



El Colegio de la Frontera Sur

Apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas como recurso medicinal y gastronómico en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas

Tesis

presentada como requisito parcial para optar al grado de
Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural
Con orientación en Estudios Sociales y Sustentabilidad

Por

Cinthia Asunción Peralta González

2018



El Colegio de la Frontera Sur

San Cristóbal de Las Casas, a 21 de mayo de 2018.

Las personas abajo firmantes, miembros del jurado examinador de:

Cinthia Asunción Peralta González

Hacemos constar que hemos revisado y aprobado la tesis titulada:

Apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas como recurso medicinal y gastronómico en San Cristóbal de las Casas, Chiapas. _____

Para obtener el grado de **Maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural**.

	Nombre	Firma
Director	<u>Mtro. Rodolfo Mondragón Ríos</u>	_____
Asesora	<u>Dra. Helda Morales</u>	_____
Asesor	<u>Dr. Eduardo Bello Baltazar</u>	_____
Sinodal adicional	<u>Mtra. Blanca Díaz Hernández.</u>	_____
Sinodal adicional	<u>Mtro. Gerardo González Figueroa</u>	_____
Sinodal suplente	<u>Dra. Erin Estrada Lugo</u>	_____

A mi padre y a mi madre,
Adiel Peralta y Lilia González.
Porque siempre han creído en mí.

Agradecimientos:

Probablemente esta parte de la tesis sólo la lea yo cuando me encuentre nostálgica, o algunos amigos, mi familia tal vez, o con mucha suerte mi Comité tutelar. Y aun así quiero dedicar un poco de mi tiempo y esfuerzo a esta sección porque creo que, aunque no me la califican, es importante porque siempre hay alguien o algo que merece un “gracias” por mantenerme motivada, por contagiarme la risa y hacerme olvidar el estrés aunque sea por un pequeño momento, por regalarme inspiración con su experiencia, por compartirme su conocimiento u otórgame una beca.

Primeramente, agradezco a El Colegio de la Frontera Sur por darme la oportunidad de ser parte de su matrícula, vivir la experiencia de la maestría y darme todas las facilidades para llegar a este punto: la graduación. Asimismo, al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología por considerarme apta para su programa de posgrado y otorgarme la beca que me ayudo a financiar esta investigación.

Le agradezco al Mtro. Rodolfo Mondragón, por su tiempo, paciencia, consejo y conocimiento compartido que fueron útiles para la conclusión de esta meta. A la Dra. Helda Morales y el Dr. Eduardo Bello, por su participación en la elaboración de esta tesis. Y a la Dra. Erin Estrada, la Mtra. Blanca Díaz y el Mtro. Gerardo González, por sus acertadas observaciones y comentarios para la finalización de este trabajo.

A la red Sembrando Jovel y cada una de las personas que me dieron un poco de su tiempo y experiencia en el trabajo de campo. Gracias por su paciencia, por su honestidad y, sobre todo, mil gracias por los saberes que, generosamente, me compartieron en las entrevistas y los eventos a los que asistí y ustedes estuvieron presentes. Sin su disposición este trabajo no sería lo que ahora es.

Gracias a mis compañeros y compañeras que hicieron más ameno este proceso. Sus experiencias, su esfuerzo, sus inolvidables anécdotas siempre fueron una motivación en este largo camino.

A don Nery Chirino, doña Lourdes Toledo y su hija, Yanire, que me abrieron las puertas de su casa, me regalaron gratos momentos de convivencia y procuraron mi bienestar mientras acababa este trabajo.

Y ya, por último, pero nunca menos importante, sino al contrario, a mi familia porque siempre me imprime inspiración para ir hacia adelante, nunca bajar la guardia y superar cada obstáculo que se presente.

Mil gracias a cada uno de ellos que, indudablemente, colaboraron con esta tesis de una u otra forma.

INDICE

RESUMEN

CAPITULO 1. PRESENTACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Resumen

1.1. Introducción.....	9
1.2. Antecedentes.....	14
1.3. Preguntas de investigación.....	27
1.4. Objetivos de investigación.....	28

CAPITULO 2. METODOLOGÍA Y ESCENARIO PARA LA INVESTIGACIÓN

2.1. Postura epistemológica y enfoque teórico.....	30
2.2. Tipo de investigación.....	32
2.3. Contexto de estudio y unidad de análisis.....	33
2.4. Estrategias metodológicas.....	35
2.5. Tribulaciones en la investigación y aprendizajes de campo.....	37

CAPITULO 3. ARTÍCULO “ESPACIOS SOCIOCULTURALES Y MECANISMOS DE COMUNICACIÓN PARA EL APRENDIZAJE Y APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTOS SOBRE EL USO DE PLANTAS MEDICINALES Y GASTRONÓMICAS EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS”

Resumen

3.1. Introducción.....	42
3.2. Metodología para la investigación.....	46
3.3. Conocimiento aprendido y compartido sobre plantas medicinales y gastronómicas.....	48
3.4. Espacios de aprendizaje e intercambio de conocimientos.....	53
3.5. Mecanismos de comunicación para el aprendizaje y flujo de conocimientos.....	66
3.6. Espacios socialmente producidos y comunicación multidimensional.....	74
3.7. Prácticas agroecológicas para el bienestar social en San Cristóbal de Las Casas.....	80
3.8. Conclusión.....	82

Literatura citada

CAPITULO 4. CONSIDERACIONES FINALES

Modernidad y tradición: hibridación sociocultural.....	88
--	----

LITERATURA CITADA

ANEXOS

RESUMEN

Con el objetivo de explicar y analizar la apropiación de conocimientos, en esta investigación se estudiaron diferentes espacios socioculturales en los que la diversidad de personas interactúa e intercambia saberes respecto del uso de plantas medicinales y gastronómicas, con distintos mecanismos de comunicación para el aprendizaje colectivo.

Se identificaron los espacios formales, no formales e informales, los cuales, no existen aislados uno de otro, sino que se relacionan entre sí con mecanismos de comunicación como la convivencia intergeneracional, la práctica, la experimentación, el intercambio de conocimientos, clases, cursos, talleres, diplomados y medios de comunicación masiva, que son adoptados según las necesidades del espacio, y no al contrario.

El estudio fue realizado en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, con la participación de integrantes de la red de agricultura urbana Sembrando Jovel, ciudadanos del Barrio de Santa Lucía y de los mercados José Castillo Tielemans, Merposur, Mercaltos, Tianguis de Comida Sana y Cercana y el mercado de la Avenida La Almolonga. Se llevaron a cabo entrevistas semi-estructuradas, a profundidad y grupales, así como observación participante y cuestionarios.

Se concluyó con que, como resultado de los procesos de apropiación se han resignificado los conocimientos sobre los usos de plantas medicinales y gastronómicas como un grito de protesta en contra de las industrias alimentarias y a favor del bienestar personal, social y cultural. Esto en diferentes espacios sociales y a partir mecanismos de comunicación que posibilitan la socialización

de saberes con el objetivo de que los conocimientos sobre las plantas impacten en el ámbito cotidiano de las personas.

Palabras clave: Apropiación de conocimientos; plantas medicinales y gastronómicas; espacios socioculturales; mecanismos de comunicación; San Cristóbal de Las Casas.

CAPITULO 1. PRESENTACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. INTRODUCCIÓN

El estado de Chiapas cuenta con una variedad florística de entre 9,000 y 10,000 especies de plantas (González y Ramírez, 2013), lo que contribuye a que sea reconocida como una de las entidades con mayor diversidad biológica en México y como “poseedor de una de las más vastas riquezas naturales del país” (González, Ramírez y Ruíz, 2005, p. 25). Por ello, no sorprende saber que en las localidades de Los Altos de Chiapas se tiene amplio conocimiento sobre plantas que se encuentran en su región y cómo utilizarlas en la vida diaria (Berlín et al, 2001).

En San Cristóbal de Las Casas (SCLC), una de las principales ciudades del estado chiapaneco con sus 200,226 habitantes registrados hasta 2015 (Anuario Estadístico y Geográfico de Chiapas 2015/ Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2015) y que pertenece a la región de Los Altos de Chiapas, se hace uso de las plantas predominantemente como ornamento, medicina y alimento (Montaña, 2014), como parte de la actividad agrícola que se realiza en la localidad. Esto, a pesar de que, el crecimiento poblacional y de superficie, y el carácter cosmopolita que ha adquirido SCLC, ha generado cambios en las actividades económicas y modos de vida de sus habitantes, principalmente en lo referente a las tierras para cultivar que se han ido fragmentando y utilizando para la construcción de habitaciones a costa de los espacios verdes (Flores, 2012; Montaña, 2014).

No obstante, en SCLC todavía se pueden encontrar viviendas con arquitectura vernácula que consta de tres edificios (sala, recamaras y cocina) que se unen

por el patio, como también espacios domésticos que conservan el “sitio” que sirve de taller o de huerta para las familias que habitan el lugar, lo cual, permite recordar el pasado rural de San Cristóbal y que evitan que actividades como la agricultura dejen de realizarse y, por tanto, perviva el uso de diferentes plantas (Flores, 2012; Montaña 2014).

En zonas urbanas como SCLC la práctica de la agricultura se lleva a cabo en diferentes tipos de espacios como “establecimientos comerciales, instituciones públicas (de investigación y/o educativas), en terrenos privados comunales y mayormente a nivel familiar dentro de una propiedad privada” (Vázquez, 2010 citando en Flores, 2012, p. 4-5), y es en ellos donde, a través de la actividad agrícola, se ha generado, seleccionado y acumulado colectivamente un conjunto de saberes y prácticas al respecto (Luna, 2015), como lo referente al uso que se da a las plantas.

Esos saberes se han transmitido de generación a generación durante siglos con el objetivo de que se reproduzcan y subsistan en el futuro a partir de diferentes mecanismos de comunicación, ya sea vía oral, práctica y/o escrita, por medio de la observación y participación en actividades que se complementan con otras formas y experiencias de aprendizaje, y por consejos de amistades, consulta de libros o documentales, o buscando la asesoría de quienes tienen conocimiento sobre el tema (Huicochea, Mejía y Montaña, 2015; Luna, 2015). En este sentido, se han aprovechado espacios y mecanismos de comunicación para obtener conocimientos sobre las propiedades y usos de plantas medicinales y gastronómicas.

El conocimiento sobre estas plantas, a pesar de que se ha difundido exitosamente por medio de un proceso intergeneracional, también se ha tenido

que enfrentar a situaciones como la urbanización de pueblos, la influencia de los medios masivos de comunicación en los modos de vida, la extensión de las industrias de alimentos procesados y de supermercados, lo que ha provocado cambios en los procesos sociales y, por tanto, han modificado comportamientos y necesidades percibidas, es decir, necesidades que las personas saben que deben atender (Greenberg, 2015).

Sin embargo, aún hay personas que ven en las plantas más que un adorno de la naturaleza pues las usan para prevenir y sanar malestares y para tener una alimentación basada en productos naturales, haciendo caso omiso a que “las medicinas locales del país en general (y de la región de Los Altos de Chiapas en particular) [...] en sus prácticas han subordinado el uso de plantas a los aspectos rituales y transnaturales” (Ayora, 2010, p.13) y también ignorando la frecuente promoción que los medios de comunicación realizan para que la población se abastezca de los productos y servicios de sus empresas dejando de lado los recursos naturales locales (Greenberg, 2015).

En la presente investigación, se propuso analizar los espacios socioculturales en los que habitantes de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas participan a fin de intercambiar conocimientos sobre plantas medicinales y gastronómicas y documentar cuáles son los mecanismos de comunicación que propician el flujo de dichos saberes entre la diversidad de personas y grupos con la intención de explicar los procesos de apropiación que permiten que conocimientos como el de las plantas medicinales y gastronómicas sigan reproduciéndose y perviviendo en generaciones presentes y futuras.

Por poner unos ejemplos de plantas con propiedades medicinales y alimenticias, la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM, 2009) y Ramírez (2012)

mencionan al orégano y al maíz; el primero es una planta usada como hierba de olor para alimentos y también es aplicada contra diversos padecimientos de tipo gástrico o para el tratamiento de la tos, mientras que el maíz, además de ser usado por sus propiedades alimenticias, también se usa en el tratamiento para padecimientos renales (Ramírez, 2012; UNAM, 2009). Las plantas mencionadas, forman parte de un grupo más extenso de plantas que tienen la virtud de ser de doble uso, gracias a sus propiedades medicinales y gastronómicas.

Estas plantas, sirven para la realización de algún platillo, y también, como consecuencia de ingerirlas, pueden contribuir con su virtud medicinal para prevenir/aliviar dolencias y enfermedades, manifestando el doble beneficio que se puede conseguir de ellas. Considerando el beneficio de dichas plantas, es importante que los saberes de plantas alimenticias y medicinales, sigan reproduciendo entre las nuevas generaciones, aprovechando los cambios que las épocas actuales han causado en la ciudad, propiciando de tal forma, que los procesos de apropiación de conocimientos se recreen o reinventen.

Este trabajo se compone de cuatro capítulos de acuerdo a la estructura de una tesis no monográfica, los cuales, se presentan de la siguiente manera:

En el capítulo uno, se expone la presentación de la investigación que contiene la introducción de la misma, los antecedentes teóricos, y las preguntas y objetivos que guiaron la ejecución de este trabajo.

En el capítulo dos, se presenta la metodología de la investigación y su escenario, en donde se expone la postura epistemológica, el enfoque teórico, el tipo de investigación, el contexto en el que se llevó a cabo este trabajo, así como quiénes fueron los participantes en el estudio. Por último, se hace una

recopilación de vivencias en la investigación y los aprendizajes adquiridos en el trabajo de campo.

El capítulo tres contiene el artículo realizado para este trabajo titulado “Espacios socioculturales y mecanismos de comunicación para el aprendizaje y apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas en San Cristóbal de las Casas, Chiapas”, en el cual, se exponen los resultados y la discusión de esta tesis.

Por último, en el capítulo cuatro, se presentan las consideraciones finales de la investigación y, al final de este documento, se podrá encontrar la literatura citada y los anexos, como las guías de entrevistas semi-estructuradas, a profundidad, para el grupo focal y las preguntas de los cuestionarios.

Es necesario aclarar que uno de los conceptos principales de este trabajo es el de “plantas gastronómicas” y para hablar de éste hay que entender que lo gastronómico atiende a la relación entre cultura y producción de alimentos, el cual, puede ser utilizado como elemento representativo de la cultura de una región, presente en platos típicos y regionales (Gândara y Mascarenhas, 2010).

También se usó el concepto “plantas alimenticias” donde lo alimenticio se refiere a la ingesta de alimentos para la supervivencia del individuo, sin embargo, en su sentido cultural, puede ser entendido como un “sistema de representaciones donde lo que es o no comestible y cómo debe ser consumido son elementos que componen redes de significados” (Gândara y Mascarenhas, 2010, p. 778), lo cual, permite entender que lo que es comestible para una cultura no lo es para otra, la manera de comer o de preparar alimentos (Gândara y Mascarenhas, 2010).

Dichos conceptos atienden a dos significados diferentes, pero coinciden en su relación con la cultura. Por tanto, y con el fin de evitar repeticiones innecesarias, se usaron a lo largo de este documento los conceptos “plantas gastronómicas” y “plantas alimenticias” como sinónimos.

1.2. ANTECEDENTES

Importancia del uso de plantas como recurso medicinal y gastronómico a través del tiempo

Los saberes y prácticas tradicionales sobre el uso de las plantas como un recurso medicinal y gastronómico se han investigado tanto en el nivel nacional, regional y local y se han difundido a través de una innumerable cantidad de medios escritos, los cuales, exponen información sobre dichas plantas con la finalidad de que sea reproducido para beneficio de las poblaciones.

Por mencionar algunos podemos hablar del “Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana” (UNAM, 2009) que presenta, a través de un gran listado, la diversidad de plantas curativas que se han usado en el pasado y que en la actualidad siguen usándose como un elemento importante para la cultura de la salud en México. En él hay registradas 3103 especies de plantas que se utilizan medicinalmente, lo que deja notar, de acuerdo a la fuente citada, que a nivel nacional existe una amplia gama de posibilidades para poder curarse de malestares y enfermedades por medio de plantas (UNAM, 2009).

Por otro lado, también a nivel nacional, se encuentra el trabajo realizado por Martín y Mendiola (2009) que resalta el uso de plantas con aroma en la cocina y hace una recopilación de las más usadas en el país. Aunque se enfoca

principalmente en los usos gastronómicos, hace mención también de las propiedades medicinales que algunas de las plantas tienen.

En el nivel regional, existen investigaciones realizadas en el sureste mexicano por Huicochea (2015) y López y Teodoro (2006), en las cuales participaron hombres y mujeres, pero principalmente médicos tradicionales de diferentes poblaciones indígenas, quienes narran con detalle el conocimiento que tienen sobre el uso de plantas y de prácticas ancestrales terapéuticas para atender problemas de salud.

El trabajo de Hernández, Romero y Viesca (2010) reconoce la importancia de las plantas como un recurso gastronómico pues expone la variedad de formas en que las plantas alimenticias pueden ser usadas en la cocina, asimismo, expone su influencia en la gastronomía local, principalmente en el Valle de Toluca, que fue la zona de estudio. Esta investigación, describe la formación de la cocina patrimonial de la regional, así como las prácticas agrícolas-culinarias que trajeron consigo los españoles y su fusión con sus similares locales, lo que produjo el mestizaje gastronómico expresado en sus platillos regionales, por ejemplo, barbacoa en mixiote, pavo en nogada y pan de muerto.

Entre los estudios que se han llevado a cabo en la entidad chiapaneca, está el realizado por Berlin y Berlin (2005) que apoyan la noción de la existencia de una gran diversidad de plantas usadas con fines medicinales, al enlistar 271 especies de plantas medicinales usadas por personas de Los Altos de Chiapas para sanar sus enfermedades que son correlativas al número de especies halladas, es decir, según el número de enfermedades varía el de las plantas requeridas para sanarlas.

Otro trabajo es el de Page (2011) quien documentó la experiencia de diferentes médicos tradicionales tsotsiles elegidos como sanadores, describió el ejercicio de sanación que realizan, y ofrece un listado de 43 plantas medicinales que éstos usan en su labor. Además, documenta plantas, con su nombre común y científico, si es planta fría o caliente, uso y forma de uso.

Otro estudio sobre plantas medicinales fue el realizado por Cerda (2016), el cual, tuvo la finalidad de identificar las plantas que usa y prefiere la población adscrita al Hospital Rural IMSS de San Felipe Ecatepec en San Cristóbal de Las Casas, para complementar la prescripción médica alopática para la diabetes mellitus y la hipertensión arterial. Enlista 28 plantas usadas por los pacientes para el tratamiento de las enfermedades mencionadas.

Montaña (2014) describe diferentes usos que un grupo de habitantes de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, atribuye a las plantas que cultivan en sus casas, donde el uso ornamental fue más importante que el uso medicinal y alimenticio, y sólo pocas plantas tienen un doble propósito: ornamental-medicinal, ornamental-alimenticio y medicinal-alimenticio.

Las investigaciones mencionadas confirman la utilidad medicinal, gastronómica y de ornamento que se da a las plantas, visto esto en estudios en el ámbito local, regional o nacional. Además, aportan información relevante e intentan rescatar y dar mayor importancia a la medicina tradicional como opción curativa. Y aunque las investigaciones realizadas sobre plantas gastronómicas son menos en relación a las investigaciones sobre plantas medicinales, contribuyen a futuros trabajos sobre el tema.

Para efectos de esta investigación, conocer cómo y dónde las personas aprendieron conocimientos medicinales y gastronómicos sobre las plantas es importante debido a la intención de explicar la incidencia de los espacios y los mecanismos de comunicación en los procesos de apropiación de conocimientos de dichas plantas. Por lo que, se considera que los aportes de Flores (2012) son relevantes para este trabajo dado a que expone que las personas en San Cristóbal de Las Casas, tanto las de origen “coleto” (gentilicio usado para llamar a las personas nacidas en SCLC), como las de otras partes del país y las extranjeras aprendieron de diferentes formas y en espacios diversos los conocimientos que tienen sobre plantas, el uso de semillas y saberes referentes a la preservación de sus huertos. De esta forma, buscó explicar las redes de intercambio de saberes que existe entre los grupos de personas ya mencionadas.

