

2º Lugar de Premio William Bullock de Museografía Crítica
Reporte a primer semestre

Cocina Colaboratorio
Año 2022

Archivo Biocultural Vivo



“La semilla encierra la metáfora de la vida: es errancia y es memoria, es herencia y es dispersión, es muerte y potencial de vida”

Contenidos

- 01 Calendario de Actividades Realizadas
- 02 Participantes
- 03 Descripción de Proyecto
- 04 Difusión
- 05 Logros
- 06 Desafíos y Retos

Calendario Septiembre 2021 a Junio 2022

Septiembre Octubre Noviembre Diciembre Enero Febrero Marzo

Reporte Archivo Biocultural Vivo. 2a y 3a etapa

<p>Recopilación de material audiovisual de 1er semestre</p> <hr/> <p>Curaduría de contenidos</p> <hr/> <p>Primeras reuniones para conceptualización de Archivo Web</p>	<p>Diseño de concepto y experiencia para Archivo Web</p>	<p>Xochimilco</p> <p>Taller sobre usos del cempasúchil.</p> <p>Planeación y diseño de dispositivo móvil Acalli con colaboradores locales.</p> <p>Cocina móvil en San Gregorio Atlapulco.</p> <hr/> <p>Chiapas</p> <p>Memoria del Habitar.</p> <p>Planeación conjunta con miembros de la comunidad de Loma Bonita para las muestras comunitarias y seguimiento del Archivo Biocultural Vivo.</p> <p>Espacios de intercambio con niños y niñas</p>	<p>Conceptualización de muestra y programa expandido en Galería Nishizawa en Xochimilco</p>	<p>Xochimilco</p> <p>Taller de elaboración de Acalli tradicional (para Archivo Biocultural Vivo)</p> <p>Planeación y diseño de muestra y programa expandido en Galería Nishizawa Xochimilco</p>	<p>Xochimilco</p> <p>Taller de elaboración de Acalli tradicional (para Archivo Biocultural Vivo)</p> <p>Planeación y diseño de muestra y programa expandido en Galería Nishizawa Xochimilco</p> <hr/> <p>Diseño de plataforma y contenido de plataforma web Archivo Biocultural Vivo</p>	<p>Xochimilco</p> <p>Taller de elaboración de Acalli tradicional (para Archivo Biocultural Vivo)</p> <p>Planeación y diseño de muestra y programa expandido en Galería Nishizawa Xochimilco</p> <hr/> <p>Diseño de plataforma y contenido de plataforma web Archivo Biocultural Vivo</p>
--	--	--	---	--	---	---

Calendario Abril a Diciembre 2022

Abril

Mayo

Junio

Julio

Agosto Septiembre Octubre Noviembre Diciembre

Reporte Archivo Biocultural Vivo. 2a y 3a etapa

<p>Xochimilco Muestra en Galería Nishizawa y programa expandido (muestra comunitaria) Xochimilco</p>	<p>Oaxaca Planeación de muestra comunitaria en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca</p>	<p>Oaxaca Muestra comunitaria en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca</p> <hr/> <p>Taller de Territorio Digestivo</p> <hr/> <p>Mapeos históricos de la comunidad</p> <hr/> <p>Celebrar el Territorio, actividad de cocina y celebración del Archivo Biocultural Vivo</p>	<p>Construcción y revisiones de compendio web de Archivo Biocultural Vivo</p>	<p>Construcción y revisiones de compendio web de Archivo Biocultural Vivo</p>	<p>Construcción y revisiones de compendio web de Archivo Biocultural Vivo</p>	<p>Planeación muestra comunitaria en Loma Bonita, Chiapas</p>	<p>Chiapas Muestra comunitaria en Loma Bonita, Chiapas</p> <hr/> <p>Mapeo de producción y cooperativas comunitarias</p> <hr/> <p>Sesión de escucha y monitoreo con niñas y niños</p> <hr/> <p>Intercambios de archivo a archivo: Xochimilco y Loma Bonita</p>	<p>Chiapas Muestra comunitaria en Loma Bonita, Chiapas</p> <hr/> <p>Muestra en tienditas de la comunidad, reflexión y charla sobre el patrimonio biocultural</p>

Equipo transversal

Mariana Martínez Balvanera, Adriana Cadena Roa, Emilio Hernández Martínez, Elizabeth Guerrero Molina, Claudia Heindorf, Lucía Pérez Volkow, Luis Felipe Arreola Villa, Pedro Ortiz Antoranz, Patricia Balvanera Levy, Rubén Garay Araujo, María Azahara Mesa Jurado.

Chiapas

Actores locales Loma Bonita

Nelva Jamangape García, Rafael Gutiérrez Baldovinos, Rafael Lombera, Pascual Jamangape Romero, Selina Miranda Montiel, Fredy Montalvo González, Abimael Ramírez Mendoza, Miguel Ángel Romero Hernández, Juan Carlos Vázquez, Oralía García, Pedro González Pérez, Luisa Gutiérrez Baldovinos, Melquíades Bouchot, Eloísa Bouchot, Elda Chávez Jiménez, Adriolo, Magaby García, Liliana Jamangape, Lourdes Jamangape, Celia Álvarez López, Arturo Gutiérrez Miranda, Eliazar Aguilar Moreno, Doña Dolores, Emanuel Alejandro.

Equipo en sitio Loma Bonita

Diego Hernández Muciño, Jesper Buursink, Savilú Fuente Cid, Jonathan Ramírez Rangel, Marco Girón Santíz, Comunal: Taller de Arquitectura, Miguel Martínez Ramos, Frans Bongers, Aline Pingarroni.

Oaxaca

Actores locales Santo Domingo

Paola García, Manuel Juárez, Sinai Santiago, Alejandro Pérez, Valentina Pérez, Nicolás Santiago, Marcos Martínez, Carmen Santiago Martínez, Juanita Martínez Miguel, Inés Ramírez Martínez, Isabel Miguel Galván, Lázaro Canseco Martínez, Ernestina Santiago Bautista, Graciela Cortés, Daniel Miguel Martínez, Moisés Martínez Ramírez, Brenda Ríos, Juana Francisca Martínez, Florentino Eleazar Pérez Martínez, Reyna Domínguez, Amanda Ruíz, Lizbeth Pérez Santiago, Felicitas Martínez Robles.

Equipo en sitio Santo Domingo

Nicolás Roldán, Elena Lazos Chavero, Bayrol Jiménez, Rolando Martínez, Crystell Rosas, Regina Gómez, Sara Piña, Daniela Scalvo, Tess Plein.

Xochimilco

Actores locales Xochimilco

Gabriela Alejandra Morales Valdelamar (Taller El Ahuehuete), Ehecatl Emiliano Morales Valdelamar (Plan Acalli), Paola Valle, Gabriela Pech, Samuel Avelino, Zabdiel Avelino, Cirilo García Cabrera, Carlos Aguilar, Samuel Aguilar, Alger Torres Hernández, Juan Pinzón, Mtro. Pedro Torres (Taller Tres Generaciones), Colectivo El Terreno del Tío Chayote, Colectivo Ahuejote, Humedalia A.C., Lorenzo Mendoza, David Díaz Jiménez, Alfredo Galicia, Javier, Rogelio Coquis Valle, Armando Lucian Ávila, Hugo Cazares, Juan Montes, Ricardo Flores Cuevas.

Equipo en sitio Xochimilco

Nuria Flores Abreu, Leonardo Guerra, Michelle Buerba, Tanya González Martínez, Diego Astorga.

Curaduría y Museografía

(offline + online)

Diseño, concepto y curaduría: Cocina CoLaboratorio
Asesoría curatorial: Pedro Ortiz Antoranz
Diseño gráfico: Moriz Oberberger
Diseño y programación de página web: The Anderen

Invitados de Programa en Galería Nishizawa

Mesas

Paola de Anda (Huerto Esmeralda), Liza Covantes (Proyecto Agrobiodiversidad Mexicana), Sarah Bak Geller (UNAM), Nora Estrada (Cocinera Tradicional Xochimilca), Kotik Villela y Salvador Santana (La Bandurria Marcha), Mónica Amieva (IIE-UNAM), Ehecatl Morales (Plan Acalli), José Miguel González Casanova (FAD), Santiago Robles (FAD), Raúl Mondragón (Colectivo Ahuejote), Martina Manterola (colectivo amasijo), Ana de Luca (CONACYT), Daniel Perez y Gabriela Muñoz (FAD).

Laboratorios

Laboratorio Lacustre, Leonardo Guerra, Michelle Buerba, Tanya Martínez, Grace Dennis.

