

2020



MÁS, POR NOSOTROS A.C.



La eficiencia de los saberes  
de los pueblos antiguos

*Topónimo del Cempoaltepetlazintla Fernando Palma (2014)*



*Al fondo el Cempoaltepetlazintla  
vista desde el Teuhtli imagen Angélica Palma (2015)*

# Tonantzin tlahticpahtli

Suelo ... con semillas de flores, Imagen Angélica Palma (2015)

## Los suelos de Milpa Alta



Los suelos de Malacachtépec Momoxco Milpa Alta, son un recurso de suma importancia para la producción alimentaria. Con frecuencia hacemos alusión a la tierra nombrándola, madre, dadora, de donde viene la vida, Tonantzin tlahticpahtli, etc. Sí, en esencia gran parte de lo que comemos proviene de la tierra: los suelos son la base para el crecimiento de la vegetación, sin la cual difícilmente se concebiría la vida humana. Incluso en Milpa Alta los habitantes antiguos construyeron un sistema para generar suelos de cultivo y el sistema agrícola de terrazas, el cual caracteriza el paisaje de región. Estos suelos fueron inducidos por este sistema que atrapa humedad y materia orgánica propiciando las condiciones para la agricultura. De manera natural, dos cm de suelo tardan 200 años en hacerse y en Milpa Alta hay suelos fértiles de hasta 80 cm, lo cual refleja un conocimiento amplio de los antiguos habitantes de la región. Estos suelos dieron de comer a nuestros antepasados, a nuestros abuelos y a nuestros padres. No destruyamos este recurso, no volvamos plastas de concreto nuestra tierra porque pone en riesgo la calidad de vida. En cientos de años se forma un suelo y en cinco minutos se destruye.



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



D L M M J V S

Semana

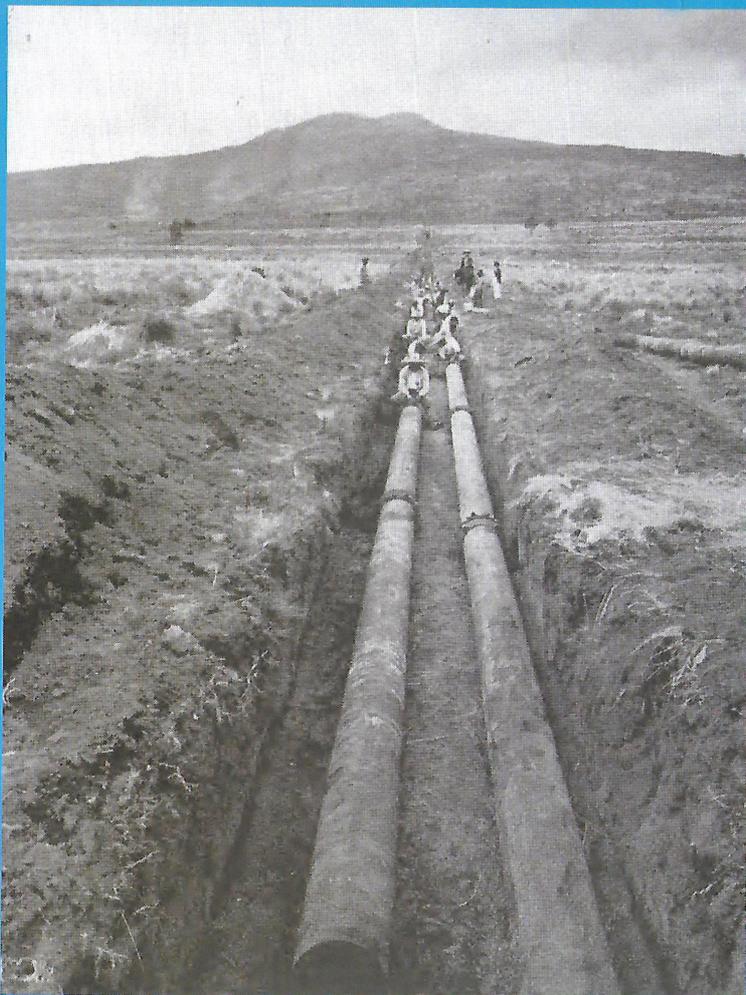
				1	2	3	4
				1 Sta. María Año nuevo	2 San Bacilio	3 Genoveva	4 San Prisciliano
5 San Telesforo	6 Sta. Altagracia Los Santos Reyes	7 San Raimundo	8 San Apolinar	9 San Adrián	10 San Gonzalo	11 Sta. Hortencia	
12 San Arcadio	13 Sta. Verónica	14 Sta. Macrina	15 san Mauro	16 San Marcelo	17 San Antonio Abad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

