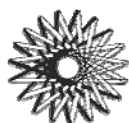


COMITÉ MIXTO HAITÍ-MÉXICO
DE LA
SOCIEDAD CIVIL PARA LA RECONSTRUCCIÓN DE HAITÍ

INFORME DE LA SEGUNDA ETAPA DEL PROYECTO

CAMPESINO A CAMPESINO

DEL 12 DE MARZO AL 09 DE ABRIL DE 2011



Centro Lindavista®
Centro de Investigación, Información
y Apoyo a la Cultura A.C.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

APRENDIZAJES

BITACORA DEL VIAJE

LISTADO DE PARTICIPANTES DE HAITI

LISTADO DE ORGANIZACIONES MEXICANAS PARTICIPANTES

INTRODUCCIÓN

Con base en un proceso de diálogo con dirigentes e integrantes de grupos sociales del medio rural haitiano, se diseñó un programa de formación e intercambio de conocimientos entre productores, promotores y familias del medio rural de Haití y México, denominado “*De campesino a Campesino*”, que coadyuva a la incubación de proyectos en comunidades rurales de Haití para la producción de alimentos, proceso que, contará con el apoyo de microcréditos.

Compartir experiencias exitosas de organizaciones de campesinos productores de México y campesinos/as y promotores/as de Haití para motivarlos mutuamente a buscar alternativas de acuerdo a su realidad y cultura para la producción y comercialización encaminado al desarrollo local integral y sustentable a largo plazo.

En el mes de abril del año se recibió durante 30 días la visita de 25 dirigentes campesinos y promotores haitianos y haitianas provenientes de comunidades rurales de Noailles, Payan, Lascahobas, Jacmel, Bell Anse y el área rural de Puerto Príncipe así como un grupo de animadores. Este ejercicio de formación se inscribe en el programa que se ha denominado “*De campesino a campesino*”. El proyecto contempla 4 etapas,

- 1ª. Preparación tanto en Haití como en México para la articulación de actores participantes.
- 2ª. Compartir las experiencias en México del 13 de marzo al 8 de abril
- 3ª. Aplicación de lo aprendido, en Haití y réplica a otros actores haitianos (15 de abril al 15 de octubre)
- 4ª. Sistematización, evaluación y planeación trianual de acuerdo a los resultados. (Noviembre)

La primera etapa fue de Preparación tanto en Haití como en México para la articulación de actores participantes.

En esta etapa se realizó, en Haití, la elección de los promotores/as. De este ejercicio estuvo a cargo de Caritas Haití y fundamentó su método en la planeación participativa y democrática de las comunidades, pensando en que, quienes vendrían a México, debieran ser mujeres y hombres comprometidos con su comunidad y con rangos de capacidades suficientes para que puedan reproducir posteriormente la experiencia y, con ayuda de los técnicos, promover e iniciar procesos de incubación de empresas sociales y proyectos productivos.

La segunda etapa del Proyecto Campesino a Campesino se llevó al cabo con la visita de los dirigentes campesinos haitianos a México.

El presente documento presenta información y valoraciones preliminares de la segunda etapa del proyecto, así como una bitácora del viaje detallando los aspectos centrales de la visita a cada comunidad visitada.

APRENDIZAJES

1. CONSIDERACIONES DESDE EL CENTRO LINDAVISTA

La visita fue muy útil y productiva. A pesar de los problemas naturales que se han presentado con este *primer experimento* estamos muy contentos porque vimos el aprovechamiento que han tenido nuestros visitantes, la fraternidad entre haitianos y mexicanos; se han dado testimonios, el grupo haitiano está en fuerte proceso de auto-organización y conocimiento y, que si trabajamos en las próximas etapas bien pueden concretarse mejoras importantes en su trabajo en Haití.

2. VISIÓN GENERAL

La comitiva haitiana mostró diferentes intereses. En general ell@s pensaban en una capacitación para un desarrollo rural integral en el que la parte productiva era de suma importancia. La visita a México les sirvió para ver otras formas de salir adelante, por ejemplo el consumo de las mismas verduras y hortalizas que siembran, las cuales más bien comercializaban.

En este sentido, con lo aprendido en México, la mayoría pudo obtener mayores elementos técnicos y conocimientos sobre cómo transformar los alimentos que ellos mismos siembran utilizando programas de traspato y de seguridad alimentaria para no depender de otros,. La idea que constantemente estuvo presente ue, que ellos mismos pueden hacer con sus propios recursos programas de seguridad alimentaria para sus familias.

La utilización del agua y los diferentes sistemas de riego que pudieron observar en las diferentes comunidades fue un elemento clave para imaginarse sus propias parcelas.

Otra expectativa que se tenía en mente era el intercambio cultural; era muy importante para ell@s ser tratados como sujetos, con aprendizajes muy definidos en el trabajo de campo, con una identidad, historia y cultura diferente a la mexicana, por lo tanto tenían mucho que compartir, de ahí la gran importancia del intercambio de saberes entre las dos culturas y de conocimientos en el tema.

Estuvieron muy interesados en que se les dieran talleres de cómo organizarse, en cómo seguir planes de trabajo y crear organizaciones formales. También la transformación de los alimentos utilizando el maíz y el nopal en concreto era un tema que solicitaron constantemente.

Pudieron ver y conocer campesinos muy bien organizados, desde la producción hasta la comercialización y valoraron mucho como la unión de las organizaciones campesinas pueden presionar al gobierno para los programas rurales; conocieron organizaciones muy grandes con pequeños productores campesinos.

Otros aspectos que les parecieron relevantes:

- Darse cuenta del orgullo de los campesinos locales al producir sus propios productos locales que pueden perfectamente competir con los extranjeros
- La integración del nopal en alimentación
- El recibimiento tan cálido y fraterno en las comunidades donde estuvieron
- Las conferencias tanto de la academia como de los gobiernos locales y federal les parecieron muy interesantes.

Aspectos que señalaron que requieren mayor trabajo:

- Se requiere mayor información sobre la transformación de los productos y su conservación.
- En lo que se refiere a las organizaciones, mencionaron que pudieron conocer sus actividades pero no sobre los aspectos organizativos internos y la manera de funcionar.
- Les hubiera interesado que se hablara más sobre microfinanzas y cooperativas.

Aprendizajes individuales que les impactaron en cada comunidad:

- Mixquic: posibilidad de tocar y practicar con los productores
- Tlalnepantla: uso del nopal
- Jajalpa: uso del agua, desempeño de alto rendimiento
- San Miguel: artesanías
- Oxtotipac: segmentación apropiada de actividades entre actores
- Cuidado del medio ambiente
- Campañas de utilización de árboles y replantación
- Utilización del maíz como forraje
- Utilización de abonos
- Conocer la tierra de Emiliano Zapata
- Uso de llantas para plantar
- Como cultivar peces en espacios reducidos
- San Gregorio: cuidado de animales
- Coordinación entre productores
- Morelos: uso de materiales de construcción
- En varias comunidades: uso de los ríos
- San Gregorio: manejo de tierra
- Los Reyes: Productores con visión empresarial

Aspectos de organización que pudieran mejorarse:

- La posibilidad de práctica en el campo fue debiera ampliarse
- Debe facilitarse más la comunicación con las familias en Haití
- Los calendarios de trabajo debieran ser distribuidos con anticipación de manera que se pudiera saber lo que se iba a hacer, los horarios y programación
- Debiera facilitarse más el compartir su cultura
- Algunos aspectos operativos relacionados con ropa, hospedaje y alimentación

Interés en nuevos productos y temas para aprender más:

Productos:

- Maíz (cultura y transformación)
- Plátano
- Arroz
- Tomate
- Nopal (Transformación)

Temas:

Formación en estructuras y gestión de organizaciones
Formación en microfinanzas

3. APRENDIZAJES ESPECIFICOS:

Centro de Educacion, Producción, y Demostración de Insumos y Tecnologías Sustentables (CEPRODITES), UNICAM DEL SUR (Guerrero)

Se logró tener práctica y teoría sobre diferentes aspectos:

- Conocimiento de la estufa ecológica ahorradora de leña, cosecha de agua de lluvia, baño seco (limpieza-ceniza-papel higiénico). Energía solar.
- Ruta de agua: terrazas, zanjas, ollas de agua, muros muertos y vivos.
- Curvas de nivel, Construcción del aparto A, trazo de curvas de nivel, alineación, excavación de zanjas, siembra de muros verdes.
- Labranza de Conservación y cultivos de cobertura.
- La filosofía del programa Campesino a campesino que es un programa muy integral, con esta filosofía se cuida el medio ambiente, no se desperdicia el agua ni la basura orgánica, se aprovecha todo para hacer las compostas.
- La lombricultura fue muy importante conocerla, el aprender la tecnología en la práctica ya que en Haití no se conoce la importancia de la lombriz de tierra para mejorarla, al contrario se le mata.

