



Fotografía: Jaime Calderón Sánchez

HORIZONTES RURALES

Volumen 4, Número 1 enero de 2026

Equipo editorial

Doctor en Ciencias Agrarias

Humberto Thomé Ortiz

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales

Universidad Autónoma del Estado de México

Editor en Jefe

Doctora en Ciencias Agropecuarias y Recursos
Naturales.

Julieta Gertrudis Estrada Flores

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales

Universidad Autónoma del Estado de México

Coordinadora Editorial

Maestra en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario

Karen YamileDíaz Otero

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales

Universidad Autónoma del Estado de México

Asistente Editorial

Cintillo legal

Enfoque Rural, vol. 4, No. 1. Enero 2026, es una Publicación de divulgación semestral editada por la Universidad Autónoma del Estado de México, Instituto Literario 100 Ote., Colonia Centro, Toluca, Estado de México, CP 50000, Tels. (722) 2-15-36-66, <https://hemeroteca.uaemex.mx/index.php/enfoque>, enfoquerural_icar@uaemex.mx, Editor responsable: Humberto Thomé Ortiz, Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Reserva de Derechos al Uso Exclusivo número 04-2024-100316453700-102. ISSN: 3061-8118. Ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este número Humberto Thomé Ortiz, Julieta Gertrudis Estrada Flores y Karen Yamile Díaz Otero. Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR). Campus "El Cerillo Piedras Blancas" Toluca, Estado de México, México. Código Postal 50090. Tel. (722) 2965552; ext 137. Última modificación: 20 de enero de 2026.

Portada y edición: Karen Yamile Díaz Otero. Fotografía: Jaime Calderón Sánchez

Las opiniones expresadas por los autores no reflejan la postura del editor de la publicación. Se autoriza la reproducción total o parcial del contenido aquí publicado sin fines de lucro, siempre y cuando no se modifique, se cite la fuente completa y su dirección electrónica.

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional .

Contenido

1.- La lenteja como opción saludable

Alex María Daniela Flores Calderón

Cristian Peña Negrete

Andrés Xingú López

Vianey Colín Navarro

2.- Níspero mexiquense: fruto con futuro

Cristian Peña Negrete

Alex María Daniela Flores Calderón

Vianey Colín Navarro

3.- Chía: un pseudocereal olvidado con potencial nutritivo y medicinal

Andrés Xingú López

Alex María Daniela Flores Calderón

David De La Torre Cruz

4.- Las gorditas de trigo de Querétaro, un tesoro culinario tradicional

Aldo Contreras Sánchez

Noemi Guadarrama Martinez

María Cristina Chávez Mejía

5.- Diversidad biocultural en el paisaje alimentario mazahua

Melissa Reyes Carcaño

María Cristina Chávez Mejía

6.- El turismo como instrumento para generar paz

José Armando García De La Cruz

7.- Turismo rural con conciencia: cuando viajar transforma comunidades

Yamileth Trejo Carpia

8.- Turismo, bordados y textiles en comunidades originarias: autenticidad de marca y competencia desleal

Litza Hyet Mondragon Reyes

9.- Más allá de la industria verde: conflictos éticos del ecoturismo

Jaime Calderón Sánchez

10.- Día de muertos: "Las gorras en Coatepec Harinas"

Vianney Hernández Martínez

Atenas Tapia Rodríguez

Isidro Guillermo Rosales Salinas

11.- El uso de las magueyeras o *metepantli* en la sostenibilidad agrícola mesoamericana.

Rodolfo Ramírez Rodríguez

12.- Del olivar al sol: transformación rural y tensión entre tradición y energía en Andalucía

Luis Angel Soto De Anda

13.- Implementación local de los objetivos de desarrollo sostenible en el sur del Estado de México

Márquez González Laura Karla

Cristian Peña Negrete

Yazmín Martínez Ávila

Vianey Colín Navarro

14.- Trabajar sin descanso: la triple jornada laboral de las mujeres rurales en México.

Yuritza Dionisio Hernández

Mónica Elizama Ruiz Torres

Editorial

En tiempos en que las dinámicas globales se imponen sobre la tierra, este número de Enfoque Rural nos invita a mirar hacia los territorios donde aún germinan los vínculos esenciales entre la naturaleza, la cultura y la comunidad. Desde distintos enfoques y geografías, los textos aquí reunidos conforman una cartografía viva del espacio rural contemporáneo, donde la tradición se reinventa y la sostenibilidad se vuelve una práctica cotidiana más que un discurso.

En “La lenteja como opción saludable”, se nos recuerda que la autosuficiencia alimentaria inicia en las semillas y que las leguminosas representan no sólo una alternativa nutricional, sino un camino hacia la soberanía alimentaria. “Níspero mexiquense: fruto con futuro” amplía esta reflexión al mostrar cómo la agroecología y la innovación rural pueden coexistir en proyectos productivos que regeneran los suelos y dignifican las economías locales.

Las páginas dedicadas a “Más allá de la industria verde: conflictos éticos del ecoturismo” y “El turismo como instrumento para generar paz” nos invitan a refelexionar la relación entre turismo, naturaleza y ética, cuestionando los límites entre conservación y desarrollo, conflicto y reconciliación. Ambos textos plantean una idea central: el turismo solo es sostenible cuando se arraiga en valores de justicia social, respeto y equidad.

“La defensa de los saberes textiles y bordados en comunidades originarias”, abordada por Litza Hyet Mondragón, nos interpela frente a los desafíos de la apropiación cultural y la mercantilización del patrimonio. Su llamado es claro: la autenticidad y la propiedad colectiva son pilares de la autoestima rural y de la identidad cultural de las comunidades.

En contraste y diálogo, “Del olivar al sol” explora la tensión entre tradición y modernidad en Andalucía, donde los olivares ceden espacio a los paneles solares. Esta reflexión sobre la transición energética nos recuerda que lo rural no es un territorio del pasado, sino un espacio en disputa donde se define el modelo de futuro que queremos construir colectivamente.

“La implementación local de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en el sur del Estado de México”, revela la complejidad de traducir las metas globales en realidades locales: mujeres rurales, floricultores, campesinos y gobiernos municipales se convierten en protagonistas de un cambio que sólo será posible desde la corresponsabilidad social y ambiental.

Finalmente, “La diversidad biocultural en el paisaje alimentario mazahua” nos devuelve al origen: a las cocinas, a los patios y a las milpas donde la vida rural se expresa en sabores, memorias y resistencias. En ellas, el conocimiento tradicional y la biodiversidad se entrelazan para sostener un modo de vida que sigue alimentando al país.

Este número de Enfoque Rural propone una lectura que trasciende la nostalgia del campo y se adentra en su porvenir. Lo rural no es un vestigio: es una promesa. Es el territorio donde se siembran alternativas al extractivismo, a la desigualdad y al olvido.

Invitamos a nuestras lectoras y lectores a recorrer estas páginas con mirada reflexiva y conciencia crítica, reconociendo que el futuro de nuestras sociedades —en lo ambiental, lo cultural y lo humano— dependerá, en gran medida, de nuestra capacidad de escuchar, aprender y actuar desde las miradas del campo.

Humberto Thomé Ortiz
Julieta Gertrudis Estrada Flores
Editores

La lenteja como opción saludable

Alex María Daniela Flores Calderón*

Cristian Peña Negrete*

Andrés Xingú López*

Vianey Colín Navarro*

Introducción

Actualmente se hace énfasis en la importancia que tiene la producción, la autosuficiencia y la disponibilidad de alimentos, porque para lograr una nutrición adecuada se requiere de una dieta suficiente y equilibrada que contenga los micronutrientes esenciales recomendados por un profesional en nutrición; ya que una dieta saludable nos ayudará a protegernos de la malnutrición en todas sus formas, así como de las enfermedades no transmisibles, como la diabetes, las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares y el cáncer (OMS, 2018).



*Tecnológico de Estudios Superiores de Villa Guerrero

El consumo regular de leguminosas (frijoles, lentejas, garbanzos, chícharos, entre otros) ha mostrado brindar efectos benéficos en la prevención y manejo de la obesidad, enfermedades cardiovasculares, diabetes y síndrome metabólico; ya que estas semillas contienen cantidades variables de fibra, almidón resistente, vitaminas, minerales y componentes con actividad biológica. Así mismo las leguminosas son una fuente importante de proteína vegetal la cual, aún cuando no contiene todos los aminoácidos esenciales para el humano, se complementa perfectamente con la presente en los granos de cereales brindando una proteína completa, de calidad similar a la presente en los productos de origen animal, pero sin el aporte de grasa saturada y colesterol (Aparicio y Espinoza; 2015).

Las leguminosas contienen aproximadamente entre 55 y 65% de su peso total como carbohidratos, principalmente almidones, son fuente proteica destacable (22 a 32%), este porcentaje depende principalmente del tipo de semilla y la variedad. Una porción de estos granos (media taza de legumbres cocidas) contiene de 2 a 4 g de fibra y de 7 a 8 g de proteína. La mayoría de estos granos son muy bajos en grasa, generalmente con menos del 5% de la energía como grasa. Además, contienen cantidades importantes de las vitaminas del grupo B y minerales importantes para la salud del ser humano, tales como hierro, calcio, y potasio (Rebello, et al.; 2014).

Las leguminosas son de fácil acceso por su disponibilidad y bajo costo (Gaucín, 2016a). Debido a la importancia de las legumbres desde la perspectiva agrícola, alimentaria y nutricional, es necesario promover su producción y consumo, a fin de aprovechar el potencial de estos cultivos (Gaucín, 2016b).



Lenteja (*Lens culinaris* L.)

Dentro de las promociones de salud que forman parte de la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes, se encuentra el incrementar el consumo diario de leguminosas, cereales de granos enteros y fibra en la dieta (ENSANUT, 2016). Es aquí donde radica la importancia del consumo de legumbres, ya que, al ser una fuente importante de fibra, proteína y aminoácidos esenciales, su consumo ayuda a reducir la glucosa en sangre y los niveles de insulina; sin embargo, en los últimos años el consumo de legumbres ha disminuido significativamente. Es necesario promover el consumo de legumbres a través de productos atractivos para los consumidores, con los que pueden mejorar su salud general (FAO, 2016).

La lenteja (*Lens culinaris* L.) es fuente de aminoácidos, proteínas de alta calidad y nutrientes (Khazaei et al., 2019), y además de tener alto contenido proteico presenta bajo valor calórico y altos niveles de nutrientes esenciales como folato, vitamina C y fibra (Santos et al., 2020). Se consideran como una leguminosa fundamental para la seguridad alimentaria por su aporte proteico, ayudando a reducir la desnutrición y otras enfermedades (Bessada et al., 2019). Son un recurso soberano y sostenible, con larga vida útil, cultivos estables y adaptables al clima (Soncco & Suasaca, 2020).

En los últimos años, los consumidores tienden a preocuparse más por comer alimentos con beneficios a la salud y contenido calórico reducido (Altan, et al.; 2008). Como consecuencia, se han realizado trabajos de investigación incorporando nuevos ingredientes potencialmente benéficos para la salud en nuevos productos alimenticios (López-Fernández, et al.; 2021). Se ha reportado que las legumbres se consideran altamente factibles para el desarrollo de botanas bajas en calorías y de alto valor agregado.



Otras alternativas de consumo de la lenteja

Botanas saludables

Según la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 se puede definir como botanas a los productos de pasta de harinas, cereales, leguminosas con o sin cascara o cutícula, tubérculos o féculas; así como de granos, frutas, frutos, semillas, productos nixtamalizados y piel de cerdo, los cuales pueden estar fritos, horneados explotados, cubiertos, extruidos o tostados; adicionados o no con sal y otros ingredientes opcionales como los aditivos para alimentos. A lo largo del tiempo las botanas han sido catalogadas como alimentos chatarra debido a que para su producción la materia prima se ve involucrada en distintas etapas de preparación, de la cual se obtiene una masa, la que posteriormente es sometida a cocción por freído para obtener un producto final (Morales et al; 2016).



Snack de lenteja germinada

Tener productos altamente consumidos como las botanas, pero de poco aporte nutrimental, es una de las principales razones por las cuales la industria de alimentos debe desarrollar productos que incluyan ingredientes que proporcionen no sólo saciedad, accesibilidad y facilidad de consumo, sino también beneficios a la salud. Con el reemplazo de ingredientes tradicionales, como el almidón, por leguminosas tales como la lenteja que es rica en proteínas, se busca desarrollar una botana saludable y funcional, que adicionalmente sea baja en grasa y contenga menor cantidad de sodio que una botana convencional (Avalos-Esparza, et al.; 2018).

El desarrollar un alimento de gran alcance para la población mexicana como es una botana a base de lenteja, permitirá alcanzar un mejor y mayor aporte de proteína y fibra, lo cual se consideraría como un alimento funcional que permitiera ser parte de la dieta y apoye a cubrir los requerimientos de proteína y fibra de la población mexicana. El interés como alimento funcional nutritivo de las lentejas ha aumentado por su efecto benéfico en la diabetes y por su habilidad en el desarrollo de la microflora, también se ha encontrado que la lenteja presenta una mayor capacidad antioxidante comparada con el frijol y la soya, por lo que puede ser utilizadas como un ingrediente nutraceutico para el desarrollo de alimentos funcionales (Xu et al., 2010).

Referencias:

Altan, A.; McCarthy, K.L.; Maskan, M. (2008). Twin-screw extrusion of barley-grape pomace blends: Extrudate characteristics and determination of optimum processing conditions. *J. Food Eng.*, 89, 24–32. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.03.025.

Aparicio F., X.; Espinoza A., L.G. (2015). El consumo de leguminosas y su efecto sobre la salud. Resumen XII Encuentro. Participación de la mujer en la ciencia.

Avalos-Esparza, L.M.; Gaytan-Martinez, M. Morales-Sanchez, E., Reyes-Vega, M.I. (2018). Effect of Chickpea in the Physicochemical and Sensorial Properties of Third Generation Extruded Snacks. *International Journal of Food Sciences and Research*.

Encuesta Nacional de Nutrición y Salud de Medio Camino (ENSANUT). (2016). Informe final de resultados [Internet]; México: Secretaría de Salud/Instituto Nacional de Salud Pública; 2016. Disponible en <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/209093/ENSANUT.pdf>

FAO. (2016). El Año Internacional de las Legumbres: semillas nutritivas para un futuro sostenible. COAG/2016/3

Gaucín, D. (2016 a). Producción y consumo de legumbres (I). *El Economista*. Available from: <https://www.eleconomista.com.mx/opinion/Produccion-y-consumo-de-legumbres-I-20250515-0010.html>

Gaucín, D. (2016b). Producción y consumo de legumbres (II) | *El Economista*. Available from: <https://www.eleconomista.com.mx/opinion/Produccion-y-consumo-de-legumbres-II-20250515-0006.html>

Khazaei, H., Subedi, M., Nickerson, M., Martínez-Villaluenga, C., Frias, J., & Vandenberg, A. (2019). Seed protein of lentils: Current status, progress, and food applications. *Foods*, 8(9), 391.

López-Fernández, M.; Méndez-Montealvo, G.; Velazquez, G.; Perales-Torres, A.; Santiago-Adame, R.; Castillo-Ruiz, O. (2021) Effect of adding pineapple (*Ananas comosus*) flour on the sensory and textural properties of wheat flour (*Triticum aestivum*) cookies. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 20(3). DOI: 10.24275/rmiq/ Alim2406.

Morales, S. E.; Martínez, F. H.; Rodríguez, V. A. (2016). Evaluación nutricional de botanas y productos intermediarios a base de harina de trigo de alto consumo en México. *Revista Multidisciplinaria de Avances de Investigación*. ISSN: 2448-5772.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Norma Oficial Mexicana sobre Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.

Organización Mundial de la Salud (OMS). (2018) Alimentación sana. Consultado en <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> el 15 de mayo de 2025.

Rebello, C. J., F. L. Greenway, J. W. Finley. (2014). "Whole grains and pulses: A comparison of the nutritional and health benefits". *J. Agric. Food Chem.* Vol. 62. pp. 7029-7049.