Por su parte, esta investigación, describe y analiza los espacios socioculturales y mecanismos de comunicación que promueven las relaciones sociales y posibilitan la socialización de conocimientos sobre plantas medicinales y alimenticias, a su vez que, expone los significados conferidos en la actualidad al uso de plantas en dichos espacios y cómo éstos se han configurado en discursos sobre bienestar. Lo anterior por medio de un proceso de apropiación de conocimientos.

Es menester aclarar que las plantas de doble propósito: medicinal y gastronómico, fueron el foco principal de esta investigación debido a su presencia en la cotidianeidad san cristobalenses donde, los habitantes de la localidad, al tener amplia variedad de plantas a su alcance, hacen uso frecuente de ellas, ya sea por sus propiedades curativas o por su uso en la cocina regional.

Además, su consumo fomenta la sana alimentación y a los productos locales naturales.

Cabe mencionar que, aunque esta investigación no ha sido elaborada como una continuación del trabajo de Flores (2012), como resultado de su trabajo empezó a generarse interés por parte de varios participantes en construir una red que les permita estar en contacto frecuente y llevar a cabo actividades diversas en torno a la agricultura urbana, el intercambio de semillas y temas similares. Esa red fue nombrada, después de culminarse el trabajo de Flores (2012) y previo al presente, red de agricultura urbana Sembrando Jovel, de la que se hablará después por su relevancia en la realización de este estudio.

Conocimientos culturales, transmisión y apropiación

Para hablar de conocimientos sobre plantas medicinales y alimenticias es necesario hacer referencia a conocimientos tradicionales que pueden considerarse como un “conjunto de saberes y prácticas [...] generadas, seleccionadas y acumuladas colectivamente durante milenios mediante distintas capacidades de la mente humana, que se guardan en la memoria y actividades de la gente y se transmiten de generación a generación” (Luna, 2015, p. 122). Se componen de conocimientos que se han ido desarrollando en el pasado pero que perviven debido a que han evolucionado junto con el tiempo y se siguen reproduciendo entre generaciones (Correa, 2001).

Al contrario, Menéndez (1994) considera lo tradicional como ahistórico, es decir, que intenta permanecer intacto en el tiempo, como si no fuera modificable y negara los procesos de transformación (Menéndez, 1994). Esto debido a que lo

tradicional remite a lo antiguo, lo pasado, lo ancestral y tal pareciera que en un intento por permanecer intacto rechazara la modernidad. Sin embargo, los conocimientos tradicionales persisten en épocas actuales, aunque modificados por el tiempo y los cambios sociales y, por tanto, no continúan como fueron originados, pero son la base de los mismos.

Dicho lo anterior y en el intento de explicar los significados atribuidos a los conocimientos sobre los usos de plantas medicinales y gastronómicas, en función de las interacciones entre individuos y colectivos en espacios socioculturales concretos, podemos emplear la categoría de conocimientos culturales, entendiendo que lo cultural lleva implícito lo tradicional y que, de acuerdo a Limón (2010), se refiere al “modo como vivimos nuestra vida en comunidad” (Limón, 2010, p. 20) de una forma particular y característica que van de acuerdo con las enseñanzas de una cultura (Limón, 2010), lo que en contextos como SCLC tendría que pensarse en función de la diversidad cultural que existe en la ciudad y que interactúa una con otra.

Para entender dicha categoría, es necesario considerar elementos como la subjetividad, el lenguaje y la herencia, pues tienen relevancia en la construcción o adquisición de conocimientos culturales (Limón, 2010).

A la subjetividad hay que considerarla tanto en el ámbito individual, como en el social pues, de acuerdo con León y Zemelman (1997) los sujetos son los que al final explican lo social. Esto, debido a que el ser individual se considera como parte de un colectivo, contribuyendo en la existencia de éste, pero a su vez lo colectivo tiene importancia significativa en la formación del sujeto pues lo convierten en un individuo social al permitir el encuentro con otras individualidades y, a través de las interacciones, construir representaciones de

su realidad (Limón 2010; Zemelman, 1996). Y es que la existencia del ser humano, individualmente y en colectivo, es imprescindible e inobjetable, en la búsqueda del sujeto de situarse en el mundo (Limón, 2010).

La necesidad de estar en colectivo y entenderse unos con otros para así construir conocimientos da importancia al elemento lenguaje que Bigot (2010) explica con los fundamentos de Ferdinand de Saussure, como “la facultad natural [...] del hombre de construir una lengua, es decir, un sistema de signos” (Bigot, 2010, p. 46) en donde la lengua no vale sino en función del habla y viceversa. El habla entonces, Saussure lo define como “el acto del individuo que realiza su facultad de lenguaje por medio de la convención social que es la lengua [...] Así lo social es atribuido a la lengua y lo individual al habla” (Bigot, 2010, p.47-48).

Continuando en el sentido de la adquisición y construcción de conocimientos es necesario considerar al elemento herencia, pues es a partir de ésta que se transmiten los saberes y prácticas que se ejecutan en determinados grupos sociales, con el objetivo de que éstos se continúen y subsistan en una cultura (Limón, 2010).

Así se puede hablar de la dialéctica memoria-utopía que supone dos condiciones del sujeto: la del pasado y la del futuro, lo que revela la influencia de la historia del pueblo y el pasado en las acciones presentes, como también la necesidad de tener esperanza y crear ilusiones que, aunque inciertas, resultan en motivos para las acciones realizadas en la actualidad (Limón, 2010).

Aunque estos elementos resultan importantes en la construcción de conocimientos culturales y consecuentemente, en la apropiación de los mismos, hay que considerar también los cambios contextuales e históricos, ya que esto

propicia la pervivencia de saberes a través de procesos de adaptación, de manera que

“...todo conocimiento nuevo que pueda construirse o adquirirse entra en diálogo con el marco de conocimientos según los cuales se ha aprendido a vivir y se vive. Si estos conocimientos nuevos, se hacen coherentes con los conocimientos previos [...] entonces se estarán culturizando (y a su vez su conocimiento cultural se estará renovando y haciendo vigente); si no ocurre así, los conocimientos nuevos estarán operando colonizadamente y las personas estarán viviendo la contradicción (característica de la colonización), una esquizofrenia peligrosa [...] estarán descarrilando su vida, apartándose del modo de vida de su pueblo” (Limón, 2010, p. 27).

Sobre ello, Correa (2001) y Luna (2015) mencionan que el conocimiento tradicional sigue vigente gracias a su dinamismo y adaptabilidad a los cambios que surgen tanto en el contexto social como cultural que el ser humano modifica de acuerdo a sus necesidades, generando de tal forma, nueva información como resultado de las mejoras o adaptaciones a circunstancias cambiantes. Sin embargo, para que esto suceda, se genera una apropiación de saberes.

Sobre ello, Bonfil (1989) explica a la apropiación como un proceso en el que, de manera voluntaria, se decide por el uso de elementos culturales ajenos a los usos y costumbres de un pueblo en acciones propias del mismo, permitiendo que dichos elementos sean adecuados a su contexto sociocultural, lo que ocasiona que se generen nuevas maneras de realizar las actividades en las que afectan. Esto como resultado de la constante interacción de una cultura con otra, lo cual, de acuerdo con Bonfil (1989) ha provocado la existencia de culturas híbridas. A esa interacción entre culturas García Canclini (1997) lo llamó hibridación sociocultural que, de acuerdo al autor:

“...no es una simple mezcla de estructuras o prácticas sociales discretas, puras, que existen de forma separada y al combinarse generan nuevas estructuras y nuevas prácticas [...] con frecuencia la hibridación surge de un intento de reconvertir un patrimonio (una fábrica, una capacitación profesional, un conjunto

de saberes y técnicas) para reinsertarlo en nuevas condiciones de producción y mercado” (García, 1997, p. 112-113).

Dichas condiciones de mercado suelen presentarse en medio de dualidades como tradicional-moderno, extranjero-local, o como resultado imprevisto de procesos migratorios, turísticos o de intercambio económico o comunicacional (García, 1997).

En este sentido, se condiciona la existencia de elementos culturales tradicionales a la presencia de elementos culturales ajenos, propiciando la adaptación de unos a otros y consecuentemente, posibilitando una apropiación de saberes, como sucedería en el caso de conocimientos tradicionales sobre plantas medicinales y gastronómicas que, en medio de una zona de cambio constante debido a su urbanización como la que está construyendo SCLC, han tenido que adaptarse para pervivir.

Espacios y mecanismos de comunicación para el aprendizaje

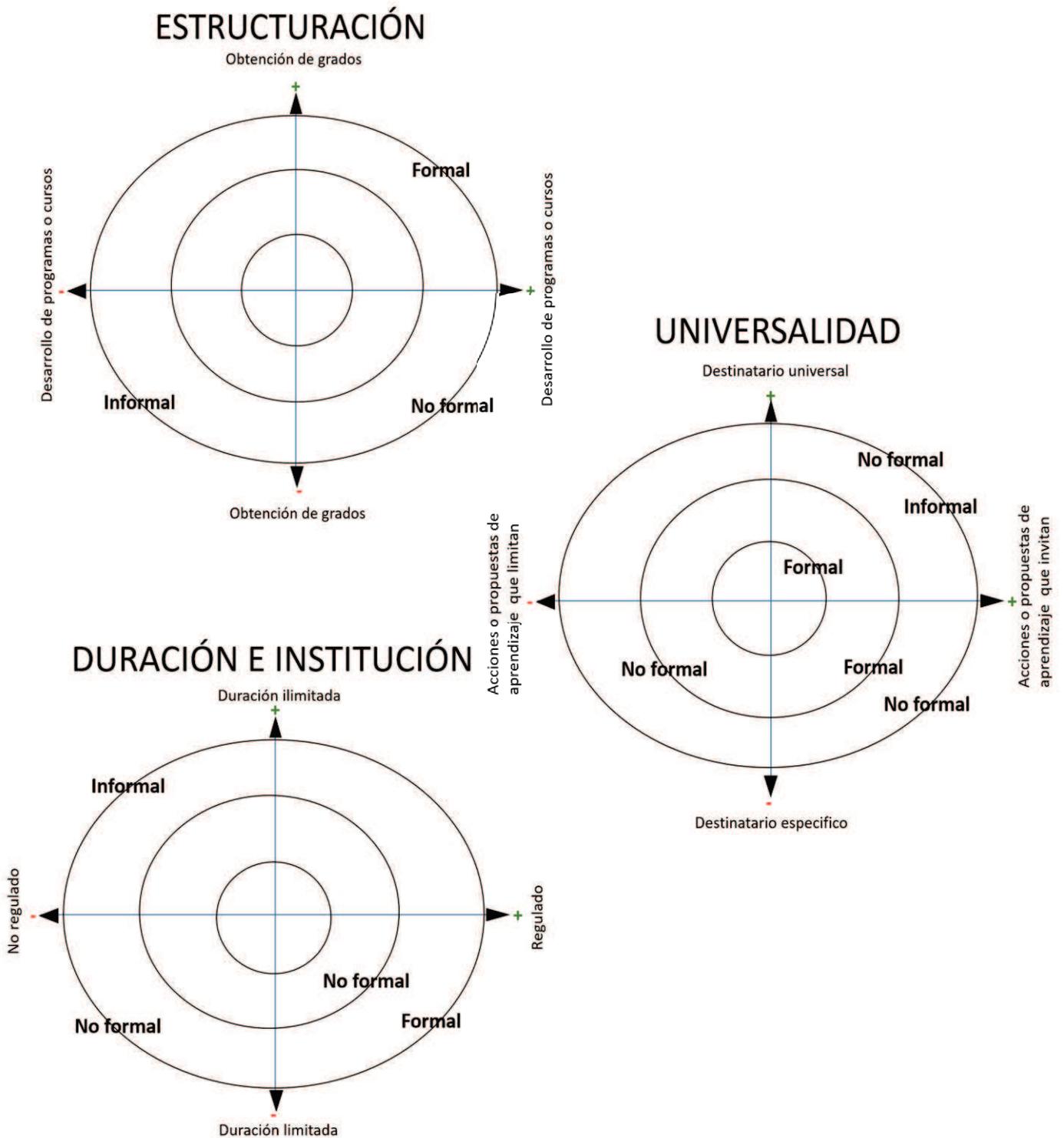
Así como la apropiación de conocimientos se genera debido a factores del ser social e individual, por procesos complejos y en medio de situaciones especiales, también, hay que considerar que dicho proceso es posible gracias a las interacciones que ocurren en el día a día, en diferentes espacios y de formas diversas.

Al respecto, desde la perspectiva pedagógica de Martín (2013), hay tres tipos de espacios a contemplar en los procesos de aprendizaje: el formal, el no formal y el informal, los cuales, se conciben y pueden diferenciarse unos de otros con base en cuatro categorías: estructuración, universalidad, duración e institución.

Para tratar de entender cuáles son esas diferencias y posteriormente definir cada espacio, se realizaron unos esquemas (Ver Figura 1). Se han colocado los espacios (formal, no formal e informal), en el cuadrante que corresponden, de acuerdo con la descripción de Martín (2013), donde el círculo más grande confirma la perpetuidad de las características que se mencionan en el esquema, mientras que el más pequeño, alude a una existencia poco destacable en los espacios de las características que están representadas.

Por ejemplo, para el esquema de estructuración se utilizan los criterios de obtención de grados y el desarrollo sistemático de programas y cursos. Por otro lado, el esquema de universalidad está representado por el eje que delimita el tipo de destinatario al que está dirigido el espacio, ya sea universal o específico, y por el tipo de actividades que realizan, ya sea que inviten o limiten la participación de un tipo de destinatario. Y el tercer esquema, está conformado por los ejes de duración e institución, que intentan diferenciar entre un espacio de aprendizaje con duración limitada o ilimitada, regulado o no regulado por normas educativas institucionalizadas.

Figura 1. Esquemas para la diferenciación de espacios



Fuente: Esquemas realizados por la autora, con base en la definición de categorías de Martín. 2017.

El espacio formal desarrolla programas y/o cursos que tienen como finalidad la obtención de grados, ya que va desde los primeros años de educación hasta los estudios universitarios; invita al destinatario universal en su modalidad de educación básica, aunque en la educación superior, se convierte en destinatario particular al satisfacer intereses específicos. Este espacio se caracteriza por estar regulado por las normas educativas institucionalizadas y por tener una duración limitada al encontrar su fin una vez conseguidos los grados deseados (Martín, 2013).

El espacio no formal, según Martín (2013), se presenta como un sistema de actividades extra escolar, que desarrolla programas y/o cursos, y a pesar de que sus acciones son dirigidas a un público general, sólo participan quienes están interesados en el tema que se aborde; el espacio en sí no limita, pero el tema a tratar en él sí puede hacerlo por lo que el destinatario se convierte en específico; éste tiene una duración limitada de acuerdo con sus objetivos de trabajo, no está regulada institucionalmente y adquiere su relevancia debido a que facilita el aprendizaje en grupos particulares de la población, y “por su carácter final, en el sentido de que no dan salida a niveles y grados educativos [...] sino más bien al entorno social y productivo” (Smutter, 2006 citado en Martín 2013, p.5).

El espacio informal se distingue por su duración de por vida y por la capacidad de adquirir, por medio de experiencias cotidianas en el trabajo, el entorno familiar y el ambiente de ocio, diversidad de conocimientos, habilidades y actitudes (Martín, 2013). Éste no está regulado por normas educativas, no desarrolla programas y/o cursos ni ofrece grados, pero sí se incluye a todas las personas, al considerar que la capacidad de aprendizaje es innata en todo ser humano. Se

le atribuye una duración de por vida, pues acciona desde los primeros momentos de vida hasta los últimos y en todos los ámbitos posibles (Martín, 2013).

Dichos espacios fomentan el aprendizaje y en conjunto asumen la función educacional de la sociedad (Martín, 2013). Sin embargo, dentro de los espacios se ejecutan dinámicas, programadas o no, que expresan formas de comunicación que permiten la reproducción de los conocimientos en la sociedad.

Al respecto, y tomando en cuenta la complejidad del fenómeno de la comunicación, sobre todo cuando ésta se presenta dentro de la acción social, Beltrán propone un concepto de comunicación horizontal al cual se refiere como un “proceso de interacción social democrática que se basa en el intercambio de símbolos, por los cuales, los seres humanos comparten, voluntariamente, sus experiencias bajo condiciones de acceso libre e igualitario, diálogo y participación” (Beltrán, 1980, p. 17) al cual, de acuerdo al autor, todas las personas tienen acceso para comunicar sus múltiples propósitos (Beltrán, 1980).

A este concepto se le atribuye relevancia, pues para hablar de reproducción de conocimiento sobre plantas medicinales y gastronómicas, es primordial considerar a la comunicación como un elemento fundamental y siempre presente, ya que por medio de ella se logra la transmisión y consecuente adquisición de saberes.

Una de las muchas formas en las que es posible dicha reproducción de saberes, es a través del diálogo, sea de persona a persona, o entre varias personas. Dicho concepto puede explicarse como una estrategia de apoyo para hacer ideas comunes o temas de información que ya son conocidos, y también para crear conjuntamente algo nuevo (Bohm, 2001), aunque para lograrlo es necesario

tomar en cuenta un elemento más: la oralidad, considerando que ésta, al ser ejecutada en el día a día, fomenta el intercambio de saberes, como también la construcción de nuevos conocimientos y a su vez, permite que conocimientos previos se fortalezcan y continúen en el tiempo (Ong y Scherp, 1982).

También hay que tomar en cuenta otras formas y medios de comunicación como la práctica, la observación, la participación en actividades, consulta de libros o documentales (Huicochea *et al*, 2015; Luna, 2015), pues considerando tantas formas de comunicación como sean posibles es que se podría entender la complejidad, aunque sea cercanamente, del proceso de apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas, en el cual, incide esa diversidad de formas de comunicarse. Del mismo modo, como ya se ha expuesto, cumplen un importante papel los espacios de aprendizaje que propician que los conocimientos sean adquiridos con mayor facilidad, aunque esto es variable según el tipo de espacio y sus posibilidades en cuanto a enseñanza e intercambio de conocimientos.

Por lo anterior, habría que decir que las formas y medios de comunicación accionando en los diferentes espacios de aprendizaje, implica tener que considerarlos como mediadores del conocimiento que facilitan la fluidez de información propensa a convertirse en conocimiento.

1.3. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

De acuerdo con lo que se expuso y para fines de esta investigación, se generó una pregunta general que fue la base para la ejecución de este trabajo.

¿De qué manera intervienen los espacios socioculturales y los mecanismos de comunicación en el proceso de apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas como recurso medicinal y gastronómico?

Con el fin de detallar más la información recabada, se generaron las siguientes preguntas específicas.

1. ¿Cuáles son las plantas a las que se atribuye usos medicinales y gastronómicas en San Cristóbal de Las Casas?
2. ¿Cuáles son los espacios socioculturales en los que se posibilita la construcción y reproducción de conocimientos sobre el uso de las plantas medicinales y gastronómicas?
3. ¿De quién y de qué manera se adquieren y transmiten los conocimientos sobre el uso de plantas como recurso medicinal y gastronómico?
4. ¿Cuáles son, si las hay, las resignificaciones y los nuevos discursos acerca del conocimiento de plantas medicinales y gastronómicas?

1.4. OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

El objetivo principal fue:

Describir y analizar los espacios socioculturales y los mecanismos de comunicación que intervienen en el proceso de apropiación de conocimientos sobre el uso de las plantas como recurso medicinal y gastronómico.

Y los objetivos específicos fueron:

1. Identificar los espacios socioculturales donde se construyen y reproducen los conocimientos sobre el uso de plantas como recurso medicinal y gastronómico.