- En lugar de la utilización de abonos químicos harán las lombricompostas.
- Preparación y manejo de la composta o abonera.
- Análisis de suelos, preparación de camas, siembra y trasplante.

Aspectos positivos para el aprendizaje:

- Les gustó mucho como funciona este espacio pedagógico, es horizontal no vertical, cada persona tiene su función y es muy respetada en su campo de acción.
- Cuando vieron el espacio físico, no entendieron por qué le llamaban Universidad, cuando hicieron las prácticas y cómo funcionaba el equipo de instructores se dieron cuenta que si era una universidad para las y los campesinos.
- El proceso de formación alternativo (educación popular) fue muy importante porque aprendieron haciendo, y tuvieron espacios para la teorización de lo aprendido.

Por último, la transformación de los alimentos: del maíz, nopal y calabacita fue muy importante, ya que el 1º de mayo tendrán una feria sobre el maíz y presentarán esta propuesta en Haití, el aprender a hacer el nixtamal, la tortilla y diferentes productos comestibles fue muy importante, así como la transformación del nopal en alimento, ya que en Haití se usa solo de forma medicinal. Es un producto que ya se siembra pero que no lo consumen como alimento; después de este viaje a México, será uno de los productos que más darán a conocer para incluirlo en la alimentación haitiana.

4. APRENDIZAJES DE LOS MEXICANOS

- Vimos y comprobamos con las y los haitianos que el trabajo debe ser fuente de felicidad y lo que nos transmitieron fue ese gran entusiasmo. Son personas muy trabajadoras, y con sus cantos y danzas se vuelve un deleite el trabajo en equipo.
- El interés por aclarar todas sus dudas, que cuestionen una y otra vez, que no se queden con dudas, el que hagan uno y otro comentario constantemente.
- Las y los mexicanos que estuvimos con los haitianos nos reeducamos, vimos la fuerza de su cultura y la intensidad con la que se puede vivir la vida a pesar de las desgracias o de la pobreza. Viven la vida con una gran pasión.
- Defienden su ser como actor, como sujetos de su propia transformación.
- El estar todo este tiempo con las y los participantes haitianos nos permitió reforzar la visión de siempre tomar en cuenta su cultura e identidad si queremos que las iniciativas colaboren realmente al bienestar del pueblo haitiano.

- Debemos considerar que el pueblo haitiano más que la palabra usa el canto, la música, los poemas, la danza para expresarse. Son un pueblo con una gran dignidad, y el uso de su idioma y sus costumbres los hace ser tremendamente fuertes, alegres y con pasión y esperanza.
- Son un pueblo muy agradecido. Están abiertos a trabajar con el Comité Mixto Haití México por la forma horizontal con la que han sido tratados. Ya están organizados por regiones y tienen animadores para diferentes temas.

5. PRÓXIMAS ACTIVIDADES DE LA DELEGACIÓN HAITIANA PARA LA 3ª ETAPA

Los participantes haitianos hicieron sus planes de trabajo, que enviarán a México próximamente, se solicitó de manera preeliminar a México.

1. Acompañamiento en sus planes de trabajo para 3 meses iniciales y un año
2. La posibilidad de hacer tutoriales en lugar en capacitación en línea.
3. Visitas a las 4 regiones para ver el proceso que se están llevando para ofrecer el apoyo en caso de necesitarlo.
4. Apoyar a concretar programas de trabajo por comunidad o microrregión a corto, mediano y largo plazo.
5. Animar las relaciones de cooperación entre los participantes y otros campesinos en las acciones programadas.
6. Animar la cooperación internacional para la inversión en los proyectos

BITACORA DE DIARIO

PROGRAMA DE CAMPESINO A CAMPESINO

DEL 16 DE MARZO AL 10 DE ABRIL

MIERCOLES 16 DE MARZO DE 2011

En la noche llegaron los dos primeros Haitianos procedentes del vuelo de Haití –Panamá – México, ellos son Béatrice Norcilien y Jean-Gilles Marc-Ginel. En la mañana se desayunó en la Casa de los Amigos y posteriormente se les llevó al Centro histórico y Catedral Metropolitana. Se les ofrecieron hospedaje y comidas.

JUEVES 17 DE MARZO DE 2011

Se desayunó en la Casa de los Amigos y posteriormente se visitaron instituciones en la ciudad y posteriormente a comer. Se compró la bandera de Haití.

VIERNES 18 DE MARZO DE 2011

Llegó el segundo grupo de Haitianos a las 4:30 de la mañana procedentes de Haití-Santo Domingo-Bogotá-México, ellos son: Marie Bernadelle, Fritzner Voltaire, Ecolhome Edmond, Olemicia Jeanty Cadet, Alex Jean Baptiste, Marie Jocelyne, Félix Dieucéne, Oréal Francois, Saint-Lot Edouard, Anois Jean-Baptiste, Petion Joseph, Francklin Cené, Celestin Jean Claude, Enock Jn Pierre, Jean Noel Rose, Pierre Marcelin Sander, Leopold Jean Alfred, Antoine Gladis, César Erone. También llegó para acompañarnos el Lic. Álvaro Urreta, la Lic. Flor de María Barrera, y el Traduc-

tor Evans Cadet, Abordamos un autobús escolar que nos llevo primero a San Gregorio para esperar a Francisco Pineda del grupo campesino quien nos llevo a Mixquic, llegando a la casa del señor Antonio Pineda a las 8:00 de la mañana.

El recibimiento fue muy emotivo, pusieron la canción de Amigo de Roberto Carlos, hubo saludos y abrazos y estrechamiento de manos. El Señor César Erone que es el coordinador de los haitianos le regaló una bandera de Haití al señor Antonio Pineda. Por parte mexicana se colocó la bandera de Haití en el comedor de la casa. Después los campesinos invitaron a desayunar tamales típicos, atole, pan de dulce, fruta, thé, leche, café, agua de sabor y galletas.



Después del desayuno fuimos a la iglesia, ya que los anfitriones comentaron que el señor párroco iba a recibir a la comunidad Haitiana se explicó los simbolismos y significados de los restos prehispánicos y monumentos, posteriormente los anfitriones los llevaron al techo de la iglesia donde la panorámica de Mixquic es muy notable y explicaron los alrededores y nombres de montañas y volcanes, la comunidad haitiana estaba muy contenta con la vista.

Se entró a la iglesia y la comunidad Haitiana quedó fascinada con la arquitectura de la iglesia.

