

2019



Los saberes antiguos de cara al futuro

Topónimo del Xaltepetl (la mina) Fernando Palma (2015)



El Xaltepetl (la mina), atrás el Teuhtli (2017)



Fotografía Antonio Molina Martínez (2014)

El mamut y los cazadores recolectores en Milpa Alta

En Santa Ana Tlacotenco (Milpa Alta, CDMX) fueron encontrados los restos de un mamut de aproximadamente diez mil años de antigüedad bajo la ceniza de uno de los volcanes apagados en la alcaldía de Milpa Alta: el San Miguel. Las primeras teorías confirman que se trata de un mamut de la especie *Columbus* que habitó en el pleistoceno de esta demarcación, el segundo más grande de su género. La excavación estuvo a cargo de especialistas del INAH.

Los Arqueólogos Agustín Ortiz Butrón, Joaquín Arroyo y Luis Barba, fueron los responsables de coordinar los trabajos de investigación. En las diferentes muestras recabadas se identificaron varios hallazgos, el más sobresaliente: el primer mamut descubierto a gran altura, más o menos 2600 metros sobre el nivel del mar.

La edad de este mamut se calcula en aproximadamente 40 años, con una altura de cuatro metros y peso aproximado de diez toneladas. Se estima que se alimentaba de unos 200 kilogramos de vegetales al día.

Este ejemplar es el segundo encontrado por esta zona. El anterior hallazgo se encontró hace 19 años, lo que hace pensar a los arqueólogos que en aquella era, Santa Ana Tlacotenco posiblemente fue un paso de migración de mamuts hacia el Estado de Morelos y el Sureste mexicano. Con este descubrimiento se enriquece la historia de Milpa Alta. Ya no se hablará nada más de la época prehispánica, colonial o zapatista, ahora se complementará con datos de tiempos prehistóricos. Un museo comunitario sería una buena propuesta para conservar el mamut, recrear la fauna de aquel tiempo, saber si nuestros antepasados convivieron con aquellos animales, visibilizar el entorno natural y apreciar cuanto se ha transformado.

Antonio Molina Martínez cronista y fotógrafo



MAS POR NOSOTROS A.C.



Semana

1

	1	2	3	4	5
	Sta. María Año nuevo	San Bacilio	Genoveva	San Prisciliano	San Telesforo
6	7	8	9	10	11
Sta. Altagracia	San Raimundo	San Apolinar	San Adrián	San Gonzalo	Sta. Hortencia
12	13	14	15	16	17
Los Santos Reyes	Sta. Verónica	Sta. Macrina	San Mauro	San Marcelo	San Antonio Abad
18	19	20	21	22	23
San Leobardo	San Mariano	San Sebastián	Sta. Inés	San Vicente	San Ildefonso
24	25	26	27	28	29
Ntra. Sra. de la Paz	San Juventino	San Timoteo	Sta. Ángela	Sto. Tomás de Aquino	San Valerio
30	31				
Sta. Martina	San Juan Bosco				

Enero 2019

www.jarabesanpedro.com.mx
 ventas@jarabesanpedro.com.mx
 Tel: 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



El sistema agrícola de terrazas en Malacachtepec, Momaxco, Milpa Alta

Las terrazas prehispánicas fueron y son un sistema agrícola extensivo. Dichas terrazas se desarrollaron en el pasado prehispánico sobre las laderas de los cerros en el Altiplano Central Mexicano y algunas de ellas aún se encuentran en uso, como es el caso de las pertenecientes a la región de Milpa Alta.

Este sistema intensivo de cultivo presenta una amplia variedad de técnicas y tipos (terrazas y bancales).

Estos sistemas agrícolas sirven para controlar la erosión del suelo. El ser humano poco contribuyó en la irrigación, pero requirió de una ingeniería del paisaje para aprovechar el agua pluvial reteniendo este líquido en el escalonamiento que modificó el relieve, poniendo retenes de piedra y vegetación que detienen el suelo cultivable. La construcción de terrazas modificó las laderas de las montañas de la cuenca de México desde el Formativo Medio, iniciando alrededor del año 150 de nuestra era, hasta el presente.

Cabe destacar que el sistema de terrazas del Sur de la Cuenca de México fue fundamental en el abastecimiento alimenticio de los pueblos antiguos de la gran Tenochtitlan por su alta productividad agrícola. Por ello, es importante no destruir este patrimonio cultural eficiente en la producción de alimentos, aún vigente en Milpa Alta.



