecuada y se genere una mejor absorción del suero por parte de la caseína. En este caso para aumentar la acidez se va añadiendo al tanteo de 2 a 3 litros de |

| | | |
|---|---|---|
| | | vinagre por cada 100 litros de leche, después se agrega el Cuajo que para la reacción de las bacterias y se comienza a separar la proteína del ácido láctico, para acelerar el desuerado del queso es necesario mantener en movimiento la masa que se forma, una vez que la masa está integrada, se procede a separar el suero generado, y se continua moviendo, para propiciar la fundición del queso y mejorar su flexibilidad, así hasta obtener la consistencia adecuada, se le agrega sal y se procede a formar las tiras. Doña Eusebia y Doña Juanita son las encargadas de mantener en movimiento el queso ya que es una actividad un tanto laboriosa por el peso del mismo, Doña Juana coloca una porción de queso fundido sobre la mesa de acero, para poder manipularlo se debe amasarlo rápidamente un par de veces y comenzar a extender una tira a lo largo de la mesa y así con cada olla de 100 litros. Una vez que las tiras cubren toda la mesa se dejan reposar unos minutos y se voltean, ya frías y con mejor consistencia se pesan, se reparten entre las integrantes para comenzar a enrollar el queso y se empaquetan en bolsas de plástico, no sin antes haber confirmado su peso nuevamente, se hacen bolas de queso de ¼ y de ½, las cuales se venden en $17 y $34 respectivamente. Después de haber terminado de empaquetar todos los quesos Doña Juanita trae su comal y comienza a preparar “gordas”, después de un largo día de trabajo, unas deliciosas gordas con frijoles y salsa molcajeteada son la mejor parte del día. Todos los días de trabajo se deben lavar todos los utensilios y ollas, también dejar el taller en buenas condiciones para el trabajo de los siguientes días. Angélica es la encargada de hacer el registro de todo lo que se hizo en el día, cuánta leche se utilizó y cuantos kilogramos de queso se obtuvieron, siempre es bueno cuando obtienen 1kg por cada 10 litros invertidos, este día casi se obtuvieron los 30 kg que debían salir de 300 litros de leche utilizada, aunque es complicado que puedan controlar el resultado.<br>Alrededor de las 6 de la tarde salimos del taller, Alan y otro niño estaban jugando en sus bicicletas, nos dieron ganas de pasear por las calles onduladas del pueblo un rato, más tarde me reuní nuevamente con Carolina para la ordeña de la tarde, antes de que anocheciera. |
| *Viernes 12* | -Realización de actividad física con las mujeres de la comunidad<br>-Organización de los costos<br>-Propuestas para la marca | Los viernes por la mañana algunas mujeres de la comunidad suelen realizar activación física con una instructora que llega al pueblo, Doña Ade y Angélica nos invitaron a acompañarlas y aunque la instructora tardó un rato al final pudimos involucrarnos en sus actividades y conocer a otras mujeres de la comunidad.<br>Después de hacer ejercicio fuimos a visitar a la hermana de Doña Ade, quien vive a las afueras del pueblo y tiene la mayor cantidad de vacas lecheras en el pueblo, pasamos a sus establos y observamos como trabajan los extractores de leche, al ser muchas vacas ya no es posible ordeñarlas |

| | | |
|---|---|---|
| | | manualmente, sólo si al final de la extracción las ubres siguen voluminosas, se hace la ordeña manual.<br>Después regresamos a casa de Doña Ade para desayunar y continuar pasando los datos de ventas a la computadora. |
| *Sábado 13* | -Elaboración de queso y yogurt en el Taller<br>-Entrega de Formatos para llevar los registros de producción y ventas<br>-Convivencia con los niños de la comunidad | Como en los últimos días hemos estado temprano en casa de Angélica para empezar el acarreo de leche y posteriormente empezar a trabajar en el taller, ya que el último día de trabajo se hizo sólo queso Oaxaca, este día toca realizar queso ranchero y panela. El queso ranchero se hace con un procedimiento similar al del queso Oaxaca, sin embargo, tiene más parecido con el proceso del queso panela; se calienta la leche a 68° y se mete a una tina con agua fría para bajar la temperatura a 38°, después se le agrega el cloruro de calcio y el cuajo, se deja reposar unos 20 minutos (tiempo de coagulación), cuando la cuajada tiene la consistencia apropiada se procede a cortarla en secciones verticales y transversales, esto para facilitar el drenaje del suero, se calienta y se procede a retirar el suero excedente. La consistencia del queso ranchero es un poco seca, esto se debe a que la masa de queso obtenida debe ser escurrida y prensada para que suelte la mayor cantidad de suero y se obtenga un queso compacto. La cuajada se coloca sobre una tela de manta de cielo y se envuelve en ella para filtrar toda la humedad, se aprieta lo más fuete posible y se deja reposar por un día. Una vez que el queso está seco y compacto se corta en pedazos para ser molido y generar granos más pequeños y fáciles de moldear.<br>Este es el trabajo que más desempeñamos en el taller, compactar el queso en moldes redondos de 300gr, para que a su vez fueran empaquetados y refrigerados para su venta.<br>El trabajo de hoy es más rápido que el de la elaboración del queso Oaxaca, a la hora de la comida Doña Juanita y Doña Eusebia prepararon nopales con cebolla y queso, “Echar taco” es algo que no se deja de hacer diariamente, especialmente si se tiene un apetito hidalguense.<br>Lavamos las ollas, trapos y mandiles para terminar y cerrar el taller.<br>Antes de salir le entregamos a Angélica las libretas donde ellas llevan el registro de ventas y la cantidad de queso que se obtiene por día, ya que su manera de registrarlo no era muy entendible, lo clasifiqué en una tabla por mes y por día, donde podría visualizarse mejor la cantidad de queso que salía dependiendo del tipo, la cantidad de leche que se invirtió y los kilos que se obtuvieron; al igual para las ventas se clasificó dependiendo el lugar (mercados o local) y la cantidad.<br>Ya en casa de Angélica los niños siempre están muy entusiasmados y nos invitaron a jugar basquetbol a las canchas, las cuales estaban repletas de otros niños y algunos adolescentes que también gustan de este deporte. |
| *Domingo* | -Elaboración de queso | Para elaborar el queso panela se realiza un procedimiento |

| | | |
|---|---|---|
| *14* | panela<br>-Exploración de los terrenos de la comunidad<br>-Fiesta del Pueblo de Ixmiquilpan (Parroquia de San Miguel Arcángel)<br>“Quema de la Olla” | similar al del queso ranchero, con la diferencia de que éste debe conservar más humedad del suero, para esto la masa obtenida en la cuajada no debe exprimirse con tela, sino con escurridores de plástico pequeños, que a su vez le dan al queso panela su forma característica y la textura de la rejilla. La cuajada debe colocarse en los moldes y hacer presión con la palma de la mano, para que la cuajada pierda un poco de suero y quede compactado dentro del molde, se dejan escurrir por un día y al siguiente se desmoldan y se empaquetan.<br>Trabajando en el taller Angélica nos menciona que está comenzando la fiesta de Ixmiquilpan y que ella forma parte de los mayordomos encargados de la organización de la festividad en La Loma, la celebración comienza con procesiones, de los diferentes pueblos de Ixmiquilpan hasta la Parroquia de San Miguel Arcángel; y hoy por la tarde se celebra la “Quema de la Olla” así que algunas personas de la comunidad y los mayordomos irán en representación a la comunidad. Nos preguntó si queríamos ir, sin embargo, no entendimos bien en qué consistía la procesión y porqué se realizaba por la noche. Nos dijo que todos partirían hacia allá alrededor de las 6 de la tarde, así que nos dirigimos a casa de Doña Ade para informarle que volveríamos un poco tarde.<br>Antes de reunirnos con Angélica tuvimos tiempo de acompañar a su hijo Alan a “la barranca”, una zona en depresión donde se acumula y se filtra el agua de los riegos. Emocionado, Alan nos guio a una naciente de agua donde bebe cuando sale a pastorear, a pesar de la claridad del agua, Nelly indicó que podría no ser una naciente de agua limpia, ya que al estar por debajo del nivel de los cultivos la lluvia también se filtra y por lo tanto el residuo químico de los fertilizantes y plaguicidas, así que le aconsejamos que no la bebiera.<br>Ya más tarde era hora de reunirnos con las personas que irían a la “Quema de la olla”, pensamos que sólo serían unas cuantas, pero cuando llegamos había alrededor de 40 personas, que esperaban subir a 2 camionetas, tanto en la parte de adelante como en la parte de carga. Ya arriba apretados pero seguros, comenzó el recorrido hasta Ixmiquilpan. Curiosamente cerca de la parroquia se ubican otras 2 iglesias, la de San Antonio y la del Carmen, la procesión saldría de esta última así que caminamos hasta allá. Ahí escuchamos una misa breve en la que se recordó la historia del Señor de Jalpan, entonces pudimos entender que la razón de la celebración data de la conquista que vivieron los pueblos otomíes del valle del mezquital, entonces le preguntamos a Don Polo qué sabía sobre el origen de la celebración, nos contó que cuando llegaron los evangelizadores y los pueblos continuaban reproduciendo sus prácticas prehispánicas, quemaban a chamanes, herejes o personas que practicaban “brujería”, de ahí surgió |

| | | |
|---|---|---|
| | | la tradición de la “quema”. Cuando terminó la misa en la Iglesia del Carmen se formaron 2 filas sobre el corredor principal, de un lado los hombres y del otro las mujeres, todos portando el traje típico de su comunidad.<br>Las mujeres llevaban un sahumerio con copal y a los hombres se les repartió un amarre de largas cortezas de árbol, comenzaron a encenderlas y a repartirse el fuego, una vez que todas las varas tenían fuego, comenzó la procesión a la parroquia. Alrededor de la iglesia se colocaron comales y ollas de barro con el nombre de cada comunidad, así que cuando llegaron tanto hombres como mujeres llevaron el fuego de sus comunidades hasta su olla, la tarde se volvió noche y la iluminación del fuego se veía sorprendente alrededor de toda la iglesia. Estábamos muy sorprendidas de la cantidad de gente que asistió y la devoción con la que llevaron a cabo toda la procesión, para cerrar el día con una misa en hñähñu que también fue traducida al español junto con cantos otomíes.<br>AL final de la ceremonia nos reunimos nuevamente, algunas personas pasaron a la feria a comprar pan, y otras seguimos hacia la camioneta que nos llevaría de vuelta a La Loma. |
| *Lunes 15* | -Investigación para mejorar el proceso de elaboración del queso Oaxaca<br>-Elaboración de carteles para la venta en el mercado. | Al igual que el lunes anterior, ayudamos a Doña Ade a vender en el mercado de Ixmiquilpan, también buscamos un café internet para aclarar las dudas que teníamos sobre cómo podríamos extender el queso sin utilizar caseinatos, sabíamos que para hacer que el queso tuviera buena calidad se debía regular el nivel de acidez y la cantidad de grasa. Leímos que muchas veces en los quesos extendidos se agrega grasa vegetal (mantequilla) y leche en polvo, así que compramos para realizar una prueba en el taller. También compramos cartulinas para hacer más visible la venta de los quesos en el mercado mediante carteles. Doña Ade compro tlacoyos en el mercado y comimos mientras esperábamos el transporte de Don Toño.<br>Cuando llegamos le ayudamos a doña Ade a preparar la comida, platicamos sobre la posibilidad de realizar el experimento con la leche en polvo y la mantequilla, pero como el pueblo está de fiesta no será posible abrir el taller hasta el miércoles, cuando estén todas las integrantes. Antes de dormir nos dedicamos a empezar los carteles. |
| *Martes 16* | -Tradicional procesión de La Loma hacia el centro de Ixmiquilpan (Entrega de la ofrenda al Señor de Jalpan) | Esta mañana nos levantamos a desayunar temprano y a prepararnos para asistir a la procesión de la comunidad hasta el centro de Ixmiquilpan, recorriendo alrededor de 6 kilómetros de ida y vuelta. La procesión forma parte de la fiesta en honor al Señor de Jalpan, La Loma es la encargada de llevar la ofrenda de la cuelga para el Señor de Jalpan, toda la comunidad se reunió a las 10 am, para esperar la llegada de la cuelga y continuar la procesión, los mayordomos lanzaban cuetes y rezaban el rosario a lo largo del camino. Fue muy interesante participar junto con |

| | | |
|---|---|---|
| | | toda la comunidad ya que en esta ocasión había gente que no habíamos conocido anteriormente, los niños nos rodeaban, pero seguían el paso de la procesión. Con mucho respeto caminamos y cantamos, disfrutamos que la gente nos acogiera y nos incluyera en la celebración. Cuando llegamos a Ixmiquilpan alrededor de la 1pm el padre salió a recibir la ofrenda, la bendijo y entonces todos pasamos a la celebración de la misa; Angélica, Don Polo y los demás mayordomos subieron al altar para cambiar la cuelga anterior por la nueva, hecha con flores de cera dorados, se colocó como una especie de manto que cubrió la espalda del Señor de Jalpan. Al término de la misa las personas descansaron un rato, para retomar la caminata de vuelta; los estandartes de la iglesia de La Loma encabezaron la procesión y a mitad del camino nos detuvimos beber agua y los señores cervezas, toda la celebración fue organizada por los mayordomos, y al llegar al pueblo se realizó una comida afuera de la iglesia. |
| *Miércoles 17* | -Experimento de receta para queso Oaxaca extendido<br>-Elaboración de Yogurt | El día comenzó acarreando la leche para empezar a trabajar en el taller, nuestro interés principal era organizarnos para que una parte de la leche del día sirviera para la prueba, y que Doña Ade nos ayudara a seguir los pasos correctamente. La prueba se realizó con 5 litros de leche, lo que nos daría la proporción para el 50% de los elementos utilizados normalmente para 10 litros de leche. Preparamos los utensilios y los materiales mientras Doña Ade Calentaba la leche, una vez que tuvo la temperatura apropiada se le añadió el cloruro de calcio y el nitrato de sodio, según nuestros cálculos por cada 10 litros de leche se debe utilizar 225ml de vinagre por lo tanto para nuestra muestra necesitábamos 112.5 ml, pero antes de añadir el vinagre incorporamos 150 gr de leche en polvo y 100gr de grasa vegetal (mantequilla), la leche tomo una textura más cremosa y un tono amarillento, una vez disuelta la mantequilla, se agregó el vinagre y por último el cuajo. Se hizo el procedimiento normal, dejando en reposo la cuajada y posteriormente el desuerado, a fuego bajo se continuó moviendo la masa para que terminara de integrarse, esperábamos que ésta absorbiera la mayor cantidad de suero posible. Una vez listo se formó una tira y se dejó reposar. Si de 10 litros de agua se debería obtener 1kg de queso de 5 litros esperamos obtener medio kilo o más para comprobar si al añadir más grasa y la leche en polvo se podría extender el queso, sin embargo, el resultado fue casi el mismo, se obtuvo 466gr de queso, por lo tanto, si es necesaria la utilización de la caseína para incrementar la cantidad de queso. Al probar el queso a Nelly y a mí nos resultó más familiar su sabor, y a diferencia del queso hecho normalmente, éste tenía una tonalidad amarillenta y un nivel de acidez más notorio, Angélica mencionó que sabía a los que venden en las tiendas y las demás señoras coincidieron, y aunque no les agradó tanto la diferencia de |

| | | |
|---|---|---|
| | | sabor, sin embargo, se terminó.<br>Después de la prueba le ayudamos a doña Juana a preparar el yogurt, la parte más entretenida es vaciarlo en los botes y mezclar el sabor. |
| *Jueves 18* | -Acarreamiento de la leche<br>-Elaboración de Quesos<br>-Visita de CDI a la comunidad | Empezando la mañana Doña Ade recibió una llamada de la persona encargada de llevar el seguimiento de su proyecto en CDI, irían a verificar la construcción del local y a hablar con todas las integrantes del grupo. Llegamos antes al taller para llevar la leche y esperar a CDI, mientras esperábamos doña Juana estaba echando tortillas al comal y Doña Ade sacó guisados para desayunar junto al comal. Pronto llegó Doña Eusebia y Doña Cruz al mismo tiempo que los asesores de CDI, los invitaron a desayunar y platicaron sobre los avances que habían tenido en la obra, y sobre una mala experiencia que tuvieron en Nuevo León, cuando las convocaron para una expo-venta y no les dieron bien la dirección ni tampoco les informaron cuantos productos debían llevar y entonces su venta no fue buena. Sobre los trámites pendientes para el registro de marca y los estudios químicos de cada producto para obtener la tabla nutricional. Después se dirigieron a ver cómo iba la construcción, la revisaron y aclararon las dudas sobre como presentar las facturas para comprobar los gastos del apoyo que se les dio. Pudimos hablar con ellos en cuanto al trámite para el registro de marca y nos indicaron que aún no lograban seguir con el trámite por la falta de opciones, le dimos la lista de las propuestas y comentamos parte del diseño del logo, sin embargo, dijeron que aún no se estaba viendo esa parte, pero que pueden tomarlo como sugerencia y referencia, dependiendo del nombre que sea aceptado por el IMPI. Platicamos sobre la labor que realizan las mujeres día a día para mantener su negocio y sobre el apoyo que aún les hace falta para poder mejorar su producción.<br>En el taller elaboramos queso Oaxaca y Panela, también habíamos comentado con Angélica que queríamos realizar un taller de pintura con los niños de la comunidad, como ella conoce a las mamás de todos los niños le pedimos que nos ayudara a difundirlo y revisar a qué hora podría la mayoría. |
| *Viernes 19* | -Visita a la Universidad del Valle del Mezquital<br>-Taller de Pintura para niños | Doña Ade, como titular del grupo es la encargada de realizar los trámites y llevar el seguimiento de los mismos, alrededor de las 10am, la acompañamos junto con Angélica, Doña Juana y Don Toño a la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, dónde se harían las pruebas químicas y se les entregaría la información para las tablas nutrimentales de cada producto.<br>Ahí conocimos al Maestro José Aguirre Reyes, quien nos habló sobre el procedimiento para las pruebas químicas, nos indicaron que necesitaban agua destilada para realizarlas, entonces tuvieron que ir a conseguirla a una farmacia cerca de Zimapan, nosotras nos quedamos esperando con Doña Juana. Tuvimos la oportunidad de |

| | | |
|---|---|---|
| | | abordar a un Ingeniero en Alimentos, quien nos comentó de los proyectos en los que estaban involucrados para desarrollar los empaques de alimentos artesanales, como tamales, asimismo con los procedimientos de mejora de alimentos pertenecientes a los productores afiliados a CDI; lo cuestionamos sobre los procesos correctos para la elaboración del queso y sobre nuestras dudas respecto a la caseína y los quesos extendidos, sus indicaciones no fueron muy diferentes a las que nosotras habíamos investigado. Le platicamos sobre cómo se llevaba a cabo el procedimiento y los agentes químicos que se utilizan en el taller, nos comentó que el Nitrato de Sodio como conservador resulta cancerígeno y que en lugar de utilizar grandes cantidades de Vinagre (ácido acético) como acidificador, existen otros productos en el mercado con niveles de acidez más concentrada que se utilizan en menor cantidad y por lo tanto gastarían menos en este insumo, el problema era que no contaban con el medidor de ph para regular la acidez de la leche y colocarla al nivel correcto. Tomamos el contacto del Maestro Aguirre para ver la posibilidad de que se le brindara una mejor asesoría al grupo tanto para mejorar la preparación como para informarlas sobre para qué sirve cada paso y la importancia de respetar los tiempos de las reacciones, ya que esto influye mucho en el resultado, al pasarse el tiempo de coagulación o agregar un elemento antes de tiempo puede afectar la cantidad de queso que se obtiene. Fue muy importante que al menos Doña Juana se encontrara presente ya que pudo darse cuenta de estos aspectos que tal vez nosotros tratábamos de explicarles pero que no los comprendían del todo, o tal vez no entendían para qué les iban a servir, el mantener un proceso estandarizado.<br>Como ya no teníamos suficiente tiempo para gestionar esta asesoría, les brindamos los datos de las señoras para que se mantuvieran en contacto. Cuando Doña Ade y Angélica volvieron platicaron un poco con el Maestro y terminaron el pago de les pruebas.<br>Ese mismo día volvimos al pueblo para comenzar el taller de pintura, calculamos que llegarían de 10 a 15 niños, los citamos en las canchas del pueblo ya que por lo general se reúnen ahí. Llevamos el material y algunos libros para que los niños se recargaran, al principio solo habían llegado 5 pero poco a poco se integraron más niños. Comenzamos repartiendo las hojas y preguntándoles ¿qué es lo que más les gustaba de su comunidad?, ¿Cómo era su familia o su casa?, después les enseñé a mezclar los colores y cómo se podían combinar con el blanco y el negro. Aunque no todos los niños estaban seguros de qué dibujar, todos se divirtieron y realizaron la actividad. |
| *Sábado 20* | -Acarreamiento de leche al taller<br>-Elaboración de quesos | En nuestro último día en la comunidad quisimos recordarle al grupo el valor de sus productos y lo importante que era su trabajo. Repasamos con ellas los procesos o pasos que |

| | | |
|---|---|---|
| | | podrían mejorarse, como que cuando se tenga una cantidad mayor de leche de 500 a 600 litros en una semana de trabajo, que no se ocupe la mayoría en la elaboración del queso Oaxaca ya que es el que presenta más variaciones de producto obtenido y el que causa mayor porcentaje de pérdida ya que no se vende a un precio justo; debería invertirse la leche en los productos que dejan más ganancia como el yogurt y el queso ranchero. Y algunas particularidades que se comentaron con el Maestro Aguirre.<br>Para nosotras fue importante participar de la elaboración del queso este ultimo día, ya que con la práctica de las 2 semanas nos sentíamos entusiasmadas de poder ayudarles con mayor eficiencia.<br>Se elaboraron todos los quesos y al final se fotografiaron los productos y a las integrantes, junto con los carteles que hicimos para la venta en el mercado.<br>Nos despedimos cordialmente de Doña Juana, Doña Eusebia y Angélica, agradecimos por habernos aceptado en su taller y enseñado su trabajo. Tanto ellas como nosotras esperamos volver a vernos, ya que en esas dos semanas de convivencia se formaron lazos de amistad y apoyo.<br>Asimismo, ya en la noche cenando con Doña Ade y Don Toño les agradecimos el habernos recibido en su casa e incluirnos en sus actividades diarias. Doña Ade mencionó que éramos como sus hijas adoptivas y eso nos conmovió, Don Toño nos dijo que podíamos regresar cuando quisiéramos, ofreciéndonos su casa nuevamente. |
| *Domingo 21* | -Regreso a la CDMX | Eran las 7 de la mañana cuando Don Toño y Doña Ade se preparaban para llevar la mercancía a Zimapan, les ayudamos a subir las botellas para pasar a llenarlas antes de salir del pueblo. También subimos nuestro equipaje. Nos despedimos nuevamente de Doña Ade cuando la dejamos en la combi para Zimapan. Don Toño nos llevó hasta la central y ahí nos despedimos. |

## Actividades desarrolladas y resultados obtenidos

- **Objetivos generales**

  *****Identificar los valores y características de la comunidad, para podernos integrar a su estilo de vida.
  *Ser partícipe de las actividades del grupo de mujeres, así como de las actividades de la comunidad en general para observar los diferentes campos en los que podríamos apoyarlos.
  *Ayudar a mejorar la calidad del queso Oaxaca.

- **Objetivos específicos**

  *Prueba para obtener quesos extendidos.
  *Desarrollo de propuestas para la identidad grafica de los quesos.
  *Fortalecer el valor agregado de los productos.
  *Asesoramiento administrativo del negocio.
  *Asesoramiento de registro de signos distintivos.

**Taller para dibujos de niños**

Realizamos un taller de pintura para los niños de la comunidad, los citamos en un lugar dónde ellos suelen reunirse para jugar. Tuvimos la oportunidad de trabajar con 14 niños, 5 niñas y 9 niños, todos curiosos y entusiasmados de participar en la actividad.

Se repartieron libros con hojas para que se recargaran, a cada uno se le entregó un pincel y un lápiz.

Comenzamos aprendiendo a mezclar los colores, muchos hicieron preguntas y pedían su color favorito, de esta forma a cada uno se le entregaron vasos vacíos donde podrían mezclar las pinturas, por otro lado, había vasos con colores básicos donde todos podían disponer de ellos.

La dinámica para dibujar comenzó preguntándoles ¿Qué es lo que más les gusta de su comunidad?, ¿Cómo es tu familia o tu casa?, intentamos que reflejaran su forma de ver su hogar y lo que los rodea. La con vivencia con ellos fue muy agradable y entretenida, los niños eran un poco más abiertos que las niñas, pero ya que todos se conocían comenzaban a jugar entre ellos y a ver sus dibujos, algunos lo tomaron como competencia para ver quién lograba hacer más dibujos, pero hubo otros que tuvieron más paciencia y dedicaron más tiempo a uno solo; todos reflejaron una parte de lo que tenían a casa, sus animales, su familia o la flora de La loma. Todos ayudaban a pegar sus dibujos para que se secaran, y al final votamos por los más

creativos; a ellos les repartimos los colores y los juegos geométricos, todos obtuvieron algún artículo escolar.

- **Desarrollo de nuevos productos, etiquetas, empaques, etc.**
  Se apoyó al grupo de mujeres con propuestas para la identidad gráfica de su marca, así como diferentes nombres en caso de no ser aceptado en el registro del IMPI, así mismo se les asesoró en cuanto a el procedimiento del trámite para el registro y llenado de los formatos.
  También se hizo una propuesta para mejorar el nombre del grupo, ya que el que se tenía no reflejaba del todo la identidad del lugar ni el origen de las integrantes.

- IMAGEN DEL LOGOTIPO **ANTERIOR** UTILIZADO POR EL GRUPO DE MUJERES PRODUCTORAS:

- PROPUESTA DE IDENTIDAD PARA EL GRUPO DE MUJERES EMPRENDEDORAS
  De “Mariposas Monarca” a “Mariposas del Mezquital”

- PROPUESTA DE NOMBRE PARA LA MARCA ACEPTADO POR EL GRUPO DE MUJERES

Fue la propuesta que más agradó a todas las integrantes, ya que refleja parte de sus tradiciones como lo son los bordados otomíes, incorpora la escritura en hñähñu de la palabra “Queso” y al ser un producto de venta local todos saben su significado. Así mismo se buscó resaltar su origen y que es un producto elaborado por mujeres.

Inspirado en los bordados otomíes:

**Rescate de ideas propuestas para el desarrollo de posibles "Líneas de Investigación"**

Es necesario tener en cuenta que son que también son actividades que realizan grupos étnicos que desconocen procesos químicos; realizan algunos experimentos empíricos, pero desconocen si pude ser dañino para la salud humana por lo que sería bueno vincular a universidades a fines al sector alimenticio ya que es necesario mejorar la calidad de los procesos productivos, ya que los que tienen actual es deficiente.

## Conclusiones

Convivir y ser parte del día a día tanto de la familia que nos recibió como de la comunidad en general es algo que nos deja mucho aprendizaje y sobre todo reflexión sobre los distintos valores que aún son propios de la familia mexicana, y que tal vez en otras regiones se han perdido; lo mismo pasa con las prácticas y actividades ancestrales, que sólo la gente mayor puede recordar. A pesar del diferente ritmo de vida quedamos satisfechas por el conocimiento que ellas nos transmitieron y por habernos permitido intervenir con nuestras ideas para mejorar su negocio, impulsar sus actividades artesanales y sobretodo valorar el trabajo en equipo.
La convivencia con las señoras y sus familias fue favorable, ya que logramos entablar un vínculo de amistad con todos los integrantes al mismo tiempo que se creó un ambiente de confianza, respeto y colaboración.
Cada una de nosotras se lleva una rica experiencia tanto personal como profesional, el hecho de ser partícipe de la problemática nos hace ver las cosas de un modo distinto y visualizar otros aspectos que no se ven desde fuera; nos hace más conscientes de las realidades en nuestro país y sobre todo nos da la capacidad de brindar soluciones que no dejen de lado los valores más importantes dentro de la sociedad.

## Bibliografía


- PUEBLOS DE AMÉRICA/ *Información Geográfica La Loma López Rayón* / http://mexico.pueblosamerica.com/pp/la-loma-la-loma-lopez-rayon / 14 de octubre de 2016
- Moreno Alcántara Beatriz, Garret Ríos María Gabriela, Fierro Alonso Ulises Julio /2006/ *OTOMÍES DEL VALLE DEL MEZQUITAL*/México / CDI pág. 6,9

- EL UNIVERSAL Dinorath Mota/ 8 de septiembre de 2016 / *Culmina festejo al señor de Jalpan* / http://www.eluniversal.com.mx/articulo/estados/2016/09/7/culmina-festejo-al-senor-de-jalpan-al-que-colocan-banda-presidencial / 14 de octubre de 2016


## Bibliografía Consultada durante la estancia en Ixmiquilpan


- C. Ramírez López, J. F. (2012). *Quesos frescos: propiedades, métodos de derminación y factores que afectan su calidad. Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*, 131-148.
- Ortiz, I. A. (8 de agosto de 2016). *SAGARPA.* Obtenido de http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Documents/fichasaapt/Elaboraci%C3%B3n%20de%20quesos.pdf
- S. Ramírez Nolla, J. F. (2012). *Queso Oaxaca: panorama del proceso de elaboración, características fisicoquímicas y estudios recientes de un queso típico mexicano*. *Temas Selectos de Ingeniería de Alimetos* , 1-12.
- SILVA, G. S. (8 de agosto de 2016). *Cedele.* Obtenido de http://es.slideshare.net/victor_valdez/quesos-extendidos-y-analogos

# SANTIAGO YOSONDÚA

# Tlaxiaco, Oaxaca

# Presentación

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA - Unidad Azcapotzalco

ONG Servicios del Pueblo Mixe (SER), Oaxaca, Oaxaca.

Programa Multidisciplinario ProMDyA 2016 Diseño y Artesanías

INFORME FINAL

# SANTIAGO YOSONDÚA
# Tlaxiaco, Oaxaca

**Participantes:**

Lic. Sociología - Gpe. Magali Rodríguez Jiménez - 2113037935

Lic. Diseño Industrial - Iván Aarón López Ramos - 210339712

Lic. Arquitectura - Brenda Ivonne Díaz Piña - 2113040290

**Responsable:**
MDI. Fernando Shultz Morales

**MÉXICO 2016**

# Agradecimientos

Agradecemos en primera instancia al Programa Multidisciplinario de Diseño y Artesanías (PROMDyA), y a todas las personas que hacen posible su realización, por el esfuerzo realizado y dirigido a acercarnos al trabajo comunitario y a la sensibilización social. Así mismo, reconocemos y agradecemos la disponibilidad de las autoridades competentes de la Universidad Autónoma Metropolitana para permitir que se lleve a cabo dicho programa, contribuyendo con los recursos económicos necesarios para su plena ejecución, cumpliendo al mismo tiempo con su compromiso con la sociedad mexicana.

De igual manera, damos las gracias al Doctor Jesús Ramos, quien hizo los vínculos necesarios para llevarnos hasta Santiago Yosondúa, a través de la organización no gubernamental SER (Servicios del Pueblo Mixe), con ayuda del Licenciado Marcelino Sánchez, perteneciente a la misma, con quien estamos muy agradecidos, pues se encargó de relacionarnos con las personas con las que trabajamos en las comunidades.

Finalmente, nuestra mayor gratitud la expresamos hacia las personas que nos recibieron con gran amabilidad y afecto en las comunidades, mismas que, sin esperar alguna retribución económica, se encargaron de brindarnos tanto hospedaje como alimento. Nos referimos al señor Wulfrano Martínez, a los integrantes del comisariado de bienes comunales y a la señora Yolanda en la Cabecera municipal de Santiago Yosondúa.

De igual forma, agradecemos a Constantino, Narciso, Juventino y Luis de la comunidad de Buenavista. Y a Grimaldo, Rufino, Ebodio y Misael de la comunidad de Chikaba.

# Índice

**LA COMUNIDAD**.....1

**UBICACIÓN GEOGRÁFICA**.....1

**DESCRIPCIÓN DEL TERRITORIO**.....2

**POBLACIÓN**.....3

**HISTORIA**.....3

**ORGANIZACIÓN POLÍTICA: PASADO – ACTUALIDAD**.....6

**TRADICIÓN**.....8

**ACTIVIDAD ARTESANAL**.....12

**ACTIVIDADES DESARROLLADAS**.....13

**BITÁCORA**.....13

**CONCLUSIONES**.....31

**RECOMENDACIONES**.....32

**BIBLIOGRAFÍA**.....33

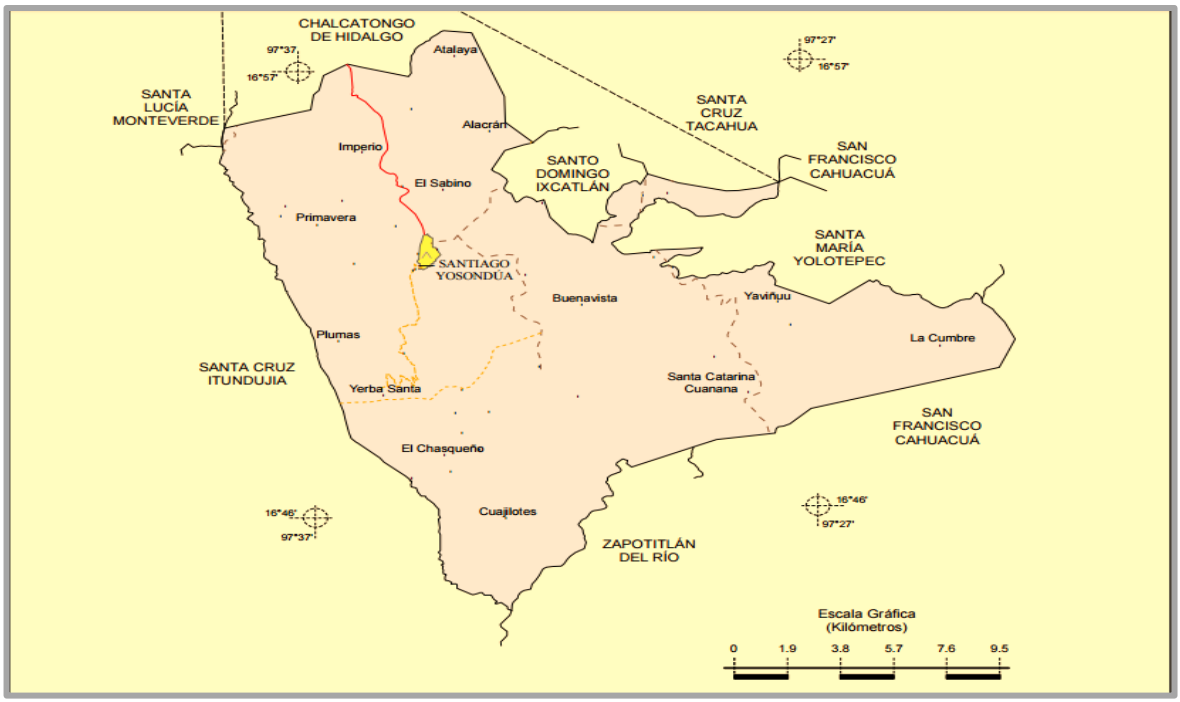
**ANEXOS**.....34

# La comunidad

## Ubicación geográfica

El Municipio de Santiago Yosondúa, pertenece al distrito de Tlaxiaco, en el estado de Oaxaca, México. Es parte de la Sierra Mixteca Alta y se encuentra ubicado geográficamente entre los paralelos 16° 43´ y 16° 58´ de latitud norte, entre los meridianos 97° 22´ y 97° 39´ de longitud oeste, en una altitud de 600 y 2900 m. Ocupa un área de 215.61 km2, la cual representa el 0.32 % de la superficie total del estado

**L**os Municipios con los que colinda son: Chalcatongo de Hidalgo, Santo Domingo de Ixcatlán, Santa Cruz Tacahua y San Francisco Cahuacuá, al norte; San Francisco Cahuacuá, Zapotitlán del Río y Santa Cruz Itundujia, al sur; Santa María Yolotepec y San Francisco Cahuacuá, al este; Santa Cruz Itundujia y Santa Lucía Monteverde.



## Descripción del territorio

El rango de temperatura registrado en Santiago Yosondúa oscila entre los 11 y 27° C, el clima que presenta es variado respecto a sus diferentes localidades, sin embargo pueden destacarse los siguientes: "templado húmedo con lluvias en verano (43.64 %), semicálido subhúmedo con lluvias en verano (31.62 %), cálido subhúmedo con lluvias en verano, de humedad media (13.81 %) y cálido subhúmedo con lluvias en verano, más húmedo (10.93 %)" (INEGI, 2005:2). Contiene siete corrientes ininterrumpidas de agua: La Esmeralda, Verde, Yutamaa, Cuanana, Yutanucoso, Yosondúa y Yuchacanu. La vegetación en el municipio es de bosque en un 44.40 %, de pastizal inducido en un 20.6 % y de selva en un 10.78 %. El uso de suelo que pueden identificarse son: agricultura con un 23.97 % y zona urbana con un 0.25 %.

Las localidades que pertenecen a Santiago Yosondúa son: Atalaya, Alacrán, Buenavista, Cabandihui, Cabecera de Cañada, Cañada de Galicia, Chacua, Chandílly, Chicava, Cuajilotes, El Cha Neño, El Espinal, El Sabino, Guanacastle, Imperio, Imperio Dos, Jatanúhu (Adolfo López Mateos), La Cascada, La Cuchara, La Cumbre, La Joya, La Pista, Las Trojas, Lázaro Cárdenas, Nduacicúa (El Cis), Nduasícui, Plumas, Primavera, Rancho Alegre, Rancho Viejo, San Miguel Ixcatlan, Santa Catarina Cuanana, Santiago Yosondúa (cabecera municipal), Sector Dos, Sector Cuatro, Vergel, Xatachiso, Yavinuu, Yavisa, Yerbasanta, Yolotepec de la Paz, Yuchicha, Yucujillo, Yucu Magñu, Yuku Yaa, Yuku Yuu, Yuniñe.

