



Coordinación de ONG y Cooperativas
CONGCOOP

Agrarios y Rurales



AGROECOLOGÍA Y RESILIENCIA

ORGANIZACIÓN Y CADENAS COMUNITARIAS DE ALIMENTOS EN TERRITORIO Q'EQCHI'



AGROECOLOGÍA Y RESILIENCIA

Organización y cadenas comunitarias de alimentos en territorio Q'eqchi'



Coordinación de ONG y Cooperativas -CONGCOOP

1ª. Calle 50-77, Colonia Molino de las Flores I

Zona 2 de Mixco

PBX (502) 250306000

congcoop@congcoop.org.gt

Coordinación del Estudio: CONGCOOP

Elaborado por: Fredy E. Pérez González

Revisión: Equipo de Iniciativa Romero, Alejandro Aguirre y equipo de CONGCOOP.

Foto de portada: Fredy Pérez

Con el apoyo de:



Esta publicación ha sido cofinanciada por la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva de CONGCOOP y no refleja necesariamente las opiniones de la Unión Europea.



Diseño e impresión: CHOLSAMAJ

ÍNDICE

Presentación	5
Resumen ejecutivo	7
Introducción	11
Aspectos metodológicos	12
Primera Parte	15
Contexto y territorio Q'eqchi'	15
Tres comunidades Q'eqchi'	16
Palma aceitera y la violación del Derecho Humano al Agua	19
Afectaciones al sistema alimentario	20
Segunda Parte	23
Qana' Ch'och': organización y resistencia agroecología	23
La investigación acción del IDEAR-CONGCOOP	23
Conformación de Qana' Ch'och' "Madre Tierra"	25
Escuela Agroecológica	27
Mercados campesinos	29
Ferias de semillas	32
Tercera Parte	35
Cadenas comunitarias de alimentos en las TBN	35
Producción de maíz y yuca	36
Defensa del maíz nativo	37
Procesamiento del maíz	38
Comercio de maíz	39
Las mujeres y el cultivo de la yuca	40
Harina de yuca y la elaboración de pan	41
Otros productos alimenticios	44
Cacao	44
Chocolate	46
Especias	47
Conclusiones	49
Bibliografía	53

Índice de tablas

Tabla 1. Población y datos socioeconómicos de los municipios de Chisec y Raxruhá, Alta Verapaz. (Fuente: Elaboración propia a partir de INE 2018) -----	16
Tabla 2. Suministro de agua y de energía eléctrica en las tres comunidades. (Fuente: elaboración propia a partir de INE 2018) -----	18
Tabla 3. Fuente principal de agua para consumo en Alta Verapaz. (Fuente: elaboración propia a partir de INE, 2018) -----	20

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1. Mapa de regionalización sub departamental con datos geográficos del IGN 2023. Ubicación de las tres principales comunidades consideradas para el presente estudio.-----	15
Ilustración 2. (A) Comunidad Las Mercedes I; (B) Comunidad Carolina; (C) Comunidad San Miguel Sechochoc. (Fuente: elaboración propia)-	17
Ilustración 3. Logotipo del Movimiento Qana' Ch'och' -----	26
Ilustración 4. Logo de marca de harina de yuca K'alom Ixq. (Fuente: Movimiento Qana' Ch'och')-----	42

Índice de fotografías

Fotografía 1. Horno de leña para pan en Sechochoc. (Fotografía del autor, 2025)-	18
Fotografía 2. Camote producido por mujeres. (Fotografía del autor, 2025) -----	28
Fotografía 3. Preparación de repelentes orgánicos. (Fotografía del autor, 2025)-	29
Fotografía 4. Huertos de la Escuela Agroecológica con cacaotales. (Fotografía del autor, 2025). -----	30
Fotografía 5. Mercado comunitario de Sechochoc. (Fotografía del autor, 2025).-	31
Fotografía 6. Venta de comida tradicional en los mercados comunitarios. (Fotografía del autor, 2025) -----	33
Fotografía 7. Promotora muestra yuca secada en el horno solar. (Fotografía del autor, 2025) -----	41
Fotografía 8. Promotora agroecológica muestra semillas de cacao. (Fotografía del autor, 2025) -----	45
Fotografía 9. Horno de leña para tostar semillas. (Fotografía del autor, 2025).-----	46

PRESENTACIÓN

La recuperación y el desarrollo de los sistemas alimentarios tradicionales es una de las principales apuestas frente a los desafíos derivados de la degradación ambiental y el socavamiento de la agricultura familiar campesina, causado por un modelo agroindustrial insostenible y por la perpetuación de las relaciones injustas entre el Norte y Sur Global reproducidas a través de las cadenas globales de suministro.

En Guatemala, las comunidades indígenas han demostrado que una agricultura distinta, basada en principios justos y sostenibles es posible. Sobre la base del reconocimiento de los saberes y prácticas heredadas ancestralmente, con el apoyo de estrategias innovadoras provenientes de la investigación agroecológica, con una clara oposición a la lógica industrial de producción de alimentos.

Actualmente, la agroecología en Alta Verapaz es un movimiento social conformado por comunidades organizadas para la defensa del agua, el territorio y el medio ambiente. Ha llegado a cobrar fuerza entre la crisis ecológica y las constantes agresiones a los derechos humanos por parte del agronegocio de la palma aceitera.

La promoción de la agroecología sustentada en la recuperación de los saberes propios de los pueblos indígenas ha permitido sensibilizar a agricultores, a grupos de mujeres y a autoridades comunitarias para no vender sus tierras a la industria de la palma aceitera y a defender sus derechos, identificando alternativas de desarrollo sostenibles y culturalmente adecuadas.

El presente informe retrata las distintas experiencias agroecológicas para la soberanía alimentaria de agricultores q'eqchi' en las tierras bajas del Norte, y su vinculación a pequeños mercados comunitarios y a redes de intercambio y solidaridad campesina a nivel territorial.

Este informe fue posible con el apoyo de la Iniciativa Cristiana Romero, en el marco del proyecto *Rebooting the Food System: Youth Engagement for Agroecology and Due Diligence*, cofinanciado por la Comisión Europea.

Con especial admiración, agradecemos a los integrantes del Movimiento de Comunidades en Defensa del Agua Qana' Ch'och', y al equipo de acompañamiento técnico y territorial de CONGCOOP, quienes amablemente colaboraron en la realización de este estudio.

RESUMEN EJECUTIVO

El estudio describe las cadenas comunitarias de alimento y organización en torno a la promoción de la agroecología centrada en la producción, procesamiento y comercio del maíz y yuca en la región de las Tierras Bajas del Norte del departamento de Alta Verapaz, Guatemala. Se sustenta en entrevistas y visitas de campo a tres comunidades Q'eqchi', de los municipios de Chisec y Raxruhá, articuladas en el Movimiento de Comunidades por la defensa del Agua *Qana' Ch'och'*.

Las tres comunidades son San Miguel Sechochoc en el municipio de Raxruhá, Carolina y Las Mercedes I del municipio de Chisec. También se hace una breve mención, a partir de estudios previos, de la situación de la comunidad Nuevo Damasco y del caserío Sechaj, en relación a los efectos del negocio de la palma aceitera sobre el sistema alimentario.

El informe está estructurado en tres secciones: contexto territorial; organización y redes comunitarias; y cadenas agroecológicas de producción de alimentos.

El contexto social y territorial de las TBN fue elaborado a partir de fuentes secundarias: informes de derechos humanos, censos nacionales, datos oficiales y el análisis de legislación relacionada. Se recopiló características de la población, datos sobre el acceso al agua y fuentes de energía por municipio y comunidad. Esta información contribuye a una mejor comprensión del conflicto social y ambiental en territorio Q'eqchi'.

En la Primera Parte se presenta la historia y formación del Movimiento *Qana' Ch'och'*, inicialmente, como una estrategia de las comunidades afectadas por el agronegocio del aceite de palma, con el objetivo de denunciar la sistemática violación derechos humanos.

La Segunda Parte se informa sobre las distintas iniciativas agroecológicas de las comunidades organizadas en el Movimiento *Qana' Ch'och'* en la defensa del derecho humano al agua y el medio ambiente, la protección del sistema alimentario y la agricultura tradicional q'eqchi'.

Las principales iniciativas impulsadas por *Qana' Ch'och'* son tres: La Escuela Agroecológica, los Mercados Comunitarios y las Ferias de Semillas.

La Escuela Agroecológica tiene sus orígenes en una serie de talleres sobre agroecología y soberanía alimentaria impartidos por grupos de organizaciones aliadas que trabajan en el mismo territorio. De dicho proceso de capacitación surgieron promotores agroecológicos que se organizaron para replicar sus conocimientos teóricos y prácticos en sus propias comunidades.

La formación agroecológica parte de los conocimientos la Agricultura Tradicional Q'eqchi', pero se desarrolla y enriquece al ponerse en diálogo, con la experimentación agrícola e implementación de conocimientos en el campo: como el uso de materiales orgánicos locales para la elaboración de alternativas a los paquetes agroquímicos, y formas de procesamiento y consumo innovadoras de cultivos conocidos (como la yuca, el camote y el cacao), con vistas a mejorar la alimentación familiar y economía comunitaria.

Las principales características de la Escuela son: a) el vínculo entre aprendizaje teórico y práctico; b) el desarrollo de parcelas demostrativas y viveros con diferentes cultivos; c) la promoción de sistemas innovadores adaptados a las condiciones locales de las familias; d) las visitas de intercambio entre comunidades para motivar a los involucrados; e) la libertad de cada comunidad para decidir qué producir según sus propias necesidades y contextos; f) la distribución de insumos ecológicos y semillas nativas y criollas para las escuelas de campo.

La Escuela Agroecológica también busca sensibilizar a las personas para que no vendan sus tierras a las empresas palmeras. Fortalecer la resiliencia de los agricultores q'eqchi' a través de prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente como impulso al desarrollo desde las propias comunidades.

La producción agroecológica se vincula a la iniciativa de los Mercados Comunitarios, en los que las comunidades que replican experiencias de sostenibilidad y resiliencia intercambian y distribuyen los productos orgánicos elaborados y concientizan sobre una alimentación sana. Los mercados campesinos ayudan a complementar el ingreso familiar, promueven la convivencia vecinal y ponen a disposición alimentos en comunidades cuyas tierras agrícolas han sido arrebatadas por la palma aceitera.

Los Mercados Campesinos y la Escuela Agroecológica se articulan a nivel territorial con otras comunidades y organizaciones del departamento de Alta Verapaz mediante la celebración anual de las Ferias de semillas. Dichos eventos tienen el objetivo de conservar e intercambiar las semillas criollas y nativas, vender cosechas agroecológicas e informar a la población sobre los peligros de los pesticidas y organismos modificados.

La agroecología ha potenciado las capacidades de los agricultores q'eqchi' para adaptarse al medio ambiente de manera sostenible y resiliente. Los efectos de la agroecología q'eqchi' son palpables en su contribución al sistema alimentario con soberanía e identidad, como respuesta ante las afectaciones generadas por el agronegocio de la palma aceitera.

En la Tercera Parte del informe se describe la cadena comunitaria de alimentos. La información presentada sigue la cadena productiva, transformación e intercambio de la yuca y del maíz, y de otra variedad de cultivos secundarios, esenciales para la reproducción del sistema alimentario q'eqchi'.

La producción de la yuca se caracteriza por la utilización de abonos orgánicos y estrategias sostenibles derivadas de la promoción agroecológica y la revalorización de saberes ancestrales. La yuca ha cobrado un renovado interés debido a la experimentación con procesos de procesamiento y consumo innovadores como lo son la producción de harina y la producción de pan. Se destaca en particular el trabajo de las mujeres organizadas y su papel a nivel comunitario.

Como parte de esta iniciativa, el Movimiento *Qana' Ch'och'* logró organizar a los productores de yuca agroecológica para facilitar la comercialización de la harina de yuca. Con este objetivo se desarrolló la marca *K'alom Ixq* como una forma de reconocer los beneficios de la agroecología y el trabajo de los pequeños productores.

En el caso de la producción de maíz, se investigó el caso de un agricultor q'eqchi' exitoso en la producción agroecológica de maíz con semilla nativa, con capacidad de producir y distribución al mercado nacional. Se exploran los retos y dificultades del agricultor con sostenibilidad ecológica frente a la agricultura convencional y algunos problemas del mercado del maíz.

El cultivo del maíz constituye un excelente ejemplo en términos de defensa de semillas nativas y agricultura tradicional q'eqchi'. La milpa evita la quema agrícola y utiliza insumos orgánicos, como el abono seco foliar, reutiliza el rastrojo, implementa rotación de cultivos y promueve la diversificación con cultivos secundarios destinados a la alimentación familiar y comunitaria.