Editorial Abierta

Erick Cruz Esquivel (Colectivo el Día de la Impresión)
María de Guadalupe Sánchez Estrada, Rubén Cerrillo
García, Adriana Raggi Lucio (La Zinería)

Radio Bocina

José Sarukhan (CONABIO), Patricia Balvanera (UNAM), Margaux Schwab (FoodcultureDays), Gabriela Pech (Sustainable Commons).

Financiadores

Apoyado por la Universidad Nacional Autónoma de México a través del proyecto PAPIIT otorgado al IIES; CONABIO a través del Proyecto de Agrobiodiversidad Mexicana; Wageningen University (2018, 2020-2021) vía el programa Forefront, Reserbos Project, INREF-FOREFRONT-WUR; y el Museo Universitario de Arte Contemporáneo + USC Fisher Museum of Art + Palabra de Clío A.C. a través del Premio William Bullock 2020 de museología crítica.



Dispersión de semillas en bicitaxis de Xochimilco, 2022. Foto por Rubén Garay

Intro: ¿Qué es?

El Archivo Biocultural Vivo (2021- 2022), de aquí en adelante ABV, es un dispositivo que alberga información, saberes, conocimientos, prácticas y experiencias en torno al patrimonio biocultural de tres comunidades rurales: Loma Bonita, al sur de la Selva Lacandona, Chiapas; Santo Domingo Tomaltepec, en los Valles Centrales de Oaxaca; Xochimilco, en la Ciudad de México. En cada una de estas comunidades, el colectivo transdisciplinario de Cocina Laboratorio, artistas e investigadores, crearon con los habitantes de cada comunidad, un banco de semillas y un repositorio público y físico de recetas, historias y rituales locales vinculados con sus paisajes bioculturales y visiones del mundo. Estos se han diseñado desde, en y para cada comunidad para fomentar el intercambio de saberes y conocimientos como una práctica de resiliencia comunitaria que pueden compartir, enriquecer y usar como herramienta política de defensa colectiva del territorio.

El ABV en cada comunidad se concibe como una museología errante y orgánica, una herramienta transdisciplinaria de investigación participativa, un lugar para la memoria y su preservación a través del intercambio, una ventana para reconocer y comprender la complejidad de la diversidad cultural, los principios de reciprocidad, y organización social existentes en cada comunidad, cuya capacidad de resiliencia socio-ecológica se fortaleció para hacer frente a la crisis sanitaria de COVID-19.

Desde ahí, el “hacer colectivo”, la toma de decisiones colectivas, los acuerdos y los ritmos de trabajo y ocio en cada comunidad, pautaron los momentos clave para invitar y provocar el interés de co-crear y compartir de forma segura en espacios públicos y comunes.

Y con ello, ampliar las redes y los esfuerzos que realizan las y los productores para que su participación en las diferentes dimensiones de los sistemas alimentarios sea más justa y solidaria. Los ABV cobran particular interés ante la pandemia, ya que enfrenta a los habitantes con pérdidas familiares y económicas, pero también con nuevas oportunidades para la construcción de escenarios futuros deseables más sostenibles.

Buscamos con la creación de los Archivos Bioculturales Vivos ampliar las redes existentes que sostienen a los productores, que permitan materializar e impulsar prácticas que fortalezcan el sentido de comunidad, de co-responsabilidad y de empoderamiento dentro del sistema alimenticio de cada comunidad. Orientados a fortalecer la resiliencia, activando el sentido de solidaridad, la reconfiguración de lo común y la reactivación de la economía local.

Los Archivos Bioculturales Vivos cobran particular interés ante la pandemia, ya que enfrenta a los habitantes con pérdidas familiares y económicas, pero también con nuevas oportunidades para la construcción de escenarios futuros deseables más justos y sostenibles.

Durante este año (2022), el proyecto se vinculó con la galería Luis Nishizawa de la Facultad de Artes y Diseño de la UNAM, con el propósito de compartir los alcances de la co-creación y las formas archivísticas que se pueden adoptar para vincular el hacer, con el investigar y el transformar a través de procesos transdisciplinarios mediados por prácticas creativas.

“Santo Domingo Tomaltepec es un municipio de la ciudad de Oaxaca. Un pequeño pueblo que se rige aún por medio de costumbres y tradiciones, donde sus pobladores reciben a sus visitantes con calor de hogar.

Entre las principales actividades que se realizan y que han pasado por varias generaciones es la elaboración de pan en especial del tradicional pan de yema, la talabartería y la agricultura, aunque esta última se ha perdido poco a poco más que los demás debido a la migración a otras tierras.

Un pueblo lleno de riquezas naturales empezando por sus presas y continuando con los grandes y frondosos cerros a su alrededor.”

- Paola García Miguel



“Un lugar único al que llegaron personas de todas partes del país hace más de cuarenta años. Con una vegetación inmensa que ya no hay en muchos otros lugares, con un río enorme que todavía sobrevive a los estragos de la deforestación. Zona de amortiguamiento de una de las reservas naturales más importantes de México.

Donde a pesar de todo, todavía sobrevuela la guacamaya roja y se oye el aullido del sara guato, donde todavía se pueden encontrar las huellas del tapir y el jaguar.”

- Rafael Lombera Estrada



“Xochimilco es mi hogar, el lugar donde nací y crecí. Es montaña y es lago.

Aquí hay más fiestas que días, y las fiestas se relacionan con la siembra de alimentos y flores, con plantas que reverdecen la ciudad, que sigue queriendo devorarlo.

Xochimilco es resistencia, es historia y es cultura.”

- Gabriela Alejandra Morales Valdelamar



Fases 2 y 3:

Seguimiento en Xochimilco, Muestra Expandida en Xochimilco, Oaxaca, y Chiapas. Archivo Web

Los procesos que se llevaron a cabo en los tres sitios para la co-construcción durante el 2021 y programación de los ABV fueron el inicio de un ejercicio a largo plazo. En esta temporada procesamos la información, los materiales, videos, audios y textos para diseñar una muestra comunitaria en cada sitio.

En estas muestras se presentó el material, tanto las semillas, las recetas, las historias, las fotografías, videos y audios en los espacios públicos de las comunidades. Así mismo se trabajó un espacio de difusión de los contenidos y sustentos que trabaja el proyecto de ABV en la Galería Luis Nishizawa a forma de muestra expandida, activándose a la par de la muestra comunitaria en Xochimilco. Durante este año se activaron también las muestras comunitarias en Oaxaca y Chiapas.

Así mismo trabajamos en dos tipos de publicaciones, una en un Archivo Web con las historias de las semillas, recetas, audios y prácticas (que sigue en revisión), y una mini-publicación de las experiencias generadas por este proceso.



Maíces, intercambio de semillas en Xochimilco, 2022. Foto por: Rubén Garay

Fase 2: Co-construcción del Archivo (móvil) 2021 y 2022 en los tres sitios

Chiapas 2021

En la primera etapa de este proyecto el carrito del ABV se co-construyó basado en las formas de itinerancia de la comida, triciclos de comidas callejeras que son comunes en la región. Frutas en carretillas, cajas de dulces desplegadas con sombrillas de colores, triciclos de raspados, todos transitan en abundancia en las calles de la ciudad más cercana de Loma Bonita, Comitán. Con base en un dibujo inicial, se intercambiaron ideas y propuestas tanto de forma presencial como vía whatsapp, una vez ya estando en Loma Bonita con un balconero de Comitán. El dispositivo itinerante una vez construido en base y en sitio, fue adaptándose en forma y usos, correspondiendo a otras necesidades de la comunidad.

La comunidad y el equipo de Cocina Colaboratorio ha encontrado distintos usos y adaptaciones formales para el triciclo, como una plaza (mercado) móvil para promover productos locales en ejidos aledaños, para la vendimia de comidas en el ejido y como un espacio educativo en la escuela.

Oaxaca 2021

En Santo Domingo Tomaltepec, la comida se mueve. Las bicicletas y los triciclos son las herramientas de trabajo de muchas personas en la comunidad,

en ellas transportan pan, tamales, gelatinas, masa, atole y un sin fin de productos que se cocinan y venden en las calles. Es común para los pobladores acercarse a los "carritos" para obtener alimentos, hay horarios, sonidos y rutas que van marcando una dinámica particular en las calles.

En este sentido, inspirados por esta fiesta de sabores que se mueve, planteamos un dispositivo que respondiera a estas lógicas, transformando un triciclo en el archivo, que al recorrer las calles de la comunidad fue intercambiando semillas, historias, recetas a la vez que iba generando asombro, curiosidad, detonando situaciones de participación.