Santos, S.C., Silva, B., MP Valente, L., Gruber, S., & W Vasconcelos, M. (2020). The effect of sprouting in lentil (*Lens culinaris*) nutritional and microbiological profile. *Foods*, 9(4), 400.

Soncco Pacco, L. M., & Suasaca Belizario, M. (2020). Efecto de la adición de harina de lenteja germinada (*Lens culinaris*) en pan tipo molde sobre las características físicas, químicas, nutricionales y sensoriales.

Xu, B., & Chang, S. K. (2010). Phenolic substance characterization and chemical and cell-based antioxidant activities of 11 lentils grown in the Northern United States. *Journal of agricultural and food chemistry*, 58(3), 1509-1517.

Níspero mexiquense: fruto con futuro

Cristian Peña Negrete*
Alex María Daniela Flores Calderón*
Vianey Colín Navarro

Introducción

El níspero (*Eriobotrya japonica*), es originario del sudeste asiático, se ha adaptado en el sur del Estado de México a las condiciones climáticas y geográficas óptimas para su desarrollo. A pesar de su presencia en la región, su aprovechamiento comercial y agroindustrial permanece limitado, relegándose principalmente a pequeñas producciones locales. Este fruto posee un alto valor nutricional y funcional, destacando por sus compuestos bioactivos que contribuyen a la salud humana. En el contexto actual, en el que la sustentabilidad cobra creciente relevancia, el níspero representa una oportunidad para impulsar el desarrollo rural mediante prácticas agroecológicas que promuevan el manejo integral de recursos, la reducción de residuos y la generación de valor agregado. Este trabajo considera el potencial del níspero en el sur mexiquense, considerando sus beneficios para la salud, su aprovechamiento y la relevancia de la agroecología como modelo para la producción sustentable en la región.



Fotografías: Cristian Peña Negrete

*Tecnológico de Estudios Superiores de Villa Guerrero

Níspero, ¿por qué deberías conocerlo?

El níspero es rico en fibra dietética, compuestos fenólicos y carotenoides. Se ha reportado que su consumo puede ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, diabetes tipo 2 y ciertos tipos de cáncer (Huang et al., 2022; Kim et al., 2025). También contiene ácido ursólico, un triterpeno con efectos antiinflamatorios y anticancerígenos (Sagar et al., 2020), y compuestos antioxidantes como quercetina y ácido clorogénico (Sagar et al., 2020). Además, sus hojas, tradicionalmente usadas en infusiones, han demostrado efectos hipoglucemiantes y antioxidantes en estudios preclínicos (Kim et al., 2025).

El desarrollo de modelos agroindustriales sostenibles representa una oportunidad clave para integrar la economía dentro de los procesos productivos. En el caso del níspero japonés (*Eriobotrya japonica*), su transformación agroindustrial puede aprovechar no solo el fruto, sino también sus hojas y semillas, mediante tecnologías de extracción, secado, molienda y envasado que permitan generar productos como suplementos alimenticios, ingredientes funcionales o insumos para la industria cosmética y farmacéutica (Shafi and Tabassum, 2019).

Actualmente, grandes cantidades de níspero se desperdician cada temporada debido a una limitada infraestructura de recolección, procesamiento y conservación. Esta situación representa una oportunidad para desarrollar líneas de productos derivados como almíbares, mermeladas (Turgut and Diler, 2023), botanas deshidratadas, harinas para panificación, concentrados, y polvos nutracéuticos. La incorporación de maquinaria adecuada y procesos estandarizados permitiría extender la vida útil del fruto (Pareek et al., 2015), garantizar la inocuidad alimentaria y mejorar la competitividad del producto en mercados regionales y nacionales.

Además, el establecimiento de microplantas de transformación puede generar empleos directos, incentivar el emprendimiento rural y fortalecer las cadenas de valor locales (Garry et al., 2017).



Níspero japonés (*Eriobotrya japonica*), fruto característico por su pulpa jugosa y sabor agri dulce

Como han señalado Gutiérrez et al. (2008), la agroecología ofrece una vía holística y sostenible para la producción de alimentos. En lugar de depender de insumos externos, la agroecología promueve sistemas agrícolas integrados, adaptados al entorno local, y que respetan la biodiversidad y la cultura de las comunidades.

El cultivo del níspero en policultivos o como parte de sistemas agroforestales podría regenerar suelos, mejorar la infiltración de agua y diversificar los ingresos de las familias rurales (A. and P., 2023). Además, al tratarse de una especie resistente, requiere menos pesticidas y fertilizantes, lo que la convierte en una alternativa ideal para proyectos productivos sustentables en zonas de alta marginación (Zhang et al., 2025).



Proceso de selección y preparación del fruto para su transformación agroalimentaria

La integración del níspero en sistemas agroforestales no solo mejora la productividad agrícola, sino que también contribuye significativamente a la conservación de la biodiversidad (Casanova-Lugo et al., 2016). Estos sistemas proporcionan hábitats diversos que favorecen la presencia de polinizadores y controladores biológicos de plagas, reduciendo la necesidad de insumos químicos y promoviendo un equilibrio ecológico en los agroecosistemas. Además, la diversidad estructural y funcional de los sistemas agroforestales con níspero puede aumentar la resiliencia de los cultivos frente a condiciones climáticas adversas, asegurando una producción más estable y sostenible a largo plazo (Koshariya, 2022).

Desde una perspectiva económica, el níspero ofrece múltiples oportunidades para diversificar los ingresos de las comunidades rurales. Sus frutos, apreciados en mercados locales e internacionales, pueden ser comercializados en fresco o procesados en productos como mermeladas y conservas. Además, las hojas y semillas del níspero tienen aplicaciones en la medicina tradicional y la cosmética, abriendo nuevas posibilidades de valor agregado. La implementación de sistemas agroforestales con níspero puede, por tanto, mejorar la seguridad alimentaria y económica de las familias rurales, al tiempo que promueve prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

A. G., & P. D. (2023). Agroforestería: Una guía. World Agroforestry. <https://doi.org/10.5716/cifor-icraf/BK.33141>

Casanova-Lugo, F., Ramírez-Avilés, L., Parsons, D., et al. (2016). Servicios ambientales de los sistemas agroforestales tropicales. *Revista Chapingo Serie Ciencias Forestales y del Ambiente*, 22(3), 269–284. <https://doi.org/10.5154/r.rchscfa.2015.06.029>

Garry, S., Martínez Piva, J. M., & Salido Marcos, J. (2017). Herramientas para la transformación productiva en las cadenas de valor: Los casos de la miel y la papaya en el Pacífico Central costarricense. CEPAL.

Gutiérrez, J. G., Aguilera, L. I., & González Esquivel, C. E. (2008). Agroecología y sustentabilidad. *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, 15(46), 51–87.

Huang, X., Hou, R., Pan, W., et al. (2022). A functional polysaccharide from *Eriobotrya japonica* relieves myocardial ischemia injury via anti-oxidative and anti-inflammatory effects. *Food & Function*, 13(1), 113–120. <https://doi.org/10.1039/D1FO03208A>

Kim, M. H., Yeon, S. W., Ryu, S. H., et al. (2025). Structural diversity and anti-diabetic potential of flavonoids and phenolic compounds in *Eriobotrya japonica* leaves. *Molecules*, 30(3), 736. <https://doi.org/10.3390/molecules30030736>

Koshariya, A. K. (2022). Climate-resilient crops: Breeding strategies for extreme weather conditions. *Plant Science Archives*, 7(2), 1–3. <https://doi.org/10.51470/PSA.2022.7.2.01>

Pareek, S., Benkeblia, N., Janick, J., et al. (2014). Postharvest physiology and technology of loquat (*Eriobotrya japonica* Lindl.) fruit. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(8), 1495–1504. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6560>

Pareek, S., Valero, D., & Serrano, M. (2015). Postharvest biology and technology of pomegranate. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(12), 2360–2379.

Sagar, N. A., Pareek, S., Bhardwaj, R., et al. (2020). Bioactive compounds of loquat (*Eriobotrya japonica* (Thunb.) L.). In *Bioactive Compounds in Underutilized Fruits and Nuts* (pp. 1–21). https://doi.org/10.1007/978-3-030-06120-3_10-1

Shafi, S., & Tabassum, N. (2019). Effect of ethanolic extract of fruits of *Eriobotrya japonica* on lipid profile and body weight in streptozotocin-induced diabetic rats. *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Drug Research*, 11(1), 1–6. <https://doi.org/10.25004/IJPSDR.2019.110101>

Turgut, T., & Diler, A. (2023). The effect of addition *Eriobotrya japonica* L. marmalade on physicochemical, microbiological, and sensory properties of probiotic yogurts. *Frontiers in Nutrition*, 10. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1151037>

Chía: un pseudocereal olvidado con potencial nutritivo y medicinal

Andrés Xingú López*

Alex María Daniela Flores Calderón*

David De la Torre Cruz **

La chia (*Salvia hispánica*), es un pseudocereal con potencial nutritivo y medicinal que fue muy importante en la alimentación de algunas culturas prehispánicas, es originaria de las zonas montañosas de Centroamérica principalmente del centro y oeste de México, extendiéndose a Guatemala y Nicaragua (Di Sapia et al., 2012).

Las semillas de este cultivo representaron un grano de importancia alimenticia para los Aztecas y Mayas, donde además se utilizó en preparación de pinturas, elaboración de medicamentos y en ceremonias (Hernández y Miranda, 2008); debido a sus diversos usos, formó parte de los cuatro granos más importantes junto al maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris*), y amaranto (*Amaranthus hypochondriacus*), pero que después de la conquista de los españoles a las culturas del país, este cultivo fue desapareciendo paulatinamente y solo se conservó en lugares de difícil acceso para los españoles (Cahill, 2004); sin embargo, en la actualidad este cultivo se ha rescatado y se le ha dado la importancia que debe tener y la producción va en aumento año con año, siendo Jalisco el estado productor más importante.



Figura 1. Semillas de chía, un pequeño alimento pero muy nutritivo

*Tecnológico de Estudios Superiores de Villa Guerrero

** Facultad de Humanidades. Universidad Autónoma del Estado de México

La chia es una planta herbácea anual, de 1 a 1.5 m de altura, con tallos ramificados, hojas opuestas y puede presentar diferentes grados de vellosidad; tiene flores con ambos sexos, de color comúnmente azul y en ocasiones blancas y frutos que se desprenden de la planta, cada fruto tiene cuatro semillas, brillantes, de color pardo grisáceo y con manchas castaño oscuro (Capitani et al., 2013).

La mayor parte del cultivo de chia es sembrada en el periodo de temporal de lluvias donde el terreno es preparado con el uso de yuntas para su siembra; posterior a estas labores los productores sembrarán la chía de forma manual (Muñoz et al., 2019). El cultivo requiere poco cuidado, pero las malezas se convierten en un problema al no existir un herbicida selectivo, por lo cual su eliminación es manual; muchos de los pequeños productores de chía practican la pequeña agricultura, donde la mano de obra proviene de la comunidad familiar, donde este tema y el poco uso de insumos agrícolas contribuye a la reducción de costos de producción y así obtienen una mejor rentabilidad y aseguran así el uso de prácticas agrícolas tradicionales y sostenibles (Balsa y López, 2011).

Existe poca información de los requerimientos nutritivos de la chia, pero estudios han puntualizado que una fertilización nitrogenada de 90 unidades de nitrógeno es ideal para obtener una producción aceptable (Rojas, 2017); independientemente de este dato actualmente se busca una fertilización amigable con el medio ambiente por lo cual se busca opciones de fertilización en la chia, que permita mantener los estándares de calidad y producción, un modo de fertilización orgánica es la aplicación de vermicompost y aplicación de abonos orgánicos lo cual garantiza rendimiento idóneo de semilla (González-Solano et al., 2019).

Importancia en la salud humana

Actualmente la población mundial está demandando productos orgánicos sostenibles, es decir que sean cultivados bajo sistema de producción sustentable y ambientalmente amigable, sin dejar de satisfacer las necesidades básicas de alimentación y nutrición.

La importancia de la chia se debe a sus propiedades que la convierten en una alternativa para resolver problemas de nutrición en una población creciente y con alta demanda de alimentos; los beneficios que proporciona la chía son: fuente de ácidos grasos poliinsaturados omega-3, alto valor nutricional, contenido de lípidos, fibra y energía (Nieves-Díaz, 2015). Las semillas de chía sin procesar son una reserva muy importante, destacando por su alto contenido de carbohidratos 9.37, proteína 18.00, aceite 33.00, minerales (cenizas) 4.35, humedad 6.25 y lípidos, donde el 60 % de éstos pertenece al ácido α -linolénico (Omega-3, precursor de los ácidos grasos DHA ácido docosahexaenoico y EPA o ácido eicosapentaenoico) y el 20% al ácido α -linoleico (omega-6); el contenido de estos ácidos grasos resultan benéficos para el consumo por lo cual son considerados esenciales y es importante incluirlos en la dieta humana ya que el organismo no puede producirlos (Mosquera et al., 2017; Monroy-Torres et al., 2008).



Figura 2. Cultivo de chía lleno de flores y polinizadores

Referencias

Balsa, J., & López Castro, N. (2011). La agricultura familiar “moderna”. Caracterización y complejidad de sus formas concretas en la región pampeana. Repensar la agricultura familiar. Aportes para desentrañar la complejidad agraria pampeana, 45-76.

Cahill, J.P. (2004). Genetic diversity among varieties of chia (*Salvia hispanica* L.). Genetic resources and crop evolution, 51(7), 773-781.

Capitani, M. I., Nolasco, S. M., & Tomás, M. C. (2013). Effect of mucilage extraction on the functional properties of Chia meals. Muzzalupo Food Industry. InTech, Croacia, 421-437.

Di Sapio, O., Bueno, M., Busilacchi, H., Quiroga, M., & Severin, C. (2012). Caracterización morfoanatómica de hoja, tallo, fruto y semilla de *Salvia hispanica* L. (Lamiaceae). Boletín latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas, 11(3), 249-268.

González-Solano, K. D., de las Nieves Rodríguez-Mendoza, M., Escalante-Estrada, J. A. S., García-Cué, J. L., Pedraza-Santos, M. E., & Sánchez-Escudero, J. (2019). Crecimiento y producción de chía (*Salvia hispanica* L.) en función de la irradiancia y fertilización orgánica. Interciencia, 44(6), 340-346.

Hernández, J. A. y Miranda, S. (2008). Caracterización morfológica de chía (*Salvia hispanica*). Revista Fitotecnia Mexicana. 31(2), 105-113

Las semillas de chia, se pueden incluir en la ingesta de semillas, galletas, barras nutricionales. Se debe tener en cuenta, que, al ser una fuente de origen vegetal, no contiene colesterol, mientras que otras fuentes de AGE como el pescado, presentan colesterol y ácidos grasos saturados. Los lípidos representan el componente principal de la semilla, presentando un contenido menor que el de girasol (47%) y el del maní (51%). (Ixtaina, 2010).

Aunado al contenido de ácidos grasos, la chía también es rica en antioxidantes, flavonoides y polifenoles como el ácido gálico; estos compuestos son de una importancia incalculable debido a que los antioxidantes son compuestos fenólicos que inhiben o retrasan el proceso oxidativo de otras moléculas, y lo más importante es que esta fuente es a partir de plantas, por lo cual marcan a la chia claramente como una alternativa de consumo como parte de la alimentación cotidiana (Muller, 2015).



Figura 3. Alimento enriquecido con semillas de chía tostada

Ixtaina, V. Y. (2010). Caracterización de la semilla y el aceite de chía (*Salvia hispanica* L.) obtenido mediante distintos procesos: aplicación en tecnología de alimentos (Doctoral dissertation, Universidad Nacional de la Plata). 275 p.

Monroy-Torres, R., Mancilla-Escobar, M. L., Gallaga-Solórzano, J. C., & Santiago-García, E. J. (2008). Protein digestibility of chia seed *Salvia hispanica* L. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 9(1), 1-9.

Mosquera, Q. M. García, M. R., & Castillo, W. V. (2017). Composición lipídica y caracterización de los ácidos grasos de la semilla de chía (*Salvia hispánica* L.). *Industrial data*, 20(2), 15-20.