Enero  
2020

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



Nuestros bosques que  
 atrapan el agua  
 fueron queridos y cuidados  
 por nuestros abuelos  
 por nuestra gente;  
 pero no siempre disfrutaron del agua:  
 se trajo agua de otros lugares  
 y ahora nuestra agua  
 se va a otros sitios.  
 ¿Quiénes deciden sobre el agua?  
 ¿Qué cura el cuerpo cuando aloja penas?  
 ¿Qué calma la sed y da la vida?  
 ¿Quién le pone precio?

Departamento del D.F. Dirección de aguas y saneamiento.  
 1934. Acueductos de monte alegre. México imprenta mundial.  
 Acervo documental. Raymundo Flores Melo

*El agua del monte alegre*

La falta de agua ha sido para Milpa Alta uno de los problemas más importantes desde la época colonial y hasta principios del siglo XX. A lo largo de la historia, sus pobladores se habían abastecido de los pozos de Tecómitl y Nochcalco, de barrancas, magueyes o de algunos de los aljibes o tanques donde se captaba agua de lluvia. Fue hasta 1934 cuando el manantial del Tulmiac, dentro de la propiedad comunal de Milpa Alta, fue sustituido por el de Monte Alegre, lugar que se encuentra al pie del volcán del Ajusco en Tlalpan. Esto se dio debido a que la cantidad de agua de San Juan Tulmiac era insuficiente para satisfacer las necesidades de los habitantes de los doce pueblos de la demarcación. El trazo y los trabajos para realizar esta obra hidráulica iniciaron en 1933; la línea tenía una extensión de 42.942 kilómetros. El servicio de agua potable fue inaugurado el 27 de noviembre del siguiente año con ceremonias cívicas en tres poblados: Tecómitl, Atocpan y Villa Milpa Alta. En la cabecera delegacional se descubrió el monumento conmemorativo erigido por la Junta de aguas y los campesinos milpaltenses. *El Jefe del Departamento del Distrito Federal, Aarón Sáenz, al ofrecer la dotación de agua, dijo lo siguiente: se acercó a "pero la acción renovadora de la Revolución se encontraba en marcha, y se aproximaba el momento en que la voz del campo sería oída. Esta voz, en la que resonaba la queja de cien generaciones, fue la que llegó hasta mí en boca de uno de los habitantes más ancianos de Milpa Alta, quien, con la nobleza y estoicismo de una raza cuyas desventuras no han logrado apagar, mi durante la visita que hice a esta población el día 27 de mayo del año próximo pasado para pedirme agua. No para ellos, los ancianos que estaban cerca del sepulcro, sino para sus generaciones futuras..."*

*Etnohistoriador Raymundo Flores Melo, miembro del consejo de la crónica de Milpa Alta*