El andar del carrito en los últimos meses por la comunidad, se ha vuelto algo común y parte de las dinámicas de la comunidad, generando momentos de encuentro y diálogo que han despertado interés entre los habitantes de Tomaltepec por conocer y compartir más sobre la diversidad biocultural de su territorio, poniendo en el centro de las conversaciones algunos temas como la degradación del territorio, el abandono del campo y la falta de interés de los jóvenes por sus tradiciones y saberes locales.

De igual forma, este dispositivo se ha vuelto un vehículo para que académicos estudiantes e investigadores realicen sus trabajos de otras formas, aproximándose a la comunidad de nuevas maneras que resultan en conversaciones más honestas, profundas e intercambios más horizontales, que nos han acercado entender la relación de la comunidad con sus paisajes, memorias y saberes,

así como sus visiones para el futuro, para desde ahí poder imaginar en colectivo, futuros alternativos.

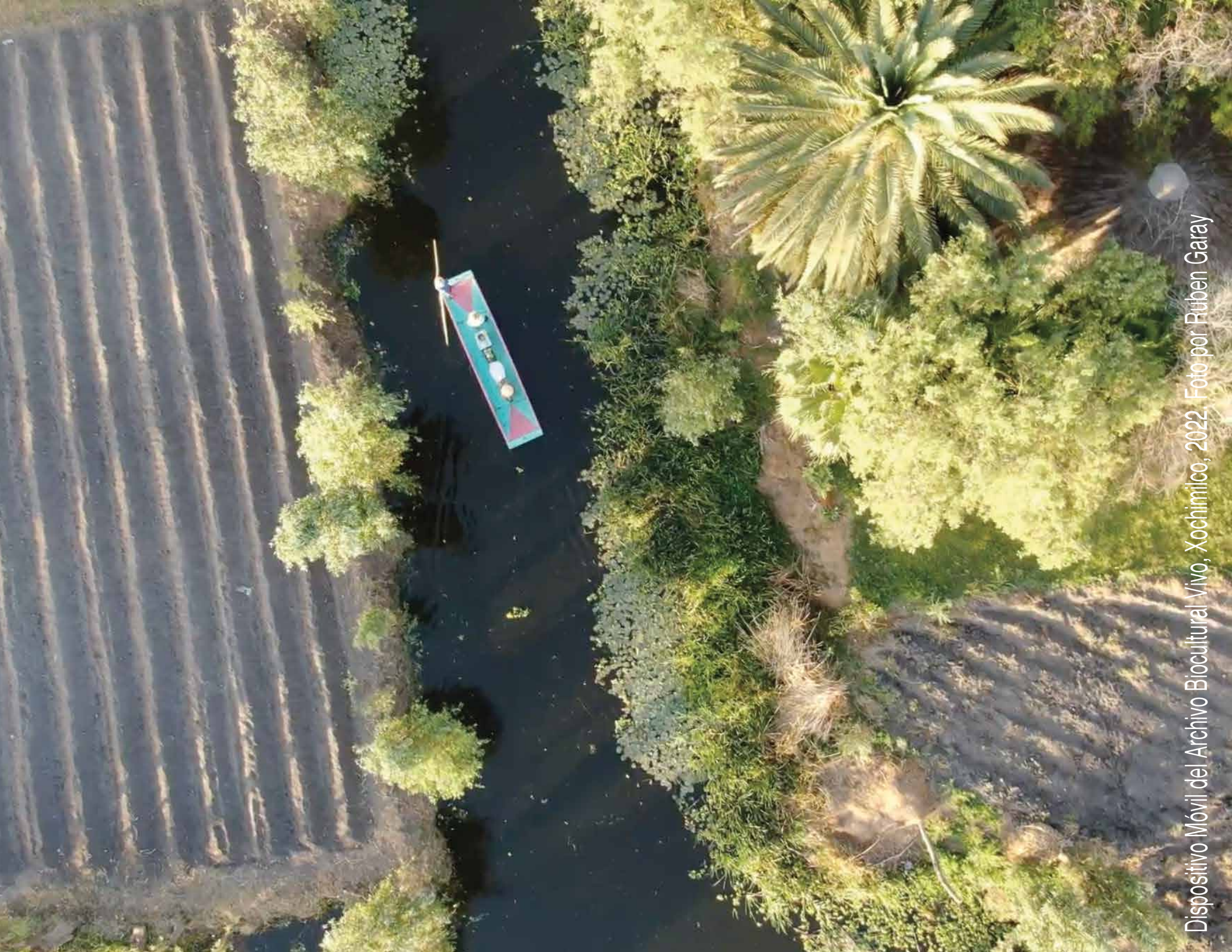
2022: Co-construcción del Acalli en Xochimilco

Ante la inminente contaminación, urbanización y cambio de uso de suelo de las zonas agrícolas chinamperas de Xochimilco, la labor de los talleres de canoas peligró. Día a día las condiciones son más adversas para el chinampero y las nuevas generaciones se muestran desinteresadas en darle continuidad a esta técnica ancestral. Fuimos afortunados al recibir la oportunidad de conocer directamente la técnica de la fabricación de chalupones tradicionales de trabajo chinampero en voz viva del maestro Pedro Torres, habitante nativo del barrio de la Asunción Colhuacatzingo Atlitico, ubicado en Centro Histórico de Xochimilco y fundador del colectivo Tres Generaciones.

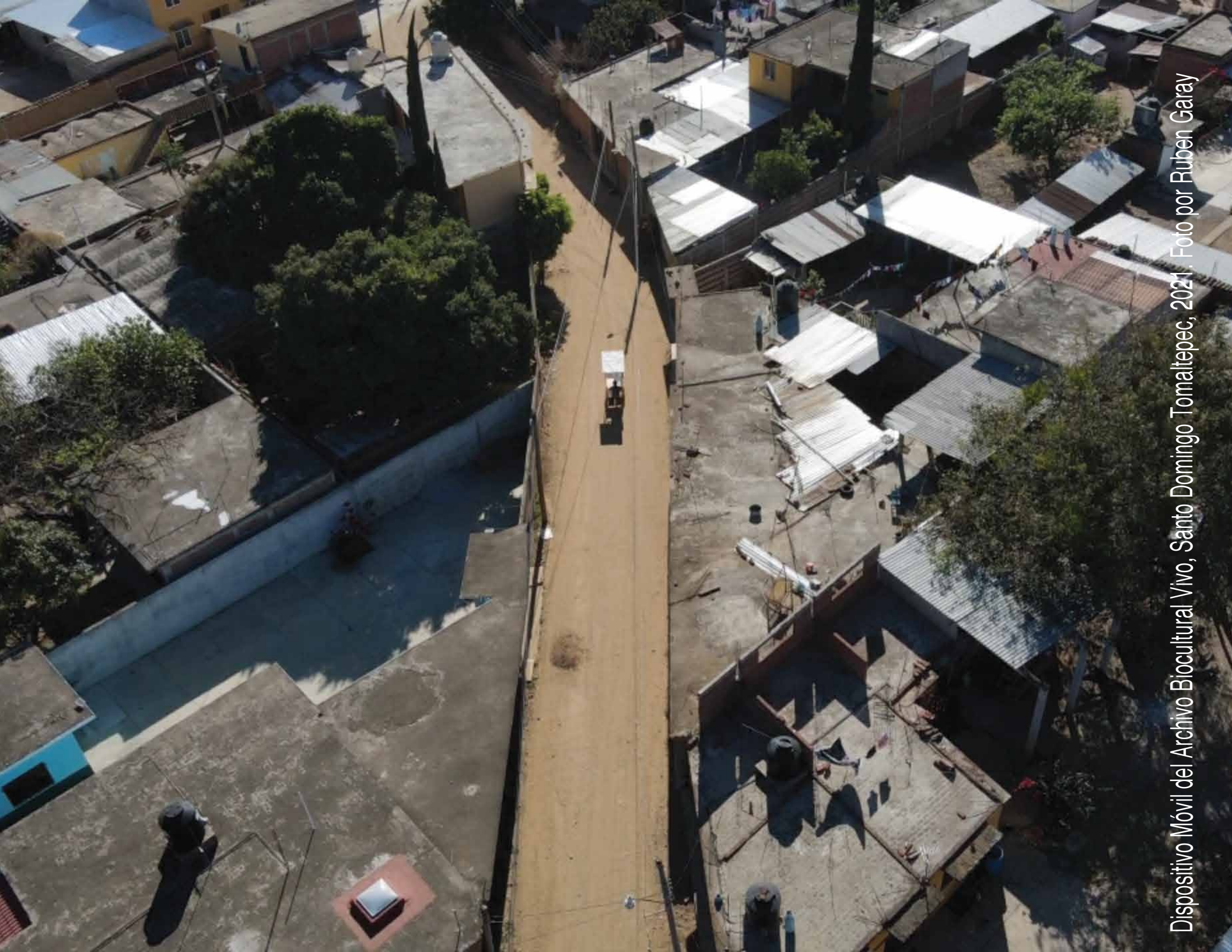
Su taller de canoas recibió un grupo de jóvenes y personas mayores amantes de la chinampería, interesadas en aprender a elaborar canoas. Si bien un acalli se construye mínimo entre dos personas, la creación de una comunidad temporal de apoyo y aprendizaje permitió no solo dividir y agilizar el trabajo durante dos semanas sino transmitir el conocimiento y cuestionar nuestra experiencia como consumidores de una imagen turística de la zona lacustre de Xochimilco con los paseos en trajinera, en contraste con el sentido de pertenencia que se activa con el acalli como herramienta de trabajo chinampero.



Dispositivo Móvil del Archivo Biocultural Vivo, Loma Bonita, 2021. Foto por Ruben Garay



Dispositivo Móvil del Archivo Biocultural Vivo, Xochimilco, 2022. Foto por Ruben Garay



Dispositivo Móvil del Archivo Biocultural Vivo, Santo Domingo Tomaltepec, 2021. Foto por Ruben Garay

Al terminar nuestro taller nos formulamos preguntas como: ¿Quién custodia este conocimiento?, ¿Cómo se hereda y/o transmite este conocimiento?, ¿Cómo se protege y reinventa esta técnica de construcción ancestral para seguir viva? ¿Qué importancia tiene la creación de un acalli comunitario y cómo se relaciona con el cuidado que requieren los canales? y, sobre todo, ¿Qué aportan la creación de talleres de elaboración de acalli a la preservación de la chinampería y la memoria biocultural?

Este proceso permitió generar una comunidad en torno a las prácticas de construcción chinamperas, y también para la activación futura del ABV. Esta canoa actualmente transita los canales para seguir con el trueque de semillas e historias, y también como herramienta de trabajo para ser parte de las prácticas de chinampería y como espacio para organizar encuentros entre generaciones jóvenes de Xochimilco y personas de la ciudad con intereses en el inter-aprendizaje chinampero.



Maestro Pedro Torres, Taller Tres Generaciones, Xochimilco, 2022. Foto por: Rubén Garay



recinto del agua



acallix casa recinto

a:atl
agua
fluir

hoquedad
Cabeza



tlalticpan

chinemito

tezcattipan

nuey acaloh

mihtlantopan

ilhvicatpan

- Oya
- Pin
- enc

Significados e historias sobre los Acallis con Plan Acallix, 2022. Foto por Ruben Garay



Ritual de la Candelaria para inicio de cosecha, Xochimilco, 2022. Foto por Ruben Garay

Muestra Nishizawa

Como parte de los esfuerzos de diseminación y expansión del proyecto, se mostró del 17 de marzo al 8 de abril en la galería Luis Nishizawa, de la Facultad de Artes y Diseño de la UNAM, los procesos constructivos y lógicas de acción del ABV.

En la galería, el Archivo Biocultural Vivo se concibió como un rizoma, un entretejido de relaciones que se interconectan y nutren. Un espacio multifuncional que se desdobló como almacén, laboratorio y cocina –espacio de encuentro, experimentación y creación–.

Durante la muestra, se invitó a romper con la relación estática espectador-objeto, y crear, cocinar y pensar en conjunto objetos y acciones que inspiren rumbos más justos y solidarios para los sistemas alimentarios. A través de dinámicas de acción colaborativa, todos los elementos que conformaron la exposición y los que se construyeron durante la muestra han sido desarchivados gradualmente para viajar y dispersarse por el espacio público de las tres comunidades, donde están siendo recontextualizados y resignificados.

La huella de estos objetos, las acciones y los intercambios son las reminiscencias de un proceso de desmontaje y éxodo que advierte la pertenencia y permanencia del Archivo en la memoria colectiva de las comunidades.

Una muestra expandida en tres territorios

Archivo

Del 17 de marzo al 8 de abril de 2022
Inauguración 17 de marzo a la 1pm

Biocultural

Presentado por Cocina Colaboratorio

Vivo

Galería Luis Nishizawa, Prol. Constitución 600,
La Concha, Xochimilco, 16210 Ciudad de México



Cocina Colaboratorio

MU&C

CATEDRA WILLIAM BULLOCK

Una muestra expandida en tres territorios

Archivo

Del 17 de marzo al 8 de abril de 2022*
Inauguración 17 de marzo a la 1pm

Biocultural

Presentado por Cocina Colaboratorio

Vivo

Galería Luis Nishizawa, Prol. Constitución 600,
La Concha, Xochimilco, 16210 Ciudad de México

Programa del 17 de marzo al 8 de abril 2022

Galería abierta de Lunes a Viernes de 10am a 5pm

Programa principal		Programa Extendido
<p>Semana 1 RIZOMA</p> <p>Juércoles 17 1-5pm Inauguración</p> <p>Galería</p>		<p>Lunes Galería</p> <p>Editorial Abierta 10am-1pm Día de la Impresión 3-5pm Se partirá de los ejes temáticos semanales para proponer colaboraciones y diseños colectivos en formato fanzine y/o mini publicaciones que servirán como puente hacia los contenidos del Archivo Expandido.</p>
<p>Semana 2 MEMORIA: SABERES VIVOS</p> <p>Miércoles 23 10am-1pm Encuentro: Laboratorio Memoria Biocultural Diseño y construcción del techo del Acalli del Archivo Biocultural Vivo con técnicas tradicionales de portadas Xochimilcas</p> <p>Galería</p>		<p>Lunes 21 de marzo Memoria Lacustre: Manual para construir Acallis</p> <p>Lunes 28 de marzo Historias de semillas, recetas y prácticas</p> <p>Lunes 04 de abril Metodología del Archivo Biocultural Vivo</p>
<p>Semana 3 DISPERSIÓN: PROPUESTA</p> <p>Miércoles 30 10am-1pm Encuentro: Laboratorio Biomateriales Futuros Lacustres Laboratorio de Biomateriales Futuros de Xochimilco, una exploración desde las prácticas artísticas para la investigación y reinterpretación de los recursos del paisaje.</p> <p>Galería</p>		<p>Martes Xochimilco</p> <p>Encuentros y Tequios en territorio 9am-4pm Los encuentros y tequios en territorio se trabajarán en espacios de Xochimilco activando acciones como construir, limpiar o sembrar en faenas colectivas.</p> <p>Martes 22 de marzo Memoria constructiva: Diseño y construcción del techo del Acalli del Archivo Biocultural Vivo en con Plan Acalli y media luna por el Maestro Lorenzo Mendoza</p> <p>Martes 29 de marzo Archivo Vivo de Semillas: Hacer chapín y siembra de las semillas del ABV en Taller el Ahuehuate</p> <p>Martes 05 de abril Construcción Cocina Laboratorio en Humedalia</p>
<p>Semana 4 DESARCHIVAR: ACCIÓN</p> <p>Miércoles 06 11am-1pm Encuentro: Laboratorio Infusiones del paisaje evocaciones a través de los sentidos Laboratorio para explorar la relación entre el paisaje alimentario y el cuerpo a través de infusiones de plantas Xochimilcas.</p> <p>Galería</p>		<p>Viernes Galería</p> <p>Trabajo en Galería y Radio Bocina 10am-5pm El espacio de galería abre un espacio de intercambio con los y las visitantes durante el viernes. En las mañanas se abrirá una Radio-Bocina, una radio in situ para charlar con algunos invitados especiales y los visitantes (estudiantes) que quieran participar.</p>
<p>Juércoles 24 10am-4pm Activaciones en Xochimilco Deriva e Intercambio del Archivo Biocultural Vivo Activación del Archivo Biocultural Móvil a través de derivas e intercambio de semillas e historias por las calles y canales de Xochimilco.</p> <p>Paraje Ayecatl</p>		<p>Martes 29 de marzo Construcción Cocina Laboratorio en Humedalia</p>
<p>Juércoles 23 3pm-5pm Encuentro: Cocina Memoria Biocultural Un conversatorio alrededor de las nociones de la memoria biocultural y su papel en la comida, la agricultura, la cultura y el habitar el territorio.</p> <p>Galería</p>		<p>Martes 05 de abril Construcción Cocina Laboratorio en Humedalia</p>
<p>Juércoles 30 10am-2pm Activaciones en Xochimilco Muestra de semillas y audios en los BiciTaxis del centro de Xochimilco. Las semillas y sus historias viajarán por el espacio urbano activando la memoria de la siembra en sus canales que ahora son calles.</p> <p>Galería</p>		<p>Martes 05 de abril Construcción Cocina Laboratorio en Humedalia</p>
<p>Juércoles 06 11am-1pm Encuentro: Laboratorio Infusiones del paisaje evocaciones a través de los sentidos Laboratorio para explorar la relación entre el paisaje alimentario y el cuerpo a través de infusiones de plantas Xochimilcas.</p> <p>Galería</p>		<p>Martes 05 de abril Construcción Cocina Laboratorio en Humedalia</p>
<p>Juércoles 07 10am-2pm Activaciones en Xochimilco Activación Por Definir Resultado de los intercambios y laboratorios de la muestra. Locación y actividad por definir.</p> <p>Xochimilco</p>		<p>Martes 05 de abril Construcción Cocina Laboratorio en Humedalia</p>

Cocina Colaboratorio
Cocina Colaboratorio es un laboratorio transdisciplinario que reúne a comunidades de agricultores y productores, académica/os, creativa/os y chefs alrededor de la mesa de cocina para intercambiar saberes y prototipar nuevas alternativas de investigación-acción participativa y colaborativa para impulsar y fortalecer sistemas agroalimentarios más justos, solidarios y resilientes. Un laboratorio de creación e innovación que busca conciliar la restauración del paisaje y el cuidado de la biodiversidad con la producción de alimentos, y los modos de vida agro-rurales y agro-urbanos.

Radio Cocina Colaboratorio
Es una plataforma sonora de difusión e intercambio, compuesta por conversatorios, acciones públicas de radio-bocina, audio-recetarios, testimonios, historias y paisajes sonoros. Proyecto co-dirigido por Eli Guerrero y Jesper Buursink.

Agua de Río
Es un taller de barro de baja temperatura inspirado por las tradiciones prehispánicas, los orígenes de la tierra y su cosmogonía; con un enfoque en reconocer y difundir la riqueza de las arcillas de la región de Oaxaca. Fundado por la artista alfarera Brenda Ríos en Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca.

Apoyado por la Universidad Nacional Autónoma de México a través del proyecto PAPIIT otorgado al IIES; CONABIO a través del Proyecto de Agrobiodiversidad Mexicana; Wageningen University (2018, 2020-2021) vía el programa Forefront, Reserbos Project, INREF-FORFRONT-WUR; y el Museo Universitario de Arte Contemporáneo a través de la cátedra de museología crítica William Bullock 2020.



Cocina Colaboratorio

MUXC

CÁTEDRA WILLIAM BULLOCK

www.archivos.bio

Durante la muestra del ABV, la galería Nishizawa se transformó en un Laboratorio de creación, aprendizaje y reflexión, que se activó a través de un programa semanal invitando a miembros de la comunidad de Xochimilco, estudiantes, académicos, y público general a participar en una experiencia de reflexión-acción.

Cada semana se abordó una temática relacionada con los principios que construyen el ABV, enmarcados dentro de una lógica de museología crítica y expandida.

01 Almacén

En el Almacén del Archivo Biocultural Vivo (ABV) se abordan los temas de errancia, expansión, dispersión y distribución que en conjunto hacen referencia a los momentos de tránsito (movimiento) que activa el dispositivo móvil en la recolección e intercambio de saberes bioculturales con los habitantes de las tres comunidades.

Este espacio en la galería funciona como una extensión del archivo vivo que está afuera en constante crecimiento, en el se presenta una investigación viva en forma de semillas, audios, fotografías, textos, videos, entre otros. La galería se convierte en el almacén temporal de estos elementos los cuales eventualmente se re-insertan dentro los sitios específicos.



Almacén, Galería Nishizawa, 2022. Foto por Rubén Garay



Semillas germinadas, Galería Nishizawa, 2022. Foto por Rubén Garay

02 Encuentro: Laboratorio

Adaptación y corporización son las nociones que se ponen en juego en el Laboratorio. Un espacio para la acción, en el que se invita a los visitantes de la muestra, miembros de la comunidad de Xochimilco, y colaboradores de Cocina Laboratorio a participar y co-crear dentro y fuera de la galería, prototipos de objetos y experiencias para y con las personas de las tres comunidades, que logren inspirar procesos agentivos y acciones colaborativas que polinicen o dispersen los conocimientos compartidos y co-creados.

03 Encuentro: Cocina

La cocina es el espacio social, el lugar común donde se cocinan alimentos, historias, ideas, aspiraciones, iniciativas y comunidades. En la galería, nuestro espacio de encuentro es precisamente la cocina, un sitio que se activa a través del diálogo y las prácticas físicas que acompañan la acción de cocinar. Mientras desgranamos, pelamos, o hacemos la selección de las semillas, intercambiamos con invitados y colaboradores, saberes, visiones y reflexiones sobre los procesos y valores del archivo, la memoria, el cuidado, la biodiversidad y la resiliencia.

Un espacio de acciones poéticas y experimentales como es la cocina misma, donde se reconoce el tiempo y la corporeidad que conlleva el cocinar. Un sitio de encuentro que busca detonar una metodología de investigación-acción



Diálogo sobre arte y museografía expandida, Galería Nishizawa, 2022. Foto por Rubén Garay



Gestos de cocina, Galería Nishizawa, 2022. Foto por Rubén Garay

Radio Bocina

El espacio de galería abre un espacio de intercambio con los y las visitantes durante los viernes. Una Radio-Bocina, una radio in situ para charlar con algunos invitados especiales y los visitantes (estudiantes) que quieran participar.

Editorial Abierta

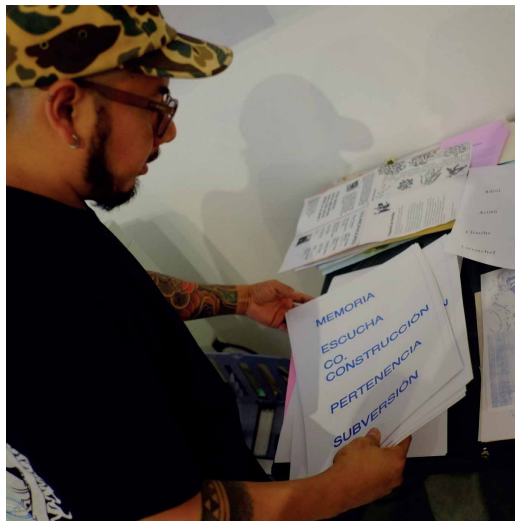
Partiendo de los ejes temáticos semanales para proponer colaboraciones y diseños colectivos en formato fanzine y/o mini publicaciones que servirán como puente hacia los contenidos del Archivo Expandido.

Encuentros y tequios en territorio

Los encuentros y tequios en territorio se trabajaron en espacios de Xochimilco activando acciones como construir, limpiar o sembrar en faenas colectivas.



Radio bocina: Patty Balvanera y José Sarukhán, Galería Nishizawa, 2022. Foto por Rubén Garay



Editorial abierta, tequios y encuentros en territorio, Xochimilco, 2022. Foto por Rubén Garay

Temática por semana

Cada semana se abordó una temática relacionada con los principios que construyen el ABV, enmarcados dentro de una lógica de museología crítica y expandida. Cada día de la semana se enmarca un espacio/acción que alberga las distintas acciones temáticas.

Semana 1 - Memoria : Saberes Vivos
Perspectivas, experiencias y tácticas hacia la memoria biocultural:

Los alimentos, la cocina, las recetas, las semillas tienen sus propias historias que integran saberes, intercambios, tequios, trueques, formas de agricultura y muchos otros elementos que nos recuerdan quiénes somos en relación con otros, con el paisaje y la tierra.

Semana 2 - Dispersión : Propuesta
Perspectivas, experiencias y tácticas hacia la dispersión de conocimientos vía la museología expandida y las prácticas creativas en contextos transdisciplinarios.

Semana 3 - Desarchivar : Acción
"Desarchivar" el archivo para propagar su vida y expansión fuera del espacio cultural y de investigación.



Galería Nishizawa, 2022. Foto por Rubén Garay



Evento de inauguración muestra en Xochimilco, 2022. Foto por Ruben Garay





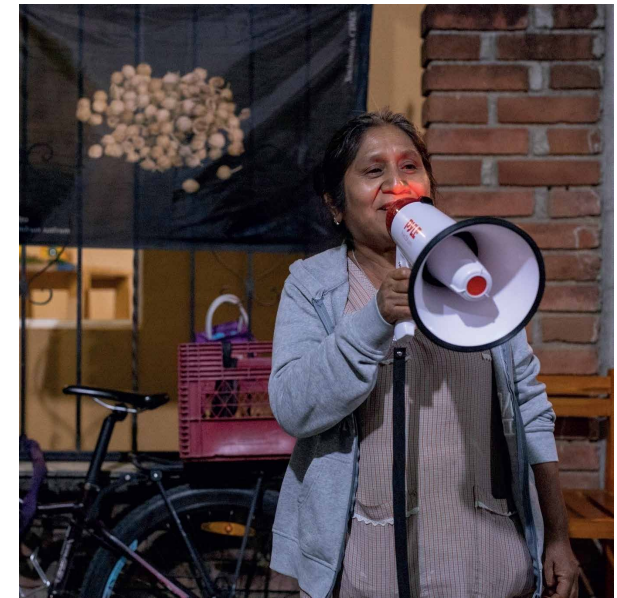
Encuentros en Territorio: Semillas e Historias, Xochimilco, 2022. Foto por Ruben-Garay

Muestra comunitaria Oaxaca:

Como parte de las acciones de diseminación por la comunidades, se co-diseñó y llevó a cabo un programa de actividades y encuentros que activó los distintos elementos del ABV para compartir las historias, recetas, semillas, técnicas, experiencias, conocimientos y saberes que alberga.

Este programa invitó a estudiantes, académicos y público general de la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, a participar en una experiencia de creación, reflexión-acción y compartencia de saberes, que abrió un puente transdisciplinario entre los conocimientos locales y los conocimientos académicos (científicos y artísticos) para entretejer visiones y explorar nuevos horizontes que permitan actuar de maneras distintas en el presente y enunciar futuros posibles.

La muestra comunitaria se desarrolló a lo largo de cuatro semanas, buscando resignificar y resguardar la memoria simbólica, cognitiva y natural del territorio.



Celebrar, Oaxaca 2022. Foto por Rubén Garay



Territorio Digestivo, caminata por la comunidad, Oaxaca 2022. Foto por Sergio López

Semana 1 - del 25 al 30 abril

Encuentros con los distintos actores de la comunidad, para generar acuerdos e involucrarles en el co-diseño de los distintos encuentros y espacios de intercambio y trabajo, que se activaron durante la muestra del ABV.

Semana 2 - del 2 al 7 mayo

Semana de trabajo con las cocineras tradicionales de la comunidad, para hablar de la memoria biocultural desde la cocina, los ingredientes y sabores del territorio.

Semana 3 - del 9 al 14 mayo

Activación de los dispositivos del ABV que dispersan los saberes e historias compartidas, y encuentro para la generación de narrativas futuras.

Semana 4 - del 16 al 18 mayo

Acciones en las parcelas experimentales junto con la comunidad de agricultores de la comunidad para plantar las semillas del archivo e intercambiar saberes y reflexiones para el futuro y conservación (regeneración) del territorio.



Territorio Digestivo, Oaxaca 2022. Foto Sergio López



Celebrar, Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca 2022. Foto Ruben Garay

sentir, caminar, recordar, imaginar el territorio

del 2 al 7 de mayo

Semana de encuentros para hablar de la diversidad biológica y cultural de Sto. Domingo Tomaltepec, desde las memorias y sabores del territorio, las cocinas, ingredientes y semillas.

Martes 3 mayo

**Territorio
digestivo:
caminata por la
comunidad**

5:00 - 8:00 PM - Reloj de Sto. Domingo
Explanada municipal, Sto. Domingo Tomaltepec

Recorrido por las calles de la comunidad para recolectar ingredientes del territorio.

Miércoles 4 mayo

**Territorio
digestivo: taller
sensorial**

5:00 - 8:00 PM - Reloj de Sto. Domingo
Explanada municipal, Sto. Domingo Tomaltepec

Taller para explorar sensaciones y sabores
Imparte: Sarah Bak-Geller
Cocina: Fernando Hernández

Viernes 6 mayo

**Saberes y
sabores
vivos**

4:00 - 6:00 PM - Plaza municipal
Explanada municipal, Sto. Domingo Tomaltepec

Encuentro en la cocina para dialogar sobre la memoria y escuchar, probar y conocer otros sabores.

Sábado 7 mayo

**Tequio en la cocina:
construcción de
estufas ahorradoras**

10:00 AM - 2:00 PM - Tortillería "Gloris"
Calle Progreso Sto. Domingo Tomaltepec

Tequio para repellar y pintar una estufa ahorradora. Plática sobre el proceso constructivo de la estufa

Encuentros de afluencia controlada. Gracias por cuidarnos todos! Uso de cubrebocas obligatorio, favor de respetar medidas sanitarias. Todos los eventos presentados en este programa son públicos, gratuitos y para toda la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec

contar, probar, compartir, celebrar el territorio

del 9 al 14 de mayo

Semana para vivir las fiestas de la comunidad, activar espacios de encuentro para pensar en el territorio y crear narrativas para el futuro. Dispersión de saberes e historias compartidas.

Lunes 9 mayo

Laboratorio de narrativas expandidas

5:00 - 8:00 PM Casa Amarilla
Calle Benito Juárez #10 Sto. Domingo Tomaltepec

Taller de creación de narrativas que se activan a través de espacios, objetos y personas.
Imparte: Emilio Hernández.

Viernes 13 mayo

Saborear el territorio: cocina abierta

5:00 - 8:00 PM - Cancha de Basketball
Explanada municipal, Sto. Domingo Tomaltepec

Diálogo sobre la historia y memoria biocultural del territorio. Muestra de mapas, recetas, videos, audios de la diversidad local.

Sábado 14 mayo

Tequio en la escuela primaria: construcción de composteros

8:00 - 11:00 AM - Escuela primaria
Progreso num. 15, Santo Domingo Tomaltepec

Trabajos colectivos en la escuela Margarita Maza de Juárez, para la construcción de una composta para la comunidad escolar.

Sábado 14 mayo

Ruta Sonora y Radio Bocina

11:00 AM - 8:00 PM - Galera municipal
Explanada municipal, Sto. Domingo Tomaltepec

Activación ruta sonora con historias del archivo biocultural vivo. Radio en vivo con diversos invitados.

Encuentros de afluencia controlada. Gracias por cuidarnos todos! Uso de cubrebocas obligatorio, favor de respetar medidas sanitarias. Todos los eventos presentados en este programa son públicos, gratuitos y para toda la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec

sembrar, cocinar regenerar, cuidar, el territorio

del 16 al 18 de mayo

Semana de acciones en las parcelas y espacios públicos de la comunidad, para plantar semillas, cocinar, comer juntas e intercambiar saberes y reflexiones sobre el futuro y regeneración del territorio.

Lunes 16 mayo

Recorrido del Archivo

5:00 - 9:00 PM - Reloj de Sto. Domingo
Explanada municipal, Sto. Domingo Tomaltepec

Recorrido por las calles de la comunidad para intercambiar memorias e historias del territorio. Dispersión de audios y semillas.

Martes 17 mayo

Laboratorio de bioinsecticidas

9:00 - 10:00 - AM - Parcela "Don Feliciano"
Calle Libertad #21 "camino a la presa"

Preparación de insecticida natural a base de ajo y chile, y aplicación en parcelas de la comunidad
Imparte: Reyna Domínguez

Martes 17 mayo

Futuros posibles: territorio, basura y comunidad

10:00 - 11:30 - AM - Parcela "Don Feliciano"
Calle Libertad #21 "camino a la presa"

Platiquemos sobre el reto de la basura en Santo Domingo y qué podemos hacer hoy, para enfrentarlo.
Imparte: Regina Gómez

Martes 17 mayo

Taller de fermentos

6:00 - 8:00 PM - Casa Amarilla
Calle Bentito Juárez #10 Sto. Domingo Tomaltepec

aprende el arte de la fermentación y conoce los beneficios de los probióticos para mejorar nuestra salud, digestión y sistema inmunológico.

Miércoles 18 mayo

Celebración de cierre de la muestra

6:00 - 9:00 PM - Casa Amarilla
Calle Bentito Juárez #10 Sto. Domingo Tomaltepec

Encuentro de cierre, muestra del ABV, imprenta abierta. Cena colectiva para honrar y pensar los futuros del territorio.

