

For English Translation, view in browser-----> View this email in your browser



## Educación Rancho Escuela Tienda Restaurante

### Noticias

- [Colectivo alerta que Diputado de Morena busca aprobar iniciativa que privatiza semillas mexicanas](#)
- [La violencia contra la mujer, un grave problema de salud pública](#)
- [Alberca caliente desplaza huracanes en el Atlántico](#)
- [Sobre el golpe en Bolivia y nuestro largo aprendizaje](#)
- [Asesinato de Arnulfo muestra la violencia que enfrentan defensores de DDHH](#)
- [Chile, de la represión al desecho de la constitución de Pinochet](#)
- [Conflictos mineros laborales y ecoterritoriales en Zacatecas](#)

### Agricultura Orgánica y Campesina



- [Las tierras de Don José vuelven a producir alimentos](#)
- [Juventud africana convierte la restauración de tierras en su negocio](#)
- [México: los invernaderos de Tierras Amarillas](#)
- [Alimentos silvestres, respuesta de mujeres indígenas indias a cambio climático](#)

### Salud, Nutrición y Alimentación



- [Consumo de jarabe de maíz aumenta diabetes](#)
- [Aumenta el hambre mundial](#)
- [Problema grave, la resistencia bacteriana a los antibióticos](#)
- [Probióticos ancestrales](#)

### Transgénicos y agrotóxicos



- [La Semarnat niega permiso para importar el herbicida glifosato](#)
- [La encrucijada de Bayer](#)
- [Damián Marino: "El glifosato se oculta bajo la alfombra por el lobby de las multinacionales"](#)
- [En San Pedro denuncian desmonte para plantar maíz transgénico](#)
- [Se duplican las demandas contra Bayer por cáncer vinculado con herbicida](#)
- [Uso de herbicidas glifosato y paraquat causan cáncer a mexicanos](#)
- [14 miligramos de glifosato en sangre](#)

### Rincón Verde



Los **probióticos** son alimentos que están repletos de bacterias buenas, encargadas de promover una buena digestión y **salud intestinal**, un sistema inmune fuerte y una buena salud en general. Además, aunque intimide un poco, preparar tus fermentados en casa realmente es muy fácil y barato. ¿Te animas?.

### Vía Orgánica en Acción

**FARMER MARKET MERCADO RURAL NAVIDEÑO**

**¡VEN A COMPRAR TU REGALO DE NAVIDAD!**  
**Juguetes artesanales, Muñecas Otomí, Casaca natural, Joyería, Chocolates, Vinos, Jabones, Muebles de hierro forjado, Bordados, Etc.**

Además deliciosa comida tradicional:  
**Pozzillo, Atole, Tamales, Gorditas, Tortillas, Agua Miel, Pulque, Hortaliza fresca, Mermeladas, Salsas, Café y mucho más.**

**Domingo 15 de diciembre**  
**9:00 am - 4:00 pm**  
**Calle Margarito Ledesma**  
**Colonia Guadalupe**  
**Vía Orgánica**

Información: 121 05 40  
[www.viaorganica.org](http://www.viaorganica.org)

Este domingo 15 de diciembre no faltes a nuestro Mercado Rural Navideño. No hay mejor regalo que uno hecho por artesanos. Compra local y apoya tu economía.



Desde nuestra campaña: Yo quiero mi tortilla nixtamalizada, te compartimos las siguientes notas, relativas a la defensa y preservación del maíz y la tortilla, que son base de nuestra soberanía alimentaria y cultura ancestral:

- [La defensa del maíz en Oaxaca](#)
- [Herencia de cal: Las madres poblanas del nixtamal](#)

En la Asociación de Consumidores Orgánicos y la Campaña Nacional sin Maíz de Hay Protección del Maíz Nativo, porque consideramos que, pese a que aún le falta fortalecer su contenido, será fundamental para preservar nuestros maíces contra la introducción de maíces genéticamente modificados que se permitirán con la firma del TPP y del T-Mec. En ese sentido te invitamos a leer algunas notas donde, a través de mentiras, tratan de desacreditar esa ley los aliados de empresas transnacionales que pugnan por los transgénicos:

- [Campaña de bots contra ley de protección al maíz nativo, alertan](#)
- [Campaña negra contra la Ley del Maíz](#)

Desde la Alianza para la Salud Alimentaria hemos emprendido una lucha por etiquetados claros en alimentos industrializados. Te compartimos el logro que hemos obtenido, al obtener etiquetados frontales donde se da cuenta del contenido con exceso de grasas, azúcares o sodio en ese tipo de alimentos:

- [Etiquetar alimentos, nada mejor contra la obesidad](#)

### Video del mes



Video de Let's Food Cities. Esta película fue dirigida por Anna Faucher y Louison Lançon de la Asociación Let's Food entre octubre y diciembre 2018, como parte del proyecto Let's Food Cities, en el marco de la cooperación entre la metrópoli de Burdeos y el Estado de Guanajuato. En esta película entrevistan a Azucena Cabrera, la responsable del Rancho Vía Orgánica.



Vía Orgánica es una organización mexicana sin fines de lucro, asociada a Organic Consumers Association, de Estados Unidos, cuya misión es promover una buena alimentación mediante agricultura orgánica, comercio justo, un estilo de vida saludable y la protección del planeta.

Para mayor información y contacto visite [nuestra página web](#).

Para mayor información en inglés visite a la [Organic Consumers Association](#).

### Calendario de Actividades

**San Miguel de Allende**

**Talleres 4-6 pm**

### Eventos Especiales

Domingo 15  
 Mercado Rural Navideño  
 9:00 am - 4:00 pm  
 Calle Margarito Ledesma  
 Colonia Guadalupe

Información: 121 05 40  
[www.viaorganica.org](http://www.viaorganica.org)



### Recorridos Especiales

Todos los sábados  
**RECORRIDOS RECREATIVOS EN BICICLETA**  
 Rancho Vía Orgánica  
 Saliedo del restaurante a las 8:30 am  
 Duración de 3 horas  
 El paquete incluye:  
 TRANSPORTE + BICICLETA Y CASCO + GUÍA + HIDRATACIÓN + ALMUERZO CAMPESTRE EN EL RANCHO  
 Costo: \$500 por persona (Grupos de mínimo 4 personas)

Reservaciones:  
[tours@viaorganica.org](mailto:tours@viaorganica.org)



### Tienda y Restaurante

Alimentos frescos del huerto a tu mesa y ven a disfrutar de nuestros especiales, un platillo diferente cada día.

### INFORMACIÓN

Si tienes preguntas sobre reservas para grupos o eventos especiales, contáctanos a: [info@viaorganica.org](mailto:info@viaorganica.org) o al número telefónico 415.152.8042

### ¡No olvides seguimos en nuestras redes sociales!