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



Arqueóloga Rosalba Nieto, Investigadora del INAH



MAS, POR NOSOTROS A.C.

Semana

9

10

11

12

13

							1 Sta. Félix	2 San Fedencio
3 San Emeterio	4 B. Romeo	5 San Juan José	6 San Olegario	7 Stas. Perpetuas y Felicitas	8 San Juan de Dios	9 Sta. Francisca Romana		
10 San Macario	11 San Ramiro	12 Sta. Fina	13 San Rodrigo	14 Sta. Matilde	15 Sta. Luisa	16 San Heriberto		
17 San Patricio	18 San Cirilo	19 San José	20 Sta. Fotina	21 Sta. Fabiola	22 San Octaviano	23 San Toribio		
24 Sta. Catarina	25 B. Humberto	26 Sta. Larisa	27 San Ruperto	28 Sta. Esperanza	29 San Eutacio	30 San Amadeo		
	31 Sta. Balbina							

Marzo
2019

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.masporunosotros.com

www.masporunosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Fotografía Dr. Juan Rafael Zimbrón Romero (2000)

Pinturas rupestres en Milpa Alta

Un gran peñasco se encuentra ubicado en la falda Oriente del cerro Tecpayo (que significa la esencia o corazón del templo), localizado cerca de los parajes de Tlacuillapa (de tlacuilo: pintor indígena) y Tepequeipa, en la zona de ejidos en los límites de los pueblos de San Antonio Tecomitl y San Francisco Tecoxpa. El monolito del cerro Tecpayo tiene tres caras en su parte baja: son tres paredes pétreas casi lisas, quizás entrecadas de las piedras en una época más antigua que los grafitis. En éstas, posiblemente existió una pintura muy anterior (ahora desaparecida) sobre la que se volvieron a pintar diseños coloniales y de principios del siglo veinte.

Los motivos se dividen en dos grupos, unos rasgos pintados en rojo y otros en blanco. Los de rojo parecen tener una antigüedad mayor y los de blanco aparentan ser más recientes. Hay también una pequeña arista que ve hacia el Oriente, en la cual con líneas rojas muy rígidas, se pintó el cuerpo de un torito con su montura, sus patas de ruedas y su cabeza con cuernos, cargando un cubo con fuegos artificiales. De esta imagen, que nos está hablando de las fiestas patronales, se puede concluir que la figura no fue hecha con alguna guía o plantilla, ya que es el único diseño que se encuentra de ese lado de la piedra.

En otra parte del peñasco, podemos decir que al frente, un poco girado hacia el Norte, se pintaron dos diablitos: uno en color rojo y otro arriba del primero con líneas blancas. Este último parece más reciente, ambos miden aproximadamente 30 centímetros de largo por 10 de ancho, el que está pintado de rojo tiene un vara en sus manos y el otro de blanco es una figura delgada cubierta por un traje muy elegante. Cabe mencionar que las figuras se encuentran sobrepuestas.

Dr. Juan Rafael Zimbrón Romero
Doctor en Estudios Arqueológicos y Urbanos



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



MAS.POR.NOSOTROS.A.C.

D L M M J V S

14

1	San Hugo	2	Sta. Ofelia	3	San Ricardo	4	San Isidoro	5	San Vicente Ferrer	6	San Celso
---	----------	---	-------------	---	-------------	---	-------------	---	--------------------	---	-----------

15

7	San Juan Bautista de la Salle	8	San Dionisio	9	Sta. Casilda	10	San Ezequiel	11	San Estanislao	12	San Julio	13	San Hermenegildo
---	-------------------------------	---	--------------	---	--------------	----	--------------	----	----------------	----	-----------	----	------------------

16

14	San Valeriano	15	Sta. Anastacia	16	San Benito	17	San Aniceto	18	San Apolonio	19	San Crencencio	20	San Crisóforo
Domingo de Ramos						Jueves Santo		Viernes Santo		Sábado de Gloria			

17

21	San Anselmo	22	San Solero	23	San Jorge	24	San Fidel	25	San Marcos	26	San Cleto	27	Sta. Zita
----	-------------	----	------------	----	-----------	----	-----------	----	------------	----	-----------	----	-----------

18

28	Pedro Luis María Chanel	29	Sta. Catalina de Siena	30	San Jaime	Día del Niño						
----	-------------------------	----	------------------------	----	-----------	--------------	--	--	--	--	--	--

