

2ª. FERIA DE CHAYA, ABEJAS Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

9 de diciembre de 2017

José María Morelos, Quintana Roo

Estudiantes de I, III y V semestre de la carrera Ing. en Sistemas de Producción Agroecológicos, así como estudiantes de III sem. de Lic. en Salud Comunitaria junto con los profesores: M.C. María de Jesús Méndez Aguilar, M.C. Aurora Xolalpa Aroche, M.C. Edward E. Brito Estrella, M.C. Ricardo Hernández Gómez, la sabia local Manuel Dzul Batun, los jóvenes Licenciados Daniel Omar Sánchez Jiménez, Laura Pichardo, Damián Gaspar Caamal Borges, Manuel Garcias y Silvano Andrés Aké Samos quienes hicieron posible la 2ª. Feria de chaya, abejas y soberanía.



Figura 1.-Entrega de reconocimiento al trabajo de enseñanza a sabia local-UIMQROO Manuel Batún.

El objetivo fue difundir el conocimiento sobre la chaya, abejas *Xunancab* y soberanía alimentaria. Dichas temáticas están centradas en proyectos de investigación que desarrollan los profesores en la Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo.

Las actividades fueron, taller de alimentos tradicionales e innovadores (Figura 2).



Figura 2.-Taller de platillos tradicionales e innovadores (“chorichaya”) con chaya.

En donde se mostró la forma de elaboración de los platillos y posteriormente se hizo una degustación.

También se hicieron talleres sobre beneficios de la cobertura (Figura 3), preparados naturales para control de plagas (Figura 4), asaciones de cultivos en *ka'anche'* (Figura 5), elaboración de abonos orgánicos (Figura 6), así como cría y manejo de la abeja *Xunancab* (Figura 7).



Figura 3. Taller sobre “Importancia de la cobertura sobre el suelo”



Figura 4. Taller de “Preparados naturales para control de insectos plaga”.



Figura 5. Taller de “Sustrato y cultivos asociados en un *ka'anche*”.



Figura 6. Taller “Elaboración de una composta rústica”.



Figura 7.-Taller “Cría y manejo de la abeja *Xunancab*”.

Más tarde se presentaron stand de semillas criollas (Figura 8), información sobre La chaya: Uso e innovación en su uso (Figura 9), y Renacimiento de la meliponicultura (Figura 10). Además de tener el área de toma de presión, peso y altura por parte de Salud Comunitaria quienes también vendieron alimentos preparados de la región (Figura 11).



Figura 8. Presentación del stand “Semillas criollas vs Semillas transgénicas”.



Figura 9. Stand de Chaya: uso tradicional e innovador.



Figura 10.-Stand de Renacimiento de la meliponicultura.



Figura 11. Toma de presión, peso y altura por parte de estudiantes de la carrera Salud Comunitaria.

Esta feria promovió el intercambio de conocimientos y experiencias en torno a la producción, uso y manejo de los recursos presentes en nuestra región.

Elaborado por: María de Jesús Méndez Aguilar
Profesora-Investigadora UIMQROO
Diciembre de 2017