**TECALCO**  
 Calpulli Tecalco A.C.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

D L M M J V S

Semana

5

6

7

8

9

							1 Sta. Viridiana
2 Sta. Juana	3 San Óscar	4 San Gilberto	5 San Felipe de Jesús	6 San Pablo	7 San Nivardo	8 San Lucio	
	Descanso laboral correspondiente al día de la constitución		Aniv. de la Constitución Mexicana				
9 Sta. Apolonia	10 Sta. Escolástica	11 Ntra. Sra. de Lourdes	12 Sta. Eulalia	13 San Martiniano	14 San Valentín	15 San Faustino	
16 Sta. Juliana	17 Sta. Mariana	18 San Eladio	19 San Álvaro	20 San Eluterio	21 San Pedro Damían	22 San Pascacio	
23 San Policarpo	24 San Modesto de Aparicio	25 Beato Sebastián	26 San Alejandro	27 San Gabriel	28 San Romano	29 San Augusto	
			Miércoles de Ceniza				

Febrero 2020

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



Rosalba nixtamalizando en San Pedro Atoepan, Milpa Alta, Imagen Anaélica Palma. (2019)

La nixtamalización



La nixtamalización es un conocimiento milenario, un descubrimiento y una aportación de los pueblos antiguos al mundo para una buena alimentación. Es un proceso adicional que le confiere al maíz un enriquecimiento de elementos nutritivos y que, además, es clave en el proceso de la elaboración de la tortilla o tlaxcalli, alimento que fue inventado por los hombres del México antiguo y que hoy en día sigue siendo clave en la alimentación de nuestro país. El maíz se cocina un día antes, se pone a hervir agua y una vez en ebullición, se agrega cal. El maíz luego se retira del fuego y se deja reposar toda la noche, quedando listo para la molienda. El proceso pone disponibles la gran mayoría de los aminoácidos. Es decir, se producen transformaciones en los almidones como los de recristalización y adquisición de elementos y nuevas estructuras moleculares positivas para la salud. Este proceso ayuda al maíz a volverse un alimento mucho más nutritivo, al poner en disposición para su consumo, elementos que antes de su proceso no contiene. Muchas de las tortillerías en la Ciudad de México venden harina de maíz de dudosa calidad y sin el proceso de la nixtamalización. Es decir, sin el proceso de liberación de los nutrientes, por lo que este tipo de tortillas solo contienen carbohidratos. No dejemos de consumir las tortillas elaboradas con el proceso de la nixtamalización, ya que éste garantiza un alimento muy completo, rico en fibra y proteína, además de los carbohidratos.



M.C. Héctor Celedón integrante y socio fundador de Calpulli Tecalco



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Marzo 2020

D L M M J V S

Semana	1	2	3	4	5	6	7
10	Sta. Félix	San Federico	San Emeterio	B. Romeo	Juan José	San Olegario	Stas. Perpetuas y Felicitas
11	San Juan de Dios	Sta. Francisca Romana	San Macario	San Ramiro	Sta. Fina	San Rodrigo	Sta. Matilde
12	Sta. Luisa	San Heriberto <small>Descanso laboral correspondiente al natalicio de Benito Juárez</small>	San Patricio	San Cirilo Expropiación Petrolera	San José	Sta. Fotina	Sta. Fabiola Natalicio de Benito Juárez
13	San Octaviano	San Toribio	Sta. Catarina	B. Humberto	Sta. Larisa	San Ruperto	Sta. Esperanza
14	San Eutacio	San Amadeo	Sta. Balbina				

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



Las corta fuegos de Milpa Alta.  
Imagen Manuel Elizalde (2018)

Las corta fuegos en los bosques de Milpa Alta

La tierra, cual madre creadora, nos transmite su sabiduría a través de la experiencia de recorrer su cuerpo y experimentar la vida misma. No solo se reconoce la importancia de su preservación ecológica, sino que se busca a través de esta actividad, mantener los conocimientos heredados de nuestros ancestros. A más de 500 años de la conquista española, el reconocimiento de nuestro territorio y pasado, nos dará la fuerza necesaria para liberarnos del desarrollo impuesto por la modernidad y hacemos presentes en la vida nacional a partir de la sabiduría preservada en la naturaleza, siempre manteniendo como principal eje rector el bien común.