Abri! 2019

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Fotografía Jovany Iglesias López, Tlaxco
Santa Ana Tlacotenco de Cuacoyoltecatl CDMX (2018)

El Ranchito - Xucalli - Tecorbiteo

El ranchito se construye para varios propósitos. En primer lugar, es el horno de carbón y cuando llueve mucho, es posible guarecerse dentro de él. Por ello, para su construcción regularmente se elige un lugar acogedor en medio de los árboles en donde no pegue mucho el sol ni el viento. Segundo, es un refugio para los cazadores que por varios días van a cazar conejos, ardillas, etc. El tercer uso que se le da es para vigilar la siembra de maíz, haba, frijol, papa y hortalizas. Por lo anterior, también se escoge un lugar alto donde se pueda observar desde lejos la siembra y así ver si alguna persona extraña invade el cultivo. Finalmente, también se usa en el monte como guarida cuando se cuidan los rebaños de borregos y para proteger a los "Xuleteros" (hongueros) que recolectan el hongo durante varios días.

Cómo se construye: Se debe limpiar el área donde se va a construir el ranchito, emparejar el piso, buscar palos derechos y otros con horquetas de la misma medida para que salga pareja la construcción cónica, seleccionar el tamaño deseado, tejer con varas horizontales dichos palos, ir amarrando con zacate o amalinalli los manojos para tapar el ranchito desde abajo y una vez alcanzada la punta, se escogen unos zacates grandes y se hace un cono. Este diseño está pensado para evitar que se filtre agua al interior del ranchito y proteger del viento.

Cabe destacar que también se construye a partir de una base de piedra y las principales herramientas son hachas, machetes, hoces, pinzas y azadones.

Rolando Iglesias Romero, Tlaxco
Casa de Arte Tlaxco, en colaboración del Prof. Hilarión Morales Corona Tecal hipa



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



MAS, POR NOSOTROS A.C.



Semana

18

19

20

21

22

			1 San José Obrero Día del trabajo	2 San Anasasio	3 Sta. Violeta	4 Stos. Apóstoles Felipe y Santiago
5 San Ángel Batalla de Puebla	6 Sta. Judith	7 Sta. Flavia	8 San Bonifacio	9 San Pacomio	10 San Antonio Día de las Madres	11 Sta. Estela
12 Sto. Domingo	13 Ntra. Sra. de Fátima	14 San Matías	15 San Isidro Labrador Día del Maestro	16 San Ubaldo	17 San Pascual Bailón	18 San Erick
19 San Pedro Colostino	20 San Bernardino	21 Sta. Gisela	22 Sta. Rita de Casia	23 San Miguel	24 Ntra. Sra. del Rocío	25 San Beda
26 San Felipe Neri	27 Sta. Carolina	28 San Germán	29 San Maximino	30 San Fernando	31 San Crescenciano	

Mayo 2019

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.masporunosotros.com

www.masporunosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com

¿Qué el monte grita...?
 ¿Qué grita el monte...?
 Grita como un niño abandonado...!
 ¿Está abandonado el monte...?
 Se están acabando los arboles...!
 Se están acabando los hongos...!
 Se está acabando la vida...



Fotografía Angélica Palma (2003)

Los hongos y hongueros de Malacachtepec Momaxco, Milpa Alta.

México es uno de los países más biodiversos del mundo en cuanto a flora y fauna, situación que resulta en una amplia variedad de hongos.

Se sabe que existen más de 200,000 especies de hongos en nuestro país, de los cuales sólo se conoce el 3% y se considera que de éstos, únicamente 200 especies son comestibles.

Actualmente, en los pueblos del Malacachtepec Momaxco (Milpa Alta), sobreviven pequeños manchones de lo que fueron bastos bosques de encino, pino y oyamel. En estos sitios todavía es posible encontrar una gran variedad de hongos. La relación de los pobladores de estos pueblos con estos organismos es también muy antigua, prueba de ello es el cómo los nombran: Xuleme (flores, plural de xochitl), palabra nahuatl que abarca todo el grupo de organismos que pertenecen al reino de los hongos, haciendo hincapié en que son diferentes de las plantas (comunicación verbal Sra. Carmen y Sr. Encarnación Rodríguez Meza, habitantes de San Pedro Atocpan, 2009). Además, estos organismos formaron parte de actividades relacionadas con la religión mesoamericana y se usaron en eventos de corte mágico, así como alimenticios.

