Universidad Autónoma del Estado de México

Mujeres rurales preservan saberes ancestrales y sostienen la alimentación de sus comunidades

- *Durante una jornada organizada por la UAEMéx, mujeres mazahuas compartieron experiencias sobre la transmisión de tradiciones, la alfarería y el papel femenino en la transformación de las familias.*
- *El XV Festival Gastronómico y de Productos de la Tierra reunió 26 stands para celebrar la riqueza de la cocina tradicional mexiquense.*

Toluca, Méx. – Viernes 16 de octubre de 2026. Las mujeres rurales mantienen vivos los conocimientos ancestrales, transforman las dinámicas familiares e impulsan alternativas para el sostenimiento de sus comunidades. Estas contribuciones fueron el eje de la Jornada “Mujeres rurales y comunidades que alimentan”, organizada por la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), a través de la Secretaría de Igualdad Sustantiva y Cuidados, en colaboración con el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR).

Como parte de las actividades, la mesa de diálogo “Miradas y saberes de las mujeres en los territorios rurales” reunió experiencias de vida e investigaciones que dieron cuenta del papel de las mujeres en la transmisión de la cultura, la conservación de las prácticas agrícolas y la construcción de alternativas económicas para sus familias.

Los saberes que pasan de generación en generación

En el auditorio del Hospital Veterinario de Grandes Especies de la UAEMéx, en el Campus “El Cerrillo” de la UAEMéx, donde antes la rectora Martha Patricia Zarza Delgado dictó la conferencia “Mujeres rurales. Vida cotidiana y sostenimiento de las comunidades. El caso de los fogones de leña en zonas rurales del Estado de México”, la contadora pública por el Tecnológico de Estudios Superiores de San Felipe del Progreso, Sandra Jerónimo Salinas, abordó el papel de las abuelas en la región mazahua del Estado de México, tanto en la crianza de las nuevas generaciones como en la organización familiar y la preservación de la cultura.

A partir de un trabajo etnográfico, entrevistas y acercamientos con mujeres mayores, analizó las circunstancias que llevan a algunas abuelas a asumir el cuidado de sus nietas y nietos, una labor que, además de responder a las necesidades familiares, contribuye a transmitir conocimientos, costumbres y tradiciones.

Luego de que la Secretaría de Igualdad Sustantiva y Cuidados de la UAEMéx, Norma Baca Tavira, destacara que el trabajo de las mujeres rurales trasciende la

producción agrícola, pues comprende una amplia red de actividades, conocimientos y cuidados que sostienen la vida cotidiana de las familias y las comunidades, desde otra perspectiva, Guillermina González García, maestra artesana de la comunidad mazahua de Santa María Canchesdá, Temascalcingo, compartió su trayectoria en la alfarería, un oficio aprendido en el entorno familiar que logró convertir en una oportunidad de desarrollo.

Pese a las limitaciones económicas que condicionaron sus posibilidades educativas, amplió sus conocimientos del barro mediante el trabajo con cerámica y, con el respaldo de proyectos impulsados por el gobierno estatal, estableció su propio taller. Actualmente, este espacio genera oportunidades laborales principalmente para mujeres, mientras que sus creaciones han llegado a países como Suiza y Australia.

Agricultura y transformación de los territorios

La doctora en Urbanismo Ilse Ibeth Díaz Ramírez expuso los resultados de su investigación sobre las transformaciones socioterritoriales en el norte de Toluca, donde las prácticas rurales conviven con el crecimiento urbano y las intervenciones en el territorio.

En este contexto, destacó la permanencia de actividades agrícolas como la siembra en traspatios, en las que las mujeres tienen una participación relevante para mantener los cultivos destinados al autoconsumo, transmitir conocimientos ancestrales y contribuir a la alimentación de sus familias.

Las experiencias compartidas mostraron que las mujeres rurales no solo preservan el patrimonio cultural de sus comunidades: también sostienen actividades productivas y redes de cuidado fundamentales para la vida cotidiana.

La cocina tradicional, un patrimonio que se comparte

La jornada incluyó la decimoquinta edición del Festival Gastronómico y de Productos de la Tierra, dedicado a Sabores y saberes de la cocina tradicional mexiquense, que tuvo como sede las instalaciones del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la UAEMéx.

Durante la inauguración, el director del Instituto, William Gómez Demetrio, destacó la relevancia del Día Mundial de la Alimentación, que se conmemora cada 16 de octubre, como una oportunidad para reflexionar sobre el acceso a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos, así como sobre la necesidad de avanzar hacia sistemas agroalimentarios sostenibles.

También subrayó la participación de las mujeres en la producción, transformación, preparación y comercialización de alimentos, y la importancia de

visibilizar las desigualdades que enfrentan para ampliar sus oportunidades y mejorar sus condiciones de vida.

En esta edición participaron estudiantes, docentes, investigadores y personal administrativo de la comunidad universitaria, así como jóvenes de la Escuela Secundaria 129 Juan Rulfo, quienes compartieron experiencias y conocieron la diversidad de ingredientes y preparaciones de la gastronomía tradicional mexiquense.

El coordinador de Extensión y Vinculación del ICAR, Jesús Nonato Castillo, informó que el festival reunió 26 stands, integrados por integrantes de la comunidad del Instituto y de facultades como la de Ciencias. Además de recorrer los espacios y degustar los platillos, las y los asistentes pudieron votar por sus propuestas favoritas.

Entre los tres stands reconocidos por el público estuvieron Administrativos ICAR, con atole de cempasúchil, atole de pinole, palomitas y tlacoyos; Sistemas de Producción de Leche de Pequeña Escala (SPLPE), que presentó quesos, mole, frijoles, taco de plaza y tacos dorados bañados en caldo de pollo; y Cocinando Identidad Raíz, con pulque de mazapán y de cempasúchil, además de tacos de chorizo con nopales.

Con estas actividades, la UAEMéx abrió espacios para compartir conocimientos, reconocer el trabajo de las mujeres rurales y destacar la vigencia de las tradiciones alimentarias como parte del patrimonio cultural y de las estrategias de sostenimiento de las comunidades.

Reportera: Mayra Martínez
Fotógrafo: Lázaro Hernández