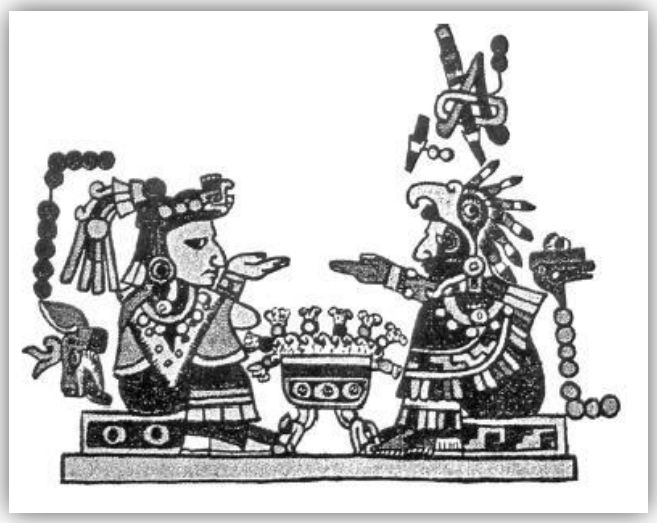
Dentro del territorio que ocupa Yosondúa, puede encontrarse una gran diversidad de fauna identificada por los propios pobladores; entre las distintas aves, se pueden mencionar las siguientes: cacalote, zopilote viejo o buitre, zopilote catrín o garapiña (que es de color negro con partes blancas), halcón café, águila (negra con partes blancas) zanate, chachalaca, paloma tortolita y colibrí. Los mamíferos más destacados son: tejón, tlacuache, zorrillo, comadreja, conejo, ardilla, ratón, armadillo, coyote, tigrillo y venado. En cuanto a los reptiles, las especies que más habitan en dichas tierras son: víbora de cascabel, víbora masacúa, víbora sorda, coralillo, iguana y diferentes lagartijas. Las principales maderas que pueden distinguirse en la región son: ocotal, encino, encino negro, pino, sabino, enebro y guanacastle; otras plantas como el maguey, el nopal y los distintos cactus, son de gran importancia.

## Población

La información demográfica del Municipio, recolectada en el año 2010 por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), expresa una población total de 7, 883 habitantes, de los cuales 3, 723 son hombres y 4,160 son mujeres; el total de viviendas particulares habitadas es de 2, 124, cerca del 30 % son hogares con jefatura femenina. En el mismo estudio puede observarse que, el grado promedio de escolaridad de la población de quince años o más es de 5.8, y las escuelas de educación básica y media superior suman un total de 46, es decir, se contabilizaron 19 de educación preescolar, 19 de educación primaria, 7 de educación secundaria y 1 bachillerato. Por otro lado, se pueden identificar sólo cinco unidades médicas. La población es hablante de la lengua mixteca y del español, sin embargo existen variantes dentro de ella, pero las comunidades que comparte la misma variación dentro del municipio contando la cabecera municipal son: Alacrán, Atalaya, Buenavista, Cabandihui, Cañada de Galicia, Cascada, Cuajilotes, Guanacastle, Imperio, Lázaro Cárdenas, Plumas, Primavera, Vergel, Yerbasanta y Yucujillo. La comunidad de Santa María Cuanana, es la única donde la población sólo habla español.

## Historia[1]

Es de vital importancia tener en cuenta la herencia ancestral del Municipio de Santiago Yosondúa, respecto a su origen, pues su población es descendiente de la Cultura Mixteca. Es conocido entre algunos de sus habitantes, el hecho de que la fundación de dicho municipio data de tiempos muy remotos, cuando un grupo de indígenas mixtecos se asentaron y fundaron su pueblo en un lugar de la hoy conocida Sierra Mixteca Alta; a ese sitio lo



[1] Es necesario indicar que la información sobre la historia del municipio aquí expuesta, fue obtenida mediante entrevistas realizadas a algunos habitantes de edad avanzada, del lugar.

llamaron *TINDUVA* en lengua mixteca, que en español significa "pedregalito de guajes", en la actualidad es conocido como Pueblo Viejo y se ubica en la comunidad de Cañada de Galicia. En dirección sur-oeste de dicho lugar, se encuentra una cueva conocida como *Yau Ve´e Ki´i*, en ella habitaba un Ser de la naturaleza, a quien llamaban *Toho Ndoso,* lo identificaban como un cacique; se dice que físicamente era de estatura baja, tez morena, y muy fuerte; él, tenía consigo diversos animales de enorme tamaño, unos andaban por la tierra y otros por los cielos. Antes se creía que a causa de dichos animales en compañía de *Toho Ndoso,* el número de habitantes de aquel pueblo no incrementaba, puesto que, aunque las mujeres se embarazaban, al llegar al sexto o séptimo mes, sus fetos desaparecían misteriosamente; sin embargo, continuaron habitando esas tierras; sin embargo, gracias a él la tierra era muy fértil, pues habían constantes lluvias, todo gracias a que las mujeres le entregaban sesenta totillas a diario junto con una muy buena comida. Tiempo después, los primeros españoles que llegaron hasta esa parte de la Región Mixteca, se dedicaron a difundir e imponer su religión, el catolicismo, a los antiguos indígenas; los españoles afirmaban que en un nacimiento de agua en las tierras de *TINDUVA* apareció milagrosamente el santo Santiago Apóstol, ante esto, los mixtecos se mostraron crédulos, aceptando dicho acontecimiento de manera fiel.[2] Posteriormente, cuatro españoles identificados como: Francisco de la Vega, Gaspar de Gurriega, Nicolás de Galicia y Diego de Ortega, se apoderaron de las tierras mixtecas en 1519; lo anterior está expresado en los títulos de propiedad que datan de 1816 y 1846.

Luego de muchos problemas surgidos a raíz de la invasión española, los antiguos habitantes mixtecos en compañía de *Toho Ndoso*, se desplazaron al llano de Huachicata, unos pocos kilómetros al norte de su pueblo original, sin embargo, ahí permanecieron sólo por poco tiempo, pues se encontraron con que el lugar se inundaba, o permanecía lodoso todo el tiempo, en esas tierras era imposible sembrar, por lo tanto, no pudieron fundar su pueblo ahí. Posteriormente, todo el grupo empezó a migrar, pasaron y estuvieron muy poco tiempo en un lugar conocido como "agua del sol"; no tardaron en desplazarse a otro territorio llamado *Ñuco´o*, que en español significa tierra de víboras, ubicada actualmente al sur de la comunidad de Imperio, se desconoce el tiempo que permanecieron en ese lugar, pero dejaron ruinas de sus casas y un cementerio, tiempo después se le llamó al lugar *Yuku Ñu´u*, traducido al español como "monte del pueblo". Se sabe que, finalmente, se desplazaron hacia el sureste, a un lugar que observaron desde el "monte", el cual según ellos tenía forma de metate sobre un llano, llamándolo en mixteco *Yoso Ndúa*; el grupo

[2] Cabe destacar que, en algunas comunidades pertenecientes a Santiago Yosondúa, se dio la supuesta aparición de algunos santos de la religión católica, después de la llegada de los españoles, por eso algunas de ellas tienen por nombre, el de algún santo o santa; en otros casos, los nombres fueron sugeridos por los frailes misioneros, o simplemente son fruto de la devoción de los habitantes.

de indígenas, durante sus desplazamientos, traían consigo la figura del santo Santiago Apóstol desde el momento de su aparición, en sus antiguas tierras de *TINDUVA* (o “pueblo viejo”).

Fue así como los antiguos mixtecos, se asentaron en el lugar que actualmente tiene el nombre de Santiago Yosondúa. En el año de 1603, los sacerdotes de la orden dominicana que llegaron a las tierras de Yosondúa, ordenaron construir el primer templo católico, la “Iglesia de Calvario”; ya en 1780, los indígenas mixtecos trabajaron bajo el mando de los españoles para construir un templo más grande, la “Iglesia de Santiago Apóstol”. Se dice que el mismo *Toho Ndoso t*rabajó en la construcción de la última iglesia, ayudó a levantar desde el cimiento hasta las torres; una vez terminada la edificación, el fuerte *Toho Ndoso* emprendió un viaje a Tehuacán Puebla, para comprar una campana a la nueva Iglesia, al encontrar la más preciosa y la más grande, se dio cuenta de que un *Ndoso Costeño* tenía el mismo interés en dicha campana, éste último trató de levantarla pero era tan pesada que apenas y pudo moverla ligeramente, mientras que *Toho Ndoso* tan sólo con el pie mudo moverla fácilmente, entonces la levantó y esa misma noche se la llevó sin siquiera pagarla. Al llegar a Yosondúa, quiso colocar la campana en una de las dos torres de la iglesia pero ésta no cupo, quiso hacer lo mismo con la otra torre pero tampoco tuvo éxito. Cuenta una leyenda que, al ver que la noche estaba terminando con el canto de los gallos anunciando un nuevo día, y que no lograría instalar la campana, *Toho Ndoso* la arrastró hasta la cima de una peña llamada “El Gavilán”, después desde ahí, la lanzó hasta la peña del “Pajarito”, ésta se quedó atorada en el tronco de un enorme árbol llamado “Somaque”, al caer en el tronco la campana adquirió un mágico encanto que duraría para siempre, el encanto consiste en que, si una persona oye tocar la campana, es señal de riqueza, pero si tiene mala suerte y la ve en lugar de escucharla, lo único que puede hacer es contarle a sus familiares lo que ha visto, pues en pocos días la persona enfermará, agonizará escuchando el replicar de la enorme campana y morirá.

Es bien sabido que los antiguos habitantes de Santiago Yosondúa en aquella época, ocuparon el lado norte y una parte del frente de la Iglesia de Santiago Apóstol como cementerio; actualmente ese lugar ya no cumple dicha función, sino que es un parque central con un quiosco en el medio, y

es conocido como Jardín *Kueñeita*, se le llamó así porque la primera persona enterrada ahí, fue una mujer llamada *Kueñeita*, que en español significa, "tigre de flor"; en la actualidad, el cementerio está ubicado al sureste de la población. En el año de 1884, la parte sur de la Iglesia de Santiago Apóstol fue ocupada para la instalación semanal (cada día domingo) del tianguis, que en mixteco llamaron *nullaho*; el mercado municipal se ubicó un tiempo donde antes estaba el panteón, pero a partir de 1911, se construyó al lado este de la Iglesia, donde permanece actualmente. En la noche del 20 de noviembre de 1914, se registró un terrible incendio en Yosondúa, mismo que destruyó 138 casas particulares y el palacio municipal, afortunadamente, no resultó ningún muerto, ni heridos. A partir del 10 de febrero de 1917, se empezó la construcción del actual Palacio Municipal de Yosondúa, durante el periodo en que el licenciado José Inés Dávila fungía como gobernador del estado de Oaxaca; dicha construcción tardó veintitrés años en terminarse, pues el Palacio fue inaugurado el 20 de noviembre de 1937.

## Organización política: Pasado - Actualidad

Antes que nada, es necesario aclarar que el Municipio se rige por usos y costumbres. No se cuenta con la fecha exacta en que, los habitantes de Yosondúa empezaron a elegir por primera vez a sus autoridades, sin embargo se calcula que fue a principios del año 1800 cuando la actividad política del poblado se hizo más dinámica, pues los documentos más antiguos que expresan tales hechos, datan de esa fecha. En aquel tiempo, la fecha oficial para la elección de autoridades municipales, estipulada en una circular expedida por la Oficina de Jefatura Política del Distrito de Tlaxiaco, era el primero de diciembre de cada año, pues la persona que resultaba electa permanecía sólo un año en el cargo. Por mandato de dicha Jefatura, las autoridades municipales que estuvieran culminando su periodo en los cargos de Presidente, Síndico y Regidores, debían trasladarse al domicilio de las personas que resultaran electas en la votación, para comunicarles los resultados e informarles que debían presentarse el veinticinco de diciembre en la Oficina de Sesión, para el nombramiento del Secretario y Tesorero municipales.

Como se dijo anteriormente, el pueblo nombraba a su Presidente y a los integrantes del Cabildo Municipal por usos y costumbres, no había partidos políticos y las personas electas no recibían sueldo alguno, sus servicios eran totalmente gratuitos. Se nombraba una especie de Policía Municipal el primero de noviembre de cada año (día que coincide con una fecha importante para la religión católica: "el día de todos los santos"), la integraban algunos habitantes del poblado, estaban organizados jerárquicamente de mayor a menor responsabilidad en: Mayor de vara, Juez,

Tititlato y Topil; en aquel tiempo esa policía sólo usaba bastones hechos de otate (un palo parecido al carrizo, pero sin orificio, por lo tanto, más resistente), con ellos ejercían su cargo, que consistía en mantener la paz y seguridad en Yosondúa, no usaban macanas ni armas. De la misma forma, se nombraba un Regidor: de cocina, de escuela, de cárcel, de agricultura, de cañería, de limpieza; Regidores de capitulación, un Regidor Primero y un Síndico. El nombramiento de los Alcaldes Primero y Segundo, así como de sus suplentes, se hacía a la par de la autoridad administrativa, y se cambiaba de personal hasta el tercer día de enero. También nombraban a las personas que estarían encargadas de la Iglesia de Santiago Apóstol (el primero de noviembre); los cargos eran: un Mayor de la Santa Iglesia, un Biscal y dos Topiles, quienes se turnaban semanalmente para cumplir con sus servicios, que también eran gratuitos; ellos estaban bajo el mando del sacerdote, si no cumplían con sus deberes, eran castigados con cárcel por la autoridad municipal. Por cada grupo de vecinos, se nombraban los agentes de Policía Rural, el cambio de estos cargos se hacía después de todos los anteriores; dichos nombramientos llegaban al municipio, firmados y autorizados por el Jefe Político del Distrito de Tlaxiaco, para que la autoridad municipal recién electa hiciera el cambio, ordenándoles vigilar sus vecindarios correspondientes. En aquella época, el centro de la población estaba dividida por barrios, en: Barrio de Santa Bárbara, Barrio San Miguel, Barrio San José, Barrio Santiago, Barrio de la amargura y Barrio Grande.

Anteriormente, como la autoridad municipal de Santiago Yosondúa estaba a cargo del Jefe Político del Distrito de Tlaxiaco, las personas electas como nuevas autoridades del Municipio debían ir a Tlaxiaco a recibir sus cargos de manera oficial, para ello, caminaban cerca de catorce horas para recibir el bastón de mando, como símbolo de poder y justicia. El primer día de diciembre regresaban a Yosondúa, donde los habitantes los recibían en la entrada con música y cohetes; juntos se trasladaban a la Oficina de la Presidencia Municipal para tomar la protesta de ley; seguidamente, se dirigían a la Iglesia de Santiago Apóstol para presenciar la celebración de la misa, para ello, las autoridades que dejaban el cargo nombraban a una persona que se encargaría de recibir a los sucesores en la entrada de la iglesia, entregándoles una vela de cera de abeja y un collar de flores blancas a cada uno, para así entrar al aposento en compañía del sacerdote; el objetivo de la misa era pedir al Santo Patrono su bendición durante el servicio que brindarían a la población, para que no tuvieran problemas durante ese año. Cuando culminaba la misa, volvían a la Oficina para su instalación, donde asistían personas de edad muy avanzada para dar consejos a las nuevas autoridades, sobre lo que debían hacer para servir y dirigir “por el buen camino”, a los barrios de Yosondúa. Para finalizar, las autoridades legítimas compartían una comida o cena con la población del Municipio.

En la *actualidad*, no hay una fecha oficial dictada por el Distrito de Tlaxiaco para llevar a cabo las elecciones de las nuevas autoridades municipales; el consejo electoral municipal llega a un acuerdo con el pueblo mediante reuniones, para fijar la fecha adecuada en la que se realizarán dichas elecciones. Se sigue realizando lo acostumbrado respecto a la celebración de la misa, sin embargo, hubo ciertos cambios en cuanto a los cargos que conformaban la autoridad municipal, resultando los siguientes: Presidente Municipal, Síndico, Regidor de Hacienda, Regidor de Obra, Regidor de Educación, Regidor de Salud, Regidor de Protección Civil, Regidor de Enlace Municipal, Regidor de Agricultura y Regidor de Panteón, éstos sí reciben una remuneración económica por sus servicios. Ahora bien, se anexaron otras dependencias a dicha autoridad, el Comisariado de Bienes Comunales, el Consejo de Vigilancia y el Consejo de administración de la Cascada; las tres están integradas por seis elementos y sus suplentes, ningún elemento ni suplente recibe un sueldo, sin embargo se les apoya con viáticos, y a cada dependencia se le otorga recursos económicos para administrarlos según las necesidades que le competen.

En el año 2015, durante el mandato del presidente municipal Feliciano Bautista Martínez, fue instaurada la policía municipal a cargo de la comandancia del municipio, integrada por elementos de Seguridad Pública, los cuales poseen macanas y armas, para actuar de acuerdo a la Ley de Policía y mantener el orden público de la población. En razón de lo anterior, desaparecieron los cargos del equipo del Mayor de Vara, pues la policía municipal cumpliría con las funciones de los anteriores, sólo que a diferencia de ellos, los últimos sí recibirían una remuneración económica. Hoy en día, Santiago Yosondúa está organizado territorialmente en Sector 1, Sector 2, Sector 3 y Sector 4.

## Tradición

*Fiesta del Santo Patrón Santiago Apóstol:*

En Santiago Yosondúa la celebración anual más importante, es la fiesta del Santo Patrón Santiago Apóstol, anteriormente, la organización así como la gestión económica de la fiesta estaba a cargo de cuatro mayordomos y dos madrinas, los cuales se proponían voluntariamente para dicha tarea. Para la comida que se compartiría se acostumbraba hacer un caldo de res con verduras y chile, o a veces un mole con pollo, o

distintos guisados de res o chivo; pero se decidía entre los mayordomos y las madrinas, también ellos se encargaban de la decoración de la iglesia y el pueblo, la cual se hacía con papel picado y flores silvestres. La celebración empezaba con la culminación de un novenario católico, el día 23 de julio, desde ese día hasta la media noche del 24, la organización estaba a cargo de las dos madrinas, quienes ofrecían un desayuno y una comida, primero a las autoridades municipales, a la banda de música, a los empleados de la iglesia y al camarero (era una persona encargada de lanzar los fuegos artificiales), después, a la población en general. Desde la primera hora del día 24 hasta la media noche del 25, dos mayordomos se encargaban de realizar las actividades; los otros dos mayordomos debían hacerlo pasando la media noche del 25 hasta la del día 26 de julio. Durante los cuatro días de fiesta, se celebraban cuatro misas, además tenían lugar distintas actividades como, las carreras de caballos o torneos de básquetbol, a los ganadores que resultaban, se les premiaba con moños de listón de distintos colores, mas no con dinero; acudían al pueblo, comerciantes de distintos lugares para vender sus productos. También se realizaban bailes generales nocturnos los días 25 y 26, en el salón de Cuauhtémoc del Palacio Municipal donde la entrada era gratuita, en ellos tocaba la banda municipal del pueblo, la cual constaba de clarinetes, saxofón, trompetas, tambores platillos y bajo. Además, se hacían bailes particulares los mismos días en las casas de los mayordomos o las madrinas, según lo que se acordara, a ellos acudía primero la banda municipal y luego la orquesta, que estaba compuesta por violines y guitarras.

A partir de 1995, la fiesta del Santo Patrón la realiza la autoridad municipal, quien otorga el dinero, con la ayuda del pueblo, pues éste se encarga de la mano de obra, para la preparación de la comida, que puede variar pero principalmente se hace caldo de res o pollo con verduras, o mole amarillo con pollo;  y la decoración con flores de ornato y cuadros de plástico parecidos al papel picado, también está a cargo del mismo. Los días de duración de la fiesta se siguen respetando, a las actividades que se realizaban antes, se anexó el jaripeo, y se premia a los ganadores con dinero en efectivo; para acceder a los bailes generales que se hacen los días 24, 25 y 26, se debe pagar una cuota de entrada, pues es amenizado con grupos musicales versátiles de otras partes del estado de Oaxaca. Siguen acudiendo los distintos comerciantes los días de fiesta, también llegan a pueblo, distintos juegos mecánicos.

*Carnaval de Santiago Yosondúa*

El tradicional carnaval del pueblo se lleva a cabo en el mes de febrero, se celebra durante tres días, de domingo a martes, culmina justo un día antes del miércoles de ceniza, con el que se inicia la Semana Santa en la religión católica. Cuentan los habitantes que, tiempo atrás, el carnaval era organizado y gestionado por ciertas personas de la población, 16 capitanes para marotas (para vestirse de mujeres) y 16 capitanes para negritos (para vestirse de hombres); entre todos los capitanes se organizaban y se distribuían los días para ofrecer desayuno, comida y cena a la población en general; las personas que quisieran participar disfrazados en el baile tradicional, se acercaban a dichos capitanes, pues éstos se entregaban ropa tradicional y máscaras de distintas formas para caracterizarse; además, esos organizadores hacían seis tinajas de tepache para compartir con todos los habitantes. Durante los tres días de fiesta, al son de la música tradicional compuesta por clarinetes, trompetas, un saxofón, un tambor con platillo y un bajo, se hacía un baile con las personas caracterizadas en compañía de la población en el portal del Palacio Municipal, luego de eso asistían en conjunto a bailar a la casa de las personas que a lo largo del tiempo ocuparon cargos importantes en el Municipio, después se desplazaban a las casas de los capitanes para continuar con el baile, y finalmente volvían juntos al Palacio; sólo el domingo y el martes, luego de los bailes mencionados, hacían un recorrido con “el santo señor de la columna” o Jesucristo, por las calles principales de Yosondúa; el último día, al regresar al Palacio Municipal, se anunciaban los capitanes que estarían a cargo del carnaval para el siguiente año.

Actualmente, el carnaval se sigue haciendo los mismos días que en el pasado, pero la gestión económica y la organización de éste, corren a cuenta de las autoridades municipales, quienes organizan los tres días, un concurso de máscaras al frente del Palacio Municipal, en él se pide a los participantes, expresar mediante máscaras y trajes ciertas facetas tradicionales de Yosondúa; por ejemplo, se han disfrazado de abuelos vestidos con la ropa tradicional; en otra ocasión, concursaron con un traje hecho de cáscara de palmar, al que un habitante llamó *Taba yuku,* pues representaba el espíritu protector del monte; las máscaras que se usan son muy variadas, pueden encontrarse entre ellas, diablitos, burros, sacerdotes, abuelos, etc.; y para premiar a los ganadores

del concurso se les entrega dinero en efectivo. La música que se acostumbra para el carnaval actual, sigue siendo la misma que antes, también la comida, que puede ser un caldo de verduras con res y chile o mole amarillito con pollo.

Otra comunidad del Municipio que celebra un carnaval durante el mismo mes que en Yosondúa, es Yolotepec de la Paz, pero la duración de éste varía entre ocho, cinco y tres días, según el acuerdo que se haga en la comunidad; tradicionalmente, en ese carnaval la comida es a base de frijoles, pero el último día se consume carne de chivo, res o borrego. Cuentan personas de dicho lugar, que la organización y las actividades durante la celebración han ido cambiando con el tiempo, pero que anteriormente, el atractivo principal era un baile típico llamado *molienda de caña del trapiche*, que consistía en dar vueltas al ritmo de violines y guitarras, pero al mismo tiempo, entonando una canción en mixteco.

*Vestimenta tradicional:*

En el Municipio, es poco común observar a los habitantes vestidos con la indumentaria que sus antepasados acostumbraban; sólo en pocas comunidades como Buenavista, Vergel, Cañada de Galicia y Yolotepec de la Paz algunas personas todavía la usan en eventos especiales o fiestas, son muy pocos los que cotidianamente visten acorde a la tradición. Anteriormente, las mujeres vestían con batas y blusas de manta que tenían bordados en el pecho y las mangas, con figuras de flores o animalitos, otras estaban adornadas con cintas de color rojo o negro, también usaban *nahuas* o faldas de manta adornadas con listones rojos, blancos o verdes, colocados en la parte media y baja. Los hombres por su parte, usaban camisas de manta con bordados en el pecho, de bejuco con hojas; para la parte de inferior, éstos vestían un calzón de manta liso; para calmar el frío, acostumbraban usar un gabán o jorongo hecho con lana de borrego, comúnmente adornado con grecas de color negro, blanco o rojo. Cuentan los habitantes que, aproximadamente entre los años sesenta y setenta, cuando empezaron a funcionar las escuelas primarias en la región, la vestimenta tradicional poco a poco se fue quedando atrás.

## Actividad artesanal

Las prácticas artesanales tienen lugar en pocas comunidades de Santiago Yosondúa, como son: Cabandihui, Vergel, Plumas, Buenavista y Primavera. Las artesanías varían de comunidad a comunidad, pues tienen distintos diseños y los materiales que utilizan también son diferentes. Entre los artefactos que más elaboran, se pueden mencionar: los canastos tejidos con carrizo, que sirven para guardar la cosecha de frutas o verduras, o para otros objetos como ropa; las flores y estrellas hechas de una planta suave llamada cucharilla; el chiquigüite de carrizo, es una especie de cubeta que sirve para lavar el nixtamal; petates y sopladores, tejidos con palma natural; el tenate para tortillas, un canasto hecho con palma de plástico; las canastas de asa, elaboradas con carrizo; los bolsos de distinto tamaño para las mujeres, están tejidos con palma de plástico; y por último, los canastos de palma natural. Con el tiempo, los artesanos han ido cambiando algunos materiales como la palma natural, por la palma de plástico, puesto que la primera es frágil y tiende a romperse más fácilmente, por lo tanto, la palma de plástico permite que las artesanías sean más duraderas.

## Actividades desarrolladas

Las siguientes tablas muestran las actividades que desarrollamos en cada una de las dos comunidades.

### BITÁCORA

| **Día 1**<br>**Lunes 8 de Agosto** | |
|---|---|
| 06:00 | Llegada a Oaxaca, Oaxaca. |
| 08:00 | Encuentro con el Profesor Jesús Ramos. |
| 10:00 | Llegada a la Asociación Civil Mixe. |
| 12:00 | Junta con Lic. Marcelino Sánchez en la Asociación Civil Mixe. Aquí nos presentamos e informamos en que licenciaturas estamos matriculados para que nos puedan encausar a las comunidades. |
| 17:00 | Reasignación de equipo y comunidades.<br>Nuestro equipo queda conformado por:<br>-Guadalupe Magali Rodríguez Jiménez (Sociología)<br>-Brenda Ivonne Díaz Piña (Arquitectura)<br>-Iván Aarón López Ramos (Diseño Industrial) |
| CONCLUSIONES:<br>Gracias a la ayuda del Lic. Marcelino Sánchez, los nueve fuimos encausados y aceptados en las comunidades que más requerían nuestra colaboración. Tres fueron asignados a Sta. María Yalavia, tres a San Juan Cacahuatepec y tres fuimos asignados a Yososondúa. | |
| **Día 2**<br>**Martes 9 de Agosto** | |
| 22:00 | Por motivos de logística y tiempos de la gente que labora en la Asociación Civil Mixe, salimos rumbo a Yosondúa hasta el jueves por la noche. A Magali y a mi nos tocó en la batea de la pick- up en la que nos llevaron. Ivonne y Ana iban al frente. Disfrutamos mucho el viaje, no hacia tanto frío ni nos atacó la lluvia. |
| **Día 3**<br>**Miércoles 10 de Agosto** | |
| 00:00 | Entramos a la carretera después de recoger a Marcelino Nicolás, hijo del Licenciado Marcelino. |
| 05:00 | Llegamos a Tlaxiaco y desayunamos tamales y champurrado. Faltaban aun dos horas para llegar a Yosondúa. |

| | |
|---|---|
| 07:30 | Llegamos a la casa de los padres del Lic. Marcelino en la cabecera municipal de Santiago Yosondúa, le asignaron un cuarto a Magali, pues se le asignó esa comunidad para trabajar en la recolección de información acerca de la historia de la fundación del municipio. Después, nos dirigimos todos a la Comunidad de Cañada de Galicia donde nos recibieron cálidamente con un desayuno.<br> <br>Luego de compartir alimentos y distintas conversaciones, fuimos a una asamblea en el mismo lugar y nos presentamos ante los habitantes, quienes discutían acerca de las acciones a realizar para organizar más a Santiago Yosondúa.<br>Al finalizar, nos dirigimos a la Comunidad de Buenavista.<br> |
| 9:30 | Llegamos a la Agencia Municipal de Buenavista, nos presentamos con el pueblo y nos hablan de los temas en los que podríamos colaborar. Nos encargan el levantamiento arquitectónico del terreno donde quieren construir un auditorio/cancha de basquetbol y un comedor comunitario. Dejamos nuestras cosas, pues estaríamos allí hasta el día martes 16 de agosto. |

| | |
|---|---|
| | |
| 14:00 | Al finalizar lo anterior, nos dirigimos a pie a la comunidad de Chikaba; fueron tres horas de trayecto en el que fuimos acompañados por varios jóvenes habitantes de Buenavista.<br> <br>Llegamos a Chikaba, había una asamblea en la que hablaron acerca de temas de organización con respecto a Santiago Yosondúa. Después nos presentaron con el Agente de la Comunidad, el Sr. Rufino. Posteriormente charlamos con la gente del pueblo y nos encargaron el levantamiento arquitectónico del terreno donde quieren construir una Agencia Municipal y una Iglesia. |

| | |
|---|---|
| | |
| 16:00 | Sirvieron de comer y nos ofrecieron un “Caldo de pollo criollo”. Nos ofrecieron tortillas hechas a mano. Al terminar nos dirigimos de regreso a Buenavista. Donde nos recibió el Tío Eleazar, para darnos asilo esa noche. |
| CONCLUSIONES:<br>Desde la llegada a las comunidades, se siente la calidez y amabilidad de la gente. Podría decir que en todos existe una inocencia que sólo estaba acostumbrado a ver en niños acá en la ciudad. El trato entre ellos es cordial. Lo que más llama nuestra atención es como toda su comunicación y convivencia se basa en el respeto. | |
| **Día 4**<br>**Jueves 11 de Agosto** | |
| 7:00 | Nos llevan a la Agencia Municipal, donde nos quedaríamos los siguientes cinco días. |
| 9:00 | Pasan por nosotros Narciso y Juvenal, quienes nos dan un paseo por la comunidad. Visitamos la primaria y el kínder. Nos muestran a lo lejos el río y la Peña del “Ahorcado”. Nos hablan de la fauna del lugar y de aspectos importantes de la siembra de la región. Todos en el pueblo siembran maíz y frijol, sin embargo, acostumbran tener huertas pequeñas que les abastecen de frutas como plátanos, limones, naranjas y verduras como calabazas y ejotes. Después del paseo fuimos a desayunar a la casa del Sr. Juan López, quien nos ofreció café, frijoles y plátanos. Conocimos a su nieto Alfredo, quien más tarde me invitaría a jugar basquetbol. |

| | |
|---|---|
| | |
| 11:00 | Iniciamos la medición del terreno con ayuda de Juvenal, Narciso y de Don Luis, nos ayudaron haciendo estacas y acordonando el lugar para delimitarlo y medir los desniveles. Así mismo, nos ayudaron a tomar algunas medidas y a cortar la maleza que dificultaba el trabajo. Tras dos horas de trabajo, tomamos un descanso en el cual tomamos refresco con ellos. Hablamos acerca del pueblo y la ciudad, y la forma en que se crece en cada lugar. |

| | |
|---|---|
| | |
| 14:00 | Iniciamos la elaboración de planos en la oficina de la Agencia Municipal, con el material brindado por el PROMDyA hicimos bosquejos a mano del terreno y comenzamos a hacer los planos formales del terreno disponible. |
| 17:00 | Al terminar de comer en la agencia, nos invitan a jugar basquetbol en la cancha de la Primaria, el basquetbol es el único deporte que practican allá y a decir verdad todos juegan muy bien. |
| CONCLUSIONES:<br>Todos muestran mucho entusiasmo por el progreso que significaría para la comunidad una cancha/auditorio y un comedor comunitario. El que asignaran a tres personas para acompañarnos nos permitió conocer mucho acerca del lugar y la calidez de las personas. | |
| **Día 5**<br>**Viernes 12 de Agosto** | |
| 10:00 | Constantino y Narciso nos llevan al comedor comunitario, donde tomamos medidas y registramos los requerimientos del lugar, tomando en cuenta: número de habitantes, frecuencia y forma de uso. De igual forma platicamos con las “Tías” acerca de las necesidades y prioridades a la hora de comer y cocinar según las costumbres de la comunidad. |

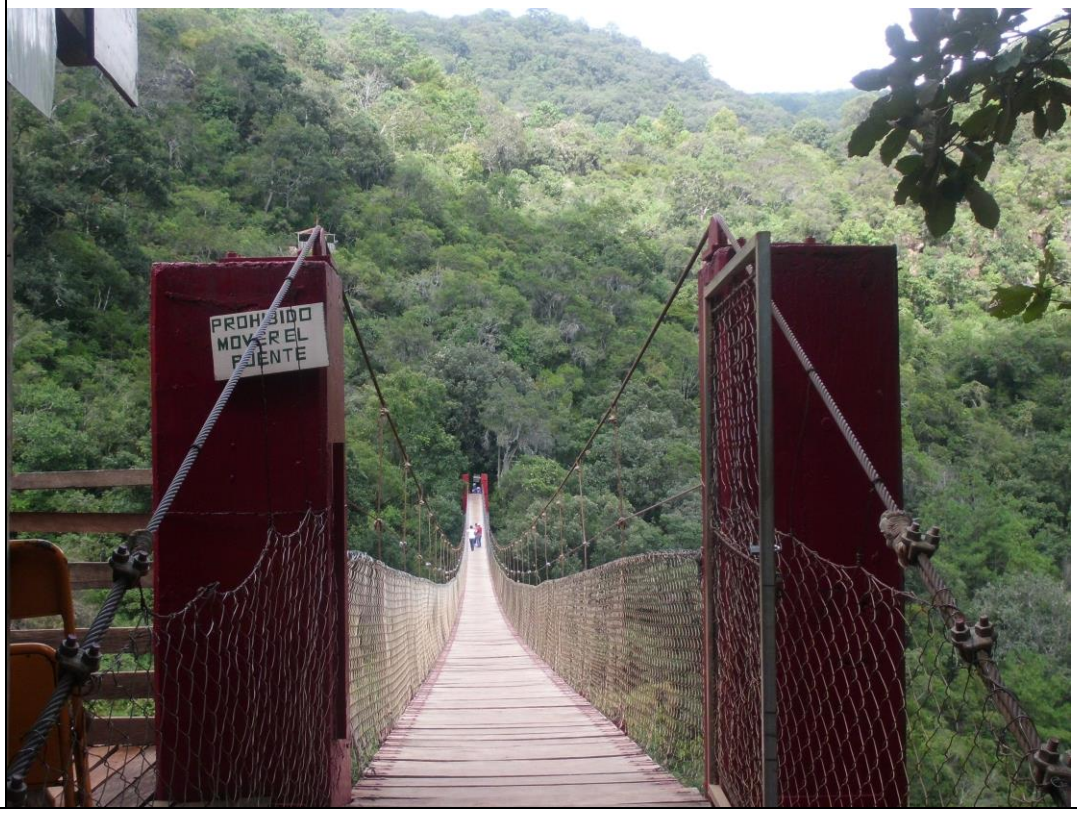
| | |
|---|---|
| | Al finalizar, comemos afuera de la agencia. La comida es deliciosa y se nota en nuestra digestión que esta hecha con lo que producen de forma orgánica en sus tierras. |
| 15:00 | Continuamos la elaboración de planos en la oficina de la agencia, salimos a corroborar medidas con el apoyo de Constantino y Narciso. Por la tarde llega Don Luis y al finalizar el trabajo nos sentamos a charlar afuera de la agencia.<br>Afuera de la Agencia la vista es espectacular, el cielo se despejó y las estrellas se mostraban radiantes. También notamos que había muchísimas luciérnagas. |
| CONCLUSIONES:<br>Sin duda el lugar y la forma de vida que este conlleva es lo que encausa a la gente a tener sentimientos tan nobles. El trabajo es reconocido y los dignifica, nunca oí a nadie quejarse, al contrario, agradecen mucho a la tierra por darles lo necesario para estar bien y juntos. Además del respeto entre ellos y a la tierra, la familia es la base de estas comunidades. | |
| **Día 6**<br>**Sábado 13 de Agosto** | |
| 9:00 | Corroboramos medidas de la cancha de la escuela primaria, ese día pasamos casi todo el día en la agencia elaborando los planos a mano. Lo más tardado fue la distribución, ya que el terreno disponible no podía albergar una cancha profesional. Al exponer esto con Constantino (Agente de la Comunidad) nos habló de la posibilidad de intercambiar unos terrenos propios de toda la comunidad con el propietario del terreno contiguo al destinado para la obra. Nos llamó la atención la facilidad con la que llegaron a un acuerdo. |

| | |
|---|---|
| | |
| 16:00 | Salimos en busca del tío Adolfo en compañía de Gabriel, Don Juan y Don Luis. El motivo era que quería tejer palma con él, pero debido a su trabajo en la tierra fue imposible que nos atendiera. Nos desilusionó un poco, pues nos interesaba la artesanía, pero nos animó saber que había mucho trabajo aún en la elaboración de planos.<br>Antes de dormir fuimos a casa del tío Eleazar para que nos apartara un lugar en su camioneta, pues el domingo iríamos al mercado de Santiago Yosondúa.<br> |

CONCLUSIONES:
Es de remarcar la solidaridad entre los habitantes y la identificación con su comunidad, todos tienen en mente la mejora de su pueblo. La forma en que se arreglaron para intercambiar el terreno para completar la obra nos dejó sorprendidos.