Se les llevó a las parcelas de cultivo y enseñaron las diferentes hortalizas que ahí se siembran, un productor nos llevó a su parcela y explicó la técnica que maneja para el cultivo de semillas de hortalizas a través de almárcigos y después de un tiempo de crecimiento se trasplanta directamente a la tierra, donde se le da otro tiempo de tolerancia en crecimiento y posteriormente se vuelve a trasplantar directamente a una tierra mejorada con nutrientes y hasta la cosecha final.



Se visitó otra parcela donde les enseñaron a limpiar la tierra después de cosechar con una maquina llamada Motocultor, explicaron su funcionamiento a la comunidad haitiana y ellos mismos trabajaron la máquina y limpiaron un área grande de parcela, después se les llevó a otra parcela para ver como sacan el agua de los canales con motobombas y distri-



buir el agua en canaletas ya establecidas previamente e inundar la tierra para prepararla y después sembrar.

Visitaron el museo de arqueología de Mixquic, se les explicaron las antiguas culturas que ahí se asentaron, sus costumbres y ritos que ahí hacían, los diferentes monolitos que ahí se encuentran y su significado.

El señor Antonio Pineda lider campesino invitó la comida que se compuso de arroz, pollo empanizado, ensalada frijoles, fruta agua fresca, cerveza, y café.

Se dirigieron al bosque de Tlahuac a las 5 de la tarde para la pernocta a unas instalaciones adecuadas para los campistas del bosque, ahí se pasó la noche.

SABADO 19 DE MARZO DE 2011

Se visitó en el camión un recorrido por el bosque de tlahuac, las lagunas, y las diferentes parcelas que hay durante el trayecto, este recorrido fue planeado por los productores para que se viera el paisaje de las lagunas y las chinampas, las parcelas que hay, la comunidad haitiana quedó maravillada con el recorrido.

Los productores ofrecieron un desayuno en compañía de los productores y autoridades de Mixquic, después del desayuno los productores estuvieron en plática con los haitianos, intercambiando opiniones e ideas del campo y posteriormente les regalaron semillas de hortalizas a la comunidad Haitiana. La despedida fue muy emotiva por parte de las dos comunidades y cantaron el Himno Nacional Haitiano y después el Himno Nacional Mexicano, hubo intercambio de banderas y muchas fotos y abrazos.

Se utilizó un camión de Mixquic a San Gregorio, se llegó a San Gregorio a las 11 de la ma-

ñana y una comitiva encabezada por el señor Delegado, el secretario de desarrollo, el de cultura, los productores Felipe Casas y el representante del grupo de cultura, el señor René González, y Maestras distinguidas de San Gregorio los llevaron a la tarima que estaba instalada en la casa de cultura. Ya instalados en la tarima el señor Delegado dio la bienvenida, luego hubieron palabras de los secretarios, de los productores de Mixquic y San Gregorio, los Haitianos, el señor Párroco, Las maestras y otras personas notables que invitaron a subir a la tarima como el señor coronel Pascual Nieto Godoy de 97 años quien luchó al lado de Emiliano Zapata y es ciudadano distinguido de San Gregorio Así como una maestra que cantó el Himno Mexicano en náhuatl. Para finalizar el acto de bienvenida el señor Párroco invito a la Comunidad Haitiana a la misa de cambio de mayordomía.



Se instalaron en las habitaciones de la casa de la cultura y se asistió a la misa de cambio de mayordomía, después de la misa los mayordomos invitaron a comer a su casa donde había aproximadamente unas 200 personas, Felipe Casas de los productores presentó a Voltaire y Cesar a los mayordomos y al termino de la comida los señores Voltaire y Cesar agradecieron a los mayordomos la invitación.

En la explanada de la casa de cultura hubo una conferencia por parte de los Doctores Luís

Gómez y Gerardo Torres Salcido que vinieron de la Universidad Nacional Autónoma de México con el tema “Territorios, alimentación, de campesino a campesino”.

Terminada la conferencia la comunidad Haitiana se integró a las festividades del pueblo y fueron muy bien recibidos, la Comunidad Haitiana dio una muestra de cultura con cantos y danzas, la comunidad de San Gregorio estuvo muy atenta a sus expresiones culturales, Un vecino de San Gregorio invitó a la Comunidad Haitiana a su pastelería, Después de esto se regresó a la explanada de la casa de cultura y luego a pernotar.

DOMINGO 20 DE MARZO DE 2011

Se desayunó en la casa de cultura por cortesía de la comunidad de San Gregorio que nos ofrecieron tamales de diferentes guisos y atoles dulces, también pan de dulce y frutas, los haitianos les gusto mucho el desayuno y agradecieron a las familias el desayuno.

Se visitaron varias chinampas y los productores enseñaron el proceso de cultivo y técnicas de construcción de invernaderos, dependiendo del clima y la época del año y la hortaliza que se esté sembrando, ya que cada invernadero se construye según las necesidades de cada hortaliza, después se visitaron los canales y mostraron el proceso de hacer agua-lodo para después crear bases de tierra y almácigos para el sembrado, los diferentes procesos que conlleva la siembra de una lechuga. Después se visitó el invernadero de un campesino el cual maneja otras técnicas creadas por él como el sistema de aspersión individual y plásticos para cubrir la tierra y evitar que se queme las hortalizas por el frio o calor de la temporada en el proceso de la siembra. Estas técnicas nuevas se están empezando a utilizar como modelo por varios campesinos ya que los resultados se reflejan en menos tiempo para una hortaliza y

menor costo en materias primas, estos resultados que generan estas técnicas fue del agrado de los haitianos y el campesino les regalo un folleto creado por el mismo con las instrucciones para hacer invernaderos y sus diferentes técnicas de preparación de la tierra.



La comida fue a las tres de la tarde en la casa de cultura por cortesía de las familias de los productores, ofrecieron sopa de codito, arroz y pollo al horno con nopales, los comentarios al respecto de la comida no se hicieron esperar y preguntaron que eran los nopales y después de una explicación por parte de los productores, los Haitianos les pidieron de favor que les dieran mas información de los nopales ya que comentaron que en Haití no se consumen, que son solamente de adorno, los productores se comprometieron a enseñarles cuál era la planta físicamente y como llevarlo a la cocina Haitiana.

Durante la comida llegó el tercer grupo de Haitianos compuesto por Erick Vital, Maxon Pierre, Erique Belhomme, Celeste Cadet Pressoir, Jean Marc-Aurel Rosambert y Thomas Jen Wilner, el cual venían procedentes de Haití-Santo Domingo-Bogotá-México, hubo mucha alegría dentro de ellos cuando se vieron y fue motivo para hacer cantos, los productores mexicanos dieron la bienvenida y los invitaron a comer el cual aceptaron gustosamente.

Después de la comida los llevaron a la granja didáctica.



Al regreso de la granja didáctica la Comunidad Haitiana se integró a las festividades del pueblo de San Gregorio y dieron muestras nuevamente de su cultura como los son el folkllore y la danza, la comunidad de San Gregorio se reunió y disfruto del intercambio cultural.

LUNES 21 DE MARZO DE 2011

La comunidad se levantó temprano y se pasó desayunar por cortesía de las familias y los productores quienes ofrecieron huevos con jamón, frijoles, atole y pan, la comunidad Haitiana agradeció el desayuno con un canto.

El delegado de Xochimilco invitó a un paseo en trajinera en el embarcadero de Nativitas, al llegar ahí nos estaba esperando el director de cultura de la delegación el cual contrató las trajineras y se recorrieron diferentes canales y a un museo de fauna de la localidad, el encargado del museo explicó los diferentes animales que hay en la región y las acciones que se está llevando a cabo para la conservación. La comunidad haitiana estaba muy contenta, mexicanos y Haitianos bailaron al son de su música y danza.

Después del paseo se regreso a san Gregorio para la comida que fue por cortesía del Delegado de Xochimilco, los haitianos agradecieron al secretario todas las atenciones que tuvieron con ellos y los haitianos le cantaron una canción.