Se mostró que la agroecología ha ayudado a visibilizar el trabajo de las mujeres, ya que han accedido a parcelas colectivas para la producción de yuca, camote y otros cultivos secundarios, logrando ingresos propios y siendo reconocidas en su contribución a la economía familiar y defensa del medio ambiente.

La formación agroecológica ha permitido nuevas experiencias, en las que grupos de mujeres se organizan fuera del hogar para cultivar, cuya producción ya han logrado comercializar. Además, de los veintisiete promotores agroecológicos con los que cuenta el Movimiento *Qana' Ch'och'*, diecisiete son mujeres.

Las parcelas estudiadas desarrollan policultivos y son biodiversas. Junto al maíz y la yuca también se producen otros cultivos como el camote, maní, cacao, banano, chile, y una variedad de condimentos, frutas y hierbas. Sin embargo, los principales productos que se procesan son la yuca, el cacao y el maíz.

Para procesar la harina de yuca y el camote, se cuenta con estaciones de secado que aprovechan el calor de la energía solar. Mientras que, para el tostado de las semillas de cacao y el maní, se utilizan hornos de leña, fuente principal de energía para muchas familias. El producto final de estos procesos de transformación son el pan, la harina y los dulces.

Entre los diversos cultivos cabe destacar el del cacao, el cual está cobrando un renovado impulso gracias a la formación agroecológica para superar los problemas de retención de humedad y nutrientes en laderas, así como el combate de plagas y la reincorporación de nutrientes al suelo. Esto ha dado nuevas perspectivas para que los pequeños agricultores logren buenas cosechas, bajo la lógica de una producción más sostenible.

Gracias a la agroecología, y a la amplia organización comunitaria suscitada por el Movimiento *Qana' Ch'och'*, los pequeños agricultores de las TBN han mejorado su producción, fortaleciendo el sistema alimentario del Pueblo Q'eqchi'. Logrando una agricultura familiar más resiliente con una amplia participación de hombres y mujeres, en el marco general de la defensa del derecho humano al agua, el medio ambiente sano y el derecho colectivo de los pueblos indígenas al territorio.

INTRODUCCIÓN

La agricultura industrial actual es un modelo de producción de alimentos insostenible, porque traslada los costos sociales y ambientales a las comunidades locales y a los pequeños agricultores de los países del Sur Global. Las injusticias sociales, las desigualdades económicas y diversas violaciones a los derechos humanos se perpetúan a través de las cadenas internacionales de suministro y sistemas de distribución a minoristas.

Es urgente impulsar un contra modelo frente a la producción industrial de alimentos, fundamentado en principios de justicia, humanidad y sostenibilidad. Si bien, el sistema alimentario no debe contemplarse únicamente desde el punto de vista local, el eslabón de la producción suele ser el espacio en el que los pequeños agricultores y productores luchan por sobrevivir, nivel en el que se enfrentan a poderosas corporaciones agrícolas y alimentarias.

Para construir una nueva economía agrícola, basados en métodos de producción sostenibles, y para el desarrollo de sistemas alimentarios resilientes, es importante escuchar las voces de los campesinos, las mujeres rurales, trabajadores agrícolas y las comunidades agrícolas desde el Sur Global. Conocer sus experiencias e intercambiar saberes y prácticas exitosas en la construcción de un mundo más justo y sostenible.

Este informe presenta los resultados de una investigación local basada en tres estudios de casos y entrevistas ejemplares, realizados a mediados del año 2025, en la región de las Tierras Bajas del Norte de Guatemala, la cual comprende el territorio indígena de la población maya q'eqchi'.

Los objetivos son: a) describir las cadenas comunitarias de producción alimentaria y circulación comunitaria del maíz y la yuca, identificando el papel de las mujeres y hombres en la defensa del sistema alimentario q'eqchi'; y b) evidenciar la importancia de la agroecología como estrategia de resistencia y desarrollo alternativo frente a las afectaciones causadas por el agronegocio de la palma aceitera en el territorio q'eqchi' de las TBN de Guatemala.

El estudio de las estrategias agroecológicas y las redes de producción de alimentos, en comunidades indígenas, resulta relevante debido a la complejidad de tales sistemas alimentarios, los valores sociales, culturales y políticos tradicionales que sustentan la agricultura campesina y su gran capacidad de resiliencia demostrada.

Por otro lado, las comunidades locales, como escenarios sociales que vinculan el trabajo, la producción y el impacto ambiental, constituyen focos de conflictos sociales y medioambientales. En Guatemala, las comunidades q'eqchi' vinculadas a la economía global mediante las cadenas de suministro de la agricultura industrial alimentaria, son víctimas de los efectos sociales y ambientales.

Los casos investigados vinculan las estrategias agroecológicas de resistencia de pequeños productores, el sistema alimentario y la organización comunitaria frente a las afectaciones causadas por el agronegocio de la palma aceitera al derecho humano al agua, al ambiente saludable, al trabajo digno, a la soberanía alimentaria, a la defensa y derecho al territorio de los pueblos indígenas, entre otros.

■ Aspectos metodológicos

Para la realización de la investigación se tomaron en cuenta dos tipos de fuentes de información: fuentes primarias constituidas por entrevistas a actores clave y visitas de campo a comunidades (estudios de caso) y fuentes secundarias conformadas por una diversidad de informes sobre derechos humanos e investigaciones actuales en Guatemala, noticias, datos estadísticos nacionales y libros.

La logística de las visitas de campo y la selección de los casos a investigar se realizó con la colaboración de integrantes del Movimiento de Comunidades en Defensa del Agua *Qana' Ch'och'* ubicado en las Tierras Bajas del Norte de Guatemala, en el departamento de Alta Verapaz.

Se definió el siguiente perfil de las personas entrevistadas: mujeres y hombres q'eqchi', pertenecientes a comunidades campesinas vinculadas al Movimiento *Qana' Ch'och'* y personas con cargos de liderazgo local, promotores agroecológicos, pequeños productores.

Bajo dicha delimitación se realizaron nueve entrevistas semiestructuradas a siete mujeres y dos hombres. Las entrevistas se grabaron en idioma q'eqchi' y se contó con ayuda para la traducción en simultáneo al idioma español.

Cinco de las entrevistas fueron fundamentales: tres promotoras agroecológicas; un productor mediano de maíz; un técnico de acompañamiento territorial de CONGCOOP. El resto fueron entrevistas complementarias a integrantes de la Escuela agroecológica y de los mercados campesinos.

Respecto a la selección de las comunidades investigadas, se eligieron comunidades con productores de maíz y yuca, que a la vez participaran en procesos agroecológicos que mantuvieran redes de intercambio y colaboración para la producción sostenible de alimentos.

En el Capítulo Tres se describe cómo se articulan las estrategias colectivas de resistencia agroecológica implementadas por el Movimiento *Qana' Ch'och'* frente a los efectos adversos de la industria agroalimentaria.

El hilo conductor del texto es la producción de alimentos, y más, específicamente, las cadenas agroecológicas alimentarias de la yuca y del maíz. Por lo que el Capítulo III se estructura

siguiendo la secuencia de los eslabones de producción, procesamiento, distribución y consumo entre comunidades y a nivel local.

Dicho capítulo se complementa con la información de otros productos procesados como el cacao, el chile, el maní, que contribuyen a la economía familiar y a la alimentación comunitaria.

Finalmente, a modo de reflexiones finales, se presenta una síntesis de las relaciones entre la organización de comunidades q'eqchi' en torno a la agroecología y el carácter resiliente del sistema alimentario en el territorio de las TBN.

PRIMERA PARTE

Contexto y territorio Q'eqchi'

El concepto de territorio indígena se refiere a la región ancestralmente habitada por un grupo humano. El concepto vincula cultura y naturaleza e incluye a la diversidad climática y de formas de vida y sus relaciones con el medio ambiente. Debido a ello, los territorios ancestrales no suelen coincidir con las fronteras políticas de los Estados modernos.

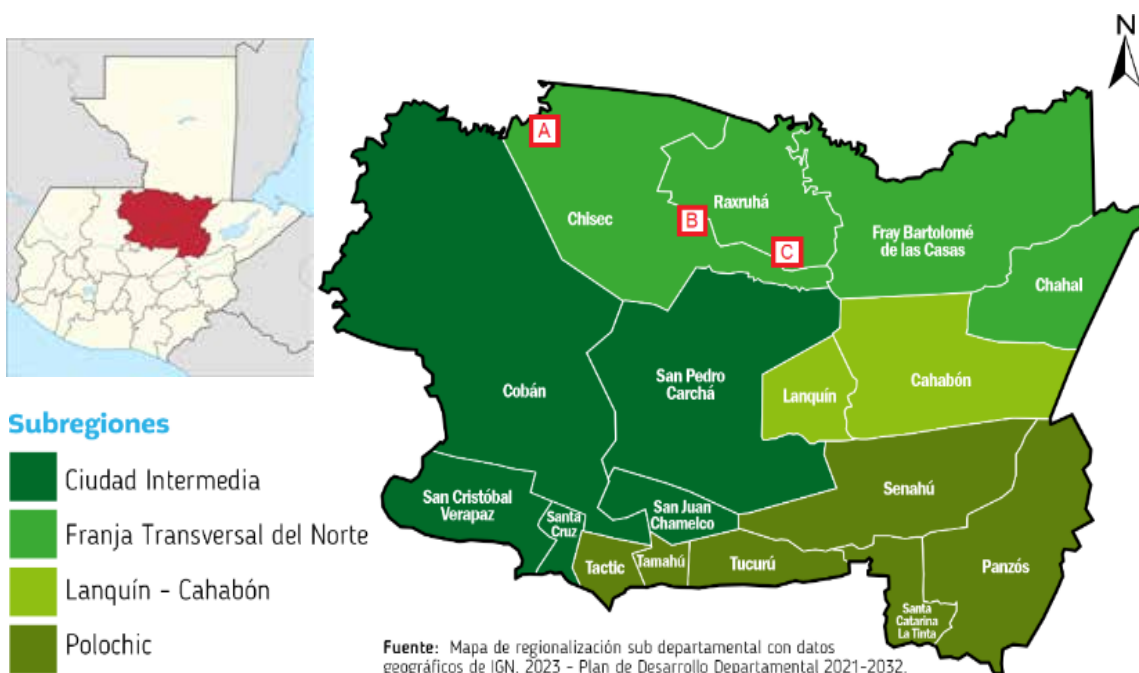


Ilustración 1. Mapa de regionalización sub departamental con datos geográficos del IGN 2023. Ubicación de las tres principales comunidades consideradas para el presente estudio.

En Guatemala, el Pueblo Q'eqchi' representa uno de los 22 grupos étnicos de origen maya. Su población representa el 8.15% de la población nacional. Gran parte de su territorio comprende lo que actualmente es el departamento de Alta Verapaz, constituyendo el 93% de su población según el último censo nacional (INE, 2018). Sin embargo, el Pueblo Q'eqchi' también tiene fuerte presencia en otros departamentos del norte y oriente de Guatemala y fuera de país, en Belice y el sur de México.

El territorio q'eqchi' de Alta Verapaz comprende uno de los ecosistemas de selva tropical y bosque más biodiversos del país. Cerca del 50% de la extensión departamental es clasificada como Bosque húmedo tropical (bh-T), seguido de bosque muy húmedo montano bajo tropical (bmh-MBT). En el departamento, se identifican siete zonas de vida que ascienden desde los 2000 msnm en el Valle del Polochic hasta tierras altas de Cobán a 1500 msnm (Solórzano, 2012).

Entre las principales amenazas ambientales cabe mencionar la deforestación acelerada y la degradación del suelo. Entre 2002 y 2023, el área total de bosque primario húmedo en Alta Verapaz disminuyó en 29% (GFW 2025). Mientras que, la erosión se debe al “manejo inadecuado de la tierra, las lluvias intensas, la pendiente del terreno y la ausencia de cobertura vegetal” (MAGA, sin fecha).

Uso de leña como principal fuente de energía	Hogares con electricidad mediante panel solar	Hogares con conexión a red de electricidad	Población indígena	Población (Censo 2018)	Municipio
95%	16.4%	83.6%	93%	84,553	Chisec
92.4%	14.6%	55.7%	84%	36,832	Raxruhá

Tabla 1. Población y datos socioeconómicos de los municipios de Chisec y Raxruhá, Alta Verapaz. (Fuente: Elaboración propia a partir de INE 2018)

Además, se sospecha de la presencia de organismos modificados en la región. En agosto del 2025, la REDSAG, con apoyo de universidades de California y la UAM Xochimilco, detectaron en los municipios de Sayaxché, Petén, y Camotán, Chiquimula “la presencia de una proteína denominada CP4 EPSPS, que resiste a herbicidas como el glifosato” (Ramón, 2025).