**Día 7**
**Domingo 14 de Agosto**

| | |
|---|---|
| 8:00 | Salimos rumbo a Santiago Yosondúa, el trayecto duró poco mas de media hora. La camioneta iba llena, todos llevaban tenates llenos de mercancía para vender (tortillas, calabazas, maíz en grano, etc). Como era temprano las nubes estaban a la altura de nuestros ojos a lo lejos. Era una vista increíble.<br>Al llegar caminamos hacia donde estaba Magali y nos organizamos para desayunar.<br>El mercado de Santiago Yosondúa es una delicia para los sentidos, tiene una densidad visual fascinante, olores de todo tipo de cosechas y sonidos de los animales que la gente va a vender o a intercambiar. Venden cualquier cantidad de flores. En verdad es sorprendente ese lugar.<br>Desayunamos una barbacoa preparada de forma distinta a la que acostumbro, era deliciosa, la acompañamos con un atole de maíz. No hubo un solo día que no comiéramos delicioso.<br>También caminamos por todo el pueblo y tuvimos la oportunidad de conocer el Palacio Municipal, el kiosco y la mayor parte de las calles del pueblo.<br> <br> <br> |
| 12:00 | Al salir del mercado fuimos a un cyber café para recabar información acerca de baños secos y de viviendas sustentables para presentarles propuestas de mejoras en sus |

| | |
|---|---|
| | casas. De igual forma se modeló en 3d la propuesta de la distribución del espacio del proyecto, esto con la finalidad de que la gente pudiera visualizar mas fácil las propuestas. |
| 15:00 | Tomamos un taxi rumbo a la “Cascada de Yosondúa”, tras 20 minutos de trayecto llegamos. Es un lugar hermoso, la caída del agua y la forma que ha dado esta a las piedras es un espectáculo, además de que la vista desde el puente colgante es fantástica. Tuvimos oportunidad de nadar a la orilla. El agua nos refrescó y nos relajó con su temperatura y su sonido.   |

| | |
|---|---|
| 21:00 | Tomamos un taxi con dirección a Buenavista y cenamos los tres, ya que Magali se quedó con nosotros esa noche. |
| CONCLUSIONES:<br>El domingo nos dejó con la boca abierta a los tres, el mercado nos impactó por lo diverso en productos, formas de compra y el entusiasmo de la gente. El paseo a la cascada nos dejó claro que cualquier lugar en Oaxaca tiene algo hermoso que presumir. | |
| **Día 8**<br>**Lunes 15 de Agosto** | |
| 10:00 | Aprovechamos una asamblea que tenían programada en el pueblo para presentar las propuestas del proyecto del Auditorio-Comedor Comunitario. Les mostramos los planos con la distribución del espacio y el terraplenado necesario para la construcción. También les repartimos manuales de construcción de baños secos y bio-digestores. Les dimos una explicación de sus ventajas y formas prácticas de implementarlos en sus casas.<br> <br> |
| 14:00 | Después de comer, Narciso, Don Luis y Gonzalo nos llevaron de paseo, nos llevaron al nacimiento del agua. Caminamos alrededor de dos horas. Después del nacimiento de agua nos llevaron a una cueva cerca de la cima de la peña, la escalinata para llegar a ella era enorme. Al regresar a la agencia cerramos el día con un partido de basquetbol. Ese día terminamos cansadísimos. |

| | |
|---|---|
| | <br> |

CONCLUSIONES:
Nos dio mucho gusto que les gustara la propuesta, aunque fueran apenas los planos, todos ellos se mostraban entusiasmados por la idea de que su comunidad tuviera su propio auditorio. También les llamó mucho la atención el tema de los bio-digestores, pues les ofrecerían la oportunidad de implementar gas y sustituir la leña.

## Día 9
## Martes 16 de Agosto

| | |
|---|---|
| 8:00 | Despertamos a preparar el taller infantil al que habíamos invitado a los niños de la comunidad. Después de desayunar llegaron los primeros niños, fue muy divertido estar toda la mañana con ellos. Fueron 14 niños en total.<br>Varios de ellos eran buenos dibujando y modelando con plastilina. Al terminar jugamos basquetbol, nos mostraban insectos y nos decían sus nombres. |

| | |
|---|---|
| | |
| 16:00 | Después de preparar las maletas llegó tío Ebodio para trasladarnos a Chikaba. Después del trayecto de una hora, llegamos a la Agencia Municipal.<br>Nos recibe Tío Rufino, Agente de la Comunidad, su suplente, Joselino y el tío Grimaldo. Ellos nos consiguen petates para alojarnos en la Agencia. Nos explican lo que requieren. Una Agencia nueva y una Iglesia. |

**Día 10**
**Miércoles 17 de Agosto**

9:00 Al finalizar el desayuno tuvimos oportunidad de participar en un tequio. La actividad a realizar fue el armado de una casa de madera que había sido donada por los habitantes de “Cañada de Galicia”. La cual sería utilizada como Estación de Policía. Todos participaron de manera organizada y equitativa. Para el medio día la casa estaba armada y todos tomaron un descanso al mismo tiempo que comían. La comida fue llevada por las tías que habían sido asignadas para ello.

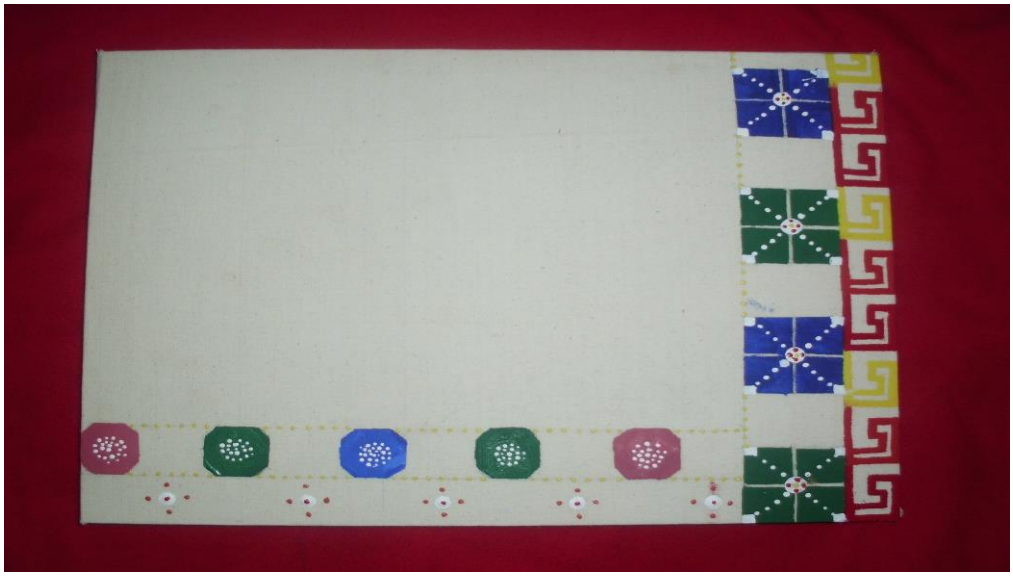
| | |
|---|---|
| 13:00 | Después de comer empezamos a delimitar el terreno con la ayuda de los tíos Grimaldo, Nacho y José María. Con sus machetes hicieron estacas y terminamos la medición del terreno antes de que oscureciera. |
| 18:00 | Al terminar el trabajo tomamos un baño en casa del tío Emiliano, donde estuvimos una hora charlando pues empezó a llover. Al regresar a la Agencia donde nos estábamos quedando, preparamos todo para el trabajo del día siguiente. |
| CONCLUSIONES:<br>La forma en que trabajaban todos a la par hizo que el armado de la casa fuera más rápido. Cuando había diferencias entre todos decidían como solucionar y regresaban al trabajo. Jamás discutieron. Los tequios son tomados en serio, pues es responsabilidad de todos el progreso de la comunidad. | |
| **Día 11**<br>**Jueves 18 de Agosto** | |
| 09:00 | Llega Misael para llevarnos a desayunar a su casa, nos ofrecen alverjas y té de zacate. |
| 10:00 | Al terminar el desayuno nos disponemos a seguir trabajando. Corroboramos las medidas del terreno y nos ponemos trabajar en la agencia. El trabajo se dificulta, pues no hay luz. La iluminación corre a cargo de una veladora. Por lo que sacamos una pequeña mesa para trabajar con la luz del día. |

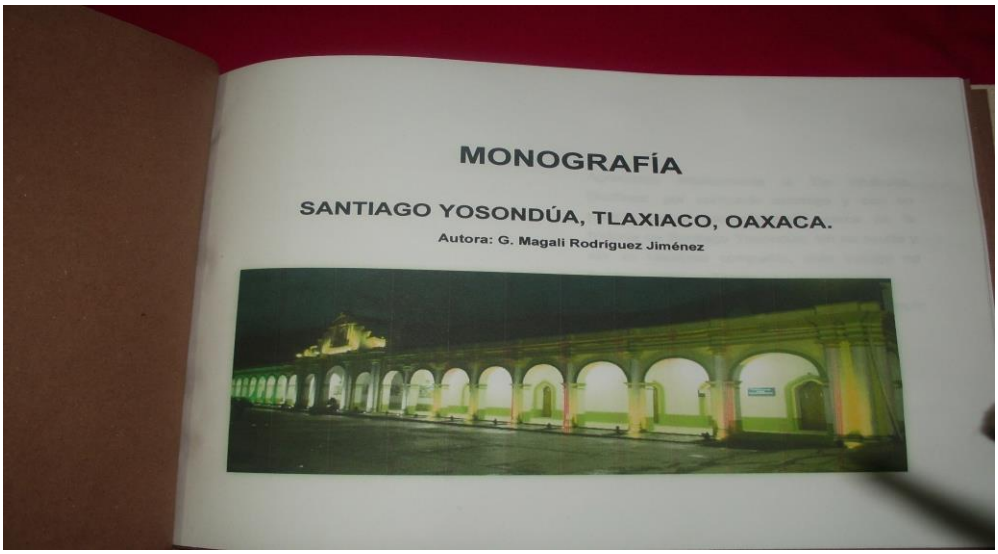
| | |
|---|---|
| | |
| 14:00 | Comienza a llover y nos vemos obligados a meternos a la agencia. El trabajo se vuelve lento debido a la falta de luz. La lluvia terminó antes de que oscureciera. |
| 20:00 | La cena de ese día fue especial, la tía Antonina y su nieta Karina nos llevaron la cena a la Agencia. Mientras estaban ahí la lluvia volvió y nos acompañaron hasta las diez de la noche. |
| **Día 12**<br>**Viernes 19 de Agosto** | |
| 8:00 | Esa mañana nos desertó Fausto, uno de los jóvenes de la comunidad. Nos lleva a su casa, donde su esposa Teresa, nos ofrece el desayuno. Probamos el mole de conejo y es una delicia, acompañado de un atole de maíz. Fausto acostumbra salir a casar. Sus presas más comunes son conejos, ardillas y venados. |
| 10:00 | Ese día acordamos ir a Yosondúa a recabar información y a trabajar en las computadoras del pueblo. Por lo cual, Pedro nos trasladó en su camioneta. El tenía que ir a dejar unos costales de maíz y aprovechamos su viaje.<br>Ya en el pueblo, nos encontramos con Magali. |
| 15:00 | Al terminar el trabajo en el cyber café, nos dispusimos a lavar algo de ropa para el fin de semana. También fuimos a comprar los boletos de regreso a la CDMX, pues saldríamos el domingo en la mañana.<br>Pedro nos recogió a las cinco de la tarde para regresar a Chikaba. |
| 18:00 | Esa tarde continuamos con la elaboración de planos, pues el tío Rufino nos había pedido apartar el sábado para dar un paseo por la Comunidad. Esa noche se sintió un poco de frío en la Agencia. Estábamos entusiasmados por el paseo del siguiente día. |
| **Día 13**<br>**Sábado 20 de Agosto** | |
| 8:00 | Ese día nos levantamos y de inmediato seguimos la elaboración de planos, ya que después del desayuno saldríamos de paseo con el tío Rufino. |
| 10:00 | Al terminar el desayuno llegaron el tío Rufino y el tío Grimaldo, se veían entusiasmados por el paseo. Caminamos alrededor de cuatro horas por todo Chikaba, constantemente nos deteníamos para escuchar historias de algunos cerros y de la forma en que viven en la comunidad.<br>El paseo fue muy ameno y de regreso pasamos a casa de Pedro, quien nos invitó una cerveza y pepitas que preparaba su esposa.<br>Al atardecer nos sentamos en una colina a charlar acerca del viaje y lo bonito del lugar. |

| | |
|---|---|
| | Hubo viento y poco a poco se fue despejando el cielo. En cuanto oscureció las estrellas se mostraron mucho más que cualquier otro día. Fue un momento muy especial, fue como si ese lugar tan hermoso nos diera una despedida. |

Es necesario aclarar que las actividades que Magali llevó a cabo durante los días de trabajo en campo, se encaminaron a la recolección de datos históricos y de otras índoles acerca del municipio de Santiago Yosondúa; ya que se le encomendó realizar un documento que unificara fragmentos históricos que expresan la manera en que el municipio fue fundado, pues a través de éste, sería más fácil plasmar la herencia ancestral del mismo. Para ello, decidió elaborar una monografía del lugar, que no sólo se expresara datos históricos sino también demográficos, además incluyó información relacionada tanto a la descripción del territorio, como a su organización política y a las distintas tradiciones que allí tienen lugar. En ese sentido, realizó distintas charlas y entrevistas con algunos habitantes de la comunidad; asimismo, estuvo trabajando con el Tío Wulfrano Martínez, encargado del archivo histórico municipal, quien la orientó y brindó información de vital importancia; además se apoyó de internet para consultar datos en el INEGI y en SEDESOL.

La mayor parte de la monografía está plasmada en este reporte, pues con ella se elaboró la primera parte de éste donde se exponen las distintas características y peculiaridades de la comunidad. Finalmente, cabe señalar que la compañera imprimió, encuadernó y forró con tela de manta dicha monografía, además hizo una pintura en la portada de ésta que simula el bordado tradicional del municipio; una vez terminado su trabajo, dejó la monografía en la oficina del archivo histórico municipal, para que todos los habitantes tuvieran acceso a ella, y así, mantener en sus memorias la historia de su comunidad.





## CONCLUSIONES

Debido a la experiencia que tuvimos al trabajar en las comunidades oaxaqueñas, podemos concluir que aún sigue persistiendo el trabajo colectivo, observamos que para las personas que habitaban las mismas, el bienestar grupal ocupaba un lugar más importante que el individual, creían en la cooperación de todos para poder obtener beneficios en conjunto como comunidad. Además demostraron estar dispuestas a recibir ayuda de las distintas disciplinas que ofrece nuestra universidad, para la realización de distintos proyectos comunales, en los cuales siempre estaría presente su participación. Coincidimos en la idea de que es necesario trabajar aún más con jóvenes y niños, pues la participación de éstos en tareas comunitarias se ve muy escasa, pues su atención está siendo atraída por las nuevas tecnologías como el internet y la televisión, con sus distintos contenidos, que con el tiempo han ido ganando terreno en las comunidades rurales.

Sin embargo, el tiempo que estuvimos trabajando en campo (poco menos de dos semanas debido a algunos imprevistos de transporte ya estando en la ciudad de Oaxaca), no fue suficiente para elaborar un trabajo tan completo, pues hicieron falta algunas herramientas de trabajo en el caso de los proyectos arquitectónicos; por otro lado en la cuestión de la monografía, faltó obtener más entrevistas para recolectar una información bien nutrida, así como visitar otras comunidades del municipio donde se guardaran otras variantes de la historia. Aun así, fue grata dicha experiencia, tanto para nosotros los estudiantes, como para los habitantes que a pesar de lo anterior, quedaron satisfechos con la aportación que se hizo a sus comunidades; será tarea de próximas visitas, nutrir y mejorar el trabajo anteriormente realizado, así como incluir otros aspectos que quedaron fuera, porque cada comunidad es tan diversa que es imposible abarcar todas las necesidades.

## Recomendaciones

-Al tratarse de gente que cultiva, una actitud pasiva o de “flojera” puede ser mal vista. El evitar que hagan todo por uno y trabajar a la par, hace que la comunicación sea más fluida.

-La gente es muy cálida, sin embargo, se debe guardar discreción en temas religiosos. Ellos son católicos y lo toman muy en serio. Lo mejor es ser prudente en este tipo de comentarios y mantenerse al margen, es indispensable estar conscientes de que es una cultura totalmente diferente a la que se debe respetar.

-Tener en cuenta que la realidad siempre superará la preparación previa, las comunidades rurales son contextos tan diversos y diferentes a los que la mayoría de los universitarios están acostumbrados. Consideramos que es necesario conocer un poco más a la comunidad antes de visitarla, aunque sea a grande rasgos, y tener una noción de las necesidades que habrían de satisfacerse con el servicio social, para así ganar terreno en la cuestión del tiempo, y aprovecharlo para llevar a cabo los distintos trabajos.

## Bibliografía

MANUAL DE CONSTRUCCIÓN DE BAÑO ECOLÓGICO SECO, 2009.Gobierno de Navarra.

Petrich, Dean, “Composting toilets” en Environmental Alternatives. Disponible en:

http://www.enviroalternatives.com/toilets.html

Manual de Uso & Mantenimiento de los Baños ecológicos, Higiene & Saneamiento y Reuso de los residuos de los baños (ECOSAN). 2007. Agua Tuya.

Folleto de tecnología del uso eficiente del agua “Inodoros de compostaje” / United States Environmental Protection Agency /Office of Water Washington, D.C. / EPA

832-F-99-066 / Septiembre de 2009.

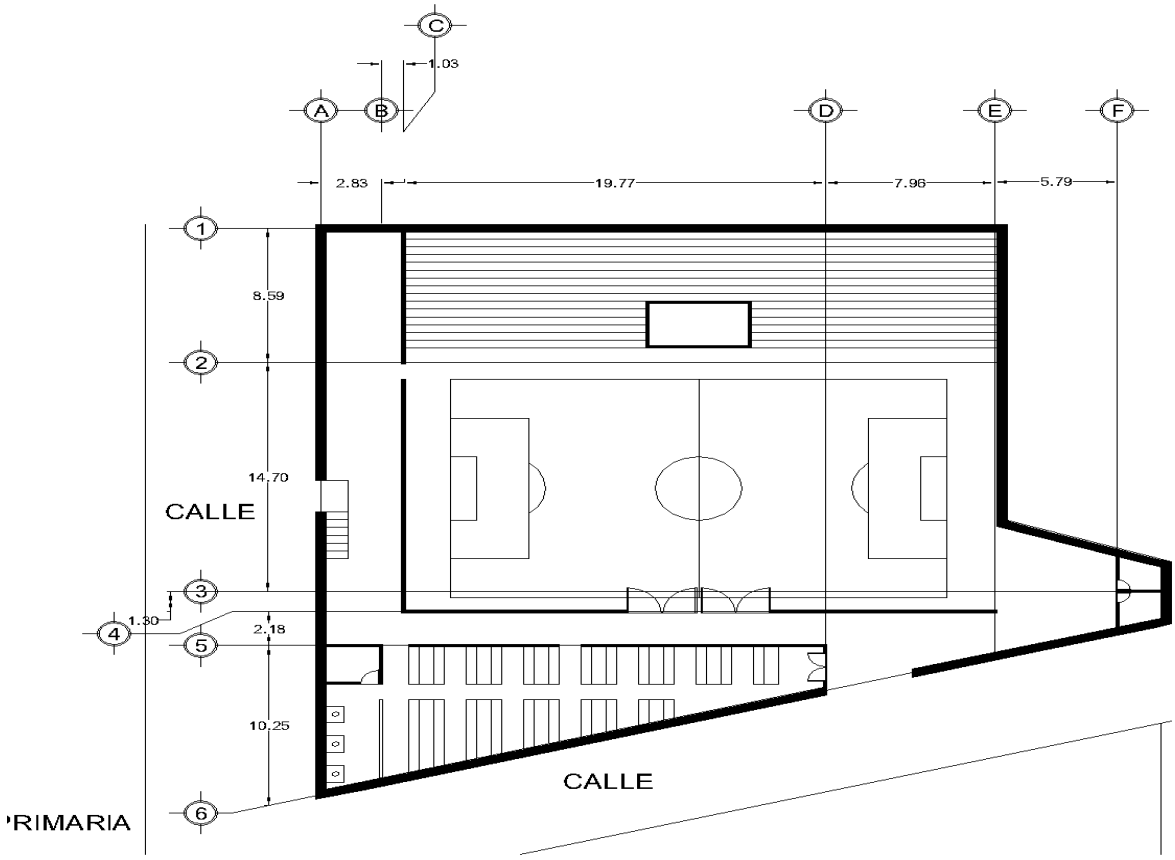
SEDESOL Catálogo de localidades. Consultado el 13 de agosto de 2016. Disponible en: http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?ent=20&mun=500

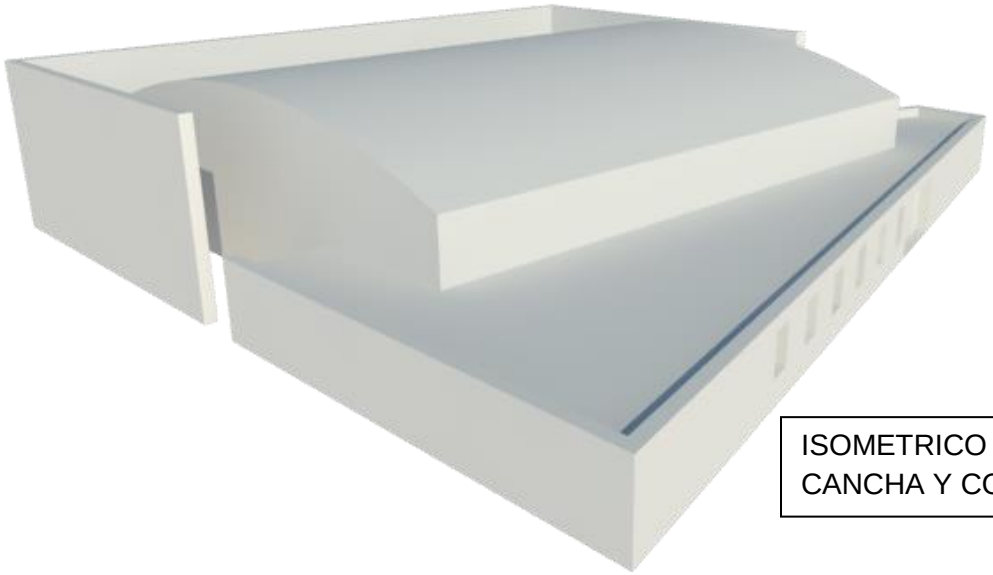
SEDESOL Indicadores sociodemográficos. Consultado el 13 de agosto de 2016. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/34836/Oaxaca_500.pdf

INEGI Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Consultado el 13 de agosto de 2016. Disponible en: http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/datos-geograficos/20/20500.pdf

# Anexos

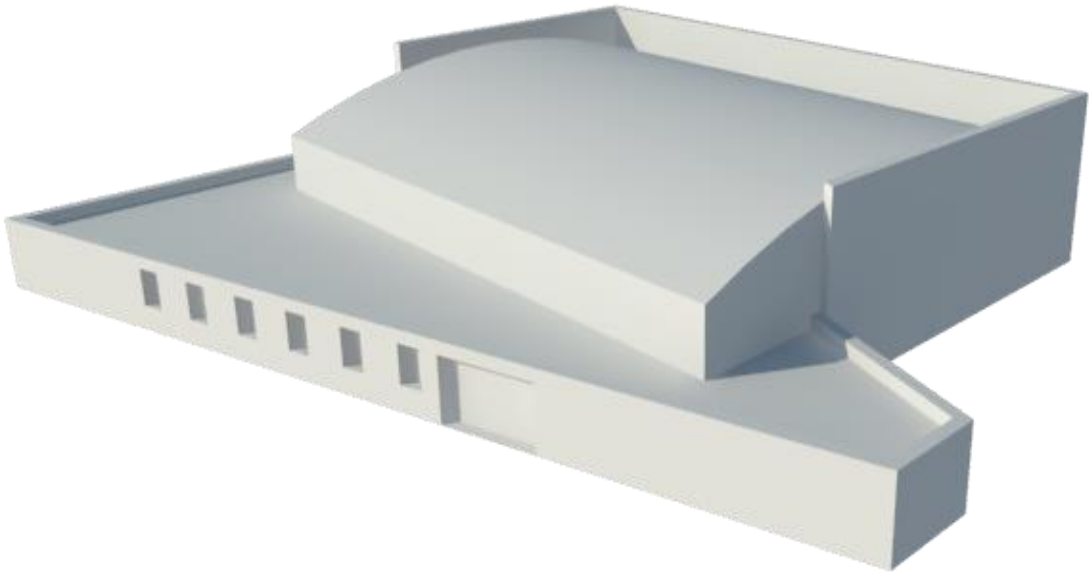
PLANOS DE PROYECTO REALIZADO EN BUENA VISTA



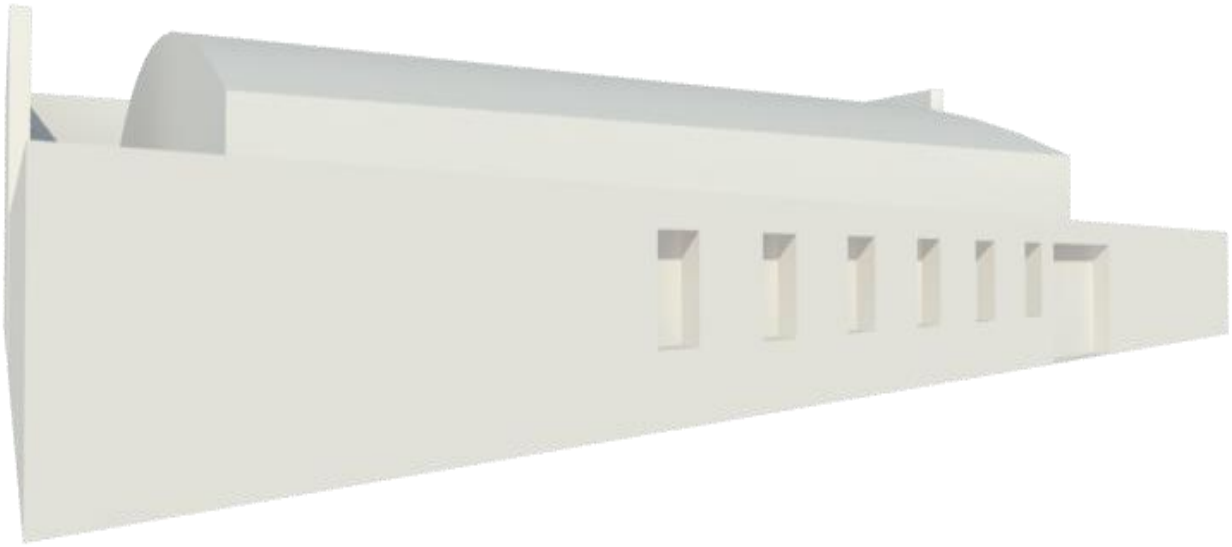



ISOMETRICO DE CANCHA Y COMEDOR

ISOMETRICO DE CANCHA Y COMEDOR

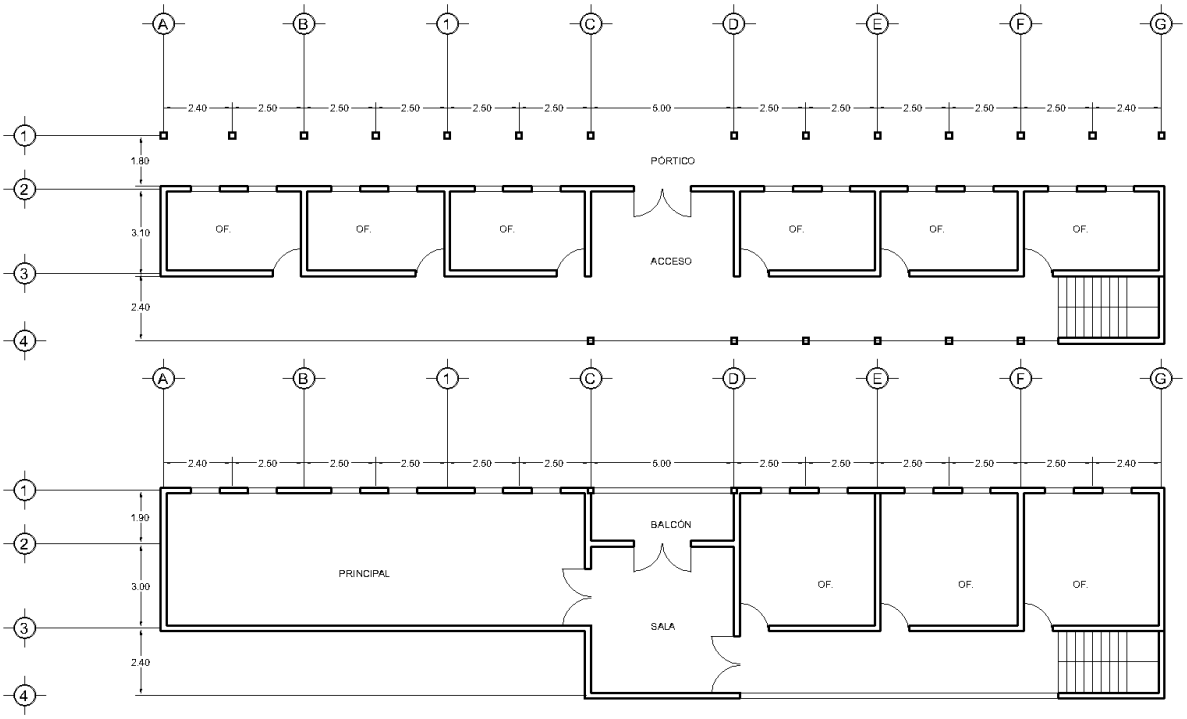


ISOMETRICO DE CANCHA Y COMEDOR

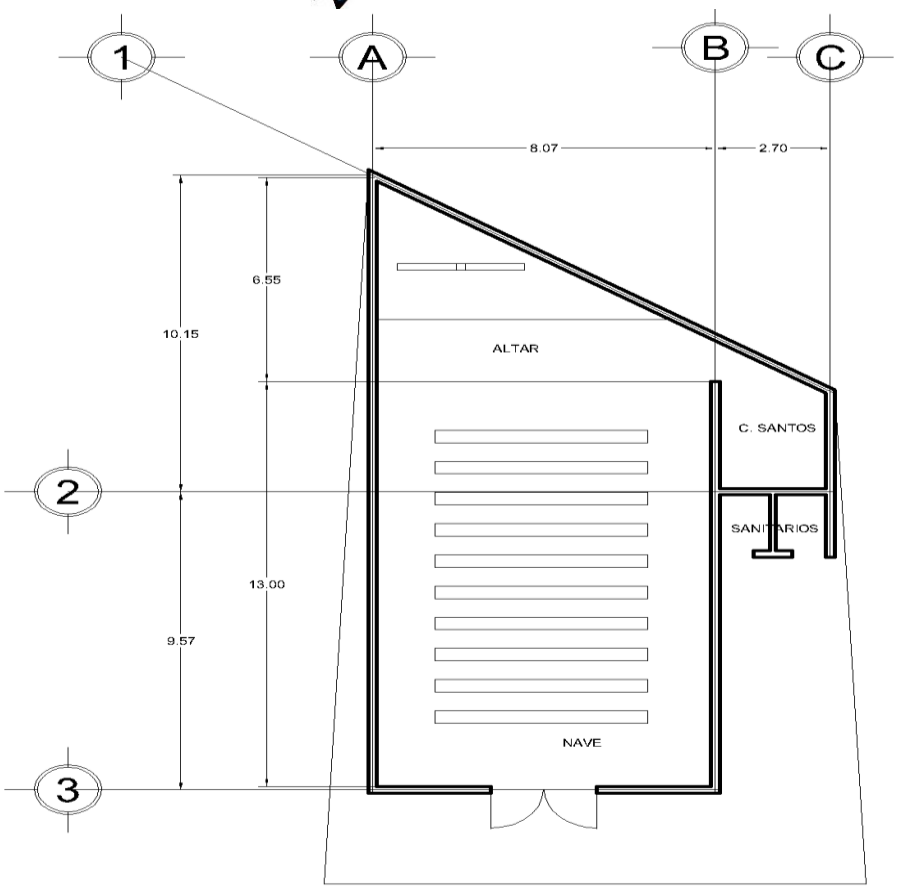


FACHADA DE ACCESO A COMEDOR COMUNITARIO

## PLANTA DE AGENCIA




## FACHADA DE AGENCIA




PLANTA DE CAPILLA

INTERIOR DE CAPILLA

## CONCLUSIONES DE LOS PROYECTOS ARQUITECTÓNICOS

Desde la llegada se tomaron medidas del terreno que se utilizaría para proyectar la cancha, los demás días de la estancia en buena vista se checaron medidas estándares que se tomarían como referencia para saber si nos alcanzaría el terreno para los proyectos que nos solicitaban los habitantes; acomodamos todo y al final se llegó a la conclusión de que el terreno no era suficiente para la cancha que también fungiría el papel de auditorio, ni el comedor comunitario, se optó por tomar una parte del terreno colindante, lo siguiente fue trazar los planos arquitectónicos y dar una noción a los habitantes de cómo quedaría su cancha con 3D informando también que se tendría que terraplenar como primer paso.

En la segunda comunidad fue el mismo procedimiento pero con distintas necesidades y por supuesto con distinto terreno, en este hacía falta sí un terraplén igual en algunas partes, pero bien la mayor necesidad que presentó esta comunidad es el arraigo a sus raíces  y proyectos como la iglesia o su agencia que reforzaran todos sus rasgos y costumbres mediante, colores y formas que ellos consideren muy suyas.

# EL SANTUARIO DE MAPETHÉ, Cardonal, Hidalgo

**ProMDyA 2016**

# Índice

Informe Final ..... 3
Participantes: ..... 3
Responsables: ..... 3
Productores ..... 4
Grupo de productores (as) Vivero Forestal Dehe Mahets´i ..... 4
Unión de productores Vivero Forestal Dehe Mahets´i ..... 4
Agradecimientos ..... 5
La Localidad ..... 6
Ubicación y situación geográfica ..... 6
Descripción de la comunidad ..... 6
¿Cómo llegar? ..... 6
Población ..... 7
Edades de los ciudadanos ..... 7
Fauna y Flora ..... 7
Habitantes indígenas en Santuario (Santuario Mapethé) ..... 8
Historia particular ..... 8
Actividades productivas, generales y particulares ..... 11
La cooperativa ..... 12
Historia ..... 12
Listado de personas participantes ..... 12
Actividades ..... 12
El cultivo del piñón ..... 12
Arquitectura de tierra ..... 13
Temazcal ..... 15
Contactos ..... 15
BITÁCORA ..... 16
Introducción ..... 16
DIARIO DE CAMPO ..... 17
Alcances ..... 18
Semana 1 ..... 18
Semana 2 ..... 18

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA - Unidad Azcapotzalco**
**Vivero Forestal Dehe Mahets´i (Agua de Cielo en ñañu)**

eSOL emprendimientos Sociales Locales
Programa Multidisciplinario ProMDyA Diseño y Artesanías 2016

Informe Final

# SANTUARIO DE MAPETHÉ, Cardonal, Hidalgo

Participantes:


Estudiante de Arquitectura **Andrea Barraza Miranda** Mat. 2113008158
Estudiante de Ingeniería Ambiental **Michell Seymour Muñiz** Mat. 2113031433
Estudiante de Diseño Industrial **Delia Andrea Cabrera Ramírez** Mat. 2122012697


Responsables:


MDI. Fernando Shultz Morales
Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)
Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)
Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)
Brenda Froum Saínz


**MÉXICO 2016**

# Productores

## SANTUARIO DE MAPETHÉ, Cardonal, Hidalgo

Grupo de productores (as) Vivero Forestal Dehe Mahets´i

| INTEGRANTE | EDAD | OCUPACION | DIALECTO |
|---|---|---|---|
| Alicia Crisóstomo Morgado | 52 | Ama de Casa | Ninguno |
| Cristina Crisóstomo Santos | 42 | Ama de casa | HñaHñu |
| Fabiola Morgado González | 25 | Estudiante | Ninguno |
| Jesús Callejas Crisóstomo | 21 | Obrero | Ninguno |
| Isaac Escamilla Sandoval | 37 | | Ninguno |
| Salvador Hernández Mayorga | 44 | Obrero | Ninguno |
| Ricardo Callejas Hernández | 41 | Obrero | HñaHñu |
| Ofelia González Santos | 45 | Ama de casa | HñaHñu |
| Elena Crisóstomo Reséndiz | 71 | Ama de casa | Ninguno |
| Bernardita Porfiría Hernández Salas | 59 | Ama de casa | HñaHñu |

Unión de productores Vivero Forestal Dehe Mahets´i

- Presidente, Jesús Callejas Crisóstomo
- Secretaria, Fabiola Morgado González
- Tesorera, Alicia Crisóstomo Morgado
- Vocal, Cristina Crisóstomo Santos

# Agradecimientos

Las Alumnas de la Universidad Autónoma Metropolitana Azcapotzalco, agradecemos las atenciones y recibimiento que la comunidad de Santuario nos brindó durante nuestra estadía en el **Vivero Forestal Dehe Mahets´i** (Agua de Cielo), lugar lleno de aprendizaje y buenas experiencias, de igual manera agradecemos el interés y participación del MDI. Fernando Shultz Morales y su equipo de trabajo, en el desarrollo del *Programa Multidisciplinario Diseño y Artesanías*, el cual se llevó a cabo con éxito gracias a la participación de todos y cada uno de los voluntarios, estudiantes de servicio social, y las personas de la comunidad.