2. Explorar el papel de la comunicación en la construcción y reproducción de conocimientos sobre el uso de plantas como recurso medicinal y gastronómico.
3. Exponer la resignificación y los nuevos discursos acerca del conocimiento sobre plantas medicinales y gastronómicas.
4. Enlistar las plantas a las que se concede usos medicinales y gastronómicos.

CAPITULO 2. METODOLOGÍA Y ESCENARIO PARA LA INVESTIGACIÓN

2.1. Postura epistemológica y enfoque teórico

Para explicar la apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas en diferentes personas y en diferentes espacios por determinados mecanismos de comunicación, se asumió una postura constructivista, debido a que ésta concibe la idea de que el ser humano se va produciendo día con día como resultado de la interacción de su ambiente y sus disposiciones internas, lo que le permite adquirir nuevo conocimiento, en razón de sus conocimientos previos (Camejo, 2006). Esta postura epistemológica se consume, de acuerdo con lo documentado por Camejo, “cuando el sujeto (el que conoce) interactúa con el objeto de conocimiento [...] Cuando esto lo realiza en interacción con otros [...] Cuando es significativo para el sujeto” (Camejo, 2006, p. 49).

Para esta investigación resultó adecuada dicha postura debido a que se indagó en los conocimientos que tienen los participantes, en función de lo aprendido en su entorno y en relación con sus interacciones sociales pasadas y actuales que le permiten reforzar sus saberes.

Este estudio se llevó a cabo bajo el enfoque teórico de la comunicación participativa, la cual, de acuerdo con Huesca (2007) considera relevante y primordial la participación local en los esfuerzos de desarrollo de un país, y enfatiza en la aplicación del término diversidad y pluralismo, rechazando los enfoques universales, pues resalta que “los países y regiones cultivan sus propios enfoques receptivos para los objetivos de desarrollo auto-determinado que surgen de los procesos participativos” (Huesca, 2007, p. 30). Enfatiza en la

participación de cada persona en todos los niveles (internacional, nacional, local e individual) en donde comparten información, conocimientos, sentires, etc. de manera que con la participación acompañen los procesos de toma de decisiones y a la par enfatiza en la colaboración recíproca y propone que el punto de partida debe ser la comunidad, pues los problemas de las condiciones de vida se discuten a nivel comunitario (Malikhao y Servaes, 2007).

De igual manera, la comunicación participativa habla del concepto de autogestión, que se refiere a la planificación y producción de contenidos en medios de comunicación. Esto es que participan en la toma de decisiones acerca de qué mensaje será difundido y cuál será el procedimiento (Malikhao y Servaes, 2007). Este enfoque, de acuerdo con Del Valle, supone pasar (Del Valle, 2007, p. 123):

- a) de la lógica vertical a la horizontal
- b) de los productos a los procesos
- c) de las propuestas a corto plazo a las propuestas a largo plazo
- d) de las dinámicas individuales a las colectivas
- e) de las condiciones de las entidades que financian a las necesidades de las comunidades
- f) del acceso a la apropiación, y
- g) de la instrucción disfuncional a la educación comunicacional.

De acuerdo con esto, el estudio se llevó a cabo bajo una perspectiva comunicacional donde el enfoque fue la participación colectiva para la apropiación de conocimientos del tema de interés. Por lo que este enfoque resultó útil en cuanto a que considera la participación colectiva y horizontal como un eje principal, prioriza en la apropiación, aborda los procesos más que la producción y busca resultados que impacten a largo plazo.

2.2. Tipo de investigación

Para explicar el proceso de apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas como recurso medicinal y gastronómico y los elementos que lo conforman, se empleó una metodología cualitativa de corte etnográfico.

El método cualitativo se considera como una alternativa que beneficia la construcción de relaciones de conocimiento y también, propicia la comprensión del significado que las personas dan a sus acciones, vidas y experiencias, y al significado que un hecho o acontecimiento histórico tiene en la vida de quienes participan (Lujan, 2010).

Se prefirió este tipo de metodología porque, de acuerdo con Bogdan y Taylor, ésta “produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable” (1987, p. 20). Dicha metodología, dio la oportunidad de obtener información relevante mediante diferentes métodos de investigación.

Se consideró adecuado el uso de la etnografía ya que ésta estudia los modos de vida de un grupo social en específico y persigue la interpretación “de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado” (García, Gil y Rodríguez, 1996, p. 122). Asimismo, busca comprender a los sujetos y su mundo social de representaciones dentro de un contexto dado (Guadarrama, 1999).

En esta investigación, se aplicó la metodología cualitativa de corte etnográfico, debido a que permitió al investigador relacionarse con sus informantes clave y participar en sus actividades para observar sus dinámicas y procesos mediante los cuales se reproducen e intercambian conocimientos.

A continuación, se expone el contexto en el cual se llevó a cabo la investigación y a los participantes de la misma para, posteriormente, presentar las estrategias metodológicas que fueron implementadas a lo largo del trabajo de campo.

2.3. Contexto de estudio y unidad de análisis

Esta investigación se llevó a cabo en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, que es considerada la principal ciudad de la región de Los Altos de Chiapas (Figueroa, López y Valverde, 2015). Esto ha tenido por resultado que la ciudad sea cada vez más visitada por gran diversidad de personas y que muchas de ellas, entre indígenas, locales, nacionales y extranjeros hayan convertido a SCLC en su asentamiento permanente o temporal al gustar de su dinámica y belleza (Figueroa et al, 2015).

Podemos referirnos a esta ciudad como un punto en el que personas de varias etnias conviven unas con otras, convirtiendo a esta localidad chiapaneca en un mosaico de culturas, valores, religiones y afiliaciones políticas (Ortelli y Sartorello, 2011). Esto se debe a una creciente urbanización que acarrea el consumismo, nuevas actividades recreativas y un turismo vinculado a la naturaleza y a las culturas alternativas (Paniagua, 2010).

Lo anterior, en la actualidad ha sido importante en la implantación del concepto de Casa o Centros Culturales que, de acuerdo con Reyes (2010), son espacios que brindan servicios y eventos culturales, educativos y formativos en SCLC. Asimismo, han surgido organizaciones de la sociedad civil (OSC), junto con instituciones y personas interesadas en el mejoramiento de la calidad de vida de la región, centros de investigación y diversidad de eventos académicos y

políticos (Flores, 2012; Reyes, 2010) lo que, debido a las acciones que realizan y que motivan la participación de la comunidad que propone ideas y comparte sus saberes, ha fomentado estilos de vida en los habitantes de SCLC, que pueden diferir de las costumbres anteriores o estar fortaleciendo las que ya se tienen. Un ejemplo de ello, son aquellas organizaciones que intentan revivir usos y costumbres de la ciudad, como los conocimientos referentes al uso de plantas medicinales y alimenticias.

Una de esas organizaciones es la red Sembrando Jovel (SJ), la cual, fue elegida para la realización de este proyecto debido a que se interesa por prácticas de agricultura urbana y periurbana, la sana alimentación, así como temas afines, por ejemplo, plantas medicinales y gastronómicas y similares. Además, procuran el intercambio, conservación y enriquecimiento de semillas, plántulas y otras variedades agrícolas y celebran y comparten la vida, motivan el aprendizaje, la relajación, la espiritualidad, el esfuerzo físico, al mismo tiempo que refuerza la vida colectiva mediante la creación de vínculos humanos y el fomento de valores que favorecen la comunicación.

En esta red participan voluntariamente cerca de 40 personas de distintas generaciones, sexo, origen étnico y escolaridad, y su dinámica se basa en reuniones que realizan una vez por mes en casa de una persona participante en la red, donde se comparten conocimientos y se capacitan entre ellos sobre algún tema de agricultura urbana de interés para el colectivo.

Asimismo, para enriquecer la obtención de información, se contó con la colaboración de personas que no participan en la red y que trabajan en el hogar o en alguna actividad comercial ubicadas en el barrio de Santa Lucía. Estas personas fueron elegidas por un efecto bola de nieve en el que coincidieron todos

en el mismo barrio. De igual forma, participaron algunas personas del Tianguis de Comida Sana y Cercana, del Mercado de la Avenida La Almolonga, del Mercado José Castillo Tielemans, de Mercaltos y de Merposur, quienes platicaron sus saberes sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas, dónde los aprendieron y a quién (es) transmiten sus conocimientos al respecto.

2.4. Estrategias metodológicas

Para la investigación se llevaron a cabo diferentes técnicas de obtención de información: entrevista semi-estructurada, entrevista a profundidad y grupales, observación participante y aplicación de cuestionarios.

Se realizaron un total de 20 entrevistas semi-estructuradas, 11 a participantes de la red de agricultura urbana SJ, 6 a vecinos del Barrio de Santa Lucía y 3 a vendedores del Tianguis de Comida Sana y Cercana. Además, se realizaron 4 entrevistas a profundidad a personas con conocimiento y experiencia amplia acerca del uso de plantas medicinales y alimenticias, ya sea por su participación en procesos que involucran dichos usos y/o porque su labor les haya brindado conocimiento sobre el tema. También se realizó una entrevista grupal en la que participaron 4 personas de la red SJ, elegidas por su colaboración activa con el colectivo y su participación en él desde su origen. A cada uno de los y las participantes en las entrevistas se les pidió su autorización para revelar su nombre en este trabajo cuando esto fuera necesario.

La observación participante fue ejecutada durante las sesiones agendadas de la red SJ, en las que se llevaron a cabo diferentes actividades como talleres, convivencias, actividades agrícolas y reuniones ejecutivas, con el propósito de

visibilizar los procesos de intercambio de conocimientos entre sus mismos participantes. Por tanto, se participó en 9 reuniones, distribuidas en los meses de enero a julio (Ver Tabla 1).

Tabla 1. Agenda de actividades de Sembrando Jovel

Actividad	Fecha	Lugar
Reunión de planeación de actividades	18 de enero	Casa del Pan
Taller de podas	29 de enero	Villa Hermosa Huitepec
Preparación de camas de cultivo	11 de febrero	Ángeles de Amor, A.C.
Preparación de camas de cultivo	4 de marzo	Meliphone, A.C.
Taller de plantas medicinales	2 de abril	Casa Corazón de Jade (en colaboración con Nichim O'tanil)
Nopaliza	7 de mayo	Cuxtitali
Reunión ejecutiva	17 de mayo	Casa del Pan
Semillas y sus custodios	4 de junio	Privada El Colibrí
Sembrando y composteando en espacios pequeños	2 de julio	Privada las Rosas

Fuente: Elaborada con base en la información obtenida de las reuniones celebradas con la Red Sembrando Jovel. 2017.

Lo observado durante el desarrollo de las actividades dicha red, la experiencia de la investigadora en las entrevistas, dudas y reflexiones sobre la investigación, se anotaron en un diario de campo con el objetivo de guardar información que, al terminar el trabajo de campo fue analizada e interpretada.

Por último, se aplicaron cuestionarios breves a compradores de 5 diferentes mercados: Mercado José Castillo Tilemans, Merposur, Mercaltos, Tianguis de Comida Sana y Cercana y el mercado de la Avenida La Almolonga. En total, fueron respondidos 25 cuestionarios, 5 en cada mercado, de los cuales, 16 fueron mujeres y 9 fueron hombres. Éstos se realizaron con la intención de conocer sobre la perspectiva de los participantes acerca de la dualidad salud-

alimentación, el uso de plantas medicinales y gastronómicas, y sus mecanismos de comunicación y aprendizaje sobre el tema.

2.5. Tribulaciones en la investigación y aprendizajes de campo

Durante el proceso de investigación para la elaboración de un estudio, son inevitables sucesos que, en primera instancia, pueden parecer catástrofes para el trabajo de campo, pero que después se tornan en aprendizajes para el o la investigadora. En esta investigación, así como ocurrieron hechos totalmente positivos, también sucedieron aquellos no tan positivos pero los cuales, dejan un aprendizaje valioso para aplicar en próximos trabajos de campo.

Al realizar las entrevistas semiestructuradas y en profundidad, fue necesario hacer ajustes al momento de realizarlas, ya que, sucedieron tres tipos de acontecimientos (uno u otro) que alteraron tanto el orden como la cantidad de preguntas escritas en el guión: 1) las personas entrevistadas eran de pocas palabras y sus respuestas eran insuficientes, por lo que era necesario hacer otro tipo de cuestiones para complementar, 2) las personas entrevistadas hablaban sobre temas no contemplados en el guión pero interesantes para la investigación, por lo que se indagaba más en ello con otras preguntas y, 3) las personas entrevistadas respondían extensamente para una interrogante, de manera que más preguntas del guión eran tratadas, por lo que ya no se hacían las que ya habían sido respondidas a fin de no repetir.

Aunque este tipo de acontecimientos pueden tratar de evitarse, haciendo entrevistas de prueba para prever las dificultades, pueden ocurrir situaciones que no fueron consideradas antes y ser necesario el ajuste del guión al instante en

que se realizan las entrevistas. Sin embargo, en esos momentos es cuando la habilidad para entrevistar del investigador, su dominio del guión y del tema, entran a escenario para hacer el reajuste necesario en el momento preciso.

En las entrevistas a profundidad y en grupo, al tener una guía de preguntas abierta y dar la libertad de expresarse a los participantes, lo que sucedió es que los entrevistados hablaron extensamente y fue necesario cortar o cambiar el tema, sin que esto fuera brusco, cuando se salían del guión de la entrevista, lo que, no siempre fue fácil y a veces tomaba varios minutos conseguirlo.

El mayor problema que se presentó con los entrevistados fue que tuvieron que reagendarse las fechas por problemas con sus tiempos o, en un par de ocasiones, por dificultades más. Aunque también hubo gente que por razones personales no quiso participar en las entrevistas ni en los cuestionarios que se realizaron, lo cual, sucedió principalmente en el mercado José Castillo Tielemans, en Merposur y en Mercaltos, en donde, no pude conseguir ninguna entrevista como se había planeado para este trabajo, pero sí cuestionarios, aunque con dificultades.

Para aplicarlos el problema que enfrenté fue que no es fácil abordar a la gente de la nada y hacerle preguntas. Algunas personas simplemente me ignoraron; unas no quisieron participar, aunque aparentemente no tenían nada más que hacer; y otras, declinaron al saber sobre qué eran las preguntas, incluso al saber de qué institución provenía.

En cada mercado traté de aplicar cinco cuestionarios. Cada uno se respondía entre cinco y ocho minutos de acuerdo con la prueba realizada previamente, pero me tomó de hora a hora y media aplicarlos, e incluso, dos viajes a los mercados

para poder completarlos. Únicamente en el mercado de la Avenida La Almolonga y el Tianguis de Comida Sana y Cercana, se respondieron rápidamente, ya que había disposición de la gente que ahí se encontraba.

Estos acontecimientos me hacen reflexionar acerca del trabajo de campo en el que la información principal es la que otras personas te van a proporcionar pues, aunque parece fácil al principio cuando la agenda está llena con nombres, fechas ocupadas y horas ya dispuestas, no quiere decir que existe un plan perfecto. Depender de personas, incluye también comprender sus cambios en sus tiempos, por problemas, dificultades o incluso, cambios de humor. Así como el biólogo está a la merced de las inclemencias del clima, quien investiga con personas vive a la merced de los cambios que en la vida de un ser humano cualquiera puede haber.

Al final, todo esto fue aprendizaje.

Aprendizaje 1: Prestar atención no sólo es útil en las aulas de clase. Saber escuchar a tu entrevistado es esencial si la intención es obtener información completa.

Aprendizaje 2: Conoce bien a tu informante y deja que te conozca. Así no habrá dudas cuando necesites de su apoyo.

Aprendizaje 3: ¿Para qué meterse en problemas? si no funciona por cualquier tipo de razón, aborta y busca un plan b, un plan mejor.

Aprendizaje 4: La paciencia siempre será la mejor compañera cuando se hace investigación.

Aprendizaje 5: La solución del problema no llega por sí solo. El que busca, encuentra.

CAPITULO 3. ARTÍCULO

Espacios socioculturales y mecanismos de comunicación para el aprendizaje y apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas

Resumen. En esta investigación se estudiaron diferentes espacios socioculturales en los que diversidad de personas interactúan e intercambian saberes respecto del uso de plantas medicinales y gastronómicas, por medio de distintos mecanismos de comunicación para el aprendizaje colectivo, con el fin de explicar y analizar la apropiación de conocimientos sobre estas plantas en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.

Para ello, se realizaron entrevistas semiestructuradas, a profundidad y grupales, así como observación participante y cuestionarios con diferentes personas participantes de la red de agricultura urbana Sembrando Jovel, y ciudadanos del Barrio de Santa Lucía y diferentes mercados de la ciudad.

Se concluyó con que, como resultado de los procesos de apropiación se han resignificado los conocimientos sobre los usos de plantas medicinales y gastronómicas como un grito de protesta en contra de las industrias alimentarias y a favor del bienestar personal, social y cultural. Esto en diferentes espacios sociales y a partir de mecanismos de comunicación que posibilitan la socialización de saberes con el objetivo de que los conocimientos sobre las plantas impacten en el ámbito cotidiano de las personas.

Palabras clave: Apropiación de conocimientos; plantas medicinales y gastronómicas; espacios socioculturales; mecanismos de comunicación; San Cristóbal de Las Casas.

Abstract. In this research we studied different sociocultural spaces in which diversity of people interact and exchange knowledge about the use of medicinal and gastronomic plants, through different communication mechanisms for collective learning, in order to explain and analyze the appropriation of knowledge about these plants in San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.

For this, semi-structured, in-depth and group interviews were carried out, as well participant observation and questionnaires with different people involved in the urban agriculture group Sembrando Jovel and citizens of the Santa Lucía neighborhood and different markets of the city.

We concluded that, as a result of the appropriation processes, the knowledge about the uses of medicinal and gastronomic plants has become a protest shout against the food industry and in favor of personal, social and cultural well-being. This, in different social spaces and communication mechanisms that enable the socialization of knowledge with the aim that knowledge about plants impacted in the daily environment of people.

Key Word: Appropriation of knowledge; medicinal and gastronomic plants; sociocultural spaces; communication mechanisms; San Cristóbal de Las Casas.

3.1. Introducción

El estado de Chiapas cuenta con una variedad florística de entre 9,000 y 10,000 especies de plantas (González y Ramírez, 2013). Por ello, no sorprende saber que en las localidades de Los Altos de Chiapas se tiene amplio conocimiento sobre plantas que se encuentran en su región y cómo utilizarlas en la vida diaria (Berlín et al, 2001).

En San Cristóbal de Las Casas (SCLC), se hace uso de las plantas predominantemente como ornamento, medicina y alimento (Montaña, 2014). Esto, a pesar de que, el crecimiento poblacional y de superficie, y el carácter cosmopolita que ha adquirido SCLC, ha generado cambios en las actividades económicas y modos de vida de sus habitantes, principalmente en lo referente a las tierras para cultivar que se han ido fragmentando y utilizando para la construcción de habitaciones a costa de los espacios verdes (Flores, 2012; Montaña, 2014).

No obstante, en SCLC todavía se pueden encontrar viviendas que conservan el “sitio” que sirve de taller o de huerta para las familias, lo cual, permite que actividades como la agricultura sigan realizándose y, por tanto, perviva el uso de diferentes plantas (Flores, 2012).

En zonas urbanas como SCLC la práctica de la agricultura se lleva a cabo en diferentes tipos de espacios como establecimientos comerciales, instituciones públicas y propiedades privadas (Flores, 2012) Éstos, pueden considerarse espacios de aprendizaje que, desde la perspectiva pedagógica de Martín (2013), se clasifican como formales, no formales e informales.

Dicho esto, es en diferentes espacios y a partir de la práctica de la agricultura, que se han generado, seleccionado y acumulado colectivamente un conjunto de saberes y prácticas sobre plantas medicinales y alimenticias que se han transmitido de generación a generación con el objetivo de que se reproduzcan y subsistan en el futuro (Luna, 2015). Éstos son reproducidos por diferentes medios a través del proceso comunicativo que se refiere a la interacción social que permite el intercambio de experiencias, al cual, todas las personas tienen acceso libre e igualitario para comunicar sus múltiples propósitos (Beltrán, 1980).

