

Secundaria Técnica 34: educación por la vida

GILBERTO LÓPEZ Y RIVAS :: 30/10/2021

Entorno sociohistórico zapatista

La Secundaria Técnica 34, ubicada en el municipio de Jojutla, estado de Morelos, en un entorno sociohistórico zapatista y jaramillista, está aplicando un singular programa de educación agroecológica alternativa, ante la ruptura de las generaciones actuales con las formas tradicionales de alimentación saludable, la disociación con la realidad agrícola comunitaria y el desconocimiento del valor ancestral de los alimentos. Lamentablemente, se impone en el país el consumo de productos ultraprocesados que ofrecen las grandes cadenas de tiendas, en detrimento de la libre determinación para elegir qué comer, y sin tomar en cuenta los alarmantes datos de la Encuesta Nacional de Salud, en cuanto a diabetes, hipertensión, niveles de triglicéridos y colesterol, sobrepeso y obesidad, seguridad alimentaria y consumo de alimentos no recomendables.

El director del plantel, Antonio Real Hernández, comprometido médico veterinario zootecnista, señala que el fundamento teórico y metodológico del programa de agroecología se basa en los Objetivos para el Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030; los 10 Elementos de la Agroecología de la FAO; los aportes de Víctor Manuel Toledo Manzur y Miguel Ángel Altieri; los conceptos de hambre oculta, seguridad y soberanía alimentarias; las actividades del Grupo ETC dedicado a la promoción de la diversidad cultural-ecológica y los derechos humanos; del grupo Grain.org, que trabaja apoyando movimientos sociales en sus luchas por lograr sistemas alimentarios asentados en la biodiversidad y controlados comunitariamente; y, además, la experiencia operativa conjunta de una ingeniera agrónoma fitotecnista y el propio director. El equipo directivo adoptó una perspectiva holística de la agroecología, integrando principios ecológicos y sociales a la gestión de sistemas agrícolas y alimentarios sostenibles y equitativos.

Con estos elementos se planteó en la institución el problema agroecológico de ¿cómo enlazar a las nuevas generaciones con las formas tradicionales de producción y consumo de alimentos saludables? Y la respuesta, en construcción, está en el fortalecimiento de procesos productivos en el contexto escolar para obtener alimentos de alta calidad nutricional, usando especies vegetales y animales nativas y tradicionales, a bajos costos económicos y ambientales, para el consumo local. Para lograrlo, se debieron buscar las formas posibles de instalar la infraestructura requerida para alcanzar el propósito, proviniendo los recursos de fundaciones civiles y religiosas. Así, la escuela cuenta con apiario, bosque comestible, composteros, cocina didáctica, criadero de tenebrios, deshidratador solar, gallinero en corral, huerto de hortalizas, macrotúnel para hortalizas, módulo de acuaponia, plantación de nopal, lombricomposteros, trituradora de ramas y área para viverismo.

El sustento pedagógico son tres programas para cubrir el ciclo de educación secundaria técnica, en la modalidad de asignatura tecnológica, que fueron elaborados por el personal técnico responsable de los procesos productivos: agroecología, hortalizas orgánicas y

agroforestería. Se hace énfasis transversalmente en la formación del alumnado en la libre determinación de los pueblos para alcanzar no la ficticia seguridad alimentaria, sino la soberanía alimentaria, que plantea algunos aspectos nodales, entre otros: a) la comida es algo más que una mercancía; b) reduce la distancia entre proveedores y consumidores de alimentos; c) rechaza la privatización de los recursos naturales; d) se basa en los conocimientos tradicionales; e) utiliza la investigación para apoyar y transmitir este conocimiento a generaciones futuras, y f) es compatible con la naturaleza.

Los alumnos aprenden que en la naturaleza no hay desperdicio, que éste es un concepto construido por los humanos; que existe una interrelación dinámica entre los tres componentes básicos de todo ecosistema, productores usando la energía solar, consumidores aprovechando los nutrientes contenidos en otras especies, y los desintegradores, los fundamentales recicladores de minerales para sostener la vida, rechazando cualquier técnica o elemento que atente contra el equilibrio ecológico, por ejemplo, semillas transgénicas, agroquímicos, monocultivos y especies exóticas.

Como perfil de egreso de los estudiantes, se espera que apliquen conocimientos y habilidades metodológicas para el desarrollo de procesos productivos de: a) especies animales nativas y tradicionales, incluidos los insectos útiles para el consumo humano y los polinizadores y los guajolotes; y b) especies vegetales nativas y tradicionales, abarcando razas de maíz nativo, hortalizas, melíferas, árboles frutales, cactus frutales; y c) cambiar sus patrones de consumo hacia alimentos saludables producidos en el entorno local.

Sería deseable que proliferaran programas educativos como los aplicados en la ejemplar Secundaria Técnica 34.

La Jornada

https://www.lahaine.org/mm_ss_mundo.php/secundaria-tecnica-34-educacion-por