TECALCO  
Calpulli Tecalco A.C.



Alejandro Aristeo y Armando Caballero



MÁS, POR NOSOTROS A.C.



Semana

14

15

16

17

18

	1 San Hugo	2 Sta. Ofelia	3 San Ricardo	4 San Isidoro
5 San Vicente Ferrer	6 San Celso	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	14 San Valeriano
15 Domingo de Ramos	16 San Benito	17 San Aniceto	18 San Apolonio	19 San Crescencio
20 San Crisóforo	21 San Anselmo	22 San Sotero	23 San Jorge	24 San Fidel
25 San Marcos	26 San Cleto	27 Sta. Zita	28 Pedro Luis María Chanel	29 Sta. Catalina de Siena
	30 San Jaime			

Abri!l 2020

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



Metziti cargando a su nene, Imagen Silvia Nahomi Olivos Ferriz (2019)

El uso del rebozo en Milpa Alta

Como el abrazo de nuestras abuelas, como cuna para un bebé, herramienta de carga para transportar mercancía, manto que cubre del frío y sombra que embellece nuestros rostros. Así es como vivimos en Milpa Alta el rebozo. La mujer milpaltense se ha identificado durante generaciones por el uso de esta prenda. La historia nos ha heredado mediante relatos y fotografías que el uso del rebozo cumple el trabajo de la indumentaria perfecta para nuestras mujeres en Milpa Alta. En cada etapa de nuestra vida, lo hemos adoptado como el aliado de nuestros días comunes. Es abrazo que acerca a nuestros bebés para que escuchen nuestros latidos, nos da consuelo en los días oscuros de luto, nos cuida el corazón y el alma mientras rezamos a nuestros santos los domingos en la iglesia. Sin duda quien adopta el rebozo en su vida sabrá del amor del que les hablo, amor a una identidad, a mi pueblo, a mi gente, a nuestras costumbres y tradiciones. Esta pieza ornamental les aseguro, seguirá viva por muchos siglos más aquí en Milpa Alta y en nuestros pueblos hermanos donde las mujeres prefieren vivir con el abrazo de un rebozo.



Iris Lozano Salman "Metziti"



D L M M J V S

Semana  
18

					1 San José Obrero Día del trabajo	2 San Anatasio
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 Celestino	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 2020

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



Puesto con hierbas de usos medicinales y comestibles en Milpa Alta, Imagen Manuel Elizalde (2018)

Nuestra herbolaria y nuestra escuela comunal (EC)

Partamos reconociendo que, sin duda, hace falta fortalecer y reforzar la vida comunitaria que contribuyan a mantener los saberes y quehaceres que a través del tiempo han logrado mantener a nuestros pueblos con identidad y territorio propio. Uno de esos saberes y prácticas es la "herbolaria familiar", que es y será una riqueza de salud y atención a la enfermedad. Nos hace independientes y responsables de nuestros cuidados y remedios: prevenimos enfermedades con el epazote, atendemos dolores con la manzanilla, nos tranquilizamos con las hojas de naranjo, hasta nos curamos con la sábila, cuachalalate y el árnica. Pero ¿lo seguimos enseñando y aprendiendo en nuestras familias? ¿O también lo estamos perdiendo y entregando a un "especialista"? Para contribuir comunitariamente a detener esto, inicia en 2014 el proyecto: "Escuela Comunal". Sus antecedentes inician en 2007 con trabajo de la licenciatura de Promoción de la Salud de la UACM, labor que reveló la necesidad de una intervención comunitaria en educación, pero distinta a la de las instituciones oficiales. Así, la EC está orientada a contribuir a revitalizar y reforzar el "ser y el quehacer comunal o en comunidad". Con más de 100 participantes de 2014-2016 en Villa Milpa Alta, Tlacotenco, Tlacoyucan y Oztotepec, con algunos habitantes milpaltenses, autoridades agrarias y colectivos culturales, se diseñaron propuestas académico-comunitarias, cuyo consolidando: Conversatorios comunitarios, Círculos de estudio, Acervo bibliográfico y participación en la Feria del Libro Náhuatl. En proceso: herbolaria, bosques y más, súmate: [escuelacomunalma@gmail.com](mailto:escuelacomunalma@gmail.com)

