

Impulsa CUCSur escuela campesina y tianguis de productos orgánicos

Interactúan alumnos, campesinos, docentes y representantes gubernamentales y comparten experiencias

El **rescate** de alimentos olvidados, el paso de una agricultura de insumos a una orgánica y la generación de conocimientos alternos, son algunos resultados de estas actividades impulsadas por el Centro Universitario de la Costa Sur (CUCSur) de la Universidad de Guadalajara, en diversos municipios de Jalisco.

Te da saber y te regresa memoria

“Con estos conocimientos no se depende de una empresa o de químicos para producir”, aseguró José Asunción Canal, del municipio de **Unión de Tula**, quien a sus 25 años trabaja en la producción de alimentos y de ganado orgánico.

Dijo que no usa **clembuterol**, y lamentó: “Hay un pequeño problema, la gente no sabe lo que es orgánico, no le dan el valor”, y te lo pagan igual. “Hace falta que el CUCSur se abra más para que instruya a la gente, porque tienen buenos maestros, yo he aprendido allí mucho”.

Con el tianguis

“Hemos podido abrir una serie de espacios de comercialización de productos no consumidos en la región, como **guajes, mezquite, guamúchil**, camote natural, entre otros”, que han sido olvidados a causa de la “**transnacionalización** de la industria alimenticia”, a pesar de que son naturales y ricos en vitaminas, dijo el profesor del Departamento de Ecología y Recursos Naturales del CUCSur, Víctor Manuel Villalvazo.

Los talleres

- Con **100 talleres** han sido capacitados cerca de **500 personas**: estudiantes y agricultores de la **costa sur, del sur Jalisco** y de la Sierra de Amula.
- Abordan temas como agricultura orgánica, “el uso de recursos locales, **empoderamiento, autonomía campesina**, análisis de leyes del campo y tecnologías”.
- Producto de esto hay agricultores que transformaron sus parcelas: ahora emplean estiércol de vaca y otras técnicas que dan una mayor nutrición a las plantas sin el uso de agroquímicos. “Hay mucho potencial que explorar en la agricultura orgánica”, comentó Villalvazo, quien junto con Pedro Figueira, coordinador, realizan ambas acciones desde hace cinco años.

ATENTAMENTE

“Piensa y Trabaja”

Año del Centenario de la Escuela Preparatoria de Jalisco

Guadalajara, Jal., 20 de enero de 2014

[**Ver nota completa**](#) [1]

Texto y edición web: Eduardo Carrillo

Fotografía: Abraham Aréchiga

Etiquetas:

[José Asunción Canal](#) [2]

[productos orgánicos](#) [3]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/impulsa-cucsur-escuela-campesina-y-tianguis-de-productos-organicos>

Links

[1] <http://148.202.105.20/prensa/boletines/2014/enero/0079edu.pdf>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/jose-asuncion-canal>

[3] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/productos-organicos>