



Editorial

Febrero es un mes importante para todas las personas que se dedican a trabajar la tierra, a la producción de alimentos y la restauración de ecosistemas. El día 22 de febrero se celebra en México el día del agrónomo, conmemorando la fecha en que se fundó la primera universidad dedicada a la agricultura, la Universidad Autónoma Chapingo, que por aquel entonces era conocida como Escuela Nacional de Agricultura.

Es por eso que en este número queremos compartir con ustedes las labores de muestreo y trabajo en campo que estamos llevando a cabo con el proyecto agave y les compartimos información complementaria sobre la botánica y su importancia en la conservación de semillas.

Les invitamos a ver los diversos talleres que nos regala el mes de febrero, desde la vida de las abejas, realización de acodos aéreos, hasta la elaboración de biorreactores y de atole de pascua, para hacer frente al frío. Como siempre, las puertas del parque agroecológico Vía Orgánica están abiertas para que nos visiten, vengan a comer, a caminar en naturaleza y aprender más de los proyectos que se llevan a cabo en esta escuela de naturaleza viviente que es el rancho Vía Orgánica.

Historias del Rancho

NOVEDADES DEL RANCHO

Un nuevo sistema de agroforestería basado en agave y manejo holístico de ganado en las tierras semi-áridas de Guanajuato, México, está demostrando que las plantas nativas, ignoradas por un largo tiempo, tienen el potencial de regenerar las tierras secas, generando grandes cantidades de forraje barato pero esencial para alimentar animales, y aliviar la pobreza rural.

[¡Infórmate sobre el Proyecto del Billón de Agaves!](#)



Estamos recolectando información y muestras en el Ejido del Arenal, San José Iturbide, y en el predio el Terrero Norte, San Felipe, Gto., con la finalidad de enviar muestras al laboratorio y determinar biomasa y carbono contenido en pencas, piña y raíz de 4 especies de maguey altamente forrajero!



PRÓXIMAS ACTIVIDADES

TALLERES EN LÍNEA

06 DE FEBRERO

Apicultura

Hora: 4:00 - 6:00 pm

Livestream en el [Facebook de Vía Orgánica](#)



13 DE FEBRERO

Atole de pascua

Hora: 4:00 - 6:00 pm

Livestream en el [Facebook de Vía Orgánica](#)

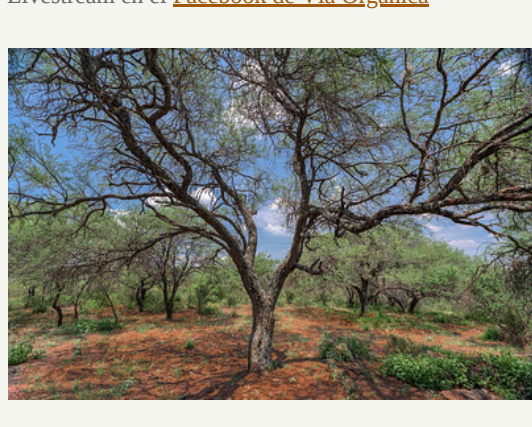


20 DE FEBRERO

Acodos aéreos de mezquite

Hora: 4:00 - 6:00 pm

Livestream en el [Facebook de Vía Orgánica](#)

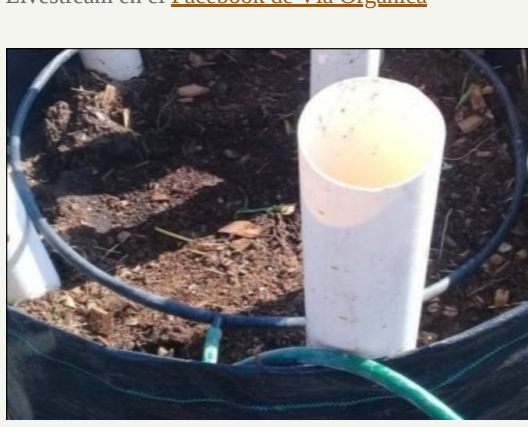


23 DE FEBRERO

Elaboración de biorreactor David Johnson

Hora: 4:00 - 6:00 pm

Livestream en el [Facebook de Vía Orgánica](#)



¡NO OLVIDES VISITARNOS!