Muller Tito, K. E., & Viza Salas, A. G. (2015). Capacidad antioxidante y contenido de flavonoides entre las semillas de Chía Negra (*Salvia nativa*) y Chía Blanca (*Salvia hispánica* L.) Puno, Octubre 2014-enero 2015. 73 p.

Muñoz Máximo, T., Ocampo Fletes, I., & Parra Inzunza, F. (2019). Caracterización socioeconómica de las unidades de producción familiar e importancia del cultivo de chía (*Salvia hispanica* L.) en los municipios de Atzitzihuacán y Tochimilco, Puebla, México. *Acta universitaria*, 29.

Nieves Díaz, L., & Espinoza Zapata, R. (2015). La Chía (*Salvia hispánica* L.) cultivo y alimento de los aztecas con nuevo potencial. (Tesis de Licenciatura, Universidad Autónoma Antonio Narro). 86 p.

Rojas Sánchez, D. E. (2017) Efecto de cuatro niveles de Fertilización Nitrogenada en el rendimiento de *Salvia hispanica* L. en Virú, La Libertad. (Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional de Trujillo). 66 p.

Las gorditas de trigo de Querétaro, un tesoro culinario tradicional

Aldo Contreras Sánchez*
Noemi Guadarrama Martinez**
María Cristina Chávez Mejía**

La gastronomía mexicana es reconocida mundialmente por su diversidad de sabores, colores y aromas, resultado de la fusión de culturas. Sin embargo, a lo largo del tiempo, muchos alimentos tradicionales se han perdido u olvidado, los motivos son muchos, como el cambio de dieta por fenómenos como la globalización, la migración o la dinámica de la vida cotidiana que en ocasiones impide dedicarse a la preparación de recetas tradicionales. Por lo que, ante esto, para preservar las cocinas tradicionales no hay mejor alternativa que transmitir el saber-hacer y consumir alimentos tradicionales, lo cual reactiva las cadenas cortas de comercialización, caracterizadas por el arraigo territorial.

Uno de los alimentos presentes en todo el país son las gorditas que pueden ser a base de maíz, trigo, avena, entre otros, variedad posible por medio de la aculturación y transculturación. En este artículo nos enfocamos a las gorditas de trigo del estado de Querétaro, las cuales son apreciadas, al grado que se venden en las ferias patronales de los pueblos (Nieves, 2023). Las gorditas de trigo se preparan en San Juan del Río, Tequisquiapan, en el municipio de Ezequiel Montes, entre otros pueblos. Particularmente en este artículo abordamos el conocimiento tradicional de la señora María del Rosario para preparar gorditas de trigo, muy populares en Querétaro, como muestra de la riqueza del saber-hacer en relación a la riqueza de la gastronomía mexicana.



fotografías: Aldo Contreras Sánchez

*Facultad de Ciencias Agrícolas. Universidad Autonoma del Estado de México

** Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Universidad Autonoma del Estado de México

Las gorditas de trigo

Para el que no las conoce, estas tienen una forma redonda, color café característico de la combinación del trigo y piloncillo (Figura 1). Los principales ingredientes para prepararlas son trigo, piloncillo, canela, anís y tequesquite (palabra náhuatl que refiere a una sal mineral). Las gorditas de trigo son deliciosas y se pueden disfrutar solas o acompañadas. Son consideradas una especie de pan o botana, y su sabor es incomparable cuando están recién hechas, calientes y listas para degustar. Se recomienda acompañarlas con una taza de café de olla, té o alguna bebida refrescante.



Figura 1. Gorditas de trigo terminadas

Prepararlas es todo un arte, te envuelves en los aromas de los ingredientes, disfrutas de la combinación de sabores y el irresistible aroma que desprenden al cocinarse. “Estas gorditas son exquisitas, pueden acompañarse de cualquier cosa, son una comida completa, pero lo rico y lo bueno es cuando salen recién del comal, calentitas” Ma. Rosario 70 años.

El saber-hacer de doña María del Rosario

Hace aproximadamente 40 años, era común que, en cada hogar, las mujeres prepararan gorditas de trigo, actualmente son pocas las personas que las preparan. Quien sabe de las gorditas y se le antoja disfrutarlas, en el mercado de artesanías de Tequisquiapan, Querétaro, las puede comprar, al igual que en otros pueblos que aún tengan arraigada esa cultura.

La señora María del Rosario, es originaria de La Fuente Tequisquiapan, Querétaro, actualmente tiene 70 años. De niña aprendió a preparar gorditas de su mamá, mediante la observación y la práctica; no registró la receta, pero sabe perfectamente cómo preparar esas gorditas que son de su agrado y de su familia.

“Antes de preparar las gorditas, mi mamá nos mandaba a mis hermanos menores y a mi, a quebrar el piloncillo, nosotros lo hacíamos jugando, lo colocábamos en la peña y nosotros desde abajo le aventábamos pedradas para romperlo, era divertido” Ma. Rosario 70 años.

Recuerda los campos de trigo para las gorditas, quienes tenían tierra las sembraban de trigo y otros cultivos, pero ella recuerda que siempre había trigo. Después de cosecharlo, trillarlo y limpiarlo las mujeres lo molían en metate; “antes lo molíamos en el metate, ahora lo llevamos al molino”; guardaban el trigo para de vez en vez prepara las gorditas” Ma. Rosario 70 años).

Algunas personas no tenían tierra, como la familia de María del Rosario y les era difícil conseguir alimentos. “Nosotros éramos pobres, muchas veces no teníamos que comer, más que una tortilla con sal, muchas veces conseguíamos nuestros alimentos como moneda de pago de trabajos, hacíamos trueques intercambiando con vecinos, familia o con gentes que iban al pueblo solo a eso, muchas veces así conseguíamos el trigo; una vez yo me encontré una costalada de maíz, tendría yo como 7 u 8 años, no aguantaba todo el costal, así que me lo llevé de poco a poco para la casa” Ma. Rosario 70 años.

Al mudarse del estado de Querétaro a la Ciudad de México y después al Estado de México en la búsqueda de oportunidades de trabajo para una mejor calidad de vida, la dinámica de su trabajo doméstico cambió y no tenía tiempo de preparar sus tan añoradas gorditas de trigo.

Se estableció en Toluca, Estado de México hace aproximadamente 45 años. Pasó el tiempo, pero ella no se olvidó de la receta y consiguió uno de los materiales esenciales para la elaboración, que son las piedras de hormiguero, fundamentales para la cocción. Este material no son más que piedras que consiguen esparcir el calor homogéneamente, evitando así también, al momento de poner a cocer las gorditas, estas se peguen al comal.

Las piedrecitas o gravillas son traídas de la localidad de La Fuente, Tequisquiapan Querétaro. “Mis hijos me consiguen o me llevan a traer los ingredientes, pero solo las hacemos una o dos veces al año, pues no siempre encontramos trigo como lo busco, o simplemente no tenemos tiempo” Ma. Rosario 70 años.

Hace unos 50 años, era fácil juntar las piedras de hormiguero, ahora por el crecimiento urbano, hay cada vez menos, además, se corre el riesgo del ataque de las hormigas, dispuestas a defender su hormiguero de cualquiera que perturbe su paz. La manera más común para obtener las piedras era tomar las piedras superficiales con una pala, guardándolas inmediatamente en un recipiente que pueda cerrarse, para al final llegar a lavarlas con abundante agua, para después colarlas, perdiendo así la mayoría o casi en su totalidad la arena, evitando que las hormigas rojas los atacaran, era un trabajo bastante rápido. Actualmente se observó que los vendedores ya no usan necesariamente las piedras, en su lugar, cubren el comal con cal



Figura 2. Gorditas de Doña Ma. Del Rosario en el comal

El conocimiento de la receta la transmitió a sus dos hijas y sus dos hijos, pero ninguno aprendió todo el proceso de elaboración, al paso del tiempo la familia creció y ahora la receta la conocen sus nietos, dos de ellos, hermanos y nietos mayores han anotado en una libreta la receta, pero solo uno de esos dos nietos, sabe de memoria la receta y el procedimiento.

Las gorditas de trigo nos muestra cómo un alimento se relaciona con el territorio, en este caso, el cultivo de trigo y las piedritas de hormiguero; el recuerdo de la señora María del rosario sobre los trigales y cómo los alimentos que se cultivaban en su pueblo eran parte importante de la dieta de la familia, sobre todo, si no se tenía dinero para comprar alimentos, disponían de productos de la tierra para preparar comida u obtenerlos mediante el trueque. Este último como una práctica de la economía moral de los sistemas agroalimentarios tradicionales. Su recuerdo de los trigales, cómo aprendió de su mamá para hacer las gorditas y la añoranza de ese alimento son parte de la construcción simbólica de los alimentos que los hacen parte de la vida familiar y comunitaria. Así, cada platillo tiene una historia que contarnos y compartirlo con nuestros seres queridos enriquece más aún su significado y su origen.

La gastronomía mexicana es un tesoro culinario reconocido a nivel mundial. Rescatar las comidas tradicionales, como las gorditas de trigo de Querétaro, nos permite preservar nuestra cultura y disfrutar de experiencias gastronómicas únicas, en compañía de familia, amigos o simplemente escuchando las historias y anécdotas de personas adultas al degustarlas.

Referencias:

El Sol de San Juan del Río. (2024, febrero 4). Gorditas de trigo, un manjar sanjuanense que deleita al paladar. <https://oem.com.mx/elsoldesanjuandelrio/cal/gorditas-de-trigo-un-manjar-sanjuanense-que-deleita-al-paladar-18083378>

Diversidad biocultural en el paisaje alimentario mazahua

Melissa Reyes Carcaño*
María Cristina Chávez Mejía**

Introducción

Las memorias sociales se relacionan directamente con el entorno, no sólo en aspectos biológicos sino también culturales (Nieto- Ortiz, 2012). Los espacios comunitarios y familiares dan evidencia de los conocimientos ambientales de mujeres y hombres, mismos que están presentes en actividades de recolección y agropecuarias, las cuales forman parte de la diversidad biocultural presente en los territorios rurales, es decir, la convergencia entre aspectos biológicos como la flora local y aspectos culturales como el conocimiento tradicional y la lengua (Boege, 2018, Maffi, 2001, Reyes et al., 2022).



fotografías: Melissa Reyes Carcaño

*Universidad Mexiquense del Bicentenario

** Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Universidad Autonoma del Estado de México

La cultura local es un elemento relevante para la comprensión del mundo y las relaciones del ser humano con el paisaje, las cuales entre otros aspectos se reflejan en las cocinas familiares. Sobre los alimentos que las mujeres preparan existen historias y significados que se relacionan al territorio y a sus antepasados. La base del sentido tradicional de la comida, es su reconocimiento e identificación social, por medio de la participación familiar o comunitaria en la obtención de los ingredientes, preparación (incluyendo utensilios), disfrute del sabor y textura de los alimentos (Hernández Albarrán, 2018). Así las cocinas locales son un medio para la preservación de la agrobiodiversidad sustentada en la apropiación y construcción social material y simbólica de los paisajes alimentarios, es decir, esos espacios donde convergen la disponibilidad de alimentos, prácticas y conocimientos tradicionales para generar sabores y preparaciones únicas (Vonthron et al., 2020).

Los pueblos originarios son guardianes de una amplia diversidad biocultural que se refleja en las cocinas tradicionales. En el Estado de México habita una parte significativa del pueblo mazahua, su memoria alimentaria histórica se visibiliza en las actividades agropecuarias y de recolección. La disponibilidad de alimentos se debe a la existencia de diferentes espacios que las familias aprovechan para obtener alimentos a lo largo del año. El objetivo del presente artículo es visibilizar la diversidad alimentaria que existe en la comunidad mazahua de La Concepción de los Baños. Se identificaron cinco hábitats, los comunitarios son la laguna y la presa local y los familiares son la milpa, el patio y las besanas.

De la recolección y pesca a la cazuela

En la comunidad de La Concepción de los Baños, la comida refleja la diversidad biocultural del paisaje. Tempranito por la mañana, durante los meses de julio a octubre (periodo de lluvias), las mujeres van a la laguna (ver figura 1) y presa local para recolectar hongos silvestres comestibles y quelites. Recorren la laguna y eligen las plantas útiles que identifican por su color y tamaño, como ellas refieren, “juntamos las que ya están buenas” para preparar la comida para la familia. En este espacio se puede recolectar quelite cenizo y lengua de vaca, “la de hoja gorda”, señalan.

En época de lluvias crecen plantas comestibles que permiten tener mayor variedad de guisos en casa. Por ejemplo, los cenizos se enjuagan bien y se agregan a una cazuela o sartén con cebolla picada para que poco a poco se cocinen al vapor, para comer en un taco con salsa. Los quelites llamados lengua de vaca se preparan con charales y nopales en salsa verde o roja y se acompañan con frijoles de la olla.

En un día de campo planeado por la familia, las mujeres recolectan quelites acuáticos que crecen alrededor de la presa, mientras que los hombres pescan acociles, carpas y charales con una red que ellos mismos elaboran. A la orilla de la presa (ver figura 2), las mujeres calientan unas tortillas y cocinan al vapor unos quelites que se consumen en taco para entretener el hambre, porque en su hogar se prepararán platillos más elaborados como acociles en salsa roja con nopales, tortas de charales en salsa verde, charales fritos con cebolla y carpa asada condimentada previamente con sal.

Milpa llena, corazón contento

Las mujeres de La Concepción de los Baños usan el maíz (de grano blanco, amarillo, rosado, azul), huitlacoche, calabazas, quelites, habas y frijoles para preparar diversos alimentos. Por ejemplo, los elotes se preparan en mole de olla o simplemente hervidos con un poco de pericón para darle sabor y olor. El principal uso del maíz es para las tortillas, las mujeres preparan en nixtamal y hacen las tortillas a mano.

La memoria social e histórica les permite reconocer la diversidad que ofrece la milpa, en ese sentido, ellas preparan no solo alimentos, sino ofrecen una variedad saludable a su familia, como huitlacoche preparado con cebolla y epazote, calabazas y habas en salsa verde o frijoles de la olla, quelites al vapor con cebolla y una salsa roja acompañan la mesa de las familias de La Concepción de los Baños.



Figura 1. Laguna local.

La milpa es un espacio familiar donde se aprende que la tierra puede ofrecer distintos beneficios, que es valiosa su conservación, por ello cuando se recolecta o se cosecha en este espacio, las mujeres – sean son abuelas, madres o suegras– enseñan a niñas y niños que todo lo que se encuentra en este espacio tiene un uso y es parte de su cultura, por lo que debe conservarse.

Alrededor de la milpa, en las orillas o besanas también se puede recolectar quelites y hongos silvestres comestibles, las mujeres caminan entre el pasto con la mirada atenta para encontrar los ingredientes para preparar sus alimentos. La estufa se prende a fuego medio y se prepara la cazuela donde después de freír un poco de cebolla con aceite, se agregan unos clavitos (hongos) y nopales, aunque estos a veces se sustituyen por acociles, según lo decida la cocinera, lo que es seguro es que será acompañado por una buena porción de arroz rojo.



Figura 2. Presa local.

El patio de mi casa es biocultural

Todos los días en la mañana, las mujeres alimentan a sus patos, gallinas, gallos y guajolotes, éstos caminan, entre plantas ornamentales y medicinales; toman agua y se acercan a comer el maíz picado que les ofrecen. Estos animales son muy importantes en la cocina mazahua, porque cuando hay un evento importante, se prepara comida festiva.

Cuando en la familia se planea una fiesta como bautizo, boda o el día de la Candelaria, las mujeres escogen al guajolote “más gordito”, se preparan las cazuelas y las especies desde un día antes a la celebración, el guajolote se cocina a fuego alto. Mientras que, en una cazuela grande se prepara el arroz rojo para acompañar el mole, una vez cocida carne y cuando ya está fría se agrega al mole, en ese momento ya están listas para descansar y prepararse para al otro día temprano hacer las tortillas que acompañarán la comida.

Otro de los platillos más emblemáticos en las fiestas familiares es el pato en salsa verde, animal que también es criado por las mujeres en los patios familiares solo entonces ya está pato en salsa verde, siempre acompañado de un arroz rojo, tortillas hechas a mano y un vaso de refresco o cerveza.