Santuario nos deja muy presente que los rincones de nuestro México tienen una riqueza inigualable, esos lugares escondidos en la Sierra Gorda de Hidalgo, su gente, su comida y tradiciones, nos han marcado una pauta en nuestra vida, en el desarrollo de nuestras actividades, la razón de porque somos universitarios, y para qué nos estamos preparando, agradecemos que este lugar mágico nos llene la mente de buenos sentimientos, el respeto a la naturaleza, la razón de porque tenemos que regresar algo de lo que la madre tierra nos brinda y nos pone a disposición.

Por otra parte agradecemos a la familia Crisóstomo Callejas, a la Sra. Berna (Bernardita Porfiría Hernández Salas), a la Sra. Licha (Alicia Crisóstomo Morgado), por las atenciones que de su parte nos brindaron, la comida tan rica, y su preocupación por que nuestra estancia en el vivero fuera la más confortable, al chucho (joven Jesús Callejas Crisóstomo), que nos demostró que la responsabilidad social y la familia es lo primordial al momento de asumir un cargo en cualquier organización, a Fabis (Fabiola Morgado González), una joven que demuestra que las mujeres tienen determinación por encima de cualquier situación, por su compromiso con el vivero y su interés para que todo esté en orden.

De especial manera, agradecemos todo el apoyo que tuvimos de nuestro compañero Alfonso Enríquez Zamora, estudiante de la carrera de Sociología, que acudió como voluntaria que siempre fue un apoyo en las actividades además de autor de todas las fotografía tomadas en Santuario.

# La Localidad

## Ubicación y situación geográfica

El pueblo Santuario (Santuario Mapethé) ubicado en las estribaciones de la Sierra Gorda Hidalguense, en el Municipio de Cardonal.

Se encuentra en las coordenadas GPS:
Longitud (dec): -99.136111
Latitud (dec): 20.662222
Santuario (Santuario Mapethé) está a 2300 metros de altitud.

## Descripción de la comunidad

Entre los cerros de San Juan, Las Minas, El señor y El Calvario, se impone el santuario al señor de Mapethé. el origen étnico de sus habitantes es el otomí, el pueblo antiguamente Llamado *Real de Minas del Plomo Pobre*, se accede por la carretera rumbo a Ixmiquilpan, al norte de la cabecera municipal del Cardonal, en el estado de Hidalgo, se ubica a unos 45 min en transporte público (combi), por carretera asfaltada y terracería se abre camino al bonito pueblo de santuario.

## ¿Cómo llegar?

En camión viniendo desde el DF hay que tomar en la Central del Norte un camión directo a Ixmiquilpan, puede ser el Flecha Roja u Ómnibus. De Ixmiquilpan tomar un microbús al Mercado Morelos, caminar por Álvaro Obregón y dar vuelta a la derecha en Av. Benito Pablo Juárez García caminar hasta la iglesia de San Antonio y la base de transportes San Antonio se encuentra a costado derecho de la Farmacia del Ahorro de donde se toma la combi a Santuario, para bajar en el barrio *Las tienditas*.

En auto tomar la carretera a Pachuca (salida Indios Verdes) llegando a este Estado tomar la carretera a Ixmiquilpan. Después de pasar Actopan empieza el corredor de balnearias del Estado. Al llegar a Cardonal, atravesar el pueblo y continuar por la misma carretera 14 km más hasta llegar a Santuario tiempo aproximado 2.30h

Algunos de los atractivos turísticos del Municipio de Cardonal son La iglesia de Cardonal que data del siglo XVI.
El clima predominante es templado semifrío, presenta una temperatura media anual de 16°C. A una altitud media de 2,306 m.s.n.m.

## Población

La población total de Santuario (Santuario Mapethé) es de 900 habitantes, aproximadamente, con un alto índice de emigración a los E.U.

En Santuario el 19,6% de los adultos habla alguna lengua indígena. En la localidad se encuentran 194 viviendas, de las cuales el 4,51% disponen de una computadora.

## Edades de los ciudadanos

Los ciudadanos se dividen en 318 menores de edad y 524 adultos, de cuales 106 tienen más de 60 años.

## Fauna y Flora

El lugar es un espacio lleno de vegetación, predominan las cactáceas de diferentes especies, el espacio que aún no está intervenido por el hombre esta tapizado por estas cactáceas que aparecen donde menos te lo esperas, también podemos observar magueyes, huizache, pirul, eucalipto, la fauna endémica del lugar se pueden observar especies de lagartijas, camaleones, ratones de campo, zorros, guajolotes, gallinas, borregos de consumo doméstico.

## Habitantes indígenas en Santuario (Santuario Mapethé)

Aún existe población indígena pero se refiere más a adultos mayores y personas que viven más en la periferia del pueblo.

En santuario predominan casas de cemento, bien ubicadas, y con rasgos de construcción tradicional, en el centro, más a la periferia del pueblo se observan construcciones rurales, la población mayor aun habla la lengua Ñañú, y el español, los niños y jóvenes rara vez hablan la lengua indígena, se ha perdido el interés de aprenderla.

# Historia particular

La historia, en parte leyenda, da inicio cuando el acaudalado español Alonso de Villaseca trajo de los Reinos de Castilla, hacia 1545 aproximadamente, la talla de un Jesucristo Crucificado que llevó a la humilde capilla de Mapethé. Ésta, al ser construida con materiales perecederos, al paso del tiempo se deterioró irremediablemente, lo cual ocasionó su paulatina destrucción. Para 1615, debido a su aspecto ennegrecido, desgarrado y la cabeza con un faltante, el arzobispo don Juan Pérez de la Cerna consideró conveniente la destrucción total del Cristo: el calcinante fuego o el bendito entierro no hicieron mella en la santa imagen.

Hacia 1621 apareció en la región un huracán que destruyó la mitad del techo de la capilla; cuando la comunidad acudió al lugar a observar el hecho se encontró con que el Cristo flotaba en el aire y habíase desprendido de su Cruz para “en luego” regresarse a enclavar en ella. Gemidos y ruidos extraños decía la gente que provenían de la venerable capilla. Intensa sequía padeció Mapethé, ocasionando la muerte del ganado y la pérdida de los pastizales. El vicario del lugar propuso entonces realizar una procesión rogativa con la imagen de Nuestra Señora, pero los vecinos aclamaron a una voz: "¡No, con el Cristo!" Aquél se resistió argumentando la apariencia indecente, negra y casi sin cabeza de la escultura, aunque finalmente, ante la insistencia, el cura debió aceptar la petición. La rogativa se hizo con muchas lágrimas y devoción: "¡Y la veneración se encuentra más allá de la obra puramente material!".

Se dice que ese mismo día cerró el cielo Y por 17 más la lluvia cayó sólo sobre 2 leguas alrededor del Real de Minas del Plomo Pobre. Milagros ocurrieron, y fue el día miércoles 19 de mayo de ese mismo año, cuando de manera misteriosa el Cristo se renovó sudando agua y sangre. Ante su propia incredulidad, el señor arzobispo decidió enviar a un visitador y a un notario, quienes posteriormente verificaron el hecho de la divina transfiguración. Observando que el lugar donde permanecía la imagen no era el adecuado, el virrey ordenó se llevara a la ciudad de México.

Refiere la leyenda que el Cristo no quería salir del Real de Minas, pues la caja en donde había sido depositado para su traslado se hacía imposible de cargar debido a su gran peso. Entonces el vicario prometió que si la imagen llegara a estar incómoda en su destino, el mismo Cristo lo expresaría y ello devolvería a su santuario. Aun así, los mapethecos y comarcanos se opusieron, y después de un enfrentamiento armado lograron rescatarlo durante el trayecto, llevándolo al convento cercano de San Agustín en Ixmiquilpan; ahí, el padre provinciano entregó al visitador y al vicario así encomendados. En su peregrinar hacia México la santa imagen concedió infinidad de prodigios a los pueblos por su paso. Finalmente el crucifijo fue depositado en el convento de San José de las Carmelitas Descalzas, lugar en el que se conoce actualmente como el Santo Señor de Santa Teresa. En Santuario, aquella veneración no claudicó; era tal el gentío que acudía al lugar, que para el año de 1728 se hizo la petición, ante el virrey Marqués de Casafuerte, de reedificar la deteriorada iglesia:

Aquel Santuario es digno de la mayor atención. En él se hizo la espantosa renovación del Santo Cristo que hoy veneramos en el convento de Santa Teresa. Debe por tanto estar poblado, así para que cuiden del templo como para que haya quienes presten culto a un lugar que la Divina Providencia quiso distinguir con tantos portentos y milagros.

Las limosnas y la entregada participación de aquella comunidad que prometió "[...] a su propia costa, sudor y trabajo personal, de asistir en dicha iglesia por ser el lugar donde se vio palpablemente obrar aquellos tan portentosos milagros" fue lo que hizo posible la construcción de la iglesia que actualmente apreciamos.

De México fue enviada una copia del Cristo original, por lo cual debieron fabricarse magníficos altares que correspondieran con la centenaria devoción. El bachiller don Antonio Fuentes de León fue quien donó el dispendio para la construcción de los cinco retablos interiores del templo de Mapethé. Entre los años de 1751 y 1778 se realizó esta obra monumental, que se inserta dentro del momento artístico del barroco. En las maderas talladas y estofadas, en la mezcla de esculturas y lienzos pintados podemos observar un discurso iconológico netamente jesuita.

Desde aquella época hasta la fecha, la peregrinación otomí en honor al Señor del santuario de Mapethé se realiza la semana del quinto viernes de cuaresma. Los peregrinos que por primera vez visitan el santuario, son acompañados de padrinos para adquirir las coronas de flores, mismas que colocan en la cabeza de sus ahijados para presentarlos ante el Santo Cristo. Posteriormente, las depositan en la cruz del atrio o las llevan a la cruz del cerro Del Calvario, llamado cariñosamente "El cielito". En la víspera del quinto viernes se efectúa la procesión del Cristo por las calles principales, con ceras encendidas, elevando plegarias, cánticos, en medio de la música, el repique de campanas y el estruendo de los cohetes.

Por acuerdo entre las mayordomías de la región, el miércoles siguiente al quinto viernes se realiza la "bajada " de la imagen al pueblo del Cardonal, en donde permanece tres semanas, para luego llevar a cabo la "subida" de la misma, rumbo a su santuario. Mediante oraciones, ofrendas florales y ceras encendidas se suplica la cura de los males y la bonanza agrícola. A la entrada de ambas poblaciones se descubre al Cristo, y es recibido por las vírgenes de la Purísima Concepción en Cardonal y por la de la Soledad en Santuario.

# Actividades productivas, generales y particulares

En la comunidad de Santuario se puede observar que las personas se dedican principalmente a:

La fragua, actividad que se ha venido realizando de generación en generación y que poco a poco ha tenido un déficit ya que las personas han dejado de realizar este trabajo, pero aún existen talleres de fragua reconocidos en el lugar.

La siembra, actividad que realiza una parte de la población, donde lo principal es el maíz.

La pisca de piñón, en el lugar se puede apreciar que predomina como árbol de la zona el pino piñonero, de lo cual se ha valido parte de la comunidad para recolectar y vender el piñón.

La tlachiqueria, o raspado de maguey para la producción de pulque, aun se observan personas que se dedican a esta actividad en el lugar, de la cual se obtiene pulque de calidad y buen sabor.

Producción de Pino Piñonero, en el **Vivero Forestal Dehe Mahets´i,** se encargan de sembrar y distribuir este pino, para la reforestación de la zona y la producción de piñón, así como de diversas plantas aromáticas y medicinales.

Se observa que un gran número de los habitantes de la comunidad trabajan en centros de población más grandes cercanos a la zona, Ixmiquilpan, Pachuca o bien la Ciudad de México, y otro número de la población radica en los Estados Unidos.

La comunidad de Santuario es muy alegre lo cual se ve reflejado en su gusto por las fiestas y reuniones familiares, acompañadas del trio huasteco, interpretando huapangos de la región, y la ya típica barbacoa, o caldito rojo.

Conservan costumbres y tradiciones que han pasado de generación en generación:

La misa, procesiones, novenarios y los rosarios son actividades religiosas que se realizan en la comunidad y donde gran parte de la población participa.

La fiesta del pueblo acompañada de:

Teatro del pueblo, Bailes, Coronación de la Reina del pueblo, Quema de fuegos pirotécnicos, Juegos Mecánicos, Antojitos Mexicanos, Antojitos típicos del pueblo, Quema de castillo, música típica regional.

# La cooperativa

## Historia

La sociedad cooperativa de producción: **Vivero Forestal Dehe Mahets´i,** inicia sus actividades en el año 2009. se encarga de la producción de Pino Piñonero, plantas aromáticas, medicinales, flor de cempasúchil para esta época del año, en una cooperativa conformada por 10 miembros, cada uno con actividades determinadas desde la preparación de sustrato para la siembra de la semilla de piñón, la preparación de la composta, llenado de bolsas, germinado de la semilla y deshierbe del retoño de piñón.

Son una cooperativa que funciona como una familia, se desarrollan actividades de bio-construcción por parte de los miembros para construir espacios que mejoren el desarrollo de las actividades en el lugar.

Cooperativa Dehe Mahets ´ i

### Listado de personas participantes

- Presidente, Jesús Callejas Crisóstomo
- Secretaria, Fabiola Morgado González
- Tesorera, Alicia Crisóstomo Morgado
- Vocal, Cristina Crisóstomo Santos
    - Isaac Escamilla Sandoval
    - Salvador Hernández Mayorga
    - Ricardo Callejas Hernández
    - Ofelia González Santos
    - Elena Crisóstomo Reséndiz
    - Bernardita Porfiría Hernández Salas

# Actividades

## El cultivo del piñón

El proceso para cultivar las semillas del piñón consiste en remojarlas en agua cuatro días, al término de este tiempo se colocan en charolas tapadas cubiertas con bolsas de papel remojadas.

En la actualidad se colocan las charolas en un lugar caliente para que el calor ayude a germinar las semillas, rociándolas por la mañana, medio día y finalmente por la tarde, así

durante dos semanas hasta que salga una raíz blanca de aproximadamente un centímetro y medio a dos centímetros al final del proceso. Si es más larga la raíz tiene el riesgo de poderse quebrar al ser sembrada.
Una vez sembrada se riega la planta cada tercer día, después cada ocho días al cumplir un año cuidando su germinación y las cantidades de agua, abonacion e irrigación pertinente.
Una vez sembrada se riega la planta cada

tercer día, después cada ocho días al cumplir un año cuidando su germinación y las cantidades de agua, abonacion e irrigación pertinente.

## Arquitectura de tierra

Son técnicas de construcción nobles con el ambiente y biodegradables, que además habla de identidad y rescate de nuestra arquitectura vernácula.

Al retomarla le damos un sentido de continuidad y la adaptamos a nuestras necesidades y formas de vida actuales, generando confort, funcionalidad y sustentabilidad.

En la cooperativa han adquirido conocimientos de diferentes métodos constructivos, que les han permitido ir construyendo las instalaciones de la cooperativa. Algunas de estas técnicas son las siguientes: Cimentación de piedra generada con una técnica de contención por medio de costales, fabricación de adobe, fabricación de muros con técnica de tapial, fabricación de muros hechos a base de paja y enjarrados, fabricación de pintura a la cal hecha con pigmentos naturales, fabricación de tinte de madera a base de vinagre, impermeabilizante hecho con manteca, por mencionar lo más vistoso, todas estas técnicas son amigables con el ambiente y son adecuadas para la arquitectura de tierra.

*Imagen superior izq.* Preparación de adobe
*Imagen superior der.* Preparación de mezcla para repellado, color natural de la arcilla amarilla, proveniente de la región.
*Imagen inferior izq.* Baño seco
Imagen inferior der. Cocina de adobe, con tapanco de madera con techo elaborado con corteza de enebro, árbol endémico de la región.

## Temazcal

Hasta hace no más de año y medio se empezó a ofrecer a los visitantes como atractivo así como a las personas de la comunidad el poder disfrutar de un temazcal tradicional que si bien no es común en la zona los integrante del vivero se han encargado de rescatar la costumbre e integrarla a su vida cotidiana, ha tenido un aceptación muy grata por parte de las personas que se anima a participar de esta actividad.

El temazcal esta realizado en piedra de la misma región que alumnos de la Universidad Autónoma Metropolitana Azcapotzalco, apoyaron en su construcción a las personas del vivero, en una intervención anterior del ProMDyA.

## Contactos

Dehe Mahets´i

http://santuariocardonalvivero.blogspot.mx/

https://www.facebook.com/profile.php?id=100005242458738

móvil: (77)21196355; Fabiola Morgado
móvil: (77)21119287; Cristina Crisóstomo

# BITÁCORA

## Introducción

En un principio nos causó un poco de conflicto el enterarnos de nuestro destino un día antes de nuestras partida, pero ya en el camino le vimos sentido a la labor que íbamos a realizar.

Es una comunidad pequeña relativamente, nosotros llegamos a el **Vivero Deje Majets´i**, que en Ñañú quiere decir: agua del cielo, lo cual se hace presente porque ellos captan el agua de lluvia por medio de un jahuey, de geo membrana, la cooperativa nos recibió de una forma muy linda, nos adaptamos a lo que había, y a las comodidades que teníamos, pudimos disfrutar de las experiencias y anécdotas de los integrantes de la cooperativa, ahí se convive como una gran familia lo que ha servido para que la cooperativa funcione es que cada uno de los miembros aporta mucho, su principal actividad es la producción de pino piñonero, plantas aromáticas y medicinales igual conforman su gama de producción, ellos lo siembran y cuidan hasta estar listo para plantarse, en conjunto con la organización Movimiento tierra se encargan de abastecer cuando, se va reforestar la zona que tiene altos niveles de deforestación, ahí no realizan artesanías pero son buenos con la bio-construcción, técnicas que se han rescatado gracias a la temática del vivero, que fue un poco en lo que ayudamos, realizamos el repellado de la parte exterior de una cabaña muy bonita donde tuvimos la oportunidad de dormir durante nuestra estancia, realizamos un vitral con retazo de vidrio el cual sirvió para tapar una ventana de la cabaña, el entintado de las ventanas y puertas del salón de usos múltiples las cuales son de madera, ayudamos en el llenado de las bolsas para sembrar piñón, plantamos lavanda , romero en la parte del vivero que se destinó para las plantas medicinales, lo cual ayuda a conservar la población de abejas del lugar y participamos en una jornada de reforestación, De la misma forma apoyamos a la comunidad durante una jornada de construcción de fogones ahorradores de leña, el cual fue un proyecto gestionado por la organización movimiento tierra y se destinó a un número de beneficiarios miembros de la comunidad en general.

Ya al final de nuestra estancia se nos invitó a participamos en un temazcal el cual se ofrecen a los visitantes del vivero, se implementó hace poco tiempo ya que fue construido por unos compañeros de esta universidad, pero no se había puesto a trabajar ya que en el lugar no había alguien que tuviera los conocimientos para llevar el ritual, fue una gran experiencia.

Son personas muy trabajadoras, entregadas a su trabajo pero nunca dejando de la lado su familia, fue una experiencia muy linda y enriquecedora, al poder conocer nuevas personas y compartir la experiencia con compañeros de la universidad, de otras carreras fue lo mejor ya que se pudo constatar que la diferencia de pensamiento no influyo en la realización del trabajo, cambio nuestro panorama, y nuestra concepción de la vida diaria que conocemos en la ciudad.

# DIARIO DE CAMPO

**Sábado 6 de Agosto 2016**

Salimos de la CDMX rumbo a Ixmiquilpan, hidalgo, nos comunicamos por teléfono con Aleida hija de la Sra. Cristina quien nos estaba esperando en Ixmiquilpan para llevarnos a nuestro destino, la Comunidad de Santuario, llegando al lugar nos presentaron con las personas de la cooperativa y nos indicaron que íbamos a dormir en el tapanco de la cocina el cual esta acondicionado con dos camas.

Este primer día fue de reconocimiento del lugar, y de las personas que se encargan de la organización del vivero.

Por la noche llegaron unos amigos del vivero que se dedican a tocar huapango y no recibieron con unas canciones, cenamos y nos dispusimos a descansar.

**Domingo 7 de Agosto de 2016**

Fue un día tranquilo, nos despertamos a desayunar, y nos reunimos con la cooperativa quienes nos dijeron las necesidades que tenían, y como podríamos nosotros apoyar a solucionarlas, nos dieron un recorrido por las instalaciones del vivero, y nos mostraron el trabajo que realizan dentro de cada espacio.

En primera instancia las inquietudes fueron las siguientes:

- Reordenamiento de la cocina (cabaña)
- Acomodo del jardín
- Apoyo en el salón de usos múltiples
- Colocación de regadera
- Temazcal

**Lunes 8 de Agosto de 2016**

Este día se le presentó a la cooperativa un cronograma de actividades, de igual forma nos pidieron les dijéramos en que horario nos gustaría trabajar.

Se recolectaron algunos materiales que íbamos ocupar para la realización de las actividades.

Se plateó apoyar con el repellado exterior de la cocina, la colocación de un vitral en la ventana la cual estaba al descubierto, la mejora en la imagen y acomodo de la instalación eléctrica.

# Alcances

## Semana 1

En esta semana nos dedicamos a determinar cuáles serían los materiales que se iban a requerir para llevar acabo las actividades. Además de que se participó en la reforestación de una zona de los cerros aledaños a Santuario, esto se hizo en colaboración con organizaciones civiles y la cooperativa. En esta actividad tuvimos ayuda externa de compañeros de otra comunidad, lo que permitió que otras personas tuvieran la experiencia de ver como se trabajaba en la comunidad.

Para las actividades de mejoramiento de la cabaña de la cooperativo se decidió intervenir en el diseño de un patio de cactáceas y plantas de la región, este decoraba la entrada de la vivienda para que tuviera una sensación más confortables. Se mandó pedir un vidio circular para adaptar un vitral en el interior y se reutilizaron materiales del lugar para ser usadas en la decoración del interior de la cabaña.

Tuvimos la fortuna de participar en la instalación de estufas ecológicas, estás tienen un consumo 70% menor de combustible en comparación con el fogón tradicional, además de que evitan de forma eficaz la intoxicación por CO2, tan frecuente en estas zonas en temporada invernal. Andrea Barraza tomó un curso de instalación de las mismas de forma más intensiva lo que permitió que pudiera compartir estos conocimientos con los integrantes de la cooperativa.

En conmemoración y celebración por las actividades desarrolladas en la semana el Trío Camaleón tocó una serie de huapangos y nos dejó ver la hermosa tradición musical que posee la región, además de que eso nos permitió crear mejores lazos con la comunidad, al convivir en una ambiente de jolgorio.

Cabe resaltar que en la comunidad hubo un fallecimiento, lo que nos acercó a seguir la tradición del “rosario” visto desde un modo en el cual se mezclaban el rito católico y el prehispánico.

## Semana 2

Una vez teniendo todos los materiales necesarios para empezar la obra de repello de la cabaña, se comenzó la actividad, al mismo tiempo que la confección del vitral interior. Nos enseñaron las actividades rutinarias de la cooperativa, las cuales consistían en desyerbar, vender pinos, darle mantenimiento al baño seco y estar al tanto de las eventualidades que se presentaran.

También estuvimos participando en la entrega de despensas a habitantes de Santuario

Ese fin de semana se impartió un taller de encuadernación, con el fin de que se pudiesen diversificar las actividades que podría ofrecer Dehe Mahets’i. Y por último participamos en un temazcal organizado por la cooperativa. Terminando así nuestras actividades del programa.

# Pixcuahutla y Tlaquilpa, Veracruz

ProMDyA 2016

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA - Unidad Azcapotzalco

eSOL emprendimientos Sociales Locales
Programa Multidisciplinario ProMDyA 2016 Diseño y Artesanías

**INFORME FINAL**

**Tlaquilpa, Veracruz**

Participantes:

Estudiante: DI Sandra Nayeli Rivera García (2122013292)

Estudiante: Ing. Ambiental Humberto López Zavaleta (2113000643)

Estudiante: Arq. Jorge Alberto Aguayo Cruz (2122013041)

Estudiante: Sociología Laura Elena Sánchez Castillo (2122005861)

Estudiante: Sociología Viridiana Vega Hernández (2122008924)

**Responsables:**

MDI. Fernando Shultz Morales

Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)

Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)

Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)

Brenda Froum Sainz (Estudiante Diseño Industrial)

MÉXICO 2016

## COMUNIDAD PARTICIPANTE

### Pertenecientes a Tlaquilpa:

Grupo Masewaltlachihkeh (Trabajadoras indígenas)

- Juana Villa/ 64años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl
- Maximina Cervantes/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Catalina Cuaquehua/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- María Romero/ 29 años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl

Grupo Tzohmitzotzolchihkeh (mujeres haciendo ropa de lana)

- Marcelina Cuaquehua/ 67 años/ femenino/ vendedora ambulante/ primaria/ náhuatl
- Narcisa/ 48 años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl

Grupo Hapiachike (Hacer tlapiales)

- Leonor Sánchez Colohua/ 65 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Sixta Tzanahua Cuaquehua/ 63 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Fernanda/ 10 años/ femenino/ estudiante/ primaria/ náhuatl
- Catalina/25 años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl

Grupo Cihuame Tzojmipayojchijke (Señoras haciendo rebozos de lana)

- Rafaela Salas Romero/ 68 años/ femenino/ ama de casa /sin escolaridad/ náhuatl
- Georgina/ 36 años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl
- Estela/ 30 años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl
- Margarita Tehuacatl Carbajal/ 50 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Marcela/ 24 años/femenino/ ama de casa/ Primaria/ náhuatl
- Adelaida Salas Salas/ 33 años/ femenino/ ama de casa/ Primaria/ náhuatl

### Pertenecientes a Pixcuahutla:

Grupo Macehual Matlachik (manos tejedoras)

- Cornelia Sánchez García / 50 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl

- Francisca Sánchez García / 54 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Laura García Sánchez / 21 años/ femenino/ artesana/ secundaria /náhuatl
- Ernestina García Romero/ 43 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Rufina/ 47 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Inocencia/70 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Luisa/ 50 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad

**Independientes**

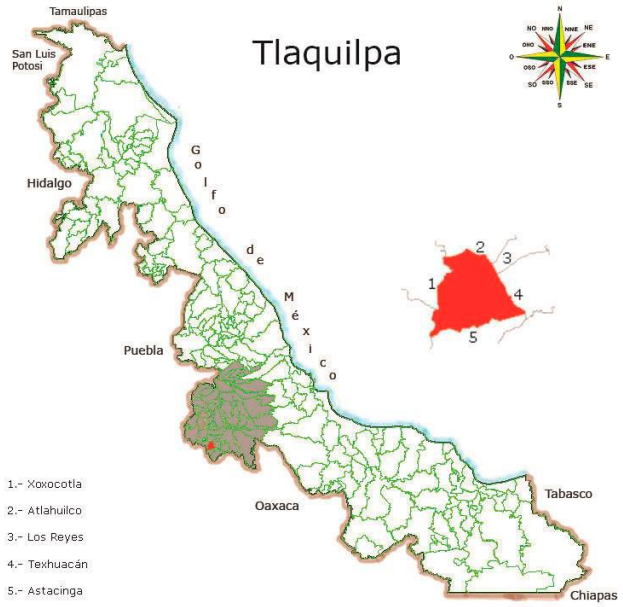
- Esteban Jesús Rangel Cervantes/ 28 años/masculino/ Director de fomento agropecuario y forestal/ Licenciatura en Ingeniería en Agronomía.
- Donato García López/ Ing. Químico/ Profesor de la Universidad Intercultural Veracruzana.

## AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a la familia García Sánchez de Pixcuahutla por su admirable hospitalidad y generosidad; permitiéndonos conocer, aprender e involucrarnos en su estilo de vida, basado en valores humanos cada vez más escasos en nuestro mundo “civilizado”.

# ÍNDICE

1. Localidad....6
1.1 Ubicación y Situación geográfica....6
1.2 Descripción de la comunidad....11
1.3 Historia....13
1.4 Actividades Productivas....14
1.5 Ramas artesanales....15
2. Las artesanas....16
2.1 Organización social....17
2.2 Organización artesanal....18
2.3 Listado de artesanos....21
3. Las artesanías productivas....23
3.1 Motivos Gestores y Cosmovisión....23
3.2 Iconografía....23
3.3 Tipología....23
4. Obtención de materias primas....32
5. Proceso de trabajo artesanal....32
6. Manejo de residuos....34
7. Comercialización de artesanías....36
8. Bitácora....37
8.1 Bitácora grupal....37
8.2 Bitácora individual....45
9. Actividades desarrolladas y resultados obtenidos....49
9.1 Situaciones Problemáticas detectadas y potenciales de desarrollo logrados....49
9.2 Objetivos generales y específicos logrados en terreno....50
9.4 Charlas y talleres desarrollados....50
9.5 Desarrollo de nuevos productos....52
9.6 Desarrollo de proyectos paralelos (Estufa Lorena)....52
9.7 Prediagnósticos para líneas de investigación y desarrollos posibles....53
Conclusiones y Recomendaciones....53




# 1. La Localidad

## 1.1 Ubicación y situación geográfica

La localidad de Tlaquilpa, el centro municipal, se encuentra ubicado en la zona suroeste del país, en el límite estatal de Puebla y Veracruz. Colinda con los municipios de Xoxocotla, Atlahuilco, Los Reyes y Texhuacán en el norte; al este con Texhuacán y Astacinga; en la parte sur con el Municipio de Astacinga y el Estado de Puebla y, por último, en el oeste con el Estado de Puebla y el Municipio de Xoxocotla.

En el siguiente mapa se muestra la ubicación de la comunidad con la cual se trabajó, con los límites municipales, además de su ubicación con respecto a los demás estados del país.

Para llegar al municipio de Tlaquilpa, que comprende las dos comunidades visitadas que son Pixcuahutla y Tlaquilpa, desde la Ciudad de México nos dirigimos a la central de autobuses del norte con dirección a Terminal Orizaba, en el Estado de Veracruz. A cinco cuadras al este se encuentra la central de autobuses local “Las adelas” que va de Orizaba a Tehuipango, con paradas en Tequila y Tlaquilpa. El recorrido realizado de Orizaba a Tlaquilpa es de aproximadamente 2 horas.

Fotografía tomada de forma satelital del centro de Tlaquilpa.

Fuente: https://www.google.com.mx/maps/place/Tlaquilpa,+Ver./@18.6121788,-97.1188981,1508m/data=!3m2!1e3!4b1!4m2!3m1!1s0x85c5ab16ebf87b4d:0x3648503a2d8a8a54!6m1!1

El clima del lugar se considera “templado húmedo con abundantes lluvias en verano (94%), templado subhúmedo con lluvias en verano (5%) y semicálido húmedo con lluvias todo el año (1%).” (SEFIPLAN, 2016:1).

Sobre el uso de suelo la población del municipio ocupa solamente el 3% del municipio, en lo que domina este ámbito es la agricultura con 49% y el bosque con 48% completando el 100% de uso. En lo que corresponde al 49% de uso están divididos en la agricultura y el

cuidado de los animales lo cual proporcionan recursos para los habitantes. Dentro del uso de suelo vemos que existe un problema fundamental el cual consiste en la explotación masiva del bosque, por parte de los hombres quienes trabajan en la zona, ya que talan los árboles y venden la madera en forma de carbón a los compradores que vienen de diferentes partes del Estado.

Sobre los recursos naturales que ofrece la zona son variados. De acuerdo con el cuadernillo municipal realizado por la Secretaría de Finanzas y Planeación del Estado de Veracruz (SEFIPLAN) en el año en curso el municipio de Tlaquilpa; que comprende a las comunidades de Tlaquilpa, Pizcuautla, Tlaquetzaltitla, Vista Hermosa, Loma de Xocuapa, entre otras que no se toman en consideración por sus pocos habitantes, como es el caso de Oxtlamachalco que actualmente cuenta con sólo 16 familias dentro de la comunidad, proporcionaba, con respecto a la ganadería y avicultura, una producción de aproximadamente $2,904.3 de los cuales se muestran en la tabla 1.

**Tabla 1. Distribución de actividades ganaderas**

| **valor en producción en pie** | | **Porcentaje** |
|---|---|---|
| **Bovino** | 334.4 | 12% |
| **Porcino** | 1817.3 | 63% |
| **Ovino** | 350 | 12% |
| **Caprino** | 157.5 | 5% |
| **Ave** | 168.3 | 6% |
| **Guajolotes** | 76.8 | 3% |
| **Total** | 2904.3 | 100% |

Ilustración 1 Valle de Pixcuahutla

De acuerdo con la tabla vemos que la mayor producción se concentra en el ganado de tipo porcino con un 63%, siguiendo con un 12% el ganado bovino y el ovino, mientras que la menor cantidad se concentra en los guajolotes con un 3% de la producción.

De acuerdo con la información obtenida en los cuadernillos municipales y lo que se observó en el lugar vemos que la información que presenta el documento no está en acuerdo con lo que en la comunidad se observa. Vimos una producción mayor de ovino que de porcino, además que existía más ave y guajolote que cerdo, también notamos que la producción de bovino es baja ya que sólo se ocupan para la agricultura. Dicha producción de ovino se considera mayor porque la materia prima de las artesanías es la lana que produce el animal, asimismo la producción de aves, incluyendo el guajolote, es mayor que la producción de bovino ya que estos animales son los que se consumen en los platillos tradicionales, además de las semillas que se cosechan en el lugar. Se considera que la información que se obtuvo por medio de la práctica de campo y el cuadernillo pudo haber cambiado de acuerdo con los dos años de diferencia.

Según la información dada por los mismos habitantes del lugar a los alrededores se produce maíz, haba, chícharo, calabaza, manzana, pera, entre otros vegetales y frutas, además que dentro del mismo territorio se obtienen algunas de las plantas con la que las artesanas tiñen la lana que utilizan para las artesanías. Según el cuadernillo municipal los principales cultivos son de maíz, manzana y frijol, contando con 1,006 hectáreas sembradas, de la cual corresponde 940 hectáreas de maíz, 12 de manzana y 46 de frijol.

Ilustración 2 Campo con sembradío de maíz, haba y chícharo

## 1.2 Descripción de la comunidad

Se encuentra información por parte del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2010) donde se dice que la mayoría de la población habita en las localidades de Tlaquilpa y Pixcuahutla, además de otras localidades sin registro, dentro de las localidades antes mencionadas se comenta que habitan 775 personas en la localidad de Tlaquilpa, 593 en Pixcuahutla y 4,599 en el resto de las localidades.

Sobre las estadísticas vitales sólo se tiene información del 2013, ya que es información retomada del INEGI y contiene la siguiente tabla.

**Tabla 2. Estadísticas anuales INEGI**

| **Estadísticas vitales, 2013** | |
|---|---|
| **Indicador** | Valor |
| **Nacimientos** | 203 |
| **Defunciones generales** | 39 |
| **Defunciones de menores de un año** | 1 |
| **Matrimonios** | 28 |
| **Divorcios** | 0 |

Sobre la lengua que en el lugar se habla prevalece el náhuatl como lengua predominante, aunque actualmente se habla también el español. De acuerdo con la información que proporciona el cuadernillo municipal en el 2010 en 7,069 hogares se consideran indígenas, de los cuales solo el 89.19% (6,305) de los habitantes de 3 años o más hablan náhuatl, aunque el 94.94% de la población lo habla, además de que 12.74% de la población no habla español. De acuerdo con el hecho de que el 94.94% de los habitantes del lugar hablan náhuatl podemos concluir que el grupo étnico al que la mayoría de la población pertenece es nahua.

La religión que la mayoría de la población profesa es la Católica Apostólica Romana.
El tipo de gobierno que se ejerce en la localidad es izquierdista, actualmente el Presidente Municipal que responde al nombre de Luis Sánchez Salas pertenece al Partido de la Revolución Democrática (PRD), el distrito local electoral al que pertenece es el XVIII ubicado en Zongolica.

Sobre las festividades del lugar se comentó que la más grande es la fiesta de la virgen Santa María Magdalena, que es considerada la virgen de las artesanas, esta festividad empieza el 20 de julio y concluye el 22 del mismo mes, además de las fiestas que se hacen en el lugar como las posadas entre otras.
Sobre los aspectos migratorios del lugar, de acuerdo con lo narrado por los habitantes del lugar, es común tratar de “pasar al otro lado” para ayudar a la familia a tener dinero, se comenta en los casos de las personas que regresaron al lugar que tardaron alrededor de 4

o 5 años para regresar y quedarse en el lugar de residencia anterior, aunque existen casos de al menos estar 15 años en Estados Unidos. Asimismo, existen casos mínimos de migración interna del país, este hecho tiene su origen, en casi todos los casos, por matrimonio, ya que se narran historias de mujeres del centro del país, por ejemplo Toluca, o del sur, además de otros lados de Veracruz.

**1.3 Historia**

La historia del lugar se remonta antes de la conquista por parte de los españoles, antiguamente era un pueblo tributo a la Triple Alianza. Después de la conquista española pertenecía a la jurisdicción de Zongolica con el nombre de Santa María Magdalena. En 1831 alcanzó su propia municipalidad, su agencia municipal se encuentra en el centro de éste.

El nombre del municipio proviene del náhuatl *Tlahkoilpitoke* que se traduce como “Ceñidos de la cintura” o “Fajados de la cintura”, esto tiene su explicación desde los tiempos antiguos ya que como parte de la vestimenta tradicional utilizaban una faja que se ceñían a la cintura para proteger el vientre de las actividades diarias del campo, además que las mujeres llevan una faja con la que amarran el “lio”[1]. Existen otras interpretaciones donde se dice que Tlaquilpa es la traducción de “lugar de frutas”, ya que la raíz nahua de *tlaquil* viene de *tlakil, tlakilotl* que significa fruta y *pa* el cual se utiliza como locativo, puede ser *con, de, en.* Entonces el nombre del municipio sería en náhuatl *Tlakilpa*.

El escudo del Municipio se describe de la siguiente manera en el plan de Desarrollo que creó el ayuntamiento actual.

El escudo se representa por colores muy vistosos, los cuales dan forma a la historia de Tlaquilpa. En la parte superior central nos muestra una cruz insignia de la población católica en su mayoría, inmediatamente nos dice el nombre del Municipio y del Estado en la que se encuentra.