Por otro lado, Guzmán (1995) afirma que nuestro país ocupa el quinto lugar a nivel mundial en número de especies existentes de hongos. Dicho autor también resalta el escaso desarrollo de conocimiento actual en el tema, al menos en comparación con el conocimiento tradicional mayúsculo que se inició desde hace cientos de años por los llamados hongueros. Por lo anterior, es de suma importancia que nos eduquemos en el cuidado de estos organismos y no sólo en su aprovechamiento.

¡Recordemos que la educación tiene la palabra!

M.C. Héctor Celedón Muñiz Integrante y socio fundador de Calpulli Tecalco



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



MAS, POR NOSOTROS A.C.

Semana

D L M M J V S

22

23

24

25

26

1 San Justino

2 San Marcelino	3 San Isaac	4 Sta. Emma	5 San Bonifacio	6 San Norberto	7 San Jeremías	8 San Glidardo
9 San Efrén	10 Bta. Ana María	11 San Bernabé	12 San León	13 San Antonio de Padua	14 San Eliseo	15 Sta. Yolanda
16 San Cro	17 San Ismael	18 Sta. Paula	19 San Romualdo	20 San Silverio	21 San Raúl	22 San Albano
23 Sta. Alicia	24 San Juan Bautista	25 San Guillermo	26 San Altelmo	27 Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro	28 San Ireneo	29 Stos. Apóstoles Pedro y Pablo
30 San Marcial						

www.jarabesanpedro.com.mx
 ventas@jarabesanpedro.com.mx
 Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Fotografía Angélica Palma (2018)

La agroindustria del pinole en San Pedro Atocpan



Juan Velázquez elabora pinole desde hace más de 15 años, el pinole es uno de los alimentos más antiguos, nutritivos y vigentes en la cultura de México. Juan aprendió a preparar el pinole de su abuela, la señora Petra Castro, con paciencia y cuidado. En un cazo tuesta el maíz sobre un fuego de leña, hasta lograr el punto donde la semilla esté a punto de reventar, después lo muele con canela y azúcar. El procedimiento parecería fácil pero requiere de gran experiencia.

Según la demanda, Juan llega a preparar hasta 2000 cuartillos de maíz (2200 kilogramos aproximadamente). El pinole se puede elaborar con maíz azul o rojo, aunque la gente prefiere el rojo por su sabor y elegancia. El pinole tiene diferentes usos el más común en la región de Milpa Alta es para la preparación del atole de novia que se sirve en las bodas, un atole hecho de pinole que ofrece la novia acompañada de tamales, es decir un desayuno hecho a base de maíz.

El maíz rojo representa en la actualidad una magnífica opción en la cultura económica para agricultores como Juan, quien siembra su maíz, procesa y comercializa este producto en la región y en la ciudad de México. Muchos agricultores como Juan cuentan con semilla criolla, es decir, semilla seleccionada y guardada por generaciones. La acumulación del conocimiento sobre el manejo de los recursos naturales es una de las características de la cultura en Malacachtepec Momoxco Milpa Alta, una región que a pesar de la erosión ambiental sigue haciendo vigente la cultura basada en la optimización del campo.

Texto Angélica Palma Directora de Calpulli Tecalco y socia fundadora de MÁS, POR NOSOTROS.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Julio 2019

Semana

27

28

29

30

31

D L M M J V S

	1 San Aarón	2 San Otón	3 Sto. Tomás Apóstol	4 Ntra. Sra. del Refugio	5 San Antonio	6 San Isaias
7 San Fermín	8 San Edgardo	9 Sta. Blanca	10 Sta. Amelia	11 Sta. Olga	12 San Nabor	13 San Enrique
14 San Camilo	15 San Buenavertura	16 Ntra. Sra. del Carmen	17 San Alejo	18 Sta. Marina	19 Sta. Justa	20 San Elias
21 San Víctor	22 Sta. Ma. Magdalena	23 Sta. Brígida	24 Sta. Cristina	25 San Santiago Apóstol	26 Sta. Ana y San Joaquín	27 Sta. Natalia
28 San Inocencio	29 Sta. Marta	30 Sta. Julieta	31 Ignacio de Loyola			

www.jarabesanpedro.com.mx
 ventas@jarabesanpedro.com.mx
 Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Fotografía Manuel Elizalde y Rosy Reyes (2018)