Después de la comida hubo una conferencia por parte de la SEDER, quienes hablaron sobre los diferentes procesos de horticultura, también hablaron de la agricultura urbana y esto generó gran interés por parte de la comunidad Haitiana, hubo mucho debate sobre cómo llevarlo a cabo, los conferencistas se comprometieron a darles más información al respecto, también hablaron de la crianza de gallinas de engorda para consumo y las gallinas ponedoras para reproducción, esto generó también un gran debate entre los Haitianos pero los conferencistas y los productores les aclararon las dudas y se comprometieron a darles más información. Al término de la conferencia los haitianos quedaron agradecidos y pidieron de favor que les dieran más información sobre la agricultura urbana y las granjas avícolas.

En la tarde noche la comunidad haitiana se integró a las festividades del equinoccio de primavera y el maestro de ceremonias los invitó a bailar con los danzantes de música prehispánica a lo cual los Haitianos aceptaron,

después los haitianos danzaron su folklore junto con los danzantes de música prehispánica, después el maestro de ceremonias los invitó a la ceremonia de purificación con copal y algunos haitianos pasaron y recibieron la purificación, posteriormente el maestro de ceremonias les explicó el significado de todos los elementos que estaban en el piso y luego se tomaron una foto con ellos, hubo gran entusiasmo por parte de la comunidad de san Gregorio ya que tanto los de la ceremonia del equinoccio como los haitianos aceptaron sus culturas y costumbres de cada uno de ellos y se dieron un abrazo de fraternidad, la comunidad de san Gregorio aplaudió mucho el gesto de la unión de las dos culturas.



Hubo cena-despedida por parte de las familias y productores quienes dieron unas palabras de agradecimiento a la comunidad Haitiana por su visita, los haitianos también agradecieron las atenciones que tuvieron con ellos y hubo intercambio de palabras y agradecimientos.

MARTES 22 DE MARZO DE 2011

La comunidad haitiana se reunió en la explanada de la casa de cultura y tuvieron una reunión de evaluación interna, después de su reunión se integró con ellos el Centro Lindavista, los productores y sus familias, autoridades y

Hermanas religiosas que se unieron y formamos un círculo para hacer una oración, cantar y a la vez despedirse de San Gregorio, después de la despedida pasamos al desayuno por cortesía de las familias y productores, hubo intercambio de palabras, abrazos, fotos y regalos que se hicieron.

Después del desayuno se abordó el autobús a Huitzilac, se llegó a RENAMUR y los recibió la Lic. Nuria que es la directora de la casa y los llevó a las respectivas habitaciones y posteriormente se pasó al salón de conferencias para una presentación de todos. Después de la presentación los llevaron a una zona habitacional para enseñar las diferentes casas ecológicas que hay en la región, ya que están construidas con materiales como botellas, llantas, madera, cartón, paja, adobe, diferentes metales y una combinación de materiales de reciclaje. Esto generó gran interés en los haitianos ya que comentaron que nunca habían visto este tipo de construcciones con materiales de reciclaje.



La comida fue a las tres de la tarde y fue del agrado de todos ya que sirvieron sopa de pasta, arroz con verduras y pollo y agua fresca de sabor.

Después de la comida se pasó al salón de conferencias para una presentación de la Lic. Nuria habló sobre mujeres emprendedoras y lue-

go se hizo la presentación de dos campesinos guerrerenses que hablaron de su experiencia en cajas populares, después se pasaron dos videos sobre casas ecológicas en Argentina. Después de las presentaciones se pasó al comedor para una cena que nos ofreció la directora de la casa, la cena se compuso de tostadas de ensalada de verduras con carne y chocolate.



MIÉRCOLES 23 DE MARZO DE 2011

Después de la despedida de RENAMUR se partió rumbo a Tlalnepantla Morelos, el Lic. Álvaro Urreta iba al frente del autobús en su vehículo para guiarnos hasta su casa, nos recibieron los encargados de la casa, Flor María dio la bienvenida y ofreció un desayuno que se compuso de fruta picada, jugo de naranja, huevo a la mexicana con frijoles y pan.

Después del desayuno nos llevaron en camionetas a la parcela para ver el proceso de sembrado de nopal, una vez que llegaron ahí los productores explicaron que tipo de semilla se debe comprar y el proceso que lleva de limpiar la semilla y luego sumergirla en un producto a base de silicatos para protegerla de plagas, después enseñaron el proceso de cultivar la semilla siguiendo un patrón de siembra, los haitianos después de explicado el proceso se dedicaron a sembrar nopales. Durante el

trabajo de campo y aprendizaje llegó el Ing. Felipe Solís Torres que es el director de la Central de Abasto y también los compañeros de Mixquic y San Gregorio que estuvieron durante el recorrido de la parcela.



Después del recorrido los llevaron a la casa para la comida por cortesía del Lic. Álvaro Urreta y Flor María, quienes nos ofrecieron pollo con nopales, arroz, frijoles y agua de sabor y degustación de cerveza, a la comida se incorporaron más invitados como autoridades del ayuntamiento y personal de instituciones del gobierno federal.

Después de la comida se hizo un círculo con las sillas y la comunidad haitiana platicó junto con los productores sobre sistemas de producción que tienen y la comercialización. Las diferentes autoridades tomaron la palabra y después dieron una conferencia las Fonaes de Morelos y Secretaria de Desarrollo Social de Morelos.

Después de las conferencias los productores enseñaron como se deben de limpiar los nopales y cocinarlos, la práctica fue del agrado de los haitianos, tanto hombres y mujeres hicieron el ejercicio.

Después de la práctica de limpiar nopales los productores y los haitianos fueron al campo de futbol para un juego amistoso el cual se llevó

a cabo en una cancha de futbol de la comunidad de Tlalnepantla, terminado el encuentro regresamos a la casa para la cena por cortesía del señor Álvaro Urreta y la comunidad.



JUEVES 24 DE MARZO DE 2011

Se desayunó en la casa del Lic. Urreta y posteriormente se partió hacia Anenecuilco Morelos a la “Cooperativa Unidad y Desarrollo y Compromiso” cuyos dirigentes dieron una plática de cómo se creó la cooperativa, quienes la integran, como trabajan en ella, cuáles son sus estatutos y reglamentos, al término de la misma el conferencista les regaló material informativo de la cooperativa así como un Cd con los estatutos y normas por las cuales se rigen, hubo muchas preguntas por parte de la comunidad haitiana y se mostraron interesados en el funcionamiento de la misma, comentaron que ellos también tienen cooperativas pero que hay que complementarlas en su funcionamiento. Después de la conferencia se tomaron fotos panorámicas al frente de la institución. Luego los encargados de la institución llevaron a la Casa-museo de Emiliano Zapata, allí los recibió el encargado de la casa-museo y se ofreció para dar un recorrido y explicar el mural, La comunidad haitiana quedó muy contenta porque ellos querían saber de la Vida de Emiliano Zapata.

Después se partió rumbo a Yecapixtla Morelos a la institución llamada “Impulsora de Desarrollo Yecapixtla S.A. de C.V.” de la cual explicaron el funcionamiento de los micro créditos para mujeres el señor Jorge Juárez.



Terminada la visita a Yecapixtla se regresó a Tlalnepantla para la comida que nos ofreció el Lic. Álvaro Urreta y compartir opiniones de los lugares visitados, los productores de Tlalnepantla les hablaron de Emiliano Zapata a los haitianos y las diferentes organizaciones que hay con la bandera de zapata.

VIERNES 25 DE MARZO DE 2011

Se desayunó en la casa del Lic. Álvaro Urreta. Hubo agradecimientos por parte de los haitianos y se tomaron la foto del recuerdo con la bandera haitiana.