En la parte superior izquierda nos muestra un imponente pino, que es la muestra del árbol más representativo del lugar. Posteriormente en la esquina superior derecha nos muestra un hermoso paisaje que es el pueblo mismo ubicado en una meseta rodeada por altas montañas.

En la parte central del escudo, se observan las herramientas de trabajo para labrar la tierra y para talar la madera, en este sentido observamos un azadón, una hoz, un machete y una sierra manual, por ser los más elementales. En la parte inferior nos muestra un sombrero de palma, que es parte de la indumentaria típica de la población.

Le precede una mazorca y una hoja de chícharo, que nos indica cuales son los cultivos más predominantes de la región, posteriormente nos muestra el tipo de calzado que se usa y son los huaraches de cuero de suela de hule, todo esto enmarcado en un papel de papiro. (Ayuntamiento 2014-2017, 2014: 16).

Ilustración 3 Ayuntamiento de Tlaquilpa

**1.4 Actividades productivas**

Dentro de los principales sectores económicos encontramos el sector primario dividido en la agricultura y el forestal. Dentro de la agricultura encontramos que normalmente se utiliza

solamente para autoconsumo, sólo una pequeña parte de la cosecha se vende. En el sector forestal vemos que se utilizan los bosques para el comercio de pequeños rollos de la tala sin ningún tipo de asesoría. Dentro del sector secundario vemos una proporción pequeña de artesanas de lana y de talleres carpinteros. Por último, del sector terciario vemos una proporción mayoritaria de pequeños comerciantes que se dedican a la venta de productos de primera necesidad.

Es importante resaltar que la mayoría de los hombres viajan a Estados Unidos para generar recursos económicos independientes de lo que se produce en el municipio, además de estar presente la migración interna al país, especialmente a Xalapa, Orizaba y el centro del país como el Estado de México y la Ciudad de México, especialmente en las delegaciones de Miguel Hidalgo, Coyoacán, Cuauhtémoc y en el Estado de México en Tlalnepantla, Huixquilucan, Toluca y Atlacomulco, especialmente en trabajos de albañilería y trabajos manuales como limpieza del hogar.

Ilustración 4 Mercado de Tlaquilpa

## 1.5 Ramas artesanales

Dentro de las artesanías que se realizan en la localidad se destacan los talleres artesanales de lana cuyo procedimiento sigue siendo el mismo desde varias generaciones atrás. El proceso inicia con el trasquilado del borrego y el lavado de la lana, además de ser teñida con tintes naturales e hilada y tejida con las manos de las artesanas. La actividad artesanal secundaria es la carpintería, realizada por los hombres, quienes principalmente producen muebles que compran las personas de la misma comunidad, en sólo dos casos de los que se ubicaron dentro de las comunidades existen carpinteros que se dedican a la construcción de cabañas para el uso propio.

La transmisión de la herencia artesanal se da de forma oral de madres a hijos, además de enseñarles por medio de la práctica con el telar de cintura. Sin embargo, actualmente la tradición del tejido en el telar de cintura se ha ido perdiendo poco a poco por las siguientes causas. Primero, el cambio del telar de cintura por los tejidos en gancho y aguja. Se argumenta por parte de las artesanas que la venta de prendas grandes donde se ocupa el telar de cintura ya no se vende y hay cosas que no necesitan el telar, como son bolsas, animales tejidos, suéteres o bufandas, que al llevar un proceso más sencillo, más rápido y que requiere menos material pueden ofrecer a un menor costo. Por otra parte, la transmisión de esta técnica de madres a hijas ya no es igual, a las hijas ya no les llama mucho la atención y las madres esperan que las hijas, por medio del estudio u otro tipo de trabajo logren obtener una mayor remuneración que la que ellas logran de sus ventas.

Ilustración 5 Laura García de Pixcuahutla, tejiendo en telar de cintura

## 2. Las artesanas

Actualmente en las comunidades visitadas las mujeres artesanas de mayor edad se dedican a la confección de prendas como son los ponchos para uso masculino, los líos que son de uso femenino, además de utilizar diferentes técnicas de tejido como es el gancho y las agujas.

La división de edades hace que algunas hijas de las artesanas ya no aprenden el proceso de producción de la forma tradicional, o sea, en el telar de cintura.

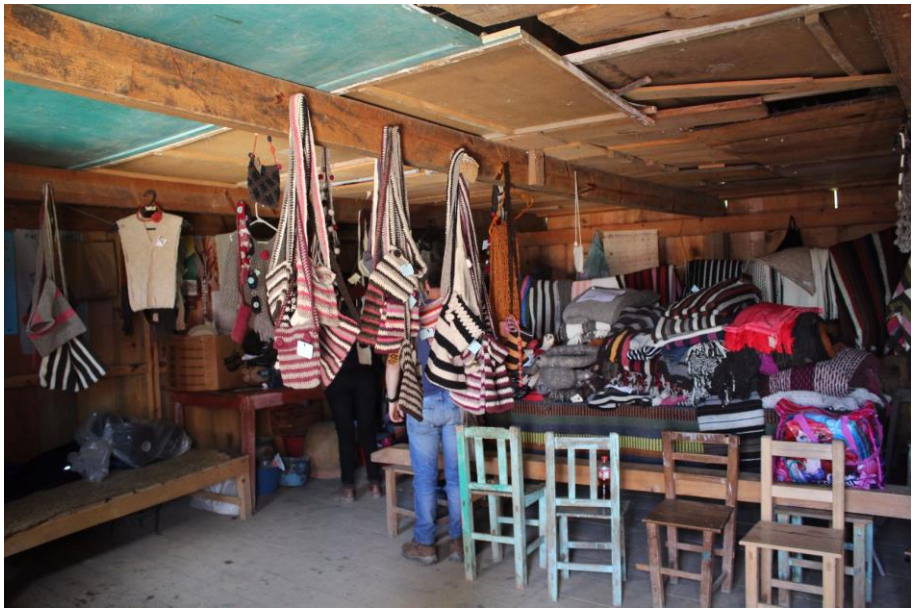


Ilustración 6 Taller de de artesanías, Tlaquilpa

### 2.1 Organización social

Las artesanías tienen un uso cotidiano, normalmente se ocupan los rebozos, las bolsas, los tlapiales, los líos y en un sinfín de prendas que son tejidas por las artesanas, en algunos casos las prendas que se tejen son para uso propio, mayoritariamente son para venta en la localidad  o fuera de ella.

La producción artesanal, en la mayoría de los casos, es vendida en los alrededores del lugar, las prendas tejidas son de tipo utilitario y decorativo. De tipo utilitario encontramos bufandas, gorros, cobijas, bolsas, fundas de almohada, morrales, fundas para laptop, fundas para celulares, entre muchos otros. Por otra parte, de tipo decorativo vemos productos como los tlapiales[4], que adornan el cabello de las mujeres, aretes, animalitos de diversos tamaños, muñecas, collares, pulseras, etc. En el caso de los productos de telar de cintura se ocupan principalmente para la venta en las instituciones de gobierno como es el Museo de Arte Popular (MAP) y el Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART).

Dentro de los grupos artesanales que existen en la comunidad se percató sólo la presencia de mujeres que se dedican a la artesanía de lana, mientras que los hombres se dedican al trabajo de campo o la carpintería, estableciendo una notable diferencia en los roles de género de la localidad, ya que la mujer es quien se dedica al trabajo delicado por la precisión que exigen los diferentes tejidos que ocupan, contrario a los hombres que se dedican a fabricar muebles para la casa o al trabajo de campo, lo cual está catalogado como trabajo pesado.

Ilustración 7 Venta de artesanías en ayuntamiento

## 2.2 Organización artesanal

Dentro de la organización artesanal es importante recalcar que todos los grupos de artesanas son esencialmente familiares, sobre todo entre hermanas o concuñas.

El origen de los grupos que hoy existen en Tlaquilpa se remonta a inicios de 1991 donde las mujeres artesanas decidieron unirse en un grupo buscando un beneficio, el primer grupo lo formó la señora Juana Villa con el fin de buscar ayuda en las diferentes instituciones, por ejemplo, el Instituto Nacional Indigenista (INI, actualmente Centro de Desarrollo Indigenista) ya que la señora obtuvo asesoría de uno de los representantes del programa.

El primer grupo tuvo éxito después de algunos años, pero después tuvieron problemas, según una ex integrante del grupo, porque algunas veces dentro del mismo grupo las prendas se perdían o cuando se participaba en concursos el dinero ganado no era devuelto a la dueña de la prenda.

Después de platicar con otras mujeres, la señora Florencia, que era compañera de curso por parte del INI de doña Juana, decidió formar el segundo grupo de artesanas en el centro de Tlaquilpa, este segundo grupo se conformó por mujeres de la familia de la señora Florentina, se separaron del grupo de la señora Juana, según la señora Florencia, por falta de confianza.

Ilustración 8 Grupo "Tlapial Xike" de Tlaquilpa

El tercer grupo lo formó la señora Leonor y la señora Sixta quienes, inconformes sobre el trato que les daba la señora Juana dentro del grupo, además de los problemas antes mencionados, decidieron separarse y organizar a personas dentro de la misma comunidad y sus familiares. Así mismo enfrentaron problemas con la señora Juana debido a cuestiones monetarias que llevaron a las líderes de los grupos a problemas legales cuando decidieron demandar a la señora Juana por fraude la cual no procedió por falta de pruebas.

El siguiente grupo lo formó la señora Matilde, quien no pertenecía a ninguno de los tres grupos anteriores, formó su taller con el dinero que recibió de un proyecto otorgado por el CDI con ayuda de su hija, quien actualmente es esposa del Presidente Municipal. Actualmente el taller de la señora Matilde se encuentra alejado del centro municipal, es el taller más lejano hasta el momento de los que se encuentran en Tlaquilpa. El taller de la señora está conformado por sus hijas y concuñas, además de vecinas y conocidas.

El grupo de Pixcuahutla fue formado independientemente de los 5 anteriores hace 4 años con la unión de la señora Cornelia y la señora Francisca, quienes son hermanas y

El penúltimo grupo lo conformó la señora Matilde y lo llamó *Cuarta generación*, por último se formó el grupo de la señora Rafaela nombrándolo *Cihuame Tzojmipayojchijke* que significa "Señoras haciendo rebozos de lana". Estos nombres sólo son los grupos que corresponden al centro de Tlaquilpa.

El grupo de Pixcuahutla que formó la señora Cornelia se llama *Macehual Matlachik* que significa "manos tejedoras".

Ilustración 9 Taller de artesanías, Tlaquilpa

La organización de los grupos no varía entre sí, dentro de los grupos las mujeres no realizan alguna actividad específica, si no que todas realizan la misma actividad, excepto algunas mujeres que no poseen ovejas y consiguen la materia prima con las demás compañeras, ya sea la lana sucia o ya limpia e hilada. El taller de los grupos artesanales sólo se dedica al resguardo de las prendas de las integrantes del grupo, aunque en algunas ocasiones también sirve para impartir clases sobre los tejidos en el telar de cintura y de gancho.

## 2.3 Listado de Artesanos

Grupo Masewaltlachihkeh (Trabajadoras indígenas)

- Juana Villa/ 64años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl

- Maximina Cervantes/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Catalina Cuaquehua/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- María Romero/ 29 años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl

Grupo Tzohmitzotzolchihkeh (mujeres haciendo ropa de lana)

- Marcelina Cuaquehua/ 67 años/ femenino/ vendedora ambulante/ primaria/ náhuatl
- Narcisa/ 48 años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl

Grupo hapiachike (Hacer tlapiales)

- Leonor Sánchez Colohua/ 65 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Sixta Tzanahua Cuaquehua/ 63 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Fernanda/ 10 años/ femenino/ estudiante/ primaria/ náhuatl
- Catalina/25 años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl

Grupo Cihuame Tzojmipayojchijke (Señoras haciendo rebozos de lana)

- Rafaela Salas Romero/ 68 años/ femenino/ ama de casa /sin escolaridad/ náhuatl
- Georgina/ 36 años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl
- Estela/ 30 años/ femenino/ ama de casa/ primaria/ náhuatl
- Margarita Tehuacatl Carbajal/ 50 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Marcela/ 24 años/femenino/ ama de casa/ Primaria/ náhuatl
- Adelaida Salas Salas/ 33 años/ femenino/ ama de casa/ Primaria/ náhuatl

Grupo Macehual Matlachik (manos tejedoras)

- Cornelia Sánchez García / 50 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Francisca Sánchez García / 54 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Laura García Sánchez / 21 años/ femenino/ artesana/ secundaria /náhuatl
- Ernestina García Romero/ 43 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Rufina/ 47 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Inocencia/70 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad/ náhuatl
- Luisa/ 50 años/ femenino/ ama de casa/ sin escolaridad

## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE ARTESANÍAS

| **ProMDyA 2016** | | | |
|---|---|---|---|
| **Comunidad:**<br>Pixcuahutla | **Grupo étnico:**<br>Nahua | **Estado:**<br>Veracruz | **Fecha:**<br>7-10, 20-24 de Agosto |
| **Rama artesanal:**<br>Telar de cintura y artesanías en gancho | **Cómo se inicia el oficio en la localidad**<br>Se inicia con las madres enseñando lo básico a las hijas a la edad de diez años y se perfecciona con la experiencia si es que hay interés por continuar con la artesanía. | | |

| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE ARTESANÍAS**<br>**ProMDyA 2016** | | | |
|---|---|---|---|
| **Comunidad:**<br>Tlaquilpa | **Grupo étnico:**<br>Nahua | **Estado:**<br>Veracruz | **Fecha:**<br>10-20 de Agosto |
| **Rama artesanal:**<br>Tejido en telar de cintura, artesanías en gancho, en aguja y tejido con las manos | Se inicia con las madres enseñando lo básico a las hijas a la edad de diez años y se perfecciona con la experiencia si es que hay interés por continuar con la artesanía. Existe mayor tendencia a tejer con gancho debido a su facilidad y rapidez en la elaboración de artesanías. | | |

# 3. Las artesanías productivas

## 3.1 Motivos Gestores y Cosmovisión

La artesanía se produce por tradición y por conservación de la misma; la ganancia monetaria no es el motivo esencial, ya que la familia no “depende” de este ingreso. Se emplea la lana de borrego para fabricar vestimenta tradicional y se tiñe con flora local como el palo de Brasil o hierba azul.

## 3.2 Iconografía

La iconografía es una de las características de la artesanía que más se ha desvanecido; la figuras que han logrado mantenerse en los telares son los rombos (llamadas ojitos), rallas cruzadas (tipo zigzag).

## 3.3 Tipología

Las principales artesanías elaboradas son vestimenta para abrigar como los rebosos, gorros y Quexquemetls; así cómo morrales para cargar objetos ligeros.

| **FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL**<br>**ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal descripción:**<br>Morrales y bolsas | |
| ***Uso.***<br>Se cuelga al hombro | |
| ***Función.***<br>Transporte de objetos ligeros de uso cotidiano | |
| ***Forma.***<br>Rectangular con un ojal que permite cubrir la parte superior | |
| ***Materiales.***<br>Lana 100% | |
| ***Insumos.***<br>Hilo de lana natural. Se usa malacate para el hilado a mano | |
| ***Acabados.***<br>Hilo natural y/o teñido con tintes naturales según el diseño. Tejido en telar de cintura con patrones según el diseño | |
| ***Signos / referencias.***<br>Dependiendo el diseño, puede incluir patrones de rombos, líneas rectas verticales u horizontales, “ranitas”, “ojos”, etc. | |
| ***Motivo gestor.***<br>Necesidad de transporte de objetos | ***Observaciones.***<br>Se considera el transporte de objetos ligeros debido a la vulnerabilidad de la unión entre el cuerpo del morral con el tirante que va al hombro |
| ***Historia / evolución***<br>La forma de estos morrales no ha tenido muchas variantes. | |
| ***Tipología.*** | |

| **FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL**<br>**ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal descripción:** | |
| Gorros para mujer | |
| ***Uso.***<br>Cubierta de la cabeza | |
| ***Función.***<br>Protección contra el frío y/o accesorio complementario a la vestimenta cotidiana | |
| ***Forma.***<br>Media esfera para amoldarse al cráneo | |
| ***Materiales.***<br>Lana 100% | |
| ***Insumos.***<br>Hilo de lana natural. Tintes naturales dependiendo el diseño | |
| ***Acabados.***<br>Hilo natural y/o teñido con tintes naturales según el diseño. Tejido con gancho. | |
| ***Signos / referencias.***<br>Generalmente se emplean texturas lisas con algunos detalles en los bordes que pueden ser calados o detalles con cambio de color | |
| ***Motivo gestor.***<br>Las bajas temperaturas hacen que se requieran objetos para mantener el calor corporal | ***Observaciones.***<br>Se observó que los gorros son hechos en su mayoría para mujeres, sin embargo no son muy ocupados. |
| ***Historia / evolución*** | |
| ***Tipología*** | |

| **FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL**<br>**ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal descripción:**<br>Bufanda | |
| ***Uso.***<br>Se coloca alrededor del cuello | |
| ***Función.***<br>Protección contra el frío | |
| ***Forma.***<br>Una cinta en línea recta con un ancho no mayor a 20 cm | |
| ***Materiales.***<br>Lana 100% y tinte natural dependiendo el diseño | |
| ***Insumos.***<br>Hilo de lana natural. Tintes naturales y dependiendo el diseño | |
| ***Acabados.***<br>Hilo natural y/o teñido con tintes naturales según el diseño. Tejido en telar de cintura o tejido con gancho. Puede llevar algunos patrones geométricos | |
| ***Signos / referencias.***<br>Dependiendo el diseño y la técnica, puede incluir patrones de rombos, líneas rectas verticales u horizontales, “ranitas”, “ojos”, etc. | |
| ***Motivo gestor.***<br>Las bajas temperaturas hacen necesario el uso de objetos que mantengan el calor | ***Observaciones.*** |

| | |
|---|---|
| ***Historia / evolución***<br>Su forma no ha presentado muchas variantes | Los extremos de la bufanda pueden llevar hilos sueltos o pueden tejerse trenzas, también pueden quedar completamente rectos, sin puntas sobrantes. |
| ***Tipología*** | |

| **FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL**<br>**ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal descripción:** | |
| Tlapiales | |
| ***Uso.***<br>Sujetador de cabello | |
| ***Función.***<br>Sujetar el cabello | |
| ***Forma.***<br>Hilo del cual penden círculos u óvalos en diferentes cantidades y tamaños según el diseño | |
| ***Materiales.***<br>Lana, Algodón y diversos hilos | |
| ***Insumos.***<br>Hilo de lana natural. Tintes naturales y dependiendo el diseño | |
| ***Acabados.***<br>Hilo natural y/o teñido con tintes naturales según el diseño. Tejido con gancho. Los diseños con algodón o hilos industrializados suelen ser de colores satinados y brillantes | |
| ***Signos / referencias.***<br>Los tlapiales de lana tienen un aspecto más abultado derivado del espesor del hilo de lana. | |
| ***Motivo gestor.***<br>Accesorio para sujetar y decorar el cabellos de las mujeres | ***Observaciones***. |

| | |
|---|---|
| ***Historia / evolución***<br>El diseño de los tlapiales ha ido cambiando y actualmente se suele ocupar en forma de aretes y cinturones | Los tlapiales surgen como una representación de las bolitas que desechan los borregos y que se quedan pegadas a la lana en la parte baja posterior del borrego. |
| ***Tipología*** | |

**FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL**

**ProMDyA 2016**

**Producto artesanal descripción:**

Rebozo

***Uso.***

Se enreda desde la parte baja del cuello y hombros, hasta cubrir el abdomen

***Función.***

Protección contra el frío, complemento para vestimenta tradicional

***Forma.***

Rectangular con patrones geométricos o liso, según el diseño

***Materiales.***

Lana 100% y tinte natural dependiendo el diseño. Pueden ser también hilos de algodón

***Insumos.***

Lana y Tintes naturales, dependiendo del diseño. Algodón en otros casos

***Acabados.***

Hilo natural y/o teñido con tintes naturales según el diseño. Tejido en telar de cintura

***Signos / referencias.***

Dependiendo el diseño y la técnica, puede incluir patrones de rombos, líneas rectas verticales u horizontales.

***Motivo gestor.***

Las bajas temperaturas hacen necesario el uso de objetos que mantengan el calor

**Observaciones.**

Solamente las mujeres son las que portan esta prenda, se enrolla en los hombros y tapa la parte alta del cuerpo

**FICHA TÈCNICA POR CADA PRODUCTO ARTESANAL LOCAL**

**ProMDyA 2016**

**Producto artesanal descripción:**

Quexquemetl

***Uso.***

Se sostiene en los hombros para cubrir el pecho

***Función.***

Protección contra el frío

***Forma.***

Triangular en base del cuello y terminación en punta

***Materiales.***

Lana 100% y tinte natural dependiendo el diseño. Pueden ser también hilos de algodón

***Insumos.***

Lana y Tintes naturales, dependiendo del diseño. Algodón en otros casos

***Acabados.***

Hilo natural y/o teñido con tintes naturales según el diseño. Tejido en telar de cintura

***Signos / referencias.***

Dependiendo el diseño y la técnica, puede incluir patrones de rombos, líneas rectas verticales u horizontales.

***Motivo gestor.***

Las bajas temperaturas hacen necesario el uso de objetos que mantengan el calor

**Observaciones.**

Solamente las mujeres son las que portan esta prenda, se enrolla en los hombros y tapa la parte alta del cuerpo

## 4. Obtención de materias primas

| OBTENCIÓN DE LA MATERIA PRIMA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Actividad. | Procedimiento. | Instrumentos. | Tiempo de la actividad | Medio del que se obtiene. | Participante (s) de la actividad. |
| Trasquilado de borrego | Cortar lana en campo | Tijeras | 30 min | Natural | Artesanas |
| Recolección de flora y fauna para teñir | Recolección en el flora local y/o compra de materiales | Dinero | 2-3 horas | Natural | Artesanas y comerciantes |

## 5. Proceso de trabajo artesanal

| PROCESO DE TRABAJO ARTESANAL | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Actividad / fases.** | **Procedimiento.** | **Instrumentos.** | **Tiempo de la actividad** | **Materia prima** | **Espacio de trabajo.** | **Participante (s) de la actividad.** |
| Obtener la lana | Se le corta al borrego toda la lana | Tijeras o, en algunos casos, máquina | 1hra.aprox. | Lana | Normalmente el mismo lugar donde | Artesanas |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | pastorea el borrego | |
| Lavar la lana | Se lava la lana para quitar toda suciedad | Camote amargo, un palo, una roca lo suficientemente grande y cantidad suficiente de agua | 30 min. – 1 hra. | Lana | La casa de la misma artesana | Artesanas |
| Limpiar la lana | Consiste en desmenuzar la lana para que todo tipo de suciedad pequeña caiga de ella y quede completamente limpia | Lana ya lavada y seca, además de las manos | Dependiendo de la cantidad de lana que se quiera hilar, puede tardar todo el día o más | Lana | Este proceso se puede llevar a cabo en cualquier lugar, no hay uno específico. | Artesanas |
| Hilar la lana | Torcer la lana y tirar hasta conseguir el grosor deseado. | Lana limpia y un malacate | Dependiendo de que tanto hilo se desea y que grosor, puede durar días o semanas | Lana | No hay un lugar específico donde las artesanas hilen, en dado caso de que existiera uno sería la propia casa | Artesanas |
| Teñir la lana | Consiste en teñir la madeja de lana ya hilada del color deseado | La lana ya hilada y premordentada con alumbre | Dependiendo del color y la planta tintórea, puede | La planta tintórea y la lana ya limpia e hilada | En este caso el lugar específico es la cocina de la casa o | Artesanas |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | durar de una a dos horas | | en el exterior de ésta. | |
| Tejer en telar de cintura | Consiste en tejer con los hilos ya teñidos la prenda deseada entrecruzando los mismos. | La lana ya teñida y el telar que consiste de 6 a 12 palos | Dependiendo de la prenda deseada, puede durar días, semanas o hasta meses | Lana ya teñida y los palos del telar | Este proceso se puede realizar en la casa o en otro lugar, dependiendo de lo ancho de la prenda | Artesanas |
| Tejer en gancho | Consiste en tejer con el gancho la prenda deseada | La lana ya teñida y el gancho | Dependiendo de la prenda, puede durar de 1 a 15 días | Lana ya teñida o lavada | Se puede realizar en cualquier parte, n hay un lugar especifico | Artesanas |

## 6. Manejo de residuos

Por su naturaleza, el proceso artesanal genera una cantidad mínima de residuos.

| **MANEJO DE RESIDUOS.** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Actividad.(etapas) | Procedimiento. | Instrumentos. | Generación de residuos | Reutilización o desechos definitivos |
| Teñido de lana | Sumergir la lana en agua hirviendo con hierbas específicas. | Fuego, cacerola, lana, hierbas (de acuerdo al color deseado) | -Humo negro de combustión de leña.<br>- Agua con tintes naturales.<br>- Cenizas. | El agua se riega en el campo o a los cultivos. (no representa riesgo ambiental)<br><br>Cenizas y humo: |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Desechadas al ambiente. (contaminación del aire por partículas, compuestos orgánicos volátiles y gases de efecto invernadero) |
| Etiquetado de productos | Colocar etiqueta de precio y nombre de artesana que lo realizó. | Papel o cartón, hilo o cinta adhesiva. | - Cartón y papel. | Si es posible, se reutilizan para colocarse en otros productos. |
| Cuidado de borregos | Mantenimiento general de alimentación y cuidado. | Cuerda, agua y construcción para resguardo de borregos. | - Heces de borrego<br>- Cuerda | No existe manejo de las heces, principalmente en las construcciones para resguardo que pueden representar un foco de infección.<br>La cuerda es desechada al ambiente; no existe riesgo ambiental pero sí una afectación estética del ambiente y ocupación de espacio. |

# 7. Comercialización de artesanías

| COMERCIALIZACION DE ARTESANÍAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Venta directa | Venta indirecta | Intermediarios | Localidad | Distribución | Exportación |
| Entre familiares | Viaje de representantes de grupos a ciudades en el país. | Representantes de grupos. | Pixcuahutla | Las ganancias se reparten en todo el grupo. (no siempre ocurre) | Por medio de pedidos de los mismos familiares que se encuentran fuera o turistas que solicitan un envío. |
| Entre familiares | Viaje de representantes de grupos a ciudades en el país. | Representantes de grupos. | Tlaquilpa | Las ganancias se reparten en todo el grupo. (no siempre ocurre) | Por medio de pedidos de los mismos familiares que se encuentran fuera o turistas que solicitan un envío. |

# 8. Bitácora

## 8.1 Bitácora grupal

Salimos el día 7 de Agosto a las 11:00 am de la Terminal del Norte de la CDMX con dirección a Orizaba, la hora de llegada aproximada fue las 5:00 pm, posteriormente tomamos un camión que nos llevó a Tlaquilpa a donde llegamos a las 7:00 pm. Laura y Adelaida nos estaban esperando para ir a Pixcuhautla, donde estuvimos del domingo al jueves por la mañana con la familia de la señora Cornelia.

El jueves por la tarde regresamos a Tlaquilpa, donde nos quedamos una semana en casa de la señora Leonor, para regresar a Pixcuhautla.

Nuestra estancia duró dos semanas y media, durante las cuales se realizaron diferentes talleres para las artesanas y para los niños de las comunidades:

Artesanas:

- ✓ Teoría del Color
- ✓ Proporción del cuerpo humano y de animales
- ✓ Experimentación en teñido de lana
- ✓ Propuestas de nuevos diseños

Niños:

- ✓ Razonamiento matemático
- ✓ Dibujo libre
- ✓ Modelado de plastilina

Actividades Adicionales:

- ✓ Labrar la milpa
- ✓ Tejido en telar de cintura
- ✓ Recolectar leña
- ✓ Hacer tortillas
- ✓ Lavar la lana
- ✓ Escarmenar la lana

- ✓ Hilar la lana
- ✓ Teñir la lana
- ✓ Elaboración de estufa “Lorena”
- ✓ Elaboración de Repisas
- ✓ Propuesta de filtro de agua

| Día | General |
|---|---|
| Agosto 7 | Salimos de la Ciudad de México con destino a Orizaba; Orizaba – Tlaquilpa; Tlaquilpa – Pixcuhautla.<br>Llegando a Tlaquilpa conocimos a Adelaida, la señora Rafaela, Laura y su familia.<br>Después de instalarnos, nos invitaron a tomar un café con pan y luego cenamos frijoles con arroz y tortillas recién hechas. |
| Agosto 8 | Comenzamos el día a las 8:30 am y desayunamos, mientras esperábamos a las señoras, planeábamos como haríamos el taller. Solamente llegó la señora Luisa con su hija Marlen y para aprovechar el tiempo, Humberto le enseñó matemáticas a Marlen y ella nos enseñó náhuatl.<br>Fuimos a buscar a la señora Francisca a su casa pero no la encontramos y de regreso nos agarró la lluvia.<br>Llegando a casa de la señora Cornelia ya estaba la señora Francisca ahí.<br>Nos cambiamos y nos pasamos al comedor, la señora Francisca estaba tejiendo una bolsita con gancho y nos platicó sobre los tipos de lana, la señora Cornelia saco sus estambres y su lana para mostrarnos y le ayudamos a limpiar la lana para que ella la hilara.<br>Nos fuimos a dormir cerca de las 10:30 pm. |
| Agosto | |

| | |
|---|---|
| 9 | Comenzamos el día a las 8:00 am.<br>En el taller se les pidió que dibujaran lo que más les gustara de Pixcuhautla y la mayoría dibujó borregos y flores, nos dijeron que les gustaría que sus bolsas fueran más firmes de la base, así que les sugerimos que pusieran un pedazo de pet en el fondo y algunas de las señoras se mostraron interesadas en esta propuesta. Otra propuesta fue que hicieran una base y después tejieran hacia arriba o cocieran un trozo de telar de cintura con base circular o cuadrada, también se mostraron interesadas en esta propuesta, cuando termino el taller nos ofrecieron comer.<br>Al anochecer la señora Cornelia nos invitó a tomar chocolate con pan y al terminar nos fuimos a dormir. |
| Agosto 10 | Nos levantamos aproximadamente a las 7:30 am, el clima era fresco y despejado. Tomamos café con pan y fuimos a casa de la señora Francisca para que nos llevara al jardín botánico de la escuela preescolar “Ahuitzotl” ubicada en El Carril, Tlaquilpa, Veracruz para tomar fotografías de las plantas medicinales de la zona y con ellas elaborar un herbolario.<br>Llegando al lugar la señora Francisca nos dijo el nombre de las plantas y su uso medicinal. Terminando las fotografías nos dirigimos a casa de la señora Luisa.<br>De regreso a casa de la señora Francisca nos sirvieron de comer gallo, terminamos de comer, nos despedimos y regresamos a casa de la señora Cornelia donde vistieron a las mujeres con el traje típico. Al terminar salieron al patio y la Sra. Cornelia sacó su telar de cintura, le enseñó a Viridiana a tejer.<br>Durante este tiempo llegaron las señoras Rufina, Luisa y su hija Marlen para tomar el taller. La Sra. Cornelia propuso ir a lavar la lana que tenía, a lo cual todos aceptaron y bajamos a las piedras donde lavan la ropa y la lana. Nos mostraron el proceso de lavado, el cual consiste en colocar el “chicamol” (una raíz) sobre la lana, esta raíz produce jabón al ser golpeada con un palo, |

| | |
|---|---|
| | posteriormente la lana se talla y enjuaga; esto se repite hasta que quede limpia para luego ponerla a secar en el tendedero.<br>Cuando terminamos subimos a la cocina de la Sra. Cornelia para iniciar el taller que consistió en enseñarles a mezclar los colores primarios para que ellas aprendieran a aplicar esto en el teñido de la lana y se les realizo un pequeño examen para saber si habían aprendido la combinación de colores. Para el segundo punto se retomó la propuesta del taller anterior que consistía en la elaboración de un nuevo modelo de bolsa utilizando la base de sus tejidos (en el cual se mostraron interesadas), las Sras. Luisa, Rufina y Cornelia iniciaron a tejer un modelo a escala de la propuesta, después comimos y platicamos de lo que pensaban, sí podrían realizarla y el valor que tendría la bolsa. La que más presento interés por la elaboración de la bolsa fue la señora Cornelia, comimos junto con las señoras y sus hijos, durante la comida nos contaron del proceso de tejido y que era lo que más realizaban ellas. Otra de las preguntas que se les hizo a las señoras fue ¿Qué si les gustaría que sus hij@s en la actualidad portaran sus trajes típicos? Y ellas respondieron que sí, porque eran parte de sus tradiciones y que ahora se están perdiendo porque a los jóvenes ya no les interesa, de igual forma los hombres adultos ya no utilizan la manga (jorongo) porque es incómodo.<br>Fuimos a un manantial y Laura nos explicó cómo era la distribución del agua en la zona.<br>Al oscurecer regresamos a casa de la familia, cenamos y platicamos con ellos, en ese tiempo la Sra. Cornelia y su hija Laura terminaron el modelo de la bolsa que habían comenzado en el taller y se mostraron muy entusiasmadas con el resultado, se lo mostraron a su familia y todos dijeron que habían quedado muy bonito.<br>Durante la plática se percibía un ambiente muy agradable entre el equipo y la familia, en este tiempo aprovechamos para aportarles más ideas a la Sra. Cornelia y a su hija, las cuales fueron aceptadas por la familia. Nos despedimos y nos fuimos al cuarto para dejar listas nuestras maletas antes de dormir. |

| | |
|---|---|
| Agosto 11 | Comenzamos el día a las 8:30 am y desayunamos mientras esperábamos el mixto que nos llevaría de regreso a Tlaquilpa.<br>Una vez que llego el transporte, nos despedimos de la familia y nos dirigimos con Adelaida, para que nos asignara un lugar para hospedarnos por la siguiente semana.<br>La señora Leonor fue nuestra anfitriona para la siguiente semana.<br>Llegamos a su casa y se nos prestó una casa deshabitada.<br>En la tarde fuimos a visitar a la Sra. Matilde, que también trabaja la lana y nos mostró su trabajo.<br>Fuimos a visitar al sr. Donato quien ha participado en diversos proyectos con la comunidad. Su casa tenía una estufa Lorena, la cual le llamó la atención a Laura (hija de Cornelia) y le propusimos construir una en su casa. Después de platicar y tomar café regresamos a casa de la sra. Leonor y limpiar la casa en la que nos íbamos a hospedar.<br>Cenamos en casa de la señora Leonor y nos fuimos a ver la lluvia de estrellas unas horas antes de dormir. |
| Agosto 12 | Despertamos a las 10 am. aproximadamente, desayunamos en la casa de Leonor y bajamos a comprar alimentos al centro de Tlaquilpa.<br>Regresamos a dar el taller a casa de Leonor; se juntaron los grupos de la señora Juana y Sixta. El taller consistió en mostrar principios de proporción para sus figuras de lana, mezcla de colores y taller de matemáticas para los niños con problemas de suma, resta y divisiones.<br>Terminado el taller se nos ofreció de comer y platicamos con las artesanas para conocer más de su trabajo y estilo de vida.<br>Regresamos a la casa donde nos quedábamos y cenamos. |

| | |
|---|---|
| Agosto 13 | Comenzamos el día lavando nuestra ropa y preparando el desayuno. A medio día subimos a terminar la segunda parte del taller el cuál no se llevó acabo porque nos dimos cuenta de que el taller no ayuda a solucionar el verdadero problema que existe en la comunidad de artesanas. Las señoras nos contaron la historia de la formación de los grupos artesanales, sus necesidades y preocupaciones por la pérdida de la tradición.<br>Fuimos a visitar a la Sra. Sixta para que nos mostrara el trabajo de su yerno quien se dedica a hacer artesanías de madera y está aprendiendo a tejer en el telar. Después de conocer el trabajo fuimos a conocer un río que se encontraba en el monte cerca de su casa. Nos despedimos y fuimos a ver el trabajo de la Sra. Sixta y su hija que también teje. Dada la noche, regresamos a donde dormíamos. |
| Agosto 14 | Este día no realizamos talleres y aprovechamos para conocer todo Tlaquilpa (mercado, Iglesia, panteón y municipio), probamos la gastronomía. |
| Agosto 15 | Comenzamos el día desayunando y bajamos al centro de Tlaquilpa donde nos encontramos a la señora Adelaida, quien nos preguntó por la fecha de su taller |
| Agosto 16 | Después de levantarnos, desayunamos en casa de la señora Leonor y bajamos al centro donde juan, hijo de la señora Cornelia, esperaba a Laura para llevarla a ver como se celebra la misa del pueblo de Aztacinga, donde se oficiaron bodas y primeras comuniones. En ese tiempo aprovechamos para platicar con la señora Adelaida sobre los talles y acordamos que sería para el día siguiente. Fuimos a buscar a la señora Marcelina a su casa para acordar la hora de su taller y después pasamos a confirma el horario del taller de la señora Adelaida. Dejando todos nuestros asuntos listos, bajamos a la feria de Aztacinga, donde |

| | |
|---|---|
| | nos reunimos con Laura y la familia de la señora Cornelia. Pasamos la tarde en su casa y en la noche, su hijo Raymundo nos llevó a casa de la seora Leonor. |
| Agosto 17 | Nos levantamos y calentamos agua para bañarnos. Desayunamos en casa de la señora Leonor y bajamos al taller del grupo de la señora Marcelina, habíamos realizado una muestra en papel de un modelo para una mochila. En el taller se le pidió a las señoras que tejieran un modelo a escala de la mochila y que nos dijeran que opinaban de la propuesta, como nadie terminó, acordamos vernos al siguiente día. Terminando el taller nos fuimos a casa de la señora Adelaida y de ahí nos movimos a casa de la señora Estela para impartir el taller de teñido, donde se propuso mezclar dos yerbas y hervirlas juntas para obtener nuevos colores de tinte. Para esto se hirvió palo de Brasil (rojo) y una vez que soltó el color se le añadió amozo (amarillo) y el resultado fue un color naranja. Con esto se pudo ahorrar tiempo en el proceso de teñido de colores secundarios ya que se reduce a la mitad el tiempo, de 2 semanas que tardaba, con esto solo tarda 1 semana en estar lista la lana. Después fuimos a casa de la señora Margarita y al anochecer subimos a casa de la señora Leonor a descansar. |
| Agosto 18 | Nos levantamos y calentamos agua para bañarnos. Desayunamos en casa de la Sra. Leonor, bajamos y fuimos a conocer el panteón de Tlaquilpa, terminada la visita fuimos a platicar con Rangel (encargado del fomento para la agricultura en el municipio) para ponernos de acuerdo en cuestión del material necesario para la construcción de una estufa Lorena en la casa de la artesana Cornelia en Pixcuahutla y nos invitaron a comer en el comedor para los trabajadores del municipio. En la tarde fuimos a la casa de Donato a cenar y platicar sobre la problemática de la artesanía en la comunidad.<br>Al dar la noche regresamos a la casa de Leonor a alistarnos para regresar a Pixcuahutla al día siguiente. |
| Agosto | Nos levantamos y desayunamos por última vez con la Sra. Leonor, nos |

| | |
|---|---|
| 19 | despedimos y agradecimos su hospitalidad.<br>Bajamos al municipio para vernos con Rangel quién nos llevaría a casa de Cornelia en Pixcuahutla junto con el material necesario para la construcción de la estufa.<br>Llegamos a Pixcuahutla a instalarnos, comer con la familia y a comenzar a trabajar en la estufa. |
| Agosto 20 | Desayunamos con la familia y posteriormente fuimos a lavar nuestra ropa.<br>Comenzamos a preparar el material para la estufa y a ayudar a la familia en las labores de preparación de comida. Se nos invitó a una fiesta de cumpleaños para el hermano del Sr. Germán al día siguiente. Fuimos a visitar el manantial de la zona, guiados por Laura (hija de Cornelia) mientras nos explicaban la distribución de los derechos del agua y las cuotas entre los ejidatarios para su mantenimiento.<br>Regresamos a la casa para cenar y pasar tarde-noche con la familia. Acabada la cena nos fuimos a descansar. |
| Agosto 21 | Desayunamos con la familia. Comenzamos a trabajar en la estufa, ayudar en partir leña y preparar alimentos. Comimos, continuamos nuestras actividades hasta que dio la hora para ir a la fiesta. Conocimos las costumbres de alimentos, música y festejos típicos para un cumpleaños de la familia. Terminada la fiesta, regresamos a descansar a casa de Cornelia y les mostramos a bailar lo característico de nuestras fiestas (cumbia y salsa). |
| Agosto 22 | Desayunamos y esperamos la llegada de Rangel para ir a buscar hongos comestibles en el bosque y conocer el follaje en general de la zona. Pasamos gran parte del día en el bosque, guiados por Rangel, que nos iba platicando del follaje y cómo se trabajaba la tierra en Tlaquilpa. Antes de regresar a Tlaquilpa pasamos a visitar a la artesana Bonifacia para que se le realizaran unas preguntas sobre su trabajo.<br>Regresamos a Pixcuahutla a comer y pasar la tarde en nuestros respectivos proyectos. |
| Agosto | Desayunamos con la familia y trabajamos en la estufa y una repisa para la |

| | |
|---|---|
| 23 | cocina durante el día. Ayudamos en la preparación de tamales que preparaba la familia para nuestra despedida, la señora Cornelia trabajó en un telar de cintura y mostró su proceso a algunos integrantes del equipo. Terminamos los proyectos y probamos la estufa en la noche con la familia, al cual le faltaba trabajo y material. Nos bañamos y nos fuimos a descansar. |
| Agosto 24 | En nuestro último día desayunamos los tamales que se habían preparado y realizamos y realizamos correcciones a la estufa antes de partir.<br>Llegó Rangel por nosotros y nos despedimos del Sr. Germán y la Sra. Cornelia; hubo un ambiente de tristeza en la despedida debido al cariño que se había creado durante nuestra estancia.<br>Regresamos a Tlaquilpa a terminar las visitas personales y de despedida, tomamos el camión de regreso a Orizaba y de ahí tomamos un autobús a la terminal del norte de la CDMX en el camino fuimos platicando de nuestra experiencia y de nuestra intención de volver en Diciembre a continuar con diversos proyectos. Al llegar en la noche a la ciudad, el equipo se despidió y partimos a nuestros hogares para compartir las experiencias personales. |

## 8.2 Experiencias individuales

**Nayeli:**

En lo personal puedo identificar dos experiencias diferentes, puesto que estuvimos en dos comunidades, aunque muy cercanas, muy diferentes en su vida cotidiana.