Tres comunidades Q'eqchi'

Para este estudio se consideró únicamente a tres comunidades, dos de ellas ubicadas en el municipio de Chisec, la comunidad Las Mercedes I y la comunidad Carolina y, en el municipio de Raxruhá, la comunidad San Miguel Sechochoc. Ambos municipios se ubican en la llamada Franja Transversal del Norte, la cual “abarca un total de 8,776 km² a partir del paralelo 15° 40' Latitud Norte hasta la frontera con México y el departamento de Petén” (MAGA, sin fecha p. 1).

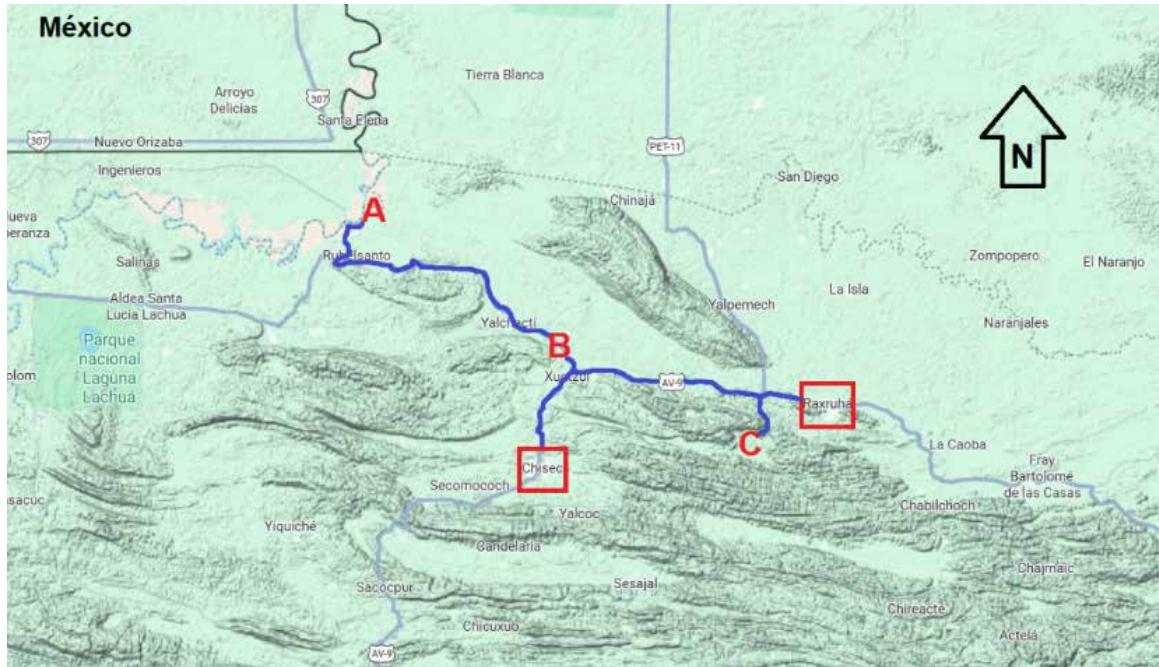


Ilustración 2. (A) Comunidad Las Mercedes I; (B) Comunidad Carolina; (C) Comunidad San Miguel Sechochoc. (Fuente: elaboración propia)

A diferencia de la comunidad Carolina (B), cuyo suministro de agua entubada supera el 80% debido a su ubicación sobre la carretera hacia el casco urbano del municipio. Las otras dos comunidades reciben el suministro de agua de la lluvia y de un cenote, en el caso de Sechochoc (C) debido al tipo de subsuelo de origen calcáreo, y de pozos, en el caso de Las Mercedes I (A) debido a la cercanía del río Chixoy.

Por otro lado, Alta Verapaz es el departamento con mayor incidencia de pobreza a nivel nacional, con un 90.3% (INE, 2025). También repercute el problema de la desnutrición infantil. Por ejemplo, los municipios de Chisec y Raxruhá tienen la categoría de “baja carga” según los casos acumulados de desnutrición aguda infantil, con una media de 60.6 ± 17.8 , mínimo de 38 y máximo de 102 (SIINSAN, 2025).

En relación al servicio de energía eléctrica, en las comunidades ubicadas en la jurisdicción de Chisec, tres cuartas partes de los hogares cuentan con conexión a la red eléctrica. Mientras que en Sechochoc tan solo en 37% de los hogares se tiene conexión.

Comunidad		Población Agua potable	Fuente de suministro de agua de hogares				Fuente de energía		
			Lluvia	Río o lago	Pozo	Red de electricidad	Panel solar	Leña	
A	Comunidad Las Mercedes I (Chisec)	1581	-	1.9	-	97%	74.3%	7.6%	100%
B	Comunidad Carolina (Chisec)	1190	85.3%	1.4%	No	-	74%	1.8%	96%
C	San Miguel Sechochoc (Raxruhá)	1411	No	80%	18.4%	0.84%	37.2%	-	100%

Tabla 2. Suministro de agua y de energía eléctrica en las tres comunidades. (Fuente: elaboración propia a partir de INE 2018)

Tanto la disponibilidad y características del suministro de agua como de la energía eléctrica son clave para comprender las condiciones de producción agrícola y procesamiento de productos campesinos para los mercados locales.

Puede tomarse como ejemplo de tales alternativas el equipo de secamiento de yuca que están utilizando las mujeres para la elaboración de harina del cual hablaremos más adelante. También el procesamiento del maní y del cacao, así como la elaboración de pan, depende fundamentalmente del horno de leña. El uso de leña como principal fuente de energía en el hogar es fundamental para el sostenimiento de la dieta tradicional y el sistema alimentario comunitario del Pueblo Q'eqchi'. En especial, para el cocimiento del maíz.



Fotografía 1. Horno de leña para pan en Sechochoc. (Fotografía del autor, 2025)

Palma aceitera y la violación del Derecho Humano al Agua

El agronegocio de la palma aceitera es uno de los principales focos de conflictividad socioambiental en Alta Verapaz. Desde su incursión, a inicios de los años 2000, las empresas palmeras han sido objeto de constantes críticas y polémicas. Las opacas alianzas entre el Estado y empresarios, silenciaron a las comunidades locales y organizaciones de derechos humanos que denunciaron la violación a los derechos humanos y la criminalización a los defensores de derechos humanos (Pérez, 2021).

Para el año 2008, una vez asegurada la concentración de tierras mediante la compra, la presión y el fraude, el monocultivo se expandió a un ritmo acelerado. Actualmente, los municipios de las Tierras Bajas del Norte (TBN), (incluyendo la región meridional del Petén) concentran el 57.78 % de la producción de palma aceitera a nivel nacional (Figuroa, 2024).

El monocultivo de palma aceitera y la molienda del fruto está vinculada a una serie de violaciones a los derechos humanos: laborales, alimentación, salud, derecho indígena al territorio, derecho humano al agua, entre otros. La afectación a este último -mediante la contaminación, privatización, sequía-, ha suscitado el rechazo generalizado de la población, y la organización para la defensa del agua.¹

Según estimaciones oficiales, una plantación nueva de palma aceitera, de 143 plantas por hectárea, sembrada “en un patrón triangular de 9 x 9 x 9 metros” puede consumir entre 150 a 200 litros de agua diarios. “Aun en plantaciones más viejas, durante los meses secos, se requieren hasta 300 litros por día por planta. Por lo tanto, alrededor de 25,000 litros de agua por hectárea por día son requeridos como mínimo por este cultivo. (CONAP, 2017, p. 1). Para satisfacer esta demanda de agua, se desvían ríos, se construyen quineles, o se instalan tuberías.

Por otro lado, “los ríos utilizados por las plantaciones de palma no solo se encuentran en peligro constante de contaminación por el derrame de aguas residuales, además, suelen tener un “bajo nivel de oxígeno”, lo que provoca la proliferación de algas y mosquitos, impactando la biodiversidad acuática. (Zepeda, 2017, p. 8, citado por Pérez, 2021).

Como muestra la Tabla 3, con datos del último censo nacional (INE, 2018), menos de la mitad de los hogares en Alta Verapaz (arriba del 30%) cuentan con suministro de agua entubada, y más de la mitad de los hogares dependen de fuentes naturales como ríos, pozos, agua de lluvia y pozos. Esto significa que la violación del derecho humano al agua tiene un impacto particularmente dramático en esta región del país.

¹ En noviembre del 2019, un grupo de comunidades de las TBN denunciaron durante la 178 sesión de la CIDH un informe temático sobre el Derecho al agua y alimentación de los pueblos indígenas de Guatemala, donde denunciaron afectaciones en el uso de la tierra y la soberanía alimentaria; la calidad y cantidad del agua; afecciones a la salud y a la naturaleza; violación a los derechos laborales y criminalización a defensores de derechos humanos.

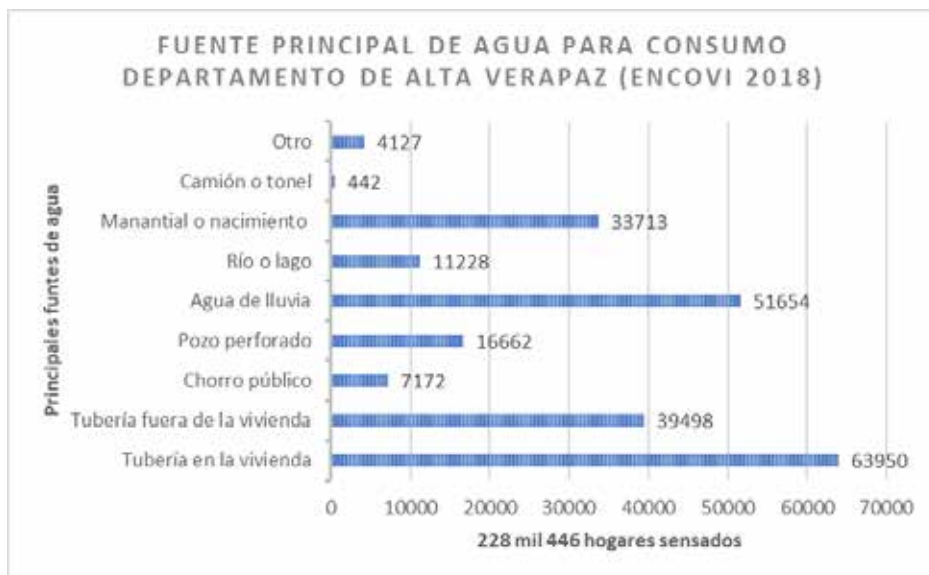


Tabla 3. Fuente principal de agua para consumo en Alta Verapaz. (Fuente: elaboración propia a partir de INE, 2018)

En el caso de Sechochoc, dicha comunidad no ha sido afectada directamente por la palma aceitera, si bien, algunos de sus miembros han participado en trabajos temporales en la palma. Esto se explica, en parte, porque el subsuelo de la comunidad -de origen calcáreo- no es apto para los grandes monocultivos. Además, la comunidad no cuenta con servicios de agua potable y el servicio de red eléctrica es bastante limitado.

No obstante, el caso de estudio del caserío Sechaj evidencia que “el impacto en el medio ambiente y la biodiversidad provocó que el sistema de producción de alimentos se redujera a la crianza de animales de traspatio y la agricultura” (Guzmán, 2023, p. 21). En tales condiciones, la agroecología ha sido la principal estrategia de resistencia de las comunidades afectadas por la palma aceitera, y para la mitigación de los efectos del cambio climático, siendo una de las principales prácticas implementadas la diversificación de cultivos.

Esta situación contrasta con los casos de Las Mercedes I y comunidad Carolina del municipio de Chisec. Estas comunidades han sido afectadas directamente por el agronegocio del aceite de palma. En ambos casos, se implementan estrategias de protección de las semillas criollas y nativas, se siembra milpa como forma de proteger las tierras campesinas frente a la concentración de la tierra de las empresas palmeras y se produce yuca y camote como una forma de enriquecer la alimentación tradicional.

■ Afectaciones al sistema alimentario

Si bien el enfoque de este estudio está en los beneficios de la producción agroecológica y las cadenas comunitarias de aprovisionamiento de alimentos, no puede quedar de lado señalar

aquellas afectaciones provocadas por el agronegocio de la palma aceitera y la difusión de los agroquímicos en la alimentación de la población Q'eqchi'. Para ello, nos remitimos a un estudio realizado en 2023 por CONGCOOP, en el caserío Sechaj y Nuevo Damasco del municipio de Raxruhá.

La comunidad del caserío Sechaj es una de las más afectadas por el despojo de tierras por parte del agronegocio de la palma aceitera. Muchas familias perdieron sus tierras. Aquellas que aún cuentan con parcelas, y que no han incorporado prácticas agroecológicas, se han visto atrapadas en un tipo de agricultura industrial, dependientes de agroquímicos y de una producción a expensas del medio ambiente.