En este sentido, se han aprovechado espacios y mecanismos de comunicación para obtener conocimientos sobre las propiedades y usos de plantas medicinales y gastronómicas.

Sin embargo, el conocimiento sobre estas plantas se ha tenido que enfrentar a situaciones como: la urbanización de pueblos, la influencia de los medios masivos de comunicación en los modos de vida al inducir otras ideas, la extensión de las industrias de alimentos procesados y de supermercados (Greenberg, 2015). Esto ha provocado cambios en los procesos sociales y, por tanto, han modificado comportamientos y necesidades percibidas, es decir, necesidades que las personas saben que deben atender (Greenberg, 2015).

Pese a ello, dichos conocimientos siguen vigentes gracias a su dinamismo y adaptabilidad a los cambios que surgen en el contexto social y cultural, que el ser humano modifica de acuerdo con sus necesidades, generando de tal forma, nueva información como resultado de las mejoras o adaptaciones a circunstancias cambiantes (Correa, 2001; Luna, 2002).

Bonfil explica estos procesos de cambio y adaptabilidad como un proceso en el que, de manera voluntaria, se decide por el uso de elementos culturales ajenos en acciones propias, permitiendo que dichos elementos sean adecuados a un contexto sociocultural específico, lo que ocasiona que se generen nuevas maneras de realizar las actividades en las que afectan (Bonfil, 1989). Esto como resultado de la constante interacción de una cultura con la otra, lo cual, García Canclini (1997) llamó hibridación sociocultural y que explica que surge de “un intento de reconvertir un patrimonio (una fábrica, una capacitación profesional, un conjunto de saberes y técnicas) para reinsertarlo en nuevas condiciones de producción y mercado” (García, 1997, p.112-113).

En ese sentido, se condiciona la existencia de elementos culturales tradicionales a la presencia de elementos culturales ajenos, propiciando la adaptación de unos a otros y consecuentemente, posibilitando una apropiación de saberes, como sucedería en el caso de conocimientos tradicionales sobre plantas medicinales y gastronómicas que, en medio de una zona de cambio constante debido a su urbanización como SCLC, han tenido que adaptarse para pervivir.

Parte de los conocimientos importantes y que perviven, son los que conciernen a las plantas que se usan aprovechando la doble virtud de ser medicinales y también alimenticias, pues aún hay personas que las usan para prevenir y sanar malestares y para tener una alimentación basada en productos naturales, haciendo caso omiso a que “las medicinas locales del país en general (y de la región de los Altos de Chiapas en particular) [...] en sus prácticas han subordinado el uso de plantas a los aspectos rituales y transnaturales” (Ayora, 2010, p.13) y también ignorando la frecuente promoción que los medios de comunicación realizan para que la población se abastezca de los productos y servicios de sus empresas dejando de lado los recursos naturales locales (Greenberg, 2015).

En la presente investigación se propuso analizar los espacios socioculturales en los que habitantes de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas participan a fin de intercambiar conocimientos sobre plantas medicinales y alimenticias. Asimismo, cuáles son los mecanismos de comunicación que propician el flujo de dichos saberes entre diversidad de personas y grupos. Esto con la intención de explicar los procesos de apropiación que permiten que conocimientos como el de las plantas medicinales y gastronómicas sigan reproduciéndose y perviviendo en generaciones presentes y futuras.

Dichas plantas sirven para la elaboración de algún platillo y como consecuencia de ingerirlas, pueden contribuir con su virtud medicinal para prevenir/aliviar dolencias y enfermedades, manifestando de tal forma el doble beneficio que se puede conseguir de ellas. Por tanto, considerando su beneficio es importante que los saberes sobre plantas medicinales y gastronómicas, sigan reproduciéndose entre las nuevas generaciones, aprovechando los cambios que las épocas actuales han causado en la ciudad, propiciando de tal forma, que los procesos de apropiación de conocimientos se recreen o reinventen.

3.2. Metodología para la investigación

En la presente investigación se asumió una postura constructivista y se trabajó bajo el enfoque teórico de la comunicación participativa. Asimismo, se empleó una metodología cualitativa etnográfica, en razón de que se buscó explicar el proceso de apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas como recurso medicinal y gastronómico y a los elementos que intervienen en él.

Al método cualitativo se le considera una alternativa para la construcción de relaciones de conocimiento, y propicia la comprensión del significado que las personas dan a sus acciones, vidas y experiencias (Luján, 2010). La etnografía permite el estudio de los modos de vida de un grupo social en específico y persigue la interpretación “de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado” (García, Gil y Rodríguez, 1996, p. 122).

Hacer uso del método cualitativo permitió acceder a las subjetividades de los y las participantes y a sus cotidianidades y de esa forma, obtener los datos para

entender el proceso de apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas medicinales y alimenticias y los elementos que intervienen en él.

Se trabajó con la red Sembrando Jovel, en la ciudad de SCLC, elegida por el interés que manifiestan por prácticas de agricultura urbana y periurbana, la sana alimentación y temas afines, como plantas medicinales y gastronómicas. Cuenta con la participación voluntaria de diversidad de personas de distintas generaciones, sexo, origen étnico y escolaridad.

Asimismo, se contó con la colaboración de personas que no participan en la red y que trabajan en el hogar o en alguna actividad comercial, ubicadas en el Barrio de Santa Lucía, en el Tianguis de Comida Sana y Cercana, Mercado de la Avenida La Almolonga, Mercado José Castillo Tielemans, Mercaltos y Merposur.

Se realizaron 20 entrevistas semi-estructuradas, 4 entrevistas a profundidad a personas que fueron consideradas con conocimiento y experiencia amplia acerca del uso de plantas medicinales y alimenticias, y una entrevista grupal a integrantes activos de la red Sembrando Jovel. A cada uno de los y las participantes en las entrevistas se pidió su autorización para revelar su nombre en este trabajo cuando esto fuera necesario.

La observación participante se llevó a actividades de la red SJ. Por último, se realizaron 25 cuestionarios a compradores de los mercados: Mercado José Castillo Tilemans, Merposur, Mercaltos, Tianguis de Comida Sana y Cercana y el mercado de la Avenida La Almolonga. Se realizaron con la intención de conocer sobre la perspectiva de los participantes acerca de la dualidad salud-alimentación, el uso de plantas medicinales y gastronómicas, y sus mecanismos de comunicación y aprendizaje sobre el tema.

3.3. Conocimiento aprendido y compartido sobre plantas medicinales y gastronómicas

Los participantes (en entrevistas y cuestionarios) expusieron los conocimientos que tienen sobre diferentes plantas que acostumbran consumir en su día a día. Comentaron que los usos medicinales y gastronómicos que le dan a esas plantas, corresponde a saberes ancestrales pues se han transmitido de familia en familia y de una generación a otra a lo largo de muchos años, propiciando que dichos saberes se mantengan vivos.

“Es ancestral, viene de herencia. Se va heredando de una familia a otra [...] viene siendo como la fusión de familias que se platican y de pueblo en pueblo” (Baltazar Penagos; 15 de marzo de 2017).

“[...] son tradiciones que viene uno aprendiendo con los papás [...] son costumbres que fui aprendiendo a través del tiempo” (Esmeralda Robles; 1 de abril de 2017).

En esta transmisión de conocimientos se ha considerado importante, de acuerdo con los testimonios recabados, la participación de diferentes personajes de la familia como “mi mamá”, “mi papá”, “la abuela”, “el abuelo”, “la tía”, “el tío”, “la comadrita”, “el compadrito”, “mis cuñadas”, lo que reafirma la circulación de conocimiento en el ámbito familiar y de personas cercanas.

Uso medicinal

Respecto al uso medicinal de las plantas, se encontró que éstas son requeridas como remedio para curar y prevenir enfermedades y malestares y, menos mencionadas, para sanar heridas como quemaduras, raspones o rozaduras. Éstas, son consumidas principalmente en té, pero también en infusiones,

licuados, como ungüentos, cremas, compresas, para hacer vaporizaciones o inhalaciones.

“[...] Pues la chilchahua es la cuestión de la salmonela, el dolor del estómago; la lavanda más como un relajante, de dolores de cabeza, el estrés; el jengibre, como para cuestiones más de resfriado, vías respiratorias; el ajo, la buganvilia, también para cuestiones respiratorias” (José López; 16 de marzo de 2017).

“[...] usamos la verbena, el árnica sirve para golpes [...] la sábila te quemas y le pones un poquito de sábila, o cuando tienes granitos, la babosita, le pones cuando está irritado tu piel. Y también para gastritis, se toma un trocito en ayunas en nueve días igual, así se traga, como pastilla, pero es chiquitito, o también licuado” (Cupertina Elías; 28 de abril de 2017).

Cabe mencionar que tanto quienes fueron entrevistados como quienes participaron en los cuestionarios mayormente relacionaron las plantas medicinales a las hierbas como, por ejemplo: el hinojo (*Foeniculum vulgare*), la ruda (*Ruta graveolens*), el ajeno (*Artemisia franserioides greene*), la hierba buena (*Mentha sativa*), entre otras. Una que fue continuamente mencionada fue la chilchahua (*Tagetes nelsonii*) que es usada para aliviar los malestares de las infecciones gastrointestinales como la salmonelosis y otros problemas estomacales, a la cual, las personas le tienen confianza, tanta que un entrevistado se atrevió a denominarla como “la planta milagrosa” (Ulises Contreras, 13 de marzo de 2017) debido a su poder curativo.

Uso gastronómico

Se halló que algunas plantas se usan en la preparación de los alimentos. Pueden ser usadas como saborizantes o aromatizantes para los guisos que se prepararan, o como acompañantes que se consumen en ensaladas o se agregan a sopas.

“Para las comidas sí [...] como que le da el toque final a lo que esté preparando, como que creo que es algo que también ya aprendí, de ponerle a un guiso una hojita de laurel, porque eso va ser el sabor final, entonces ya sé que poniéndole una hierba el sabor va resaltar.” (Claribel Gómez; 29 de marzo de 2017).

“Uso mucho epazote [...] cilantro para toda salsa verde; laurel para alguna pasta; los cominos por cuando quiera hacer mole verde. [...] estas cosas básicas que siempre uso y que tengo que son las cosas que usas como para sofreír, para sazonar y ya de ahí, depende de qué vayas a cocinar, por ejemplo, si quiero hacer lentejas pues uso clavo, canela, para sazonar, simplemente son las cosas que dan sabor” (Linda Marín; 13 de junio de 2017).

Las plantas gastronómicas mencionadas fueron variadas (entre hortalizas, frutas y cereales), sin embargo, la constante se concentró en las hierbas que dan sabor u olor a las comidas.

Uso medicinal y gastronómico

Se indagó sobre el doble uso que se otorga a las plantas, tanto por sus propiedades medicinales como por su uso gastronómico. Algunos participantes reconocieron la virtud doble de algunas plantas de una forma íntegra, mientras que otros hablaron del uso medicinal y gastronómico de algunas plantas de manera separada. Por ejemplo, los primeros, reconocen que el ajo es un ingrediente para la cocina que al ingerirlo funciona como antibiótico, y los segundos, hablaron del ajo como saborizante para las comidas y aparte, puede agregarse a tés para aliviar la gripa.

“Bueno, nosotros no sabemos si son nutrientes, la hierba buena por ejemplo evita que usted tenga muchos gases en el estómago, el cilantro también ayuda a la digestión. Nosotros si no sabemos cuáles son sus funciones pero nosotros lo usamos para el sabor de la comida” (Francisca Ruíz; 12 de marzo de 2017).

“Tenemos un buen de literatura que da cuenta de esto, o sea, que el ajo y la cebolla sean tan usados en todos lados pues es que son muy ricos pero también como que ayudan mucho, o sea, las bacterias de tu intestino grueso son felices cuando tú les das alguna cebolla. Es como esas plantas que tienen múltiples propósitos [...] por un lado medicinales y por otro alimenticias” (Linda Marín; 13 de junio de 2017).

A continuación, se expone una tabla con las plantas usadas como recurso medicinal y alimenticio, y la utilidad que le dan en la cocina y en el alivio de malestares y enfermedades (Ver Tabla 2). Se presentan en orden de importancia, según las veces que fueron mencionadas por los participantes en las entrevistas y cuestionarios realizados para la investigación.

Tabla 2. Plantas medicinales y gastronómicas y sus usos cotidianos mencionadas por personas que habitan en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas

Nombre Común	Nombre científico	Uso medicinal y gastronómico
Ajo	<i>Allium sativum</i>	Es un antibiótico, útil para aliviar gripa, tos, y dolor estomacal; benéfico para la circulación de la sangre y rico en fibra. Puede agregarse a los alimentos como saborizante, por ejemplo, a las albóndigas, camarones o arroz.
Hierba buena	<i>Mentha Sativa</i>	Alivia dolores estomacales, cólicos en niños, acelera la digestión y cura empacho. También es útil para desintoxicarse y como calmante. Puede consumirse en aguas frescas, tés, comidas como las albóndigas o pastas.
Epazote	<i>Teloxys ambrosioides</i>	Útil para aliviar colitis y para desparasitar; para sazonar alimentos como caldos, frijol, arroz y asados.
Cebolla	<i>Allium cepa</i>	Se usa principalmente en la comida, por ejemplo, en cocidos, caldos de pollo, papas empanizadas, ciguamut y otros. Es útil para aliviar resfriados severos y gripas.
Orégano	<i>Oreganum vulgare</i>	Benéfico para la colitis, tos, gripa, cólicos menstruales. También desinflama el intestino, y alivia problemas de flemas y mocos. Se usa para dar sabor a alimentos como asados, barbacoas, arroz o caldos.
Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i>	Se usa para aliviar la tos, gripa, dolores de garganta y problemas estomacales. También se usa para dar sabor a los alimentos como sopas, caldos, pastas y carnes.
Papa	<i>Solanum tuberosum.</i>	Es útil para los problemas en el riñón. También alivia fiebres y puede consumirse como alimento, ya sea asadas o hervidas.
Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>	Es un condimento usado para preparar diferentes salsas, así como para darle sabor a otros alimentos como arroz, caldos o tacos. También es posible usarse para bajar de peso, la digestión y problemas en el riñón.
Jengibre	<i>Zingiber officinale</i>	Útil para el dolor de garganta, resfriados, dolores estomacales, indigestión, como expectorante y saborizante para algunos alimentos.
Albahaca	<i>Ocimum basilicum L.</i>	Se usa para aliviar dolores estomacales, colitis, dolor de vesícula, y para hacer limpias energéticas. Puede usarse en sopas, ensaladas como saborizante y aromatizante.

Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i>	Es útil para tratar el enojo, colitis, dolor de estómago, indigestión, cólicos y agruras. También se puede consumir en alimentos, tés e infusiones.
Acelga	<i>Beta vulgaris var.</i>	Es consumida en alimentos como los tamales vegetarianos, ensaladas o huevo. Y como vitamínico debido a que es rica en hierro.
Espinaca	<i>Spinacia oleracea</i>	Es consumida habitualmente en alimentos como la ensalada y en licuados, y se usa como vitamínico por el hierro que aporta.
Piña	<i>Ananas comosus</i>	Ésta puede comerse sola, así como también en licuados, jugos o ensaladas. Sirve también para facilitar la digestión.
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	Se puede usar medicinalmente contra la obesidad, y puede ser usado en alimentos como pastas, pescados o papas.
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Se usa como alimentos en ensaladas, para sazonar carnes, pastas, o paellas. Asimismo, es útil como desparasitante y malestares estomacales.
Nopal	<i>Nopalea cochenillifera</i>	Es recomendable para bajar los niveles de colesterol y triglicéridos, y para tratar quemaduras. Asimismo, puede consumirse como alimentos en diferentes guisos como quesadillas o ensaladas.
Sábila	<i>Aloe Vera</i>	Se puede usar como alimento en ensaladas o en licuados, para sanar quemaduras, hidratar la piel y aliviar la gastritis y desinflamaciones.
Betabel	<i>Beta vulgaris</i>	Es usado medicinalmente contra la obesidad, y también puede ser consumido en ensaladas.
Chaya	<i>Equinoschoyus chayamansa L.</i>	Se puede usar para curar paperas, y se puede consumir en ensaladas.
Diente de león	<i>Taraxacum officinale weber</i>	Es útil para limpiar la sangre y puede ser consumida también en ensaladas.
Pepita de calabaza	<i>Cucurbita maxima Lam. (Nombre de la calabaza)</i>	Es usada en alimentos como los frijoles, y para aliviar malestares estomacales.
Arúgula	<i>Eruca sativa</i>	Se usa para las comidas y contiene nutrientes como el hierro, que permiten su uso como vitamínico.
Caléndula	<i>Calendula Officinalis</i>	Es usada para curar picaduras, cicatrices, gripa, papiloma, como antiviral o para desinflamar. Asimismo se puede consumir como alimento en ensaladas o en té.

Fuente: Recopilación de información con base en los testimonios de los y las participantes en la investigación. 2017.

En los testimonios se mantuvieron constantes las menciones hacia las hierbas usadas como un recurso medicinal o gastronómico. De un total de 115 plantas mencionadas, a 43 se le atribuyó únicamente un uso medicinal, 48 fueron reconocidas como plantas gastronómicas y sólo a 24 plantas (expuestas en la Tabla 2) se otorgó doble uso, es decir, son utilizadas medicinal y

gastronómicamente, de las cuales, las más mencionadas fueron las hortalizas, especias y hierbas.

Cabe destacar también que la mayoría de esas plantas, provienen de Europa, Asia, África y Sudamérica (Chevallier, 1996; Hendrick, 1972; UNAM, 2009) lo que significa que muchas de las plantas y los usos que se dan a las mismas, corresponden a un conjunto de conocimientos que se han adoptado de culturas ajenas a la mexicana y en específico, a la cultura chiapaneca y san cristobalense. Este flujo de saberes puede suceder por la movilización constante de personas de afuera hacia adentro de la zona quienes traen y comparten saberes de su cultura, favoreciendo así el bagaje de conocimientos sobre medicina y alimentación a base de plantas que ya tiene la población y que hoy en día reproducen y recrean las nuevas generaciones como parte de un proceso de apropiación de conocimientos en SCLC.

3.4. Espacios de aprendizaje e intercambio de conocimientos

De acuerdo con los testimonios recabados, los conocimientos sobre los usos de las plantas medicinales, gastronómicas o ambas se han ido aprendiendo, en diferentes ámbitos sociales, que pueden ser categorizados como formales, no formales e informales.

Espacio formal

Este espacio va desde los primeros años de educación hasta los estudios universitarios, ofrece grados académicos y es altamente estructurado e institucionalizado (Martín, 2013). Sobre éste, algunos participantes atribuyen a

su formación académica los conocimientos que tienen sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas, lo que les ha dado el bagaje necesario de conocimientos para usarlos en su vida cotidiana y/o como parte de su trabajo profesional. Asimismo, algunos mencionaron conocer personas que a través de la academia han obtenido saberes sobre plantas.

Quienes han adquirido sus saberes por medio de un espacio formal, manifestaron ejercer labores como facilitadores de clases, diplomados, cursos o similares dentro del rigor académico, compartiendo sus conocimientos. Y otros admitieron ser quienes aprovechan dichos espacios de aprendizaje para adquirir saberes sobre los usos y prácticas afines a las plantas medicinales y gastronómicas.

“[...] Clari (su pareja) conoce mucho de esto, porque ella es nutrióloga, y también se ha introducido como en esta comida alternativa, o en estos conocimientos alternativos, tanto en lo comestible, como en lo medicinal y pues ha investigado mucho” (José López; 16 de marzo de 2017).

“[...] yo soy nutrióloga de profesión, y entonces, con mi esposo conseguimos trabajo en una comunidad que se llama Guaquitepec, [...] yo llegué a un proyecto de nutrición comunitaria [...] también estuve dando clases en el área de nutrición, era una clase que se llamaba nutrición comunitaria y empleamos cómo trabajar con mujeres de la región, y el tema de la nutrición y cómo tratar alimentos, recolección de los alimentos, como detectar la desnutrición también” (Susana Padilla; 14 de julio de 2017).