Se partió con rumbo a Los Reyes de Juárez, Puebla y llegamos a las 2:00 de la tarde a las oficinas de la “Unión de productores y hortalizas de los Reyes de Juárez, Puebla”, recibieron los productores encabezados por don Fernando González quien es el presidente de la Unión, sentaron a todas las personas y ofrecieron cervezas y refrescos a los haitianos y niñas hijas de los productores salieron con pancartas de bienvenida para los Haitianos, después de

unas palabras del presidente y del Lic. Álvaro Urreta nos llevaron a la iglesia donde nos esperaba el señor Párroco quien saludo Personalmente tanto a los haitianos como a los productores, después del saludo nos invitaron a la comida que fue por parte de las familias de los productores quienes ofrecieron tortas de camarón, arroz, frijoles, tortillas, verduras y agua de sabor.

Después de la comida hubo actividad deportiva, los productores los llevaron a su propia cancha de futbol que es de la Unión de productores, y se jugó un partido amistoso que fue propicio para que se conocieran entre todos, Los Haitianos al igual que los productores compartieron expresiones del juego y fue una tarde de relajamiento y esparcimiento.

Después del encuentro se dirigieron a la iglesia para la cena que fue por cortesía de los productores y sus familias y de ahí al hotel que se encontraba en el siguiente pueblo que es Acatzingo.

SABADO 26 DE MARZO DE 2011

Desayunamos en la iglesia por cortesía de los productores y sus familias quienes ofrecieron tamales, atole, fruta, pan, thé, café, y agua de sabor.

Después del desayuno se dividieron en dos grupos, un grupo de 15 personas se los llevaron en un autobús a los campos de hortalizas de los Reyes y el otro grupo fue a San Miguel Tenextatiloyan, Puebla a una comunidad que está en la sierra y trabajan en una organización de mujeres emprendedoras llamada “Centro de Iniciación a la Innovación de la tecnología” cuya directora es la Doctora Socorro Sánchez, ahí pasaron cinco presentaciones sobre los trabajos que ahí realizan y que son:

1. Incubadora AIDES, que son mujeres que trabajan el barro en sus diferentes formas sin utilizar plomo.
2. Artesanías en madera y reforestación.
3. Ecoturismo.
4. Compostas.
5. Captación de aguas pluviales.



Después de las presentaciones los llevaron ahí mismo para conocer la producción de ollas de barro, explicaron a la comunidad haitiana como se hace una olla de barro desde conseguir la materia prima, el proceso de preparación del barro, el amasado, los moldes, la primera quema, el pintado, la segunda quema y el barnizado, ellos mismos crearon las ollas de barro y las llevaron al horno.



Terminada la visita al taller de las ollas de barro los artesanos nos invitaron a comer una

comida tradicional que prepararon ellos mismos para la comunidad haitiana, y nos ofrecieron tamales rellenos de verduras, escamoles, frijoles, tortillas hechas a mano, nopales y agua de sabor y como aperitivo hubo mezcal casero. La comunidad Haitiana agradeció la comida y les cantó a los artesanos.

Después de la despedida se partió rumbo a Zautla con la Doctora Socorro Sánchez Que los llevo para mostrar las plantaciones de durazno y el proceso de poner una composta alrededor del árbol y utilizar solamente una cubeta de 20 litros de agua al día por cada árbol frutal, después se fue a ver el proceso de captación de agua por medio de una olla tipo represa y la distribución del agua a los sembradíos de durazno, comentaron que la olla tipo represa es una obra hecha por 15 campesinos y que ellos son los que están reactivando la producción de durazno en esta región.



Terminada la visita de Zautla se partió rumbo a los Reyes de Juárez y llegamos a las 8:30 de la noche a la cena y el señor párroco nos acompañó y compartió con los haitianos vivencias y les preguntó sobre las experiencias que han tenido hasta el momento, también el señor párroco los invito a la misa del domingo a lo que aceptaron gustosos los haitianos. Después nos dirigimos al Hotel para descansar.

DOMINGO 27 DE MARZO DE 2011

El desayuno fue en la iglesia por cortesía de los productores y sus familias quienes ofrecieron huevos con jamón, atole, pan, fruta, thé, y café. Los haitianos agradecieron el desayuno con una oración para todas las familias.

Después del desayuno nos fuimos a los campos y se vió la técnica para sembrar cilantro y manzanilla, los haitianos sembraron de las dos semillas de acuerdo a como les explicaron los productores, también los productores les regalaron bolsitas de las dos semillas para llevar a Haití, después se fue a otra parcela para ver como se cosecha el apio, los productores les enseñaron a cortar el apio y limpiarlo, los campesinos Haitianos también hicieron el ejercicio de cortar y limpiar el apio, luego les enseñaron a fumigar con moto-fumigadora y también hicieron la práctica de fumigar los cultivos con la máquina, seguidamente en otra parcela donde la manzanilla ya estaba para cosecha les enseñaron a cortarla, los campesinos Haitianos comentaron que en Haití no hay manzanilla y les interesaba aprender todo el proceso de siembra y cosecha y también sus usos en la medicina.



Luego se fue a un invernadero donde tienen almácigos de cebolla para luego trasplantarlos en tierra y explicaron los diferentes usos y tamaños de la cebolla, luego se paso a una parcela donde tienen rábano y les enseñaron a

cortarlo dejando parte de la raíz sembrada esto con el objeto de que se siga reproduciendo la planta y después mezclarlo con la tierra como abono.



Luego uno de los productores llevó una gran cantidad de químicos y explicó el uso en la agricultura, explicó producto por producto, los componentes que tiene, el uso que se le dan, las dosificaciones de acuerdo a cada hortaliza, los periodos de fumigación y las condiciones ambientales que deben prevalecer para aplicar el producto. Esta clase generó gran expectativa entre los haitianos quienes hicieron muchas preguntas y anotaron el nombre de todos los productos y las compañías que lo producen, anotaron todo lo que se les explicó y pidieron más información al respecto y el productor se comprometió a darles más información e inclusive les regaló productos pero no se aceptaron ya que en el aeropuerto no dejan pasar este tipo de materiales, el productor al regreso a Los Reyes les preparo una información muy completa ya que les regalo folletos de los productos, cajas, etiquetas y hojas informativas que dan las compañías a los campesinos mexicanos, esto fue del agrado de los campesinos Haitianos.

Terminado el trabajo de campo la comida fue por cortesía de los productores y se llevó a cabo en un campo deportivo al aire libre dieron consomé de barbacoa, barbacoa, arroz,

nopales, tortillas, agua de sabor, cerveza y como postre fruta picada, a los haitianos les agrado mucho la comida y estuvieron muy contentos y compartieron vivencias y experiencias con los productores, estuvieron muy relajados los Haitianos y agradecieron la hospitalidad que les habían brindado y todas las atenciones que han tenido para con ellos.

Al término de la comida se fue a la iglesia a la misa de 5:00 de la tarde, el señor párroco reservó las primeras 5 bancas para la comunidad Haitiana, después de misa hubo tarde libre y los haitianos recorrieron el pueblo, a las 8:00 regresamos a la iglesia para la cena y terminada ésta hubo baile por parte de los productores y Haitianos quienes dieron una muestra de su música y danza, y terminado esto se fue al hotel para el descanso.

LUNES 28 DE MARZO DE 2011

Se desayuno en la Iglesia de Los Reyes y los productores de Actipan, estado de Puebla encabezados por el señor Javier se hicieron presentes y desayunaron con ellos, terminado el desayuno la Comunidad Haitiana se despidió de los productores de Los Reyes y también de sus familias, hubo cantos y abrazos de parte de todos y el señor Párroco llego para la despedida y a la salida de las oficinas de la iglesia las familias de los productores arrojaron confeti sobre los Haitianos y hubo gran alegría y emoción por parte de todos.