Mientras tanto, muchas personas quedaron a expensas del trabajo ocasional en la palma aceitera. El estudio reveló que, cerca del 90 % de las familias se vieron obligadas a depender de manera directa o indirecta del trabajo en las empresas palmeras para lograr su alimentación, mientras que tan solo el 10 % de las familias aún pueden cultivar sus propios alimentos implementado o no prácticas agroecológicas (Guzmán, 2023: p. 22).

En el caso de la comunidad Nuevo Damasco, la cual “a pesar de no haber vendido sus parcelas” (...) “sufrió la reducción de su sistema tradicional de producción de alimentos, el cual pasó a depender de la crianza de animales de traspatio y de la agricultura” debido a la promoción y popularización de agroquímicos en las parcelas campesinas (Guzmán, 2023, p. 25).

Las expresiones de descomposición del sistema alimentario y el abandono de la ATQ en las comunidades afectadas por el agronegocio de la palma aceitera varían según las condiciones de conservación y aprovechamiento de las características agroecológicas del suelo, el grado de concentración y control de la tierra por parte de las grandes empresas y la incursión de los agroquímicos en la agricultura familiar.

Sin embargo, las afectaciones descritas en este estudio no solo afectan a las tres comunidades consideradas en el presente estudio, sino que expresan una problemática general en una zona de vida común de la población indígena y campesina de las TBN.

Para el caserío Sechaj y la comunidad Nuevo Damasco, el apoyo del Movimiento Qana' Ch'och' ha sido esencial para aplacar los efectos del agronegocio de la palma aceitera sobre la vida de la población, mediante la promoción de la producción agroecológica y la celebración de Mercados Comunitarios para el intercambio de conocimientos, la distribución de semillas nativas, y el comercio de alimentos y productos orgánicos. Estas iniciativas coadyuvan a la construcción de redes solidarias entre comunidades y pequeños productores.

A continuación, se narra brevemente el origen e historia del Movimiento de Comunidades en Defensa del Agua *Qana' Ch'och'* y se describen tres estrategias de organización y resistencia agroecológica desarrolladas durante los últimos cinco años en la zona de las TBN.

SEGUNDA PARTE

■ Qana' Ch'och': organización y resistencia agroecología

El Movimiento de Comunidades en Defensa del Agua Qana' Ch'och' surgió como una respuesta organizada y pacífica para la defensa de los derechos humanos, el agua y la Madre Tierra frente a la expansión del monocultivo de la palma aceitera y su impacto negativo en el medio ambiente en la región de las TBN.

Su conformación involucró a diversos actores a nivel local y territorial, líderes indígenas, autoridades comunitarias, organizaciones de sociedad civil e instituciones que respondieron a las denuncias de la población afectada por el agronegocio. Gracias a dicho proceso se logró una fuerte articulación en torno a la defensa del derecho humano al agua, el cual se sostiene en el derecho a otros derechos especiales de los pueblos indígenas y campesinos.

“El movimiento busca la articulación de las comunidades y organizaciones para defender los territorios y también denunciar todo lo que está pasando en ellos. Está integrado por más de veinte comunidades de los cinco municipios afectados por la siembra de la palma” (Prensa Comunitaria, 2022).

A continuación, se presenta una síntesis histórica del Movimiento Qana' Ch'och', actor clave de organización y resistencia agroecológica en Guatemala.²

La investigación acción del IDEAR-CONGCOOP

Los antecedentes de este movimiento de comunidades se remontan hasta los primeros años de la década de los 2000, cuando surgieron los primeros conflictos entre las empresas palmeras y diversas comunidades en Petén, Ixcán y norte de Alta Verapaz. En ese momento, no existía una articulación amplia para defender los derechos de las poblaciones que comenzaban a vivir los efectos del monocultivo ni se contaba con la información suficiente para advertir la magnitud del impacto de la palma aceitera ni para frenar el nuevo ciclo de concentración de tierras.

Entre los años 2008 y 2012, el Instituto de Estudios Agrarios y Rurales (IDEAR), de la Coordinación de ONG y Cooperativas (CONGCOOP), y otras organizaciones como *Action Aid* Guatemala, desarrollaron una serie de investigaciones, con el fin de comprender mejor el

² Recientemente, Qana' Ch'och' llevó a cabo, con el apoyo de ACCD y *Protection International* Mesoamérica un amplio ejercicio de sistematización de su trayectoria “Resistencia del Movimiento de Comunidades en defensa del Agua Qana' Ch'och' frente a la expansión de la palma aceitera” (noviembre 2025).

fenómeno. Asimismo, documentar los testimonios de trabajadores y familias campesinas que estaban siendo afectadas en sus derechos básicos, y criminalizadas por oponerse al despojo y denunciar los abusos por parte de los empresarios.

En dicho período, los monocultivos de palma se encontraban en plena expansión. De modo que, el trabajo de investigación-acción desarrollado, fue una herramienta fundamental para acompañar a las familias q'eqchi' y sus autoridades comunitarias. De manera que los empresarios, el gobierno municipal y distintas instancias de justicia reconocieran que se trataba de un problema que afectaba negativamente a toda la población, con consecuencias inmediatas y a largo plazo en el medioambiente y en la disponibilidad de recursos.

La fase de expansión de la palma en las TBN se ha desacelerado por distintos motivos: el sector palmero ha alcanzado ciertas metas de expansión previstas durante su fase de consolidación del negocio; lo cual no significa que la concentración de la tierra se haya detenido del todo. Y debido a que no existe una ley que limite su expansión, el rol de las comunidades organizadas ha sido fundamental para obstaculizar la deforestación y proteger las tierras comunitarias.

El proceso de articulación consiste en poner en contacto a las comunidades afectadas vinculadas por su pertenencia a la misma región de las TBN.

Se organizaron cuatro encuentros en las regiones afectadas por la expansión de la palma. Estos encuentros permitieron acercamientos entre comunidades, organizaciones locales y nacionales que trabajaban en las regiones, posibilitaron la reflexión sobre los cambios impuestos en sus territorios (PI 2025, p. 10).

Así iniciaba un proceso de solidaridad y colaboración entre autoridades comunitarias (COCODES), autoridades indígenas y diversos liderazgos sociales acompañados inicialmente por el apoyo técnico del equipo de CONGCOOP.

En el año 2013, un equipo técnico-territorial acompañó a comunidades del municipio de Chisec, en la presentación de denuncias ante el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN- por la contaminación del río Chixoy y Chiriviscal, y la desviación del río El Jute.

Un año después, en 2014, el caso fue trasladado a una fiscalía de Delitos Contra el Ambiente del Ministerio Público y, con el objetivo de continuar con las denuncias y visibilizar los graves problemas y violaciones a los derechos humanos causados por las empresas de palma aceitera, se conformó una "Red de comunidades afectadas por la palma aceitera de la región norte de Guatemala" la cual fue presentada públicamente en conferencia de prensa. Esta fue la primera vez que las comunidades organizadas se presentaron como un movimiento social y representó un gran paso hacia la conformación de una identidad colectiva.

Pero el proceso de denuncias legales apenas había comenzado. Meses después, los COCODES de los municipios de Ixcán (en Quiché), Sayaxché (en Petén), Chisec, Raxruhá, Fray Bartolomé de las Casas y Panzós (en Alta Verapaz), presentaron nuevas denuncias y demandas en la PDH, OACNUDH y MARN.

La labor de defensa de sus derechos fue tal que en el año 2015 y 2019 representantes de la red de comunidades se presentaron en audiencia pública ante la CIDH. La entonces red de comunidades también comenzó a incidir en la democratización de la política local:

Miembros de la Red integraron Concejos Municipales en Chisec entre 2016 y 2020, y en Fray Bartolomé de las Casas entre 2020 y 2024, pero se encontraron aislados e incluso fragilizados en su rol de oposición dentro del Concejo (PI 2025, p. 13).

Los pequeños logros alcanzados motivaron a la red de comunidades a continuar unidas y a imaginar un futuro libre de violencia y con desarrollo para los pueblos, este proceso condujo a la conformación oficial de Qana' Ch'och'.

Conformación de Qana' Ch'och' "Madre Tierra"

Estas acciones posicionaron a la red de comunidades como un actor relevante en la defensa de los derechos humanos a nivel territorial y como espacio articulador para el diálogo y la gobernanza territorial. Debido a ello, a comienzos del año 2020 -previo a que se desatara la pandemia del COVID-19- la red se transformó en un movimiento social comunitario y pasó a denominarse Movimiento de Comunidades en Defensa del *Agua Qana' Ch'och'* ("Madre Tierra" en idioma Q'eqchi').

El cambio de nombre no solo representó una nueva etapa para la defensa de los derechos desde una perspectiva más amplia, además, respondía al momento de incremento de la criminalización que se vivía en la región.

Dado que se trata de un movimiento social pacífico, comunitario y que promueve el diálogo y la solidaridad como herramienta política, no se quería colocar a la industria palmera ni a los problemas que provoca con centro de su organización, sino que se optó por el agua "concebida como un ser vivo, fuente de vida (...) y un elemento con una profunda dimensión espiritual y cultural en la población Q'eqchi'. De este modo "la defensa del agua constituía un tema que sumaba fuerza, generaba unidad y articulaba a la totalidad de la población" (PI 2025, p. 10).



Ilustración 3. Logotipo del Movimiento Qana' Ch'och'

Durante el año 2020, debido a la coincidencia con la crisis del COVID-19, el movimiento de comunidades realizó una evaluación interna de sus objetivos, estrategias y propuestas de trabajo. La defensa de derechos no solo se podía centrar en la denuncia y debía ir más allá de la articulación de comunidades afectadas. Entonces se pensó también en el apoyo a la economía familiar y en la protección de los saberes y prácticas ancestrales.

En este contexto, emergió la necesidad de impulsar la agroecología y la agricultura Maya Q'eqchi' como alternativa económica, además de fortalecer la participación y las contribuciones de las mujeres en el Movimiento (PI 2025, p. 20).

Bajo esta nueva perspectiva, la iniciativa Cristiana Romero (ICR) y Christian Aid se convirtieron en socios estratégicos. Por ejemplo, como una forma de construir un modelo alternativo al promovido por el monocultivo de la palma aceitera y la agricultura convencional, se impulsó la recuperación de saberes agrícolas ancestrales propios del Pueblo Q'eqchi'. Mientras que, por el lado de la mayor participación y empoderamiento de las mujeres, se propuso un eje de trabajo productivo centrado en el cultivo de la yuca. Esto se expondrá más adelante.

En el 2021, Qana' Ch'och', el 22 de marzo, se realizó la Marcha del Agua, la cual fue una manifestación histórica en el país. Qana' Ch'och' participó junto a dos organizaciones aliadas el Comité de Unidad Campesina (CUC) y la Red Nacional Por la Defensa de la Soberanía Alimentaria en Guatemala y otras. (PI 2025, p. 22). Ese año se conformó un espacio de organización y decisión exclusivo de mujeres dentro del Movimiento de Comunidades en Defensa del Agua Qana' Ch'och'.

En el 2023, se presentó una propuesta de Acuerdo Municipal para lograr un diálogo amplio y un trabajo coordinado para la gestión integrada del agua en los municipios de Raxruhá, Chisec y en Ixcán.

Para el año 2024, con el apoyo de diputados de la bancada Semilla, se logró promover y participar en una audiencia con la Comisión del Ambiente, Ecología y Recursos Naturales en el Congreso de la República (PI 2025, p. 25).

También en 2023 y 2024, representantes Qana' Ch'och' visitaron Países Bajos y Alemania para informar y sensibilizar a actores sociales y en el Parlamento Europeo sobre los efectos del agronegocio del aceite de palma en Guatemala. Dicha acción de incidencia se vinculó al análisis y estudio de la aplicación de la Ley alemana de debida diligencia en la cadena de suministro.

En 2025, Qana' Ch'och' celebró su quinto aniversario. Actualmente, continúa trabajando y consolidado su papel en la región de las TBN. Ha desarrollado una importante labor en la promoción de la agroecología, en diálogo con la agricultura tradicional Q'eqchi' -ATQ-, como una alternativa al modelo industrial agrícola y alimentario. A continuación, se presentan tres de las principales iniciativas del Movimiento *Qana' Ch'och'* en torno a la agroecología.

■ Escuela Agroecológica

La Escuela Agroecológica es una de las principales iniciativas del Movimiento Qana' Ch'och' en el marco de la defensa de los derechos humanos, la defensa del agua y el territorio. La Escuela tiene su origen en una serie de talleres facilitados por REDSAG entre los años 2020 y 2024. Gracias a dicho proceso se graduó la primera promoción de promotores agroecológicos.

A inicios del 2025, estos se organizaron para conformar la Escuela Agroecológica como un espacio comunitario de aprendizaje permanente. La escuela fue evolucionando, y cambiando según las necesidades de las y los agricultores. Inicialmente, tenía una fuerte carga teórica, lo cual dio paso a un componente más práctico en estrecho diálogo con los conocimientos ancestrales.