Recuerda que estamos abiertos de 8 am a 6 pm

Carretera México/ Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9
Parque Agroecológico Vía Orgánica.

Para información de nuestros productos, semillas y cosecha,
llama a nuestra tienda al 442 757 0490

Cada sábado y domingo tortilla nixtamalizada con maíz criollo y local.



¡Hazlo tú mism@!

¡Aprende con nuestr@s expert@s del rancho cómo cuidar tu huerto!

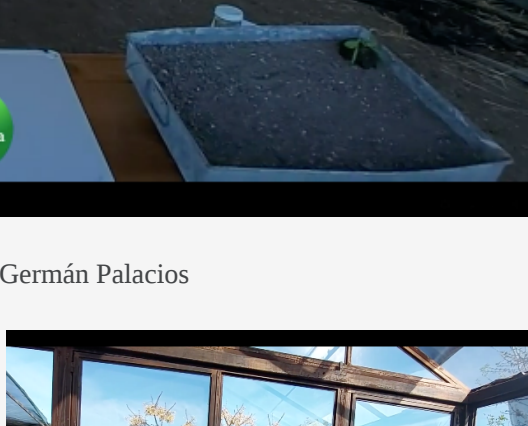


Germán Palacios
Equipo Vía Orgánica

Taller de Bocashi con Germán Palacios



[Elaboración de caldos minerales](#)
con Germán Palacios



[Cultivos de temporada](#)
por Azucena Cabrera

Inspiraciones

Este 10 de febrero es el Día Mundial de las Legumbres, las cuales no sólo son una excelente fuente de proteína, fibra y múltiples nutrientes; también son fijadoras de nitrógeno por lo que nos pueden ayudar a combatir el cambio climático. Les recomendamos leer estos dos artículos:

[Beneficios de las legumbres para la salud por la FAO](#)

[Las leguminosas, plantas fijadoras de nitrógeno en el suelo](#)

Y para este frío mes, les compartimos esta deliciosa receta con lentejas:

LENTEJAS ESTILO MARROQUÍ

Ingredientes

- 1 1/4 taza de cebolla morada picada
- 4 dientes de ajo picados
- 2 tazas de camote picado
- 1/2 cdta. de sal
- 1/4 cdta. pimienta negra
- 1 cda. comino
- 1 cda. canela
- 1 1/2 cdta. cilantro en polvo
- 1/4 cdta. cúrcuma
- 1 pizca de pimienta de cayena
- 5 a 6 tazas de consomé de verduras
- 1 taza de lentejas remojadas 6 horas antes
- 1 a 2 cdas. miel de maple
- 1 taza de ejotes picados
- Chile en polvo al gusto
- Cilantro al gusto

PREPARACIÓN

Sofreír cebolla y ajo con poco aceite. Cuando estén dorados añadir camote y sazonar con todas las especias, se agrega el consomé y cuando comience a hervir se añaden lentejas y miel de maple. Se deja hervir 20 minutos. Cuando ya estén cocidas las lentejas se añaden los ejotes y se deja cocinar 10 minutos más. Se puede cocinar con más sal. Se sirven con chile en polvo y cilantro fresco

Receta por @santiago.cooks de TikTok

Calendario de actividades

COLOQUIO DEFENSA DE LOS MAÍCES Y LA MILPA PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

No se pierdan el Panel 4 y 5 de este coloquio.

📅 2 y 9 de febrero

🕒 5:00 p.m.