La cosecha de la miel

La abeja es nectífera y polinizadora, por lo que debería de procurarse su cuidado y recalcar la importancia que tiene en la vida del hombre. A pesar de que una gran parte de los productos que llegan a nuestra mesa es gracias a la polinización de las abejas, dicha especie está en peligro de extinción debido al uso de pesticidas que contienen nicotinoídes y a la pérdida de vegetación florística. Deberíamos de consumir miel de nuestra región, ya que es de multiflora (muchas flores) y se realiza por productores locales. Desafortunadamente, en México no se tiene la costumbre o cultura de consumir este tipo de miel. Mucho daño ha hecho el cambio de alimentación que en los últimos treinta años ha formado la introducción de comida chatarra. Los mexicanos actualmente, con un consumo anual de 300g de miel por persona, han prácticamente eliminado este alimento de su dieta. Hay que revisar, en cambio, que el consumo de azúcares refinadas es significativamente más alto (importa del 66 al 84% del consumo calorico diario. La OMS, recomienda que dicho índice sea menor al 10 %). Algo que también resalta es que la mayor cantidad de miel que se produce en nuestro país es exportada a países como Alemania e Inglaterra.

Por todo lo anterior, es importante preservar nuestras plantas silvestres, ya que en nuestra región son endémicas. Por ello, no debemos quemar o arrancar nuestro bosques o campos, sino sólo estamos matando la vida. Yo me dediqué a la apicultura con mi familia porque amo la naturaleza y también por herencia de mi abuela paterna que tenía colmenas de abejas.

Apicultor Valentín Guadalupe García Rodríguez



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.



Semana:

31

32

33

34

35

	1 San Alfonso	2 Ntra. Sra. de los Angeles	3 Sta. Lidia			
4 San Juan Ma. Vianney	5 Ntra. Sra. de las Nieves	6 San Pastor	7 San Cayetano	8 Sto. Domingo de Guzmán	9 San Román	10 San Lorenzo
11 Sta. Clara de Asís	12 San Fortino	13 San Ponciano	14 San Maximiliano	15 San Arnulfo	16 San Roque	17 San Jacinto
18 Sta. Elena	19 San Juan Eudes	20 San Samuel	21 San Sidonio	22 Ntra. Sra. Maria Reina	23 Sta. Claudia	24 San Bartolomé
25 San Luis Rey	26 San Celerino	27 Sta. Mónica	28 San Agustín	29 Sta. Sabina	30 Sta. Rosa de Lima	31 San Ramón

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
 Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.masporunosotros.com

www.masporunosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com

Agosto 2019



Fotografía Martha Retana Zamora (2018)

Junto al nopal, la milpa



La familia García Guzmán es originaria del estado de Oaxaca. Llegaron a Milpa Alta hace más de 25 años. El señor Gregorio, padre de familia, se empleó como peón en las nopeleros hasta que decidió trabajar por su cuenta. Su antiguo patrón le sugirió rentar una pequeña nopelera para iniciar. A fuerza de empeño y constancia, fue construyendo un patrimonio. Ahora, además de su propiedad, cuenta con otros terrenos en alquiler y proporciona trabajo a otras personas.

Su nuera, Verónica Hernández Cruz, pertenece a una comunidad Mixe; apasionada de la cocina y del campo, gusta de cultivar sus alimentos y saber que lo que consume es realmente sano. Por eso, desde hace dos años tuvo la idea de sembrar maíz y calabaza entre la nopelera. Después incluyó frijol, ejote, tomate y rábano.

Su mayor satisfacción es dar a su familia una alimentación de calidad y poder compartir el producto de sus cosechas con amigos y otros familiares. Cuenta que la tierra no requiere de mayor preparación, que el estiércol de vaca que alimenta a las plantas de nopal también le sirve a los otros cultivos. Recomienda ubicar el maíz en las orillas del terreno para no hacer sombra a los nopales. Las plantas de menor tamaño, dice, crecen sin problema junto a las pencas.

Esta es una historia parecida a la de otras familias que han venido de distintos lugares donde el campo tiene un gran arraigo en su estilo de vida. Gracias a los campesinos migrantes y originarios, muchas de las tierras de nuestra alcaldía aún siguen activas, retardando el crecimiento de la mancha urbana.