La Escuela Agroecológica tiene objetivos más amplios, pero me voy a referir a dos aspectos vinculados a los mercados comunitarios: 1) la sensibilización de las personas para que no vendan sus tierras, principalmente para que no se usen para [la expansión de] monocultivos. 2) la conservación de las semillas nativas de la región. (...) podríamos complementar esto para la venta [mercados comunitarios] para adquirir otros productos y cubrir otras necesidades familiares. (Entrevista 4).

La Escuela está conformada por promotores, quienes replican los conocimientos y prácticas en cada comunidad, articulando a agricultores mujeres y hombres. Gracias a la constante capacitación, las innovaciones en la producción agroecológica se traducen en cultivos más productivos y resilientes, en beneficio directo a la economía y alimentación familiar, que se

articula a las otras dos iniciativas que veremos más adelante, la articulación de mercados entre comunidades y las ferias de semillas.

Según datos de CONGCOOP, el Movimiento *Qana' Ch'och'* cuenta actualmente con 27 promotores agroecológicos, de los cuales 17 son mujeres. Los promotores provienen de 17 comunidades y caseríos de los municipios de Ixcán, Chisec, Raxruhá y Fray Bartolomé de las Casas.

El papel de los promotores agroecológicos ha sido fundamental para la defensa del sistema alimentario y ATQ, así como en la construcción de comunidades más resilientes. “Antes sembramos yuca, pero no teníamos la experiencia de vender, en la Escuela Agroecológica nos dieron apoyo y ánimo. Entonces la gente ya sabe que nosotros sembramos yuca por tarea y por manzana, entonces la gente ya llega a pedir”. (Entrevista 1).



Fotografía 2. Camote producido por mujeres. (Fotografía del autor, 2025)

Las mujeres se han organizado en parcelas colectivas para producir en forma agroecológica la yuca, el camote y otros cultivos secundarios. “En este proceso de la Escuela de Agroecología aprendimos sobre tipos de suelos y calidades; cómo mejorar la producción aplicando estos abonos sólidos, orgánicos, líquidos, y aprendiendo a elaborarlos”. (Entrevista 1).

Por ejemplo, las mujeres de la comunidad Sechochoc reúnen hojas de los árboles de la propia parcela, en particular, hoja de Madrecacao (*Gliricidia sepium*) para preparar abono foliar seco o húmedo. Del mismo modo, se hacen mezclas orgánicas que sirven como repelentes de insectos y plagas, los cuales han sido de mucha utilidad para proteger a los cacaotales. “(...) nos enseñaron a hacer el abono, de hoja de “madrecacao”, repelente para la siembra, lleva chile. Hacer el abono para envolver con la tierra para rellenar la bolsa”. (Entrevista 2).



Fotografía 3. Preparación de repelentes orgánicos. (Fotografía del autor, 2025)

Como espacio de experimentación los promotores agroecológicos han impulsado la construcción de pequeños viveros. En el vivero de Sechochoc, las mujeres sembraron varias plantillas de cacao, *ik* (chile) y culantro. “Estos los sembramos en puro verano, porque como aprendimos ya la forma de cómo trasplantar, qué cosas debemos poner primero, hacer el hoyo..., y si vemos que funciona y si resistió. Es una práctica que enseñamos como promotoras”. (Entrevista 2).

Además, los promotores enseñan a hacer remedios como el “caldo de ceniza” para controlar a los insectos y mejorar la calidad en los cultivos y la preparación de concentrados para pollos.

Sin embargo, la buena recepción y resultados obtenidos por la promoción de la agroecología, en territorio q’eqchi’, depende de la agricultura tradicional. El vínculo entre prácticas ancestrales y las nuevas enseñanzas agroecológicas es más evidente en la producción de maíz. En la que los abonos orgánicos y las prácticas de conservación de suelos se combinan con los policultivos, la selección y reproducción de semillas nativas y la observación de los ciclos de la lluvia y un profundo conocimiento de la biodiversidad.

■ Mercados campesinos

El acceso a mercados más justos motivó a distintas comunidades organizadas de la FTN a crear sus propios mercados comunitarios. La primera experiencia se dio en la comunidad El Arenal II, del municipio de Fray Bartolomé de las Casas, en el año 2023. En ese momento,

los productores de la región notaron que, en la comunidad vecina, El Paraíso, funcionaba un mercado donde la mayor parte de las ganancias quedaban en manos de los intermediarios, conocidos como coyotes. (Entrevista 3).³

Un año después se conformaron mercados comunitarios en el caserío Sechaj y luego en Sechochoc, ambas pequeñas comunidades en Raxruhá. El caso del caserío Sechaj es particularmente importante, debido a que su mercado se conformó como una respuesta directa los efectos adversos de la palma aceitera en el sistema alimentario, organización comunitaria y la producción campesina:

En la actualidad, la comunidad [Sechaj] ha optado por implementar algunas prácticas agroecológicas de traspatio, como la crianza de animales y el uso de huertos para facilitar el acceso a la alimentación de las familias. Esto le ha permitido a quienes no poseen parcelas vender los frutos de los árboles de traspatio (mango, zapote, limón, aguacate, mandarina, guanábana, níspero y naranja). Elaborar algunos alimentos con los animales de traspatio (cerdos, gallinas, patos y pavos), como tamales, tortillas con pollo o carne y chuchitos y almuerzos, que luego venden a los trabajadores de la palma. (Guzmán, 2023, p. 14).



Fotografía 4. Huertos de la Escuela Agroecológica con cacaotales. (Fotografía del autor, 2025).

3 Se coordinó con la Asociación de Mujeres Adelina Caal Maquín para no duplicar esfuerzos, siendo esta encargada de organizar mercados campesinos en el casco urbano del municipio de Fray Bartolomé. Mientras que el comité del mercado de El Arenal II a nivel comunitario.

Para el caserío Sechaj, la agroecología les ha permitido alimentarse en las condiciones difíciles que representa el estar rodeados por el monocultivo de palma de aceite. Por ejemplo, usando semillas nativas de maíz blanco e intentando usar insumos orgánicos. Sin embargo, la presencia del monocultivo ha incrementado los efectos del cambio climático y la degradación del suelo, lo cual hace que en algunas parcelas se usen fertilizantes químicos y herbicidas. Además, “debido a las prolongadas sequías, la comunidad agota sus reservas de maíz en los meses de agosto y septiembre (...) se ven obligados a comprar el faltante en el mercado campesino más cercano”. (Guzmán, 2023, p. 14).

Por otro lado, en el caso de Sechochoc, el mercado surgió como una forma de organizar a la población en torno a la soberanía alimentaria mediante el intercambio de productos agroecológicos. Conformados los tres mercados se realizaron, a lo largo del 2025, una serie de encuentros de intercambio entre las juntas directivas de cada comunidad:

Fue un evento mensual. Empezamos en el caserío Sechaj, donde llegaron los del comité de Arenal II y Sechochoc a acompañar, con la intención de fortalecer y compartir experiencias para seguir mejorando las actividades. Se dieron sucesivamente ese encuentro, posteriormente en Sechochoc, para finalizar en Arenal II. (Entrevista 3).

Cada una de las tres comunidades nombró a una Junta Directiva para coordinar con los COCODES, así como con las juntas de los otros mercados. La Junta Directiva cumple con funciones de organización y vela por el cumplimiento de los objetivos y normas de los mercados, así como con la gestión de permisos municipales y reciben las inspecciones sanitarias del Centro de Salud y de otros reglamentos.



Fotografía 5. Mercado comunitario de Sechochoc. (Fotografía del autor, 2025).

En cuanto a los productos agroecológicos, aparte del chocolate, de la yuca y el camote, en los mercados se vende piña, nances (*Byrsonima crassifolia*), banano, maní, tayuyos,⁴ tamales, atol, papaya, tomate, cebolla, ajo, diferentes tipos de chile. En este contexto, las Juntas Directivas también ayudan a implementar recomendaciones y normativas sobre qué productos pueden ofrecerse, priorizando aquellos que son naturales y de producción local. Como lo expresa una de las personas entrevistadas: las juntas se encargan de

(...) implementar algunas recomendaciones y normativas para poder estar dentro del mercado, dentro de los cuales (...) que no se venda productos sintéticos o de otra naturaleza (...) no vender chocolates o productos envasados, pues perdería su finalidad. No es tanto la acumulación económica, sino los alimentos naturales y la buena convivencia en el entorno. (Entrevista 3).

Los tres mercados comunitarios surgen en respuesta a las distintas necesidades de la población y problemáticas territoriales, y constituyen un espacio de organización que dinamizan el mercado local, la participación de mujeres y hombres en el intercambio de alimentos, conocimientos y en la defensa colectiva de las semillas nativas y criollas. Para esto último, productores y promotores agroecológicos de distintas procedencias se reúnen y participan en las Ferias de semillas.

■ Ferias de semillas

La organización comunitaria se ha visto respaldada por iniciativas como las Ferias de Semillas Nativas y Criollas, organizadas inicialmente por la Red Nacional por la Defensa de la Soberanía Alimentaria en Guatemala -REDSAG- y otras organizaciones. Con quienes se han entablado alianzas regionales, con el objetivo de promover la producción campesina, el intercambio de productos agroecológicos, textiles, alimentos preparados y semillas.

Además, dichos eventos tienen el propósito de promover la Ley de Biodiversidad y Conocimientos Ancestrales (Iniciativa 6086).⁵

4 Tortillas gruesas hechas a base de masa de maíz, que se rellenan principalmente con frijoles refritos, aunque pueden contener otros ingredientes como queso, chicharrón o carne.

5 "La "REDSAG" surgió en octubre de 2004, después de un proceso de interacción entre diversas organizaciones sociales que coinciden con sus planteamientos para la defensa y reconstrucción de la soberanía alimentaria y consideran necesaria la existencia de una Red de organizaciones, que defienda los derechos de la población vulnerable" https://redsag.dev/?page_id=15



Fotografía 6. Venta de comida tradicional en los mercados comunitarios. (Fotografía del autor, 2025)

La Ley de Biodiversidad Ecológica y Conocimientos Ancestrales (Iniciativa 6086), resulta relevante pues buscaría proteger la agroecología mediante un “régimen especial de protección los sistemas de conocimientos ancestrales colectivos de los pueblos, comunidades indígenas y campesinas vinculadas a la biodiversidad y actividades agrícolas”, según la propia iniciativa de ley.

El objetivo de la ley es “propósito garantizar el respeto, reconocimiento, conservación y protección de los conocimientos y prácticas ancestrales indígenas y campesinas, así como la diversidad biológica en sus territorios”. Vincula la protección de conocimientos agrícolas de los pueblos indígenas en beneficio de las propias comunidades y el “respeto a las innovaciones en biodiversidad”. Lo cual significa que se opone a las leyes tipo Monsanto mediante la creación del delito de “de apropiación indebida de la biodiversidad y sus conocimientos tradicionales” y la limitación “en cuanto a la investigación e implementación de nuevos desarrollos de productos y organismos vivos modificados” (Ficha Técnica Iniciativa 6086).

El 23 de abril de 2025 se realizó la Feria de Semillas en el municipio de Fray Bartolomé de las Casas. En años anteriores se realizaron en Sayaxché y en Cobán. Estas ferias han sido eventos importantes para las mujeres productoras de chocolate y harina de yuca agroecológica, ya que no cuentan con acceso a mercados donde sus productos sean mejor valorados económicamente. “Lo que nosotras tenemos, tiene un costo un poco más elevado,

pero nosotras como productoras de chocolate tenemos la claridad que nuestro cacao tiene mayor calidad". (Entrevista 2).

El grupo de mujeres de Sechochoc participa en el mercado de su comunidad, aunque al ser un mercado nuevo suele ser poco concurrido. Por eso buscan otras formas de comerciar, cómo llegar a vender a la escuela de la comunidad o ir de casa en casa ofreciendo sus productos. En otros casos, se va al mercado municipal de Raxruhá los días miércoles a vender: plátano, banano, chocolate, chile en polvo, yuca entera y en harina. Pero no es frecuente, debido al precio de pasaje (unos Q 40.00 o USD 5.40). De manera que, participar en las Ferias de Semillas siempre ha sido considerado una valiosa oportunidad.

Las Ferias de Semillas articulan a distintas organizaciones de la región, a los mercados comunitarios y a los participantes de la Escuela Agroecológica. Constituye un espacio en el que se intercambian semillas criollas y nativas, y se comercializan fuera de la comunidad los distintos productos agroecológicos. Pasaremos ahora a conocer más de cerca los distintos eslabones de la cadena de producción de alimentos en el caso de tres comunidades, prestando atención especial a la producción, procesamiento y comercio del maíz y de la yuca.

