

View this email in english in your browser



Editorial

Con aroma a Cempasúchil nos vamos acercando al fin de este año. En el Boletín de este mes, te invitamos a continuar descubriendo a las personas que hacen posible la Vida en el Rancho de Vía Orgánica; en esta ocasión, German Ramirez Luna y su labor en el rescate de vegetación nativa. Acompañanos a descubrir lo que pasa en el Rancho: cosechas y cultivos. El mes pasado compartimos técnicas de conservación de semillas secas, y ahora llega la segunda parte: aprende a cosechar y guardar semillas dentro de frutos. Descubre cómo puedes preparar cosméticos y productos de higiene en tu casa, utilizando cera de abeja y materias primas naturales, y aprende a identificar los insectos que viven en tu huerto de la mano de Sonia Piña. ¡Gracias por leerlos! Y ya sabes, si te gusta, ¡comparte el Boletín en tus redes sociales e invita a familia y amigos a suscribirse!

Historias del Rancho

¡CONOCE AL EQUIPO!

German Ramirez Luna

Joven de la comunidad de Palmilla, cabecera de San Miguel, Germán colabora en el proyecto de Vía Orgánica como encargado de la parte forestal. Está enfocado en el establecimiento de árboles y arbustos con el objetivo de rescate de vegetación nativa, producción de alimentos y conservación del suelo.

Germán es un joven con mucha práctica en el manejo y cuidado de árboles, además de ser un joven muy activo y dedicado, conjunta sus habilidades y conocimiento en el diseño y establecimiento de nuevas áreas forestales, riego, podas, mantenimiento de árboles nativos y bosque comestible. Su trabajo además se combina con los nuevos sistemas de pastoreo rotativo actualmente con cabras, gracias a su experiencia de vida en su comunidad y con su familia, por lo cual conoce temas de la milpa y manejo de animales de traspatio.



NOVEDADES DEL RANCHO

Por Azucena Cabrera

Esta semana estamos cosechando los últimos elotes y ya vienen las calabazas. Tuvimos la primera cosecha de olivos. Hubo poca lluvia para muchos municipios cercanos y la milpa será para forraje más que para grano.

Este mes estamos sembrando cultivos de invierno: ajo, col morada, cilantro, rábano, haba y chícharo.

Cayeron las primeras heladas... y quemaron un poco. Finalmente, se están capturando chapulines para procesar como botana... y el rebaño de cabras y borregas ahora ha crecido y les encanta el forraje de maguey.

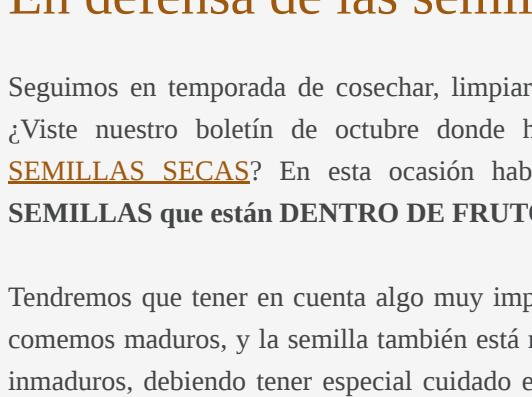
Otra novedad es que Ercilia está cosechando miel esta semana. Las abejas trabajaron en todo el rancho con las distintas floraciones... de arbusto y árboles... zumban todo el día donde hay flores.



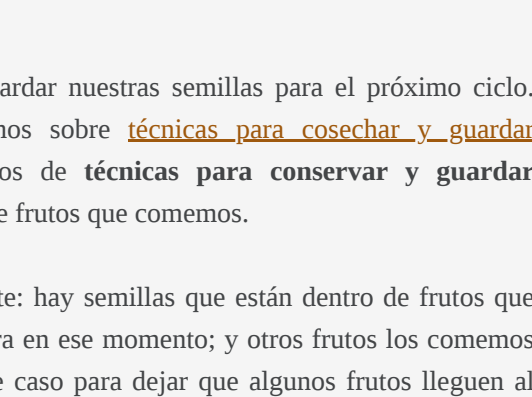
PRÓXIMAS ACTIVIDADES

TALLERES EN LÍNEA

14 DE OCTUBRE
Conservación de semillas (Pruebas de germinación, condiciones óptimas de almacenamiento, etc.) con Sonia Piña
Horario: 4:00 - 6:00 pm
Livestream en el [Facebook Vía Orgánica](#)



28 DE OCTUBRE
Mantenimiento de árboles nativos (Limpieza, podas, control de plagas, etc.) con Germán Palacios
Horario: 4:00 - 6:00 pm
Livestream en el [Facebook Vía Orgánica](#)



En defensa de las semillas

Seguimos en temporada de cosechar, limpiar y guardar nuestras semillas para el próximo ciclo. ¿Viste nuestro boletín de octubre donde hablamos sobre [técnicas para cosechar y guardar SEMILLAS SECAS?](#) En esta ocasión hablaremos de [técnicas para conservar y guardar SEMILLAS que están DENTRO DE FRUTOS](#), de frutos que comemos.