Partimos con rumbo a la Central de Abasto de Puebla y allí los productores de Actipan enseñaron las diferentes naves y tipos de productos que se comercializan, en algunas naves los haitianos hicieron preguntas sobre los diferentes tipos de empaques y sus colores, los productores explicaron que algunos productos necesitan diferentes tipos de poliuretano y diferentes grados tanto en espesor como en color y material, ya que algunos no dejan pasar

los rayos solares y otros plásticos conservan humedad y otros evitan que se hagan plagas. En otra nave observaron como entintan la papa y preguntaron para qué era ese proceso y explicaron los comerciantes que era para darle más vida a la papa y protegerla de los rayos solares.



Terminado el recorrido en la central de abasto fuimos a la iglesia de Actipan donde recibieron las hermanas religiosas e invitaron a pasar a la iglesia y dieron un emotivo recibimiento con una oración, luego nos llevaron al salón parroquial donde nos ofrecieron una comida que ellas mismas prepararon y se compuso de sopa de pasta, arroz, pollo empanizado, ensalada, frijoles, tortillas y agua de sabor.

Terminada la comida los productores preguntaron si quería trabajo de campo o ir en plan turístico a conocer las cuevas y grutas de Actipan a lo que los Haitianos pidieron que los llevaran a las grutas, después del recorrido por las grutas nos llevaron al centro de Actipan y los productores invitaron a los Haitianos a tomar un refresco y después hubo actividad deportiva con un encuentro de futbol entre productores y Haitianos, la comunidad de Actipan se congregó en el jardín del centro para conocer a la comunidad haitiana y hubo plática entre ellos. Después se fue salón parroquial para la cena que fue por cortesía de los productores y sus familias, a la cena se unieron

más familias de la comunidad de Actipan y compartieron una noche muy bonita ya que hubo oraciones, cantos, y expresiones de hermandad por parte de todos, los niños les regalaron obsequios y jugaron con la comunidad y los haitianos quedaron muy conmovidos porque no se esperaban este encuentro tan emotivo.

MARTES 29 DE MARZO DE 2011

El desayuno fue en el salón parroquial por cortesía de los productores y sus familias de Actipan, hubo una despedida muy emotiva teniendo en cuenta la noche anterior, hubo muchos abrazos y fotos.

Se partió con rumbo a Jajalpa Estado de México y llegando a las 2:30 de la tarde, antes de la entrada del pueblo de Jajalpa una escolta de policías los llevó hasta la iglesia donde nos recibió el señor Reynaldo Castañeda que es el presidente de la Unión de productores de verduras y Hortalizas de la CEDA y los condujo al salón parroquial donde nos presentó a las autoridades del pueblo de Jajalpa. Seguidamente pasamos al comedor donde nos ofrecieron una comida por parte de los productores de Jajalpa, quienes nos dieron sopa de verduras, pollo, arroz, frijoles, tortillas y agua de sabor.

Después de la comida hubo tarde libre y fue aprovechado por la comunidad haitiana para ir al Internet, hacer llamadas y salir a pasear por el pueblo.

MIÉRCOLES 30 DE MARZO DE 2011

El Lic. Álvaro Urreta llegó temprano junto con personal de Caritas de Toluca y después de presentarlos se sentaron a desayunar con todo el grupo, el desayuno fue en el salón parroquial por parte de los productores de Jajalpa, quienes ofrecieron huevos con jamón, tor-

tillas, chilaquiles sin picante, thé, café y pan. Después cuatro Haitianos fueron a Toluca para una entrevista, ellos fueron Olemicia Jeanty Cadet, Cesar Erone, Pierre Marcelin Sander y el traductor Evans Cadet, la entrevista fue con el Ing. Rubén Dávila que es Director General de Agricultura de la Secretaria de Desarrollo Agropecuario del Gobierno del Estado de México

Terminado el desayuno se fue al trabajo de campo, ahí enseñaron el cultivo de la acelga, después vimos el cultivo del cilantro y posteriormente el del betabel, explicaron la técnica del sembrado por medio de presas o canaletas de tierra, también vió la técnica de extracción de agua que es muy diferente al de San Gregorio y los Reyes.



Se estuvieron viendo otras parcelas con otro tipo de hortalizas y los productores enseñaron tipos de semillas que se utilizan, mostraron 4 tipos de semilla de una misma planta y comentaron que se utilizan dependiendo de la época del año ya que son semillas preparadas para resistir las inclemencias y plagas.

Después del recorrido por el campo se fue a la iglesia para la comida que fue por cortesía de los productores, allí llegaron los productores de Mixquic y San Gregorio y le llevaron obsequios a los haitianos quienes quedaron muy contentos y agradecidos con los regalos.

Después de la comida hubo tarde libre, que fue aprovechado para hacer llamadas a Haití, y conectarse en internet.

En la cena estuvo el señor Párroco compartiendo con todos los haitianos y preguntándoles como les había ido hasta ese momento con su aprendizaje a lo que ellos le contaban como había sido su experiencia hasta el momento, hubo un agradecimiento por los alimentos con una oración y un canto

JUEVES 31 DE MARZO DE 2011

Se fue a la iglesia y el encargado de la misma invitó a la Comunidad Haitiana a subir al campanario y techo de la iglesia a lo que todos subieron y se tomaron fotos y observaron la vista panorámica del pueblo, después se bajo al desayuno que fue por cortesía de los productores y al término de los alimentos los Haitianos agradecieron mucho las atenciones que tuvieron con ellos y en especial al personal de la cocina ya que los alimentos que les dieron fue de su agrado y se identificaron mucho con la cocinera y la invitaron a Haití a lo que ella aceptó con gusto, hubo muchas fotos y abrazos.

Se partió con rumbo al Distrito Federal y se llegó a la 1.30 de la tarde y se instalaron en la Casa de los Amigos, y en el Hotel Texas y luego se paso a la comida en el restaurante Los Arcos.

Después de la comida se les llevó a un paseo por el Monumento a la Revolución y por el centro terminando el recorrido en el Palacio Nacional.

En la noche llegó el padre Francois Jean Hervé y la señora Anna Zumbo de Caritas Italiana procedentes de Haití-Miami-México y se integraron al grupo de los haitianos, luego nos fuimos a la cena en un restaurante chino y

luego fuimos a la casa de los amigos donde la Comunidad Haitiana realizó una reunión de evaluación interna

VIERNES 01 DE ABRIL DE 2011

Se desayunó en la Casa de los Amigos y de ahí se dirigieron al Centro Félix de Jesús ubicado en Tlalpan para una reunión de evaluación con la Comunidad haitiana, el padre Hervé, la señora Anna Zumbo y el Lic. Adalberto Saviñón.

Al termino de la reunión de evaluación se partió a la 1.30 de la tarde con rumbo a Coyuca de Benítez, Guerrero, en la caseta de la venta nos encontramos con el señor Carlos García quien nos llevo a Coyuca de Benítez a las Instalaciones de Ceprodites, allí llegamos a las nueve de la noche y durante la cena que nos ofreció el señor García hizo una presentación del equipo de Ceprodites y las reglas de operación de las instalaciones, también comentó los temas que se iban a trabajar en los días siguientes, después de la presentación nos llevaron en camionetas al hotel donde se hospedaron.

SABADO 02 DE ABRIL DE 2011

Se desayunó en Ceprodites por cortesía del señor Carlos García que ofreció frutas picadas, verduras, frijoles, tortillas, the, pan, atole de avena y café.

Terminado el desayuno se fue al trabajo de campo, llevándolos donde tienen sembrados árboles frutales y explicaron la forma de cultivar en tierras altas y secas, después los campesinos haitianos tomaron las herramientas y sembraron diferentes tipos de semillas utilizando la técnica de hacer camas de cultivo con Lombricomposta para enriquecer la tierra y darle humedad sin usar mucho agua.