Los espacios de cultivo, recolección y pesca de los cuales se obtienen alimentos, constituyen el paisaje alimentario mazahua que se concreta en las cocinas, las cuales reflejan la diversidad biocultural de cada espacio familiar y comunitario; en cada preparación están presentes el trabajo de hombres y mujeres, sus conocimientos tradicionales sobre la naturaleza que hacen posible el disponer de alimentos variados de los cuales se disfruta el sabor y el sazón y la variedad de posibilidades de que cada uno de los espacios.

Referencias

Boege, Eckart (2018). Hacia una antropología ambiental para la apropiación social del patrimonio biocultural de los pueblos indígenas. En Toledo, Víctor M. y Alarcón-Cháires, Pablo (eds.). "Tópicos Bioculturales: Reflexiones sobre el concepto de bioculturalidad y la defensa del patrimonio biocultural de México". México: UNAM, 34-66.

Hernández Albarrán, Lilia (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones. *Diario de Campo*, (4), 15-27.

Maffi, Luisa (Ed.). (2001). *On Biocultural Diversity Linking Language, Knowledge, and the Environment*. Smithsonian Institution Press, Washington/London.

Nieto- Ortiz, Pablo Andrés (2012). Memorias y formas de construcción social del territorio. Ideas para el debate. *Persona y Sociedad/Universidad Alberto Hurtado*, Vol. XXVI (3), pp. 67-84.

Reyes Carcaño, Melissa; Chávez Mejía, María Cristina; Moctezuma Pérez, Sergio y Ramírez Torres, J. L. (2022) Espacios familiares y comunitarios de la herbolaria mazahua en dos comunidades del Estado de México. *ETHNOSCIENTIA*, (7), 92-114. <http://dx.doi.org/10.18542/ethnoscientia.v7i3.12902>

Vonthron, Simon; Perrin, Coline & Toussaint Souldard, Christophe (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLoS One*. 15(5), pp.1-26. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7239489/pdf/pone.0233218.pdf>

El turismo como instrumento para generar paz

José Armando García de la Cruz*

Introducción

El turismo con el paso del tiempo ha sido objeto de estudio en distintos ámbitos como puede ser en lo económico, en lo ambiental, en lo social, en lo político, etc., es así como se tiene la creencia de que el turismo puede ser instrumento como generador de paz entre todos los involucrados en la actividad turística.

Desde el 2015 la Organización Mundial del Turismo (2015) ya mencionaba como sector clave para el desarrollo y bienestar, principalmente de los países subdesarrollados con gran potencial turístico, así es como se puede convertir en una oportunidad para consolidar como una integración social tanto como entre las comunidades receptoras como con los visitantes, así como entre mismos, no obstante, también puede ser generador de conflicto.

Es por ello que se debe tener en cuenta todos los aspectos negativos que genera, debido a que mientras no exista una gestión adecuada de los recursos naturales, el correcto manejo de los residuos urbanos, la exclusión de la población local de los beneficios económicos que tiene consigo el turismo podría ser motivo y generador de violencia.



Fotografías: José Armando García de la Cruz

*Facultad de Turismo. Universidad Autónoma del Estado de México

Actualmente en México la investigación sobre cómo se puede crear paz desde la actividad turística, llega a ser escasa debido a que se ve más orientada a la investigación de como desarrollar un turismo rural. Por eso es que se toma como ejemplo el caso de estudio de Urabá-Darién, una comunidad localizada en Colombia, ya que presenta las mejores estrategias en los avances de desarrollo local en torno al turismo.

Por otra parte Betancourt Santiago, M. (2024) en su investigación sobre la Colonialidad territorial y turismo como estrategia de construcción de paz territorial: horizontes y desafíos en Colombia: horizontes y desafíos en Colombia, donde a partir de una reflexión hecha entre la conexión del turismo y los elementos clave en la construcción de paz territorial es posible gracias a la participación de las comunidades locales, ya que se replantean los sentidos, horizontes y desafíos que tienen las políticas públicas del turismo que se enmarcan en objetivos de paz.

Tal es el caso de la ONU TURISMO (2015) donde expresa detalladamente que a través de la agenda 2030 junto con los Objetivos de Desarrollo Sostenible se pretende erradicar los principales elementos que impiden un correcto desarrollo y que así todas las personas puedan hacer disfrute de todos los recursos tanto ambientales, económicos y así exista paz entre todos los involucrados de la actividad turística.

En esta agenda se aborda temas como El Fin de la Pobreza, Educación de Calidad, Ciudades y Comunidades Sostenibles y uno de los más importantes que es Paz, Justicia e instituciones Sólidas, el cual este último habla de que "El Turismo está hecho de miles de millones de encuentros de personas de contextos culturales diversos, el sector puede fomentar la tolerancia y el entendimiento multicultural e interconfesional, asentado así los cimientos de sociedades más pacíficas.

El turismo sostenible, que beneficia e involucra a las comunidades locales, puede también construir un medio de vida, reforzar la identidad cultural y fomentar actividades empresariales, ayudando así a evitar la violencia y el conflicto y a consolidar paz en sociedades que han vivido un conflicto reciente.

Retomando la investigación de Betancourt Santiago, M. de acuerdo a un patrón que inicia desde las dinámicas de despojo, el control político y la explotación territorial, después con la imposición de un modelo económico extractivista, seguido de políticas represivas y de la imposición de patrones culturales y epistemológicos dominantes y que estos fenómenos no son recientes, pues se ha visto desde el colonialismo por mencionar un ejemplo.





Ahora, hablando específicamente de una zona de estudio tal como lo hizo Vilamizar Barahona, P. A. (2017), una investigación realizada en Colombia y por su posición geográfica estratégica, ha sido una región propicia a que se desarrollen actividades ilícitas como el tráfico de drogas y de armas, un claro ejemplo de la ausencia de paz o cero conflictos.

No obstante, el gran potencial turístico con el que también cuenta, lo han hecho resaltar en destinos como Capurganá o Sapzurro, viéndose como un destino favorito no solo de los pobladores locales sino de también turistas internacionales.

El tener este grado de interés para los visitantes, fue clave realizar estrategias para que exista la armonía en la zona, viéndose involucrados organismos como el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Alcaldías de regiones locales, la Organización del Guardagolfo, en la cual se instalo una mesa de discusión en donde se tratarían temas como la formalización del sector turístico, la prevención de crímenes en relación con el turismo, la oferta institucional de apoyo al desarrollo del sector y las necesidades de la región, tales como infraestructura, conectividad y desarrollo de un producto turístico.

Vilamizar Barahona, P. A. (2017) por otra parte hacía mención en donde existe una relación entre conflicto, turismo y paz, donde este último concepto hace mención de que para que exista paz en la sociedad debe existir conflicto y autores como explica que la violencia se ve justificada a través de una necesidad de satisfacción interna, también se detalla que pueden existir tipos de violencia como la cultural, violencia directa y estructural, todas englobadas en un triángulo de violencia.

Aunque es bien sabido que no son los únicos factores que determinen la ausencia de paz, el actor sería consciente de sus acciones, los cuales no se verían orientadas hacia un escalamiento de violencia hacia la sociedad y así se lograría la disminución de la misma.

A través de estos ejemplos es como se podría reconocer al turismo como mediador de paz, ya que existen autores como Van de Dungen afirma que el turismo de paz engloba la visita a lugares importantes por su formación con la realización y el logro de la paz, las resoluciones de conflictos armados y la promoción de no violencia y la reconciliación.

Es por ello que se puede mencionar al turismo como un elemento con potencial para lograr la paz de diversas maneras, como lo sería desde la protección de tradiciones culturales y el patrimonio, hasta el desarrollo económico de los pobladores locales.

Como ya se había mencionado anteriormente, ONU turismo que manejaba una agenda de Desarrollo Sostenible, es cuando se entiende que también se necesita la intervención de las políticas públicas que regulen el comportamiento de los individuos, hablando de mantener un ambiente de paz y respeto entre pobladores locales, prestadores de servicios y turistas.

En esta mesa de discusión surgió un comité que tenía el principal objetivo de fungir como espacio de diálogo para el diagnóstico de las carencias y necesidades de los destinos de la región, así como de sus limitantes y principales problemáticas en la generación de la actividad turística. Así mismo, se buscó generar estrategias para dar una mayor difusión a los atractivos y a sitios que hasta ese momento habían sido inexplorados, que, debido a sus características naturales propias, se podía contar con un gran potencial para el turismo.

Después del análisis realizado, es importante resaltar que existen efectos adversos que trae consigo el turismo y se pueden traducir en nuevas formas de creación de conflictos, a las cuales se les tendría que prestar atención especial, ya que pueden generar preocupación en cuanto al principal objetivo que es la búsqueda de la paz.

Si bien es cierto que con el paso de los años se dio una pérdida en el significado de paz, ya que algunos prestadores de servicios llegan a abusar de los precios y buscan verse beneficiados del turismo, la explotación de la misma población local para satisfacer las exigencias de los turistas y terminar en conflicto por no verse cubiertas esas mismas exigencias son algunos aspectos que podrían disfrazarse como relaciones sanas pero al final siempre con la afectación de algún sector.

Desde un punto de vista económico, vemos al turismo como un motor de desarrollo en las comunidades en donde se lleva a cabo la actividad turística, pero hay un aspecto muy importante que si dejamos de lado que si existe una delimitación y junto con eso la intervención del sector gubernamental con la implementación de políticas públicas es cuando podemos llegar a la conclusión de que el turismo si puede funcionar como instrumento para la generación de paz.

Es cuestión de concientizar tanto a pobladores como a visitantes a respetarse mutuamente y también respetar su entorno, ya que el turismo va más allá de fronteras debido a que se habla de la interacción de las personas y mientras se lleve a cabo a través de un ambiente de armonía es cuando va a prevalecer la paz

También es muy importante recalcar que hace falta apoyo en la investigación en México debido a que es muy escasa, esto ayudaría a la creación de estrategias que permitan un mejor desarrollo en los mexicanos, así mismo podría ser una puerta en la erradicación de grupos criminales y por consecuencia el surgimiento de la paz en el territorio mexicano.

Referencias

- Vilamizar Barahona, P. A. (2017). Turismo y paz: una apuesta para el desarrollo en la región de Urabá-Darién. *Revista Opera*, núm. 20, pp. 107-127, 2017 Universidad Externado de Colombia. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/journal/675/67553886006/html/>
- Betancourt Santiago, M. (2024). Colonialidad territorial y turismo como estrategia de construcción de paz territorial: horizontes y desafíos en Colombia. *Territorios 51-Especial/Bogotá*, 2024, pp. 1-31.

Turismo rural con conciencia: cuando viajar transforma comunidades.

Yamileth Trejo Carapia*

El turismo rural consciente cobra cada vez más importancia como una forma de viaje que enriquece no solo al turista, sino también a las comunidades anfitrionas. Frente a un modelo de turismo masivo que muchas veces degrada el medio ambiente y homogeneiza las culturas, esta modalidad apuesta por las relaciones justas, el respeto intercultural y la sostenibilidad. Este artículo realiza una mirada crítica sobre el turismo rural desde la perspectiva del desarrollo comunitario y analiza sus beneficios, desafíos y el papel clave del viajero consciente en la transformación de las zonas rurales.

Viajar ya no significa lo mismo que hace décadas. La globalización y la digitalización no sólo han cambiado la forma en que habitamos el planeta, sino también la forma en que lo exploramos. A diferencia del turismo convencional —rápido, explotador y a menudo insostenible—, se está desarrollando un turismo rural consciente, una forma lenta, ética y dedicada de viajar. Este modelo no sólo permite redescubrir territorios y culturas locales, sino que también ofrece una herramienta concreta para el desarrollo integral de las comunidades rurales. En este artículo, exploramos cómo el turismo rural puede convertirse en una verdadera fuerza de cambio social si se basa en el respeto mutuo, la justicia económica y la sostenibilidad ambiental.



Fotografías: Yamileth Trejo Carapia

*Facultad de Turismo. Universidad Autónoma del Estado de México

Las zonas rurales como espacio vital, no como producto turístico.

En muchas narrativas turísticas, el mundo rural se presenta como un lugar hermoso en el tiempo: pintoresco, natural, "auténtico". Sin embargo, esta visión simplifica y oscurece en gran medida la compleja realidad de quienes habitan estas zonas. El turismo rural consciente requiere superar esta visión romántica y comprender que nos adentramos en un espacio que trae consigo su propia memoria y desafíos, pero también una riqueza de conocimientos, prácticas e identidades. La clave reside en que las comunidades rurales no sean objetos de consumo turístico, sino participantes activos en el proceso, con voz y autonomía para decidir sobre la situación y la recepción de los visitantes.

Desarrollo local: más que ingresos, dignidad.

Uno de los beneficios más obvios del turismo rural consciente es su potencial económico: crea empleos, promueve el emprendimiento local y estimula los mercados regionales. Sin embargo, su verdadero valor reside en su capacidad para fortalecer el tejido de la comunidad. Muchas iniciativas rurales incluyen procesos de capacitación, recuperación de conocimientos ancestrales y mejoras de infraestructura que benefician a toda la comunidad más allá del turismo. Un ejemplo inspirador es el turismo comunitario en Saraguro (Ecuador), donde las comunidades indígenas han desarrollado una oferta turística que integra la espiritualidad, la cultura kichwa y prácticas agrícolas sostenibles. Aquí los turistas no son sólo visitantes: están invitados a conocer otras formas de vida y producción.

Turismo consciente: ética y responsabilidad compartida

Viajar conscientemente no se trata solo de "no generar residuos" ni de consumir productos locales. Requiere una actitud activa de respeto, aprendizaje y responsabilidad compartida. Esto significa: aprender más sobre las costumbres y peculiaridades culturales del país; preguntarse sobre el origen de los servicios contratados: ¿Quién se beneficia de mi presencia aquí?; evitar prácticas que folcloricen o exoticen a las personas; reflexionar sobre sus privilegios y cómo puede utilizarlos para propiciar encuentros respetuosos. En este sentido, los turistas también se convierten en agentes de cambio: pueden apoyar iniciativas honestas, visibilizar los problemas de la comunidad o compartir conocimientos de forma horizontal. La clave está en evitar el "turismo de rescate" y centrarse en relaciones basadas en la justicia.



Si bien el turismo rural consciente ofrece numerosos beneficios, también enfrenta desafíos importantes. Algunos de ellos son: dependencia económica del turismo, que puede hacer que las comunidades sean vulnerables en situaciones de crisis (como lo demuestra la pandemia de COVID-19); la sobrepoblación de destinos turísticos populares por parte de los visitantes, lo que puede estresar los ecosistemas y perturbar la dinámica de la comunidad; apropiación externa de proyectos comunitarios por parte de empresas o instituciones que imponen modelos ajenos a las lógicas locales. Para que el turismo rural sea verdaderamente transformador, debe ser gestionado por las propias comunidades, con apoyo técnico y político, pero sin perder su autonomía.

El turismo rural con conciencia no solo plantea una forma diferente de viajar, sino también una forma distinta de relacionarnos con el territorio, con la otredad y con nosotros mismos. Más allá de sus beneficios económicos o ambientales, su verdadero aporte radica en propiciar encuentros genuinos, donde el respeto, la escucha y el aprendizaje mutuo están en el centro. No se trata de idealizar lo rural, sino de reconocer su valor desde una mirada justa y colaborativa. En un mundo urgido de reconexión humana y equilibrio con la naturaleza, este tipo de turismo ofrece un camino posible —y necesario— hacia una convivencia más ética y solidaria.

Referencias

López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2011). Turismo rural y desarrollo sostenible. Cuadernos de Turismo, (28), 255-272.

Organización Mundial del Turismo (OMT). (2020). Turismo y desarrollo rural: una oportunidad para el desarrollo sostenible.

Scheyvens, R. (2002). Tourism for Development: Empowering Communities. Pearson Education.

Torres, R., & Momsen, J. H. (2005). Gringolandia: The Construction of a New Tourist Space in Mexico. Annals of the Association of American Geographers, 95(2), 314-335.

Zambrano, A. M., Broadbent, E. N., & Durham, W. H. (2010). Social and environmental effects of ecotourism in the Osa Peninsula of Costa Rica: the Lapa Rios case. Journal of Ecotourism, 9(1), 62-83.

