

Eco resiliencia: estudiantes de PrepaTec en pro del cultivo ancestral



¿Cómo se estudia? ¿cómo se produce? ¿cómo se aniquila el conocimiento? Estas fueron las preguntas que llevaron a las y los **estudiantes** de [PrepaTec Santa Fe](#) a **rescatar prácticas de cultivo ancestral** para una clase.

En el marco de la clase “**Teoría del Conocimiento**” del programa **Bachillerato Internacional (BI)**, las y los **estudiantes de cuarto semestre cultivaron una milpa** con el fin de **rescatar conocimientos sobre la agricultura ancestral**.

Asimismo, como parte del proyecto **recibieron una capacitación en cultivos de maíz** y un **reconocimiento** por parte del [Museo Cencalli: Casa del maíz y la cultura alimentaria](#).

“A veces **no dimensionamos el trabajo en equipo que hay en la historia** y con esta experiencia ya me puedo imaginar cómo era hacer una milpa en comunidad”, expresó Sara Harari, estudiante de BI.



/> width="900" loading="lazy">

Rescatando cultivos ancestrales

Epistemicidio es el concepto en torno al cual gira el proyecto estudiantil de cultivo y consiste en la **aniquilación sistemática de los conocimientos** desarrollados por un **pueblo originario**.

*“Las culturas precolombinas en América **tenían un conocimiento enorme de plantas medicinales que fue sistemáticamente aniquilado.**”*

*“Este es un **ejemplo de Epistemicidio** porque el conocimiento que pudimos acumular durante literalmente siglos **lo perdimos en décadas y recuperarlo es pues ya imposible**”, explicó el profesor Oswaldo Gallo, quien imparte la clase.*

Abordando el concepto en clase fue cuando el profesor pensó en **llevar la teoría a la práctica con el grupo de estudiantes.**

*“Quería que vieran **cómo opera el Epistemicidio en el mundo real** y como ha operado **históricamente**”, aseguró.*

*“Las culturas precolombinas en América **tenían un conocimiento enorme de plantas medicinales que fue sistemáticamente aniquilado**”.- Oswaldo Gallo.*

De acuerdo con el profesor, **México es el país con más razas de maíz en el mundo**, sin embargo, con el paso del tiempo **se ha perdido el conocimiento y tradición de cultivar tipos de maíz como el rojo o verde**.

Asimismo, atribuyó esta pérdida a la **masificación de los monocultivos**, donde **se cultiva un solo fruto en grandes extensiones de tierra**, que después termina agotándose.

Estudiantes a la obra

Tras una extensa investigación sobre las prácticas ancestrales de cultivo del maíz, **el grupo de estudiantes llevó su aprendizaje a un terreno de 50 metros cuadrados** en el campus donde comenzaron a cultivar la milpa.

“Cultivamos frijol, chile y 6 tipos de maíz: verde, rojo, azul, negro, arcoíris, pinto.

“La intención era recuperar el conocimiento a partir de esta práctica”, detalló.



/> width="900" loading="lazy">

El profesor atribuye el éxito del proyecto al **compromiso que tuvieron las y los estudiantes con su cultivo**.

“Yo no he hecho más que coordinar, ellos y ellas han hecho todo el trabajo. Llevan ya varios meses cultivando la milpa y no ha tenido enfermedades ni hongos.

*“El compromiso que han tenido ese excelente, los veo regando, reportando anomalías, **no estaría la milpa crecida como ahora, si no hubieran estado al pendiente desde el primer día**”, destacó*

Para las estudiantes **Sara Harari y Aisha Tulani**, la **organización para regar y cuidar lo sembrado fue clave**, pero también uno de los mayores retos.

Asimismo, señalaron que se enfrentaron a la **falta de información disponible** sobre el **cultivo de distintas especies**, por lo que tuvieron que ir **construyendo su propio conocimiento**.



/> width="900" loading="lazy">

*“No hay nada de información de los maíces y frijoles, **buscábamos sobre el maíz verde y no había nada**, buscas donde lo cultivan y el lugar donde más lo cultivan hoy ya no es México, es Ohio.*

*“**Se ha perdido el conocimiento** y no teníamos ni idea, estábamos siguiendo los pasos de un maíz normal”, compartió Aisha.*

Las milpas son uno de los **más importantes legados** que nos han dejado los pueblos **originarios** de México, afirmó Gallo.

“La consecuencia de olvidar los conocimientos tradicionales de la milpa ha hecho que tengamos en buena parte del país tierras donde ya no se puede sembrar”, complementó el profesor.

Al ser un **policultivo**, en donde se siembran frutos diferentes como el maíz, la calabaza y el frijol, **la milpa se vuelve un sistema de retroalimentación que permite nutrir la tierra continuamente.**

“Se ha perdido el conocimiento y no teníamos ni idea, estábamos siguiendo los pasos de un maíz normal”.- Aisha Tulani.

“Los policultivos pueden subsistir solos y el reto que enfrentamos hoy en día es que como sólo queremos una cosa en un solo lugar.

“Buscamos modificar hasta que frutos pueda sobrevivir solos y no los dejamos que se relacionen con otras especies y lo pueda hacer de manera autónoma e integral”, reflexionó Harari.

Cultivando el futuro

Por su labor cultivando distintos tipos de maíz, **las y los estudiantes tuvieron la oportunidad de ser capacitados por expertos** del Museo Cencalli: Casa del maíz y la cultura alimentaria.

“Acordamos que sería benéfico que Cencalli de alguna manera reconozca a campus Santa Fe.

“Como una institución educativa que tiene un proyecto en pro de la conservación del maíz mexicano”, sostuvo.



/> width="900" loading="lazy">

Finalmente, el profesor compartió que **quisiera que el proyecto continuara por más semestres y ampliar la variedad de especies que se cultivan en el campus.**

“Me gustaría que parte de la educación que se recibe particularmente en este país sea una educación que reivindique sus raíces específicamente las alimentarias”, declaró.

Próximamente tiene en mente el **cultivo de calabaza y amaranto** para cosechar en octubre, así como la **siembra de semillas de maíz 100% libre de transgénicos**, donadas por Cencalli.

“Somos generaciones que **crecimos fuera de la tierra**, era la primera vez que muchos cogieron una pala, olían el abono de borrego o agarraba una semilla para regar.

“Que estas prácticas que estamos haciendo **vayan en contra de la racionalidad cotidiana, me parece ya de suyo una enseñanza para toda su vida**”, concluyó Gallo.

LEE MÁS:

