

Enseñanzas y perspectivas de un proyecto editorial colectivo

Carmen Morales V.,* Catalina Rodríguez L.,**
José Antonio Serratos H.*** y Cristina Mapes S.****

El avance

En noviembre de 2014 iniciamos nuestra participación en la primera edición del Coloquio de Seminarios de la Dirección de Etnología y Antropología Social, celebrado en el Ex Convento del Carmen, San Ángel, para comentar los pormenores de la obra colectiva *Cien preguntas sobre el maíz de México*, que se inició en 2010, en el marco del Seminario los Maíces Nativos como Patrimonio Cultural. Ahora estamos cerca de alcanzar la meta: responder a más de un centenar de preguntas a través de la pluma de 72 autores. Como es común en este tipo de proyectos colectivos e incluyentes, la flexibilidad debe anteponerse a todo. Invitamos a más de un centenar de especialistas y tenemos 118 textos correspondientes a preguntas e introducciones a capítulos, lo cual sobrepasa nuestro objetivo inicial, expresado en el título del proyecto. Sobre la marcha se han llevado a cabo diversas modificaciones, ya que algunos autores invitados no participaron debido a que sus apretadas agendas de trabajo no les permitieron entregar su colaboración o a causa de cambios repentinos en su ubicación laboral o de residencia, fallas de comunicación y, en muy pocos casos, falta de interés en el proyecto. Por otro lado, ante la voluntad demostrada, hemos asignado varias preguntas a un mismo autor, o bien hemos acogido propuestas que no estaban contempladas de manera original pero que han demostrado su pertinencia.

En términos generales hemos recibido abundantes palabras de aliento y una actitud de colaboración ejemplar, en la que nadie ha cuestionado el valor curricular ni el nulo pago de honorarios por su participación en la obra. Los distinguidos especialistas convocados han respondido en actitud generosa al llamado de exponer en pocas palabras (dos cuartillas) sus conocimientos acerca de cuestiones en verdad complejas y delicadas; por ejemplo: ¿cuál es el valor nutricional del maíz? o ¿cuándo

* Dirección de Etnología y Antropología Social, INAH (iinaj67@yahoo.com.mx).

** Subdirección de Etnografía, Museo Nacional de Antropología, INAH (catalinarodriguezlazcano@gmail.com).

*** Colegio de Ciencias y Humanidades, UACM (aserratos@gmail.com).

**** Jardín Botánico, Instituto de Biología, UNAM (cmapes@ib.unam.mx).

apareció la nixtamalización? Asimismo hay interrogantes en apariencia sencillas; por ejemplo: ¿cómo es una buena tortilla?, una cuestión que tuvimos que desglosar en varias preguntas interconectadas: ¿cómo se cuece una buena tortilla?, ¿por qué debemos ponerle cal al maíz al cocerlo?, ¿por qué la masa de la Ciudad de México es blanca y la tortilla se quiebra?

Es posible que esta generosa respuesta de los investigadores se deba a la pertinencia de una obra con las siguientes características: interdisciplinaria, interinstitucional y con difusión para lectores de educación media. Consideramos urgente que exista una obra con tales particularidades, dado el ambiente polémico que hay en nuestro país en cuanto a la producción de maíz y su destino.

México es una nación de origen del maíz, y aquí se encuentra el mayor número de sus consumidores, aunque en países africanos como Malaui cada año crece más el consumo per cápita. Sin embargo, tratados internacionales como el de Libre Comercio (TLC) y el de Asociación Transpacífico (TPP: Trans-Pacific Partnership), este último firmado por México en 2016, propiciaron y seguirán propiciando crecientes importaciones en perjuicio de la economía en general y de la campesina en particular, la cual es la base de la diversidad del maíz y del tejido social de las comunidades rurales del país.

En relación con la interdisciplina, en el primer capítulo, dedicado a la biología del maíz y del teocintle, desde luego predomina la participación de doctores en biología, genética, agronomía y fitomejoramiento (Kato, Castillo González, Paczka, Cuevas, Pixley, Costich, Hearne, Serratos), y volvemos a encontrar a este tipo de especialistas en los temas de procesamiento tradicional (Bourges, Miranda, Morales, Lascurain), así como en los temas económicos en torno a la producción (Donnet, López). Los arqueólogos, historiadores y etnohistoriadores prevalecen en los capítulos sobre iconografía y presencia histórica del maíz (Castillo, McClung, Pat, Rivas, Anguiano, Velasco, Vargas, Rojas, García, Rozat, Moreno, Iturriaga). Los etnólogos y antropólogos sociales, así como los estudiosos de la comida mexicana y la sociedad campesina de hoy, se encuentran presentes en los apartados que se ocupan de saberes y lengua (Pérez, Morales, Chávez, Rodríguez, Gómez), el maíz en la cosmovisión (Villela, Celestino, Neurath, Albores), sistemas de producción (Mapes, Marielle, Ortega, Castillo González), consumos tradicionales (Buenrostro, Barros, Ramírez, Paredes, Valverde, Valadez) y los movimientos sociales en torno al maíz (Marielle, Díaz, Pineda, Lara) (tabla 1).

La mayoría de estos especialistas llevan más de 30 años dedicados al tema que los convocó; sin embargo, también colaboran jóvenes científicos que han estudiado posgrados o bien se hallan en ese proceso y brindan un avance de sus investigaciones.

Una vez cerrada la etapa de recepción de artículos, se procedió a la reelaboración del temario conforme a las respuestas recibidas. Desafortunadamente hubo capítulos de los cuales sólo se recibieron una o dos contribuciones, así como temas importantes sin resolver —como el relativo al mercado e industrialización del maíz, que es una información muy especializada y poco divulgada—. En cambio, no sólo se ha aportado información acerca de la presencia del maíz en la historia de México, sino también sobre su difusión hacia otras partes del mundo. De ese modo, los 12 temas originales se redujeron a nueve.

Tabla 1. Relación de autores por capítulo de *Cien preguntas sobre el maíz de México*

Capítulo	Autores
Capítulo 1. Biología del teocintle y del maíz	José Antonio Serratos, Ángel Kato, Jesús Axayácatl Cuevas, Fernando Castillo González, Rafael Ortega Paczka, Kevin Pixley, Denis Costich, Sarah Hearne, Cristina Mapes, Amanda Gálvez, Alejandro Espinosa, Margarita Tadeo, Alma Piñeyro, María Colín, Antonio Turrent, Noé Salinas Arreortua, José Luis Gómez, Carmen Mendoza, Jorge Nieto.
Capítulo 2. Saberes y lengua	Rafael Ortega Paczka, Maya Lorena Pérez, Carmen Morales, Arturo Gómez Martínez, Felipe Chávez, Catalina Rodríguez, Fidencio Briceño, Cristina Hernández, Jesús Axayácatl Cuevas, Carmen Morales.
Capítulo 3. El maíz prehispánico	Noemí Castillo, Emily McClung, José Rodríguez, Edgar Pat, Francisco Rivas, Luz María Mera, Daniel Zizumbo, Patricia Colunga, Ana María Luisa Velasco, Luis Alberto Vargas.
Capítulo 4. Supervivencia y difusión del maíz en el mundo	Yuriria Iturriaga, Teresa Rojas, Virginia García Acosta, Guy Rozat, Nallely Moreno.
Capítulo 5. Nutrición, procesos tradicionales y estrategias de producción	Catalina Rodríguez, Carmen Morales, Héctor Bourges, Juan de Dios Figueroa, Berenice Miranda, Cristina Mapes, Maite Lascurain, Sergio Avendaño, Citlali López, Laura Donnet, Irais Damaris López.
Capítulo 6. Movimientos sociales en defensa del maíz	Catherine Marielle, Lucio Díaz, Angélica Pineda, Aleira Lara, Carlos David González.
Capítulo 7. El maíz en la cosmovisión	Beatriz Albores, Yólotl González, Marco Carvajal, Johannes Neurath, Amaranta Castillo, Marina Anguiano, Samuel Villela, Eustaquio Celestino, Gonzalo Camacho, Nallely Moreno.
Capítulo 8. Formas de preparación y usos rituales	Cristina Barros, Marco Buenrostro, Araceli Ramírez, Guy Rosat, María Elena Valverde, Octavio Paredes, Raúl Valadez, Amaranta Castillo, Yólotl González.
Capítulo 9. Sistemas de cultivo y conservación tradicionales	Cristina Mapes, Catherine Marielle, Lucio Díaz, Carolina Camacho, Alejandro Ortega, José Antonio Serratos, Fernando Castillo, Ángel Kato, María Engracia Hernández.