Turismo, bordados y textiles en comunidades originarias: autenticidad de marca y competencia desleal

Litza Hayet Mondragón Reyes*

En México, especialmente en estados como Oaxaca, Guerrero y Chiapas, la tradición de textiles y bordados artesanales tiene una relevancia notable por los diseños que reflejan la herencia histórica de sus antepasados. Estas artesanías constituyen una muestra de la habilidad y creatividad de los artesanos, transmitida de generación en generación como parte fundamental del patrimonio cultural.

Por lo tanto, aunque el turismo representa una fuente de ingresos, también puede generar efectos negativos en la producción artesanal, ya que obliga a las comunidades a adaptarse a nuevas demandas del mercado. Esto puede derivar en la pérdida de autenticidad y en una competencia desigual. Uno de los principales desafíos es enfrentar a la industria turística masiva, donde están en juego sus recursos, sus diseños y su memoria histórica.

Los diseños tradicionales constituyen la esencia de la riqueza cultural, pues reflejan la creatividad y la identidad de las comunidades. Sin embargo, el ingreso de empresas ajenas que reproducen estos motivos ha sido señalado como una forma de competencia desleal, distorsionando la autenticidad y la tradición de los textiles y bordados. Para las comunidades originarias, este escenario representa un reto significativo, ya que convierte su cultura en un producto mercantilizado y amenaza la continuidad de su patrimonio y saberes textiles.



Fotografías: Litza Hayet Mondragón Reyes

*Facultad de Turismo. Universidad Autónoma del Estado de México

De acuerdo con la United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO), el patrimonio es fundamental para mantener la diversidad cultural del mundo. Este comprende las tradiciones y expresiones heredadas que constituyen elementos esenciales de la identidad y del trabajo comunitario. Desde tiempos antiguos, estas manifestaciones han cumplido funciones simbólicas que fortalecen la memoria y la continuidad cultural.

Por ello, el tejido no solo es un arte, sino que también cumple funciones rituales, simbólicas y sociales, convirtiéndose en un lenguaje visual único (Castellanos y Castaño, 2022). Estas manifestaciones forman parte del patrimonio inmaterial que, durante años, ha simbolizado la cultura y el estilo de vida de los pueblos originarios. La indumentaria tradicional, incluidos sus tejidos y bordados, constituye un medio de expresión cultural donde se inscriben significados históricos, sociales y simbólicos que dan identidad a los pueblos. Por otro lado, el bordado es un arte que, como dimensión material y humana, experimenta nuevas combinaciones y continúa proyectando la creatividad y la memoria colectiva a través de formas textiles cargadas de sentido.

El bordado es una expresión artística ancestral que decora las telas con hilos y que al mismo tiempo refleja la creatividad y sensibilidad de los pueblos originarios. Con el paso del tiempo, esta práctica se ha convertido en parte esencial de sus tradiciones, creencias y formas de vida, tanto para las mujeres como para los hombres dedicados al arte textil (Olmos Verde, 2020).



Apropiación cultural y competencia desleal

El uso de diseños tradicionales por parte de empresas ajenas a las comunidades originarias ha sido señalado como una forma de apropiación cultural y competencia desleal. Diversas marcas reconocidas han incorporado bordados y textiles indígenas sin autorización, afectando la economía local y distorsionando el valor simbólico de estas creaciones (Rocco, 2021).

Según la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (2021), la competencia desleal se refiere a prácticas comerciales que distorsionan el mercado, entre ellas el uso de técnicas y signos distintivos sin reconocer su origen. Por ello, el Estado tiene la responsabilidad de desarrollar políticas públicas que resguarden los derechos colectivos de los pueblos originarios.

Hablar de la autenticidad de estas piezas no solo es cuestión de técnicas o estéticas; está relacionada con un significado espiritual otorgado por las comunidades que las producen. Considerado como valor genuino de un producto que, en el caso de los bordados y textiles de comunidades autóctonas, está vinculado a sus raíces culturales. Por ello, la elaboración de bordados y textiles constituye una expresión de la riqueza cultural de las comunidades originarias y un elemento central de su identidad, además de ser una fuente importante de sustento económico. No obstante, esta misma relevancia genera desafíos que ponen en tela de juicio la autenticidad y el valor de estas manifestaciones.

Por lo que la propiedad colectiva abarca el valor de los saberes y expresiones. Reconocer el diseño y la técnica tiene un significado importante para toda la comunidad, ya que se trata de conocimientos compartidos y protegidos (Castañeda, 2016). Sin embargo, uno de los principales desafíos es la apropiación cultural, lo que implica una violación de los derechos culturales. Estas violaciones han vulnerado los derechos que distorsionan los símbolos que despojan a las comunidades de su patrimonio, afectando su estilo de vida.

En una investigación del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) se afirma que el uso de técnicas complejas y estilizadas ha llevado a la sustitución de tradiciones por telas y decoraciones de estilo europeo. La falta de regulación favorece problemas sociales como el despojo de identidad y la pérdida de valor cultural, sin que existan consecuencias para quienes incurren en estas prácticas. En México, el trabajo de muchas comunidades permanece segregado y sin los recursos legales necesarios para defender sus derechos. Esto se evidencia en diversas zonas rurales que han sido víctimas de la apropiación cultural de sus diseños textiles. Un ejemplo claro son los señalamientos contra marcas como Zara y Madewell, acusadas de reproducir bordados tradicionales sin el consentimiento de las comunidades originarias.

Según la Ley Federal de Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas, encargada de proteger el patrimonio y establecer sanciones económicas, que incluyen multas de diez millones de pesos y penas de prisión para quienes hagan uso de diseños artesanales sin autorización. Con el objetivo de reconocer y garantizar los derechos de propiedad de los pueblos y comunidades, resulta fundamental establecer mecanismos que aseguren la protección de su patrimonio y de sus expresiones culturales.

Por ello, diversas legislaciones internacionales incorporan disposiciones para proteger los derechos de propiedad intelectual de las comunidades indígenas, garantizando su reconocimiento frente al uso de sus expresiones culturales. En México, la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y la Ley Federal del Derecho de Autor buscan resguardar la herencia cultural de los pueblos originarios. Sin embargo, su aplicación resulta limitada, lo que permite la comercialización de bordados tradicionales sin un sustento legal efectivo.

Con la adaptación de las comunidades a nuevos estilos de vida, se modifican tanto las técnicas de producción como la oferta artesanal. A medida que crecen las experiencias turísticas, aumenta el interés de los visitantes por productos auténticos y de origen local, lo que abre una oportunidad económica para las comunidades. En este contexto, la sostenibilidad del turismo vinculado a la producción textil se vuelve fundamental, especialmente mediante talleres y espacios de aprendizaje que permiten una conexión más profunda con la cultura local.



Las artesanías y los bordados representan la cosmovisión, el patrimonio y la identidad de las comunidades originarias. El turismo ha generado oportunidades, pero también retos, al incrementar la demanda de textiles y bordados tradicionales por parte de consumidores interesados en adquirir productos culturales auténticos. En este contexto, resulta fundamental establecer mecanismos que protejan estas tradiciones frente a prácticas comerciales injustas y deshonestas, garantizando así la integridad cultural de las comunidades.

La supuesta “autenticidad” de un producto artesanal que no cumple con los criterios tradicionales se convierte en una forma de competencia desleal que deteriora el trabajo genuino de las comunidades originarias. Al consumir piezas plagiadas, los compradores desconocen la historia, el conocimiento y el proceso que sustentan las obras originales, lo que contribuye a convertir la cultura en un mero objeto mercantil.

Castañeda, M.J. (2016). 'Arte textil y bordados indígenas de México, una guía para distinguir los distintos tipos'. Más de México. Recuperado de <https://masdemx.com/arte-textil-y-bordados-indigenas-de-mexico-una-guia-para-distinguir-los-distintos-tipos>

Castellanos, D. & Castaño, D.C. (2022) 'Bordando afectos: subjetividad y trueque entre redes de mujeres', Revista CS, 38, pp. 222-251. Recuperado de <https://www.redalyc.org/journal/4763/476374961009/html/>

Olmos, S. & Verde, V., 2002. Alternativas de mejoramiento de la eficiencia colectiva de las empresas del subsector de bordado en la ciudad de Cartago. En: A. Roa Mejía, ed. Relaciones de producción con una nueva concepción social: Clúster: cinco casos del Valle del Cauca, Colombia. Bogotá: CEJA, pp. 179-299.

Rocco, D. (2021) 'Turismo sostenible y patrimonio cultural: una nueva perspectiva', Publicaciones Académicas.

Más allá de la industria verde: Conflictos éticos del ecoturismo

Jaime Augusto Calderón Sánchez*

En las faldas de la novena montaña más alta de México, "Los Ejidos Unidos de la Montaña" y otras comunidades también ejidales, no solo cosechan sus tierras y su presente, sino también un futuro distinto, estas comunidades han apostado por un desarrollo "ecoturístico". Pero este sueño, compartido por muchas comunidades semirurales, se enfrenta a la siguiente pregunta: ¿es el ecoturismo la herramienta que estas comunidades necesitan o solo es otra forma de explotación disfrazada de verde?

La industria verde se refiere al conjunto de prácticas, productos y servicios que promueven la sostenibilidad ambiental y minimizan el impacto negativo en el planeta (Gonzalez, 2020).

En un mundo que enfrenta crisis ambientales y sociales sin precedentes, el ecoturismo se establece como una promesa de desarrollo armónico para zonas rurales y de conservación ambiental. El ecoturismo, lejos de ser una moda pasajera, se postula como una herramienta fundamental para abordar algunos de los desafíos más urgentes de nuestro tiempo.

Un ejemplo de ello, son los distintos proyectos ecoturísticos que desarrollan las distintas comunidades ejidales del monte Tláloc, en Texcoco, Estado de México, como por ejemplo, la comunidad de San Pablo Ixayoc con "El cedral, Parque Ecoturístico" o el de la comunidad vecina de la misma región, Tequexquináhuac; con el "Centro Ecoturístico Canoas Altas", ambos desarrollos, buscan ese correcto aprovechamiento de la zona, lo que implica dejar de ver solo la actividad económica, y comenzar a tener una práctica que debe guiarse por principios éticos y morales donde la conservación y los fines del desarrollo son críticos y fundamentales



Fotografías: Jaime Augusto Calderón Sánchez

*Facultad de Turismo. Universidad Autonoma del Estado de México

Por todo esto, algunos autores contemplan el ecoturismo, como una herramienta que, al mismo tiempo que promueve la conservación de la naturaleza, es capaz de contribuir al desarrollo social de todas las personas alrededor de dicha actividad (López y Oña, 2015).

Pero, ¿qué es realmente el ecoturismo? La relación entre turismo y medio ambiente ha sido ampliamente discutida en el ámbito académico. Como término, según Weaver y Lawton (2002), el ecoturismo apareció en la literatura anglosajona a finales de los años ochenta y fue tomando fuerza en décadas posteriores. Por ejemplo, Puhakka y Siikamäki (2012) señalan que existe una preocupación ambiental por la sostenibilidad de los destinos turísticos, ayudando a la aparición del denominado turismo sostenible o de bajo impacto, el cual ha condicionado el diseño de políticas públicas internacionales.

Sin embargo, detrás de esta fachada de sostenibilidad, el ecoturismo esconde una compleja red de tensiones éticas que pueden determinar si realmente se cumplen sus propósitos o si solo se convierte en una simple etiqueta. Este análisis busca comprender algunos de los conflictos que surgen al querer desarrollar esta práctica como actividad turística, muchas veces con una apariencia bienhechora, pero que, sin una base ética y moral sólida, se corre el riesgo de quitarle a la naturaleza y a las próximas generaciones la armonía y satisfacción de vivir en zonas ambientales que proporcionan sustento e identidad.

El ecoturismo como compromiso ético

El ecoturismo ha evolucionado desde un simple sinónimo de "turismo en la naturaleza" hacia un concepto robusto anclado en la ética. Según la Sociedad Internacional de Ecoturismo se define como; "viajes responsables a áreas naturales que conservan el medio ambiente, promueven el bienestar de la población local e implican interpretación y educación" (TIES, 2015). Esta conceptualización, respaldada por autores como Donohoe y Needham (2006), sitúa la ética como su eje rector.

Tal vez con esta definición, el lector se pregunta ¿Qué es realmente la ética?, de acuerdo al filósofo Adolfo Sánchez, la discusión de la ética, evoluciona junto con la humanidad, es decir, se encuentra siempre en constante cambio, grosso modo, podemos decir que la ética es la que define qué acciones pueden considerarse correctas o incorrectas en la conducta de los seres humanos (Sánchez Vázquez, 1969).



Lona de bienvenida colocada en árbol por los autodenominados "Ejididos Unidos de la Montaña", quienes ofertan algunos de los servicios de turismo alternativo (siendo el ecoturismo un tipo específico de turismo alternativo).

La realización del ecoturismo lleva implícito un cierto grado de conciencia que muchas veces se pasa por alto, es decir, para este desarrollo turístico se debe establecer un contrato moral donde la conservación y el desarrollo socioeconómico son fines igualmente críticos.

La brecha entre la teoría y la práctica: tensiones y dilemas éticos

A pesar del consenso teórico, la implementación del ecoturismo revela una brecha significativa y expone tensiones éticas profundas. El análisis indica tres conflictos principales:

1. La tensión entre conservación y desarrollo.

Existe un conflicto entre la planificación técnica para la conservación y las presiones por el desarrollo económico. Idealmente, el ecoturismo busca mediar entre estos intereses; pero, en la práctica, la balanza generalmente se inclina hacia el desarrollo económico, comprometiendo los ecosistemas que, en teoría, deberían ser protegidos (Nodar, 2019).

2. La divergencia de interpretaciones y el "lavado verde".

Como señalan Buckley (1994) y Brandon (1996), no todos entienden lo mismo por ecoturismo. Mientras los conservacionistas insisten en una visión verde (conservación y educación), los gobiernos y las empresas suelen reducirla a "turismo basado en la naturaleza". Esta divergencia surge de valores éticos distintos respecto al medio ambiente. He aquí una posible explicación de por qué muchos proyectos buscan comercializarse como "ecoturísticos" sin cumplir con pilares fundamentales como el bienestar social o la conservación ambiental.

3. Asimetrías de poder y participación inequitativa.

El ecoturismo depende de una gobernanza que medie entre actores con distintos niveles de poder e influencia (Byrd, 2007). Por lo tanto, se requiere de una población participativa, la cual tenga sentido de pertenencia y apreciación por sus áreas naturales, esto brindará determinación para buscar esa participación y ser tomado en cuenta. Es decir, sin mecanismos éticos sólidos, se corre el riesgo de que los beneficios económicos se concentren en actores externos (tour operadores, grandes cadenas hoteleras), mientras los costos ambientales y sociales (pérdida de acceso a recursos, alteración cultural e impactos medio ambientales) recaigan sobre las comunidades locales (López y Oña, 2015).



Cima del monte Tláloc 4,158 msnm, al fondo del lado derecho se aprecia la majestuosa montaña Iztaccihuatl, al centro: el valle de Puebla y a la izquierda una antena repetidora de señal de telecomunicaciones.

Caminos a seguir

A la luz de esta reflexión, se infieren conclusiones claras. En primer lugar, el principal desafío del ecoturismo no es técnico, sino ético. Es decir, la sostenibilidad no se logrará solo con herramientas técnico-científicas, sino con una decidida voluntad de respetar y conservar el entorno, así como de redistribuir el poder y los beneficios de manera equitativa.

En segundo lugar, es necesario abordar los problemas sociales de los lugares donde se desarrolla el ecoturismo y adoptar marcos de acción que aborden explícitamente las asimetrías de poder. Esto implica garantizar una participación consensuada y vinculante de las comunidades locales en la toma de decisiones, asegurando una distribución equitativa de los beneficios económicos y mantener la conservación del medio ambiente como un pilar no discutible ni negociable.