Encuentros de afluencia controlada. Gracias por cuidarnos todos! Uso de cubrebocas obligatorio, favor de respetar medidas sanitarias. Todos los eventos presentados en este programa son públicos, gratuitos y para toda la comunidad.



Saborear el Territorio: desdoblarse el mapa, Santo Domingo Tomaltepec, 2022. Foto por Ruben Garay



Saborear el Territorio: descodificar el mapa, Santo Domingo Tomaltepec, 2022. Foto por Ruben Garay





"Normalmente la verdolaga es una maleza. Aquí en San Gregorio tuvimos a bien que domesticamos la verdolaga. Para sacar la semilla tienes que cortarla, secarla, es muy laborioso. Esta semilla es una de las pocas que siguen siendo criollas y de México. Casi todas las demás aquí, vienen de importación."

*-Don Samuel Aguilar
San Gregorio Atlapulco, Xochimilco,
Ciudad de México, 2021.*

Dispersión de semillas, Santo Domingo Tomaltepec, 2022. Foto por Ruben Garay

Muestra comunitaria Chiapas:

La muestra comunitaria en Loma Bonita, Chiapas, fue un momento para compartir los contenidos del Archivo a través de una programación junto con distintos grupos de la comunidad y en distintos espacios. Esta programación se promovió tanto de forma pública como con grupos focales, y ayudó a activar los distintos elementos del Archivo local y de los otros sitios, compartiendo las historias, recetas, técnicas, experiencias y saberes que alberga.

Para el intercambio dentro del programa del ABV en Loma Bonita, invitamos a Gabriela Morales, chinampera y coordinadora de Xochimilco, para compartir sus experiencias y visiones de la memoria biocultural de su propio territorio, para ponerlas en conversación con la del territorio de la selva. Se trabajó con niñas y niños, productores, cocineras, y jóvenes de la comunidad en la creación de espacios de reflexión a través de tres ejes principales: Memoria, Dispersión y Desarchivar.

La muestra comunitaria se desarrolló a lo largo de tres semanas, buscando resignificar y resguardar la memoria

simbólica, cognitiva y natural del territorio. La primera semana se trabajó una planeación conjunta, la segunda semana se trabajó con niñas y niños, y con mujeres, y la tercera se hizo una muestra pública en tienditas de la localidad.

Las reflexiones en torno al patrimonio se plantearon a través de algunas preguntas:

**¿A qué sabe nuestro territorio?
¿Qué queremos resguardar?
¿Por qué es importante un
archivo comunitario? ¿Cómo
mantenemos vivo el legado de
las semillas?**



Intercambio sobre la producción local, 2022. Foto por Pablo Chavarría

Semana 1: Planeación del 14 al 20 de noviembre

Encuentros con los distintos actores de la comunidad para generar acuerdos e involucrarlos en el co-diseño de los distintos encuentros y espacios de intercambio y trabajo.

Semana 2: Memoria y Dispersión del 21 al 27 de noviembre

Encuentros con mujeres de la comunidad para hablar sobre las prácticas de producción local, los cultivos anuales y la oferta de la agrobiodiversidad en el territorio. Encuentros con niñas y niños para activar los conocimientos bioculturales a través de actividades de monitoreo y escucha de historias. Intercambios sobre agroecología con la comunidad de aprendizaje en solares y parcelas.

Semana 3: Desarchivar del 28 de noviembre al 3 de diciembre

Programación pública en los espacios de tránsito de la comunidad, invitando a público en general a reflexionar en torno al patrimonio biocultural, el suelo, las semillas, y las historias locales. Evaluación del intercambio de semillas y planeación de seguimiento.



Muestra en tienditas de la comunidad dividida en tres temas: semillas, historias y recetas. Foto por Pablo Chavarría



Taller de elaboración de aceite de coco con mujeres. Foto por Lucía Pérez

El Archivo Biocultural Vivo, es una colección de semillas, saberes, recetas, historias y experiencias en torno al patrimonio biocultural de tres comunidades: Loma Bonita, al sur de la Selva Lacandona, Chiapas; Santo Domingo Tomaltepec, en los Valles Centrales de Oaxaca; Xochimilco, en la zona lacustre de la Ciudad de México.

El año pasado un banco de semillas móvil visitó las casas de cada comunidad, donde se compartieron historias y recetas, además de consejos para conservar y sembrar las semillas. Las semillas que se intercambian y conforman este archivo tienen la finalidad de ser sembradas para mantener vivo su legado.

En cada una de las comunidades se presenta una exposición de este archivo en las plazas, las casas y las tiendas para fomentar el intercambio de saberes y conocimientos de estas semillas. Para guardar y mantener vivo el patrimonio de cada lugar.

Esta exposición es una invitación a pensar ¿Qué queremos resguardar? ¿Por qué es importante un archivo comunitario? ¿Cómo mantenemos vivo el legado de las semillas?

Esta es una exposición que está dividida en tres temas principales: Semillas, Recetas e Historias. Tiene fotos, audios y recetas de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, Xochimilco, Ciudad de México y Loma Bonita, Chiapas.

Para poder ver toda la exposición, visita el internet de Bima y Ana Lillí, la tienda de Samuel y la tienda de Luis Enrique.

¡Esperamos que les guste!



Te invitamos a recorrer la exposición con nosotros el Jueves de Noviembre a las 5pm, empezando en el internet de Bima y Ana Lillí.



Estación 1
Archivo Biocultural Vivo

Semillas

Las semillas son el inicio de toda la vida, agricultura, alimento.

Las banderas que están en esta exposición son semillas que se intercambiaron, que se siembran y resguardan en las tres comunidades.

El carrito de las semillas, el intercambio y la siembra son momentos importantes para mantener vivo el Archivo Biocultural Vivo. Los audios nos narran sus cuidados.

¿Cómo conservamos las semillas de la comunidad? ¿Qué semillas son importantes conservar?



Estación 2
Archivo Biocultural Vivo

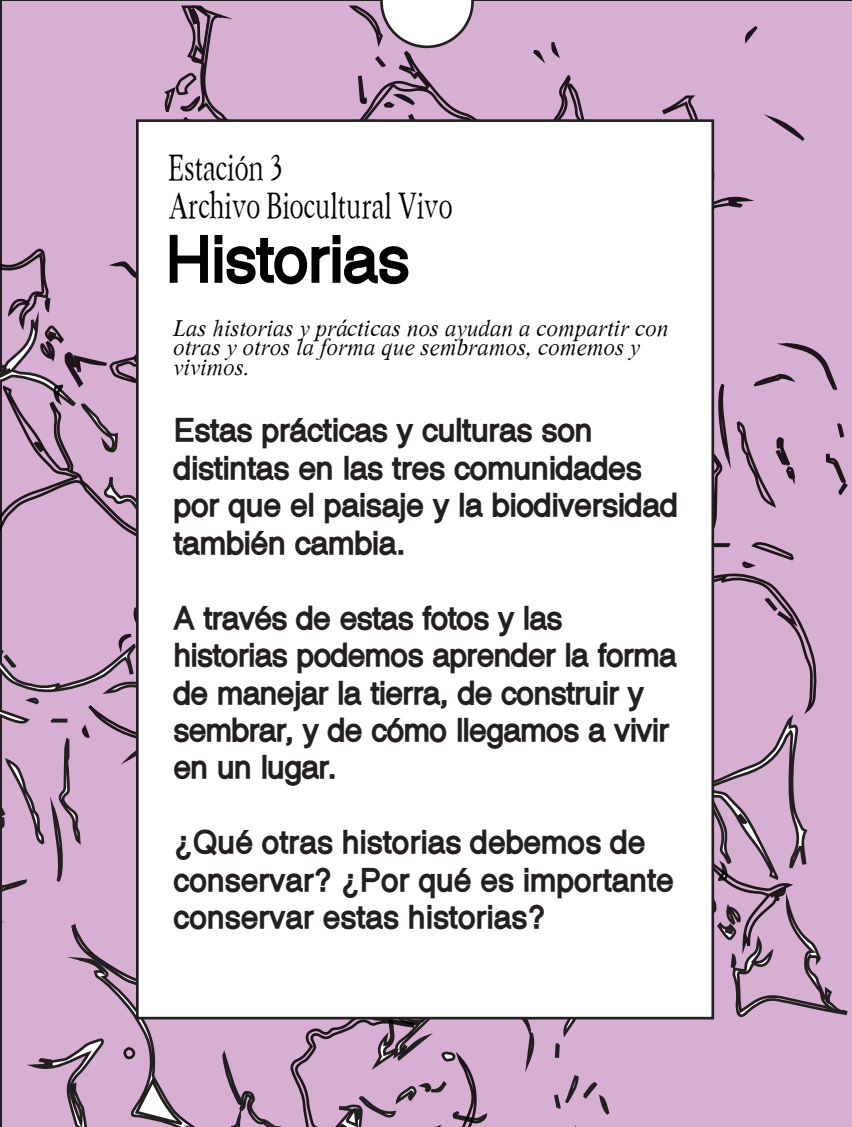

Recetas

Las recetas representan nuestras culturas, nuestras familias y el legado de donde venimos.