“El año pasado estuve en un encuentro de salud de la Universidad Intercultural en San Felipe Progreso [...] tocaban el tema de la partería como tradición y en el taller, la partera nos daba información sobre los usos de las plantas y ahí nos pasaron un pequeño apunte con las plantitas y los usos y algunas recetas para algunos momentos antes del parto, durante el parto y el post parto” (Sandra Barrientos; 11 de marzo de 2017).

“[...] encontré cursos a nivel técnico de dos años (de ayurveda), que no me parecía así tan mal en Estados Unidos y después me fui a estudiar como la especialidad, no una escuela, en una clínica, estuve un año en una clínica, aprendiendo cierto tipo de terapias como de limpieza muy profunda, estuve un año allá aprendiendo entonces, con todo lo que había aprendido, con todos estos maestros y la ayurveda [...] Entonces eso como que me dio mucha herramienta para yo aprenderle y buscarle a las plantas” (Gabriela Ortíz; 5 de julio de 2017).

En los ejemplos anteriores se habla principalmente del ámbito académico superior, el cual, para el caso de este trabajo, adquiere relevancia al ofrecer la capacitación necesaria para ejercer una labor en sociedad y provee de información sobre los usos de las plantas y también de sus propiedades. Hay que resaltar que dicha capacitación e información transmitida puede variar de acuerdo con la carrera académica que se ha estudiado.

Sin embargo, la formación académica no sólo tiene valor en el nivel superior, también en el básico, como se demuestra en el testimonio de uno de los cuestionarios realizados en el mercado de la Avenida La Almolonga (Cuestionario 10; 27 de mayo de 2017), donde la persona atribuyó a su formación como profesor el conocimiento que tiene sobre plantas medicinales y gastronómicas, pero también manifestó que transmite esto sólo a sus alumnos, lo que permite interpretar que es en el aula donde comparte sus saberes pues existe más validez de su palabra ahí, precisamente por el rol académico que cumple.

Algunos participantes mencionaron que ellos mismos u otros conocidos pudieron adquirir conocimientos o motivarse a conocer más sobre el tema en el nivel básico de educación. Por ejemplo, la señora Hilda Cruz (14 de marzo de 2017) comentó que a su hijo de 10 años le han preguntado en la escuela sobre el uso de las plantas con el fin de que investiguen sobre ello, mientras que en una dinámica de reconocimiento de plantas y sus usos con algunos infantes durante una actividad de Sembrando Jovel, se dijo que en una sana alimentación deben incluirse plantas como frutas y verduras, y a ello, se añadió que es un aprendizaje tomado de mamá, papá y sus profesores de la escuela (Nopaliza Sembrando Jovel; 7 de mayo de 2017).

De acuerdo con estos testimonios, el espacio formal puede subdividirse en contextos de educación básica y educación superior. Mientras que la educación superior ofrece diferentes carreras profesionales que promueven los conocimientos sobre plantas, sus usos y su producción como Ingeniería agroecológica, Ciencias biológicas, Agronomía, entre otros, la educación básica, a través de su Modelo Educativo, propone temas afines al conocimiento de plantas y su producción en jardines o huertos verticales (SEP, 2017), sin embargo, la enseñanza de este tema se limita a la información biológica de la planta como sus características, su crecimiento y formas de reproducción, más no se explicitan si se abordan los usos tradicionales sobre ellas.

En este espacio se puede ejecutar tanto el papel de transmisor de conocimientos una vez adquirido el bagaje y experiencia necesaria para compartir sus saberes con otros, o de receptor al acudir a dichos espacios para aprender sobre los temas de interés.

Espacio no formal

Los espacios no formales se presentan como sistemas organizados de educación extra escolar como talleres o cursos, a los cuales, se les atribuye relevancia debido a que facilitan el aprendizaje en grupos particulares de la población, y por su carácter final al entorno social (Martín, 2013). De acuerdo con esto, y los testimonios obtenidos de las entrevistas, este espacio puede subdividirse en: colectivos sociales y culturales, asociaciones civiles y, talleres y cursos fuera de la rigurosidad académica.

Un colectivo que es importante señalar por la relevancia que tiene para varios de los participantes, es la red Sembrando Jovel, la cual, de acuerdo a testimonios, realiza talleres y encuentros una vez al mes, enfocados a temas de agricultura urbana y periurbana y la sana alimentación, así como afines, por ejemplo, plantas medicinales y gastronómicas en los que se fomenta el aprendizaje por medio de la convivencia intergeneracional y el intercambio de saberes y experiencias.

“Es mucho acerca del intercambio de experiencias, el aprender juntos, el solidarizarnos para hacer trabajos que pudieran beneficiar a cada uno de los integrantes. Creo que hay mucha gente de mucha formación, de mucha experiencia, y pues prácticamente, la práctica es donde vamos viendo los modelos de éxito, las prácticas exitosas, y creciendo juntos. El objetivo yo creo que es ese, es como un espacio de experiencias, y aprendizaje colaborativo” (José López; 16 de marzo de 2017).

“Básicamente, para mí el objetivo de la red es poder estar comunicados en torno a cómo sembrar en la ciudad y compartir experiencias al respecto de sembrar, cosechar, trabajar de forma colectiva para lograr los beneficios también colectivos, compartir conocimientos, así como qué se está comiendo mis plantas, cómo le hago para matarlas y todo eso. Entonces todo da vueltas alrededor de compartir conocimientos y prácticas y experiencias” (Linda Marín; 13 de junio de 2017).

El trabajo de Sembrando Jovel se basa en el trabajo colaborativo que fomente aprendizaje en quienes participan. A partir de esto y los objetivos planteados, surgieron actividades tales como “taller de plantas medicinales”, “taller de podas”, “La nopaliza”, “Preparación de camas de cultivo”, entre otros, con el fin de aprender sobre un tema de interés colectivo y que personas dentro del grupo pueden compartir.

Uno de los puntos relevantes de este colectivo, es su apertura a cualquier persona que comparta las inquietudes de la red y desee participar, lo que lo convierte en un punto de encuentro para las personas de San Cristóbal de Las Casas y para que gente de otras instituciones, asociaciones y colectivos que tengan intereses comunes puedan confluír, permitiendo la unión de esfuerzos

respecto al objetivo de la red, lo que deriva en saberes y prácticas que se reproducen más allá de SJ.

“Creo que hasta ahorita no ha habido ninguna limitante [...] no hay una serie de criterios de que tienes que cumplir con esto y esto. Es abierta” (Antonio Saldívar; 10 de julio de 2017).

“Yo distinguiría dos tipos de gentes que va a la red: una es como familias que estamos más en la lógica de familia, de ir yo con mis hijos, y la otra es la gente que participa porque es parte de su organización o de su trabajo y que lo ve como un espacio interesante [...] y entonces creo que ahí son estos cruces entre gente que está en la ciudad y ha encontrado en el espacio, un espacio de participación interesante, y lo otro es digamos, a través de los vínculos que de manera personal cada quien tenemos, si está uno en una organización u otra” (Aracely Alarcón; 10 de julio de 2017).

Teniendo en cuenta la diversidad de gente que participa en la red, en las reuniones llevadas a cabo se pudo notar a familias que participan y conviven entre ellas, académicos, estudiantes de posgrado y ciudadanos diversos de SCLC interesados en el tema de la agricultura urbana y similares, para poner en práctica en casa o en las asociaciones, colectivos e instituciones a las que representan, ya sea en grandes o pequeños terrenos, o también, de manera alternativa en sus techos, en rejas o macetas. Por mencionar algunos participantes, están Nichim Ot’anil, Ángeles de Amor, Meliphone, ECOSUR y la Facultad de Ciencias Sociales de la UNACH, las cuales, ya incorporan o empiezan a incorporar en sus actividades, acciones referentes a la siembra, el cultivo, la producción de semillas y los conocimientos sobre plantas y sus usos.

SJ y otros involucrados en ella promueven el conocimiento de las plantas como recurso medicinal y gastronómico por medio de sus diversas actividades, ya sea de manera explícita como el caso del taller de plantas medicinales, que se llevó a cabo en colaboración con la asociación Nichim Ot’anil, donde se puso a prueba el conocimiento de plantas de las personas participantes, se enseñaron los usos y maneras de preparar los remedios.

O bien, de forma implícita, como en la actividad de “La Nopaliza” que expuso el tema de plantas medicinales y gastronómicas en el momento en que se cocinaron y compartieron recetas con nopal y se habló de éste como un producto benévolo para la salud gracias a la fibra que tiene. En esta actividad se notó, a través de los diferentes guisos que se prepararon, que el consumo de dicha planta, medicinal y alimenticia, pervive en platos tradicionales, aunque también de forma renovada al prepararse de maneras creativas y está mediado por la convivencia y experiencia compartida, al tener que prepararse los platillos con el apoyo de las personas involucradas.

“[...] lo de la nopaliza, que es básicamente un intercambio de recetas, pero también de las plantas, a mí me ha enriquecido enormemente porque yo a partir de ahí he ido descubriendo una infinidad de posibilidades del nopal, entonces yo creo que siempre se da como que un sentido de enriquecimiento, de experiencia de los que estamos ahí, por eso nos sigue siendo siempre como muy atractivo” (Antonio Saldívar; 10 de julio de 2017).

Sin embargo, dicha red, no es la única que aporta conocimientos sobre plantas, ya que también se habló de otros espacios no formales que saben que facilitan esos saberes a la localidad y que han contribuido en los que los participantes tienen acerca de las plantas y su uso como recurso medicinal y gastronómico. Algunos de esos espacios mencionados son: Proyecto de Cooperación Técnica JICA México, el cual tuvo sede en SCLC y su objetivo fue el mejoramiento de la vida, a través de desarrollo de capacidades de mujeres que viven en comunidades marginadas, donde se instruyó sobre repostería y cocina; Jovel Kun kun, el convivio de Slow Food en San Cristóbal de Las Casas, programa internacional que fomenta la alimentación sana, limpia y justa; Centro de Desarrollo de la Medicina Maya, lugar donde venden variedad de plantas; Tierra Roja que realiza el evento “Cuxtitianguis”, que promueven la alimentación

saludable; el Tianguis de Comida Sana y Cercana, y Canastas Solidarias San Cristóbal, que tienen intereses acerca del consumo y producción de alimentos agroecológicos; Ángeles de Amor, A.C. espacio de educación extra escolar para personas con capacidades diferentes en el que se ha incorporado el cultivo de plantas medicinales y alimenticias y una cocina de comida saludable; Meliphone, que ha incluido áreas verdes para la producción de plantas, alternativas para el cultivo de especias y actividades en interacción con la naturaleza; y Nichim Ot'anil, cuya especialidad son las plantas medicinales.

También se comentó, sin dar nombres concretos, de colectivos, movimientos sociales, redes u otros espacios no formales que ofrecen cursos o talleres de herbolaria y plantas medicinales fuera de los contextos escolarizados e institucionalizados.

“[...] ya hace como dos años creo, tomé un curso muy pequeño de herbolaria, entonces ahí también aprendí un poquito, qué partes puedo usar o qué partes para qué, o cómo las debo usar, para obtener todos los beneficios” (Claribel Gómez; 29 de marzo de 2017).

“[...] una vez asistí a un curso de plantas medicinales [...] me decían que las plantas amargas en exceso te dañan la vista, por ejemplo, entonces también, como hay médicos alópatas, y saben qué dosis recetarte de acuerdo a tu peso y una serie de indicadores, creo que también alguien que cura con plantas medicinales tiene que contemplar varios criterios para recetar una cosa u otra” (Ulises Contreras; 13 de marzo de 2017).

A la variedad de actividades que la red Sembrando Jovel y otras agrupaciones realizan se otorgó importancia debido a que su contribución, explícita o implícita, en el fomento de saberes sobre plantas medicinales y alimenticias, genera una unión de esfuerzos que da la oportunidad de obtener más conocimientos por medio de la convivencia persona a persona y entre colectividades.

“Entre estas redes y otros esfuerzos, creo que sí enriquecen y hay ciertos cruces e intercambios y por otro lado [...] San Cristóbal tiene como sobre oferta de colectivos, movimientos, esfuerzos [...] y sí creo que hay un cruce, que hay un

intercambio entre estos esfuerzos y que nos llevan a elegir en cuál queremos estar” (Yliana Delfin; 10 de julio de 2017).

Cabe resaltar que en estos espacios el factor convivencia es una forma importante de concebir el aprendizaje, aparte de sus actividades establecidas, ya que en medio de lo programado se establecen relaciones interpersonales y en grupo que permiten el intercambio de conocimientos.

Para el tema de esta investigación, este tipo de espacios es significativo debido a que facilitan la construcción y reproducción de saberes sobre los usos que se le puede dar a las plantas por las actividades programadas que permiten la exposición de dichos conocimientos y gracias a la convivencia intergeneracional que genera un intercambio de saberes.

Por ejemplo, en la red Sembrando Jovel, se promueve el intercambio de saberes, mediante las actividades que se ejecutan, ya que posibilita que las personas presentes emitan su opinión y compartan su conocimiento acerca del tema, que en varias ocasiones ha generado debates sobre plantas alimenticias y/o medicinales, bien sea sobre los usos, formas de consumirse o maneras de producirla. Así, unos comparten lo que saben, mientras que otros toman nota, ya sea mental o escrita, del nuevo saber que adquieren.

Asimismo, en la mayoría de los encuentros mensuales incluye una visita al huerto de alguno de los integrantes de la red, donde muchas veces se hacen actividades prácticas y se intercambian semillas y esquejes de diferentes plantas.

Otra forma en la que se reproducen saberes en este colectivo es al final de sus reuniones pues se celebra un convivio, en el cual, se comparte con los presentes

los alimentos o bebidas que los participantes lleven al encuentro. De tal forma, se promueve el inter aprendizaje, ya que se intercambian ideas que surgen en el momento, principalmente de plantas alimenticias que son, en su mayoría, el ingrediente principal de los platillos que se degustan y también recetas cuando algún participante expresa interés por algún guiso de la mesa. Asimismo, ocurren pláticas acerca de las propiedades medicinales de las plantas que se están consumiendo o de otras conocidas que se recuerdan durante la convivencia.

“Yo creo que como siempre llevamos algo para compartir y buscamos que sea del huerto, pues se llevan cosas diferentes y se aprende [...] ahí intercambiamos siempre recetas, pero de plantas” (Yliana Delfin; 10 de julio de 2017).

“Pues en los encuentros de la red de sembradores [...] hay gente que sí sabe, hay gente que sí tiene como un buen de experiencia en términos de plantas [...] hay gente que sabe mucho y en los encuentros de la red de Huertos Escolares, también hay como chance de compartir sobre este asunto de las plantas, entonces como que hay múltiples oportunidades, de compartir, de aprender” (Linda Marín; 13 de junio de 2017).

Es menester, entonces, mencionar que la importancia de los espacios no formales, recae en su función en el quehacer social y cultural de la ciudad y de manera más osada, en el mundo al brindar oportunidades de aprendizaje de una manera más práctica y vivencial donde es posible obtener y enriquecer conocimientos diversos, no sólo en el colectivo, movimiento o red de participación, también por medio de la experiencia con otras agrupaciones con intereses comunes.

Espacio informal

El espacio informal se distingue por su duración de por vida y por la capacidad de adquirir, por medio de experiencias cotidianas en el trabajo, el entorno familiar y el ambiente de ocio, diversidad de conocimientos, habilidades y actitudes

(Martín, 2013). Tomando en cuenta la definición anterior y la información recabada en la investigación, se puede decir que existen cuatro tipos de espacios informales en el que se facilitan la construcción y reproducción de conocimientos de plantas medicinales y gastronómicas que son: la familia, el trabajo, el círculo de amigos y conocidos, y el vecindario.

La familia resultó ser el espacio más mencionado, pues la mayoría de las respuestas coincidieron al expresar que el conocimiento que tienen sobre el uso de las plantas medicinales y alimenticias, lo han adquirido de integrantes de la misma y también lo comparten con ellos, tales como mamá, papá, tía, abuelo, abuela, suegro, pareja, hijo y otros.

“[...] desde que era niña, crecí en un lugar donde mi abuelito, mis papás, estaban acostumbrados a curarse con remedios caseros, pues pongamos que como a los nueve, diez años, ya tenía más razonamiento para saber que esto servía para esto” (Hilda Cruz; 14 de marzo de 2017).

“Pues de hecho fue como de mi mamá [...] conocimiento que ella me transmitió de niño [...] o sea, mucho ha sido así como de gente que me rodea, de gente grande. Por ejemplo, de mi mamá aprendí para qué usar la manzanilla, para qué usar la hierba buena. El hinojo también” (José Murphi; 15 de junio de 2017).

“Mi abuelita, de mi mamá. Mi abuelita nos curaba de empacho, de espanto. Como en la familia no hay egoísmo entonces yo creo que también las personas que lo sabemos no debemos ser egoístas, sino que vaya quedando para las nuevas generaciones” (María del Carmen Altuzer; 14 de junio de 2017).

Aunque cada uno de los integrantes de la familia son importantes para la reproducción de aprendizajes, hay que decir que, para el tema aquí expuesto, la labor de la madre ha sido, de acuerdo a los testimonios, la que más ha sido resaltada.

También se mencionaron los ambientes de trabajo donde, a través de la ejecución de sus labores y en la interrelación con otros, se han generado espacios de aprendizaje sobre el tema, aunque de igual forma en los tiempos de

ocio dentro de su rutina laboral es común que se presenten las oportunidades para intercambiar experiencias y saberes.

“[...]cuando trabajaba en comunidades, pues veía las hierbitas que tenían ahí las señoras en sus casas y muchas eran medicinales [...] en una plática informal te dicen o te dan el nombre en su lengua, pues está planta se llama así, o en el monte también caminando a la milpa, me decían, ah mira, este es el barbazo, sirve para esto o para esto otro” (José Murphi; 15 de junio de 2017).

Como espacios informales de aprendizaje también se habló, aunque en menor medida, de las interacciones dentro del círculo de amigos o conocidos y en los alrededores, ya sea, dentro del mercado, en la calle o cualquier pequeño o gran sitio en el que puedan establecerse relaciones interpersonales que motiven la reproducción de conocimiento por medio del intercambio de saberes.

“[...] platicando con amistades, con otras personas equis, van surgiendo las recetas. En el mercado lo más común son las hierbas de olor, y ya las medicinales en las hierberías [...] y como se van transmitiendo, ahora sí que como los chismes, de boca en boca, a veces la gente no la conoce y va uno directamente en las hierberías y ya pregunta uno” (Héctor Moreno; 16 de marzo de 2017).

“Una vez conocí a unos jovencitos estadounidenses y hablamos de proyectos y terminamos hablando de comida, y luego nos damos cuenta, siempre terminamos hablando de comida, entonces nos pasamos muchas recetas, mucha información de plantitas [...] Yendo para Cuetzalan [...] un amigo nos llevó a comer ahí tayoyos, que son unos tamalitos exquisitos y la señora dijo que el ingrediente mágico sería la hoja de aguacate y lo usan para algunas preparaciones aquí” (Sandra Barrientos; 11 de marzo de 2017).

Un ejemplo de estos espacios son los mercados. En los mercados José Castillo Tielemans, Merposur, Mercaltos y el Tianguis de Comida Sana y Cercana, se pudo observar que ocurrían intercambio de conocimientos sobre los usos y beneficios de plantas entre vendedores y compradores, donde quien vende suele tener más conocimientos y comparte lo que sabe en un afán de vender e informar al comprador sobre determinada planta.

A estos espacios habría que atribuirles gran significado pues, aunque suceden de forma no intencionada y con ninguna estructura concreta, se presentan en la cotidianidad de las personas, logrando establecer hábitos como consecuencia de los conocimientos que empíricamente se van aprendiendo a lo largo de la vida. Además, es de resaltar que, aunque este espacio no ofrece a cambio la obtención de grados académicos ni tiene una organización definida, es el más accesible para las personas pues se puede encontrar en cualquier rincón y cualquier minuto del día que propicie la construcción de conocimientos.