Solo un ecoturismo que se ejerza como un proceso genuinamente ético y moral, podrá materializar su potencial como catalizador de una sustentabilidad integral y justa. Para que esto suceda, su ejercicio debe estar cimentado en una ética operativa. Esta base ética debe ser incorporada por las instituciones en sus marcos normativos y políticas públicas, deberá ser promovida por las autoridades, y adoptada como un principio rector por una ciudadanía consciente. Este no debería ser un mero ejercicio académico, sino una necesidad práctica y urgente para alinearse de manera auténtica con el espíritu de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, esta reflexión nos lleva a la conclusión apremiante: el presente y futuro de los frágiles ecosistemas y culturas que el ecoturismo pretende salvaguardar, depende de las cualidades éticas para la toma de decisiones que, como sociedad se construyen o deconstruyen.

Referencias:

- Brandon, K. (1996). Ecoturismo y conservación: Una reseña de temas claves (No. 33). World Bank, Environment Department, Global Environment Division.
- Buckley, R. (1994). A framework for ecotourism. *Annals of Tourism Research*, 21(3), 661–665. [https://doi.org/10.1016/0160-7383\(94\)90126-0](https://doi.org/10.1016/0160-7383(94)90126-0)
- Byrd, E. T. (2007). Stakeholders in sustainable tourism development and their roles: Applying stakeholder theory to sustainable tourism development. *Tourism Review*, 62(2), 6–13. <https://doi.org/10.1108/16605370780000309>
- Donohoe, H. M., & Needham, R. D. (2006). Ecotourism: The evolving contemporary definition. *Journal of Ecotourism*, 5(3), 192–210. <https://doi.org/10.2167/joe152.0>
- González, J. M. (2020). Industria Verde. *Revista Geomimet*. <https://www.revistageomimet.mx/2020/10/industria-verde/>

López, C. C., & Oña, M. D. V. S. (2015). ¿Es el ecoturismo una fuente inagotable de riqueza? Recomendaciones para su sostenibilidad. *Tec Empresarial*, 9(3), 19–26.

Nodar, J. M. F. (s. f.). Los impactos culturales del ecoturismo (y su abordaje desde la ética). En E. Arnau (Ed.), ¿Turismo ecocida o turismo ecológico? El ecoturismo: impactos y posibilidades de gestión (p. 144).

Organización Mundial del Turismo. (2015). El turismo en la Agenda 2030. Recuperado el 26 de octubre de 2025, de <https://www.unwto.org/es/turismo-agenda-2030>

Puhakka, R., & Siikamäki, P. (2011). Nature tourists' response to ecolabels in Oulanka PAN Park, Finland. *Journal of Ecotourism*, 11(1), 1–18. <https://doi.org/10.1080/14724049.2011.647917>

Sánchez Vázquez, A. (1969). Ética. Editorial Grijalbo. The International Ecotourism Society. (2015). What is ecotourism? Recuperado el 29 de octubre de 2025, de <https://ecotourism.org/what-is-ecotourism/>

Weaver, D. B., & Lawton, L. J. (2002). Overnight ecotourist market segmentation in the Gold Coast Hinterland of Australia. *Journal of Travel Research*, 40(3), 270–280. <https://doi.org/10.1177/004728750204000305>

Día de muertos: “Las gorras en Coatepec Harinas”

Vianney Hernández Martínez*
Atenas Tapia Rodríguez*
Isidro Guillermo Rosales Salinas*

Los orígenes

El Día de Muertos tiene registros en culturas como la Totonaca, Mexica, Purépecha y Maya. En la conmemoración, durante la última semana de octubre y los primeros días de noviembre, le rendían tributo a la muerte, era el inicio del viaje hacia el Mictlán (lugar de los muertos), en el cual el alma del difunto debía atravesar diversos obstáculos hasta llegar con Mictlantecuhtli (señor de los muertos) y Mictecacíhuatl (señora de los muertos). Una vez que estaban con estos dioses, en el Mictlán, les entregaban una ofrenda para así conseguir el descanso eterno (Comisión Nacional de los Derechos Humanos, 2023).

Posteriormente, con la llegada de los españoles, la tradición fue modificada con el propósito de evangelizar a los pueblos indígenas por la Iglesia Católica, el Día 1º de noviembre para celebrar a “Todos los Santos”, beatos y canonizados, mientras que el 2 de noviembre “Día de los fieles difuntos” dedicado a quienes reposan en Cristo, pero no alcanzaron la vida beatífica (el cielo) debido a que fallecieron sin haber cumplido las penitencias que les fueron impuestas en vida (INAH, 2025).

Actualmente, la celebración del Día de Muertos en México comienza el 28 de octubre, para personas que murieron a causa de un accidente o de manera trágica, el día 30 se esperan las almas de los “limbos”, niños que murieron sin haber sido bautizados; el 1º corresponde a “Todos los Santos” día de los “muertos chiquitos” y, el 2 de noviembre a los Fieles Difuntos, los adultos (UNESCO, 2023).

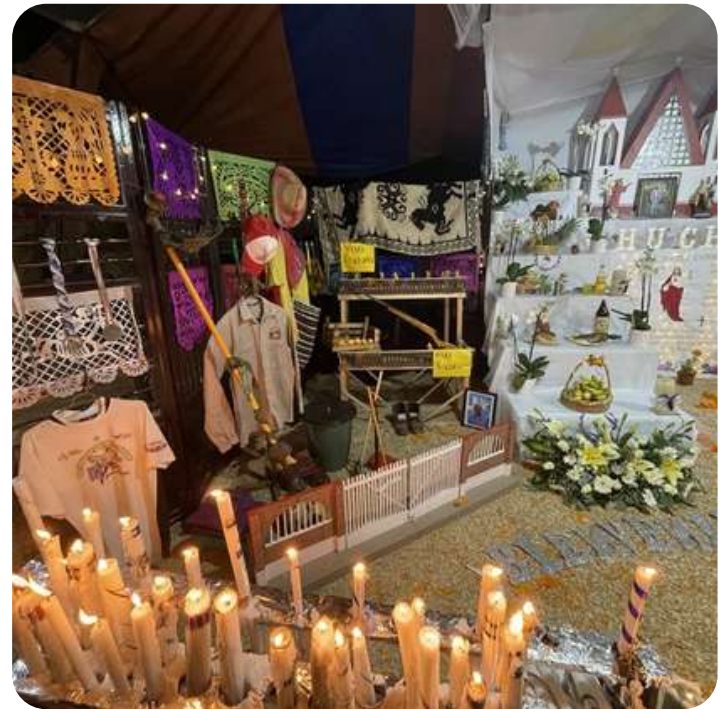


Fotografías:
Vianney Hernández Martínez

En México, el día de Muertos define la identidad del mexicano, de sus esperanzas, cosmovisión, vida y muerte, este evento que ocurre cada año en la mayoría de los hogares mexicanos: el reencuentro con la familia a través del tiempo y espacio. Así, la muerte se convierte en un simple “hasta luego”, en la medida que los muertos no desaparecen por la eternidad, ya que siempre existe la oportunidad de volverse a ver, de ser parte de la comunidad, de la familia, del recuerdo, presente en actividades agrícolas, de las artes y oficios (Malvida, 2006).

El día de muertos se trata de una festividad entre la cultura prehispánica y la religión católica, que ha dado lugar a expresiones populares que se han transmitido a través de las generaciones y que con el paso del tiempo se ha añadido diferentes significados y evocaciones de acuerdo con el pueblo indígena, comunidad o grupo que las llevan a cabo, en el campo o en la ciudad (UNESCO, 2023).

En el año 2008, el día de muertos fue declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), debido a la importancia de reconocer las fiestas indígenas dedicadas a los muertos, que están profundamente arraigadas en la vida cultural de los pueblos indígenas de México. Esta fusión entre ritos religiosos prehispánicos y fiestas católicas permite el acercamiento de dos universos, el de las creencias indígenas y el de una visión del mundo introducida por los europeos en el siglo XVI (UNESCO, 2008).



Altar representando los elementos característicos del día de muertos.

Día de muertos: Sur del Estado de México

El día de muertos es el fin de la espera tan añorada por las familias que quieren recibir en sus casas a su ser querido a través de novenarios, ofrendas y comidas, son momentos de nostalgia que reviven la alegría de la casa.

Por ejemplo, en los municipios de Texcaltitlán, Almoloya de Alquisiras, Sultepec y Zacualpan, el 31 de octubre inician las “muerteadas” a partir de las 12 del día, ya que es la hora en la que llegan los niños difuntos. La gente asiste con una cera al hogar del infante fallecido y posteriormente invita un aperitivo. Esta tradición se lleva a cabo desde el medio día hasta la media noche del 31 de octubre que se reciben a los adultos (Universidad de México, 2024).

Gorrón significa: Que tiene por hábito comer, vivir, regalarse o divertirse a costa ajena (Real Academia Española, 2001), en Coatepec Harinas, un gorrón es aquel visitante que llega a la casa de un difunto durante las vísperas del día de los muertos, esto es conocido entre sus habitantes como las “Gorras”.

En las casas en donde se espera la “vela nueva” ya sea de un chiquito o adulto las familias se reúnen para colocar una ofrenda en su honor, misma que deberá contener los elementos básicos como el agua para calmar la sed, la sal para que el cuerpo no se corrompa, veladoras que significan luz y esperanza, copal para limpiar el lugar de los malos espíritus y facilitar que el alma pueda entrar a su casa sin ningún peligro, flores, el pan de muerto que la iglesia lo presenta como el “cuerpo de cristo” (INPI, 2019), el retrato del fallecido, el licor, la comida que más deleitaba el difuntito, herramientas de trabajo, prendas de vestir, entre otras pertenencias y juguetes para el caso de los niños.

Mientras unos levantan la ofrenda, otros están cocinando lo que se va a ofrecer en la noche como natillas, pozole, caldo de camarón, tacos dorados, atole, te, entre otros, los demás miembros de la familia compran flores, frutas, dulces de pipián, pan y todo lo necesario para el altar, es así como la familia y amigos una vez más se unen para recibir a sus seres queridos.

Los “gorrones” (amigos, vecinos, familiares o desconocidos) por la tarde ya se están organizando para planear las visitas a las ofrendas y comprar las ceras en grupo, mismas que serán entregadas una a una en cada casa visitada.

Ya en el atardecer, una vez terminada la novena de rosarios, toca esperar la llegada de las personas a visitar la ofrenda, es el momento de que los “gorrones” comiencen a llegar y entreguen una cera en son de reconciliación y respeto por la persona que falleció, mientras tanto, la familia les ofrece comida y algún tipo de bebida durante su estadía, agradeciendo así su acompañamiento; esto se realiza durante toda la noche del día en que regresa su difunto (Ver figura 4).

Es tal la importancia del día de muertos en el municipio, que la nostalgia hace regresar a los migrantes a casa, además, se convierte en un motivo de visita por foráneos quienes se integran a la actividad nocturna de “gorrear”. En cuestiones culturales, ésta práctica preserva las creencias y ritos que se han adaptado de generación en generación y de quienes luchan por mantenerla viva; en cuestiones sociales, las “gorras” fomentan el arraigo al territorio, mientras que, en lo económico, se activan las actividades agropecuarias y las ventas de productos locales que ayudan a mejorar el desarrollo local del municipio.

El Día de Muertos es una fiesta en México que recibe a los que vienen a visitarnos, y a los cuáles les debemos ofrecer lo mejor para que cada año regresen. Es la tradición en donde se le invita de comer a la muerte y se le recibe con alegría.

Referencias

Comisión Nacional de los Derechos Humanos (2023). Día de Muertos, patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. https://www.cndh.org.mx/sites/default/files/documentos/2023-10/FRN_NOV_02-1.pdf

Instituto Nacional de Antropología e Historia (2025). El origen del día de muertos. <https://inah.gob.mx/especiales-inah/articulos/el-origen-del-dia-de-muertos>

Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI). (2019, 23 de octubre). ¿Conoces el significado de los elementos de una ofrenda de Día de Muertos? Gobierno de México.

Malvida, (2006). La festividad de todos santos, fieles difuntos y su altar de muertos en México, Patrimonio "intangible" de la humanidad. En García I. (Ed). La festividad indígena dedicada a los muertos en México (p.p. 41-56). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publici/Cuadernos_19_num/cuaderno16.pdf

Real Academia Española (2001). En diccionario de la lengua española. <https://www.rae.es/drae2001/gorr%C3%B3n>

UNESCO (2023, 1 de noviembre). El Día de Muertos: el regreso de lo querido UNESCO. <https://www.unesco.org/es/articles/el-dia-de-muertos-el-regreso-de-lo-querido>

UNESCO (2008). Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos. Patrimonio Cultural Inmaterial. <https://ich.unesco.org/es/RL/las-fiestas-indigenas-dedicadas-a-los-muertos-00054>

Universidad de México. (2024). La Muerteada [PDF]. UDEMEX. <https://www.udemex.edu.mx/PDFViewer24/pdf/La%20Muerteada.pdf>

El uso de las magueyeras o *metepantli* en la sostenibilidad agrícola mesoamericana.

Rodolfo Ramírez Rodríguez*

El origen del uso de una planta ancestral

Desde hace miles de años, en la mayoría de los pueblos del centro del México actual, conocían el proceso del cultivo del maguey aguamielero (mal llamado pulquero) y la fermentación de su savia o aguamiel en la bebida del pulque, siendo parte de complejos rituales en festividades importantes del ciclo anual. La concepción cultural mesoamericana le atribuía al pulque el significado “de dador de la vida”: formaba parte de las ceremonias a las principales divinidades en un complejo calendario religioso y agrícola. Sin embargo, fuera de las grandes urbes y de sus recintos ceremoniales, principalmente en las zonas donde escaseaba el agua, la savia era el principio de subsistencia, tanto en aguamiel como en el fermentado o pulque. Para los pueblos del Altiplano Central el *octli* (bebida en lengua náhuatl) era su principal licor que resistió el transcurrir del tiempo, la presión de culturas adversas y a sistemas de dominación impuestos.



*Escuela Nacional de Antropología e Historia.

A mediados del siglo XX el investigador etnobotánico brasileño Oswaldo Gonçalves de Lima (1978) aportó un axioma sobre el pueblo mexica (nahua) al definirlo como una civilización del maguey por la importancia que daban a la planta en su vida diaria. Cabe aclarar que este pueblo, al igual que otros muchos que vivieron el contacto con los invasores europeos, tenía una gran herencia de culturas mesoamericanas previas, relacionada con el conocimiento agrícola del medio ambiente. Así, cuando Tenochtitlan se constituyó en el eje rector de Mesoamérica, su legado agrícola era un constructo centenario o milenario de las culturas que la antecedieron. Los mexicas aprendieron de los chalcas a cultivar el maguey, éstos lo aprendieron de Colhuacan, herederos de Tula, y ellos de Teotihuacan, hasta un punto en el pasado que se escapa a ciencia cierta. En las culturas del altiplano, el maguey significaba una planta completamente domesticada y adaptada al medio según las necesidades humanas (prueba de ello es el uso exclusivo de un bajo número de especies productoras de aguamiel en comparación al resto numérico de agaves de alcohol o fibras).

En este sentido la información que recuperó el fraile franciscano Bernardino de Sahagún (2000), al interrogar a sabios informantes del pueblo náhuatl, sintetiza los múltiples usos que le daban a la planta (como el textil de sus fibras) pero sobresaliendo el beneficio del aguamiel, por parte de un grupo de trabajadores bien específico que eran los fabricantes de miel de maguey (necunamacac); estos, con el tiempo, pasaron a ser productores de octli (ocnamacac). De este modo, se produjo en la zona del altiplano una cultura o un producto cultural que se le ha denominado "complejo del maguey". Su supervivencia se debió a la categoría excepcional que disfrutaban los magueyes entre las demás plantas útiles de los pueblos del altiplano, de los cuales recibía designaciones de respeto y cariño en sus nombres, con el nombre genérico de metl.

La funcionalidad del uso del *metepantli*

Gracias a la información colonial se considera que el pueblo nahua conocía cerca de catorce variedades de maguey. La siembra del maguey en los pueblos del altiplano estaba asociada a la siembra del maíz, una dualidad de cultivos que era un elemento importante en la economía de subsistencia. Así durante la época de secas el maguey proporcionaba alimento y bebida a los habitantes hasta que llegase la temporada de lluvias donde se iniciaba la labor de otros cultivos. El geógrafo estadounidense Carl O. Sauer (1963) había aseverado que la domesticación del maguey de aguamiel fue un factor necesario para la ocupación y aprovechamiento de las tierras frías y altas por grupos de agricultores sedentarios de Mesoamérica, expresando un componente integral de la agricultura de temporal en la cuenca de México, lo que implicó un conocimiento especializado.