Tendremos que tener en cuenta algo muy importante: hay semillas que están dentro de frutos que comemos maduros, y la semilla también está madura en ese momento; y otros frutos los comemos inmaduros, debiendo tener especial cuidado en este caso para dejar que algunos frutos lleguen al final de su ciclo vital y que las semillas se formen por completo. Como ejemplos de esto tenemos los jitomates, que los comemos maduros, y en ese momento las semillas también están maduras y por otro lado, los pepinos, que los comemos inmaduros pero si queremos sacar sus semillas, debemos dejarlos hasta el final de su ciclo, momento en el que ya no los comemos.

>> [Veamos entonces algunas técnicas para cosechar y guardar SEMILLAS CONTENIDAS EN FRUTOS \(a veces denominadas SEMILLAS HÚMEDAS\).](#)

- **Semillas dentro de frutos que COMEMOS MADUROS.** Ejemplos: jitomate, tomate, chiles, calabazas de invierno, etc.

- **Semillas dentro de frutos que COMEMOS INMADUROS.** Ejemplos: pepino, berenjena, calabazas de verano, etc.

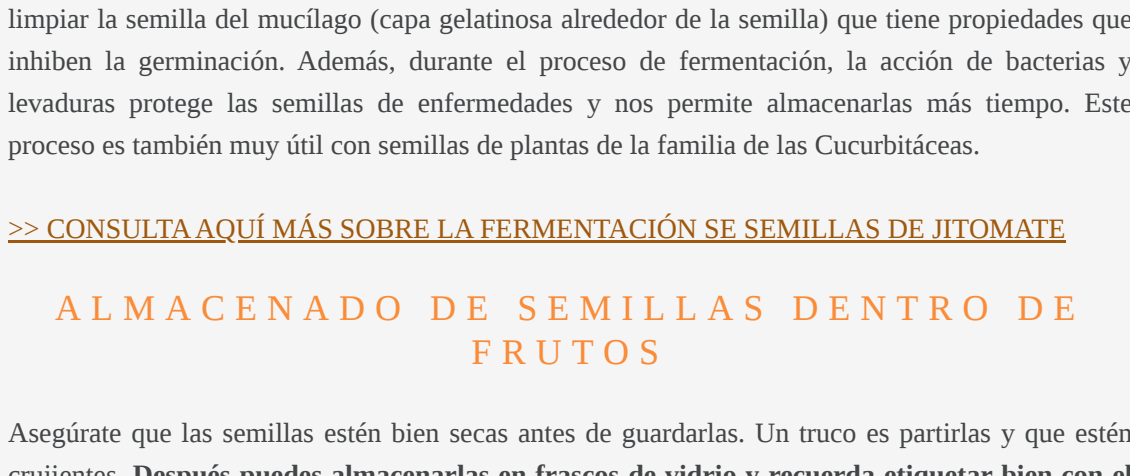
COSECHA DE SEMILLAS DENTRO DE FRUTOS



Cuando queremos extraer semillas de frutos carnosos y extracción húmeda, los frutos deben estar completamente maduros, en la etapa que los comemos. En el caso de las semillas contenidas en frutos que comemos inmaduros, debemos dejar algunos frutos en la planta hasta que se tornen de color café o amarillo, que nos indicará que las semillas están maduras. En el primer caso, y tomando como ejemplo al jitomate, podemos comernos la parte carnosa del fruto y reservar la pulpa para extraer las semillas. En el segundo caso, y tomando de ejemplo el pepino, deberemos "sacrificar" algunos para dejarlos en la planta hasta su completa madurez.

Recuerda cosechar semillas de frutos procedentes de plantas fuertes de aspecto saludable y evita recolectar semillas de plantas que muestren signos de enfermedad.

LIMPIEZA DE SEMILLAS DENTRO DE FRUTOS



Para la limpieza de las semillas de extracción húmeda, generalmente se usa agua para separar las semillas de la parte carnosa. Las principales técnicas son:

- Abre los frutos, raspa la pulpa con las semillas, agrega agua y **DECANTA** para separar los pedazos de fruta de las semillas. Lava bajo una corriente de agua y extiende sobre una malla o superficie para que se sequen (evita el papel para que no se peguen).

- Con berenjenas y tomates verdes, es muy útil utilizar una **LICUADORA** a baja potencia. Agregamos los frutos partidos, agua y licuamos. Después decantamos y vamos separando las partes del fruto de las semillas.

- En el caso del jitomate, el proceso de **FERMENTACIÓN** es muy útil. Este proceso ayuda a limpiar la semilla del muclago (capa gelatinosa alrededor de la semilla) que tiene propiedades que inhiben la germinación. Además, durante el proceso de fermentación, la acción de bacterias y levaduras protege las semillas de enfermedades y nos permite almacenarlas más tiempo. Este proceso es también muy útil con semillas de plantas de la familia de las Cucurbitáceas.