Proyecto escuela comunal en Milpa Alta



TECALCO  
Calpulli Tecalco A.C.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Junio  
2020

D L M M J V S

Semana

23

24

25

26

27

1	San Justino	2	San Marcelino	3	San Isaac	4	Sta. Emma	5	San Bonifacio	6	San Norberto
7	San Jeremías	8	San Gildardo	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 Ciro	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](http://www.jarabesanpedro.com.mx)  
[ventas@jarabesanpedro.com.mx](mailto:ventas@jarabesanpedro.com.mx)  
Tel: 5844 3083 y 5844 3022

[www.maspornosotros.com](http://www.maspornosotros.com) [www.maspornosotros.wordpress.com](http://www.maspornosotros.wordpress.com)

[www.calpullitecalco.com](http://www.calpullitecalco.com) [calpullitecalco.wordpress.com](http://calpullitecalco.wordpress.com)



Don Javier Galicia armando su trampa para tuzas Imagen Angélica Palma (2019)

La trampa de la tuza



TECALCO  
Calpulli Tecalco A.C.

Don Javier Galicia Cervantes, es originario de Santa Ana Tlacotenco, agricultor, con muchos conocimientos sobre la cultura del campo, nos muestra con destreza la trampa para atrapar tuzas, una tecnica implementada con instrumentos de madera, hilo y clavos o maderas talladas de manera punzocortante, que se ha usado por mucho tiempo en la región de forma eficiente para contrarrestar los daños a las milpas causadas por estos roedores. La trampa esta compuesta por dos o tres piedras que aprisionan a un cuahmaxalli, una especie de horqueta con un hueco en el centro en su parte superior, donde entra el cuahtlaquixquani una madera con dientes de clavos en la parte inferior, que en su momento aprisiona a la tuza, el tlaxiloti un palo de madera estilado que sostiene un Tlahuilitolli una vara con un hilo que llega hasta el tezacatl una vara muy delgada que a manera de sensor, detecta al animal y es el dispositivo para activar la trampa y hacer caer a la tuza. Es un instrumento sutil, ecologico y sin consecuencias para la tierra y los ecosistemas como lo es el veneno usado en muchas regiones para matar a este animal. Don Javier nos platica que en su juventud llegaba a cazar hasta 8 tuzas en un día. La tuza tambien es comestible, se le quita la piel, se le quitan las viseras y se deja orear durante un día y despues se cocina, por lo regular se estila frita, de preferencia con manteca. Su carne es roja y de sabor fuerte, las tuzas se alimentan de granos, maíz principalmente, y raíces, por lo que su carne representa una fuente de proteína, grasas y fibra. En la actualidad practicamente ya no se consumen aunque en algun tiempo fue un recurso en la alimentación de habitantes de esta región.

Angélica Palma Rodríguez con información de Don Javier Galicia Cervantes



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

D L M M J V S

Semana

27

28

29

30

31

Julio 2020

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

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

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 Buenaventura	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. Brigida	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.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Prof. Hilario procesando ixtle,  
Imagen Jovany Iglesias López Tlaxco (2019)

La extracción del ixtle



TECALCO  
Calpulli Tecalco A.C.