Tomando en cuenta las definiciones de los espacios (formal, no formal e informal) que ofrece Martín (2013) y los hallazgos sobre éstos en esta investigación, se realizó la siguiente tabla que explica cada uno de ellos (Ver Tabla 3).

Tabla 3. Espacios para la apropiación e intercambio de saberes sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas

Espacio	Sub-espacios	Características
Formal	Educación básica, media y media-superior Universidades Centros de investigación y posgrados Huertos escolares.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrolla programas y/o cursos que tienen como finalidad la obtención de grados. 2. Va del destinatario universal, al destinatario particular. 3. Está regulado por las normas educativas institucionalizadas. 4. Tiene una duración limitada. 5. En él se puede ejecutar tanto el papel de transmisor de conocimientos, o de receptor.
No formal	Colectivos Redes Movimientos sociales Organizaciones de la Sociedad Civil Asociaciones civiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistema de actividades extra escolar. 2. Desarrolla programas y/o cursos, sin la finalidad de obtener grados. 3. Su destinatario es particular pues sólo participan quienes están interesados en el tema que se aborde. 4. Tiene una duración limitada de acuerdo a sus objetivos de trabajo. 5. No está regulada institucionalmente. 6. Facilita el aprendizaje en grupos particulares de la población. 7. Su finalidad es social y cultural.

		8. Ofrece oportunidad de aprendizaje de manera más práctica y vivencial 9. Permite la interrelación con agrupaciones con intereses comunes.
Informal	La familia El trabajo El círculo de amigos y conocidos El vecindario El ambiente de ocio	1. La familia es el principal espacio de aprendizaje. 2. Tiene duración de por vida. 3. Se adquieren conocimientos, habilidades y actitudes, por medio de experiencias cotidianas en el trabajo, el entorno familiar y el ambiente de ocio. 4. No está regulado por normas educativas. 5. No desarrolla programas y/o cursos 6. No ofrece grados académicos. 7. Es accesible para todas las personas. 8. Se adquieren conocimientos empíricamente a lo largo de la vida.

Fuente: Elaboración realizada con base en la teoría consultada y las experiencias de los y las participantes en la investigación. 2017.

3.5. Mecanismos de comunicación para el aprendizaje y el flujo de conocimientos

Así como los espacios de aprendizaje, también tuvieron relevancia los diferentes mecanismos de comunicación que usan los y las participantes para la reproducción de conocimientos de plantas como un recurso medicinal y gastronómico, que de acuerdo con la información obtenida en el trabajo de campo se presentan de distintas formas, las cuales, se describen a continuación.

Por medio de la convivencia intergeneracional

La convivencia intergeneracional fue el mecanismo del que se habló mayormente, sobre todo, en lo que se refiere a las relaciones intrafamiliares, pues se comentó de un aprendizaje a través de diferentes miembros de la familia, como la mamá, la tía, la abuela, el abuelo, la pareja, entre otros, de quienes se adquiere el conocimiento sobre plantas medicinales y gastronómicas en medio

de pláticas casuales, principalmente en la cocina al momento de preparar o degustar los alimentos, cuando se prepara algún remedio para aliviar a alguien en momentos de enfermedad o cuando hay alguna dolencia.

Sin embargo, la convivencia intergeneracional no está limitada al ámbito familiar, ya que ésta se puede presentar en lugares como la escuela, el trabajo, la calle, el mercado o la tiendita de la esquina, con personas conocidas e incluso, no conocidas que tengan conocimientos sobre plantas que quieran compartir.

Esta forma de aprendizaje retroalimenta, lo que permite que se facilite un intercambio de saberes que enriquece los que ya se tienen sobre determinada planta, sea medicinal o gastronómica. Es decir, existe la posibilidad de compartir conocimientos como cuáles son las propiedades medicinales que tiene la planta, para qué dolencia se puede usar, para qué comida es idónea, qué cantidad de la planta se debe usar para tal comida o para tal remedio, en qué forma es mejor consumirla, etc.

“Toda la vida mi abuela nos dio tecitos, siempre nos hacía cuando estábamos enfermos de gripa, nos hacía lavados de manzanilla. O sea, siempre las abuelas son las que dicen cómo, siempre tienen un remedio para todo” (Carmen Fernández; 26 de junio de 2017).

“[...] empecé a cocinar ya que empecé a vivir con amigos en la universidad [...] aprendía con ellos, pero tal vez aprendí más en la vida en pareja, porque ella sí tenía una familia que siempre cocinaba, y poco a poco me fui como ampliando en los gustos, y pues quise aprender a preparar más variedad de cosas” (Bruce Ferguson; 22 de junio de 2017).

“[...] yo vivía en una comunidad que había que subir un cerro y bajarlo después, luego subir una lancha y cruzar para viajar a La Paz (Bolivia) y todo ese trayecto lo hice con una señora aimara y la señora iba diciendo: está planta es para esto, esta planta es para lo otro” (Sandra Barrientos; 11 de marzo de 2017).

“[...] me enseñó mi mamá [...] ya me decía qué hierbas le debía poner a cualquier comida, y también cuando he platicado con algunas personas [...] también las comadres, y así es como se aprende. Cuando tú no preguntas, pues no sabes, si tú investigas qué cosa le pone y todo eso, pues lo practicas, si te gusta lo sigues usado y sino pues ya lo dejas” (Carmela Elías; 12 de mayo de 2017).

Este mecanismo actúa principalmente con una comunicación boca a boca, o a manera de chisme, como coloquialmente le ha llamado el señor Héctor Moreno en entrevista (16 de marzo de 2017). Sin embargo, este intercambio de conocimientos no forzosamente es de forma oral. Rogoff (2013), por ejemplo, ha documentado cómo los pueblos indígenas de México y Guatemala aprende sobre todo lo observado. De tal forma es que, en medio de relaciones interpersonales, algunos han aprendido observando el uso que otros le dan a las plantas.

Hay que resaltar el carácter bidireccional y transversal de este mecanismo al poder ejecutarse en diferentes ambientes, pues puede ser la razón por la que este mecanismo de comunicación haya sido el más comentado por los y las participantes.

Por medio de la práctica y la experimentación

Los y las entrevistadas expresaron que los saberes sobre las plantas medicinales y alimenticias se adquieren como resultado de la práctica que se puede realizar en medio de pláticas casuales mientras se explica acerca de la planta en cuestión, o en otros momentos, donde las personas tuvieron la oportunidad de experimentar y aprender empíricamente.

Esto sucede, en ocasiones, en medio de situaciones de emergencia que se convierten en oportunidades de aprendizaje. Por ejemplo, en momentos de enfermedad en los que se pregunta o investiga sobre tal o cual planta para una dolencia específica, y se pone en práctica al aplicarse a quien lo necesite, sea a uno mismo o a un cercano. O también, en momentos de creatividad, más que nada en la cocina, probando los sabores de las plantas y sabiendo así en qué

comidas quedan bien, la mayoría de las veces guiados por gustos personales y también por las propiedades benéficas para el organismo que puede tener la planta, aunque hay una fijación principalmente en el sabor que da al guiso que se prepara.

“O sea, me enfermo y de repente te llueven los remedios, deberías de hacer esto, y lo otro, así se aprende. Es la manera de cómo yo he aprendido [...] Si veo que alguien está enfermo del estómago, tómame uno de éstos, es lo mismo que alguna vez escuché... conocimiento oral... muy a partir de la necesidad” (Carmen Fernández; 26 de junio de 2017).

“[...] Es rara vez que innovamos nosotros [...] aprendimos en la práctica, entonces sentimos el sabor agradable, sabroso, entonces ya sabes que, por ejemplo, unos frijoles con epazote son ricos, pero porque así lo hacía mi abuelita y así lo siguió haciendo mi mamá” (Baltazar Penagos; 15 de marzo de 2017).

“Porque siempre me ha gustado comer, entonces yo me acuerdo que le preguntaba cosas básicamente a mi mamá [...] yo experimenté cositas [...] por ejemplo una vez hice un espagueti a la boloñesa, pero lo hice con hojas de aguacate, para darle sabor porque no tenía laurel, entonces muchas cosas aprendidas y muchas otras cositas que vas inventando” (Linda Marín; 13 de junio de 2017).

Aunque la convivencia intergeneracional fue la más mencionada, es de destacar que el conocimiento que se adquiere por medio de dicho mecanismo, al final, encuentra su punto de esplendor en la práctica, por lo que resulta necesario y casi obligatorio, decir que estos dos mecanismos están conectados uno con el otro.

Por medio de clases, cursos, diplomados o talleres

Otro mecanismo de comunicación que fue mencionado es aquel que se presenta en la academia, que funciona como un medio por el cual se emite y se recibe información sistematizada a través de clases, cursos, diplomados o talleres estructurados e institucionalizados, y que da la posibilidad de adquirir conocimientos especializados, así como títulos académicos. Este conjunto de

mecanismos se ejecuta con un facilitador que transmite el conocimiento y, por lo menos, un receptor que reciba la información.

“Es parte de nuestro trabajo de investigación-acción por lo que hacemos estos diplomados con educadores, hicimos uno sobre huertos escolares que tuvo dos generaciones y ahora estamos por empezar la segunda generación del diplomado de alimentación, comunidad y aprendizaje” (Bruce Ferguson; 22 de junio de 2017).

“[...] buscaba estudiar agroecología [...] el milagro para mí fue que la agroecología no es solamente agricultura y ecología, tiene fuertemente adentro la parte social porque no existe sola la agronomía y la agroecología, [...] reivindican el conocimiento tradicional pero que todo esto, todo eso es social, y tiene que estar dentro de la agroecología, no va aparte. Y eso yo no lo sabía cuando lo buscaba por años, aquí vine a aprender, a entender” (Eleni Marinidou; 8 de mayo de 2017).

Sin embargo, este mecanismo, así como puede ser ejecutado de manera rigurosa de acuerdo a las normas educativas, también permite posibilidades de aprendizaje que corresponden a las enseñanzas del plan de estudios de la institución, pero que no atienden de manera estricta al modelo de educación facilitador-alumno, sino que da oportunidad de una experiencia de aprendizaje basado en la retroalimentación y por medio de la práctica. Ejemplo de ello, es el huerto universitario de la Facultad de Ciencia Sociales de la UNACH donde se trabaja de manera que los participantes aprendan con la práctica y con base en la experiencia y conocimiento de quienes sepan sobre el tema.

“El papel del huerto es demostrar que pequeñas áreas se pueden producir alimentos sanos, pero no solamente es eso, sino que es como un modelo demostrativo, pero no tan científicamente, sino como una especie de laboratorio social que puede replicarse en diferentes espacios, en pequeños espacios y que pueden aprender todos con todos [...] En ese sentido, este es un espacio de aprendizaje, de enseñanza, de compartir conocimientos porque estamos en una facultad de sociales y aparte de ello, no es esa la perspectiva, no es ese conocimiento de que para qué siembres ese rabanito tiene que ser de aquí a acá y hay una distancia de cinco centímetros y hay una profundidad de cinco centímetros, esa no es la perspectiva, sino que pequeñas áreas se pueden producir sano, te puedes alimentar, puede ser un espacio de esparcimiento y compartes conocimiento a nivel horizontal” (Ulises Contreras; 13 de marzo de 2017).

Entonces, se encuentra que el mecanismo de comunicación que se produce en la academia, aunque tiende a seguir una línea rigurosa en cuanto a la transmisión de conocimiento, también deja abierta la posibilidad de probar con alternativas de enseñanza que motiven más las relaciones entre profesores y alumnos, permitan construir conocimiento más empírico que científico y se fomente la reflexión por medio de las diversas actividades.

Por medio del intercambio de experiencias y la convivencia en grupos organizados

Otro mecanismo de comunicación relevante para la apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas, se presenta en la participación con grupos organizados como colectivos sociales y culturales y organizaciones de la sociedad civil, los cuales, promueven talleres, cursos y/o eventos para compartir conocimientos por medio del intercambio de experiencias y la convivencia intergeneracional. Esto con el objetivo de llevar los saberes adquiridos a la cotidianidad de quienes participan, es decir, que se pongan en práctica en los espacios particulares y que también puedan difundirse en otros lugares como el trabajo y escuelas.

En el caso de la red Sembrado Jovel, la convivencia intergeneracional permite que el conocimiento se distribuya o socialice a cada una de las generaciones participantes por medio de las interrelaciones que se generan en las reuniones que realiza. Por ejemplo, en el taller “Sembrando y composteando en huertos en espacios reducidos”, dos personas compartieron sus técnicas para compostear y sembrar en espacios pequeños a las personas que participaron, permitiendo que se intercambiaran ideas y se hicieran preguntas, lo que generó aprendizaje

en quienes desconocen del tema. Por otro lado, los niños presentes dieron un recorrido al huerto donde se les habló sobre algunas plantas: cómo se llama, cómo se comía, si era medicinal o no, lo que abrió la curiosidad de ellos y los motivó incluso a preguntar sobre algunas de las plantas y también comentar sobre las que ya tenían algún conocimiento con el fin de compartirlo con sus compañeros.

“Yo creo que la convivencia no es una cosa colateral, sino que es una cosa intencionada que también permite crear un espacio de confianza para poder pues eso, compartir lo que se tiene [...] entonces pues de alguna manera se ha venido conformando como una comunidad de aprendizaje que intenciona. O sea, en lugar de competir pues compartir, en lugar de hacer algo porque lo tienes que hacer, de convivir, en lugar de hacer lo que siempre se hace, pues de manera creativa, cómo se va generando estas posibilidades de aprender ¿no? entonces creo que esas características, la confianza, la creatividad y la idea del compartir como una propuesta es la que le ha ido dándole este potencial de aprendizaje entre todos” (Antonio Saldívar; 10 de julio de 2017).

Otro punto a favor sobre la participación con grupos organizados se encuentra en que éstos, dan lugar a la interacción de personas de distinto contexto y, por ende, permiten que el conocimiento que se adquiriera sea más amplio y completo, al poder conjugarse los saberes de uno con el de otro. También el conocimiento compartido y la interacción continua con otras personas, es un intento de motivar a quienes participan a seguir aprendiendo, a generar propuestas y al mismo tiempo, a fomentar el uso de plantas medicinales y alimenticias, ya sea desde la agricultura, en la cocina o en remedios.

“[...] muchos aprendizajes han sido a través de la red (Sembrando Jovel), familiares, conocidos, y otro tanto también la oportunidad que nos da aquí Ángeles de Amor, porque llega mucha gente a visitar, nos aconseja, nos orienta como por donde puede ser, y ya con el conocimiento de aquí de Ángeles pues lo aplicas, lo replicas en tu hogar” (José López; 16 de marzo de 2017).

“Sobre todo yo creo que nos vamos encontrando, como aquí en San Cristóbal hay mucha gente de paso, y eso hace que entren y se vayan y sí traen experiencias también que nos han ido compartiendo, nos ayuda, pero también sí tiene que ver con esta parte de querer integrar varias experiencias, varios trabajos” (Fredí Nando; 10 de julio de 2017).

De acuerdo con lo anterior, la participación en grupos organizados resulta de gran relevancia en el sentido que permite la interacción con otras personas y el intercambio de saberes que, gracias a la diversidad étnica que es posible que exista en colectivos, asociaciones civiles y similares, puede ser de gran riqueza informativa acerca de plantas medicinales y gastronómicas, asumiendo que dicha diferencia permite adquirir conocimientos diversos en los participantes.

A partir de los medios masivos de comunicación

Los medios de comunicación usados para informar acerca de conocimientos sobre plantas medicinales y alimenticias, y que fueron comentados por los y las participantes en la investigación son la televisión, la radio, los libros, la prensa, el internet y las redes sociales. Estos medios se utilizan principalmente para atraer a las masas, sobre todo en el caso de la televisión y la radio, en los cuales, usualmente no hay contacto directo con los receptores.

Cada uno de los medios mencionados, actúan de forma que lo ve, escucha o lee quien se siente atraído e interesado por el contenido que presentan, sean artículos, recetarios, libros especializados, programas de televisión o de radio, o por mensajes compartidos a través de las redes sociales como Facebook y What's app.

“La tecnología ahorita es el internet. Bueno, acá como manejemos mucho el internet, han estado metiendo hierbas, han estado metiendo otro tipo de productos medicinales, pero sí, en el internet sí me he dado cuenta que sí han estado metiendo cositas así [...]” (Héctor Moreno; 16 de marzo de 2017).

“[...] sí es importante los medios de comunicación, porque casi todo mundo mira la televisión, y hay tanta información que hay gente que sí la aprovecha” (Francisca Ruíz; 12 de marzo de 2017).

“[...] Cada vez que quiero saber para qué sirve algo, pongo el Google y ya me aparece. O busco remedios para la gripa y sale, o al revés, para qué sirve esta

hierba [...] mis principales búsquedas son para el tema medicinal ¿qué si es buena, para qué?” (Carmen Fernández; 26 de junio de 2017).

Los medios masivos de comunicación adquieren importancia al ser accesibles para todas las personas. Sin embargo, un medio que en la actualidad cumple con una función relevante es el internet y las redes sociales, principalmente y de acuerdo con los testimonios de los y las participantes, Facebook y What’s app que han sido usados para intercambiar y difundir información con mayor facilidad e inmediatez relacionada al tema de plantas medicinales y alimenticias, especialmente en grupos donde se comparten intereses en común.

“Pues nosotros (LabVida) hemos usado los medios sociales, sobre todo Facebook, lo usamos para intercambiar, para difundir cosas relacionados porque siempre estamos difundiendo nosotros cosas sobre la alimentación [...] Sembrando Jovel, está más activo en el whats app [...] y de repente pues invitan a algún evento, alguna capacitación, alguna feria de intercambio, trueque. También lo que me ha gustado mucho, es que preguntan cosas, dudas que surgen” (Bruce Ferguson; 22 de junio de 2017)

Si bien los medios masivos de comunicación están hechos para eso -comunicar masivamente-, no quiere decir que no permitan la retroalimentación de conocimientos puesto que con la evolución que han tenido y por la importancia que adquieren en la actualidad para las personas en sus actividades cotidianas, sería erróneo no considerarlos como una forma más de conseguir retroalimentación de conocimientos.

3.6. Espacios socialmente producidos y comunicación multidimensional

Aunque la categorización de Martín (2013) sobre los espacios es útil para entender cómo por medio de las lógicas de educación se propician posibilidades de construir y reproducir conocimientos sobre plantas medicinales y gastronómicas, habría que referirse a ellos como espacios socialmente

producidos considerando que, así como “el espacio es natural [...] también es un producto” (Alvarado, 2015, p. 176) creado por la sociedad que lo utiliza y lo modifica concediéndole valores y transformándolo así en un espacio social (Alvarado, 2015; Baringa, 2013; Garrido, 2005). Pero, a su vez, quienes participan en el espacio y contribuyen en la construcción del mismo, son producidos por el espacio al generarles ideas, creencias, símbolos y estilos de vida por medio de las acciones que en su interior se realizan, es decir, se presenta una dualidad sujeto-espacio, al ser el sujeto y sus prácticas las que dan sentido al espacio, pero al mismo tiempo, es el espacio el que da sentido a las prácticas del sujeto (Bobrow-Strain, 2015). Esto para entender que lo que permite a los espacios accionar y calificarse como tales, tendría que ir más allá de la estructura, los destinatarios, su duración y normas que las regulan o no, tal como lo propone Martín.

Henri Lefebvre, explica lo anterior a partir de la interacción de tres elementos: las representaciones del espacio, el espacio de representación y las prácticas espaciales (Baringa, 2013), los que, aunque no mencionados explícitamente, son parte de cada uno de los espacios antes expuestos y de los cuales, hay que destacar a las prácticas espaciales que se integran por las relaciones sociales de producción y reproducción y están directamente relacionadas con las percepciones personales y los usos cotidianos que se dan a los espacios (Baringa, 2013).