Fuente: Archivo del proyecto Seminario de los Maíces Nativos como Patrimonio Cultural, noviembre de 2017.

En la actualidad nos encontramos en el proceso de selección de fotografías e ilustraciones que se adapten a la idea de la divulgación. Al respecto, y con el mismo fin, se ha optado por la edición de la obra en tres tomos que se puedan adquirir juntos o por separado.

El arribo a una visión compartida

Desde el inicio del seminario, y en particular a partir de las reuniones de planeación de la obra, los integrantes del equipo editorial, conformado por profesionales de diversas ramas de las ciencias biológicas y sociales, buscamos una visión compartida sobre la complejidad del maíz. Tras mucho leer y discutir, entendimos que es una planta estudiada en múltiples aspectos: químicos, biológicos, genéticos y agronómicos, entre otros, los cuales nos hablan de la dimensión de su importancia como especie botánica.

Del mismo modo comprendimos que para amplios sectores de la sociedad mexicana el maíz tiene connotaciones sagradas, rituales e incluso mágicas, y que su existencia y reproducción no se



Sembrando en Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta. **Fotografía** © Carmen Morales.

entienden sin esos elementos ni sus antecedentes. Por otro lado, también hay que considerar que el maíz se ha convertido en una mercancía codiciada por diversas industrias: aquellas que producen semillas, como Pioneer y Monsanto; las que acaparan volúmenes significativos de la producción y las comercializan, como la empresa Cargill; las que transforman el maíz en harinas, tortillas y tostadas, como Grumma, y las que lo convierten en masa y tortillas, que son muy numerosas tanto en México como en otros países.

Durante la recopilación de preguntas en los encuentros con campesinos y el público en general resultó evidente que existe una gran necesidad de conocer aspectos básicos de la botánica: ¿qué es el teocintle?, ¿qué es una raza de maíz?, ¿qué es el maíz criollo?, ¿qué es *acriollar*?, ¿por qué algunos granos son rayados?, ¿qué es un maíz híbrido?

A la par de los elementos señalados, se observó que en la batalla cotidiana por obtener su sustento los productores tradicionales han creado un conocimiento campesino que, a pesar de todo, ya no es suficiente. Ellos requieren saber más acerca del maíz, las variedades, los híbridos, los efectos de los fertilizantes y los plaguicidas en los suelos y en relación con la salud humana, así como qué es la biotecnología y cuál es su utilidad. Han oído de los transgénicos, su promoción y las opiniones contrarias, aunque requieren de un diálogo más cercano con los especialistas —en todas sus dimensiones— para guiar sus decisiones con responsabilidad. La experiencia les ha enseñado que no basta con brindar a la planta los cuidados que la tecnología tradicional recomienda.



Maíz azul de San Pablo Oztotepec, 2009. **Fotografía** © Carmen Morales.

Por otra parte es evidente que en diferentes regiones prevalece la creencia en fuerzas naturales y sobrenaturales a las cuales es preciso conocer para interactuar con ellas y solicitarles benevolencia. Para esto se ha creado una serie de prácticas que abarcan ceremonias, cuidados y consideraciones especiales hacia la planta, las cuales se presentan a lo largo de los ciclos agrícolas propios de cada región.