TERCERA PARTE

■ Cadenas comunitarias de alimentos en las TBN

Las cadenas de suministro están conformadas por todas las actividades y procesos que van desde la preproducción hasta el producto y consumo final. Cada una de las fases son denominadas eslabones. El concepto ha sido utilizado para el análisis global de traslado de materias primas entre países productores primarios y países industrializados.

Para el sector agrícola, las cadenas globales de suministros suelen ser relevantes, debido a su relación directa con el impacto ambiental en los países exportadores, en la agricultura campesina y en los sistemas alimentarios.

En este estudio, utilizamos el concepto de “cadenas comunitarias de alimento”- (lo que otros autores han llamado “sistemas de abastecimiento de alimentos”) como una forma de contrastar con las cadenas globales de suministro y subrayar el impacto de estas sobre aquellas a nivel local. También usamos el concepto de la agricultura familiar indígena a la que, para el presente estudio, identificamos con la agricultura tradicional Q’eqchi’ -ATQ-, como una forma de diferenciarla culturalmente de la agricultura convencional tipo industrial.

En las TBN, la cadena de suministro de aceite crudo de palma (oleína) hacia países europeos afecta directamente al sistema alimentario de las comunidades Q’eqchi’. (Guzmán, 2023). En el corazón de las cadenas comunitarias de alimentos se encuentra la agricultura familiar. Debido a las afectaciones causadas por el agronegocio de la palma aceitera en la agricultura familiar, y, por lo tanto, en los sistemas alimentarios, la agroecología se ha convertido en una estrategia de apoyo a la agricultura tradicional y fortalecimiento de la resiliencia comunitaria.

Bajo condiciones ideales, la ATQ es ecológicamente sostenible, asegura el derecho a la alimentación adecuada, la autonomía campesina, y promueve el desarrollo social y la gobernanza territorial con pertinencia cultural. De este modo, se encuentra en oposición al modelo de la agricultura industrial, lo cual es la causa de conflictos sociales. (Pérez, 2023, p. 4).

Una investigación realizada en 2023, encargada por ICR, identificó las siguientes ventajas ecológicas de la ATQ frente al modelo agroindustrial de producción.

- ✓ Las parcelas q’eqchi’ desarrollan policultivos.
- ✓ Las zonas de policultivos se convierten en islas y corredores ecológicos vitales.
- ✓ Las parcelas constituyen reservas de bosque tropical para la conservación de especies nativas del bosque tropical.

- ✓ Ayuda al cuidado y recuperación del suelo, mediante la incorporación de materia orgánica y la reducción o eliminación de la roza agrícola.
- ✓ Las fuentes de agua son conservadas y protegidas.

Entre los beneficios socioeconómicos, se indica que “la agroecología que promueven los q’eqchi’ también promueve la autonomía campesina, la seguridad y soberanía alimentaria y protege derechos básicos de la población indígena como el derecho al territorio, a la cultura propia y el respeto a las autoridades ancestrales”. (Pérez, 2023, p. 4).

A continuación, se presentan los resultados del estudio de caso en tres comunidades Q’eqchi: Carolina y Las Mercedes I (municipio de Chisec) y comunidad San Miguel Sechochoc (municipio de Raxruhá). Se presenta la cadena comunitaria de alimentos basada en la ATQ y el aprendizaje de estrategias agroecológicas. Se describe la producción, procesamiento, distribución y consumo del maíz y de la yuca. Además, se hace mención de otros cultivos con importancia para la economía familiar y el sistema alimentario de las comunidades.

Producción de maíz y yuca

La yuca (*Manihot esculenta Crantz*) es una de las principales fuentes calóricas en zonas tropicales. En Guatemala, se adapta muy bien a las condiciones agroclimáticas de Chisec y Raxruhá. Su producción es promovida por el Movimiento de comunidades organizadas en *Qana’ Ch’och’*, incorporando técnicas innovadoras de procesamiento de su materia prima.

Por su parte, el maíz (*Zea mays*) es la base indiscutible de la alimentación del país, aportando la mayor parte de los carbohidratos y calorías diarias. Forma parte central de la industria alimentaria doméstica y se presenta en distintas modalidades de preparación de alimentos a lo largo del ciclo agrícola.

En las tres comunidades estudiadas se desarrollan ambos cultivos en distinta cantidad y según las diferentes características agroecológicas del suelo y las formas de organizar el trabajo. Por ejemplo, en la comunidad Las Mercedes I, se entrevistó a un productor excedentario de maíz -Entrevista 1-. De manera complementaria, en su parcela agroecológica cultiva yuca, entre una diversidad de otros productos.

En cambio, en Sechochoc y en Carolina -Entrevista 2 y Entrevista 3 respectivamente- son las mujeres las que se han organizado para trabajar una parcela y producir yuca, pero también camote (*Ipomoea batatas*) y otros cultivos menores.

En esta sección se presenta el proceso de producción, procesamiento y comercio del maíz, y la lucha por preservar las semillas nativas mediante estrategias agroecológicas. Después, se describe el proceso de la yuca y su vínculo con la organización y el trabajo de las mujeres. Finalmente, se mencionan otros productos agroecológicos relevantes.

Defensa del maíz nativo

El maíz en las TBN tiene dos cosechas anuales. La primera siembra se realiza entre los meses de abril y mayo al inicio de la temporada lluviosa y la segunda siembra alrededor de octubre y noviembre cuando inicia la época seca, por lo que el rendimiento de esta última suele ser inferior. El ciclo de siembra hasta la cosecha es de casi seis meses.

En Las Mercedes I, el productor entrevistado produce principalmente maíz criollo blanco, debido a su buen rendimiento. El productor implementó una producción completamente agroecológica desde hace dos años. Además de la contaminación, el uso de agroquímicos requería de una mayor inversión, por ejemplo, allanar el terreno con un tractor y la compra de paquetes agroquímicos. Según la entrevista, se estima que 60% de los agricultores de Las Mercedes I utilizan semillas híbridas, como las marcas comerciales DK 390 y Valle Verde 380. Es decir que, cerca del 40% conservan la semillas “criollas” o nativas.

Los principales efectos que los agricultores pueden observar son la pérdida de biodiversidad y el empobrecimiento del suelo comúnmente asociado al uso de agroquímicos. Sin embargo, para dimensionar el daño a las capacidades adaptativas de los cultivos nativos y en la fertilidad del suelo se requieren estudios más especializados.

Su esfuerzo por fortalecer la ATQ mediante la agroecología es ejemplar. “Estamos practicando cómo hacer abono orgánico y repelente. Eso es lo que estamos aprendiendo de la agroecología”.

(...) el [maíz] criollo no requiere pasar el rastro en el terreno. Con seis o siete personas, en tres o cuatro días, se limpia el terreno con machete y azadón. Se limpia a los dos meses, cuando comienza a reventar [germinar el maíz] y hay que pasar el machete otra vez, pero [este año solo] una o dos personas trabajan. (Entrevista 1).

Su parcela mide 4 manzanas (2.8 hectáreas), por lo que requiere de trabajadores temporales para las labores de cosecha y la siembra. Para hacer la siembra se requiere a doce trabajadores. Tres semanas después, se realiza la limpieza y se agrega el abono orgánico sólido.

En términos de productividad, una manzana de terreno cultivada en forma agroecológica produce 60 o 50 quintales de maíz. La cosecha (“tapisca”) tarda dos días con el trabajo de 15 o 20 personas. Un solo trabajador saca 12 o 15 costales de mazorca en un día. (Entrevista 1). Más adelante presentaremos las estrategias agroecológicas implementadas, por el momento, basta mencionar las características naturales de la parcela.

Las características agroecológicas de las parcelas de Las Mercedes I son ideales. Si bien el maíz depende principalmente de la lluvia, la fertilidad y humedad del suelo es privilegiada

debido a ubicarse en las márgenes del río Chixoy “no está muy lejos el agua, está como a 4 metros abajo, siempre el suelo está fresco” (Entrevista 1). Gracias a estos factores, la segunda cosecha de maíz mantiene un buen rendimiento. Por su parte, el cultivo de hortalizas requiere del riego, para lo cual cuenta con bombas manuales o simplemente se transporta en baldes.

El siguiente eslabón en la cadena comunitaria de alimentos es el procesamiento del maíz. Como se verá, a medida que el agricultor incorpora procesos de transformación y producción de alimentos, surgen nuevos desafíos vinculados al uso y aprovisionamiento de tecnologías, maquinaria, planificación, negociación y acceso a mercados. Esto sin duda, conlleva particulares retos en comunidades indígenas, agricultores tradicionales, economías de subsistencia y para las mujeres rurales. A pesar de lo cual se hace patente su potencial socioeconómico, nutricional y comercial, según los casos acá analizados.

Procesamiento del maíz

El eslabón del procesamiento permite la generación de valor agregado y promueve la conservación de la dieta tradicional. El procesamiento del maíz es fundamental para la generación de diversos productos, facilitar el almacenamiento y el comercio, e incentivar la conservación de formas culturales de consumo, en el ámbito doméstico y a nivel comunitario.

El vínculo entre agricultura e industria alimentaria a través del procesamiento puede ser considerado una forma de “agricultura ampliada”, de manera que “la agroindustria rural permite aumentar y retener el valor agregado de la producción de las economías campesinas”. (INTA, 2017, p. 60). A nivel comunitario, la pequeña industria corresponde al eslabón de procesamiento del grano de maíz, para la preparación de alimentos.

En el caso del maíz nativo, se puede cosechar tierno, es decir, en elote (mazorca), o esperar hasta que los granos queden secos. El maíz tierno es muy versátil, se consume cocido o asado, se convierte en tamales, atoles o desgranado en otros alimentos, etc. Estas transformaciones añaden el mayor valor económico.

Aprovechamos cuando está en elote, lo vendemos por sacos. Cada elote cuesta Q 1.00 (USD 0.13). El atol de elote a Q 3.00 (USD 0.39), el pan de elote a Q 5.00 (USD 0.65) o Q 6.00 (USD 0.78). El elote cocido a Q 3. Se vende en la comunidad. Hay siete comunidades en los alrededores. En Las Mercedes I, no hay mercado oficial, sino que la venta es entre vecinos (Entrevista 1).

Por su parte, los granos de maíz secos tienen mayor capacidad de conservarse por hasta dos años, almacenado en condiciones especiales. En el ámbito doméstico, este maíz en grano pasa por un proceso de cocimiento con cal (*nixtamal*) para producir la masa con la que se producen las tortillas y diversas variedades de tamales.

No obstante, la mayor parte de la producción de maíz se vende en grano, a distribuidores directos o intermediarios que suministran el mercado local y a todo el país. El grano de maíz se vende por quintal (100 libras) y su precio oscila anualmente como se verá a continuación.

Comercio de maíz

Para los productores agroecológicos, es fundamental tener un mayor control sobre las redes de distribución e intercambio, lo cual se puede lograr con solidaridad campesina; una revalorización de los productos agroecológicos; alianzas con actores clave; acceso a tecnología y a mejor información sobre el mercado. Los agricultores organizados en *Qana' Ch'och'* están luchando para romper las dinámicas de mercado ajenas a las necesidades de las comunidades, en la búsqueda del empoderamiento económico y la soberanía alimentaria.

La producción del maíz es clave para entender los efectos de las diferentes dinámicas de mercado en el territorio. En el caso investigado, se identificaron dificultades para vender la cosecha de maíz blanco orgánico durante el último año en el momento de negociación con compradores directos, y de manera particular, cuando intervienen los “coyotes”, es decir, los intermediarios.

Generalmente, el comprador llega a comprar [directamente con el productor]. Por ejemplo, tengo 100 quintales o tengo 200 quintales, empezamos a desgranar con la máquina. Lo tiramos por costales en la tolva. En dos horas se desgranar 200 quintales. Son varios compradores, cualquiera que llegue, sean mayoristas o no. Vienen [desde los departamentos] de Huehuetenango, Retalhuleu, Petén, [son] camioneros.

La última cosecha estuvo a Q 80.00 (USD 10.44) el quintal. La cosecha de un costal de maíz en mazorca [se paga a] Q 25 (USD 3.26). El precio del maíz al mayoreo es de Q 75.00 (USD 9.79) el quintal, o a Q 80.00. Si vendo un quintal a Q 75.00 [se le resta] Q 2.00 de mano de obra y Q 2.00 de desgranada, menos Q 2.00 de transporte por costal. El agricultor se queda como con Q 40.00 o Q 30.00 de ganancia por quintal. Pero si está el maíz a Q 100.00, o a Q 110.00, queda como ganancia Q 50.00 [aproximadamente]. Estaría bueno que el precio estuviera a Q 125.00. (Entrevista 1).