Dichas prácticas espaciales no podrían ser posibles sin los mecanismos de comunicación que se promueven en los espacios y que, en consecuencia, permiten las relaciones interpersonales. Estos mecanismos accionan diferente uno de otro en lo que se refiere a las maneras de relacionarse y por medio de

ello, generan conocimiento. Estas formas pueden ser unidireccionales, bidireccionales o multidireccionales (Ver Figura 2).

Figura 2. Tipos de comunicación para las relaciones interpersonales



Fuente: Figura realizada con base en los conceptos que ofrece López (2005) 2017.

La comunicación unidireccional es un proceso de persona a persona sin retroalimentación, como sucede en los medios tradicionales de comunicación masiva, como la televisión, la radio, el cine, la prensa y similares (López, 2005). En este sentido, se podría decir que más que comunicación, lo que sucede es transmisión de información, entendiendo a éste como un conjunto de datos que se reciben del ambiente y que orientan las acciones de las personas, sin la necesidad de evocar significados en común que permitan la retroalimentación, como sucede en el acto comunicativo (Paoli, 1983).

Por otro lado, la comunicación bidireccional, hace referencia al carácter activo del receptor pues en éste sí existe la retroalimentación, ya sea de forma verbal o no verbal (López, 2005), como se ejecuta en la convivencia intergeneracional, la práctica, la experiencia, en clases, cursos o talleres o en medio de la

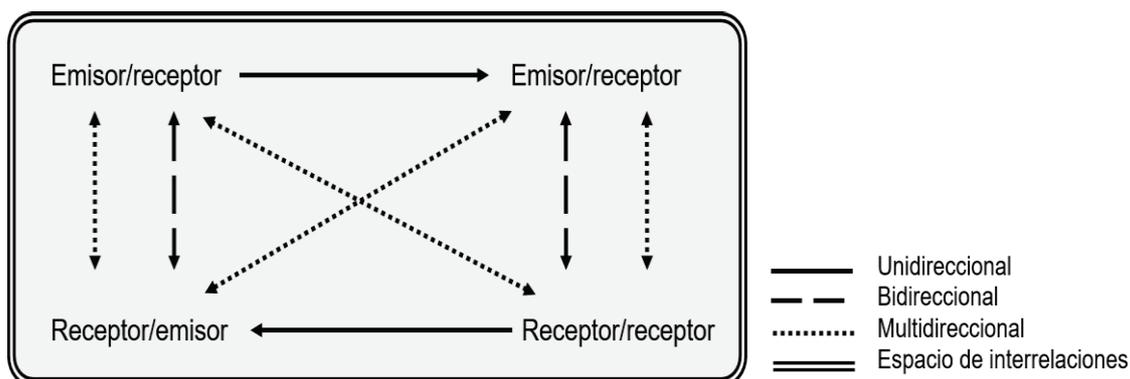
convivencia con otros grupos, donde se fomenta la interacción persona a persona con la intención de intercambiar conocimientos.

La comunicación multidireccional se caracteriza por la interacción de diversos usuarios del proceso comunicativo entre sí, quienes pueden ser emisores y receptores a la vez, en un ambiente en el que los participantes emiten sus opiniones/conocimientos/experiencias hacia el tema en la mesa (López, 2005). Aquí, se incluye a mecanismos como la convivencia intergeneracional, la práctica, la experiencia y en medio de la convivencia con otros grupos, pues en éstos, pueden participar múltiples personas y con la participación activa de los involucrados se genera el conocimiento. Pero también hay que incluir a redes sociales como What's app y Facebook pues permiten la interacción entre quienes los usan.

Sin embargo, entendiendo a los espacios como producciones sociales, llámese formal, no formal o informal, y considerando las interrelaciones entre cada uno de los participantes puede hablarse de una comunicación multidimensional en cuanto que presenta, valga la redundancia, múltiples dimensiones, debido a las diferentes interacciones comunicacionales (unidireccional, bidireccional y multidireccional) que se pueden llevar a cabo en ellos, lo que posibilita la fluidez del conocimiento sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas de persona a persona, entre colectivos, movimientos o redes, y a través de los *mass media*, todos en un mismo espacio.

La gráfica siguiente intenta explicar lo anterior, construida con base en las interacciones comunicativas explicadas por López (2005) (Ver Figura 3).

Figura 3. Comunicación multidimensional en un mismo espacio



Fuente: Gráfico realizado con base en los resultados obtenidos en la investigación y la teoría antes expuesta. 2017.

Esta gráfica intenta representar la complejidad en la que pueden actuar los mecanismos de comunicación, y así de complejo se presentan en ámbitos de aprendizaje e interacción social como bien puede ser el hogar, la escuela, los mercados o en grupos organizados, que propician el intercambio de conocimientos culturales-tradicionales sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas.

La convivencia intergeneracional, las prácticas agrícolas, la experimentación con una planta desconocida, la toma de cursos y talleres sobre herbolaria o gastronomía, el intercambio de conocimientos con otras personas por medio oral, escrito o a través de redes sociales como Facebook o What's app, accionan como mecanismos de comunicación interconectados que permiten la socialización de saberes. Es en este sentido que se complejiza el aprendizaje e intercambio de conocimientos sobre plantas medicinales y gastronómicas, pues es necesaria la interacción de diferentes mecanismos de comunicación que se alimenten unos a otros con saberes compartidos a fin de enriquecer el conocimiento y comprender el significado del uso de dichas plantas, más allá de

sólo conocer para qué sirven. Por tanto, se puede hablar de comunicación multidimensional.

Asimismo, los conocimientos que se generan en diferentes espacios se intersectan en espacios alternativos más grandes, tal vez no en dimensión, pero sí de acción colectiva. Ejemplo de ello, la red Sembrando Jovel da la oportunidad de participar a diversidad de personas que viven en SCLC, quienes llegan a compartir en los encuentros los conocimientos que han obtenido de casa, de la academia, o de otros colectivos. El fin es convivir con quienes hay temas en común y expandir conocimientos más allá del hogar, el trabajo, el campo. Por ello se estima que ser llamados espacios socialmente producidos atienden mejor al caso aquí expuesto, pues éstos surgen de la participación de diferentes sujetos insertos en las dinámicas de aprendizaje de unos u otros espacios, que al final se reúnen en uno sólo para seguir nutriendo sus saberes.

Esto permite visibilizar las interrelaciones que existen o deben existir entre diferentes espacios de aprendizaje para la reproducción e intercambio de saberes y prácticas y que la función de uno por sí solo limita el bagaje de conocimientos que se comparte, así como la experiencia posible a adquirirse.

Debido a lo anterior, las prácticas en espacios socialmente producidos adquieren importancia relevante en los procesos de apropiación de conocimientos sobre plantas medicinales y alimenticias, al facilitar la realización de acciones que reproducen saberes generacionales, ya sea por mecanismos tan importantes como la convivencia intergeneracional, la práctica y la experimentación, por medio de clases, cursos, diplomados o talleres, por medio del intercambio de experiencias y la convivencia en grupos organizados o por medio de la información difundida en los medios masivos de comunicación.

3.7. Prácticas agroecológicas para el bienestar social en San Cristóbal de Las Casas

El contexto sociocultural en el que se construyen y reproducen los saberes y prácticas alimenticias y medicinales adquiere una importancia relevante en el proceso de apropiación de conocimientos. Se trata de un espacio social que se produce a partir de aspiraciones, intereses y contradicciones de una colectividad diversa, pero cuyas diferencias son convertidas en herramientas hacia la construcción para el aprendizaje, el intercambio y la convivencia en ámbitos públicos y domésticos.

San Cristóbal de Las Casas, al caracterizarse hoy en día por una diversidad de personas que viven o visitan la localidad (Figueroa, López y Valverde, 2015), además de su crecimiento poblacional y urbano vertiginoso en los últimos años, se ha consolidado como una de las ciudades más importantes de la región (Flores, 2012). Por ello, podemos referirnos al lugar como un punto en el que varias etnias se encuentran conviviendo unas con otras, convirtiendo de tal forma a SCLC en un mosaico de cultura, valores, religiones y afiliaciones políticas (Ortelli y Sartorello, 2011).

Esto concuerda con la diversidad étnica que hay en los integrantes de la Red Sembrando Jovel, quienes provienen de distintas geografías: unos son de Chiapas, la mayoría de otros estados de la República Mexicana y otra parte del extranjero, lo que confirma la multiculturalidad en San Cristóbal de Las Casas.

Uno de los aspectos a destacar son los distintos colectivos y asociaciones civiles que existen actualmente en SCLC donde la población multicultural participa activamente proponiendo ideas y compartiendo sus saberes que enriquecen

conocimientos como los de plantas medicinales y alimenticias, por el encuentro de saberes, opiniones y experiencias.

Aunque hay diversidad de temas que se trabajan en las tantas agrupaciones en la localidad, en las que fue posible indagar, principalmente la Red Sembrando Jovel, existe un interés muy similar: el bienestar personal y social, pero enfocado en el fomento del consumo de diversidad de plantas de preferencia locales, en el intento de promover la aplicación de la agroecología a los cultivos de pequeña y gran escala que hay en la ciudad.

Esto, según lo planteado por Altieri y Nicolls (2012), recae en el aprovechamiento de los procesos naturales como la fertilidad natural del suelo y el control biológico para hacer cada vez menos uso de insumos como fertilizantes y plaguicidas, que puede traducirse, desde lo observado en las actividades de la Red Sembrando Jovel y comentarios de los entrevistados, como una manera de consumir productos locales y de temporada limpios de agroquímicos, promoviendo una alimentación sana y un cuidado ambiental por parte de quienes ponen en práctica este tipo de agricultura.

La idea también es provocar inquietud en las personas por tener su propio huerto y en tanto, cultivar lo que consumen, pero la falta de espacio debido al crecimiento poblacional en la ciudad ha provocado que muchas de las viviendas sean pequeñas sin terreno libre para trabajar la tierra (Flores, 2012; Montaña, 2014) lo que impide a muchas personas tener su propio cultivo. Sin embargo, hay que resaltar que esta dificultad no limita el propósito de las asociaciones civiles y colectivos como Sembrando Jovel, ya que invitan a sus participantes a la realización de huertos alternativos en techos, rejas de madera, macetas e incluso, en las paredes a manera de huerto vertical (Morales et al. 2015).

Resulta adecuada y oportuna la existencia de colectivos y asociaciones civiles con objetivos que involucren la práctica y usos de las plantas, para aprovechar la diversidad de flora que tienen a su alcance y que se pueden cultivar, promoviendo la práctica de la agroecología en los sistemas agrícolas, que en SCLC es significativo pues por medio de ello, se fomenta el uso de las plantas tanto para alimentarse como para mantenerse saludables.

Se puede decir entonces, que estas asociaciones civiles y colectivos surgen de iniciativas a favor del bienestar personal y social, pero también como una forma de protesta en contra de las industrias que limitan el tema de la salud y la alimentación a la medicina alópata y comida industrializada y, por ende, demeritan las costumbres y los conocimientos tradicionales de la región (Lazcano y Santana, 2016).

3.8. Conclusión

Los espacios socioculturales de aprendizaje y los mecanismos de comunicación dan pie a la resignificación (recreación de significados) de conocimientos sobre los usos de plantas medicinales y gastronómicas, los cuales se presentan en los discursos sobre sana alimentación, en los que se argumenta acerca de la necesidad de consumir plantas en los alimentos para mantenerse saludable, aunque también, como parte de los discursos agroecológicos, es necesario tener la seguridad de que se consume producto limpio de agroquímicos.

Estos discursos se han generado por una toma de conciencia y por un sentido de emergencia pero también, gracias a la creación de espacios como movilizaciones, colectivos, organizaciones de la sociedad civil, etc., para

compartir sentires, experiencias y conocimientos sobre alimentación y salud, con el fin de fomentar nuevas prácticas que contradigan las lógicas consumistas que el sistema dominante intenta insertar en cada rincón de la sociedad y que de manera incesante se promociona a través de la industria mediática a todas horas y por todos lados.

Estos espacios accionan con el objetivo de que lo aprendido en conjunto pueda trasladarse al ámbito cotidiano y por medio de ello, afectar en otros espacios como la familia, el círculo de amigos, el vecindario y la academia. De tal forma que, aunque en el tema de los conocimientos de plantas medicinales y gastronómicas, los grupos organizados como Sembrando Jovel tienen un importante papel para transmitir saberes, experiencias, deseos e inquietudes, es primordial que su contacto no se limite a las personas dentro del grupo, sino que se extienda a otros espacios que permitan enriquecimiento de saberes.

En tanto, los nuevos significados a los usos de las plantas medicinales y alimenticias, surgen como un grito de protesta en contra de las industrias alimentarias y a favor del bienestar personal, social y cultural que no pretenden cambiar al sistema dominante, sino que, desde un sentido individual y colectivo, pretenden generar nuevas realidades.

Dichas significaciones son incentivadas en y por los espacios socioculturales mediante mecanismos de comunicación diversos, por lo que ambos elementos actúan como bases formativas y mediadores que transmiten saberes y propician los procesos de apropiación de conocimientos de plantas como recurso medicinal y gastronómico.

Literatura citada

- Altieri, M.A. & Nicolls C.I. (2012) Agroecología: Única esperanza para la soberanía alimentaria y la resiliencia sociológica. *Agroecología*. 7(2)
- Alvarado, C. (2015) El espacio construido y los procesos de cambio en la Acropolis de Xochicalco. *Cuicuilco*. 22 (63), pp. 171-205.
- Ayora, S.I. (2010) Modernidad alternativa: medicinas locales en Los Altos de Chiapas. *Nueva Antropología*, 23 (72), pp. 11-31.
- Baringa, D. (2013) La tesis de la producción del espacio en Henri Lefebvre y sus críticos: un enfoque a tomar en consideración. *Quid* 16, (3), pp. 119-135.
- Beltran, L.R. (1980) Un adiós a Aristóteles: La Comunicación Horizontal. *Comunicação & Sociedade*. 1980, (6).
- Berlín, B., Berlín E.A., García, A., González, M., Puett, D. & Nash, R. (2001) Etnobotánica médica y desarrollo sustentable: el caso del ICBG-Maya en Los Altos de Chiapas. En B. Rendón, S. Rebollar, J. Caballero & M.A. Martínez (Eds.) *Plantas, cultura y sociedad*. (pp. 221-258). México: Universidad Autónoma Metropolitana. México
- Bobrow-Strain, A. (2015). *Enemigos íntimos. Terratenientes, poder y violencia en Chiapas*. México: CIMSUR y UNAM.
- Bonfil, G. (1989). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Revista papeles de la casa Chata*, 2 (3), pp. 23-43.
- Chevallier, A. (1996) *The Encyclopedia of medicinal plants*. New York: DK Publishing book.
- Correa, M. (2001) *Los conocimientos tradicionales y la propiedad intelectual*. Ginebra: Oficina Cuáquera antes las Naciones Unidas.

- Figuroa, M.A., López, L. & Valverde C. (2015). Pueblos mágicos. Una visión interdisciplinaria. Vol. II. México: Universidad Autónoma Metropolitana y Universidad Nacional Autónoma de México.
- Flores, L. (2012) *Intercambio de plantas, semillas y conocimientos del huerto entre grupos culturales urbanos de San Cristóbal de Las Casas* (Tesis de maestría). El Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.
- García, N. (1997) Culturas híbridas y estrategias comunicacionales. *Estudios sobre culturas*, 3 (5), pp. 109-128.
- García, E., Gil, J. & Rodríguez, G. (1996) *Metodología de la investigación cualitativa*. Granada: Ediciones Ajibe.
- Garrido, M. (2005) El espacio por aprender, el mismo que enseñar: Las urgencias de la educación geográfica. *CEDES Campinas*. 25 (66), pp. 137-163.
- González, M. & Ramírez, N. M. (2013) Comunidades vegetales terrestres. En Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Ed.) *La Biodiversidad en Chiapas. Estudio de Estado. Volumen II.* (pp. 21-42) México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad/Gobierno del Estado de Chiapas
- Greenberg, A.E. (2015) *Estado del conocimiento y uso de las verduras silvestres y semi-domésticas en Los Altos de Chiapas* (Tesis de maestría) El Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.
- Hendrick, U.P. (1972) *Sturtevant's Edible Plants of the World*. New York: Dover Publication inc.

- Lazcano, B. & Santana, M. (2016) Estas son semillas para ganar la batalla de la vida tiempo y resistencia en huertos urbanos de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México. *Gaia Scientia*. 10(1), pp. 30-38.
- López, G. (2005) Modelos de comunicación en Internet: desarrollo de una tipología. En G. López (Ed.) El ecosistema digital: Modelos de comunicación, nuevos medios y público en Internet (pp. 55-85). Valencia: Serveu de Publicacions de la Universitat de Valencia.
- Luján, N. (2010) Lo cualitativo como estrategia de investigación: Apuntes y reflexiones. En S. Comboni, J.M. Juárez & P. Mejía (Eds.) El arte de investigar. Aportes de investigación (pp. 213-231). México: Universidad Autónoma Metropolitana. Unidad Xochimilco.
- Luna, C.C. (2015) Ciencia, conocimiento tradicional y etnobotánica. *Etnobiología*, 2 (1), pp. 120-136.
- Martín, R.B. (2013) Contextos de aprendizaje: formales, no formales e informales. *Ikastorratza, e-Revista de Didáctica*. 12, pp. 1-14.
- Montaña, M.M. (2014) *Significado de la presencia de plantas en las casas coletas del Barrio El Cerrillo* (Tesis de maestría) El Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.
- Morales, H., Flamenco, A., Peñaloza, C., Vázquez, L. B., Ferguson, B. G. & Díaz, B. M., (2015) Sembrando soberanía alimentaria en un mar de cemento: retos y oportunidades de la agricultura urbana de Jovel. . En García, A. & Soares, D. (Coords.) *Tópicos Socio-Ambientales Emergentes y Productivos en la Cuenca de Jovel y su Periferia* (pp. 281-298). Texcoco, Mexico: Universidad Autonoma de Chapingo.

Ortelli, P. & Sartorello, S.C. (2011) Jóvenes universitarios y el conflicto intercultural. Estudiantes indígenas y mestizos en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. *Perfiles educativos*. 33, pp. 115-128.

Paoli, J.A. (2007) *Comunicación e Información*. México: Perspectivas teóricas.

Rogoff, B. (2013). *The Cultural Nature of Human Development*. New York: Oxford University Press.

Secretaría de Educación Pública (2017) *Aprendizajes Clave para la educación integral*. Ciudad de México: Secretaría de Educación Pública.

Universidad Nacional Autónoma de México (2009) Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana. México: Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana. Recuperado el 28 de abril de 2016 de: <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/atlas.php>

CAPITULO 4. CONSIDERACIONES FINALES

Modernidad y tradición: hibridación sociocultural

Aunque existen varios espacios de aprendizaje e intercambio de saberes como los formales (institutos de educación escolarizada) y los informales (ambientes familiares como en la familia, el círculo de amigos, trabajo, etc.), al hablar de apropiación de conocimientos sobre el uso de plantas como recurso medicinal y gastronómico, hay que subrayar el papel importante de los colectivos y las asociaciones civiles pues promueven el aprendizaje mutuo al ser un punto de encuentro para diversidad de personas y al funcionar con base en la convivencia entre quienes participan en ellos.

Debido a la interacción de unas culturas con otras y la integración de diversos conocimientos culturales que puede resultar de la convivencia que emerge en estos espacios, es posible concebir lo que García Canclini (1997) denominó hibridación cultural, lo que el autor explica como la reconversión de un patrimonio hacia nuevas condiciones de producción y mercado, sobre todo en el tema de la modernidad que se inserta en espacios donde lo tradicional resaltaba, tal como sucedió y sigue sucediendo en SCLC.