Uno de los conocimientos sobre el manejo de los recursos naturales en Milpa Alta ha sido el la extracción del ixtle, Don Hilario Domínguez nos habla del procedimiento: Cuando el maguey está listo para caparse, lo cual demora en promedio de 8 a 10 años, se le cortan las pencas del corazón. Éstas son de color casi blanco y se tuestan en un fogón para que no enguixe (brote de granos y comezón). Después, con un jimador se le quita la corteza aplicándole agua. Una vez limpias, las pencas se secan al sol. Al siguiente día, se echan en una cubeta con agua y con mucho cuidado, se va jalando uniformemente un hilo. Poco a poco se va formando una bola de hilo llamado ixtle. Posteriormente, con un malacate y madera, se amarra la punta del hilo en el malacate. Se procede a torcer girando el malacate sobre la madera en un plano inclinado para hacer un ayate y se tuerce una bola de hilo con un diámetro de 30 cm aproximadamente. Para obtener este ixtle o hilo de maguey, se requieren de los siguientes aditamentos: un cuchillo que tenga punta y filo por ambos lados, un partido (barreta con filo y punta), un raspador para la corteza (cilindro de madera de 30 cm) y finalmente, una tabla de 1.5 m.



Prof. Hilarion Morales Corona Tecal hipa



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Semana

D L M M J V S

31

32

33

34

35

1 San Alfonso

2 Ntra. Sra. de los Angeles	3 Sta. Lidia	4 San Juan Ma. Vianney	5 Sta. Emigdia	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 Ceferino	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.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Las cintas de chaquira de Daniela Rodríguez Ibarra, Imagen Janis Olivos (2019)

Las cintas de chaquira

Las cintas de chaquira nos identifican como Momoxcas entre los nahuas, ya que son piezas que no se encuentran en otra región. Se caracterizan por su terminado en chaquira, aunque anteriormente el terminado era en macramé. Las cintas se tejen en telar de cintura o telar de otates, plasmando iconografía de la región a lo largo de guías de flores, aves y otros animales, además de grecas de piel y hueso de víbora.

En un extremo de la cinta se teje un animal de la región y en la otra una flor, canasta de flores o jarrón. Este trabajo eleva el costo de las cintas, llevándolas a ser unas piezas elegantes entre las mujeres de Milpa Alta.

Actualmente las mujeres mayores usan cordón de lana, y en algunas ocasiones usan cintas con o sin chaquira para trenzar su cabello. En mujeres más jóvenes se busca usar colores más modernos e incluso, puntas personalizadas.



TECALCO  
Calpulli Tecalco A.C.



Daniela Rodríguez Ibarra, tejedora de textiles de Milpa Alta



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Septiembre 2020

Semana

36

37

38

39

40

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 Heroicos</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. Sofía	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 Damían	27 San Adolfo	28 San Wenceslao	29 Sto. Miguel Gabriel Rafael y Arcángeles
			30 San Jerónimo		

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



Las hortalizas de la familia Flores Vega. Imagen Angélica Palma (2019)

*El conocimiento de la agricultura será fundamental en el futuro del mundo*

Con una lechuga en las manos, Yael me platica de su experiencia en la producción de hortalizas. Estudiante de secundaria y originario de Milpa Alta, Yael es uno de los productores de hortalizas de alta calidad de la región. Sus padres son ingenieros agrónomos y lo iniciaron en este trabajo desde niño. Esta práctica de transmisión de conocimientos es cada vez menos frecuente, aunque paradójicamente es una de las actividades culturales más eficientes en producción alimentaria. En este rubro, un factor esencial es la iniciación de los niños en los trabajos del campo, quienes comienzan jugando y explorando el paraje. Posteriormente, con el tiempo, van realizando labores y responsabilizándose de tareas. La familia de Yael produce, maíz, haba, coliflor, brócoli, rábano y diferentes variedades de lechuga, conocidas comúnmente como orejona, romana, italiana, baby, flores, etc. Yael disfruta del campo y siente satisfacción de apoyar a sus padres en esta actividad porque dice que a través de este trabajo, tienen la certeza de vivir bien: "Es un trabajo pesado, pero hay saber verle lo bonito...ver cómo va creciendo la planta, a mí me gusta trabajar cuando está nublado y hace frío, me gusta la tranquilidad de campo". A pesar de ser muy joven, él cuenta con conocimientos sobre agricultura de Milpa y hortalizas. En jornadas de corte de lechuga, recolecta hasta 45 cajas diarias.