A las tres fue la comida por cortesía del equipo de Ceprodites que nos dieron Caldo de pescado, arroz, pescado frito, ensalada, tortillas, frijoles y agua de sabor. Los haitianos



agradecieron la comida con un canto. En la tarde se trabajó en el campo nuevamente y les enseñaron el uso de la herramienta llamada A, que es un triángulo de madera con medidas que sirve para marcar distancias en terrenos a desnivel y marcar los surcos donde se va a sembrar, los haitianos estuvieron muy interesados en esta herramienta y el personal de Ceprodites les regaló el plano para hacer la



herramienta de madera en Haití. Al termino del trabajo de campo hubo una fogata y se hazaron elotes. Luego se paso a la cena que ofreció el equipo de Ceprodites.

DOMINGO 03 DE ABRIL DE 2011

Se desayunó en Ceprodites por cortesía del equipo quien ofreció huevos con jamón, frijoles, arroz, pan, thé, café y agua.

Después del desayuno hubo un ejercicio de práctica de transformación de los alimentos, el equipo de Ceprodites se los llevó a las siembras para recolectar lo que iban a preparar y la comunidad haitiana aprendió hacer tortillas, a preparar los nopales, verduras a la mexicana y ensalada de nopales, toda la comunidad participó y ellos hicieron los alimentos y los consumimos, hubo gran felicidad por parte de ellos y el equipo de Ceprodites ya que fue una experiencia enriquecedora para las dos partes, ya que el equipo se sintió agusto con lo que enseñó y lo que aprendió la comunidad haitiana.



Al medio día los llevo el equipo de ceprodites a una playa de Acapulco llamada Barra vieja y ahí se pasó la tarde, la comunidad Haitiana se desplegó por la playa y disfruto del mar y la laguna que se encuentra a unos cuantos metros.

A las 7:00 de la tarde se partió a Ceprodites para la cena que ofreció el equipo de Ceprodites y a la vez una despedida por parte de todos

LUNES 04 DE ABRIL DE 2011

Se llegó a Ceprodites y se desayunó con el equipo del Centro de Capacitación, la comunidad haitiana agradeció el desayuno y cantaron una canción.

Se pasó al aula de conferencias donde pasaron un video sobre las experiencias de los campesinos, El Lic. Urreta presentó al director de la Unicam el cual dio una bienvenida y una presentación, al término de su presentación regalaron cds con información de la Unicam y los invitó a venir a capacitarse cuando ellos quieran. Un representante de Inca Rural también dio una presentación e hicieron un ejercicio por grupos de acuerdo a una serie de preguntas.



Terminadas las presentaciones se pasó a la comida que fue rápida y luego fuimos a trabajo de campo donde enseñaron la práctica de crianza de animales ovinos y su utilidad para crear compostas a partir de la recolección de sus heces, posteriormente se hizo la práctica de la recolección de las heces y su combinación con otros materiales como tierra y hojas secas y la mezcla de ellos en un contenedor, después depositaron las heces en un contenedor previamente establecido y lo regaron con agua y formaron un canal con un escurridor para captar este material que sería finalmente la composta líquida rica en nutrientes para la tierra.

Al terminar la práctica se fue al salón para escuchar la presentación por parte de un funcionario de Sedesol. Terminada la presentación fue la cena y despedida por parte de la comunidad Haitiana y el equipo de Ceprodites y todas las personas que asistieron a la jornada de trabajo, de ahí nos fuimos al hotel.



MARTES 05 DE ABRIL DE 2011

En Ceprodites prepararon un desayuno especial de despedida, dieron frutas picadas, pan de maíz, café y té y a cada haitiano le dieron 2 panes de maíz para el camino, la comunidad haitiana agradeció mucho al equipo y se despidieron muy emotivamente.

Se partió rumbo a la Ciudad de México y llegamos a las 5 de la tarde a la casa de los amigos y después de instalar en la casa y en el hotel Texas se dirigieron a la comida al restaurante los Arcos, terminada la comida se fueron a la casa para prepararnos para la cena cultural y entrega de diplomas.

El embajador de Haití llegó a las 6 y tuvo una plática con todos los haitianos sobre su experiencia que tuvieron y que iban hacer a futuro. A las 7:00 pm empezó la cena cultural con la presentación del embajador de Haití, los productores de mixquic, San Gregorio, Los Reyes, Actipan, el director de la casa de los amigos, el director de la casa de cultura de San

Rafael, miembros del Comité Mixto Haití-México, Colegio Guadalupe, Centro Lindavista, y la Secretaria de Relaciones Exteriores, al término de la presentación se hizo entrega de los diplomas y posteriormente empezó el evento cultural con un baile prehispánico por integrantes de la casa de Cultura de San Rafael, seguido por un baile del grupo musical del Señor Evans Cadet, seguido por bailes de la comunidad Haitiana.



El evento estuvo muy animado y hubieron varias muestras de cultura y fraternidad por parte de todos los que estábamos, el señor René González y su esposa del grupo de cultura de San Gregorio les dio un obsequio a los integrantes de la comunidad haitiana el cual agradecieron con un abrazo.



MIERCOLES 06 DE ABRIL DE 2011

Se desayunó en la casa de los amigos y después del desayuno hubo una entrevista para las mujeres haitianas por parte de la Lic. Guadalupe Chávez Villafaña, al término de la entrevista hubo reunión de planeación por parte de la comunidad haitiana y el Centro Lindavista para aplicar lo aprendido en Haití



Terminada la reunión de planeación se dirigieron a la Universidad Iberoamericana para una reunión con el padre Armando Flores de Caritas Mexicana para conocer a la comunidad haitiana y escuchar sus experiencias en torno al programa de campesino a campesino.



Regresamos a la Casa de los Amigos para un descanso y luego fuimos a la comida en el

restaurante Los Arcos y posteriormente hubo tarde libre.

JUEVES 07 DE ABRIL DE 2011

Se visitó a la Fundación Kellogg para un desayuno y plática con el director de la fundación,



Se visitó la Basílica de Guadalupe, se realizó un recorrido por el santuario y la comunidad quedó muy contenta porque estaban esperando esta visita ya que es muy significativo para ellos la virgen de Guadalupe, al término de la visita pasamos a comer y luego fuimos a la Casa de los Amigos.

VIERNES 08 DE ABRIL DE 2011

Este día a las 3:30 AM partieron al aeropuerto con rumbo a Haití el Padre Francois Jean Hervé y la señora Anna Zumbo, y a las 4:00 el resto partió con rumbo a la Central de Abasto de la ciudad de México para una visita a las instalaciones y un desayuno por cortesía de los productores y funcionarios de la central, llegamos a las 5:00 de la mañana y los recibió el Ing. Felipe Solís Torres y productores de los diferentes lugares a los que fuimos, se dividieron en dos grupos y visitaron las naves de verduras y hortalizas. Al término del

recorrido nos llevaron a las oficinas del Director General de la Central de Abasto de la ciudad de México en donde saludó y dio una bienvenida y una explicación de las actividades de la Central de Abasto, posteriormente proyectaron dos videos de 5 minutos cada uno sobre la central de Abasto, al término de las presentaciones el director General regaló videos e información de la Central.



El desayuno fue en el hangar del helipuerto de la central de abasto, ahí nos acompañaron funcionarios de la central y Los Productores de las regiones que visitamos, al término del desayuno hubo fotos panorámicas y agradecimientos de la comunidad haitiana por el desayuno. De la Central de Abasto se visitó el Mercado de Artesanías de la Ciudadela. En la noche se hizo una cena de despedida y se presentó el Director General del Centro Lindavista y compartió experiencias con ellos y se despidió de la comunidad haitiana, hubo expresiones culturales por parte de los haitianos.

