

Las relaciones de las organizaciones vinculadas al proyecto evolucionaron para la integración de una estructura mayor más integrada.

Los actores internos fueron: las familias base de cada comunidad con la que se desarrolló las capacitaciones, procesos de acopio. El personal técnico que opero (ingeniero de campo, responsable de módulo) equipo de apoyo, de

contratación eventual para los recorridos de acopio y acondicionamiento) y los socios actuales y la red de restaurantes que se integraran a la AC como socios.

Los actores externos: Productores a los que se les dio servicios sin costo de desgranado, y cribado y se les apoyó en la comercialización de sus excedentes. La participación de autoridades locales en la aceptación y apoyo del trabajo realizado con sus productores. La identificación de familias de otras comunidades donde se estará desarrollando actividades para el presente ciclo PV 2018- OI 2018-2019. La red de contactos de los proveedores de maquinaria y equipo a los que se les adquirió equipo, así como de prestadores de servicios para la adecuación y modificación de la maquinaria. Los grupos empresariales a los que se les proveyó maíces de especialidad, que se integraran a Identidad Cultural A.C., para desarrollar una relación orgánica con los otros actores, por último, la relación que se estableció con autoridades del Gobierno del Estado y Federal para el desarrollo de acciones conjuntas.

El problema principal que se abordó en el presente proyecto fue construir la estructura y criterios de vinculación de una demanda emergente de maíces nativos y criollos por parte de la industria de la gastronomía mexicana y la existencia de una oferta de excedentes de maíces de nativos y criollos de alta calidad, pero con falta de procesos y criterios para alcanzar los niveles de especialidad (humedad, dureza, limpieza y almacenamiento).

De manera sintética en el proyecto se integró el módulo móvil con maquinaria y equipo, faltando equipó para la mejor operación elevadores y tolva con bascula de pesado, lo cual incrementaría la eficiencia; se identificó las etapas y medidas necesarias para la obtención de grano con características de especialidad, que no solo implico el manejo postcosecha, sino también de la etapa de cultivo y mejoramiento genético.

Los criterios y medidas se impartieron en talleres con las familias integrantes de la red y productores que no eran parte de la red pero que participaron en la entrega de maíces nativos y criollos; se impartieron talleres a 25 comunidades y se desarrolló la programación para el proceso de prestación de servicios de desgranado.


Un aspecto importante final que se realizó en el presente proyecto, se diseñó el programa para registrar vía celular la información de cada productor, de cada parcela, de cada lote, que nos permita desarrollar la trazabilidad de los maíces nativos de especialidad.

Como resultados tangibles, se cuenta con un módulo equipado, para continuar prestando servicio a las comunidades que se les presto servicio en el presente ciclo PV 2017; aunque para el siguiente ciclo PV 2018 OI 2018-2019, se ampliara las actividades a más comunidades (87); sin embargo se requiere la obtención de recursos para completar el equipamiento completo del módulo con elevadores y tolva con báscula; recursos que se esperan obtener de la prestación del servicio, a partir de este ciclo.


Se prestó servicio del cribado a 235 toneladas, la mayoría requirieron de doble y triple servicio, aspecto debido a la falta de tiempo para iniciar trabajo con los productores desde el mes de noviembre, para iniciar procesos de doblado de mazorca, cosecha y transporte a tiempo para evitar la infestación de insectos de campo; se logró acopiar 82, toneladas de grano con criterios de especialidad; para el presente ciclo se trabajara en 31 comunidades; y hemos incrementado la presencia en Canadá y Japón; pero especialmente se desarrollaran trabajos de difusión en la ciudad de México para dar promover el

conocimiento y reconocimiento del significado y sabores de la biodiversidad de Maíces Nativos y Criollos con el Grupo Olvera e Identidad Cultural y Biodiversidad.

Para dar seguimiento a las acciones del proyecto el responsable del proyecto Amado Ramírez amadoidbi@me.com ; en las redes sociales:

 Instagram: IDBI_maíces de origen.