Martha Retana Zamora



Septiembre 2019

D L M M J V S

1	Sta. Teresa del Niño Jesús	2	B. Batolomé	3	San Gregorio	4	San Moisés	5	San Bertino	6	San Donaciano	7	Sta. Regina
8	San Sergio	9	San Doroteo	10	San Nicolás Tolentino	11	San Juan Gabriel	12	San Silvio	13	San Juan Crisóstomo <small>Día de los Niños Héroes</small>	14	Sta. Salustia
15	Ntra. Sra. de los Dolores	16	San Cipriano <small>Aniversario de la Independencia</small>	17	San Roberto Belarmino	18	Sta. Sofia	19	San Jenaro	20	San Clicerio	21	San Mateo Apóstol
22	San Mauricio	23	Btos. Cristóbal Antonio y Juan	24	Ntra. Sra. de la Merced	25	Sta. Aurelia	26	San Cosme y Damián	27	San Adolfo	28	San Wenceslao
29	Sto. Miguel Gabriel Rafael y Arcángel	30	San Jerónimo										

www.jarabesanpedro.com.mx
 ventas@jarabesanpedro.com.mx
 Tel. 5844 3083 y 5844 3022



Fotografía Carlos Loza Jurado
Gracias a Contraviento Atoltecayotl (2018)

El tinte de la grana cochinilla

La **cochinilla** se ha cultivado desde el México prehispánico para la producción de la "grana", colorante rojo conocido entre los aztecos como "nocheztli" (sangre de tunas) y que se utilizaba para teñir textiles, pintar cerámica o murales y realizar dibujos en papel amate. Este tinte de gran calidad (ácido carminico) era muy valorado e incluso era uno de los bienes que los aztecos solicitaban a sus pueblos tributarios. En la conquista, los españoles tomaron el control de la producción, ya que al descubrirse las cualidades de este tinte en Europa, la demanda se incrementó. Derivado de esto, la cochinilla se convirtió en uno de los principales productos de exportación, dando grandes beneficios económicos. Al consumarse la independencia, el cultivo de este tinte comenzó a decaer. En el siglo XIX, dicho decaimiento se consumó totalmente debido a la aparición de tintes sintéticos como los anilinos.

Sin embargo, en la década de 1980 se generó una gran demanda de grana debido a que surgieron evidencias indicando que los colorantes artificiales pueden producir daños a la salud como cáncer y alergias. Cabe mencionar que México no se ha beneficiado de la actual demanda.

En Milpa Alta existe la cochinilla silvestre del nopal, la cual posee un 10% del peso total del insecto de ácido carminico (tinte) y está recubierta por fibras de aspecto algodonoso. En contraste, la cochinilla fina concentra 25% de su peso en ácido carminico y está recubierta por un polvo ceroso. Desafortunadamente, siendo la producción de nopal la base económica en Milpa Alta, la cochinilla silvestre es considerada una plaga, ya que la hembra se sujeta a la penca mediante su aparato bucal succionando la savia de las plantas, lo que provoca debilitamiento y daño a la apariencia de planta.

Integrantes del colectivo de tejedoras "Arte Textil Milpa Alta" han logrado aprovechar la cochinilla silvestre de nopales de la zona para teñir fibras naturales como la lana de borrego que se muestra en primer plano de la fotografía, logrando una tinción/teñido bastante aceptable para piezas elaboradas en telar de cintura.

Maestra Flor Hernández Villegas/ Integrante y socia fundadora de Salvaguarda del arte textil en Milpa Alta.



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Octubre
2019

Sensara

40

41

42

43

44

D L M M J V S

		1 Sta. Teresita del Niño Jesús	2 San Leodegario	3 San Gerardo	4 San Francisco de Asís	5 San Plácido
6 San Bruno	7 Ntra. Sra. del Rosario	8 Sta. Beatriz	9 Sta. Sara y San Abraham	10 San Paulino	11 Sta. Zenaida	12 Ntra. Sra. del Prior Día de la Raza
13 San Eduardo	14 San Calixto	15 Sta. Teresa de Jesús	16 Sta. Margarita	17 San Mariano	18 San Lucas	19 Sta. Laura
20 Sta. Irene	21 Sta. Celina	22 Sta. Ma. Salomé	23 San Servando	24 Rafael	25 San Gabino	26 San Evansto
27 San Armando	28 San Simón y San Judas Tadeo	29 San Narciso	30 San Claudio	31 San Alonso		

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.masporunosotros.com

www.masporunosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Fotografía: Angélica Palma (2018)

Los campos floridos de Nadia Vega Baranda

Desde niña, Nadia trabajó el campo junto a su padre. A los 12 años, aprendió a manejar el tractor y heredó de su familia la vocación por el campo. Nadia, agrónoma zootecnista originaria de San Pedro Atocpan, es egresada de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Navarro y ha traducido su pasión por el campo en una gran capacidad para la producción de hortalizas y flora.