Los “coyotes” son un problema recurrente al cual se enfrentan los pequeños productores al momento de vender en el mercado a compradores directos. Encarecen el precio, lo cual se traduce para el productor en pérdidas. “El coyote quiere ganar Q 2 o Q 3 por quintal. Los últimos años estuvo a Q 120 el quintal. [El precio] ya nunca ha llegado a 150”. (Entrevista 1).

Este informe no profundizó en el fenómeno de los coyotes, dado que sobrepasa los objetivos de la investigación. Sin embargo, es importante señalar que los malos precios y el problema

de los intermediarios afectan negativamente a la producción agroecológica, pues el mercado se paga por igual el maíz nativo y el orgánico que el maíz híbrido contaminado de pesticidas.

Ahora pasaremos a conocer la cadena de suministro de la yuca, con especial atención al cultivo y procesamiento. Se enfatizará el papel de las mujeres en la agroecología y la alimentación familiar y comunitaria.

Las mujeres y el cultivo de la yuca

Las mujeres son las nuevas protagonistas de la agroecología mediante la producción de la yuca. En la comunidad Sechochoc, un grupo de veinte mujeres lideradas por una promotora agroecológica, se dedican a la producción de yuca, entre otros cultivos. Mientras que, en la comunidad Carolina, hace dos años se conformó un grupo similar conformado por cinco mujeres.

Aunque en la comunidad Carolina participaban inicialmente más mujeres, algunas de ellas se retiraron, pues la parcela en la que comenzaron a trabajar en 2023 quedaba bastante retirada, ello demandaba mayor tiempo fuera de casa y el pago Q 40.00 de transporte (5 USD).

El camote y la yuca tienen varias ventajas productivas, por ejemplo, “el camote morado tiene el tiempo de tres meses y medio. La yuca tiene un tiempo de seis meses. No hay tiempo en el que uno no siembra yuca o camote”. (Entrevista 2). De modo que, son cultivos que se trabajan permanentemente con cuidados ocasionales.

La yuca no es nueva, constituía un cultivo secundario en muchas parcelas campesinas. Sin embargo, la promoción agroecológica en la región ha dado un nuevo impulso a la yuca, vinculando la gestión de insumos orgánicos y las nuevas formas de procesamiento del producto. En este proceso han sido protagónicas las mujeres.

La producción de yuca es agroecológica. Se cuida el suelo con abonos orgánicos y se evita la quema agrícola durante la preparación del terreno. Esto ha demostrado tener buenos resultados. El grupo de mujeres de la comunidad Carolina sembró entre octubre y noviembre del año pasado y se cosechó en marzo. De una tarea (25 brazadas) sembrada obtuvieron 75 libras de yuca. Su meta es la producción sostenible y comercialización de sus productos para el fortalecimiento de la economía familiar y el reconocimiento económico del trabajo de las mujeres rurales.

A diferencia del trabajo de los hombres en las parcelas, tradicionalmente dedicados a la milpa, el trabajo de las mujeres productoras de yuca es colectivo. Como parte de la promoción agroecológica las mujeres han ocupado parcelas para cultivos distintos a las huertas de traspatio, vinculando tareas domésticas y el trabajo agrícola. Esto incluye la organización para la venta y el procesamiento.

En este sentido, el modelo de producción agroecológico de la yuca ha contribuido al empoderamiento económico de las mujeres y a la alimentación familiar:

Tal día no tengo dinero, entonces corro yo a mi siembra y traigo algo, y ya tengo para [comprar] el azúcar u otra cosa. Eso es lo bueno, tener ahí sembrado. Si uno no tiene pisto [dinero] para comprar algo. De repente, no todos los días hace un caldo, pero queremos echarle yuca o cilantro vamos a la siembra. (Entrevista 2).

El secreto del renovado interés en la producción de yuca se relaciona con el aprendizaje y capacitación en formas alternativas de procesamiento de la yuca en harina. Con lo cual se obtienen mayores beneficios económicos, así como formas alternativas de consumo de yuca y preparación de alimentos como lo es la producción de harinas como materia prima para otros productos.

Harina de yuca y la elaboración de pan

Si bien la yuca y el camote son conocidos en las comunidades, su transformación o procesamiento para elaborar nuevos productos es de especial interés para el autoconsumo, así como por su valor comercial. Normalmente, “si se consume yuca, generalmente, en caldo de res (cocido), o con azúcar, o se muele y se mezcla con un poco de masa para hacer tortillas”. (Entrevista 3). Lo que resulta una novedad es la producción de harina y sus posibilidades de nuevos usos.



Fotografía 7. Promotora muestra yuca secada en el horno solar. (Fotografía del autor, 2025)

El procesamiento de la yuca en harinas para hacer pan busca mejorar la recepción de la población a dicho producto, al mismo tiempo que, se dinamiza la economía local al motivar a agricultoras y agricultores a producir y activar las redes de solidaridad campesinas vinculadas a mercados comunitarios.

El caso de la yuca es muy especial, ya que se está experimentando con sus productos derivados, los cuales generan el mayor interés en la población durante las Ferias de semillas y en los Mercados comunitarios.

La transformación de la yuca en harina requiere de un proceso de deshidratación y molienda. Se utiliza la yuca de la propia producción, aunque cuando esta se agota se adquiere de otras o productores de la misma comunidad o de otras comunidades mediante las redes de solidaridad campesinas del Movimiento *Qana' Ch'och'*.

Primero hay que cosechar, siempre hay producción. Luego se tiene que lavar. Se debe pelar y volver a lavar. Y cortar en rodajas manualmente. Y luego se coloca en la deshidratadora. A los 6 días ya está seca. Seco se puede conservar en bolsas. No se puede conservar bastante tiempo sin molerlo. Debe ser en harina. Normalmente, la harina se usa en esa semana. Pero sabemos cuánto tiempo se puede guardar empacada la harina. (Entrevista 2).

El secado de la yuca es algo nuevo para muchas personas. Algunas personas conocían el secado al sol del chile, pero la yuca no se procesaba de esa forma. La máquina de secado con luz solar ha facilitado la transformación, ya que permite controlar el proceso. “Le hemos metido un quintal de yuca con cáscara. Solo la cáscara pesó 23 libras. Sin cáscara, si cupo toda esa cantidad en la máquina de secado, pero con rodaja gruesa, por lo que hay que estar volteando más”. (Entrevista 2).



Ilustración 4. Logo de marca de harina de yuca *K'alom Ixq*. (Fuente: Movimiento *Qana' Ch'och'*)

La harina se vende directamente por libra, y para la producción de pan el grupo de mujeres de Sechochoc cuentan con un pequeño horno de leña muy rudimentario. A la mezcla de harina de yuca se le agrega un poco de harina de trigo para mejorar su textura y se coloca en un par de moldes metálicos. También se ha experimentado procesando harina de camote y plátano, adicionando pasta de chocolate a la masa, con lo cual han obtenido resultados interesantes.

Generalmente, para vender la harina tenemos que hacerla en panes. Por ejemplo, yo estaba haciendo pastel de harina de camote. Del molde salen ocho pedazos de cada pan. Cada uno vale Q. 1.00. El pan completo vale Q. 15.00 o Q. 20.00, dependiendo dónde se vende. Pero también un señor proveniente de Chisec compra solo la harina, ha llevado unas 5 o 6 libras. (Entrevista 2).

Debido al interés suscitado por la harina de yuca, y con perspectiva a futuro para ampliar su producción y distribución, los productores articulados por el Movimiento de Comunidades en Defensa del Agua *Qana' Ch'och'*, desarrollaron una marca que da identidad y nombre para el producto "*K'alom Ixq*. Harina de Yuca".

Aj-k'alom significa agricultor o "milpero", y la partícula "*ixq*" le da un significado femenino, por lo que alude también a las mujeres agricultoras. De esta manera se intenta visibilizar el trabajo de las mujeres y su participación activa en el Movimiento *Qana' Ch'och'*.

La iniciativa es reciente. Sin embargo, existe gran motivación al respecto. La harina empacada, bajo la marca *K'alom Ixq* se distribuirá primero en las Ferias de Semillas y en los mercados locales. Esta es una de las primeras apuestas para promover cadenas productivas más justas, que vinculen lo económico y la defensa de derechos. Que permitan reconocer el valor de la agroecología y del trabajo de los campesinos *q'eqchi'*, en particular, el trabajo de las mujeres de comunidades en resistencia ante el modelo extractivista y la defensa del derecho a la alimentación y el territorio.

La producción agroecológica asegura productos de mayor calidad, que contribuyen a preservar la biodiversidad y a proteger el ambiente. Al mismo tiempo, se asegura que la cadena productiva se base en la solidaridad campesina, el respeto a las formas de organización y toma de decisiones de los pueblos indígenas, y el equilibrio entre hombres y mujeres.

Respecto a la preservación de los valores agroecológicos y sostenibles durante el procesamiento de productos campesinos, esto depende en gran medida de la conservación y reproducción de la agricultura tradicional *q'eqchi'* -ATQ-, así como de la organización, a lo largo del territorio, de comunidades en defensa de las semillas y del reconocimiento de los derechos como pueblos indígenas y campesinos.

Otros productos alimenticios

Además del maíz y de la yuca, que son los principales cultivos en los que se focalizó esta investigación, en las parcelas visitadas se produce una diversidad de otros cultivos. Las parcelas a las que nos hemos referido son espacios de biodiversidad y de desarrollo de policultivos. Este carácter dota de sostenibilidad a la economía familiar campesina y promueve la resiliencia del sistema alimentario tradicional q'eqchi'.

En Sechochoc, la casa de la promotora agroecológica también sirve de centro de capacitación para el grupo de mujeres de la comunidad. En la parcela doméstica, se crían pollos, se cultiva banano, camote, malanga, maní y naranja. Mientras que, en la parcela familiar, su esposo cultiva maíz y tiene árboles de paterna (*Inga edulis*), guanaba (*Annona muricata*), pimienta, zapote (*Pouteria sapota*) y coyote (aguacate). Este último es de mucha importancia económica, ya que tiene una gran demanda, los compradores “vienen a traerlos en sacos”. (Entrevista 2).

En las parcelas, es común encontrar camote, yuca, coco, sandía, chilacayote (*Cucurbita ficifolia*), samat o cilantro (*Coriandrum sativum*) “todo lo que es para el consumo”. También se tiene árboles para leña, para madera, madre cacao, pimienta gorda, achiote (*Bixa orellana*), árbol de caoba (*Swietenia macrophylla*) y árbol de cedro (*Cedrela odorata*).

Entre los diversos productos agroecológicos, frutos y especies como el cacao y la pimienta tienen un gran potencial comercial. Sin embargo, en el marco de la formación agroecológica, su cultivo apenas está comenzando a considerar todos los cuidados específicos. “El cultivo que lleva más tiempo es el cultivo del cacao. Igual que la pimienta, hay que tener paciencia para empezar a producir [comparado con] el camote, o yuca que en pocos meses se tiene producción y se está cosechando”. (Entrevista 1).

Por ejemplo, la pimienta agroecológica se destina al mercado regional y nacional. Constituyendo una fuente de ingresos monetarios para las familias. Mientras que el chocolate es uno de los productos preferidos por la población, debido a que cuenta con una alta aceptación cultural. El cacao tiene gran demanda tanto para el mercado municipal como el comunitario, si bien se produce en pequeña escala.

Cacao

Sobre la producción de cacao, en Guatemala, hace falta mayor investigación sobre su contribución nutricional y su impacto en la economía local y soberanía alimentaria. En términos de seguridad alimentaria, suelen subrayarse aspectos como su rendimiento en la producción y de otras especies del dosel de bosque, la reducción de costes vinculados a uso de insumos orgánicos y, en general, su contribución “a aumentar el consumo familiar de chocolate y otros productos derivados del cacao, recibiendo los múltiples beneficios nutricionales que provee este producto” (CATIE, 2013, p. 27).



Fotografía 8. Promotora agroecológica muestra semillas de cacao. (Fotografía del autor, 2025)

En las TNB, el cacao debe sembrarse en abril o mayo con el inicio de las lluvias, porque es muy complicado el riego en la comunidad ya que existen problemas de suministro de agua. La producción de cacao es lenta, pero bastante valorada. “Si la flor del cacao sale en noviembre o diciembre, en febrero se obtiene el cacao, es decir, cosecha anual”. (Entrevista 2).

El grupo de mujeres de Sechochoc está a la expectativa de los resultados del uso del abono orgánico en otros cultivos, pues ya lo han utilizado en sus cacaotales y reconocen sus beneficios. Gracias a la formación agroecológica han logrado revalorizar los conocimientos ancestrales de agricultura orgánica y combinarla con innovaciones agroecológicas para hacer frente a las sequías, control de plagas y recuperar los suelos. El grupo de mujeres de Sechochoc demuestra un conocimiento más completo del cultivo de cacao, por ejemplo, en el uso de fungicidas.