- En Pixcuhautla, que es una comunidad más internada en la sierra, donde no hay internet, ni señal telefónica, tuve la oportunidad de tener una experiencia más cercana con la familia, y pude notar como es estar inmerso en el pensamiento común, aquí las mujeres mayores aún conservan su vestimenta tradicional y tejen por gusto y amor a lo que hacen, los hombres se dedican al cuidado de su milpa. El ambiente que percibí además de ser muy cálido y hospitalario, fue de una familia que es feliz, una comunidad feliz.

- En Tlaquilpa, en cambio el ambiente comunitario es muy diferente, el pensamiento capitalista de las ciudades ha permeado en la comunidad, el simple hecho de que es una comunidad de artesanas, formada por cinco grupos diferentes, donde todos trabajan lo mismo, denota una pérdida de pensamiento común.

Me sorprendió que Tlaquilpa es un lugar muy urbanizado y poblado, con servicio de internet, señal de teléfonos y drenaje. Cuando llegamos a Pixcuhautla, me encontré con una comunidad más parecida a mi esquema de comunidad, casas más aisladas, poca población, caminos sin pavimentar y con mucho contacto con la naturaleza.

En Pixcuhautla, donde estuvimos los primeros días, mi experiencia fue de tranquilidad, en un día se podían hacer y conocer muchas cosas. Intente hacer tortillas a mano, lavar, escarmenar e hilar la lana, pude observar el trabajo de su artesanía y como montan y tejen un telar de cintura, tuve un acercamiento con el Nahuatl, que es el idioma originario de la comunidad, me acostumbre a tomar café para desayunar y cenar y también a cambiar la cuchara por tortillas. Más de lo que yo pude enseñar o aportar a esta comunidad, aprendí de ellos.

Las actividades en que participé fueron: conceptuación de nuevos modelos de morrales, ideas para reutilizar las botellas de PET en sus productos, ayudé a tomar fotografías para el catálogo herbolario de la comunidad.

En Tlaquilpa nos dejaron una casa en obra negra, junto a la casa de la señora Leonor para nuestra estancia, el ritmo de vida es más acelerado y la convivencia con la familia fue mínima, como esta comunidad se divide en grupos, se trabajó juntando 2 grupos a la vez, dependiendo de las artesanas interesadas y su disposición. Los talleres impartidos fueron: teoría del color, composición y simetría, en los que yo pude aportar fue en color y composición, pero en equipo trabajamos todos.

Cuando terminamos de impartir los talleres, regresamos a Pixcuahutla para elaborar una estufa LORENA en casa de la familia de la señora Cornelia, donde nos involucramos tanto los del equipo, Rangel del municipio y los hijos de la señora. Además, Alberto y yo ayudamos a poner unas repisas para que pudieran acomodar sus trastes en la cocina y poder hacer algo útil para la familia.

Desde mi punto de vista como estudiante de Diseño Industrial, entiendo que los patrones que ellas tienen le dan carácter único y distintivo a esta comunidad, los aportes que se

pueden hacer en cuestión de diseño no son cambiar ni el método ni la forma, sino las aplicaciones. El trabajo que se realiza en esta comunidad tiene un valor cultural que puede ser desarrollado y que parece estar a punto de la extinción. Nuevas formas de hacer las cosas, como tejer en gancho, está remplazando la tradición. Si se quiere hacer algo por rescatar la artesanía se deben buscar nuevas maneras de documentar la técnica y buscar aplicarla en los nuevos contextos que se están generando.

**Humberto:**

La experiencia de mi estadía en Tlaquila y Pixcuahutla engloba vivencias que me hicieron poner en práctica la creatividad, humildad y sobre todo el trabajo en equipo.

Desde nuestra llegada a Tlaquilpa, el equipo comenzó a conocerse y a llevarse bien, claro, diferencias de opiniones a lo largo de las 2 semanas y media, pero fueron precisamente estas discusiones que nos hicieron aprender a tener tolerancia y a encontrar una solución a las necesidades y puntos de vista que teníamos en el grupo.

Cabe señalar que llegamos a Tlaquilpa sin una idea clara de cómo podríamos ayudar a la artesanía, lo teníamos que descubrir durante nuestra estancia.

Se tiene un trato con las comunidades que consiste en lo siguiente: Los estudiantes llegan a la comunidad a compartir talleres en los que expresan sus ideas para apoyar a las artesanas a mejorar su producción y ellos nos reciben en sus casas. Creo que este enfoque de talleres debe ser abordado y clarificado nuevamente con algunas artesanas ya que tienen expectativas erróneas al asistir al taller, ellas creen que somos expertos en su artesanía (tejer), lo cual es falso, el alumno va a compartir su formación y aprender; si es posible crear un proyecto que favorezca a la comunidad será producto de lo mismo, pero no es el objetivo principal.

Propongo que se generen reportes personales por disciplina, así, el alumno se podrá enfocar en un trabajo más centrado en su vocación durante su estancia. Es posible que la generación de un reporte personal incentive al alumno a aportar más a la comunidad.

Aaprendí mucho, a vivir con lo mínimo, a no bañarse por cualquier olor o suciedad que uno tenga, a comer sin cubiertos y con pura tortilla, a convivir con gente que no domina el

español, a ayudar en labores que nunca se realizan en la ciudad como son: la recolección de leña, limpiado de la milpa, hacer tortillas a mano, limpiar lana, sacar a los borregos para que pasten, acarrear agua. Quiero resaltar la calidad de alimentación, que siempre fue proveída y de mejor calidad que en la ciudad debido a su origen totalmente natural. El lazo creado con las personas, especialmente con la familia García Sánchez, son lazos muy honestos y basados en la bondad, una experiencia que no se puede encontrar en otro lado.

Como ingeniero ambiental me costó trabajo encontrar algo en lo que yo pudiera aportar al proceso de creación de artesanías de las comunidades a las que fuimos. Hasta que pensé en crear una estufa Lorena al ver que todas las cocinas tenían fogón y que la gente respira todo el humo de la leña que seguramente causará enfermedades respiratorias en el futuro.

Mi principal compañero de trabajo fue Alberto, como arquitecto, realizó bocetos de cómo quedaría la estufa y dominaba todos los procesos de construcción.

Por mi parte, apoyé en la realización de cálculos para encontrar una mezcla de arcilla y arena que cumpliera con las necesidades de resistencia al calor así como en el diseño de la estufa para que se aprovechara la mayor parte del calor y para que el humo de la combustión saliera eficientemente por la chimenea.

Estoy satisfecho con la experiencia ya que la familia quedó muy contenta con la estufa y hoy día la siguen ocupando. Recomiendo esta experiencia a cualquier persona que quiera poner a prueba su área profesional, ya que siempre se debe improvisar y crear nuevas ideas en estas circunstancias, más parecidas a la vida real.

**Alberto:**

Personalmente esta estadía ha sido de lo más provechosa, tuve la fortuna de estar en un equipo con las mismas ganas y disposición con las que yo contaba, al principio estaba un poco confuso sobre cómo podía ayudar exactamente aplicando mis conocimientos sobre arquitectura, fue difícil poner mis ideas en orden sabiendo que las principales actividades a realizar eran talleres que ayudaran a fomentar la venta de las artesanías de telar de cintura así como tejido de gancho, yo apenas sabía amarrarme los cordones de mis zapatos y eso era lo más cercano que había estado de tejer, tal vez fue la bondad de la familia García Sánchez en la manera de tratarnos como si fuésemos un integrante más de

su familia o la tranquilidad del lugar y el aire que se respiraba tan puro, pero poco a poco esas confusiones se fueron disipando, a medida que íbamos realizando los talleres con las artesanas aprendíamos de ellas y en base a eso decidíamos como es que se iba a dar el próximo taller, además de realizar otras actividades como ayudar en la limpieza de la milpa, ayudar a hacer tortillas, amarrar los borregos y proyectos que creímos necesarios para la vida cotidiana que fueron la estufa "Lorena" y el estudio de un filtro de agua con materiales que tuvieran a la mano. Es así que esta experiencia no solo se convierte en un requisito más para continuar con la titulación sino en una experiencia humana que ayuda a redefinirse como persona, por lo menos a mí me sirvió para replantarme la forma en la que vivía y las prioridades que tenía, le recomiendo a cualquiera de la comunidad universitaria que participe.

## 9. Actividades desarrolladas y resultados obtenidos

### 9.1 Situaciones Problemáticas detectadas y potenciales de desarrollo logrados

La principal problemática encontrada en lo que respecta a las artesanías fue la falta de unidad de los grupos artesanales. El problema expresado por ellas es que no hay un manejo equitativo de las ventas y de las salidas a ventas por parte da algunas artesanas; cuando un grupo se ve administrado por una artesana que descuida los intereses y derechos de las demás, ultimadamente se desintegrará el grupo. Esta problemática la consideramos de mayor importancia, ya que el problema de la venta de artesanías es que no se puede sacar todo el producto a venta y si existen muchos grupos de artesanos diferentes, la competencia irá creciendo y si se encuentra un apoyo externo o interno para promover la artesanía se da pie a mal interpretaciones y mal entendidos entre los grupos. Las artesanas deben estar unidas ante todo, por el bien de su artesanía, su tradición, generaría muchos beneficios para la venta y promoción de sus artesanías, de una forma equitativa.

### 9.2 Objetivos generales y específicos logrados en terreno

Los objetivos generales fueron proponer una o dos ideas nuevas de productos artesanales para mejorar la venta y la construcción de una estufa Lorena en la casa de la familia García Sánchez (donde fuimos hospedados).

### 9.3 Programa de actividades desarrolladas

Las actividades desarrolladas durante nuestra estancia fueron las siguientes:

- Limpiado de lana
- Teñido de lana
- Limpiado de milpa
- Talleres a artesanas
- Razonamiento matemático
- Hilado de lana
- Lavado de lana

### 9.4 Charlas y talleres desarrollados

Los talleres consistieron en enseñar conceptos básicos de mezclado de colores para el teñido de la lana, así como nuevas propuestas de diseño, principalmente en bolsas. De igual manera se realizaron talleres de razonamiento matemático para niños, practicando operaciones básicas de suma, resta, multiplicación y división en situaciones de la vida cotidiana.

Ilustración 10 Técnica de colores

Ilustración 11 Propuesta de bolso con 3 dimensiones

Ilustración 12 Razonamiento matemático

Ilustración 13 Razonamiento matemático 2

## 9.5 Desarrollo de nuevos productos

Los nuevos productos desarrollados que fueron aceptados y producidos por las artesanas fueron la bolsa cilíndrica y la mochila cuadrada, ambos están enfocados en ofrecer una bolsa con mayor volumen disponible para cargar, desafortunadamente, sólo se tiene foto de prototipos.

Ilustración 14 Prototipo, bolsa cilíndrica

Ilustración 15 Prototipo, mochila

## 9.6 Desarrollo de proyectos paralelos (Estufa Lorena)

Se observó que la cocina de la familia García Sánchez es a base de un fogón, el cuál libera muchos gases dañinos tanto al ambiente como a la familia (lo cual nos concernió más). Por este motivo, se decidió la fabricación de una estufa a base de arcilla ya arena. Los materiales para su construcción fueron:

- Arcilla: Tomada de los alrededores ya que el suelo de Pixcuahutla son en gran parte arcillosos.
- Arena: Otorgada por la familia García Sánchez.
- Base de cocina: Donada por el municipio.
- Cemento: Donado por el municipio.
- Varilla: Comprado por alumnos.

- Comal: Comprado por alumnos.
- Chimenea: Comprado por alumnos.

Ilustración 16 Calzado de la base de estufa

Ilustración 17 Colado de la base

Ilustración 18 Aplicación de capa de arcila

Ilustración 19 Estufa Terminada

La construcción de la estufa tardó 4 días, agregando una capa de arcilla diaria y permitiendo su secado durante la tarde y noche.

### 9.7 Prediagnósticos para líneas de investigación y desarrollos posibles

Las líneas de investigación posibles observadas fueron:

- Introducción de agroquímicos en cultivos: Esta es una nueva tendencia que está llegando a Tlaquilpa. El equipo la consideró una inversión muy peligrosa para la población de Tlaquilpa por los daños a la salud y ambientales que implica la utilización de los agroquímicos. Sin embargo, hay muchos productores que están optando por el cambio a agroquímicos, una investigación detallada de los motivos sería algo benéfico para buscar soluciones de prevención para la comunidad.
- Construcción de estufas Lorena: Casi todos los habitantes de Tlaquilpa y Pixcuahutla emplean fogón para la preparación de sus alimentos, ya se han presentado casos de enfermedades respiratorias a los habitantes con mayoría de edad, al igual que en los niños. Es importante crear un programa, apoyo y/o capacitación de la construcción de estufas Lorena en Tlaquilpa y Pixcuahutla para mejorar la salud de la población en general, así como disminuir la tala de árboles para la obtención de leña ya que una característica de la estufa Lorena es el ahorro de energía calorífica.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La visita a Tlaquilpa y Pixcuahutla resultaron en una experiencia positiva y única para todos los miembros del equipo de trabajo. Cada integrante aprendió bastante de la vida de los artesanos; el Programa Multidisciplinar para el Diseño y Artesanías (ProMDyA) fomenta una mejor consciencia de la vida que llevan los artesanos de nuestro país, México; sensibiliza a los estudiantes para que así puedan meditar en qué se pueden ocupar las herramientas obtenidas en sus estudios y si éstas favorecerán a su comunidad cuando se apliquen.

La experiencia también favorece una conexión con nuestras raíces, con la ética y humildad de las mismas; inspirando mayor interés en conservar nuestras tradiciones y a la comunidad que las practica.

Esperamos que en los próximos años se siga realizando el programa y siga siendo tan productivo dándole seguimiento a lo que se ha hecho

Siempre hay mucho más por hacer en Tlaquilpa y Pixcuahutla, pero esperamos que nuestra aportación haya sido de gran ayuda a la gente que nos ofreció su hospitalidad y que algún proyecto que iniciamos pueda generar beneficios para la comunidad en general.

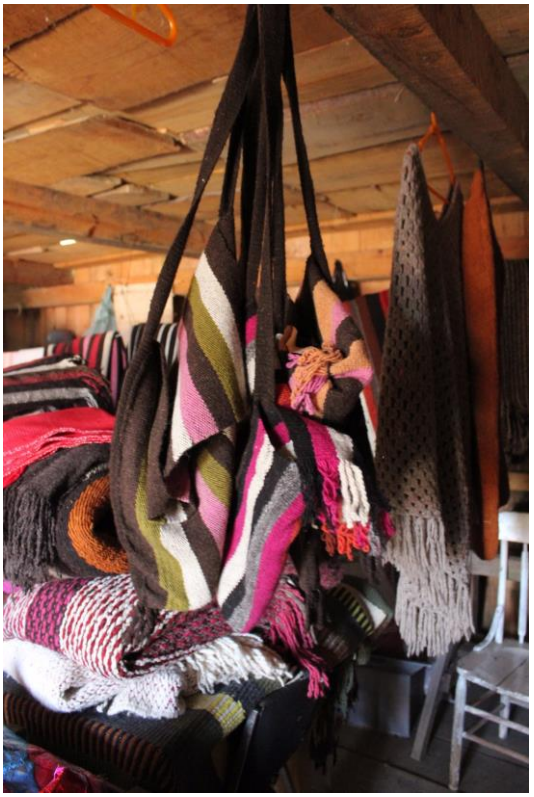
Nos parece que tal vez por la cantidad de localidades y falta de personal a veces se nota una ausencia en el control tanto en el tiempo en que se toman las decisiones para formar el equipo como para asignar la localidad  donde si lo hicieran desde un principio se podrían ir haciendo estudios sobre las diferentes situaciones de la localidad para llegar con un plan de acción y no perder tanto tiempo buscando que se va a realizar, también en la falta de seguimiento de los proyectos que se van realizando, esto produce una decadencia en el interés ya por las personas que nos reciben siendo perjudicial para el mismo programa.

De llevarse a cabo otro PromDyA, nuestra principal recomendación sería un mejor seguimiento de los proyectos que se realicen en cada comunidad, realizar un reporte basado principalmente en los avances y proyectos del anterior, sin redundar en las artesanías y marco teórico de la comunidad en cada reporte, a menos que exista un cambio significativo en la artesanía. El siguiente grupo podría y debería de revisar el reporte del año anterior para así llevar un plan más estructurado de lo que se va a realizar. Esto impulsaría a los alumnos a aportar lo mayor posible a la comunidad y generaría un documento con mayor utilidad e información para ProMDyA.

## BIBLIOGRAFÍA


- Cuadernillo municipal de Tlaquilpa, en línea: http://www.veracruz.gob.mx/finanzas/files/2015/05/Tlaquilpa.pdf (25/01/2017)
- Enciclopedia de Municipios y Delegaciones de México en línea: http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM30veracruz/municipios/30184a.html (25/01/2017)
- Plan Municipal de Desarrollo 2015- 2017, en línea: http://www.orfis.gob.mx/planes-municipales-14-17/189_PM.pdf (25/01/2017)


# ANEXO



# Santa María Yavesía
# Ixtlán, Oaxaca.

**ProMDyA 2016**

Universidad Autónoma Metropolitana
Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA - Unidad Azcapotzalco**
**Asociación Civil "Ser - Mixe", Oaxaca.**

ProMDyA 2016
*Programa Multidisciplinario*
Diseño *y* Artesanías

INFORME FINAL

# Santa María Yavesía
# Ixtlán, Oaxaca.

**Participantes:**
Estudiante D.I. Melisa Analí Díaz Parra 209214064
Estudiante D.C.G. José Alberto Ruiz González 210216362

**Responsables:** MDI. Fernando Shultz Morales
Gabriel Alejandra Fuentes Torres (Estudiante Sociología)
Karla Jazmín Cruz Cabrera (Estudiante Administración)
Nasser Mubarqui Guevara (Estudiante Ingeniería Mecánica)

MÉXICO 2016

# CONTENIDO

**La localidad**
- Ubicación y situación geográfica
- Descripción de la comunidad
- Historia particular, orígenes, denominación (nombres y significados)
- Actividades productivas generales y particulares
- Ramas artesanales productivas específicas.
- Otras descripciones necesarias

**Los productores**
- Organización social
- Organización artesanal productiva
- Listado de artesanos participantes
- Contactos
- Otras actividades productivas artesanales

**Los productos**
- Motivos gestores
- Iconografía
- Tipología de productos existentes
- Recursos y materias primas
- Especificaciones técnicas de materias primas
- Utensilios y herramientas para la producción
- Proceso de producción
- Comercialización

**Bitácora**
- Bitácora grupal
- Intervenciones individuales en la Bitácora grupal

**Actividades desarrolladas y resultados obtenidos**
- Situaciones problemáticas detectadas y potenciales de desarrollo logrados
- Objetivos generales y específicos logrados en terreno
- Programa de actividades desarrolladas
- Charlas y talleres desarrollados
- Taller (es) para niños
- Desarrollo de nuevos productos
- Desarrollo de proyectos / productos paralelos
- Prediagnósticos para líneas de investigación y desarrollos posibles
- Presentación y exposición final ante la comunidad local

**Conclusiones**

**Recomendaciones**

**Bibliografía**

# AGRADECIMIENTOS

A nombre del equipo queremos iniciar agradeciendo al Programa Multidisciplinario Diseño y Artesanías, por ofrecer esta opción de servicio social, pues nos brindó la oportunidad de conocer una perspectiva diferente a nuestra cotidianidad urbana y permitió generar otra visión respecto al aporte desde nuestra profesión hacia la sociedad. También reconocemos el apoyo que otorga la UAM, para destinar recursos que hacen que este programa siga siendo posible.

Por otro lado también agradecemos a la asociación SER-MIXE, por recibirnos y vincularnos con las diferentes comunidades en Oaxaca; a su representante Marcelino y a Jesús Ramos, quien nos orientó previamente desde la universidad.

Pero principalmente estamos muy agradecidos por el recibimiento y hospitalidad que nos dieron en la comunidad de Santa María Yavesía. En especial a las personas que nos apoyaron para realizar las tareas respecto al programa: al señor Aristeo (representante comunal), al señor Lino y la señora Rosa (comité de ecoturismo), a los profesores Juan Manuel y Daysei Nayely (primaria), a los encargados del centro de salud, Eloiza (doctora), Zaira (dentista), Carolina (enfermera) y Pepe (servicio social); al señor Gil Jaime (Arquitecto) y su esposa Minerva (maestra), al Profesor Fernando (Universidad Guelatao), la enfermera Olivia (iniciadora de los programas de salud); a la señora Rufina (comedor), al señor Timoteo (Carpintero), al señor Mauro (carpintero y defensor del bosque), al Señor Honorio, Abel y Jhon (carpinteros y músicos), y a la señora Magdalena, quien nos hospedó en su casa durante nuestra estancia. Sin olvidar, por supuesto a todas las personas y sus familias, quienes participaron en las actividades, talleres o nos abrieron amablemente las puertas de sus casas para brindarnos información de la comunidad.

# LA LOCALIDAD:
# STA. MARÍA YAVESÍA

## Ubicación y situación geográfica

El municipio de Santa María Yavesía, se localiza en la región Centro-Norte del Estado de Oaxaca, en la llamada Sierra Madre de Oaxaca, también conocida como Sierra Juárez. Posee la categoría política de Municipio, perteneciente al Distrito de Ixtlán y no cuenta con agencias municipales. Se ubica a 96 kilómetros de la Ciudad de Oaxaca por la carretera federal No. 175, que comunica Oaxaca - Tuxtepec, cuenta con tres vías de acceso:

- La primera, a la altura del Puente de Fierro, parte una terracería pasando por las comunidades de San Juan Chicomezúchil, San Miguel Amatlán y Santa Catarina Lachatao.

- La segunda está a la altura de la comunidad de Francisco I. Madero, agencia de Santiago Xiacuí, que se ubica sobre la carretera Ixtlán - Villa Alta, donde se encuentra una desviación de terracería de 8 kilómetros.

- La tercera entrada a la comunidad se ubica a la altura del Aserradero Las Vigas, que pertenece

Llano Grande, donde se encuentra una desviación de terracería de 9 km.

La comunidad de Santa María Yavesía tiene una extensión territorial de 9,147 Hectáreas, de propiedad mancomunada con Santa Catarina Lachatao y San Miguel Amatlán, dos de las localidades con las que colinda. Este territorio se encuentra sujeta a un proceso jurídico de reconocimiento y ejecución de la resolución presidencial.

**Clima, recursos naturales y tipos de suelo**

En el territorio existen diversos microclimas que se dividen por zonas y se denomina en general de la siguiente manera:

- Zona templada, que abarca principalmente el área poblada y agrícola.

- Zona húmeda, representada principalmente en las cañadas y en los márgenes del los ríos y arroyos que se encuentran en la comunidad. Se caracteriza por la humedad en el ambiente y la presencia de musgo.

- Zona fría, que se encuentra en las partes altas del municipio, donde casi todo el año hace frío.

Respecto a los recursos naturales, la región cuenta con un río que atraviesa la zona poblacional; pertenece a la Cuenca del Río Papaloapan, en la subcuenca Río Grande. Este río que cruza la

comunidad se le llama: Río Yavesía, el cual ha sido cuidado por los habitantes, evitando la contaminación de este, haciendo uso de fosas de absorción y no tirar basura principalmente

También el nacimiento del Río Cajonos tiene su nacimiento en el territorio y atraviesa por el distrito de Villa Alta, para desembocar en el Río Papaloapan. En su territorio nace el brazo más largo del Río Papaloapan y es una de las principales cuencas en el estado e inclusive del país.

Río de la comunidad

El territorio de Yavesía es una zona muy vasta en cuanto a vegetación, se puede apreciar a simple vista la frondosidad de sus bosques. La mayor parte de este follaje está dominado por pinos uniformes. Los cuales pueden distribuirse principalmente en las siguientes clases:

Bosque de encino-pino: Se encuentra en áreas de pendientes pronunciadas, se consideran como bosques de baja productividad.

Bosque de pino-encino: Ocupa la mayor parte de los terrenos del municipio, dominados por pino patula, mezclado con encinos, aile o palo de águila.

Bosque de encino: Se localiza principalmente en la parte baja del municipio, se le conoce también como encinares que están compuestos principalmente por encino negro, encino blanco y encino colorado.

En cañadas y márgenes de arroyos se observan árboles que durante todo el año tienen sus hojas siempre verdes, tales como capulín, *mano de león y* palo de águila. Además se caracteriza por presentar una infinidad de plantas que crecen sobre árboles, tales como magueyitos y pasle, helechos y una gran variedad de musgos. La mayor parte de esta vegetación se encuentra en buen estado de conservación.

Los habitantes utilizan una gran variedad de plantas del monte (silvestres): Hoja de laurel, cola de caballo, musgo, pinabete, gordolobo, diente de león, berro, hierba de borracho, hongos, zarzamora. Así como árboles para leña; la mayor parte de la población sigue utilizando leña, que se extrae de los bosques cercanos o en los terrenos de cultivos, el tiempo de recorrido a la zona de recolección es de una hora a dos horas aproximadamente, el acarreo se realiza con animales de carga o con camioneta en lugares accesibles.

La variedad de tipos de vegetación presentes, permite albergar una infinidad de animales, desde pequeños como ratones, murciélagos y víboras, hasta de grandes como venados y pumas.

También se pueden observar especies como águila, ardilla, armadillo, búho, conejo, coralillo, coyote, escorpión, gato montés, jabalí, leoncillo, mapache, tejón, tigrillo, tuza, entre otros.

La cacería, es practicada en todo el año, pero con mayor incidencia en las fiestas, de los meses de agosto a Diciembre. Los animales que con más frecuencia cazan son: ardilla, mapache, armadillo, comadreja y la zorra. Y el venado cola blanca por la tradición festiva.

Emperador azul

Víbora de cascabel

En cuanto al suelo, de acuerdo a la percepción de la población se tienen los siguientes tipos:

Negros: Se encuentran en las riberas de los ríos, y son arenosos, con buena filtración del agua.

Este tipo de suelo es recolectando por los pobladores para uso doméstico en sus jardines y huertos.

Tierra de monte. Este se le encuentra principalmente en el bosque de encino y contiene un alto porcentaje de abono (materia orgánica), debido a la descomposición de la hojarasca, es muy usado por la población en sus labores de abonado de sus huertos de frutales, hortalizas y flores.

Gris. Son suelos arenosos, se encuentran en terrenos medianamente fértiles.

Amarillo - rojizo. Son suelos muy duros, cuando llueve son chiclosos y difíciles de trabajar, sólo hasta que llueve se pueden remover.

Pedregosos. Este contiene un alto porcentaje de gravilla o piedras, esta zona no se erosiona fácilmente debido a sus componentes, es usado para revestir sus brechas y caminos que han sido afectados por el uso y la lluvia.

## Descripción de la comunidad

### Demografía

La localidad cuenta con un aproximado de 500 habitantes (niños, jóvenes y adultos) que integran 128 familias., 45.56 % son hombres y el 54.44% mujeres. Como puede apreciarse la población de Yavesía en su mayoría está compuesta por mujeres, esto puede deberse a la constante migración de los hombres en busca de trabajo, hacia otras ciudades del país o a Estados Unidos.

La población únicamente se concentra en el área urbana, que se ubica en los perímetros cercanos a la cabecera municipal. La mayoría de estas viviendas se encuentran distribuidas de manera uniforme y fraccionada en dos barrios: Barrio de San Miguel y Barrio de La Asunción, que están divididas por el río principal de la comunidad. La forma de terreno en estos barrios se encuentra en pendiente.

(

Comité Benne Shorá (grupo cultural juvenil)

**Origen étnico, festividades y costumbres**

A pesar de que es un pueblo de origen Zapoteco, no se observan tradiciones étnicas marcadas, por otro lado sí se ven presentes las creencias religiosas enfocadas hacia el catolicismo, siendo ésta la religión predominante en la mayor parte de los habitantes. Sólo un 5% de la población no comparte esta doctrina. Este pequeño grupo es religión protestante y acuden al templo evangélico denominado “Cristo Salva”. Sin embargo no existe ningún tipo de conflicto entre ambas religiones y de igual forma participan en las festividades de la comunidad.

Existe un templo que fundado por la orden de los Franciscanos que data del siglo XVI. Se denomina Parroquia de San Juan Chicomezúchil y sólo se ofician misas primordialmente en los días de fiesta patronal, pero existen dos capillas, la de Virgen de la Asunción y la de San Miguel Arcángel, a las cuales se puede acudir diariamente.

Las actividades o fiestas religiosas son de importancia trascendental para los pobladores; las festividades de la comunidad, se organizan mediante comités elegidos por asamblea. Las familias encargadas se ocupan de las decoraciones, comida y ejecución de las actividades, sin embargo toda la población contribuye, apoyando con lo que sea necesario. Las tres principales fiestas de la comunidad son:

Fiesta del Barrio de La Asunción, que se festeja del 13 al 15 de agosto en honor a la Virgen de la Asunción.

Fiesta del Barrio de San Miguel del 27 al 29 de septiembre, en honor a San Miguel Arcángel .

Fiesta Patronal, del 6 al 10 de diciembre en honor a la inmaculada Virgen de La Concepción.

Todos Santos, del 1 al 2 de noviembre Posadas y Nacimiento, del 16 al 25 de diciembre

Altar de Capilla de la de Virgen de la Asunción

Otra de las costumbres representativas e importantes de la comunidad es el Tequio, que consiste en el trabajo comunitario en beneficio de la propia población, o en solidaridad con algún habitante de la misma. Se convoca por medio de asamblea a los personas para cooperar con trabajo, materiales o en medida de sus posibilidades a colaborar para la resolución de algún conflicto que lo requiera.

Entre las actividades que se trabajan por medio del tequio destacan: la limpieza de las carreteras, poda de las áreas verdes de convivencia, colocación de señalamientos, reparación o mantenimiento en puentes de cruce en el río, entre otras. Pero el tequio de mayor relevancia para los pobladores es la vigilancia, cuidado, limpieza y conservación del bosque ya que es para ellos un recurso natural que no ha sido deforestado gracias a ellos, además que por cosmovisión es un sitio sagrado que debe protegerse.

El tequio es una actividad que tiene se ha mantenido desde los orígenes de la comunidad; los pobladores consideran que es necesario preservar esta práctica e inculcar a los jóvenes, para

fortalecer el sentimiento de fraternidad, el trabajo comunitario, la equidad y la autogestión.

Cabaña que se construyó mediante el trabajo en Tequio.

**Organización**

La comunidad de Yavesía se organiza por comités donde se distribuyen las actividades los ejes que intervienen en el desarrollo de la comunidad. En 2011 se planteo, por medio del orden municipal, un plan de desarrollo, donde se establecieron cuatro ejes para el mejoramiento de la región.

1.- Productividad, promueve las actividades productivas, los procesos de generación de valor, alianzas estratégicas, la diversidad productiva y la calidad e inocuidad de los productos.

2.- Integralidad, contempla integrar de manera global todos los aspectos que incidan en el desarrollo integral.

3.- Corresponsabilidad, mediante el cual la planeación manifiesta los esfuerzos y preocupaciones del gobierno municipal y sus habitantes.

4.- Participación informada, a través de este se proporciona información apegada a la realidad que permite a la población intervenir en las obras, proyectos y acciones.

5.- Equidad, permite que los habitantes tengan las mismas oportunidades y resultados sin distinción de sexo, clase, credo, ideología ó edad.

6.- Sustentabilidad, mediante este se llevan a cabo acciones sin afectar al medio ambiente.

Con base en estos ejes de trabajo se determinan las y sustentan las actividades de los comités. Una mención pertinente en este aspecto, es que los comités han ido surgiendo con base en las necesidades de la comunidad, sin embargo en la actualidad los habitantes no tienen muy claro cuántos comités hay en funcionamiento y para que se enfocan cada uno de ellos.

Los representantes de algunos comités fueron nombrados hace tiempo, pero por diferentes circunstancias no viven en la localidad y por tanto las actividades se ven desatendidas o secundadas por algún comisionado a nombre del representante que en la mayoría de los casos es la esposa del mismo. Los comités que pudimos conocer al menos por mención son los siguientes:

Comité Administrativo

Comité de representación comunal

Comité de asociación de padres de familia

Comité de ecoturismo

Comité de salud

Comité de irrigación y siembra

Comité de agua potable

Comité en comisión de festividades

Comité pro restauración del templo

Comité de junta vecinal

Comité de música

Comité Benne Shorá (grupo cultural juvenil)

Comité de educación secundaria

Comité de protección civil

Comité de fruticultores

Comité de conservas

Comité pro campo

Comité del adulto mayor

Comité cívico

Comité de consejo deportivo

Los actores externos que inciden en la localidad e intervienen en el desarrollo de la misma, tanto como gubernamentales como estatales son los siguientes:

CONAFE (Consejo Nacional de Fomento Educativo). Otorga los recursos humanos y materiales para las actividades de alfabetización.

CONAFOR (Comisión Nacional Forestal). Apoya con financiamiento para el desarrollo de las actividades de saneamiento en los bosques de la comunidad, reforestación y capacitación a los diferentes comités que tienen competencia en este ámbito, esto se da a través del Departamento de Sanidad, en el concepto de Conservación y Restauración programas como PROARBOL,

SAGARPA (Secretaría, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesa y Alimentación). Proporciona recursos humanos, materiales y económicos a través de diferentes programas dentro de los que destacan

PROCAMPO, SOPORTE, Activos Productivos, entre otros.