 Twitter IDBI maíces de origen.

 Facebook: IDBI maíces de origen.

Resumen del Proyecto Parte II. Análisis

Éxitos

Los éxitos del presente proyecto, se presentan en dos áreas:

- En la producción en campo, se logró la definición y diseño de los criterios que definen un grano de maíz de especialidad, y la identificación y diseño de los procesos que permiten lograr granos de calidad y preservar sus cualidades. El interés y participación de los productores de incrementar la atención a su maíz para compartirlo con los consumidores urbanos a mejores precios, precios que también significa por parte de los productores el reconocimiento del valor de sus maíces que implican también un reconocimiento a su cultura.
- En la ciudad, la consolidación de la relación con chefs líderes del movimiento gastronómico de la cocina mexicana, permite el impulso de un movimiento hacia el reconocimiento de importancia del conservación y desarrollo de la biodiversidad por medio de su consumo.

Retos

Los retos que el proyecto tiene actualmente son:

- Lograr por medio de la sustentabilidad del módulo para poder operar de manera autónoma en principio para completar la adquisición del equipo faltante que debe de salir de los propios servicios que preste y posteriormente su propia operación.
- La implantación del sistema de electrónico de trazabilidad, en este primer ciclo de PV 2018 con las familias integrantes de la red y especialmente sobre el manejo postcosecha; para que en el siguiente ciclo OI 2018-2019 podamos desarrollar el seguimiento y trazabilidad de todo el ciclo completo y de todo el padrón de productores.
- Consolidar en principio formalizado la red de familias, constituyéndolas como cooperativas para poder integrar posteriormente la organización de segundo nivel.
- Diseñar, desarrollar y consolidar un movimiento gastronómico de la biodiversidad, reconozca no solo los aspectos biológicos, sino también los históricos y culturales.

Lecciones aprendidas

La más importante fue considerar que:

- En la operación la gran cantidad de contingencias, porque se está integrando diferentes agentes (proveedores de equipo, materiales y productos, operadores) que se encuentran dispersos en comunidades de diferentes regiones del Estado. - Es necesario el establecimiento de una red de profesionales que puedan ir desarrollando las adecuaciones necesarias para la adaptación tecnológica no solo del equipo sino también de aspectos administrativos, y técnicos. - Es necesario integrar sistemas de planeación, operación y seguimiento a todos los niveles: Asociación civil, equipo, con los productores, para lograr una comunicación fluida y permanente. - Los procesos de prueba y error de procedimientos, incluyendo los ajustes necesarios, tienen que ser considerados en la planeación para obtener resultados realistas en los tiempos proyectados.

- Elaborar manuales de operación para que cada integrante del equipo pueda desarrollar labores en coordinación. - comprender de manera más palpable, la necesidad de avanzar hacia la construcción de la estructura productiva para consolidar el nicho de mercado de maíces de especialidad que ha iniciado este ciclo. - Lograr el incremento de volúmenes de grano con criterios de especialidad. - Lección más importante aprendida es el poder simbólico que tiene los maíces tanto para desarrollar otros aspectos de los meramente biológicos.

¿Qué sigue? ¿Qué harán ustedes y qué deben hacer otros?

Se integrará una cooperativa entre los productores de las 28 comunidades participantes para seguir trabajado en conjunto; para disminuir la pérdida de la producción obtenida de la biodiversidad de los maíces nativos y criollos de las comunidades, y seguir produciendo grano de calidad y para asegurar que los granos obtenidos sean envasados de manera adecuada. Así mismo, se seguirá con la prestación de capacitación a las familias y prestación de servicios postcosecha. Se espera que más familias y comunidades se integren, para el rescate de los maíces criollos, y aumentar el mercado de los maíces excedentarios de especialidad.

Para mayor información sobre este proyecto, favor de contactar:

Ing. Amado Ramírez amadoidbi@me.com

Cel. (+52) (1) 951 187 67 42