Reflexivo me platica que hay mucho campo abandonado en la región y que es una lástima porque el pueblo podría tener ingresos a través de cultivos de hortalizas. Es muy agradable escuchar a jóvenes con tal madurez y responsabilidad en una de las prácticas más importantes de todos los tiempos: la agricultura. Yael también siente fascinación por la animación y la astronomía.

Angélica Palma Rodríguez, con información de Alfredo Yael Flores Vega



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Octubre 2020

Semana

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 Pilar 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 Evaristo	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.maspornosotros.com www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com calpullitecalco.wordpress.com



Don Rolando Iglesias elaborando calaveras de chilacayotes, Imagen Jovany Iglesias López Tlaxco (2019)

Raspa el chilacayote

Desde hace mucho tiempo, los niños de Tlacotenco se han acostumbrado a raspar los chilacayotes. Después de la cosecha, llegando el día de muertos, juntan los chilacayotes y los llevan a sus casas para empezar a limpiar. Los raspan con castrador o cucharas. Con el cuchillo, les hacen orificios de diferentes figuras, simulando la máscara de algún luchador, cruces o figuras prehispánicas. Al terminar, le ponen una vela por el orificio de abajo, la encienden y se preparan para ir a rezar, cantar o recitar en náhuatl. Así es como se va rezar o pedir calavera en Tlacotenco, con disfraz tradicional o con cualquier vestimenta mexicana. Siempre acompañados por sus chilacayotes que van iluminando el camino de nuestros seres queridos ya finados.



TECALCO  
Cápulli Tecalco A.C.



Rolando Iglesias Romero Tlaxco, Casa de Arte Tlaxco Santa Ana Tlacoteco



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Noviembre  
2020

D L M M J V S

Semana

45

46

47

48

49

1	Sta. Cirenía 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  descanso obligatorio correspondiente al día de la Revolución Mexicana	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 Alejandría	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



EVA/ Diseño de mobiliario, Alambrería utilizada en el comercio ambulante, Imagen: cortesía de Giacomo Castagnola

Como cada año, dedicamos diciembre a proyectos ambientales. EVA es un proyecto del arquitecto, museógrafo y diseñador Giacomo Castagnola, quien investiga y explora la arquitectura informal autoconstruida -EVA - Estructura Vertical de Alambrería - es un sistema de almacenaje colgado a techo desarrollado a partir de la tecnología vernácula informal, como resultado de la colaboración con el taller del maestro Jesús Aguilar Pérez, tejedor metálico. EVA se puede usar como unidad o como sistema y sirve, como sus precursores, para exhibición y almacenaje. Pero también, como ellos, es flexible, está abierta y tiene una finalidad hasta cierto punto indeterminada. Cabe destacar que está hecha con base en tecnologías vernáculas urbanas que reivindica el saber popular de la Ciudad de México.

El proyecto es también una intervención en la pequeña economía que microinvierte en los saberes existentes. No mediante su utilización como mano de obra, sino como agentes de interlocución de los saberes, la historia y la cultura popular, de la cual queremos participar y aprender. Por este motivo es importante que el proyecto sirva también para generar pequeños eslabones de economía y conocimiento. En vez de una inmensa cadena económica, se intenta generar algunos eslabones que ayuden a que los oficios se reintegren a una nueva forma de intercambio acorde a su escala de producción.