[facebook.com/cnsinmaiznohavpais/](https://www.facebook.com/cnsinmaiznohavpais/)

COLOQUIO DEFENSA DE LOS MAÍCES Y LA MILPA PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Comunicación Nacional 30a. Edición: No Hay País
Sábado: 5:00 pm - 6:30 pm

PANEL 1
APLICACIONES DE LOS TRANSACCIONES 12 DE FEBRERO, 2021

PANEL 2
POLÍTICAS DE GOBIERNO SOBRE EL CAMBIO 28 DE ENERO, 2021

PANEL 5
LOS ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM) EN EL FUTURO 09 DE FEBRERO, 2021

PANEL 3
MAÍCES MAYORES EN MILPAS PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA 13 DE ENERO, 2021

PANEL 4
LEYES DE LIBRE COMERCIO FRENTE A DERECHOS DE CAMPESINOS DE LOS CAMPESESINOS 02 DE FEBRERO, 2021

COMPAÑEROS: [Logos of various organizations]

DIPLOMADO DE AGRICULTURA URBANA

Inicia el 13 de febrero y termina en julio 31.

Consulta fechas, el temario y la semblanza de los instructores:

<https://irrimexico.org/educ/diplomado-agricultura-urbana/>

Diplomado de Agricultura Urbana

OBJETIVO GENERAL: Desarrollar habilidades y conocimientos para la producción de alimentos en entornos urbanos.

CONTENIDOS: [List of topics]

MÓDULO 1: [Temario]

MÓDULO 2: [Temario]

MÓDULO 3: [Temario]

MÓDULO 4: [Temario]

MÓDULO 5: [Temario]

MÓDULO 6: [Temario]

MÓDULO 7: [Temario]

MÓDULO 8: [Temario]

MÓDULO 9: [Temario]

MÓDULO 10: [Temario]

MÓDULO 11: [Temario]

MÓDULO 12: [Temario]

MÓDULO 13: [Temario]

MÓDULO 14: [Temario]

MÓDULO 15: [Temario]

MÓDULO 16: [Temario]

MÓDULO 17: [Temario]

MÓDULO 18: [Temario]

MÓDULO 19: [Temario]

MÓDULO 20: [Temario]

MÓDULO 21: [Temario]

MÓDULO 22: [Temario]

MÓDULO 23: [Temario]

MÓDULO 24: [Temario]

MÓDULO 25: [Temario]

MÓDULO 26: [Temario]

MÓDULO 27: [Temario]

MÓDULO 28: [Temario]

MÓDULO 29: [Temario]

MÓDULO 30: [Temario]

MÓDULO 31: [Temario]

MÓDULO 32: [Temario]

MÓDULO 33: [Temario]

MÓDULO 34: [Temario]

MÓDULO 35: [Temario]

MÓDULO 36: [Temario]

MÓDULO 37: [Temario]

MÓDULO 38: [Temario]

MÓDULO 39: [Temario]

MÓDULO 40: [Temario]

MÓDULO 41: [Temario]

MÓDULO 42: [Temario]

MÓDULO 43: [Temario]

MÓDULO 44: [Temario]

MÓDULO 45: [Temario]

MÓDULO 46: [Temario]

MÓDULO 47: [Temario]

MÓDULO 48: [Temario]

MÓDULO 49: [Temario]

MÓDULO 50: [Temario]

MÓDULO 51: [Temario]

MÓDULO 52: [Temario]

MÓDULO 53: [Temario]

MÓDULO 54: [Temario]

MÓDULO 55: [Temario]

MÓDULO 56: [Temario]

MÓDULO 57: [Temario]

MÓDULO 58: [Temario]

MÓDULO 59: [Temario]

MÓDULO 60: [Temario]

MÓDULO 61: [Temario]

MÓDULO 62: [Temario]

MÓDULO 63: [Temario]

MÓDULO 64: [Temario]

MÓDULO 65: [Temario]

MÓDULO 66: [Temario]

MÓDULO 67: [Temario]

MÓDULO 68: [Temario]

MÓDULO 69: [Temario]

MÓDULO 70: [Temario]

MÓDULO 71: [Temario]

MÓDULO 72: [Temario]

MÓDULO 73: [Temario]

MÓDULO 74: [Temario]

MÓDULO 75: [Temario]

MÓDULO 76: [Temario]

MÓDULO 77: [Temario]

MÓDULO 78: [Temario]

MÓDULO 79: [Temario]

MÓDULO 80: [Temario]

MÓDULO 81: [Temario]

MÓDULO 82: [Temario]

MÓDULO 83: [Temario]