Estos aspectos culturales no han pasado inadvertidos para la población urbana que asiste a las ferias del maíz, la cual se ha preguntado: ¿por qué se dice que somos de maíz?, ¿por qué se considera sagrado?, ¿qué son las primicias? Obviamente estos aspectos culturales tampoco han pasado de largo para la antropología, la cual ha dado cuenta de un sinnúmero de manifestaciones en todo el país.

En la obra que nos ocupa sólo se abordan algunos casos. Por ejemplo, Carvajal y Albores hablan acerca de la persistente representación iconográfica del maíz, al relacionarlo con divinidades prehispánicas y coloniales; de la continua asociación con la leyenda proveniente del área maya, en la que se cuenta que el ser humano fue hecho de maíz, con mazorcas blancas y amarillas extraídas de un lugar sagrado llamado Paxil (Recinos, 2012: 6).



Maíz blanco de doña Dominga Martínez, Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta. **Fotografía** © Berenice Miranda.

Anguiano y Neurath explican brevemente por qué en la cosmovisión wixárika se reconoce una madre del maíz: Tatéi Niwétsika, con cinco advocaciones correspondientes a los cinco colores que los wixáritari identifican como sagrados: blanco, azul, colorado, pinto y amarillo.

Mapes, Carvajal, Castillo, Hernández, Albores y Gómez hacen referencia a la concepción en que se relacionan los colores del maíz con los puntos cardinales, la cual está presente en las culturas purépecha, maya, huasteca, me'phaa, otomí y nahua.

Asimismo, de manera concisa, Castillo desarrolla el tema de la relación significativa que vislumbran los huastecos entre la vida humana—incluyendo la muerte—y la presencia del maíz como ofrenda en hechos que ellos consideran “ritos de paso”, como el nacimiento, el matrimonio y la enfermedad.

En nuestro libro también se alude al destino común de los seres humanos y la planta: están juntos desde que nacen hasta que mueren e incluso más allá, según la concepción de los mayas de Quintana Roo, quienes esperan el renacimiento en el seno de la tierra, al igual que una semilla (Leira, 2015).

En gran medida, a causa de las formaciones disímbolas dentro del propio equipo editorial, nos hemos preguntado unos a otros: ¿qué es el maíz? Las editoras del área social nos asombramos de que



Cocinera tradicional elaborando tortillas, Ventura Flores, Santa Ana Tlacotenco. **Fotografía** © Carmen Morales.

las inflorescencias masculinas, las cuales se ubican en la parte superior de la planta como un penacho, suelen tener desde 16 hasta 22 espigas, con 25 o 40 espiguillas en su madurez, y que las flores de cada una de estas espiguillas contengan en conjunto millones de granos de polen con células masculinas, los cuales son llevados por el viento, las abejas u otros insectos a las inflorescencias femeninas, que al ser fecundadas forman los granos o semillas de maíz en la mazorca cubierta con hojas, a las que se conoce en algunos lugares de México como *totomoxtle*.

No resulta fácil explicar los intrincamientos de una planta de maíz ni recolectar en campo todos los nombres que las diversas culturas de México les han dado a sus partes constitutivas. Los mayas peninsulares tienen alrededor de 22 términos y los purépechas, otros tantos. Lo mismo puede decirse de la designación en lenguas originarias de las distintas etapas del crecimiento y maduración de la gramínea. Sólo la atenta observación ha dado lugar a un lenguaje común que permite a los seres humanos comunicar el progreso de su milpa.

Ciertamente, el encuentro de conocimientos inesperados también se revela en los nombres en lenguas originarias que se le dan a las partes de la milpa y a las de la planta del maíz, los cuales están asociados a sus usos o al cuerpo humano (Chávez y Rodríguez).¹ Igualmente, desde el punto de vista de los saberes indígenas y campesinos relacionados con el entorno, las formas de clasifica-

1. Cuando no se cita el año, se hace referencia a los autores de la obra reseñada, que se pueden localizar en la tabla 1.