Al cultivo del cacao le agarra hongo cuando sale la fruta. También tiene el problema de que se seca. Una experiencia es que debe tener una barrera, unas piedras como barrera para que todo lo orgánico quede estancado en esta mata. (Entrevista 2).

Es decir, con la promoción de la agroecología el cultivo de cacaotales ha cobrado un nuevo impulso, debido al aprendizaje de estrategias ecológicamente sostenibles y motivados por la producción de chocolate en sus distintas formas de presentación. Se describe ahora el

procesamiento del cacao hasta convertirlo en chocolate y el procesamiento de chile como actividad complementaria.

Chocolate

Para preparar el chocolate los granos de cacao deben pasar por un proceso de tostaduría. De la manteca de cacao se elaboran dos productos: el chocolate en marquetas y los dulces. El grupo de mujeres en Sechochoc cuentan con un tostador de cacao con capacidad de 16 libras, molino manual y moldes para la elaboración de marquetas de chocolate. Para la elaboración de dulces, se tuesta el chocolate junto a el maní, se muelen y se les da forma de pequeñas bolitas en forma manual. Tanto para las marquetas de chocolate como para el dulce se agrega canela y azúcar a la pasta de cacao. La canela utilizada en su procesamiento es la que se produce en la misma comunidad.



Fotografía 9. Horno de leña para tostar semillas. (Fotografía del autor, 2025).

La promotora agroecológica de Sechochoc mantiene una reserva de cacao en su hogar. Conserva el cacao molido en forma de masa, ya que si se mantiene seco pierde sabor y aroma. Ella recibe pedidos de chocolate de vecinos de la comunidad. Sin embargo, el principal uso del cacao es para la formación y capacitación del grupo de mujeres beneficiarias de la Escuela Agroecológica.

Una docena de mujeres que se reúnen a procesar el cacao, cada una trae dos libras de cacao. Después de preparada la manteca de cacao y convertida en marquetas y dulces, todo se divide por igual ya sea para la venta o para el propio consumo. La marqueta de chocolate tiene un precio de Q 12.00 (USD 1.57) por unidad dentro de la comunidad, y de

Q 15.00 afuera. Los dulces de chocolate y maní tienen el precio de Q 1.00 (USD 1.96). Otros productos agroecológicos, pero de menor importancia, son los condimentos.

Espicias

El chile (*ik*) y la pepitoria (*sakil*) son condimentos tradicionales de la cocina maya. El chile se compra seco y se muele manualmente en el hogar. Una de las integrantes del Mercado Comunitario de Sechochoc informó que, al comprar diez libras de chile verde, luego de secarlo y molerlo se obtiene una libra de chile en polvo, por lo que prefiere comprar el chile ya seco. El chile en polvo lo suele vender dentro de la comunidad obteniendo unos Q 90.00 (Entrevista 5).

Otro condimento tradicional de Guatemala, pero poco conocido, es la pepita o pepitoria, producida a partir de la semilla de ayote (*Cucurbita argyrosperma*) seca y molida. Se venden cuatro onzas por Q 5.00. El ayote se siembra en las parcelas familiares y las semillas son procesadas por las mujeres.

CONCLUSIONES

A manera de conclusión, presentamos una serie de aprendizajes y conceptos clave que han resultado relevantes como resultados del proceso de investigación. Estos resultados representan el aspecto positivo de la promoción agroecológica entre las comunidades de las TBN articuladas por el Movimiento *Qana' Ch'och'*. Llama la atención como dicho Movimiento de comunidades está incorporando a su labor de defensa de derechos y denuncia la parte productiva alternativa y sostenible como estrategia para la construcción de resiliencia y mejora de las condiciones de vida de la población indígena.

- ✓ **Agroecología y resiliencia:** la agroecología es una de las principales estrategias de las comunidades indígenas de la Tierras Bajas del Norte de Guatemala, para proteger la propiedad de sus tierras, el sistema alimentario y la biodiversidad, frente a los problemas de acceso al agua, contaminación ambiental y degradación del suelo provocado por agronegocios como el de la palma aceitera. De esta manera se construye resiliencia comunitaria frente a los efectos climáticos.
- ✓ **ATQ y derechos humanos:** la organización y desarrollo alternativo de cadenas productivas agroecológicas, con base en los saberes ancestrales del pueblo q'eqchi', permite proteger el derecho a la alimentación digna, la defensa de los derechos humanos y dinamiza la economía familiar en territorios indígena.
- ✓ **Producción sostenible de alimentos:** la clave de una agricultura ecológica y socialmente sostenible es una economía circular fundamentada en la solidaridad campesina y amplias redes de apoyo para la conservación de semillas criollas y nativas. También la elaboración y utilización de insumos orgánicos, la protección del bosque para la recuperación de los suelos y las fuentes de agua, articulada en torno a una economía alternativa protagonizada por las comunidades.
- ✓ **Producción de yuca y organización comunitaria:** la promoción del cultivo de yuca, y otros subproductos como el camote y el cacao, han dotado de nuevas capacidades a los agricultores, en especial a las mujeres, permitiendo un mayor control por parte de estas sobre los distintos eslabones de producción, procesamiento, mercado y consumo. En el caso de la yuca, su procesamiento en distintas presentaciones representa una fuente alternativa de carbohidratos complejos, aportando energía, una mejor digestión y a la salud en general.

- ✓ **Harina de yuca:** la transformación de la yuca en harina es una alternativa novedosa para las comunidades y para su consumo en el país. Su principal uso ha sido la preparación de pan, o su venta en directa como harina (en presentación de 454 g.). La marca de *K'alom Ixq* permite visibilizar el trabajo de los agricultores q'eqchi' y de la agroecología como alternativa al modelo de industria alimentaria y como movimiento social en defensa de derechos.
- ✓ **Maíz nativo y defensa de las semillas:** es la base de la alimentación en Guatemala. La protección de las semillas nativas, y las formas tradicionales de agricultura, representa uno de los grandes desafíos para el país. De la milpa no solo se obtiene el grano, sino que también una serie de subproductos y cultivos secundarios (calabazas, frijoles, y chile), dependiendo de las épocas de maduración de la mazorca, que alimentan con dignidad y soberanía a las familias, y cuya materia orgánica resultante se reincorpora a los suelos, haciendo de esta una agricultura sostenible. Muchas familias separan una buena parte de la cosecha de mazorcas tiernas para preparar alimentos mientras el grano está tierno, se trata de alimentos nutritivos y saludables con gran demanda dentro de la comunidad.
- ✓ **Otros productos sostenibles:** el cacao, el maní y el chile, son cultivos secundarios cuyo procesamiento permite la creación de chocolate, dulces o snacks, y condimentos que contribuyen a la economía familiar (aspecto económico), a la nutrición comunitaria (al ser una mejor alternativa frente a los ultraprocesados), al empoderamiento de los productores (al involucrar conocimientos y técnicas de procesamiento y pequeña distribución) y a la biodiversidad y producción orgánica (la biomasa generada en las parcelas se reincorpora, mientras la diversidad de cultivos protege a la parcela de plagas y conserva el suelo).
- ✓ **Cadenas comunitarias de alimentos:** el concepto de cadenas comunitarias de alimentos incluye la noción de cadenas de valor económico y cultural, y el análisis de los eslabones de producción, pero enfatiza el suministro de alimentos nutritivos y orgánicos bajo esquemas de intercambio justo, en una comunidad o en redes de comunidades. Visibiliza el trabajo de mujeres y hombres y considera clave la recuperación y valoración de los saberes tradicionales de los pueblos indígenas y rurales en torno a la alimentación y la producción sostenible.
- ✓ **Mercados campesinos:** los mercados municipales son instituciones centrales para la vida de las comunidades. Pero debido a su lejanía respecto algunas poblaciones, así como por los efectos dañinos de la palma aceitera sobre el sistema alimentario, las comunidades organizadas han fundado pequeños mercados. Así, lograr la distribución de alimentos orgánicos, como yuca, camote, diversidad de frutas, fortaleciendo la soberanía y seguridad alimentaria, y contribuyendo a la economía familiar.

- ✓ **Ferias de Semillas:** el peligro que representa la incursión de organismos modificados en la agricultura guatemalteca se denuncia mediante eventos públicos de las Ferias Semillas para la promoción, protección y distribución de semillas criollas y nativas. Son eventos realizados frecuentemente en centro de población en Alta Verapaz, que conectan a agricultores agroecológicos, defensores ambientales y de derechos humanos, y a comunicadores comunitarios.
- ✓ **Escuela Agroecológica:** su primer resultado fue la capacitación de promotores agroecológicos para distintas comunidades, los cuales replican sus conocimientos y prácticas con grupos de mujeres y hombres, implementando huertos, elaboración de insumos orgánicos y el procesamiento de yuca, camote, chocolate y maní. Las Escuelas agroecológicas constituyen focos de aprendizaje colectivo y experimentación constante en el proceso de construcción de sistemas alimentarios resilientes.

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Aguilar, E. (2017). Manual del cultivo de yuca (*Manihot esculenta Crantz*), INTA, Costa Rica.
- ✓ CATIE (2013). Uso actual y oferta de tecnologías sostenibles en las cadenas de valor del cacao en Guatemala para mejorar la seguridad alimentaria https://cadenacacaoca.info/CDOC-Deployment/documentos/Informe_Guatemala.pdf
- ✓ Ficha Técnica Iniciativa 6086 (2024). Ley de Biodiversidad y Conocimientos Ancestral. <https://competitividad.gt/wp-content/uploads/2024/05/Ficha-Tecnica-Iniciativa-6086-Ley-de-Biodiversidad-Ancestral.pdf>
- ✓ Figueroa, K. (2024). Contaminación y acaparamiento de agua: consecuencias de la expansión de la palma de aceite en el norte de Guatemala.
- ✓ Guzmán, M., (2023). Afectaciones al derecho a la alimentación y soberanía alimentaria por el agronegocio de palma aceitera. Transformaciones en los sistemas alimentarios campesinos y el rol de las mujeres, en el municipio de Raxruhá, A. V. en Guatemala. ILC- LAC, Guatemala. <https://es.mongabay.com/2024/08/contaminacion-acaparamiento-de-agua-consecuencias-expansion-palma-de-aceite-guatemala/>
- ✓ INE (2018) XII Censo Nacional de Población y VII de Vivienda. Recuperado de <https://censo2018.ine.gob.gt/>
- ✓ MAGA (Sin fecha). Diagnóstico de la franja transversal del norte y definición de las líneas estratégicas de acción del MAGA.
- ✓ Pérez, G. (2023). Ventajas ecológicas de la Agricultura Tradicional Q'eqchi'. ICR-CONGCOOP. Guatemala.
 - ▶ (2024). Sistematización de buenas prácticas agroecológicas para la adaptación al cambio climático en Guatemala. ICR-CONGCOOP, Guatemala.
- ✓ PI (2025). Resistencia del Movimiento de Comunidades en Defensa del Agua Qana' Ch'och' frente a la expansión de la palma aceitera. Protection International Mesoamérica, CONGCOOP.
- ✓ Prensa Comunitaria (2022). Comunidades celebran aniversario de Qana' Ch'och', movimiento en defensa del agua de las empresas de palma. <https://prensacomunitaria.org/2022/02/comunidades-celebran-aniversario-de-qana-choch-movimiento-en-defensa-del-agua-de-las-empresas-de-palma/>

- ✓ Qana' Ch'och' (Sin fecha). Presentación: Movimiento de Comunidades en Defensa del Agua, Qana' Ch'och'. (Inédito).
- ✓ Ramón, S. (2025). Denuncian presencia de cultivos transgénicos en Petén y Chiquimula. Prensa Comunitaria. <https://prensacomunitaria.org/2025/08/denuncian-presencia-de-cultivos-transgenicos-en-peten-y-chiquimula/>
- ✓ SIINSAN (2025). Sistema de Información Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional <https://portal.siinsan.gob.gt/desnutricion-aguda/>
- ✓ Solorzano, L. (2012). Contextualización histórica de la Franja Transversal del Norte (FTN). El Observador. <https://elobservadorgt.org/wp-content/uploads/2020/07/Contextualizaci%C3%B3n-hist%C3%B3rica-de-la-Franja-Transversal-del-Norte.pdf>



La agroecología en Alta Verapaz es un movimiento social conformado por comunidades organizadas para la defensa del agua, el territorio y el medio ambiente. Ha llegado a cobrar fuerza entre la crisis ecológica y las constantes agresiones a los derechos humanos por parte del agronegocio de la palma aceitera.

La promoción de la agroecología sustentada en la recuperación de los saberes propios de los pueblos indígenas ha permitido sensibilizar a agricultores, a grupos de mujeres y a autoridades comunitarias para no vender sus tierras a la industria de la palma aceitera y a defender sus derechos, identificando alternativas de desarrollo sostenibles y culturalmente adecuadas.

Autor: "F. Pérez"