SABADO 09 DE ABRIL DE 2011

Se partió rumbo al aeropuerto y en la Terminal dos se dejó a Béatrice Norcilien y Jean-Gilles Marc-Ginel que se fueron por vía Panamá, luego a la Terminal uno para dejar a Marie Bernadelle, Fritzner Voltaire, Ecol-

home Edmond, Olemicia Jeanty Cadet, Alex Jean Batiste, Marie Jocelyne, Félix Dieucéne, Oréel Francois, Saint-Lot Edouard, Anois Jean-Baptiste, Petion Joseph, Francklin Céné, Celestin Jean Claude, Enock Jn Pierre, Jean Noel Rose, Pierre Marcelin Sander, Leopold Jean Alfred, Antoine Gladis y César Erone, quienes se fueron por vía Bogotá

En la mañana y parte de la tarde se llevó al segundo grupo a la basílica que querían nuevamente ir y hacer compras, después fuimos a la comida y en la tarde estuvieron descansado para el viaje del día siguiente, en la noche fuimos a la cena y un paseo por el monumento a la Revolución

DOMINGO 10 DE ABRIL DE 2011

Se partió rumbo al aeropuerto y en la Terminal uno salió el segundo grupo compuesto por Erick Vital, Maxon Pierre, Erique Belhomme, Cereste Cadet Pressoir, Jean Marc-Aurel Rosambert y Thomas Jen Wilner, quienes se fueron por vía Bogotá.

**INTEGRANTES DEL CENTRO LINDAVISTA QUE PARTICIPARON EN TODO EL RECORRIDO:
CELINA VALADEZ, HERNANDO MONROY Y ÁLVARO URRETA**

**RESPONSABLE DE LA PUBLICACIÓN:
HERNANDO MONROY TORRES**

LISTA DE PARTICIPANTES PROYECTO “CAMPESINO A CAMPESINO”

Noms	Institutions
Erick VITAL	C. Cayes
Maxon PIERRE	C. Cayes
Erique Belhomme	C. Port-de-Paix
Ronel Dorgile	C. Port-de-Paix
Cereste CADET PRESOIR	C. Nippes - Madian
Jean Marc-Aurel Rosambert	Animateur NIPPES Madian
Thomas Jean Wilner	C. Nippes - Madian
Marie Bernadelle Hyacinthe	C. Nippes – Payan
Fritzner VOLTAIRE	C. Nippes – Payan
Ecolhomme EDMOND	C. Nippes – Payan
Olemicia JEANTY CADET	C. Nippes - Madian
Alex JEAN BAPTISTE	Animateur
Marie Jocelyne Francois	C. Jacmel
Mr. Félix Dieucène	C. Jacmel
Oréel FRANCOIS	C. Gonaïves
Saint-Lot Edouard	C. Gonaïves
Anois JEAN-BAPTISTE	C. Port-au-Prince
Petion Joseph	C. Port-au-Prince
Francklin CENÉ	C. Hinche
Celestin Jean Claude	C. Hinche
Enock Jn Pierre Ernest	C. Cap-Haitien
Jean Noel Rose Thérèse	C. Cap-Haitien
Pierre Marcelin Sander	C. Cayes
Père Francois Jean Hervé	C. Cayes
Leopold Jean Alfred	C. Jérémie
Antoine Gladys	C. Jérémie
César Erone	Animateur
Jean-Gilles Marc-Ginel	Animateur
Norcilien Beatrice	Port-au Prince
Anis Deiby Valencia Quejada	Membre de l'équipe Ecosol
Anna Zumbo	Caritas italiana
Evans Cadet	Traductor

**ORGANIZACIONES MEXICANAS PARTICIPANTES EN EL PROYECTO
CAMPEÑO A CAMPEÑO (2a-etapa)**

**Agradecemos a todas las Organizaciones e Instituciones que participan en el Comité mixto Haití - México.
Adicionalmente de manera especial agradecemos a las siguientes Organizaciones e Instituciones:**

AIDES "Centro de Iniciación a la Innovación de la Tecnología"
Arquidiócesis de Puebla
Arquidiócesis de México
Arquidiócesis de Acapulco
Caritas Santo Domingo
Cooperativa UNDECO, Anenecuilco, Morelos
Central de Abasto de la Ciudad de México
CEPRODITES "Centro de Educación, Producción y Demostración de Insumos y Tecnologías Sustentables" (UNICAM)
Casa de los Amigos
Casa de la Cultura San Rafael
Comisión Episcopal de Pastoral Social - Caritas Mexicana
Comité Mixto Haití - México de la Sociedad Civil para la Reconstrucción de Haití
Colegio Guadalupe
Centro de Desarrollo Integral de la Mujer Santa Escolástica
Catholic Relief Services
Cuarto Grupo de Nopaleros "Solidaridad" Tlalnepantla Morelos S.P. de R.L
Diócesis de Toluca
Diócesis de Chilpancingo Chilapa
Delegación Xochimilco, Gobierno de Distrito Federal
Embajada de Haití en México
Embajada de Haití en República Dominicana
Embajada de México en Haití
El Vigía Morelos, S. P. de R. L.
Fundación Kellogg
Fundación Banorte
FONAES, Fondo Nacional de Empresas Sociales
FONAES Estado de Morelos
Fundación Terapia de Reencuentro
Gobierno del Distrito Federal
Gobierno del Estado de Puebla
Gobierno del Estado de México
Gobierno del Estado de Morelos
Gobierno del Estado de Guerrero
Hotel Texas
H. Ayuntamiento de Tenango del Valle
H. Ayuntamiento de Tlanepantla, Morelos.
INCA - RURAL (SAGARPA)
Instituto Mexicano de la Radio (IMER)
Mónica Judd

Parroquia de San Andres Apostol, Mixquic Xochimilco
Párroquia de San Gregorio Magno, San Gregorio Atlapulco, Xochimilco
Parroquia de San Juan, Actipan de Morelos, Puebla
Párroquia de Santa Maria Jajalpa, Tenango del Valle, Edo. de México
Párroquia de Los Reyes, Los Reyes de Juárez, Puebla
Párroquia de Tlanepantla, Morelos
Productores de Nopal de Tlanepantla Morelos. S.P. de R.L.
Productores de rabano de Actipan de Morelos Puebla, A.C.
Primer grupo de Nopaleros "Tlalnopalli" de Tlanepantla, Morelos S.P. de R.L.
Red Mexicana de Mujeres S.C.
Revista Acción Femenina
Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Estado de México
SAGARPA Estado de Morelos
Secretaría de Relaciones Exteriores, Gobierno Federal
Secretaría de Desarrollo Social, Gobierno Federal
Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Distrito Federal
Segundo Grupo de Nopaleros "Emiliano Zapata" Cuahutenco de Tlanepantla, Morelos.
Tercer grupo de Nopaleros "Tlanepantla" Tlanepantla, Morelos
Unión de Productores y comerciantes de Santa Maria Jajalpa A.C., Edo. México
Unión Campesina de Productores e Introdutores de San Isidro de los Reyes de Juarez, Puebla A.C.
Unión de Productores de Verduras y Hortalizas de San Gregorio Atlapulco, Xochimilco A.C.
Unión de Productores de San Andres Mixquic
Universidad Autonoma Metropolitana - Xochimilco (Rectoria y Direcciones Divisionales)
Universidad Autonoma Metropolitana - Coordinación General de Vinculación y Desarrollo Institucional (CGVyDI)
Rectoría General
Universidad Campesina del Sur, UNICAM-sur
Universidad Nacional Autonoma de México - Secretaría Técnica de Investigación y Vinculación - Coordinación de Humanidades
Universidad Nacional Autonoma de México - Red Sistema Integral de Alimentación y Desarrollo Local (SIAL)