Figurilla de una vendedora de flores a orillas del lago Chapala. **Fotografía** © Carmen Morales.

ción elementales entre seres vivos e inanimados dan lugar a que el maíz sea un ser animado entre los me'phaa de la montaña de Guerrero; en cambio, entre los mayas de Yucatán éste se encuentra en el reino vegetal (*kul*) (Flores y Ucan, 1983: 103). Los grupos etnolingüísticos nombran su realidad de manera diferente, y con eso dan un trato específico a la planta que nos ocupa. Los nahuas de Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta, la llaman “nuestro sagrado sustento” (tonacáyotl), y su trato con la planta, según los antiguos, es reverencial; es decir, no dejan caer la semilla al suelo, y la primera vez que llega al lugar donde se va a guardar, se sahúma.² ¿Cómo se reconocen a sí mismos?, ¿cómo nombran los campesinos e indígenas su realidad material y no material? Las respuestas varían de un grupo étnico a otro, y estos conocimientos se objetivan en el maíz.

En cuanto a la tecnología para la producción y transformación del maíz en alimentos y objetos de uso, es posible apreciar el proceso desde la época prehispánica (McClung, Pat, Rodríguez, Velasco), pasando por la Colonia, cuando se introdujeron herramientas metálicas, como machetes y coas, y arados en las planicies; hasta la actualidad, con el desarrollo de la tecnología para adaptarse a nuevas necesidades, incluida la producción de artesanías (Morales y Miranda). No obstante, llama la atención la persistencia de los sistemas de cultivo (Marielle, Castillo, Mapes), procesamiento (Bourges, Morales y Miranda, Mapes), consumo y usos tradicionales (Buenrostro, Barros, Ramírez, Paredes y Valverde, Valadez, González y Castillo).

Por otra parte, el maíz es biológicamente complicado, y por su utilidad se ha prestado a manipulaciones de distintos órdenes, además de los usos tradicionales que ya se habían investigado

2. Información de campo, doña Dominga Martínez, Santa Ana Tlacotenco, septiembre de 2012.

(Bonfil, 2012: 106-107; Esteva y Marielle, 2003: *passim*), y que en *Cien preguntas...* se amplían. El futuro parece extenderse en múltiples direcciones. Desde finales del siglo XIX y principios del XX el maíz ha sido una planta modelo de experimentación, y de su estudio se han obtenido grandes logros en la ciencia genética. Uno de los más notorios es el descubrimiento de los elementos genéticos móviles por parte de la investigadora Barbara McClintock (Barahona, 1998). Asimismo, en una dimensión económica y social, representa un pilar de la alimentación mundial y se ha convertido en materia prima de numerosas industrias que lo emplean para una diversidad de aplicaciones novedosas, de manera que es difícil predecir las diferentes ramificaciones que su estudio y uso tendrán en el futuro.

La multiplicidad de enfoques

Un reto igual de importante ha consistido en ubicarse en la vastedad de información y posiciones generadas en torno al tema del maíz. Existe una gran riqueza de material bibliográfico y hemerográfico tanto procedente de México como del extranjero. Constantemente los espacios informativos de la radio, la televisión, las redes sociales y otras manifestaciones públicas abordan el maíz desde diversos enfoques. Para entender y situarse ante este fenómeno, se requiere una reeducación en materia de biología, economía y antropología. No es una tarea fácil, y despejar el camino es una finalidad de *Cien preguntas...* para comprender qué está ocurriendo.

Conscientes de que la polaridad de posiciones podía sesgar las respuestas de los colaboradores, estábamos convencidos de que la cuidadosa labor del equipo editorial, que caminó al lado de los autores, redujo al mínimo las tendencias a enfatizar puntos de vista y posiciones en detrimento de otros enfoques divergentes. El tema del maíz se ha convertido en un tópico delicado en muchos sentidos, y por eso hemos puesto especial atención en el equilibrio de la información y en su análisis, ya que para nosotros es muy importante que el público en general tenga una comprensión puntual y transparente.