Posteriormente los etnoarqueólogos Jeffrey y Mary Parsons (1990) retomaron el tema del origen de la especialización del cultivo de maguey al tratar de responder cómo esa especie fue ocupando tierras de cultivo en Mesoamérica: dedujeron que tenía dos usos prácticos: la retención del suelo a través de terrazas y su importancia vital en el clima frío del altiplano, al ser la única planta dadora de rendimientos en la estación fría del invierno. Con la llegada de los españoles se inició otro proceso que derivó en la desecación de los lagos de la Cuenca de México. El deterioro de la tierra y una nueva reconfiguración social otorgó un importante *status* económico al maguey. Poco a poco, se fue convirtiendo el lugar en suelo seco y poco fértil para los granos, siendo dedicado al cultivo de magueyes y a su transformación en la bebida fermentada del ahora llamado pulque (Gibson, 1997). Por su parte, el cultivo del maguey se manifestó como una verdadera opción de subsistencia para las comunidades ya que con esos plantíos intentaron no verse afectados por la voraz ganadería ni por la implantación de los cultivos hispanos: primero actuaba de manera eficaz como un cerco persuasivo para proteger sus siembras de los animales de pastoreo, y porque, en el mejor de los casos, podían cultivarse cereales en medio de las líneas de agaves, sin afectarse mutuamente (García, 2014).

El cultivo del maguey en hileras o surcos que delimitaban las fracciones de tierras cultivables se le nombró en lengua náhuatl *metepantli* (*metl*, maguey; *pantli*, división), que no sólo servía para contención de tierras de aluvión, evitando su deslave (pues en algunas tierras de monte no era posible cultivar sin esos surcos de magueyes o *metepantles*), sino que además servía de demarcación de los linderos de tierras que se asignaban a los integrantes de los pueblos. Un testimonio colonial expresaba que: “es costumbre en nuestros pueblos, sin que en esto se verse disputa alguna, que el pedazo de tierra que nombramos *tequicuentla*, que se cultiva por el común, se divida en partes y éstas las cuiden los individuos entre quienes se parte para el cuidado y cultivo”, mediante un surco de magueyes. Además, la utilidad del *metepantli* en las tierras pedregosas o montuosas fue hacerlas productivas para el usufructo de toda la comunidad (Juárez, 2018).

Según el historiador Bradley Skopyk (2020) la actividad pulquera transformó el escenario agrario del centro de México y trajo consecuencias ambientales, pues la adopción del *metepantli* fue una estrategia instrumentada en el periodo climático conocido como la Pequeña Edad de hielo (1685- 1710) marcada por frío y sequedad en Norteamérica. Sin embargo, este agroecosistema tuvo un deficiente desempeño pues “careció de resiliencia en tiempo de estrés”, debido que al tratar de evitar una erosión mayor se contribuyó a una menor de forma continua; además de que el agave competía y absorbía los nutrientes de los otros cultivos menores. Hubo además otros problemas: con esa práctica se adelantaba el tiempo de la extracción del aguamiel del maguey reduciendo el tiempo de rendimiento de la planta. No obstante, se extendió esta práctica entre los arrendatarios de tierras que poseían magueyes para la extracción de su aguamiel, fomentándose indirectamente su cultivo en tierras que ya no eran óptimas para la cosecha de granos o eran pobres para pastos de engorda de ganado. Durante la administración jesuita de las haciendas de esta región (1726-1743) se instituyó el cultivo escalonado del maguey, de diferente edad en filas contiguas, se especializaron las tareas del cultivo y se instauró el saber metódico de la elaboración de pulque (Konrad, 1995). Todo ese saber sería aprovechado por grupos de mestizos, criollos y terratenientes coloniales.

Reflexiones finales

Como hemos visto el sistema de cultivo en bordos o zanjas, conocido en el centro del país como *metepantli*, no necesariamente pudo haber sido una invención prehispánica sino colonial. Lo interesante es ponderar que tan factible fue el uso innovador de las cercas vivas de maguey que ahora se han considerado como ecológicamente pertinentes, en zonas de laderas de montes, en donde los aluviones de las aguas pluviales pueden causar erosión, además de los vientos en la zona del altiplano. Esto es sumamente complejo, y en este breve escrito no es posible responder a la cuestión, pero el hecho de que el sistema agrícola mesoamericano o milpa, siempre se consideró como un conjunto de pluricultivos que ampliaba y potenciaba la recolección y la cosecha de diferentes especies útiles de vegetales; de modo que es poco factible que se haya utilizado un sistema de monocultivo, aun cuando sólo fuera en los límites de las tierras cultivadas por las comunidades.

Sin embargo, cabe la posibilidad de fuera una adaptación autónoma de los pueblos originarios debido a la necesidad urgente de la captación de ingresos para las tasas de tributos y los gastos sociales requeridos por las comunidades campesinas, después de la Conquista, como ya lo expuso el historiador Charles Gibson. A pesar del debate que existe en cuanto al verdadero cambio del clima en el impacto ambiental, los pueblos mesoamericanos tuvieron que afrontar ese nuevo escenario priorizando el cultivo de agave de aguamiel y al redituable comercio del pulque en un intento para paliar sus necesidades, que luego será absorbido por una elite criolla novohispana. De manera que, como lo hizo notar William Sanders (1970): “el mantenimiento de las terrazas era una ardua labor de nunca acabar” en el altiplano central, por lo que es un ejemplo del grado de dependencia a la subsistencia de la agricultura de temporal que, con el cultivo de las agaváceas, ha permitido el desarrollo de los pueblos.



García Castro, René. (2014). La economía indígena y el maguey en el centro de México: antes y después de la Conquista española, Estudios de cultura otopame, 9.

Gibson, Charles. (1967). Los aztecas bajo el dominio español, 1519-1810. Siglo XXI Editores. México

Gonçalves de Lima, Oswaldo. (1978). El maguey y el pulque en los códigos mexicanos, Fondo de Cultura Económica, México.

Juárez Flores, José Juan. (2018). 'Metepantles' y sostenibilidad de la agricultura indígena tlaxcalteca a finales del siglo XVIII, en Derechos de propiedad y crecimiento económico en la historia agraria. Contribuciones para una perspectiva comparada en América y Europa, Unimagdalena, Santa Marta, Magdalena, Colombia.

Konrad, Herman. (1995). Una hacienda de los jesuitas en el México colonial: Santa Lucía, 1576-1767, Fondo de Cultura Económica, México.

Parsons Jeffrey R. y Mary H. (1990). Maguey Utilization in Highland Central Mexico: An Archaeological Ethnography, University of Michigan, Ann Arbor.

Sahagún, Bernardino de. (2000). Historia general de las cosas de la Nueva España, t. 2, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

Sanders, William T., Anton Kovar, Thomas Charlton, y Richard A. Diehl. (1970). Teotihuacan Valley Report, vol. I. The Natural Environment, Contemporary Occupation and Sixteenth Century Population of the Valley, Pennsylvania State University, Pennsylvania.

Sauer, Carl O. (1963). Land and Life: A Selection from the Writings of Carl Ortwin Sauer, University of California Press, Berkeley.

Skopky, Bardley. (2020). Colonial cataclyms: climate, landscape and memory in Mexico's Little ice Age, University of Arizona Press, Tucson.

Del olivar al sol: transformación rural y tensión entre tradición y energía en Andalucía

Luis Angel Soto de Anda*

En el corazón del paisaje andaluz, especialmente en provincias como Jaén y Granada, el olivar no es solo una actividad económica: es historia, cultura y forma de vida. Durante siglos, este cultivo ha modelado el territorio, sostenido comunidades rurales y dado sentido a una identidad colectiva estrechamente ligada al trabajo de la tierra. Este vínculo va más allá de la producción agrícola, pues el olivar articula tradiciones, saberes y prácticas que conforman el tejido social de muchas localidades, siendo a la vez un pilar económico y un componente esencial del patrimonio cultural. Sin embargo, hoy ese paisaje emblemático está experimentando una transformación acelerada que abre un debate urgente sobre el futuro de lo rural, el uso del suelo y la tensión creciente entre tradición y modernidad.

En nombre de la transición energética, los extensos campos de olivos comienzan a ser sustituidos por grandes instalaciones de placas solares, una realidad que implica profundas consecuencias sociales, culturales y ambientales.



*Facultad de Turismo. Universidad Autonoma del Estado de México

España cuenta con 2,75 millones de hectáreas dedicadas al olivar, de las cuales más del 93 % están destinadas a la producción de aceite. Andalucía concentra 1,67 millones de hectáreas, es decir, casi el 61 % del total nacional (MAPA, 2025). En la provincia de Jaén, este cultivo ocupa un 83,3 % de la superficie agraria, no solo constituyendo el principal motor económico de la zona, sino configurando también un elemento estructural de su geografía social (IFAPA, 2015).

La importancia del olivar se refleja en las cifras: más de 350,000 agricultores vinculados a esta actividad, alrededor de 15,000 empleos directos en la industria agroalimentaria y cerca de 32 millones de jornales por campaña, según datos oficiales. Empero, la relevancia del olivar no se limita a lo cuantitativo; es, en palabras de García (1996), uno de los pilares de la economía campesina y de la cultura mediterránea, un componente fundamental de la identidad rural andaluza.

Este significado cultural ha motivado iniciativas como la candidatura de los “Paisajes del Olivar en Andalucía” a Patrimonio Mundial, un proyecto que busca reconocer y proteger la dimensión histórica, cultural y paisajística de este sistema agroproductivo (APOA, 2023). El olivo y sus cuidados, la cosecha manual, las almazaras tradicionales y el entorno construido conforman un acervo intangible que ha dado cohesión social y continuidad territorial a numerosas comunidades. Estas prácticas han configurado no solo la economía sino también el modo de vida, las relaciones interpersonales y el sentido de pertenencia a un espacio rural que ha sabido sostenerse a lo largo del tiempo.

No obstante, en los últimos años, este equilibrio se ha visto amenazado por un fenómeno creciente: la implantación masiva de parques fotovoltaicos sobre suelos agrícolas, muchos de ellos históricamente cubiertos por olivos. En provincias como Granada, organizaciones agrarias han denunciado la tala de más de 500,000 olivos para dar paso a megaproyectos de energía solar, un proceso que parece responder más a intereses empresariales que a una planificación territorial coordinada o consensuada (Jiménez, 2025).

Este tipo de proyectos ha generado alarma entre sectores agrícolas y ecologistas que advierten sobre la pérdida de soberanía alimentaria, el deterioro del paisaje cultural y el desplazamiento de prácticas tradicionales con un profundo arraigo local.



Los argumentos a favor de esta transformación apelan principalmente a la urgencia climática y la necesidad de acelerar la transición hacia fuentes de energía renovable. En efecto, el cambio climático es un desafío que requiere respuestas rápidas y contundentes para disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero. No obstante, muchas voces reclaman que esta transición energética se realice de manera justa y equilibrada, respetando los territorios rurales y los modos de vida que en ellos persisten.

Como recuerdan Suárez y Tobasura (2008), lo rural no puede seguir siendo considerado como un espacio vacío o atrasado, sino como un tejido social con valores propios, históricamente subalternizado por políticas urbanocéntricas y por lógicas extractivas que reducen su potencial a meras materias primas.

La realidad demográfica y económica del campo andaluz contribuye a explicar la dinámica actual. Muchos agricultores optan por alquilar sus tierras a empresas fotovoltaicas debido a la falta de relevo generacional, la baja rentabilidad del olivar tradicional o el agotamiento físico y económico que implica su mantenimiento.

Según datos de Eurostat, el 55 % de los propietarios agrarios en Andalucía tienen más de 55 años y carecen de apoyos suficientes para continuar con la actividad (Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, 2023). A pesar de iniciativas exitosas que han formado a más de 70 jóvenes, con un 40 % de mujeres incorporadas a cooperativas agrarias, el problema del envejecimiento rural y la falta de perspectivas sigue siendo un desafío estructural.



Lo que podría parecer una solución económica para propietarios sin relevo generacional oculta profundas transformaciones en el desarrollo rural. El alquiler de tierras para parques solares implica la pérdida de suelo agrícola, la disminución del empleo agrario y el riesgo de vaciar social y productivamente los pueblos. Además, al estar en manos de grandes empresas externas, los beneficios rara vez se reinvierten localmente, profundizando la desigualdad territorial.

Este escenario abre interrogantes clave sobre la sostenibilidad social y territorial de la transición energética en áreas rurales: ¿es viable avanzar en esta transición desarticulando territorios agrícolas con profundo arraigo histórico y cultural? Más que rechazar las energías renovables, el debate cuestiona su forma de implementación, exigiendo un modelo justo, participativo y respetuoso de las comunidades. Como expresan muchas voces rurales: “renovables sí, pero no así”.

Ante esta situación, han surgido propuestas como la agrovoltaica, que combina producción agrícola y generación energética mediante placas solares elevadas que permiten el cultivo o pastoreo. Además, se plantea la necesidad de una planificación integrada y criterios de justicia territorial que garanticen la participación real de las comunidades rurales y valoren el patrimonio agrícola, el paisaje y las dinámicas sociales locales.

Los expertos coinciden en que el desarrollo de energías limpias no debe reproducir esquemas extractivos en los que el campo es reducido a mero soporte para infraestructuras. Para avanzar hacia una transición energética realmente sostenible, ésta debe construirse desde el territorio, respetando los tiempos, las voces y las capacidades de quienes habitan y cuidan el entorno.

Tal como expresan los defensores de la candidatura del olivar a Patrimonio Mundial, “no se trata solo de proteger árboles, sino de preservar una forma de estar en el mundo” (APOA, 2023). Esta perspectiva evidencia que el olivar no es simplemente un cultivo, sino un modo de vida, una memoria colectiva y un patrimonio vivo que merece ser salvaguardado frente a la presión de modelos de desarrollo que priorizan la eficiencia sobre la justicia social y cultural.

La tensión entre olivos y placas solares en Andalucía trasciende la disputa por el uso del suelo; es reflejo de una crisis más profunda sobre cómo entender lo rural, el desarrollo y la sostenibilidad. Reducir el campo andaluz a simple soporte técnico para la energía es correr el riesgo de despojarlo de vida, cultura y sentido. El olivar, entonces, se vuelve advertencia y símbolo: el porvenir de lo rural no se mide solo en megavatios, sino en la capacidad de armonizar modernización e identidad.

En conclusión, la transición energética debe ser una oportunidad para revitalizar el mundo rural desde sus propias raíces, reconociendo su riqueza cultural, social y ambiental. Solo una transformación que conjugue innovación con justicia y respeto por las comunidades permitirá construir un futuro habitable, digno y sostenible para quienes hoy llaman hogar a estos paisajes.



Asociación de los Paisajes del Olivar de Andalucía – APOA. (2023). Paisajes del Olivar de Andalucía: Historia milenaria de un mar MAPA de olivos. Propuesta de inscripción a la Lista del Patrimonio Mundial. Diputación Provincial de Jaén.

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. (2023). Nuevas generaciones para garantizar el futuro del campo andaluz. <https://www.agroalimentarias-andalucia.coop/servicios/jovenes/nuevas-generaciones-para-garantizar-el-futuro-del-campo-andaluz>

García, B. (1996). La sociedad rural antes del Siglo XXI. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica.

Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera – IFAPA. (2015). Relevo generacional en el sector agrario andaluz: diagnóstico y propuestas. <https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/5fb0117f-8b24-4928-8fbc-dddb6871395b/download>

Jiménez, B. (2025). VOX denuncia «la tala indiscriminada» de 500 000 olivos en Granada para instalar placas solares. OKdiario Andalucía. <https://okdiario.com/andalucia/vox-denuncia-tala-indiscriminada-500-000-olivos-granada-instalar-placas-solares-14737958/>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación – MAPA. (2025). Aceite de oliva y aceituna de mesa. <https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/aceite>

Suárez, N. & Tobasura, I. (2008). Lo rural. Un campo inacabado. Revista Facultad Nacional de Agronomía – Medellín, 61(2), 4480–4495.

