

Ciudad Universitaria a 01 de diciembre 2016

MVZ Sebastián Ortíz Seguí  
CONABIO  
PRESENTE

Estimado MVZ Sebastián:

Por este medio hacemos entrega de la solicitud de gastos para la realización del video general comprometido en las *Actividades Conjuntas* del proyecto "Generación de elementos para la construcción de uno o más modelos de conservación *in situ* de la agrobiodiversidad vinculada a la milpa y sus parientes silvestres en México" del Proyecto NM006.

El presupuesto autorizado para llevar a cabo esta actividad es de \$ 90,000.00. Y originalmente se había considerado que la duración del video fuera de alrededor de 30 minutos. Sin embargo, a raíz de diversas discusiones y aportaciones de otros grupos, así como el tope financiero con el que se cuenta, hubo necesidad de discutir nuevamente la propuesta a consideración hasta lograr el consenso entre los investigadores responsables.

Por lo anterior, presentamos esta solicitud con el consenso de todos los responsables y como resultado de la reunión de investigadores realizada por videoconferencia del pasado 8 de noviembre.

La conclusión es la realización de una cápsula única, con una duración de alrededor de 15 minutos, cuyo tema conductor será "Consumo de los productos de la MILPA", que es uno de los temas que propuso Carlos Galindo el pasado mes de septiembre, después de conocer las ideas de cada investigador.

El contenido deberá mostrar, la manera en que se entremezclan los componentes de la MILPA, desde su cosecha, hasta la manera en que son transformados para llegar a la mesa como un platillo elaborado y alimenticio (Escaleta ANEXA).

El cronograma de filmación, dependiendo totalmente del ciclo agrícola, será de noviembre 2016 a marzo 2017, con fecha de entrega junio 2017 (ANEXO en presupuesto).

Es importante mencionar que como grupo se decidió que la sopa de guías, de la cocina oaxaqueña, es el platillo representativo por contener en su preparación una mezcla de la mayoría de los componentes de la MILPA (exceptuando frijol).

Para armar la cápsula hacía falta realizar una toma de imágenes de la cosecha en campo oaxaqueño de cada componente del platillo (maíz, calabaza, y los diferentes quelites involucrados). Por lo que aprovechando lo que aún nos permitía el ciclo agrícola en Oaxaca se realizó una salida a campo (13 al 16 de noviembre).

Dejando abierta la posibilidad de que se visiten dos zonas más, de acuerdo al ciclo agrícola, para las imágenes del platillo de frijol.

Se solicita que el recurso sea enviado al Instituto de Biología, UNAM (Presupuesto ANEXO), ya que el grupo estuvo de acuerdo que la M. en C. Edelmira Linares Mazari y el Dr. Robert Bye Boettler, con el apoyo de la M. en C. Luz María Mera Ovando coordinen el desarrollo del producto.

Con la autorización conjunta de que Manuel Amaya sea quién realicé esta cápsula.

Sin más por el momento y agradeciendo su atención a la presente le enviamos un cordial saludo

Atentamente



Dr. Robert Bye Boettler

Responsable del proyecto



M. en C. Edelmira Linares Mazari

Co-responsable del proyecto NM003

Temas que queremos abordar en la cápsula:

## De la milpa a mi mesa

Proyecto general, CONABIO

**Temas que quisiéramos se abordaran en el video de manera concisa, puntual y clara:**

**5 min. (Tiempos tentativos).**

**Posibles participaciones (frases o intervenciones muy cortas)** Mientras se dan los comentarios se pueden utilizar material filmado que vaya con los comentarios.

¿Qué es la milpa)

Quetzal Orozco.

La diversidad de milpas en México

Hugo<sup>1</sup> Perales

Las plantas que se siembran en las milpas mexicanas, dependiendo del clima

Flavio Aragón ya comentó sobre la diversidad de las plantas de las milpas referentes a las condiciones ecológicas

¿Qué relaciones se dan entre las plantas de las milpas?

Marta Astier y Luz Ma. Mera (fertilidad, micorrizas, etc.)

¿Cómo se han aprendido a usar estas plantas? (tradiciones)

(Campesinos, Abigail Mendoza)

¿Los quelites, plantas que se toleran en las milpas?

Robert Bye (diversidad de quelites en las milpas mexicanas)

¿Qué representa la milpa para los campesinos?

Campesinos (comentarios de campesinos como: la milpa es mi vida, la milpa es mi sustento, mi herencia, etc.)

Otras plantas que se dan en las milpas, Plantas medicinales, triguillo, etc.

María Luisa Bustillos, rarámuri

---

<sup>1</sup> Se sugieren a las personas que podrían abordar ese tema, si están de acuerdo.

**Las milpas y la Cocina Tradicional (1 min)**

¿Qué ingredientes de las milpas integran la comida tradicional?

¿Qué tan nutritiva es nuestra comida tradicional?

**Preparación detallada de platillos tradicionales con ingredientes de las milpas**

**8 minutos:**

De la Milpa -- a los mercados y restaurantes y a los -- consumidores

La sopa de guías y su preparación

Entrevista en Itanoni, restaurante de comida tradicional en Oaxaca

Edelmira Linares (maíz, frijol, calabaza, chiles, quelites, tomates, etc.)

Amanda Gálvez, o Josefina Morales (Ej. tortillas, frijoles, sopa de guías, tlayudas compuestas, tamales) Destacar las cualidades nutritivas de la comida tradicional

El hilo conductor será la receta y preparación de la sopa de guías (Abigail Mendoza reconocida cocinera tradicional de Oaxaca)

Se mostrarán los ingredientes de la sopa de guías. Material ya filmado.

Se intercalarán vistas de las guías de calabaza, chepiles y maíz en el campo de cultivo, con comentarios de campesinos sobre su cultivo. entrevista: Sr. Belarmino Cruz (productor de chepiles); Se mostrará la venta de los ingredientes en el mercado de Oaxaca, en el de Ocotlán y Tlacolula (guías, maíz, etc.) complementado con entrevistas a vendedoras en el mercado.

Comentario de la Ing. Gabriela Fernández. En su experiencia, los comensales aceptan y gustan de los diversos ingredientes de la milpa



Tamales de frijol

Forma detallada de preparación. Vista de colecta de frijol y entrevista a productores ( la familia Amaro de San Juan Tepecoculco y la preparación detallada de los tamales de frijol).

(Posiblemente Michoacán y otros lugares)

**Mensaje- Conclusión (1 minuto):**

La milpa brinda los ingredientes a nuestra comida tradicional, que es rica, nutritiva y emblemática de nuestras culturas.

Por lo cual, si queremos seguir comiendo "lo muy nuestro"

Consumamos productos de las milpas y así: apoyemos su conservación y una vida digna para nuestros campesinos.

Comentario del campesino Ángel García Martínez de San Marcos Tlapazola, Distrito de Tlacolula, Oax. Que mencionaba: "El campo mexicano da para todos, que brinda alimento, vestido y calzado, que no abandonen sus tierras y que conserven sus semillas y costumbres".

Vista del plato de Sopa de guías en el restaurante la casa de la Abuela.