Durante la revisión de los temas incluidos caímos en cuenta de que ya no sería posible profundizar en algunos, ante el riesgo de nunca concluir la obra. Uno de esos tópicos es el de la nixtamalización, y para aminorar tal deficiencia se planteó la necesidad de organizar en forma explícita una reunión conformada por especialistas en bioquímica, arqueología, etnobotánica y etnografía, la cual se llevó a cabo a mediados de 2016.

Otro aspecto es el de la producción, difícil de resolver por falta de especialistas y de fuentes estadísticas confiables. En otro orden de problemas se encuentran algunos conceptos como “micro-nicho”, que requiere definiciones por parte de la biología y la economía, o “entlazamiento”, relacionado con la medicina y la antropología.

Por último, es necesario reflexionar acerca de las escuelas de pensamiento en las cuales trabajan los autores y que dan lugar a distintos enfoques. Por ejemplo, la forma de abordar el tema de los saberes campesinos puede dar por sentado que existe una relación equilibrada entre los conocimientos de esas sociedades y su relación con la naturaleza; otro punto de vista señala que ha existi-

do un conocimiento tradicional que se ha desvirtuado debido a los cambios ambientales, culturales y socioeconómicos que afectan a estos grupos, y que por lo tanto ya no hay una relación armónica con la naturaleza.

La difusión

En términos generales, la difusión es la comunicación que existe entre pares, en seminarios o coloquios realizados en instituciones, donde se utiliza un lenguaje especializado entre investigadores o conocedores del área. En cambio, la divulgación del conocimiento es la forma en que transmitimos ese saber con palabras coloquiales, comunes a todas las personas.

La importancia de socializar el conocimiento científico y tecnológico se hace cada vez mayor, y la apropiación del mismo es una necesidad para la población en general, lo cual resulta indiscutible y natural para quienes se dedican de manera profesional a la investigación, la enseñanza y la comunicación en las diversas áreas de la ciencia y la tecnología.

El concepto actual de ciudadanía implica, además de la participación, la adquisición del conocimiento, así como de la capacidad para tomar decisiones, personales o comunitarias, de manera racional, lo cual requiere manejar toda la información disponible en el momento adecuado.

Encarar el reto de editar una obra de divulgación como ésta no ha sido fácil. La mayoría de los expertos no puede limitarse en sus respuestas y explicar conceptos complejos en unas cuantas líneas, lo cual resulta comprensible porque, en la mayoría de los casos, su actividad principal es la academia altamente especializada. Por eso, en ocasiones las preguntas se reformularon a petición de los propios investigadores o se ampliaron, para elaborar preguntas adicionales que contribuyeran a la comprensión cabal del tema.

Entre los aspectos metodológicos importantes para la construcción del temario y de las preguntas hubo un intercambio de saberes con públicos amplios, mediante exposiciones itinerantes. En nuestro caso partimos de reconocimientos etnográficos realizados en campo y de investigación bibliográfica para exponer ante públicos semirurales y urbanos nuestro conocimiento acerca de los orígenes del maíz, su diversidad, cultivo, usos, cosmogonía y celebraciones asociadas. Por medio de esas exposiciones —llevadas a cabo en bibliotecas y espacios públicos de Milpa Alta (2008-2015), la explanada de Rectoría de la UNAM (2010), el Centro Comunitario Culhuacán (2014) y la Coordinación Nacional de Antropología (2015)—, se obtuvieron cuestionamientos relacionados con lo que la gente quiere saber sobre el maíz. La segunda etapa consistirá en devolver las respuestas a un público todavía más amplio mediante la obra impresa que nos ocupa.

Además de lo escrito hasta aquí, nos hemos percatado de que existen lagunas en el estado del arte y la cultura en torno a la planta de maíz; es decir, en relación con las diversas manifestaciones de las culturas indígenas y campesinas que sobreviven en el país. En nuestro acercamiento a la investigación nos hemos percatado de que se requieren nuevas evidencias sobre el origen del maíz y sus usos

a partir de la arqueología, la biología y la etnología, y de que en el plano de la sociolingüística son necesarios los aportes encaminados al conocimiento de los saberes y las lenguas indígenas en relación con el maíz.