>> [CONSULTA AQUÍ MÁS SOBRE LA FERMENTACIÓN DE SEMILLAS DE JITOMATE](#)

ALMACENADO DE SEMILLAS DENTRO DE FRUTOS

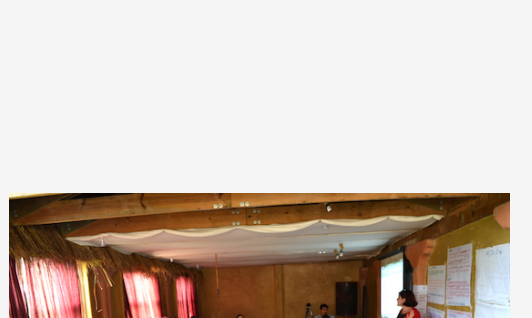
Asegúrate que las semillas estén bien secas antes de guardarlas. Un truco es partirlas y que estén crujientes. Después puedes almacenarlas en frascos de vidrio y recuerda etiquetar bien con el nombre de la variedad, así como el mes y el año de la cosecha. Guárdelas en un lugar seco, oscuro y fresco. Si vives en una zona húmeda, considera agregar un paquete de gel de sílice (esas bolsitas que vienen cuando compras un nuevo calzado) con las semillas para evitar la humedad.

¡Hazlo tú mism@!

Aprende con nuestras expertas del rancho todo sobre el cuidado y manejo de tu huerto con estos talleres en línea. En esta ocasión te compartimos dos talleres muy útiles para esta temporada:



[Alquimia cosmética: Cosméticos a base de cera de abeja con Sole Saburido](#)



[Identificación de insectos en tu huerto con Sonia Piña](#)

Inspiraciones

EL ORGULLO DEL CEMPASÚCHIL EN TLÁHUAC

El cultivo del cempasúchil se ha convertido en orgullo e identidad para el pueblo originario de Zapotlán, en la alcaldía de Tláhuac, sobre todo ahora que esta zona ha perdido gran parte de su tradición campesina. Lee el artículo completo haciendo click [aquí](#).



Calendario de actividades

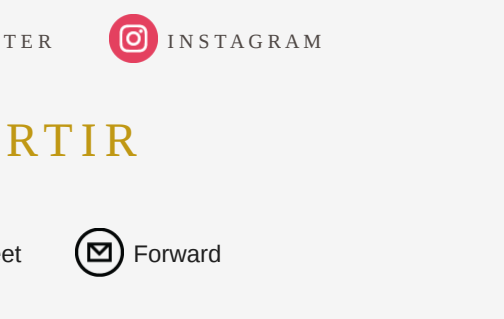
CURSO: COOPERATIVAS DE PRODUCCIÓN

Fecha: 16 al 20 de noviembre
Ubicación: Rancho "Las Cañadas" Huatusco, Veracruz
Costo: \$6,900 por persona
Haz click [aquí](#) para toda la información



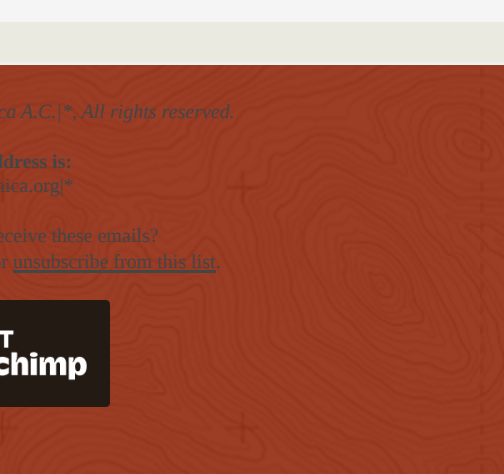
AGROECOLOGÍA Y CULTIVO BIODIVERSIVO

Fecha: 23 al 28 de noviembre
Ubicación: Rancho "Las Cañadas" Huatusco, Veracruz
Costo: \$6,100 por persona
Haz click [aquí](#) para más información



FORMACIÓN INTENSIVA EN AGROECOLOGÍA 3 SEMANAS (FIA)

Fecha: 30 noviembre al 19 diciembre
Lugar: Rancho "Las Cañadas" Huatusco, Veracruz
Costo: \$14,400 por persona
Haz click [aquí](#) para más información



SIMPOSIO "PROPIEDAD INTELECTUAL, BIODIVERSIDAD Y PATRIMONIO INMATERIAL: RELACIÓN CON LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN PECUARIA, AGRÍCOLA, FORESTAL Y ACUÍCOLA PESQUERA"

Fechas: 12 al 13 de noviembre

Les extendemos la invitación a participar en el simposio "Propiedad intelectual, biodiversidad y patrimonio inmaterial: relación con la investigación e innovación pecuaria, agrícola, forestal y acuícola pesquera", a realizarse el 12 y 13 de noviembre en Villahermosa, Tabasco. Más información [aquí](#).

¡SÍGUENOS!

COMPARTIR