SEDESOL (Secretaría de Desarrollo Social). Proporciona recurso económicos y de capacitación a través del programa de OPORTUNIDADES.

SEMARNAT (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales). Interviene en las actividades relacionadas con el saneamiento del monte, promoviendo que las extracciones de madera se hagan apegado a las normas establecidas, es decir es la instancia que valida la ejecución del saneamiento forestal mediante reglamentos a través del área de aprovechamiento y restauración forestal.

SEP (Secretaría de Educación Pública). Proporciona recursos materiales a la escuela y al alumnado, tales como libros de textos gratuitos.

SRA (Secretaría de la Reforma Agraria). Brinda asesoría y apoya con la vinculación para solucionar sus problemas agrarios

COPLADE (Comité de Planeación y Desarrollo).Interviene directamente con el cabildo para la realización de las diferentes obras.

DIF (Desarrollo Integral de la Familia). Aporta apoyos en desayunos escolares.

ICAPET (Instituto de Capacitación y Productividad para el Trabajo) Proporciona asesoría mediante cursos de capacitación a grupos interesados en diferentes temas. En los dos últimos años se han proporcionado 3 curso enfocados en al cultivo de tomate en invernadero, 1 en apicultura y 1 en fruticultura.

IEEPO (Instituto Estatal de Educación Pública de Oaxaca) Brinda las facilidades a los profesores para desempeñar sus actividades y proporciona recursos materiales a la escuela y al alumnado

SEDER (Secretaría de Desarrollo Rural). Brindar apoyos económicos y capacitación y asistencia técnica mediante diferentes programas para el desarrollo rural y en la ejecución de los programas derivados de Alianza para el Campo, tales como SOPORTE, Activos Productivos, entre otros.

SSA (Servicios de Salud de Oaxaca). Brindar las facilidades al recurso humano del centro de salud de la comunidad, proporcionar medicamentos y el apoyo para la realización de las diferentes campañas nacionales.

**Migración**

Como ligeramente se ha mencionado en puntos anteriores, la migración de los pobladores es un tema presente dentro de la comunidad. El panorama de mejores oportunidades fuera de Yavesía, impulsa a muchos de los habitantes a salir para continuar con la educación o trabajo, a las ciudades dentro del país, pero también hacia Estados Unidos en cuestiones de empleo. Esta situación tiene varias generaciones que lleva ocurriendo, llegando al punto donde algunas de las casas han sido abandonadas y se ha visto disminuida la población en años recientes.

Los jóvenes que desean continuar con estudios más allá de la secundaria, se ven forzados a trasladarse a los municipios que cuentan con el siguiente nivel ya que la comunidad no cuenta con

más opciones de grado académico; ya para estudios superiores las opciones se reducen aún más y optan por cambiar de residencia hacia alguna ciudad y en ese sentido muchas veces ya no regresan a residir en el municipio.

En otro motivo, el jefe de familia se va en busca de empleo sólo por una temporada por objetivos particulares cómo mejora de la casa o la adquisición de un vehículo etcétera, pero regresa para continuar con sus actividades en la comunidad. En otros casos se van por temporadas pero intermitentemente y en la última situación cambia por completo su residencia.

Dicho escenario se percibe como una problemática para las autoridades pues se han descuidado algunas áreas que pudieran ser productivas para la comunidad. No se tiene una estrategia que prevenga esta tendencia y la dinámica de migración que se ha vuelto cotidiana para los habitantes de la comunidad.

Casa construida con piedra y adobe. Es un inmueble abandonado, sin embargo, la estructura se ha conservado.

**Antecedentes históricos**

Se dice que los primeros pobladores del territorio provenían de la cultura zapoteca, que significa “pueblo del zapote”. Entre los mitos que existen se dice que son descendientes de las rocas y la arena. Poco se sabe sobre el origen de los zapotecas. Esta cultura tiene una antigüedad de 2500 años aproximadamente y se distribuyeron en el territorio central de Oaxaca, al sur de puebla y al sur de Guerrero.

Los primeros zapotecos eran sedentarios, vivían en asentamientos agrícolas, adoraban un panteón de dioses encabezados por el dios de la lluvia, Cocijo representado por un símbolo de la fertilidad que combinaba los símbolos de la tierra-jaguar y del cielo-serpiente, símbolos comunes

en las culturas mesoamericanas. Una jerarquía de sacerdotes regulaba los ritos religiosos, que a veces incluyeron sacrificios humanos. Los zapotecas adoraban a sus antepasados y creyendo en un mundo paradisíaco, desarrollaron el culto a los muertos.

En el territorio de Yavesía se encuentra una zona arqueológica, la cual recibía el nombre de Xia-Chiac-Yubago "Lugar donde se encuentran muchos sepulcros", pero en la actualidad los pobladores lo pronuncian como Giu-yubago. En el lugar sobresale un juego de pelota de gran longitud, con canchas de más de 60 metros y puede estar relacionado con el culto solar y su calendario de 365 días. La zona ha sido poco explorada y se tiene mucha información sobre ésta, sin embargo presenta vestigios de que tuvo algún tipo de crisis que impidió su desarrollo. Las huellas arqueológicas encontradas en el lugar apoyan dicha suposición. Se han encontrado estelas labradas en piedra, pequeñas esculturas que representan deidades, vasijas e instrumentos.

Piezas arqueológicas de la cultura Zapoteca encontradas en la zona.

Anteriormente al sitio se le conocía como Yavet-zia del zapoteco viejo, que significaba “cerro del águila”. Posteriormente cambió a Shiaac-Ved Dtia, y en la actualidad se retomó como Yavesía. El otro nombre con el que se le conoció fue el de Shoo-ra. Que significa “río de arriba”. Por ser un lugar abastecido por un río central.

Se piensa que en tiempos anteriores mantuvieron conflictos por territorio, con los pueblos de Cajonos, localizados detrás de la montaña de Cuajimoloyas. Posteriormente se dieron varias

luchas para conformar lo que es hoy su territorio, como se observa hasta la fecha. Posiblemente su primer asentamiento mayor fue la cumbre de un cerro situada al sur de la población actual, pues se cree que desde esa ubicación vigilaban a los invasores y preveían los ataques, sin embargo al estar alejados del río, tal vez fue más difícil el desarrollo, lo que los llevó a bajar hacia donde se encuentran al día de hoy. No obstante se sigue teniendo culto hacia ese sitio que se denomina "Pueblo Viejo", en el lugar existe un ídolo que visitan los cazadores y de donde se trajeron las columnas que se encuentran en algunos sepulcros del panteón.

En el siglo XVI al estar presente la conquista, los colonizadores a través de la orden franciscana establecieron la religión católica, y comenzó la construcción del templo que se erige hasta hoy. Pero como sucedió en muchos otros sitios ceremoniales, existió una resistencia pasiva por conservar sus creencias por parte de los indígenas, los cuales integraron parte de sus deidades a la cosmovisión cristiana. Se puede observar en el templo algunos motivos que aluden a Gusío, Dios que representaba al rayo y la lluvia.

Ya con el establecimiento de los conquistadores se introdujo el trabajo minero que fue una gran actividad productiva de la época. Se construyó una hacienda que era abastecida por el río; dedicada, separa y limpia los minerales encontrados, principalmente oro y plata. Los habitantes indígenas eran los primordiales trabajadores, pero se cree que también habían traído esclavos negros de África. No se tienen registros claros de cómo fue de decaimiento de esta hacienda, pero por la época en la que se cesaron las actividades, la suposiciones se relacionan con las luchas independentistas que lograron la sublevación de los trabajadores para terminar con la sumisión.

Parte de un acueducto que abastecía de agua la antigua hacienda minera.

A pesar de que los trabajos en la hacienda local habían cesado, muchos de los habitantes se trasladaron a otras comunidades para continuar la actividad minera, pues ya conocían las dinámicas y la forma de trabajo, lo cual fue una de las principales actividades que mantuvieron económicamente a la comunidad durante un largo periodo.

Posteriormente en los tiempos de la revolución, Yavesía se mantuvo activamente en la defensa de su territorio que continúa hasta la actualidad; en conjunto con el resguardo del bosque para impedir su deforestación, pues los bosques de los pueblos vecinos ya han sido explotados y tienen la intención de tomar ahora los de Yavesía. Es un pleito jurídico y social que lleva ya mucho tiempo en disputa, sin embargo los pobladores se han mantenido firmes y unidos para su conservación.

**Actividades Productivas Generales**

Yavesía es una localidad que se encuentra en un lugar recóndito, pues está rodeada por grandes montañas pertenecientes a la Sierra Juárez, lo que limita en cierto sentido las vías de comunicación. Esto ha hecho también, que las actividades productivas en ejecución y en potencia se vean con complicaciones para su desarrollo, traslado o difusión. Las organizaciones que sustentan las actividades económicas de la comunidad son previstas también, a través de comités, y son las siguientes:

Autotransportes Yavesía

El objetivo primordial es brindar el servicio a los pasajeros que se transportan de Yavesía a Oaxaca e intermedios. Este grupo se renueva cada año y forma parte de los cargos que se desempeñan en la población.

Ecoturismo

Este proyecto tiene como finalidad dar recorridos a turistas, para que conozcan la naturaleza y la cultura de la comunidad. Los recorridos incluían conocer la arquitectura colonial (templo católico del siglo XVII), algunos lugares antiguos (“Giu Yubago”), flora y fauna. Sin embargo no existe una infraestructura adecuada que permita de manera práctica, el arribo de los turistas, ni su hospedaje ni la alimentación, ni los mismos recorridos.

Grupo de Apicultores

La apicultura es una actividad que se llevaba a cabo en la comunidad desde el siglo pasado, pero de manera rústica y fue desempeñada por gran parte de la población, sin embargo se ha visto disminuida la participación por falta de recursos para la producción y distribución.

Grupo de Carpinteros

Esta es la actividad de mayor predominancia en la comunidad, existen alrededor de 30 familias que se sustentan de este oficio. Hace algunos años se trató de trabajar en conjunto, pero los carpinteros decidieron que era mejor trabajar por su cuenta sin dividir las ganancias y sólo se reúnen esporádicamente, para orientarse ente ellos respecto a financiamientos o apoyos del gobierno. Los productos que se producen son en su mayoría muebles como comedores y sillas, pero al menos tres de los carpinteros realizan figurillas, pero sólo por pasatiempo y sin fines comerciales.

Grupo de Panaderas

Su financiamiento se basa en apoyos de la Alianza para el Campo para la adquisición de un equipo de panadería. Sin embargo, por falta de coordinación el grupo se desintegró, quedando actualmente cuatro integrantes, que elaboran pan sólo sobre pedido en fiestas particulares y del pueblo.

Grupo de Productoras de Conservas

La elaboración de conservas como ate, jalea y almíbar de los principales frutos de la comunidad se ha realizado desde hace tiempo, para consumo local, pero en años recientes se conformó un

grupo para intentar comercializar estos productos, pero se desintegró quedando sólo una persona que para seguir promoviendo estos productos.

Taller de Jhon, uno de los carpinteros más jóvenes.

Figurilla de cerdito, hecho en madera tallada por Jhon.

Taller de Mauro, quien no se dedica de tiempo completo al oficio por trabajar en otras actividades, que considera más redituables.

Gallo tallado en madera.

De los sectores productivos mencionados tuvimos la oportunidad de conocer a algunos carpinteros, quienes nos comentaron su experiencia respecto a cómo perciben el panorama de su oficio dentro de la comunidad. Y lo que nos mencionaron es que el transporte para sacar sus productos a vender es complicado y no cuentan con una logística que facilite este proceso. Que la mayor de producción es destinada a la venta local, sin embargo al ser una población pequeña existen muchos carpinteros respecto a ésta, por tanto los ingresos no son tan rentables y tienen que complementar su oficio con otras actividades fuera de la comunidad.

Les parece atractiva la idea de inclinarse a la producción e impulso de sus figurillas como artesanía, pero al tener que trabajar de otra actividad para sustentar a sus familias, lo ven poco posible pues no tienen mucho tiempo de dedicarse a esta actividad, pues al no ser su eje principal de trabajo no tienen una metodología ni una logística que les permitiera mayor producción.

El otro grupo con el que tuvimos contacto fue con un representante de Ecoturismo, la señora Rosa quien fue quien orientó nuestra búsqueda respecto a los demás grupos y gente representativa de Yavesía, sin embargo en muchas ocasiones no tuvimos éxito para localizarlos, por la ausencia de ellos o por la situación de la festividad que tomó cuatro días de nuestra estancia, y se veían involucrados casi de tiempo completo.

No obstante, pudimos observar y conocer, por lo que nos compartió la señora Rosa, que Yavesía tiene muchos sectores que se pueden explotar para el crecimiento económico de la comunidad. El problema es que los propios habitantes se muestran desanimados e incrédulos del potencial que tiene el territorio, respecto a sus bienes naturales, producción local, como en su patrimonio y cultura.

Únicamente pudimos interactuar con estos dos grupos, por lo mencionado antes; primeramente por la cuestión de que la comunidad no estaba informada respecto al programa en el cual veníamos participando y al comunicarles por medio de convocatoria en sesiones informativas, no existió audiencia significativa, ni gran entusiasmo por la participación con el programa. Aunado a que todo el pueblo estaba ocupado con la fiesta, dificulta en gran medida los trabajos de investigación de las problemáticas puntuales de la comunidad; pues los habitantes no tenían tiempo o disposición de cooperar para informarnos en qué podríamos aportar como estudiantes de diferentes disciplinas universitarias.

Al principio sí hubo un desánimo de nuestra parte, pues los días transcurrían con mínimos avances de información, pero después de los días de fiesta y con ayuda del centro de salud y la escuela primaria, poco a poco tuvimos mejor acercamiento con las personas más adecuadas que propiciaron un mejor diálogo; y también aumentó un poco la participación para las actividades que planificamos.

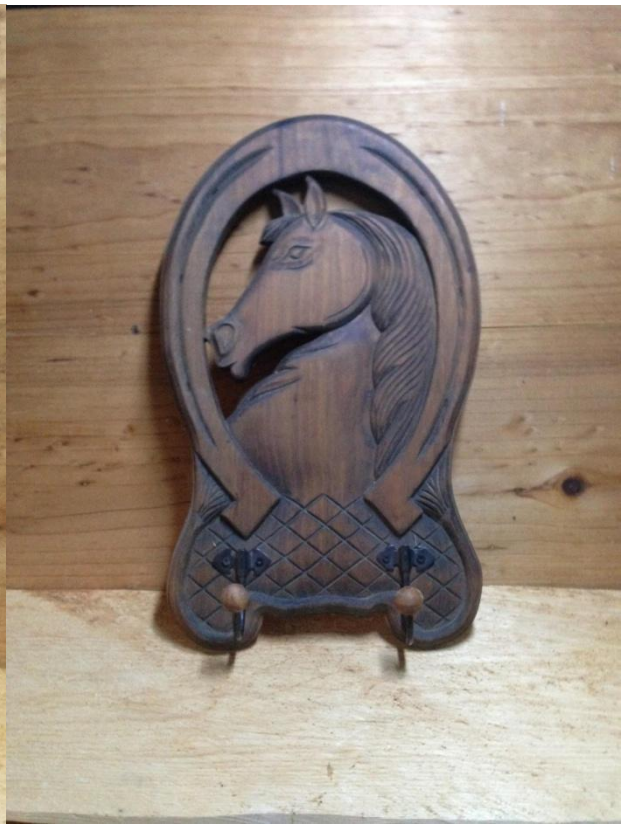
El tiempo de igual forma fue un factor importante, pues consideramos que una estancia un poco más larga hubiera sido más efectiva, pues no se tenían previstas estas situaciones, que poco a poco fuimos resolviendo, pero al ser limitado el periodo de trabajo no pudimos concretar un proyecto sólido que hubiese sido atractivo para la comunidad. Empero hemos seguido manteniendo contacto con algunos miembros de la comunidad para lograr afinar, una propuesta de difusión a través de una estrategia digital que pudiera impulsar un turismo cultural que comience a dar base a una mejor infraestructura.

**Los artesanos productores**

- Organización social

En Sta. María Yavesía no hay artesanías que los identifique, sin embargo, hay oficios que la comunidad considera como pasatiempos y resulta ser material muy interesante. Hay una chica a quien lamentablemente no tuvimos la oportunidad de conocer y ella se dedica a hacer conservas; otros miembros de la comunidad nos comentan que ella ya tiene una PyME que consta de esta actividad. Por otro lado, gran parte de las mujeres toma el bordado como su pasatiempo mientras ven la televisión o en sus ratos libres, ninguna de ellas lo considera como una posible fuente de ingresos ni sabe que puede considerarse como artesanía. De los pocos trabajos que pudimos apreciar, lo utilizan como elemento decorativo en servilletas para las tortillas o carpetas. La figura que predomina en sus bordados son las flores y cómo no hacerlo sí la comunidad está repleta de una gran diversidad de flora y fauna.

El pasatiempo para los hombres en Yavesía es la carpintería. Hay una familia que lleva alrededor de 100 años dedicándose a ello y es la única que produce tanto figuras decorativas como muebles. El resultado de este trabajo nosotros lo consideramos como artesanías ya que gran parte de las piezas son únicas. Curiosamente, la mayoría de sus artesanías son hechas con el material sobrante de la madera con la que fabrican mobiliario. La comunidad sólo cuenta con cuatro carpinteros actualmente y es muy interesante que cada uno tiene su estilo y su forma de ver lo que generan sus habilidades. Hay desde quien convierte ramas en animales, quien hace de un tramo de polín perros y cerdos, que talla la madera. Uno de ellos, el señor Abel que al entrevistarlo destacó la importancia de diferenciar una artesanía a una pieza comercial y cual es más valiosa, nos comentó que una vez al salir de la comunidad a vender mobiliario, vendió un comedor que constaba de una mesa y cuatro sillas en $1300 pesos lo cual nos consternó ya que era como regalar su trabajo, mismo que es excelente.



Taller del señor Mauro y sus trabajos; realizados por medio de tallado de madera con cuñas. Consta principalmente de piezas decorativas.

Sello del logotipo diseñado por Jonathan Martínez, artesano-carpintero de 24 años, es la sexta generación de su familia que se dedica a la producción con madera. Nos comenta que los símbolos de u logotipo son dos montañas y una serpiente ya que son representativos de la comunidad.

El señor Honorio quien se dedica a la fabricación de mobiliario sino que sus artesanías son el resultado de tallar la madera, además es instructor de música para los niños con interés en ello de la comunidad, las clases son los lunes y miércoles de 5 a 8 pm en un pequeño cuarto al lado de su casa, los niños que asisten son de 5 años en adelante. Sí no fuera poco, el señor Honorio dirige a la banda musical de la comunidad. Esto nos pareció un acto muy noble ante su comunidad, nos mostró fotos de sus primeros alumnos y participando en algunos concursos y festividades, señaló a algunos de ellos en especial y a qué se dedican actualmente; ninguno de ellos reside más en la comunidad, dos de ellos si cuentan con estudios universitarios y los demás se dedican actualmente a la música y en especial los hombres, ahora trabajan en Chicago.

*Artesanías y espacio de trabajo del señor Honorio Martínez*

.

Dos mujeres se dedican a hacer diariamente pan artesanal de trigo. Diario lo hornean y gran parte de la comunidad lo consume en el desayuno y la cena.

Nuestra visita coincidió con la fiesta patronal del barrio de San Miguel. En esta, el primer de cuatro días se realizó la Calenda. Es una caminata que hace la comunidad en determinadas casas que ofrecen ya sea comida o alcohol a los participantes. A lo largo del recorrido la orquesta va tocando y dos hombres cargan las calendas, se trata de dos bolas de un metro de diámetro aproximadamente y por dentro tienen velas que las iluminan. Su objetivo es dirigir a la comunidad en el recorrido. Otro elemento que destaca son las que ellos llaman “marmotas” que realmente son botargas y se realizan año con año en la comunidad. Las canastas que portan las niñas en la Calenda son hechas por ellas mismas con ayuda de sus madres.

Baile en Calenda infantil

Marmota para calenda

- Organización artesanal productiva

Esta comunidad no cuenta con cooperativas o cierto tipo de organización en cuanto al desarrollo colectivo de mobiliario o artesanías. Cada quien cuenta con su propio negocio.

- Listado de artesanos participantes ***Pendiente a completar*

- Contactos *****Pendiente a completar*

- Tabla de Descripción del Proceso Productivo en la Elaboración de sus productos

| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS ProMDyA 2016** | | | |
|---|---|---|---|
| Comunidad:<br>Santa María Yavesía | Grupo étnico:<br>** | Estado:<br>Oaxaca | Fecha:<br>8-20 Agosto, 2016 |
| Rama artesanal:<br>Carpintería | Como se inicia el oficio productivo en la localidad<br>No hay una temporalidad específica, sin embargo es una actividad legendaria en la comunidad. Hay familias que llevan haciéndolo desde hace 100 años. | | |

**Las artesanías productivas**

- Motivos gestores y Cosmovisión

Nos fue complicado averiguar datos como estos ya que gran parte de las historias las saben las personas de la tercera edad y lamentablemente algunos ya fallecieron, otros ya no pueden mantener una conversación debido a sus condiciones médicas y afortunadamente conocimos algunas personas que nos contaron un poco de ello.

Una de las leyendas principales es sobre una serpiente con una moneda de oro en la frente y quien la encuentra y se la lleva a casa debe alimentarla con chocolate y prenderle una vela dentro del cofre que la contiene. Al hacer esto quién lo lleva a cabo recibe dinero a cambio, aparece en el cofre día a día y la desventaja de esta acción es que atrae más serpientes a su hogar. Este misterioso personaje es llamado Velasa.

Esta es la principal leyenda tomada en cuenta para hacer artesanías de madera.

En sí como se mencionó antes, esta comunidad difícilmente nos compartió información sobre estos temas e historias que los representan.

- Iconografía

El animal que representa a Yavesía es el águila. Realmente gran parte de la comunidad desconoce sus tradiciones, en especial los jóvenes.

El río, la sierra y la flora que predomina en la comunidad son sus símbolos a destacar.

| 1. **FICHA TÈCNICA - PRODUCTO ARTESANAL LOCAL ProMDyA 2016** | |
|---|---|
| **Producto artesanal descripción:** | |
| Nombre del producto.<br>Virgen de la Asunción | |
| Uso.<br>Decorativo, representativo | |
| Función.<br>Decorar | |
| Forma.<br>Forma de una vírgen | |
| Materiales.<br>Madera | |
| Insumos.<br>Ninguno | |
| Acabados.<br>Sellador | |
| Signos / referencias. | |
| Motivo gestor. Religión | Observaciones. Este trabajo estaba en proceso de desarrollo aún, se tomó un tronco pequeño y se talló con gubias. La precisión y los detalles en este trabajo son sumamente impresionantes. |
| Historia / evolución.<br>Ninguna en especial | |
| Tipología Artesanía | |

| | **Actividades realizadas Santa María Yavesía** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Semana** | **D** | **L** | **M** | **M** | **J** | **V** | **S** |
| **1** | Salida de la ciudad de México a Oaxaca | Llegada a la ciudad de Oaxaca. Presentación con de todos los compañeros con los representantes de la Organización SER-MIXE<br>Se realizan ajustes respecto alas comunidades y se nos da la introducción de las características de cada comunidad | Salida a la Comunida de Santa María Yavesía<br><br>Lllegada a la Comunidad y presentación con el representante Comunal<br><br>Se convoca a una reunión con los representantes de los comités | Primera Reunión con los representantes de los comités, preacticamente con nula asistencia<br><br>Se convoca a una reunión con la población en general | Se realiza la reunión con la población con una regular asistencia.<br><br>Se comunican las características del Programa, y las funciones de las áreas de los estudiantes y se invita a plantear problemáticas generales de la zona.<br><br>La participación es tímida y poco consistente | Inicia la Fiesta Patronal del Barrio de la Asunción<br><br>Se realizan una propuesta para desarrollo de talleres con base en las inquietudes mencionadas en las reuniones<br><br>Se observa el desarrollo de las actividades de la fiesta patronal | Segundo Día de Fiesta Patronal<br><br>Se observa el desarrollo de las actividades de la fiesta patronal<br><br>Se comienza con la difusión de las actividades y talleres propuestos |
| **2** | Tercer Día de Fiesta Patronal<br><br>Se observa el desarrollo de las actividades de la fiesta patronal<br><br>Se continua con la difusión de los talleres y con la preparación de los materiales audiovisuales | Cuarto Día de Fiesta Patronal<br><br>Se observa el desarrollo de las actividades de la fiesta patronal<br><br>Se realizan charlas con algunos habitantes respecto a sus actividades cotidianas y productivas | Se nos da un recorrido por el área ecoturística de la comunidad<br><br>Primer día de taller: Proyección de cotometrajes de animación en lenguas indigenas y taller de ilustración con niños | Segundo día de taller: Proyección de de Pelicula Vestigios del Paraiso- - Cine Debate con adultos y Taller de Materiales reciclados para niños<br><br>Se realizan charlas con algunos carpinteros de la comunidad y otras personas que conocen algo de la historia de la comunidad | Tercer día de taller: En coordinación con los profesores de la escuela primaria se realiza la proyección del Documental La educación Prohibida se hace un debate con padres de familia y dinámicas respecto a la educación | Cuarto dia de Taller: Proyección del Documenal Monsanto Debate sobre el consumo local y la explotación de los recursos naturales de la zona<br><br>Convivencia con algunos pobladores de la comunidad | Salida a la ciudad de Oaxaca y regreso a las oficinas de la Organización SER-MIXE |

Fuentes:

Datos obtenidos del PLAN MUNICIPAL DE DESARROLLO DE SANTA MARIA YAVESIA, IXTLAN, OAX.. Expuesto por el presidente municipal C. LEON GONZALO MARTINEZ NUÑEZ en 2011.

# XOTHI, CHILCUAUTLA
# EL MEZQUITAL, HIDALGO

**ProMDyA 2016**

**Organizaciones participantes:**

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

GRALESA

ProMDyA Programa Multidisciplinario Diseño y Artesanías

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA Casa abierta al tiempo Azcapotzalco

Responsables: MDI. Fernando Shultz DI. Marina Franco DI. Rafael Caveyo ext. 9187

INFORME FINAL

# XOTHI

## CHILCUAUTLA, HIDALGO

Participantes:

Frida Gonzales Mejia

Gustavo Pérez Vázquez

Victor Raciel Fernando Hernández Valencia 2122012044

Responsables:

MDI. Fernando Shultz Morales

Gabiel Alejandra Fuentes Torres

Karla Jazmín Cruz Cabrera

Nasser Mubarqui Guevara

**MEXICO 2016**

Participantes de la comunidad:

- Sr. Vicente Mayor Anaya, 42 años, Masculino, agricultor, recolector y jefe de relacione públicas de grupo gralesa.

- Sra. Francisca Reyes, 40 años, Femenino, agricultora, recolectora y directora de grupo gralesa.

- Juan Pablo Mayor Reyes, 16 años, Masculino, estudiante, agricultor y recolector

- Sr Abel Mayor, 48 años, Masculino, florista, agricultor y recolector

AGRADECIMIENTOS

Al señor Vicente Mayor Anaya, a la señora Francisca Reyes ( representantes de grupo gralesa) al señor Abel y a toda su familia por habernos recibido en su casa y brindarnos un espacio bajo su techo a pesar de ser personas completamente desconocidas, por regalarnos agua caliente a la hora del baño y cobijas suficientes para no pasar frio durante la noche, gracias por habernos preparado la comida durante dos semanas como si fuéramos un integrante más de su familia, por las pláticas durante la hora de la comida y por tantas horas invertidas en intentar enseñarnos su modo de vida, les queremos agradecer por cada consejo que nos dieron y por la ayuda que nos brindaron para poder cumplir con lo que nos pide este programa que si bien en principio lo hicimos como parte de un requisito para poder concluir con nuestros estudios, sobra decir que terminamos con una de las mejores experiencias de nuestras vidas y más que un compromiso logramos verlo como una gran oportunidad de aprender y entender como es la vida fuera de la ciudad, gracias también por habernos permitido ayudarles en lo poco que pudimos ser de utilidad para ustedes, por habernos brindado esa confianza, gracias por mostrarnos paisajes que no sabíamos que estuvieran tan cerca nuestro, gracias porque con ustedes formamos recuerdos que duraran para toda la vida, gracias por la experiencia y el conocimiento que compartieron con nosotros pero especialmente les agradecemos porque si bien llegamos como desconocidos estamos seguros que nos fuimos siendo amigos.

# LA LOCALIDAD

## UBICACIÓN Y SITUACIÓN GEOGRÁFICA.

Para poder llegar a El Xothi se debe de tener en cuenta que se encuentra en el municipio de Chicuautla en el estado de Hidalgo, cuando no se tiene un automóvil particular, es recomendable llegar primero a un lugar en donde se encuentre el transporte adecuado que llega a dicha localidad. Por ello creo es pertinente hacer una escala en Ixmiquilpan (pueblo cercano y más popular), localizar el Ex-convento y Parroquia de San Miguel, que se encuentra a un lado de la plaza principal de Ixmiquilpan llamada Plaza Diana Cazadora, si se encuentra frente al ex-convento estará situado en el Libramiento al Cardonal, se camina para el lado izquierdo rumbo a la Plaza Diana Cazadora, ahí encontrará la calle José María Assian, en donde se caminará recorriendo el costado izquierdo del ex-convento con dirección la parte trasera de la edificación hasta llegar a la calle Alarcón de Ocaña, en esa esquina surge la calle Pallares, la cual se debe caminar hasta llegar a un puente automovilístico y peatonal; del lado izquierdo se encontrará la calle Benjamín García y del lado derecho la Avenida López Mateos en donde se puede observar un paradero de transporte público (dicha caminata es equivalente a dos cuadras aproximadamente), de ahí se debe tomar una combi que llegue o pase por Xothí, la combi debe decir como principal referencia Maguey Blanco, el tiempo aproximado para llegar a El Xothí partiendo desde este punto es de 15 a 20 minutos. Al llegar a la carretera federal Ixmiquilpan-Progreso sabrá que se encuentra en el camino correcto y a pocos minutos de llegar al destino.

El clima que predomina en El Xothí es árido o semiárido con pocas precipitaciones en el año, se cuenta con sistemas riego para poder mantener los sembradíos que están a lo largo y ancho de todo el pueblo, la flora que pudimos apreciar consistía en árboles de mezquite, jacaranda y oyamel, así como árboles exóticos; aguacate, durazno, granada e higo, como matorral el garambullo y nopal. Respecto a la fauna pudimos saber que está compuesta de tejón, ardilla, tlacuache, conejo, zorra, zorrillo, ratón de campo, serpientes y una gran variedad de insectos y reptiles. A estos se le pueden añadir animales de granja como gallinas, gallos, borregos, guajolotes, vacas y también animales de uso doméstico como perros y gatos.

Relacionado a este tema pudimos percibir que hay problemas en cuanto a la adecuada repartición de tierras para sembrar, pues no todos los pobladores cuentan con el territorio necesario para tener una parcela que les sea productivamente rentable, también notamos que la hora más adecuada para regar los sembradíos es en la noche y madrugada, ya que en el día el agua se evapora rápidamente.

DESCRIPCIÓN DE LA COMUNIDAD.

La población aproximada de El Xothí es de 657 personas, los cuales 317 son hombres y 340 mujeres, de los cuales 265 menores de edad y 392 adultos.

La raíz indígena de los pobladores es ñañu (otomí en náhuatl); lo que pudimos percibir es que los adultos hablan su lengua madre (el ñañu) y el español que se enseña en nuestro país, mientras que los menores de edad sólo hablan el español y no les interesa aprender la lengua indígena de sus padres, aunque puedan comprender un poco dicho idioma no es prioridad aprenderlo y puede haber una pérdida de dicha “lengua”. También pudimos percibir que algunos adultos saben el comportamiento y costumbres propias de su grupo étnico, y aunque no sea común la práctica de ciertos “ritos” y/o comportamientos, los conocen y podrían recuperarse algunos de ellos.

Aunque se podríamos decir que predomina la creencia de la religión católica en los pobladores, existen grupos de tamaño considerable con otro tipo de visión religiosa, estos son Cristianos y Testigos de Jehová; esta situación no ha creado ningún tipo de problema considerable entre los pobladores y se nota una tolerancia a formas de pensar distintas en cuanto a la religión.

El gobierno establecido es un gobierno de partidos como en la mayoría del territorio mexicano, se vota y elige con los mecanismos que establece la ley del Estado, a pesar de ello, tiene ciertas particularidades, las personas electas en su mayoría (o en su totalidad, tendría que ser investigado más a fondo) son personas pertenecientes a la comunidad y para ser electos tienen que asociarse con algún partido y así ser votados, otra característica que nos parece pertinente resaltar es que cumplen con ciertos requisitos de organización comunitaria, es decir, existen grupos comisionados a diferentes tipos de problemas o “temas” que se pueden presentar a la comunidad y se asignan a personas pertenecientes a la misma para que puedan dar una solución o pedir ayuda de las personas indicadas que puedan ayudar, sean o no pertenecientes a la comunidad (como el gobierno), para ejemplificar de manera simple podemos decir que existe lo que conocemos como “policía comunitaria” y si existe un problema mayor al grupo o los individuos, la comunidad en su conjunto actúa, también se llevan a cabo un tipo de asamblea en donde el modo de organización, de participación y de integración de la misma no nos es lo bastante clara, lo que sí pudimos saber es que, la afiliación a un partido político es causa de problemas mayores y una posible desintegración en la interacción que se tiene día a día entre los pobladores. También queremos resaltar que los problemas de integración comunitaria no sólo responde a filiaciones partidistas, sino que existe un problema más a fondo que tiene como raíz su contexto histórico de formación comunitaria, en donde se pueden hacer las investigaciones pertinentes para visualizar y dar una posible solución a dicha desintegración comunitaria (si así se desea).

Fiesta del pueblo.

Pudimos comprobar que la migración de la comunidad no sólo tiene que ver con ir al extranjero (Estados Unidos), sino en los casos conocidos por nosotros, son personas que migran para estudiar en lugares apartados, en busca de trabajo o en busca de un nuevo asentamiento ya que no encuentran situaciones óptimas de supervivencia, entre otros que no logramos percibir, el cambio de domicilio puede ser temporal o definitivo, algunas personas que salieron a estudiar una carrera regresan al pueblo a vivir y otros simplemente se van, esta situación posiblemente podría fragmentar más los lazos comunitarios y darles un sentido de pertenencia diferente a las personas que decidieron no salir del territorio (dejamos abierta esta idea para su posible estudio), aunque no pudimos observar que tan común es la migración, pudimos saber que existe en diferentes modos y por diferentes causas.

Xothí significa (según el testimonio de uno de sus pobladores) lugar abierto, "*pero abierto en su acepción referida a como se abre una flor*", ya que el pueblo está rodeado de cerros que hacen parecer que el territorio se encuentra en medio de un cráter volcánico enorme, o como si fueran murallas gigantescas que protegen y cubren el lugar de alguna fuerza exterior.

El pueblo inició como asentamiento indígena, en el cual estaban establecidas casas construidas con materias primas de la región, en un primer momento con casas de "barro" combinada con plantas para darle mejor soporte, posteriormente se construyeron con pencas de maguey, que fueron de mejor calidad que las de barro según los actores que vivieron en esa etapa, y

actualmente son casas de concreto como están constituidas actualmente la mayoría de los asentamientos humanos en México.

Una de las actividades productivas más importantes, que mayormente es practicada y que pudimos apreciar es la agricultura, pero existen casos particulares que tienen otro tipo de actividad para su propia supervivencia y en algunos casos es complementaria de la agricultura, por ejemplo un intermediario de productos agrícolas que se dedican a exportar la cosecha de personas del pueblo y/o de pueblos aparentemente cercanos, otro ejemplo pueden ser los que ejercen la carrera que estudiaron, otro, un arreglista floral que se encarga de hacer los arreglos florales de las fiestas patronales de los diversos pueblos cercanos o simplemente arreglos para eventos privados de personas que requieran de sus servicios, y principalmente queremos resaltar la actividad de las personas que nos acogieron en su hogar, su actividad productiva principal era la venta y mercadeo de productos para la higiene personal y de origen natural llamando a su marca ***Gralesa***, que gracias a su conocimiento herbolario curativo, le añadieron este conocimiento a sus productos para atacar ciertos problemas de salud, a esto le sumamos que la mayoría de los recursos.

primarios son sembrados por ellos mismos y otros, en su minoría, se encuentran de forma natural en su entorno, su elaboración es cien por ciento artesanal y también tienen cosechas de vegetales y frutos para su autoconsumo.

También es conveniente señalar que el conocimiento en la elaboración de dichos productos es propio de este grupo artesanal, aun y con esto otros artesanos (que dicho sea de paso, anteriormente estaban asociados con ***Gralesa***) hacen productos similares aunque con menor variedad de éstos y aparentemente con cambios significativos en su elaboración.

En la comunidad se cuenta con diversos servicios públicos apropiados, por mencionar algunos, luz eléctrica, agua potable, drenaje, internet, servicio telefónico, pavimentación en algunas calles, canaletas con agua de riego, alumbrado público en las calles más concurridas, escuela preescolar, primaria y secundaria, un espacio deportivo cerrado y otro abierto.

Aunque no se cuenten leyendas propias o específicas de Xothí, pudimos saber gracias a un agricultor que sembraba en la noche y madrugada, que vivió algunas experiencias “paranormales” en las cercanías del pueblo o en el propio pueblo, desde un aparente avistamiento ovni de una luz deslumbrante en la carretera, hasta un grito desconocido y desconcertante de aparente lamentación, o un sonido de un “ente” que sierra árboles en la noche (este relato es más colectivo y común según el narrador y otros miembros de la comunidad) en donde el sonido no tiene un origen específico pero es claro al oído.

Las (los) artesanas (os) productores.