Este 2018, gracias al equipo que hace con su esposo y a su hijo, sembró una hectárea de compasuchitl, convencida de que el suelo y el clima de Milpa Alta son parte de la riqueza de la región, lo cual hace posible que se pueda cultivar una gran variedad de productos. Nadia explica que además, el clima favorece la vida de anaquel de los productos, por lo que se pueden conservar más tiempo que en otras regiones. Por otro lado, también expresa que de la población de agricultores de la región, las mujeres representan un 50% o tal vez más. Lo anterior sucede debido a la capacidad femenina para el cuidado de los cultivos, pero también porque hay muchos padres de familia que cuentan con trabajos en la ciudad y solo se dedican al campo los fines de semana.

Finalmente, para poder ser más competitivos en el mercado, Nadia busca diversificarse en la producción agrícola y trabajar en la certificación de productos que con urgencia lo requieren, como en el caso del nopal

Angélica Palma, Directora de Calpulli Tecalco y Socia Fundadora de MÁS, POR NOSOTROS



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Noviembre 2019

Semana

44

45

46

47

48

D L M M J V S

							1 Sta. Cirenia Todos los Santos	2 San Victorino Los Fieles Difuntos
3 San Martín de Porres	4 San Carlos	5 San Zacarías	6 San Leonardo	7 San Ernesto	8 San Godofredo	9 San Teodoro		
10 San Noé	11 San Martín de Tours	12 San Renato	13 San Diego	14 San Laurencio	15 San Alberto Magno	16 San Fidencio		
17 Sta. Isabel	18 Sta. Odette	19 San Ponciano	20 San Edmundo Aniversario de la Revolución Mexicana	21 San Gelasio	22 Sta. Cecilia	23 San Clemente		
24 Sta. Flora	25 Sta. Catalina de Alejandria	26 San Conrado	27 San Virgilio	28 San Jácome	29 San Saturnino	30 San Andrés Apóstol		

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Fotografía Paola González
Gracias a Estudio Primal(2018)

Ponche de agua de lluvia.

Nuestra última lámina está dedicada a las propuestas que investigan sobre el medio ambiente. Rain bar (bar de agua de lluvia) es un proyecto que cosecha el agua de lluvia, la purifica y la sirve en botellas recicladas. Agradecemos la participación del Estudio Primal (<http://primal.mx>) con quienes seguimos creando puentes de intercambio cultural



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Diciembre
2019

D L M M J V S

Semana	1	2	3	4	5	6	7
49	San Eloy	Sta. Bibiana	San Francisco Javier	Sta. Bárbara	San Sabas	San Nicolás	San Ambrosio
50	Sta. Frida	San Juan Diego	Ntra. Sra. de Loreto	San Daniel	Virgen de Guadalupe	Sta. Lucía	San Juan de la Cruz
51	San Arturo	Sta. Adelaida	San Lázaro	Ntra. Sra. de la Soledad	Sta. Eva y San Adán	San Filogonio	San Pedro Ganiso
52	Sta. Francisca Javiera	Sta. Victoria	San Dellino Noche Buena	Sta. Eugenia Navidad	San Esteban	San Juan Apóstol	San Gaspar
1	San David Rey	San Honorio	San Silvestre Fin de Año				

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com calpullitecalco.wordpress.com



MÁS, POR NOSOTROS

En MÁS POR NOSOTROS, nos sentimos muy contentos por la participación de comercios, escuelas y grupos culturales en los programas de saneamiento y educación ambiental. Gracias por su disposición a fomentar habilidades educativas en innovación tecnológica para mitigar el impacto ecológico en la región, por realizar acciones de limpieza, reducir desechos, separar basura y reciclar. Cada una de estas tareas es importante para la construcción de una cultura ambiental más eficiente en beneficio de nuestro bienestar. Únete a nosotros:

www.maspornosotros.com www.maspornosotros.wordpress.com