Las recetas se han ido compartiendo y cocinando con personas de las distintas comunidades.

Hemos aprendido sobre los sabores que nos dan las plantas, los frutos y los cultivos a través de estas recetas. Escucha bien a quienes te comparten sus recetas en los audios.

¿A qué sabe el territorio de Loma Bonita? ¿De dónde vienen sus recetas?



Estación 3
Archivo Biocultural Vivo

Historias

Las historias y prácticas nos ayudan a compartir con otras y otros la forma que sembramos, comemos y vivimos.

Estas prácticas y culturas son distintas en las tres comunidades por que el paisaje y la biodiversidad también cambia.

A través de estas fotos y las historias podemos aprender la forma de manejar la tierra, de construir y sembrar, y de cómo llegamos a vivir en un lugar.


¿Qué otras historias debemos de conservar? ¿Por qué es importante conservar estas historias?



Archivo Biocultural Vivo

Todas y todos están invitados a:
**Recorrido a la exposición
de Archivo Biocultural Vivo
y charla:**

**¿para qué guardar nuestras
semillas y nuestros saberes?**



Jueves 01
de Diciembre
4.00 pm

En el internet de
Bima y Ana Lillí

Cocina Colaboratorio
Loma Bonita, Chiapas
2022



Banderas de las semillas en el encuentro sobre cooperativas, 2022. Foto por Pablo Chavarria



Intercambio de recetas Xochimilco y Loma Bonita, 2022. Foto por Pablo Chavarría





Sesión de escucha de historias del Archivo Biocultural Vivo con niños, 2022. Foto por Lucía Pérez

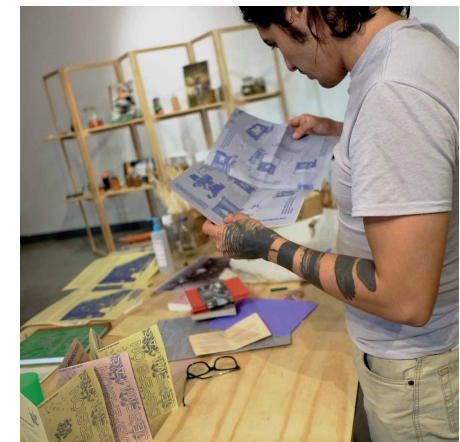
Mini publicación de experiencias del Archivo

Como parte de un proceso reflexivo se llevó a cabo la edición de un compendio de experiencias y aprendizajes, un ejercicio para reunir las voces y pensamientos de quienes han puesto sus saberes, tiempo e interés para activar encuentros, diálogos y plataformas comunes, que han dado forma a la noción del Archivo Biocultural Vivo.

Esta publicación busca ser una memoria, manual, repositorio de inspiración, que dando cuenta de los aprendizajes, provoque situaciones de encuentro y desencuentro epistemológico, activando reflexiones sobre nuestras propias prácticas, pero sobre todo, evidenciando el cruce de saberes y nuevos entendimientos que se han forjado en las interacciones con las distintas personas y paisajes, de las tres comunidades donde se ha activado el ABV.

Es en este sentido, con esta publicación, buscamos articular una visión común, rescatando experiencias y creando un diálogo entre ellas para generar un material colectivo que compartimos con quienes han participado en este proceso.

A través de estas páginas queremos reunir las voces de quienes en el hacer han puesto a prueba teorías, metodologías, técnicas, pero que sobre todo han abrazando la incertidumbre, dejándose sorprender por los saberes que van emergiendo del quehacer colectivo.



Editorial abierta, Galería Nishizawa, 2022. Foto por Rubén Garay

Logros

Conexiones profundas

Entre algunos logros destacan las relaciones afectivas que fuimos construyendo con personas de las tres comunidades, compartiendo conocimientos y prácticas, basadas en el hacer y, sobre todo, en el ser. Estas conexiones entre los procesos sociales vinculados con las semillas, su dispersión y siembra, los cuerpos de aprendizaje y las subjetividades individuales de los participantes de cada sitio e integrantes del colectivo, fueron más profundas. La potencialidad de los Archivos posibilita un lugar para que las personas se apropien de sus ideas, sus recetas, sus conocimientos de una manera diferente. Y también, logra mover a la academia de sus aulas o muros para compartir los conocimientos a través de actividades vitales y creativas atendiendo las dinámicas y ritmos de las comunidades.

Publicación y Difusión

Reconexión intergeneracional
A través de los Cronistas Comunitarios, la radio, y actividades desprendidas del ABV logramos conectar historias desde distintas generaciones y también colaboraciones entre jóvenes y personas mayores de la comunidad.

Creación horizontal y participativa

El ABV, nos ha permitido poner en práctica estrategias de participación horizontal, en el que cada uno de los miembros ha ido aportando sus conocimientos, y enriqueciendo el proceso al permitir un diálogo profundo de saberes y prácticas, con y para las comunidades.

Fortalecer y promover la Museología Crítica

A partir del Archivo hemos expandido nuestro entendimiento sobre las relaciones arte- incidencia, arte-pedagogía, arte-comunidad, cuestionando los formatos, involucrándonos con lo público, accionando en comunidad.

Protocolos Bioculturales

Existe una amplia posibilidad de convertir los saberes, memorias, recetas, prácticas y objetos del archivo, en una herramienta política que permita a las comunidades resguardar su patrimonio biocultural e innovar y crecer a partir de él.



Clausura muestra, Humedalia, Xochimilco, 2022. Foto por Rubén Garay

Desafíos

¿Qué representa esta herramienta, espacio, investigación, proyecto creativo y colaborativo en un contexto político-social-ecológico? ¿Qué podemos aprender de estos Archivos más allá de sus objetos artísticos y procesos transdisciplinarios para promover su apropiación como herramienta para el resguardo de la memoria biocultural en las comunidades?

Entre los desafíos podemos destacar:

- 1) Lograr mayor participación de las personas de las tres comunidades para apropiarse de sus Archivos y promover sus contenidos bajo sus propias narrativas,
- 2) Desafiar las leyes de prohibición de intercambio de semillas promovidas por iniciativas privadas?
- 3) Reformular los vínculos las diferentes nociones de producción de conocimiento, investigación, educación y prácticas creativas para abordar procesos que integren la memoria biocultural desde prácticas más abiertas, flexibles, experimentales y libres,
- 4) Crear un prototipo de intercambio a distancia a través de los Archivos, entre las comunidades y de ellas hacia otras, para de ahí inspirar a otras comunidades y colectivos de distintas regiones del país.

El guardado de prácticas y semillas ante las leyes de prohibición de intercambio de semillas por ej.



Día de asamblea, Loma Bonita, 2021. Foto por Rubén Garay



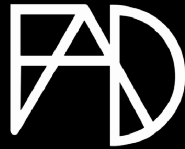
Colaboradores para co-construcción de Acalli del ABV, Xochimilco, 2022. Foto por Ruben Garay



Colaboradores para muestra expandida en Nishizawa, Xochimilco, 2022. Fotopar Ruben Garay



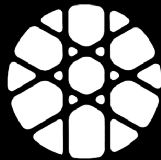
UNAM
FACULTAD
DE ARTES
Y DISEÑO



DIFUSIÓN
CULTURAL
Y ACTIVIDADES
DEPORTIVAS



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES
EN ECOSISTEMAS Y SUSTENTABILIDAD
UNAM



PROYECTO
agro
biodiversidad
mexicana

MU·X·C
MUSEO
UNIVERSITARIO ARTE
CONTEMPORÁNEO ®

CÁTEDR·X·
WILLIAM BULLOCK

Cocina Colaboratorio

2º Lugar de Premio William Bullock de Museografía Crítica
Reporte de actividades Fase 2 y 3

Cocina Colaboratorio
Junio 2022

Archivos Bioculturales Vivos