MÓDULO 84: [Temario]

MÓDULO 85: [Temario]

MÓDULO 86: [Temario]

MÓDULO 87: [Temario]

MÓDULO 88: [Temario]

MÓDULO 89: [Temario]

MÓDULO 90: [Temario]

MÓDULO 91: [Temario]

MÓDULO 92: [Temario]

MÓDULO 93: [Temario]

MÓDULO 94: [Temario]

MÓDULO 95: [Temario]

MÓDULO 96: [Temario]

MÓDULO 97: [Temario]

MÓDULO 98: [Temario]

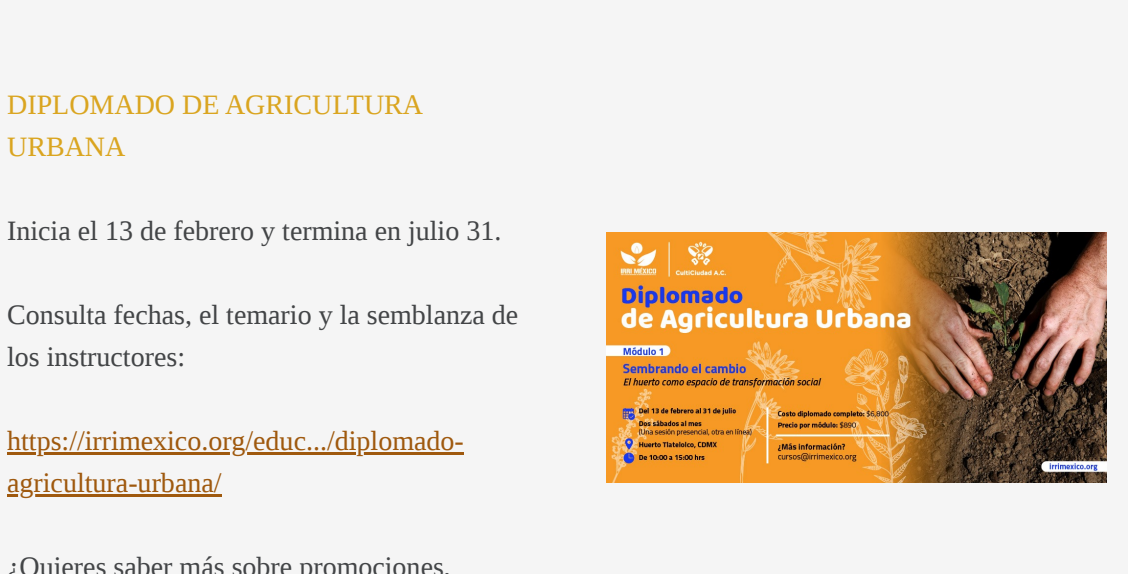
MÓDULO 99: [Temario]

MÓDULO 100: [Temario]

¿Quieres saber más sobre promociones, formas y facilidades de pago?

Escribe a: [cursos@irrimexico.org](mailto: cursos@irrimexico.org)

En defensa de las semillas



BOTÁNICA PARA LA CONSERVACIÓN DE SEMILLAS

Parte 3. Polinización y fertilización

>>> Tercera y última parte de esta sección sobre Botánica y su importancia en la conservación de semillas. Llegamos a la polinización y fertilización, procesos clave en la formación de las semillas. La **polinización** es la entrada de polen (masculino) en el ovario (femenino). Tras la fecundación o **fertilización**, se produce la semilla.

Recuerda que la Botánica te ayuda a reconocer los patrones dentro de la naturaleza. Si conoces cómo es la producción de semillas de una especie dentro de una familia, ya tienes idea de cómo va a ser la producción para todos los miembros de esa familia.

[LEE LA VERSIÓN COMPLETA AQUÍ](#)

>> Consulta [AQUÍ el Boletín pasado sobre Taxonomía y Nomenclatura.](#)

>> Consulta [AQUÍ el Boletín pasado sobre Flores, frutos y semillas.](#)

¡SÍGUENOS!

FACEBOOK
 TWITTER
 INSTAGRAM

¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

Share
 Tweet
 Forward