Tomado de Eva, gracias a Germen Estudio



TECALCO  
Calpulli Tecaleco A.C.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Diciembre 2020

Semana

49

50

51

52

1

D L M M J V S

	1 San Eloy	2 Sta. Bibiana	3 San Francisco Javier	4 Sta Bárbara	5 San Sabas
6 San Nicolás	7 San Ambrosio	8 Sta. Frida	9 San Juan Diego	10 Ntra. Sra. de Loreto	11 San Daniel
12 Virgen de Guadalupe	13 Sta. Lucía	14 San Juan de la Cruz	15 San Arturo	16 Sta. Adelaida	17 San Lázaro
18 Ntra. Sra. de la Soledad	19 Sta. Eva y San Adán	20 San Filogonio	21 San Pedro Canisio	22 Sta. Francisca Javiera	23 Sta. Victoria
24 San Delfino	25 Sta. Eugenia	26 San Esteban	Noche Buena	Navidad	
27 San Juan Apóstol	28 San Gaspar	29 San David Rey	30 San Honorio	31 San Silvestre	Fin de Año

www.jarabesanpedro.com.mx  
ventas@jarabesanpedro.com.mx

Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

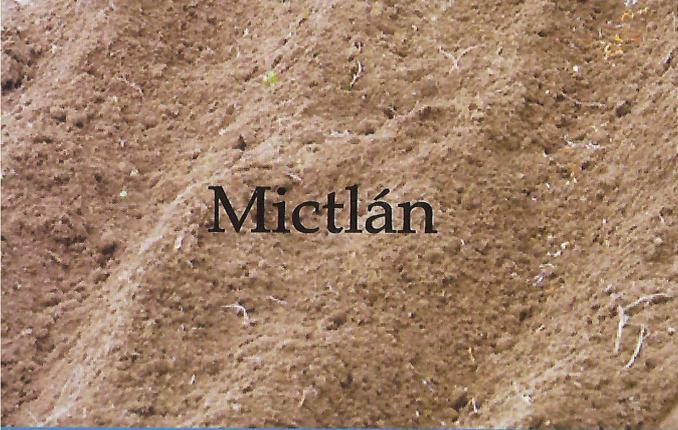
www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



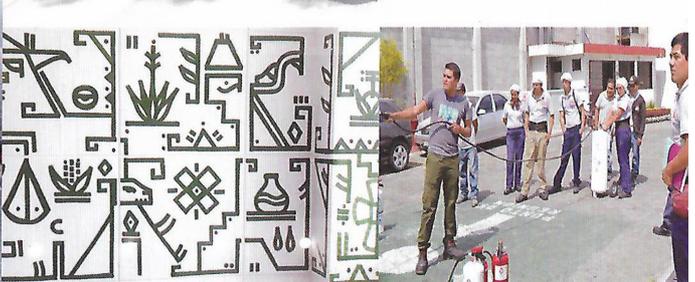
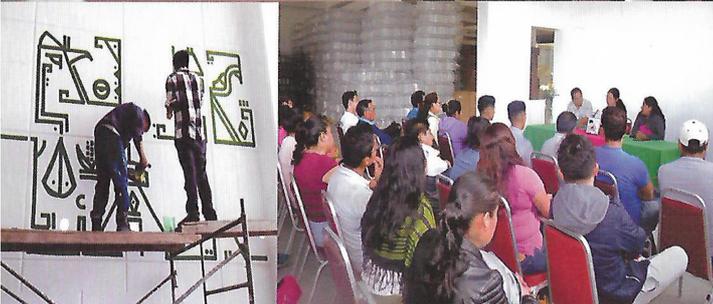
Herederos de la Tierra



Mictlán



Nuestro reconocimiento a los grupos culturales que están realizando acciones para el mejoramiento ambiental de la región.



En Más por Nosotros seguimos trabajando por nuestra cultura y salud ambiental.  
¡Únete a nosotros! [www.maspornosotros.com](http://www.maspornosotros.com) [www.maspornosotros.wordpress.com](http://www.maspornosotros.wordpress.com)