Sin embargo, costumbres y tradiciones san cristobalenses respecto al uso de plantas medicinales y gastronómicas, siguen reproduciéndose entre generaciones, con el fin de que pervivan. De forma que la modernidad, elemento constante de la vida en SCLC, confluye con las tradiciones de la ciudad, de manera que se han recreado los significados (se han resignificado) los usos de las plantas, y han surgido discursos y prácticas respecto de ellos en grupos como la red Sembrando Jovel pero también en hogares de familias de la localidad.

El uso de plantas medicinales y gastronómicas en SCLC sigue siendo relevante como en épocas pasadas, a pesar de los cambios que ha sufrido la ciudad y su estilo de vida. Los habitantes mantienen sus creencias en la medicina tradicional a base de plantas, pero también acuden al hospital cuando sus remedios no son suficientes para sanarlos, siguen reproduciendo recetas de comida típicas de la región que se preparan con plantas locales, pero de igual forma, han incorporado nuevos ingredientes o ya consumen algunas plantas de diferente forma a la acostumbrada, por recomendación de otros basados en el buen sabor o las propiedades curativas que tiene.

Esta pervivencia en los usos y costumbres de la comunidad san cristobalense, fue notoria en mercados como el José Castillo Tielemans, Merposur, Mercaltos y el Tianguis de Comida Sana y Cercana, así como en los centros de compra-venta de plantas medicinales y alimenticias que satisfacen la demanda en la compra de dichos productos, tal como se observó en diferentes mercados de la ciudad donde las personas acuden en busca de diferentes plantas.

En lo que a plantas medicinales se refiere, Ayora (2010) comenta que dicha demanda se debe a que, en la actualidad, en SCLC varios residentes o turistas rechazan los productos de la modernidad y la medicina alópata, ya que la consideran excesivamente técnica y despreocupada por la dimensión humana y/o espiritual, además de ser cara para muchos (con todo y productos similares) razón por la que prefieren consumir productos naturales como lo que ofrece la herbolaria.

No obstante, además, de significar una oportunidad para generar ingresos económicos con la venta de dichas plantas para las personas que lo requieren,

también es una forma de mantener tradiciones y reconocer la importancia de conocimientos ancestrales.

Atendiendo a lo expresado por Limón (2010), en SCLC, se está viviendo un proceso de culturización constante respecto a los saberes y usos de las plantas medicinales y gastronómicas, al aceptar conocimientos nuevos referentes a los usos de dichas plantas, producto de las transformaciones sociales y culturales, y por medio de éstos, los conocimientos tradicionales sean resignificados y continúen reproduciéndose hacia las nuevas generaciones. En este sentido, aunque modernidad y tradición suponen una contradicción, se puede hablar de una interacción entre ambos elementos propiciando entonces los procesos de apropiación.

LITERATURA CITADA

- Anuario Estadístico y Geográfico de Chiapas 2015/ Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2015) *Instituto Nacional de Estadística y Geografía*. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Recuperado el 29 de enero de 2018 de http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/anuarios_2015/702825077150.pdf
- Ayora, S.I. (2010) Modernidad alternativa: medicinas locales en Los Altos de Chiapas. *Nueva Antropología*, 23 (72), pp. 11-31.
- Beltran, L.R. (1980) Un adiós a Aristóteles: La Comunicación Horizontal. *Comunicação & Sociedade*. 1980, (6).
- Berlín, B., Berlín E.A., García, A., González, M., Puett, D. & Nash, R. (2001) Etnobotánica médica y desarrollo sustentable: el caso del ICBG-Maya en Los Altos de Chiapas. En B. Rendón, S. Rebollar, J. Caballero & M.A. Martínez (Eds.) *Plantas, cultura y sociedad*. (pp. 221-258). México: Universidad Autónoma Metropolitana. México
- Berlin, B. & Berlin E.A. (2005) Conocimiento indígena popular: la flora común, herbolaria y salud en los Altos de Chiapas. En M. González, N. Ramirez & L. Ruíz (coords.) *Diversidad biológica en Chiapas* (pp. 371-418) México: El Colegio de la Frontera Sur, COCYTECH, Plaza y Valdes, S.A. de C.V.
- Bigot, M. (2010) Ferdinand de Saussure: el enfoque dicotómico del estudio de la lengua. En M. Bigot (Ed.) *Apuntes de lingüística antropológica* (pp. 43-69), México: Centro Interdisciplinario de Ciencias Etnolingüísticas y Antropológicas-Sociales.

- Bogdan, R. & Taylor, S. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. España: Editorial Paidós.
- Bohm, D. (2001) *Sobre el diálogo*. Barcelona: Editorial Kairós, S.A.
- Bonfil, G. (1989). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Revista papeles de la casa Chata*, 2 (3), pp. 23-43.
- Camejo, A. (2006) La epistemología constructivista en el contexto de la post-modernidad. *Entelequia* (1), p.47-54.
- Cerda, K. (2016) *Recursos herbolarios hipoglucemiantes e hipotensores en San Cristóbal*, Chiapas (Tesis de licenciatura). Universidad de Ciencia y Artes de Chiapas, Chiapas.
- Correa, M. (2001) *Los conocimientos tradicionales y la propiedad intelectual*. Ginebra: Oficina Cuáquera antes las Naciones Unidas.
- Del Valle, C. (2007) Comunicación Participativa: Aproximaciones desde América Latina. *Revista Redes. com*, (4), p. 113-130.
- Figuroa, M.A., López, L. & Valverde C. (2015). Pueblos mágicos. Una visión interdisciplinaria. Vol. II. México: Universidad Autónoma Metropolitana y Universidad Nacional Autónoma de México.
- Flores, L. (2012) *Intercambio de plantas, semillas y conocimientos del huerto entre grupos culturales urbanos de San Cristóbal de Las Casas* (Tesis de maestría). El Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.
- Gândara, G. & Mascarenhas, R.G. (2010) Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19 (5) pp. 776-791.

- García, N. (1997) Culturas híbridas y estrategias comunicacionales. *Estudios sobre culturas*, 3 (5), pp. 109-128.
- García, E., Gil, J. & Rodríguez, G. (1996) *Metodología de la investigación cualitativa*. Granada: Ediciones Ajibe.
- Greenberg, A.E. (2015) *Estado del conocimiento y uso de las verduras silvestres y semi-domésticas en Los Altos de Chiapas* (Tesis de maestría) El Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.
- González, M. & Ramírez, N. M. (2013) Comunidades vegetales terrestres. En Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Ed.) *La Biodiversidad en Chiapas. Estudio de Estado. Volumen II.* (pp. 21-42) México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad/Gobierno del Estado de Chiapas
- González, M., Ramírez, N.M. & Ruíz, L. (Coords.) (2005) *Diversidad Biológica en Chiapas*. México: El Colegio de La Frontera Sur, COCYTECH & Plaza Váldes S.A. de C.V.
- Guadarrama, R. (1999) Tendencias recientes en el campo de las metodologías sociales. Pluralismo teórico, amalgama conceptual y fusión instrumental. *Revista Iztapalapa*, (47), pp. 85-104.
- Hernández, M., Romero, A.T. & Viesca, F.C. (2010) Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *Ciencia ergo sum*, 17 (3), pp. 239-252.
- Huesca, R. (2007) Siguiendo el rastro de la historia de los enfoques de Comunicación Participativa en Desarrollo: Un acercamiento crítico. *Revistas Redes.com* (4), p. 22-41.

- Huicochea, L. (ed.) (2015). *Herbolaria curativa y sanadora: la experiencia terapéutica de hombres y mujeres de sur-sureste mexicano*. México: Secretaría de Cultura de Gobierno del Estado de Campeche, ECOSUR.
- Huicochea, L., Mejía, D.I. & Montaña, M. (2015) Ser coletos: plantas en las casas de El Cerrillo, San Cristóbal de Las Casas, México. *Revista Culturales*, 3 (2), pp. 181-207.
- León, E. & Zemelman, H. (Coords.) (1997). *Subjetividad: umbrales del pensamiento social*. México: Anthropos Editorial.
- Limón, F. (2010). *Conocimiento cultural y existencia entre los Chuj*. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- López, J.R. & Teodoro, J.M. (2006) La cosmovisión indígena Tzotzil y Tzeltal a través de la relación salud-enfermedad en el contexto de la medicina tradicional indígena. *Ra Ximhai*, 2 (1), pp. 15-26.
- Luján, N. (2010) Lo cualitativo como estrategia de investigación: Apuntes y reflexiones. En S. Comboni, J.M. Juárez & P. Mejía (Eds.) *El arte de investigar. Aportes de investigación* (pp. 213-231). México: Universidad Autónoma Metropolitana. Unidad Xochimilco.
- Luna, C.C. (2015) Ciencia, conocimiento tradicional y etnobotánica. *Etnobiología*, 2 (1), pp. 120-136.
- Malikhao, P. & Servaes, J. (2007) Comunicación Participativa: ¿El nuevo paradigma? *Redes.com* (4), p. 43-60.
- Martín, R.B. (2013) Contextos de aprendizaje: formales, no formales e informales. *Ikastorratza, e-Revista de Didáctica*. 12, pp. 1-14.
- Martín, J. & Mediola, M.A. (2009). *Plantas aromáticas gastronómicas*. Madrid, España: Ediciones Paraninfo S.A.

- Menéndez, E. (1994) La enfermedad y la curación ¿qué es la medicina tradicional. *Alteridades*, 4 (7), pp, 71-83.
- Montaña, M.M. (2014) *Significado de la presencia de plantas en las casas coletas del Barrio El Cerrillo* (Tesis de maestría) El Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.
- Ong, W.J & Scherp, A. (1982). *Oralidad y escritura*. USA: Fondo de Cultura Económica.
- Ortelli, P. & Sartorello, S.C. (2011) Jóvenes universitarios y el conflicto intercultural. Estudiantes indígenas y mestizos en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. *Perfiles educativos*. 33, pp. 115-128.
- Page, J.T. (2011) *El mandato de los dioses. Etnomedicina entre los tzotziles de Chamula y Chenalhó, Chiapas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Paniagua, J.G. (2010) Territorio, resignificación y disputa de espacios públicos en ciudades coloniales. El caso del centro histórico y sus barrios en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. XXXIII Encuentro de la Red Nacional de Investigación Urbana. Barranquilla, Colombia: Red de investigación urbana. Recuperada el 30 de octubre de 2017 de http://www.rniu.buap.mx/enc/pdf/xxxiii_m4_paniagua.pdf
- Ramírez, S.E. (2012) *Oregano (Origanum Vulgare L.) una alternativa de reconversión productiva para la mixteca poblana* (Tesis de maestría) Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. División de Ciencias Socioeconómicas, Saltillo, Coahuila.

Reyes, A.C. (2010) *Red Comida Sana y Cercana: Construyendo nuevas estrategias de comercialización y producción* (Tesis de maestría). El Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.

Universidad Nacional Autónoma de México (2009) Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana. México: Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana. Recuperado el 28 de abril de 2016 de: <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/atlas.php>

Zemelman, H. (1996). *Problemas Antropológicos y Utópicos del Conocimiento*. Ciudad de México: El Colegio de México.

ANEXOS

1. Índice de figuras

Figura 1. Esquemas para la diferenciación de espacios.

Figura 2. Tipos de comunicación para las relaciones interpersonales.

Figura 3. Comunicación multidimensional en un mismo espacio.

2. Índice de tablas

Tabla 1. Agenda de actividades de Sembrando Jovel.

Tabla 2. Plantas medicinales y gastronómicas y sus usos cotidianos mencionadas por personas que habitan en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.

Tabla 3. Espacios para la apropiación e interacción de saberes sobre el uso de plantas medicinales y gastronómicas.

3. Guía de entrevista semiestructurada para integrantes de red Sembrando Jovel, integrantes de familia y vendedores de mercados

Datos personales

Nombre:

Edad:

Lugar de nacimiento:

(En caso de no ser originario de SCLC) Años de residir en San Cristóbal:

¿Hasta qué grado estudió?:

Estado civil:

¿Tiene hijos? ¿Cuántos?

¿Ha vivido en otro lugar aparte de San Cristóbal? (Sí, No, ¿dónde?)

¿Cuál fue el motivo por el que vino a vivir acá?

¿Alguien más vive con usted?

¿A qué se dedica actualmente?

Participación en colectivo (sólo para integrantes de la red Sembrando Jovel)

- ¿Desde cuándo participa en la red Sembrando Jovel?
- ¿Qué lo motivo a participar con el colectivo?
- ¿Cuál es el propósito de la red?
- ¿Cómo funciona Sembrando Jovel?
- ¿Tiene algún tipo de financiamiento? ¿De quién?
- ¿Qué tipo de actividades se realizan en la red?
- ¿Cuál es el criterio de elección de las actividades que realizan?
- ¿Hay alguna actividad dedicada a las plantas medicinales y alimenticias en el colectivo? ¿En qué consiste?
- ¿Por qué crees que es importante este tipo de actividades en el colectivo?

Relación salud-alimentación

- Primero que nada ¿En su vida diaria usa plantas? ¿Cuáles usa y para qué ésas?
- En su opinión, ¿Qué es tener una buena alimentación y en qué consiste?
- ¿Considera que para estar sano hay que tener buena alimentación? ¿Por qué?
- ¿Considera necesario consumir alimentos frescos, por qué?
- ¿Crees que el consumo de plantas medicinales y alimenticias es importante?
- ¿De qué forma?
- ¿Cuáles cree que son los beneficios que tiene dicho consumo?
- ¿ha recomendado el consumo de plantas medicinales y alimenticias? ¿Cuáles?

Uso de plantas alimenticias

- ¿En casa, cocina o compra comida?
- ¿En algún alimento usa plantas o hierbas? (Si las usa, ¿en qué alimento y qué plantas usa?)
- ¿Para qué usa esas plantas o hierbas en su comida? (como alimento, saborizante, acompañante, aromatizante, etc.)
- Haciendo una lista de las plantas o hierbas que ha mencionado ¿Me podría decir cuál usa con más frecuencia para cocinar?
- Además de las que usa ¿Conoce otras plantas que sirvan en la comida? (Si sí, ¿ésas por qué no las usa?)

Además de usar plantas en su comida ¿ha usado algún alimento enlatado, en caja o algún otro que no sea fresco para la comida? (Si sí, ¿cuáles y para qué?)

Uso de plantas medicinales

¿Usa alguna o algunas plantas o hierbas para curar algún malestar, como medicina? (¿Cuáles?)

¿Qué malestares alivia con esas plantas o hierbas?

¿Cómo las usa? (en comida, té, pomadas, cremas, aceites, etc.)

¿Sabe de otras que se usen como medicina que usted no use? (Si sí, ¿Sabe para qué sirven ésas? ¿Por qué no las usa?)

Haciendo una lista de las plantas o hierbas que usa como medicina ¿Me podría decir cuál usa con más frecuencia?

Además del remedio con plantas o hierbas ¿Toma algún medicamento de farmacia para aliviarse? (¿Cuáles y para qué usa esos medicamentos?)

Uso de plantas medicinales y alimenticias

Cuando hay alguien enfermo en casa o usted lo está ¿Prepara algún alimento especial en el que use alguna planta o hierba?

¿Qué alimento es el que prepara y qué planta o hierba usa?

¿Para qué enfermedad o dolencia lo usa?

¿Por qué usa esas plantas o hierbas en la comida?

¿Se las da al enfermo de otra forma?

Aparte de usar las plantas o hierbas cuando hay alguien enfermo ¿En su comida diaria usa alguna planta o hierba que sepa que es buena para su salud también?

¿Cuáles son las plantas o/y hierbas que usa y para qué sabe que sirven ésas?

¿Por qué usa plantas o hierbas medicinales en la comida que prepara?

Haciendo una lista de las plantas que usa tanto como medicina y como alimento

¿Cuáles usa con mayor frecuencia?

Conocimientos o saberes sobre el uso de plantas

Las plantas que me mencionó anteriormente ¿Cultiva alguna? (Si sí, ¿Cuáles cultiva?)

¿Qué tipo de cuidado necesitan para crecer?

Las que no cultiva y sí usa ¿Dónde las consigue?

Cuando va usar alguna planta para cocinar algún alimento ¿Cómo sabe cuál debe usar para su alimento?

Cuando va usar alguna planta como medicina ¿Cómo sabe cuál debe usar para la medicina?

Espacios de aprendizaje y mecanismos de comunicación

¿A alguna de las recetas originales en las que usa plantas hizo alguna modificación?

¿En qué la modificó y por qué lo hizo de esa manera?

¿Desde cuándo sabe cómo usar las plantas que ha mencionado antes?

¿De quién y cómo ha aprendido todo lo que sabe sobre plantas? ¿Dónde lo aprendió?

¿Usted enseña a alguien sobre los conocimientos que tienes sobre plantas?

¿A quién y cómo enseña sus saberes?

Además de casa ¿Hay algún otro espacio o grupo donde puede poner en práctica sus conocimientos sobre plantas o aprender más sobre ellas? (¿Dónde? ¿Por qué ahí?)

¿Crees que vivir en San Cristóbal haya influido en el conocimiento que tiene sobre las plantas? ¿Por qué?

¿Crees que la vida de la ciudad hace que las personas dejen de darle importancia o dejen de aprender sobre plantas medicinales y alimenticias? ¿Cómo?

¿Qué papel consideras que juegan los diversos medios de comunicación en que la apropiación de conocimientos sobre plantas medicinales y alimenticias siga o no reproduciéndose en la actualidad?

4. Guía de entrevista a profundidad a personas con experiencia sobre el tema de plantas medicinales y gastronómicas

Nombre:

Edad:

Lugar de nacimiento:

(En caso de no ser originario de SCLC) Años de residir en San Cristóbal:

¿Hasta qué grado estudió?:

Estado civil:

¿Tiene hijos? ¿Cuántos?

¿Ha vivido en otro lugar aparte de San Cristóbal? (Sí, No, ¿dónde?)

¿Cuál fue el motivo por el que vino a vivir acá?

¿Alguien más vive con usted?

¿A qué se dedica actualmente?

En la actualidad ¿cómo crees que las nuevas generaciones han asimilado o no el uso de plantas medicinales y gastronómicas?

¿Cuáles crees que son los motivos por los que aún se usan plantas medicinales para curar o prevenir dolencias, si ya existe gran variedad de medicina alópata?

¿Cuáles crees que son las razones por las que todavía se usan plantas como alimento sabiendo que hay muchos productos procesados que cumplen con alimentar a las personas?

¿Crees que la modernidad podría ser un factor que afecte, ya sea positiva o negativamente, en la apropiación de conocimientos sobre plantas medicinales y alimenticias?

¿De qué manera consideras que el estilo de vida san cristobalense beneficia o perjudica a que el conocimiento sobre plantas de uso medicinal y gastronómico perviva?

5. Guía de entrevista para grupo focal con participantes en la red Sembrando Jovel

¿De qué depende que Sembrando Jovel se convierta en un espacio propicio para el aprendizaje e intercambio de conocimientos?

¿Cuáles son los aportes que este Colectivo hace en cuanto a la apropiación de saberes sobre plantas medicinales y gastronómicas?

¿Por qué consideras importante la existencia de Sembrando Jovel y otros colectivos similares que hay en la ciudad?

Desde tu perspectiva, ¿qué es tener una alimentación sana?

¿Por qué a pesar de la difusión del modelo de alimentación sana, México ocupa los primeros lugares en obesidad infantil?

¿Cómo valoras la influencia de los medios de comunicación en la apropiación de conocimientos sobre los usos de plantas medicinales y gastronómicas?

6. Cuestionario para compradores en mercados de la ciudad (José Castillo Tielemans, Merposur, Mercaltos, Mercado de la Avenida La Almolonga, y Tianguis de Comida Sana y Cercana)

Sexo:_____ Edad:_____ Lugar:_____ Fecha:_____ Folio:_____

¿Para ti qué es tener una sana alimentación?

¿Consideras importante consumir plantas medicinales y alimenticias para estar sano? ¿Por qué?

¿Cuáles son las que tú consumes frecuentemente y para qué?

¿De quién y cómo aprendiste a usar esas plantas?

¿A quiénes transmites ese conocimiento y cómo lo haces?