Aunque en la mayoría del pueblo de Xothi aún se tenga la creencia de que hay actividades específicas de rol de género entre hombres y mujeres (como en muchos sectores de la sociedad mexicana), pudimos apreciar que en el hogar que habitamos en nuestra corta estancia, los roles eran más flexibles, ya que el hombre se encargaba en la mayoría de las veces al cuidado del hogar, al igual que del mercadeo, promoción y distribución de sus productos, mientras la mujer se encargaba principalmente en la elaboración de dichas mercancías aunque también colaboraba en las actividades del hogar de acuerdo a como eran repartidas.

Los productos se hacen en una habitación amplia y completamente acondicionada para la elaboración, envasado y etiquetado de cada uno; teniendo en cuenta que toda la fabricación es completamente manual, es decir, las herramientas utilizadas durante todo el proceso que requieren los productos hasta el resultado final no son movidas mecánicamente, y durante todo el transcurso, desde la recolección de materias primas, hasta el llenado y etiquetado de las mercancías en sus respectivos envases, lo hacen las personas que ahí trabajan.

Los productos que ahí se fabrican son para la salud como ya mencionamos con antelación, estos ayudan para ciertos problemas, en ellos se pueden encontrar shampoos que ayudan en problemas capilares como la calvicie o la caspa, por mencionar algunos, otros productos en forma de jabón o cremas que ayudan a problemas dermatológicos como el acné o la dermatitis. Todos estos

productos son exhibidos en tiendas naturistas de la región, pero también se pueden encontrar en otros lados de la república ya que son una marca en expansión.

Las personas que trabajan ahí son mujeres nativas del mismo pueblo, ellas se encargan de elaborar por completo los productos, en donde la encargada principal también tiene la facultad de ciertos aspectos del mercadeo de los mismos. La actividad del hombre es ayudar al mejoramiento de la marca, se encarga de cuestiones mercadológicas, de posicionamiento y expansión de la

marca, también ayuda a la recolección de algunas materias primas, como las plantas que se utilizan en los productos.

Como ya mencionamos la marca ya se posicionó en el mercado, el nombre como marca registrada es "*Grupo Gralesa de Xothi S. C. de R. L. de C. V."* el cual fue creado en 1999 por la señora Francisca López Reyes, con la designación original de "Grupo Gralesa" y hasta el año 2006 se le conoce con el nombre actual.

El mote de "Gralesa" es el resultado de la combinación del nombre de tres plantas principales que se usan en los productos, la primer sílaba del nombre (Gra) es por una planta designada como "Grado", la cual es una planta endémica medicinal de la región del Valle del Mezquital, que es en donde se sitúa Xothi, dicha planta se encuentra de manera silvestre en las zonas áridas y si se conoce bien la región existe cierta facilidad para encontrarla, la segunda sílaba (le), hace referencia a la "Lechuguilla", dicha planta aunque se puede encontrar en la región como planta silvestre, las personas productoras artesanas de Gralesa, como ya se mencionó, siembran y cosechan sus propios recursos para no afectar el medio ambiente, también se le conocen ciertas propiedades medicinales que ayudan a que los productos tengan más beneficios, y la última sílaba (sa) es por la planta llamada "Sábila" que, al igual que la lechuguilla, es sembrada y cosechada por los productores de Gralesa, a la cual también se le reconocen sus propiedades medicinales y son aprovechadas para la fabricación de los productos.

A pesar de que Gralesa comenzó como una cooperativa amplia en donde participaban un gran número de mujeres, hoy en día es un grupo más reducido, en donde la coordinación principal es llevada a cabo por una familia, que emplea a un grupo de mujeres con el conocimiento y capacitación necesarios para ayudar a la fabricación de los productos, nos parece importante señalar que dichas mujeres tienen otras actividades fuera del grupo Gralesa ya que ayudan al sustento de sus propias familias.

La organización para la fabricación de dichos productos dependen de la demanda que tienen de los mismos y en donde todas las artesanas son cómplices de la mayor parte del proceso de cada

uno, por lo tanto, tienen el suficiente conocimiento para la elaboración de todos los productos Gralesa y no un conocimiento tan segmentado o seccionado del mismo como los empleados de muchas otras marcas comerciales.

Para poder contactar con Grupo Gralesa, el mejor medio es vía internet; se debe visitar su página oficial *http://www.gralesa.com.mx/* en donde se pueden localizar los diversos puntos de venta que

se encuentran actualmente en los estados de Hidalgo, Querétaro y Ciudad de México. Se puede contactar directamente con los proveedores artesanos que tienen su punto de venta matriz en el domicilio de Xothi, en la misma página se pueden verificar los siguientes datos, el domicilio actual que se maneja es: Grupo Gralesa de Xothi S.C. de R.L. de C.V. Conocido Xothi S/N Chilcuautla, Hgo. C.P 42 750, se les puede contactar vía correo electrónico en: *gralesa@Gmail.com*, en cuenta de Twitter: *https://twitter.com/gralesa*, el teléfono de oficina es: (738) 724 71 74 y finalmente su dirección en Facebook: https://www.facebook.com/gralesa.tratamientosnaturales?fref=ts.

Las artesanías productivas.

Como ya dijimos con antelación, las materias primas que se utilizan para fabricar los productos son plantas endémicas de la región, a las cuales se les conoce por cierto grupo de personas como medicinales, ya que han sido utilizadas para tratar algún padecimiento, la mayor parte de este conocimiento es pasado de generación en generación y que hoy en día está representado en esta gama de productos naturales.

También es importante recordar que los productores tienen como objetivo ser autosustentables respecto a sus materias primas, es decir, la idea central para desarrollarse es sembrar y cosechar todas las plantas que son utilizadas para hacer los productos, así no afectan el medio ambiente de la región, ya que “saben” es importante mantener un equilibrio ambiental que no afecte a los seres vivos de esa zona geográfica del Valle del Mezquital.

Los productos que han sido fabricados son los siguientes:

-Tratamientos capilares.

Los tratamientos capilares son productos naturales que no contienen perfumes ni colorantes, que permiten nutrir, reacondicionar, así como dar más vida al cabello. Además cuyo objetivo es contrarrestar diversos problemas que se presentan en el cuero cabelludo de las personas.

Estos son elaborados a base de plantas medicinales que aportan salud y bienestar, contribuyendo de esta forma en el autoestima de los individuos.

Algunos de los problemas capilares se asocia en problemas de circulación, por eso es recomendado masajear el cuero cabelludo durante el lavado.

Tratamiento de Sangre de Grado Botella Pet de 250 ml

Sangre de grado (Jatropha dioica sessiflora) Características: Es una planta de 30 a 60 cm de altura, crece en forma silvestre en las laderas de los cerros, en gran parte de las zonas áridas del

Valle del Mezquital. Los tallos son de color café rojizo, las hojas de dos a cuatro centímetro de largo en forma de mango de cuchara, de raíces tuberosas (camote) largas, las flores pequeñas de color rosa, característica principal de esta planta, al cortar un tallo o raíz brota la sabia de color rojo

de donde viene el nombre (sangre de grado). Propiedades: Controla, evita la caída del cabello y lo fortalece. Ya que contiene taninos y fenoles que son sustancias astringentes, y aprietan los folículos capilares.

Tratamiento de Chile y Romero Botella Pet de 250 ml

Romero (rosmarinus officinalis.) Es un arbusto de origen mediterráneo, conocido por sus propiedades revitalizadoras y antisépticas. Estimula la circulación sanguínea y gracias a esto nuestro cabello luce saludable y sedoso. El chile es útil para el cabello delgado, frágil o débil, ya que su pulpa fortalece, nutre y vitamina al cabello desde la raíz, dándole sedosidad, cuerpo y estimula la circulación. La combinación de estas dos plantas favorece en el crecimiento y circulación sanguínea del cuero cabelludo y elimina el exceso de grasa.

Tratamiento de Sábila Botella Pet de 250 ml

Sábila (aloe feros, aloe vera) Con el áloe vera nutrimos los folículos pilosos y logramos que el cabello luzca fuerte, suave y resistente, evitando la resequedad. Además de ayudar en la reparación del cabello por el uso de plancha o tintes, obteniendo una apariencia natural.

Tratamiento de Lechuguilla Botella Pet de 250 ml

Lechuguilla (agave lechuguilla, a la raíz se le conoce como amole dulce) Características: Planta agavácea de hojas poco jugosas y espinosas. Propiedades: Como anti-bacterial, astringente de la piel, para lavar el cabello y tonificante. Además evita la calvicie (caída del cabello), la caspa y la orzuela.

Tratamiento de Orga-nogal Botella Pet de 250 ml

Nogal (Juglans regia) Propiedades: Controlar la caída del cabello y la alopecia, también se utiliza para pigmentar las canas. Órgano (Marginatocereus marginatus) (Organ cactus) (Órgano de Castilla) Propiedades: Conserva o tiñe el cabello negro, tónico contra la caída del cabello Esta combinación de plantas por sus propiedades ayuda a fortalecer el cabello, además de retardar las canas, cubriendo paulatinamente a un color negro.

Tratamiento de Nopal Botella Pet de 250 ml

Nopal (Opuntia) Planta nativa de México, pertenece a la familia de los cactáceas. Los aztecas lo llamaban nochtli o nopalli. El nopal entre su composición química, contiene propiedades nutrimentales como emolientes, humectante e hidratante, por lo que ayuda a mantener el cabello sano y sedoso.

Crema para peinar 130 gr.

Sábila (aloe feros, aloe vera) Su aplicación regular ayuda a recuperar el brillo, a la vez elimina la resequedad y repara cabello por el uso de plancha o tintes, obteniendo docilidad y elasticidad.

Gel de Nopal  Tarro 120 gr.

Nopal (Opuntia) Planta nativa de México, pertenece a la familia de los cactáceas. Los aztecas lo llamaban nochtli o nopalli. El nopal entre su composición química, contiene propiedades nutrimentales como emolientes, humectante e hidratante, por lo que ayuda a mantener el cabello sano y sedoso. El gel deja el cabello manejable, da brillo, su acción es durante todo el día. No produce caspa, no provoca caída del cabello y protege de los rayos del sol.

-TRATAMIENTOS DERMATOLÓGICOS

Los tratamientos dermatológicos elaborados con plantas curativas que aportan propiedades benéficas, específicamente en la piel de las personas. Para mantener la piel saludable, regenerándola por la migración de las células en la zona afectada.

Jabón anti-acné Sábila Barra 120 gr.

Elaborado a base de un jabón neutro hipo alergénico, compuesto por sábila y sangre de grado, que actúan como bactericida, astringentes y anti fungicidas, elimina acné, barros y espinillas, regenerando y suavizando la piel.

Jabón de Nopal con Avena Barra 120 gr.

Para pieles sensibles y resecas, el nopal ayuda a suavizar e hidratar. Quitar la grasa del cutis, exfolia la piel eliminando las células muertas. La avena contiene propiedades altamente dermatológicas: debido a que absorbe la suciedad, desprende los residuos celulares respetando y cuidando la estructura cutánea gracias a su PH (5.5) neutro. Es muy hidratante, nutritivo, y además favorece a todo tipo de pieles, incluso las más sensibles (personas diabéticas).

Crema de Sábila Tarro 80 gr.

Elaborada con extracto de sábila y actúa como regenerador celular y regulador del PH de la piel dejándolo con un tono natural y luminoso. Efectivo para hidratar y humectar, suavizar las arrugas y eliminar algunas imperfecciones. Contiene aceite de pepita de uva, vitamina E como antioxidante de la piel.

Pomada Cicatrizante Tarro 60 gr.

La pomada contiene lo siguiente: Sábila proporciona un gran aporte de nutrientes y estimula la regeneración de las células. Sangre de grado: Las propiedades medicinales encontradas en la resina o látex son astringentes, cicatrizantes. Caléndula posee propiedades anti-inflamatorias, anti-eméticas, antisépticas, antiespasmódica, anti-bacteriana, cicatrizante, anti ulcerosa, emoliente. Romero: Para la piel resulta ser un gran cicatrizante, esto gracias a sus cualidades antisépticas. También ayuda a la circulación. Árnica: Uso en forma externa como antinflamatorio en moretones producidos por golpes, en hinchazón local asociado a fractura. Ayuda en los dolores musculares, torceduras, golpes, rozaduras, cicatriza heridas y quemaduras en la piel. Elimina la comezón por la picadura de insectos.

Crema con filtro solar 120 gr.

Elaborada con extracto de sábila y actúa como regenerador. Efectivo para eliminar o desvanecer arrugas, marcas ligeras en la piel y proteger de los rayos del sol. Contiene aceite de pepita de uva, vitamina E y protector solar al 30%.

Tintura de Sangre de Grado Gotero 15 ml.

Sangre de grado (Jatropha dioica sessiflora) Características: Es una planta de 30 a 60 cm de altura, crece en forma silvestre en las laderas de los cerros, en gran parte de las zonas áridas del Valle del Mezquital. Los tallos son de color café rojizo, las hojas de dos a cuatro centímetro de largo en forma de mango de cuchara, de raíces tuberosas (camote) largas, las flores pequeñas de color rosa, característica principal de esta planta, al cortar un tallo o raíz brota la sabia de color rojo de donde viene el nombre (sangre de grado). Beneficios de la tintura: ayuda en el dolor de dientes y muelas, sangrado e inflamación de encías, mal olor bucal y cicatriza heridas.

Ungüento para Dermatitis Tarro 60 gr.

Este ungüento está compuesto por los siguientes: Sangre de grado: Las propiedades medicinales encontradas en la resina o látex son astringentes, cicatrizantes. Lavanda: con propiedades antiinflamatorias y sedantes que lo hacen adecuado para el tratamiento del dolor. Aceite esencial

de lavanda: Para la piel resulta ser un gran cicatrizante, esto gracias a sus cualidades antisépticas. También ayuda a la circulación. Miel de abeja: cura las heridas y quemaduras, ya que sus propiedades antisépticas y cicatrizantes ayudan a evitar infecciones y benefician con la aceleración la cicatrización de la piel. El conjunto de estos ayudan a problemas de la piel, como la dermatitis.

Ungüento para Resfriado Tarro 60 gr.

Eucalipto: Es anti-viral y anti-bacteriano por lo que nos protege de diversas infecciones provocadas por el resfriado. Este ungüento ayuda a descongestionar las vías respiratorias, ya que contiene hojas y aceite esencial de eucalipto.

-Otros productos.

Fibra de maguey

Los magueyes se reproducen principalmente por los hijuelos que se desarrollan en la base del tallo de la planta madre, o bien por las semillas que produce la floración; ésta que ocurre solamente una vez en la vida de un maguey es el irremediable anuncio de su muerte

El ixtle de maguey, es una fibra natural derivada del despulpado (tallado mecánico o manual de los cogollos o pencas de maguey (Agave Maguey). Los magueyes son plantas de hojas en rosetas, gruesas y carnosa, dispuestas sobre un tallo corto cuya piña inferior no sobresale de la tierra. La mayor parte de dichas plantas pertenecen al género Agave L. De este, en México hay más de 400 especies.

Las mujeres también saben cómo aprovechar toda las bondades de la planta: del ixtle (residuos de la penca) se obtiene diversos artículos; estropajos, cepillos y escobas, entre otras.

1.- Artículos de ixtle o fibra de maguey

Jaboneras y estropajos: los cuales sirven para el aseo personal, sustituyendo los estropajos sintéticos.

Exfoliantes (masaje corporal y facial): estimula y activa la circulación de la sangre en la parte que se desee masajear, además de que de igual manera sirve para exfoliar la piel.

Carpetas decorativas: utilizadas como decoraciones en canastas, regalos, hogar, oficinas (como centros o caminos de mesas).

Accesorios: Como diademas, broches, collares, aretes, bolsas de mano, carteras.

2.- Arte decorativa con naturaleza muerta y fibra de maguey

Ramos y tocados: para XV años, bodas, presentación.

Arreglos florales.

Cepillos corporale

Paleta grande y mediana. Redondos y cuadrados.

Cepillos corporales

Ovalados grandes y medianos.

Cepillos para el cabello

Ovalados grandes y medianos.

Cepillos faciales

Ovalados y redondos.

*Nota: toda la información de los productos fue sacada de la página de internet *http://www.gralesa.com.mx/* y no fue modificada de ningún modo, esta información se puede verificar en la misma.

En la misma página de internet ya citada (http://www.gralesa.com.mx/) se muestran los datos de los diferentes proveedores de los estados en donde se encuentran y la información básica para tener contacto con ellos, así como la información de la variedad de productos que manejan e información y videos acerca de la marca.

-Matriz Gralesa.

Grupo Gralesa de Xothi S.C. de R.L. de C.V. Conocido Xothi S/N Chilcuautla, Hgo. C.P 42 750. Tel oficina: (738) 724 71 74. E-mail: gralesa@Gmail.com.

-Pachuca.

Tienda naturista Nutrimundo: (Cuauhtémoc 900, atrás de la iglesia la Villita.). Tienda naturista Cristo Rey, Calle Allende, Col Centro, (esq. del Hotel Emily) [wpex more="TULANCINGO" Hidarte:(Av. Juárez esq. Vicente Segura S/N, Col. Periodista). Plaza de las Américas:(Tienda Orígenes) ( Av. Sn Javier).

-Progreso de Obregón (Hidalgo).

Naturista la abejita: Emiliano zapata 24 Col. Centro Progreso de Obregón.

-Actopan (Hidalgo).

Tienda naturista:Col. Centro por los portales (junto a la entrada de la Iglesia).

-Tulancingo (Hidalgo).

Estética Ylellan: C. Francisco Villa, Col el Mirador, (a un costado de los radios taxis).

-Ciudad de México.

Tienda Tigridia,Tienda de los amigos del jardín botánico del IB-UNAM Cd. Universitaria. Circuito Exterior 04510 México DF. Tel. 55-50-93-04

-Querétaro.

Bosques de Oyamel 103-A, Col. Bosques del sol (a un costado de Plaza Sendero) Tel. (442)2-57-32-50.

-Huasca (Hidalgo).

Tienda Orígenes:Calle José Ma. Morelos #1, esquina con Miguel Hidalgo, Col centro, frente de la iglesia, Huasca de Ocampo.

**BITACORA**

Sabado 6 de agosto.

11:30

Llegamos a la comunidad de Xothi en donde nos presentaron con el Sr Vicente Mayor Anaya y la Sra Francisca Reyes, dueños de una micro empresa llamada “Gralesa”, mismos que nos brindaran asilo durante las próximas dos semanas.

11:45

Comenzamos una plática extensa en donde nos contó un poco acerca de lo que es grupo Gralesa, exactamente que es a lo que se dedican y cuales han sido sus logros, de igual forma nosotros compartimos con ellos algunas de nuestras experiencias y sobre todo cuales eran nuestras intenciones al llegar ahí.

14:00

Nos mostraron el lugar en donde nos íbamos a quedar durante las siguientes semanas a la vez que nos explicaban un poco acerca de los horarios que ellos acostumbran para la toma de sus alimentos, su trabajo y demás cosas que con el tiempo íbamos a ir conociendo al mismo tiempo que nos adaptábamos a ellos y su rutina.

14:30

Nos mostraron y explicaron el funcionamiento del taller en donde elaboran sus productos, después salimos a dar una caminara por la comunidad para conocer como es el clima y los paisajes mas cercanos a la comunidad.

16:00

Hora de la comida

17:00

Comenzamos con la poda de romero, mientras ayudábamos a hacer el trabajo nos explicaban el porqué de esta actividad y tenían dos razones, la primera y mas importante es que si a este no se le da una poda cada determinado tiempo se seca y se muere, la segunda es que se acercaba la fiesta de un pueblo cercano y se tenían que entregar a la iglesia 100 manojos de romero por lo tanto tuvimos trabajo para rato.

20:30

Hora de la cena y mas platica acerca de gralesa, sus procedimientos y sus logros

22:00

Hora de dormir.

Domingo 7 de Agosto

08:30

Despertamos y de inmediato continuamos con la poda de romero ya que aun faltan 50 manojos mas.

10:00

Desayuno

11:00

Continuamos un poco mas con la poda de romero y al terminar de inmediato lo acomodamos y empacamos en el carro para salir hacia la iglesia de tlacotlapilco a entregar los 100 manojos y de paso conocer el pequeño pueblo y el rio que esta cerca de este.

15:00

Volvimos de tlacotlapilco y descansamos hasta la hora de la comida

16:00

Comida

17:30

Descansamos y ordenamos el cuarto

20:00

Salimos a dar una caminata por la comunidad que se vio interrumpida gracias a la lluvia.

20:30

Descanso

21:30

Hora de la cena, convivencia y descanso.

Lunes 8 de Agosto

08:30

Despertamos, recogemos el cuarto y acomodamos el lugar en donde dormimos

09:00

Hora del desayuno

10:00

Salimos al mercado a comprar la despensa de la semana, como acuerdo grupal tomamos la decisión de cooperar con un poco de dinero para la compra de la despensa ya que de ahí también íbamos a comer nosotros

13:00

volvimos del mercado y mientras esperamos la hora de la comida nos toca ayudar a embazar, etiquetar y empaquetar 300 piezas de tratamiento para el cabello a base de sangre de grado

16:00

Hora de la comida

17:00

Continuamos con el etiquetado y el empaquetado de los tratamientos, estos procesos son demasiado tardados, obviamente al ser hecho todo de forma artesanal consumen bastante tiempo para una producción tan baja

19:00

Terminamos el empaquetado y salimos a dar una caminata por la comunidad esta vez no hubo lluvia que nos interrumpiera, solo teníamos que volver a la hora de la cena que regularmente variaba entre las 21 y 22 hrs

21:30

Volvimos a la casa convivimos un poco con la familia mientras esperábamos la cena

22:00 hora de la cena y del descanso enseguida.

Martes 9 de Agosto

08:30

Despertamos y como todos los días acomodamos el cuarto y el lugar en donde dormimos mientras esperamos el desayuno

09:00

Hora del desayuno

10:00

Salimos camino a la feria de tlacotlapilco en donde pasaremos casi todo el dia intentando vender los productos de gralesa

11:00

Llegamos a tlacotlapilco para armar el lugar que nos dieron para la venta de los productos y esperamos a que la feria empiece

15:00

Hora de inicio de la feria de tlacotlapilco, este día realmente fue muy baja la afluencia de gente ya que era el día previo al festejo del santo de tlacotlapilco

21:00

Volvió el señor Vicente y nos dio la oportunidad de ir a cenar y a conocer los demás puestos de la feria

22:30

Volvemos de cenar y encontramos al señor Vicente comenzando a recoger el espacio que nos fue cedido para la venta asi que lo ayudamos

23:00

Nos vamos camino a xothi

00:30

Llegamos a xothi, únicamente para descansar ya.

Miercoles 10 de Agosto

08:30

Despertamos a la hora de siempre y hacemos la rutina  a la que ya estamos acostumbrados mientras esperamos el desayuno.

09:00

Hora del desayuno

10:00

Igual que el dia anterior salimos hacia la feria de tlacotlapilco en donde pasaremos seguramente casi todo el dia

11:00

Llegamos a tlacotlapilco y nos volvemos a acomodar de inmediato en el mismo lugar que ayer para esperar el inicio oficial de la feria.

15:00

Inauguración oficial de la feria de tlacotlapilco en donde se presentan algunas personas pertenecientes a la secretaria de turisimo, dan un recorrido por toda la feria y comienzan todas las atracciones de la feria, durante las próximas 7 horas pasaremos no únicamente intentando vender los productos de gralesa si no que formaremos parte de todos los vendedores de la feria en donde platican con nosotros sobre sus experiencias en las ferias o sobre los productos que venden, nos dan comida, nos dan de beber y convivimos con un grupo de personas muy agradables que nos hacen sentir como si los conociéramos desde hace años.

22:00

Llega el señor Vicente y de nuevo vamos a recorrer la feria y a cenar para probar mas de los platillos tradicionales de la región.

23:00

Termina la venta y nos vamos hacia Xothi

00:00

Llegamos a xothi, directamente a descansar.

Jueves 11 de Agosto

08:30

Despertamos y como es usual ya recogemos el cuarto y acomodamos nuestro lugar de descanso mientras esperamos el desayuno

09:00

Hora del desayuno

10:00

Este día los señores no tenían como tal alguna actividad planeada para nosotros ya que en si ellos no tenían nada planeado para ese día en cuanto a trabajo para el grupo Gralesa asi que nos llevaron a dar un recorrido por los cerros cercanos a la comunidad y a mostrarnos el paisaje del lugar.

16:00

Volvimos del paseo por los cerros y directamente nos damos un baño mientras esperamos la comida

17:30

En cuanto terminamos de bañarnos comenzamos la hora de la comida.

18:30

Comenzamos una larga y fructífera platica con el señor Vicente en donde nos habla sobre lo que pretenden para el grupo gralesa y es ahí en donde localizamos de manera exacta que es en lo que podemos serles de mayor utilidad ya que a estas alturas creíamos que íbamos a estar las dos semanas embazando y empaquetando sin embargo nos contaron sobe un pequeño local que tienen y no sabían que hacer con el para adaptarlo a las necesidades de la empresa y es ahí en donde pudimos actuar de manera mas puntual y les ofrecimos ayudarles con el diseño de este local para adaptarlo y que ellos pudieran tener una tienda matriz en donde exhibir sus productos.

21:30

Esta vez  nos dieron la cena un poco antes y después de cenar comenzamos con un plan de acción para el diseño del local y de ahí a descansar.

Viernes 12 de Agosto

08:30

Despertamos, recogemos y esperamos al desayuno

09:00

Hora del desayuno

10:00

Tomamos camino hacia el local sin embargo al llegar nos dan la mala noticia que la señora que tiene las llaves del local se encontraba fuera del estado por lo tanto tuvimos que esperar unos días mas para verla, esta actividad tendrá que esperar hasta la próxima semana ya que al siguiente lunes es la feria de Ixmiquilpan en donde también tendremos que ir a vender los productos de grupo gralesa

12:00

Volvemos a Xothi a organizar algunas cosas y de ahí tomamos camino hacia Ixmiquilpan ya que tenemos que ir a revisar el lugar que nos darán para vender e ir organizando el espacio

14:00

Llegamos a Ixmiquilpan y mientras nos otorgan el lugar fuimos a conocer un poco el pueblo y la iglesia para después volver al centro de Ixmiquilpan a checar el lugar en donde estaremos vendiendo

18:00

Dejamos Ixmiquilpan y vamos camino a Xothi

19:00

Llegamos a xothi justo para comer

20:00

Terminamos la comida y salimos a caminar un poco por el pueblo y los cerros cenamos y al volver nos contaron algunas leyendas sobre las cosas que pasan ahí

Sábado 13 de Agosto

08:30

Lo usual, despertamos, acomodamos y esperamos a la hora del desayuno

09:00

Hora del desayuno

10:00

A esta hora nos pusieron a embazar unos mas de los tratamientos de grupo Gralesa ya que la actividad que se tenía programada para ese dia no se pudo llevar a cabo ya que se rompió una tubería y nos quedaremos sin agua al parecer unos cuantos días.

15:00

Terminamos de embazar, etiquetar y empaquetar mas de 200 piezas y nos estaban esperando ya para la hora de la comida que hoy fue especial ya que venía un viejo amigo de la familia y prepararon alrededor de 25 pollos y 50 piezas de elote junto muy rico, y este día nos dedicamos mas que nada a convivir y celebrar durante varias horas con comida y cerveza.

22:00

Cenamos y seguimos conviviendo mientras nos contaban algunas historias de terror sobre acontecimientos que pasaron en la comunidad o en comunidades cercanas.

00:30

Pasamos a nuestro cuarto a descansar.

Domingo 14 de Agosto

07:00

Despertamos ya que este dia nos lo dieron para descansar asi que salimos a las 07:30 de la casa camino a maguey blanco, uno de los balnearios mas famosos cercanos a la comunidad.

09:00

Llegamos a maguey blanco en donde pasamos la mayor parte del dia descansando, nadando y comiendo.

20:00

Regresamos a Xothi únicamente para cenar, platicar un poco y después dormir hasta el otro dia.

Lunes 15 de Agosto

08:30

Despertamos y como estábamos acostumbrados ya de inmediato recogemos para esperar el desayuno

09:00

Hora del desayuno

10:00

A esta hora exacta salimos camino a Ixmiquilpan a la feria a vender los productos de grupo Gralesa

12:00

Llegamos a Ixmiquilpan al lugar que ya nos habían señalado en donde íbamos a estar y de inmediato nos pusimos a acomodar todo lo que necesitábamos para la venta de los productos, estaríamos aquí las próximas 10 horas aproximadamente

21:00

El señor Vicente vino a ayudarnos con la venta mientras nosotros íbamos a conocer el resto de la feria y a comprar algo para la cena

23:00

Volvemos al local con el Señor Vicente y tomamos camino hacia Xothi.

00:00

Llegamos a Xothi bastante cansados por lo tanto de inmediato nos vamos a dormir.

Martes 16 de Agosto

08:30

Despertamos y esperamos al desayuno

09:00

Hora del desayuno

10:00

A esta hora salimos ahora si camino hacia el local que habíamos acordado ayudarles a ambientar y adecuar a sus necesidades

11:00

Llegamos al local y de inmediato lo limpiamos para después poder tomar medidas y comenzar con la elaboración de los planos (hechos a mano) para comenzar a vaciar las ideas que antes ya habíamos discutido, analizado y organizado

16:00

Volvimos a Xothi para la hora de la comida

16:30

Llegamos a Xothi y comenzamos a comer

17:30

Continuamos con la lluvia de idea y la elaboración de dibujos y planos para hacer la distribución de lo que pensábamos llevar a cabo en ese local, fue un reto muy difícil ya que contábamos con recursos muy limitados.

19:00

Salimos a dar un paseo por la comunidad, fuimos a conocer la iglesia de la comunidad y el panteón, después de esto fuimos a ver un partido de futbol que se estaba llevando a cabo en el conjunto deportivo de la comunidad

21:30

Volvimos a casa del Señor Vicente para la hora de la cena

22:00

Cenamos y de inmediato fuimos a dormir.

Miércoles 17 de agosto

08:30

Despertamos y esperamos al desayuno

09:00

Hora del desayuno

10:00

Salimos camino a una comunidad cercana llamada cerro blanco en donde vamos a encargar la pintura que necesitamos para el local y de paso recolectar un poco de sangre de grado que ya hacía falta para la elaboración de uno de los productos.

13:00

Salimos de cerro blanco camino a Ixmiquilpan para ver a un artesano que trabaja muebles en carrizo y que esta interesado en cooperar con algunos muebles para que se le permita exhibirlos en el local de grupo Gralesa.

14:00

Llegamos a Ixmiquilpan en donde el Señor Vicente mantiene una negociación y platica largas con el artesano de los muebles.

17:00

Salimos de Ixmiquilpan camino a Xothi

18:00

Llegaos a Xothi, nos bañamos, descansamos y esperamos que llegue la hora de la comida

19:00

Hora de la comida

20:00

Salimos  a dar un paseo por la comunidad y los cerros que están cerca para conocer como es todo por las noches

22:00

Volvemos para la hora de la cena, un poco de convivencia y descansar.

Jueves 18 de Agosto

08:30

Despertamos y esperamos el desayuno

09:00

Hora del desayuno

10:00

Salimos camino al Local ya que nos espera un largo dia pintándolo

11:00

Llegamos al local en donde pasaremos gran parte del dia pintando los muros tanto al interior como al exterior

18:00

Después de una larga jornada de trabajo volvemos a Xothi a casa del Señor Vicente para comer y descansar un poco.

19:00

Terminamos de comer, nos bañamos y de inmediato salimos a caminar por los cerros cercanos

21:00

Volvemos de la caminata y comenzamos a trabajar en lijar algunos de los guacales que vamos a colocar en el local

23:00

Hora de la cena para que al terminar podamos descansar hasta el otro dia.

Viernes 19 de Agosto

08:30

Despertamos y esperamos el desayuno

09:00

Hora del desayuno

10:00

Vamos camino al local para instalar los guacales que ya están listos y dejarle instrucciones mas precisas al Señor Vicente sobre lo que se tiene que hacer una vez que lleguen los muebles

13:00

Volvemos a la comunidad en donde nos espera el señor Abel (primo del señor Vicente) para levarnos a dar un largo paseo por los cerros cercanos, que en realidad no son tan cercanos ya que nos tomo mas de 4 horas recorrerlos de ida y vuelta.

18:30

Volvimos a casa del señor Vicente en donde nos esperaban ya con comida y platicamos durante mucho tiempo, ya que era casi la despedida

20:30

Comenzamos a empacar y acomodar el cuarto para devolverlo como nos lo habían entregado

22:30

Cenamos, convivimos y esperamos la hora de dormir hasta el siguiente dia ya que el sábado 20 de Agosto nuestro camión rumbo a la ciudad de México salía a las 9 de la mañana.

CONCLUCIONES:

El trabajo que llevamos a cabo en este promdya nos pareció muy fructífero en dos aspectos muy importantes, el primero es que nosotros aprendimos mucho sobre el ritmo de vida que se lleva a cabo fuera de la ciudad aprendimos mucho sobre todos sus sistemas de organización en lo que muchas veces nosotros vemos como comunidades pequeñas o incluso hasta primitivas es bueno darte cuenta que en realidad nos llevan ventaja en muchas cosas y este aprendizaje es algo que jamás podremos olvidar, el otro aspecto es que nos pareció muy agradable haber tenido la oportunidad de ayudarles en cuestiones que ellos por su cuenta es hubiera llevado mucho tiempo lograr ya que no tienen los conocimientos necesarios y es un gran honor formar parte del crecimiento de una comunidad.

RECOMENDACIONES:

Nuestras recomendaciones son principalmente para decirle a la persona encargada de seleccionar los alumnos y por ende los equipos que en esta comunidad están teniendo un grave problema de reforestación sin embargo la gente de la comunidad esta en la mejor disposición para ayudar a solucionar este problema solo que necesitan gente experimentada en el tema que pueda guiarlos, de igual manera algo ya mas enfatizado al grupo gralesa, nos parece que necesitan gente especializada mas que nada en cuestiones de mercadotecnia y publicidad así que si realmente quieren ayudar al crecimiento de esta comunidad esperamos que en un futuro puedan enviar gente especializada en estas materias.

BIBLIOGRAFÍA:

http://www.gralesa.com.mx

http://www.nuestro-mexico.com/Hidalgo/Chilcuautla/El-Xothi/

https://www.facebook.com/gralesa.tratamientosnaturales?fref=ts.

GALERIA DE IMAGÉNES XOTHI

# Universidad Autónoma Metropolitana
# Azcapotzalco

# Reporte final Promdya:

# San Miguel Tenextlatiloyan
# Zautla, Puebla

# Enero 2017


# Por: Nasser Mubarqui Guevara
# (Colectivo Alterius)

**Introducción**

En el siguiente informe se pretende narrar la experiencia acerca del trabajo colaborativo realizado en Zautla, Puebla por parte del equipo Promdya, el colectivo Alterius y el CESDER.

Con el reporte se busca sensibilizar a las personas en cuanto a una realidad social.

Es también una invitación a hacer comunidad dentro de las instituciones, hermanarse, trabajar y pensarse comunitariamente. Hacer a un lado el ego que tanto daña a los seres humanos y trabajar.

# San Miguel Tenextlatiloyan
# Zautla, Puebla

Zautla es un municipio que se encuentra en el estado de Puebla y donde se localiza San Miguel Tenextlatiloyan, un pueblo alfarero con la mayor concentración de personas que ejercen este oficio en todo el país.

Respondimos ante una invitación para ir a dar un taller de habilidades matemáticas en la institución educativa que es el CESDER (Centro de Estudios para el Desarrollo Rural) pero al estar allá dimos un recorrido en las otras dependencias de esta institución, el CEA (Centro de Estudios Alfareros) y “la Cañada”. En estas dos dependencias también salieron proyectos a largo plazo para trabajarlos comunitariamente.

- El taller de habilidades matemáticas se dio durante dos días enteros y con resultados verdaderamente buenos.

- El perfil promedio del estudiantado es de 18 a 30 años y son personas que trabajan comunitariamente en sus hogares, entonces se planteó un taller de matemáticas muy distinto del que se podría plantear normalmente dentro de una institución.

- Se buscó que fuera una pedagogía lo menos intrusiva posible.

- Se buscaron problemas comunitarios en donde las matemáticas fueran importantes para resolverlos de manera más satisfactoria o precisa.

- Se reunieron por equipo, identificando las mismas problemáticas en los integrantes.

- Les mostramos un poco de herramientas y conceptos matemáticos que no tenían muy claros.

- Por equipo, se planteó un problema comunitario y se desarrollaron la metodologías necesarias para solucionar el problema.

- Al final del ejercicio pedagógico los equipos expusieron sus problemas y sus metodologías de la forma en como quisieran. Algunos y algunas cantaron, otros y otras dibujaron e hicieron gráficas y también existió el uso de herramientas tecnológicas para la proyección y presentación de sus trabajos.

- Todos los equipos realizaron un gran trabajo. Se vio gran solidez en el aprendizaje de las matemáticas empleadas para problemas reales y comunitarios.

- También realizamos un experimento con los hornos alfareros que tienen en el CEA. Medimos CO y CO2 para ver que tan limpia era la combustión en el proceso de la quema. Este experimento se llevó a cabo por medio de sensores económicos, termostátos, hardware y software libre.

**Conclusiones:**

Actualmente las instituciones se han pervertido y es muy díficil hacer cosas por un bien comunitario ya que no es redituable para las mismas.

Se debe aprovechar cualquier tipo de espacio, incluyendo los institucionales, para realizar trabajos con conciencia social.

Considero que es de gran formación humana que los estudiantes realicen y se sensibilicen en este tipo de actividades, que hagan a un lado el ego humano que alimenta la sociedad y la misma universidad.

Vivir y pensar fuera de lo comunitario es la muerte en un sistema tan voraz e inestable como en el que estamos inmersos.

**Agradecimientos fraternos a: CESDER, Uriel, Judith, Marco, Irmita, Domingo, Moises, Nachita, Iván, Fayez y Gibran.**