El abandono del campesinado —como tema de estudio en los medios académicos— dificulta el análisis de los productores de maíz frente a los avatares del mercado internacional, no sólo en cuanto a ventas y producción, sino también en cuanto a compra de insumos agroquímicos.

Por otro lado, resultó que el capítulo 1, dedicado a los aspectos biológicos, fue el más nutrido, el más demandado y cuyas respuestas han sido muy ricas por parte de los especialistas, quienes desarrollan su investigación en instituciones nacionales —Greenpeace México, Colegio de Postgraduados, Campo Experimental Valle de México, Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM); Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) y su Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP); Banco Nacional de Germoplasma Vegetal y Dirección de Centros Regionales Universitarios de la Universidad Autónoma Chapingo, Jardín Botánico, Programa Universitario de Alimentos y Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán de la UNAM— e internacionales —Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT)—. Las colectas de maíces realizadas por la Sagarpa —a través del Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura—, la Universidad Autónoma Chapingo, la Universidad Agraria Antonio Narro, el INIFAP, la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad —a través del Proyecto Global de Maíces Mexicanos— y el CIMMYT han enriquecido el conocimiento de la planta que nos ocupa, y con eso están abriendo nuevas perspectivas de investigación.

Ante este panorama, lo que podemos plantearnos como equipo editorial es concluir esta obra, dar reconocimiento a quienes han participado y hacerla llegar al público con el que nos hemos comprometido. La precisión de una estrategia de divulgación y los mecanismos concretos para llevarla a cabo aún no ha sido abordada por el equipo editorial, y esto sin duda requerirá un esfuerzo a realizar en un tiempo perentorio.

Aunado a lo anterior, nos proponemos continuar organizando encuentros interinstitucionales, por medio del seminario que ha tenido continuidad gracias al apoyo de la Dirección de Etnología y Antropología Social del INAH, de la Subdirección de Etnografía del Museo Nacional de Antropología, del Jardín Botánico de la UNAM, además de que ha contado con la colaboración de la UACM.

Bibliografía

Barahona, Ana (1998). "El trabajo de Barbara McClintock y su relación con la articulación de un patrón de explicación en genética". En Sergio Martínez y Ana Barahona (comps.). *Historia y explicación en biología* (pp. 289-300). México: UNAM/FCE.

Bonfil, Guillermo (2012). *El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana*. México: Museo de Culturas Populares.

- Esteva, Gustavo, y Marielle, Catherine (2003). *Sin maíz no hay país*. México: Museo Nacional de Culturas Populares/Dirección General de Culturas Populares.
- Flores, Salvador, y Ucan Ek, Edilberto (1983). *Nombres usados por los mayas para designar a la vegetación*. Xalapa: Instituto Nacional de Investigación sobre Recursos Bióticos.
- Leira, Luis (2015). *Costumbres funerarias prehispánicas*. Trabajo presentado en el Coloquio Antropología e Historia del Pueblo Cruzoob, organizado por el INAH, México.
- Morales Valderrama, Carmen, Mapes Sánchez, Cristina, y Serratos, José Antonio (noviembre de 2016). *Presente y futuro de la cultura del maíz como patrimonio*. Trabajo presentado en el Tercer Coloquio de Seminarios de la Dirección de Etnología y Antropología Social, organizado por el INAH, México.
- Recinos, Adrián (trad.) (2012). *El Popol Vuh: las antiguas historias del Quiché* (3ª ed.). México: FCE.
- Tratado de Asociación Transpacífico*. Recuperado de: <http://www.gob.mx/se/documentos/capitulos>
- Tratado de Libre Comercio de América del Norte*. Recuperado de: http://www.sice.oas.org/trade/nafta_s/indice1.asp