El presente artículo fue elaborado en el marco del Programa “Investigadoras e Investigadores del Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología” (2025), en su modalidad Cátedra (folio: CAT2024-0083). Agradezco al Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología (COMECyT) su compromiso con la promoción del conocimiento y el fortalecimiento de la comunidad científica en el Estado de México.

De igual forma, extendo mi agradecimiento a la familia Gallegos López por el apoyo y la hospitalidad brindados durante el desarrollo de este trabajo”.

Implementación local de los objetivos de desarrollo sostenible en el sur del Estado de México

Laura Karla Márquez González *

Cristian Peña Negrete*

Yazmín Martínez Ávila *

Vianey Colín Navarro*

La implementación de la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) han impactado en la necesidad de generar marcos normativos e institucionales orientados al fortalecimiento del desarrollo rural, particularmente en regiones con alta biodiversidad, marginación y vocación agro-productiva. En México, se formalizó el marco institucional para la Agenda 2030 mediante el Decreto por el cual se crea el Consejo Nacional de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de abril de 2017 (Gobierno de México, 2017) abriendo oportunidades para que estos lineamientos internacionales territorialicen metas globales en contextos locales.



Fotografías: Laura Karla Márquez González

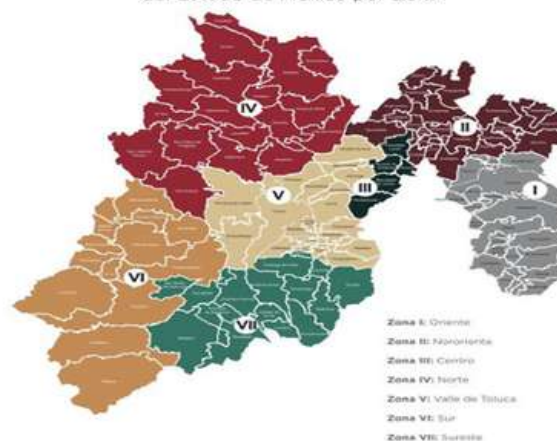
*Tecnológico de Estudios Superiores de Villa Guerrero

La incorporación de los ODS en las políticas públicas para el desarrollo rural ha sido retomado en la región sur del Estado de México, especialmente en municipios como Villa Guerrero y Malinalco. A partir de una revisión documental de instrumentos como el Plan Estatal de Desarrollo 2017 – 2023 y el Programa Sectorial Bienestar Ambiental y Acceso Universal al Agua 2024-2029, se identifican avances, desafíos y condiciones institucionales para la identificación de los ODS 2 Hambre cero, ODS 5 Igualdad de género, ODS 6 Agua limpia y saneamiento, ODS 12 Producción y consumo responsable y ODS 13 Acción por el clima.

El papel de los actores locales para el desarrollo rural sustentable en el sur del Estado de México

La región sur del Estado de México, conformada por municipios como Villa Guerrero, Ixtapan de la Sal, Malinalco, Tenancingo, Zumpahuacán y Coatepec Harinas, según el Plan de Desarrollo del Estado de México 2023-2029, persisten desigualdades territoriales marcadas que afectan el acceso equitativo a servicios básicos y oportunidades de desarrollo. Se reconoce que municipios como Villa Guerrero, Tenancingo y Malinalco forman parte de un corredor agrícola estratégico, pero también enfrentan altos niveles de marginación y vulnerabilidad hídrica, lo cual limita su capacidad de adaptación al cambio climático y exige modelos de gestión territoriales integrales con enfoque sustentable, participación ciudadana y equidad de género como ejes fundamentales de acción gubernamental (Gobierno del Estado de México, 2023, pp. 63-67).

División Territorial del Estado de México por Zona



Estas condiciones sociales y territoriales convierten a la región sur, en un espacio estratégico para analizar los alcances de las políticas públicas alineadas con la Agenda 2030, Según el Programa Sectorial Bienestar Ambiental y Acceso Universal al Agua 2024-2029, municipios como Villa Guerrero, Tenancingo y Malinalco presentan una alta dependencia a la actividad agrícola, acompañada de un rezago estructural significativo, especialmente en infraestructura hídrica.

En esta región, se reportan déficits por sobre explotación de mantos acuíferos como el de Tenancingo (-4.6%), así como una baja cobertura diaria de agua potable con solo el 51.7% de viviendas con acceso diario al recurso. Además, estos municipios forman parte del grupo beneficiario de las 33 plantas de tratamiento de aguas residuales operadas por el gobierno estatal, cuya reactivación busca mejorar la disponibilidad de agua para riego y reducir los efectos de la contaminación de los cuerpos hídricos locales (Gobierno del Estado de México, 2024, pp- 1511-1520)

En este contexto, los actores locales desempeñan un papel fundamental como agentes de implementación, adaptación y monitoreo de las políticas públicas vinculadas con los ODS. De ahí que los ayuntamientos municipales han incorporado de forma parcial los principios de sostenibilidad y equidad en sus Planes de Desarrollo, aunque con grandes diferencias según su capacidad institucional, por ejemplo, en municipios como Malinalco, Tenancingo y Villa Guerrero, existen proyectos coordinados con instancias estatales y federales para el fortalecimiento de cadenas productivas, como el de la floricultura o la agroindustria frutícola.

Las organizaciones campesinas y ejidales, así como las cooperativas rurales de mujeres y jóvenes, participan activamente en proyectos de economía social, recuperación de prácticas agrícolas tradicionales y conservación de recursos naturales (Aguilar, 2023). Específicamente en el Estado de México el 75% de las mujeres campesinas mayores de 12 años en la entidad participa activamente en actividades primarias y en la conservación de los recursos naturales de sus comunidades, lo cual contribuye al mantenimiento del entorno como al desarrollo rural (Secretaría del Campo, 2024). Estos actores impulsan agendas que coinciden directamente con las metas de los ODS 2 Hambre cero, 5 Igualdad de género, 12 Producción y consumo responsable y 13 Acción por el clima, aunque muchas veces sin una vinculación implícita con las políticas públicas.

En Villa Guerrero, la expansión de la floricultura ha sido objeto de análisis debido a su impacto ambiental, pero también ha sido motivo de adopción de tecnologías y prácticas más sostenibles. Según Domínguez-Guadarrama (2024), la intensiva producción floral ha provocado deforestación y estrés hídrico en el municipio, lo que llevó a la introducción de micro túneles y sistemas de riego por goteo en varios predios piloto, reduciendo la exposición a la evaporación y mejorando la eficiencia hídrica. Estas medidas contribuyen al cumplimiento de los ODS 6 Agua limpia y saneamiento y ODS 12 producción y consumo responsable, al optimizar el uso del agua y disminuir la presión ambiental por prácticas convencionales de floricultura.



En el municipio de Malinalco, ha comenzado a integrar principios de sostenibilidad ambiental como parte de una estrategia de adaptación frente a riesgos climáticos y ecológicos. Específicamente el Plan de Desarrollo Municipal 2025 – 2027 (Ayuntamiento de Malinalco, 2025) reconoce zonas vulnerables por lo que propone incorporar criterios de conservación ecológica, restauración de Zonas de recarga hídrica y control de expansión urbana en áreas ambientalmente frágiles, alineadas con los ODS 13 Acción por el clima y ODS 6 Agua limpia y saneamiento, al priorizar una gestión territorial sustentable y preventiva al cambio climático. Estas acciones se complementan con Programa Sectorial Bienestar Ambiental y Acceso Universal al Agua 2024–2029 cual promueve el uso de tecnologías de bajo impacto como recuperación de cuencas, uso de sistemas de captación pluvial y gestión integral hídrica, con participación directa de las comunidades en la gestión de cuentas (Gobierno del Estado de México, 2024).

Estas estrategias contribuyen directamente al cumplimiento del ODS 6 Agua limpia y saneamiento y el ODS 12 Producción y consumo responsable, al integrar prácticas sustentables de manejo hídrico con procesos comunitarios de corresponsabilidad ambiental.

Conclusiones

Las experiencias anteriores muestran que, si bien la identificación de los ODS en el sur del Estado de México ha avanzado en términos de discurso institucional, su implementación efectiva depende en gran medida de la articulación interinstitucional, la descentralización de decisiones y reconocimiento de los saberes locales como parte de una gobernanza territorial incluyente.

Los actores locales, han sido clave en la construcción de capacidades locales, la planeación participativa y la vigilancia social del territorio ya que como lo reflejan estas experiencias, la aplicación efectiva de los ODS en contextos rurales debe de ser a través de estrategias territoriales diferenciadas, apoyo técnico, articulación interinstitucional y participación de actores locales. Además, ponen en evidencia cómo el desarrollo rural no puede desvincularse de la gestión sostenible del territorio, el acceso al conocimiento técnico y la recuperación de prácticas comunitarias.

Aguilar, E. E. (2023). Agroecología y organización social: estudios críticos sobre prácticas y saberes.

[PDF].https://www.researchgate.net/publication/365173284_Agroecologia_y_organizacion_social_Estudios_criticos_sobre_practicas_y_saberes

Ayuntamiento de Malinalco (2025). Plan de Desarrollo Municipal 2025-2027. Malinalco, Estado de México [PDF].
<https://www.malinalco.gob.mx/wpcontent/uploads/2025/04/PMDU-2025-2027-MALINALCO-MEX.pdf>

Domínguez Guadarrama, L. G. (2024). Floricultura intensiva y deforestación en Villa Guerrero, Estado de México: un análisis desde las políticas públicas y la gobernanza (Tesis de maestría). El Colef.
<https://posgrado.colef.mx/wpcontent/uploads/2024/08/TESIS-Dominguez-Guadarrama-Luis-Gerardo-MAIA.pdf>

Gobierno de México. (2017, 26 de abril). Decreto por el que se crea el Consejo Nacional de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Diario Oficial de la Federación. Recuperado de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5480759&fecha=26/04/2017

Gobierno del Estado de México. (2018). Plan de Desarrollo del Estado de México 2017 -2023. Toluca, México: Gobierno del Estado de México. Recuperado de <https://copladem.edomex.gob.mx/sites/copladem.edomex.gob.mx/files/files/pdf/Planes%20y%20programas/PDEM%202017-2023%20web.pdf>

Gobierno del Estado de México. (2023). Plan de Desarrollo del Estado de México 2023-2029. Toluca, México: Gobierno del Estado de México. Recuperado de https://copladem.edomex.gob.mx/sites/copladem.edomex.gob.mx/files/files/pdf/Planes%20y%20programas/23-29/PDEM_2023-2029_DIGITAL.pdf

Gobierno del Estado de México. (2024, 18 de septiembre). Programa Sectorial Bienestar Ambiental y Acceso Universal al Agua 2024-2029. Periódico Oficial "Gaceta del Gobierno", Sección Segunda, Tomo CCXVIII, No. 52, pp. 1500-1522. Recuperado de <https://legislacion.edomex.gob.mx/sites/legislacion.edomex.gob.mx/files/files/pdf/gct/2024/septiembre/sep182/sep182k.pdf>

Secretaría del Campo. (7 de marzo de 2024). Mujeres rurales contribuyen a la producción de alimentos y conservación de recursos [Comunicado]. Gobierno del Estado de México.
<https://secampo.edomex.gob.mx/node/589>

Trabajar sin descanso: La triple jornada laboral de las mujeres rurales en México.

Yuritza Dionisio Hernández*
Mónica Elizama Ruiz Torres*

En las comunidades rurales de México, las mujeres asumen una multiplicidad de actividades para sostener la vida familiar, productiva y comunitaria. Su jornada laboral no concluye al terminar sus responsabilidades en el campo, sino que continúa con el trabajo doméstico y de cuidados de la familia conformando lo que en este trabajo llamaremos una *“triple jornada laboral”*. Esta carga, exclusiva de los roles femeninos y distribuida entre la producción (agrícola y pecuaria), las labores del hogar (cocina, limpieza) y el cuidado a la familia (atención a hijos, nietos y ancianos), rara vez es reconocida y remunerada como trabajo, a pesar de ser esencial para la supervivencia de las comunidades.

Federici (2012) señala que estas labores constituyen una infraestructura invisible que permite a los hombres dedicarse a pastorear cabras o migrar a EU, mientras las mujeres garantizan la reproducción de la vida cotidiana. En contextos como San Juan sin Agua, una comunidad rural ubicada en el estado de San Luis Potosí, esta dinámica se agrava por la falta de servicios básicos obligando a las mujeres a destinar horas adicionales en tareas domésticas como moler maíz, acarrear agua o conservar alimentos sin electricidad (Espinosa, 1999). A ello se le suma su rol productivo: elaboración de quesos y cultivo de traspatisos, actividades que, aunque aportan ingresos a la familia para la estadística y toma de decisiones siguen siendo invisibles (Orozco, 2018 y Ruiz-Torres et al., 2018).



*Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Este artículo busca visibilizar la *triple jornada laboral* de las mujeres rurales en México, analizando como se articulan sus roles domésticos, productivos y de cuidados de la familia a través del caso de la comunidad San Juan sin Agua, San Luis Potosí. Cabe decir que, estas tres esferas (amas de casa, las principales encargadas de toda la familia y el trabajo de traspatio junto con la producción de quesos y leche) tienen un impacto en la vida de las mujeres quienes viven dentro de un sistema que les niega reconocimiento económico y social.

San Juan sin Agua: la triple carga laboral de las mujeres en contextos rurales mexicanos.

La comunidad de San Juan sin Agua es una pequeña rancharía ubicada en el Altiplano Potosino, pertenece al municipio de Salinas de Hidalgo, San Luis Potosí, México. Su población es de 73 habitantes. La principal actividad económica es la ganadería caprina, de la cual el producto estrella es la elaboración de quesos. Los hatos, considerados familiares, se componen de 10 a 30 cabras, y son trabajados a través de una clara división social de trabajo por género y edad. Los hombres son los encargados del pastoreo y cuidado del hato caprino mientras las mujeres asumen el trabajo doméstico, el cuidado de la familia y la producción de traspatio.

A continuación, se desglosan las tres dimensiones de la jornada laboral que enfrentan las mujeres de San Juan sin Agua: el trabajo doméstico, la base invisible de la supervivencia familiar; la producción económica a través de actividades agrícolas y pecuarias subvaloradas; y el cuidado de niños, ancianos y enfermos de la familia que constituye una carga emocional y física no remunerada. Cabe decir que, esta división evidencia cómo los roles de género y la falta de recursos intensifican la carga sobre las mujeres, perpetuando así desigualdades históricas (Federici, 2013; Orozco, 2018).

1. Trabajo doméstico: La infraestructura invisible

El trabajo doméstico comprende las tareas esenciales para el mantenimiento del hogar, como cocinar, limpiar, lavar ropa, acarrear agua y mantener los espacios habitables. En San Juan sin Agua el acceso a agua entubada es limitado lo que representa una dificultad adicional para las mujeres quienes son las encargadas de recorrer largas distancias para acarrearla, destinándola a cocinar, limpiar y bañar a la familia. La ausencia de electricidad en los hogares las obliga a usar fogones de leña, molcajetes, lavar en los ríos cercanos, y buscar estrategias para conservar la comida, extendiendo así sus horas de trabajo en tareas que, aunque vitales, son consideradas "propias de su género" y por ende no remuneradas.

Espinosa (1999) ha abordado esta problemática y aunque considera que la falta de servicios y otras carencias afectan a la familia, son principalmente las mujeres quienes, con su esfuerzo, las enfrentan y resuelven, asumiendo una sobrecarga física y emocional que pocas veces es reconocida. Prueba de ello, las jornadas femeninas en el altiplano que inician muy temprano y terminan después del anochecer, pues cada día hay que recolectar agua, moler maíz, preparar la comida, prevenir el suministro de alimento para días subsecuentes, atender a la familia, preparar a los niños para ir a la escuela, lavar ropa, tener la casa aseada, etc.



2. Producción económica: traspato y elaboración de quesos

En el Altiplano Potosino la actividad económica principal es la ganadería familiar. San Juan sin Agua se caracteriza por sostener su economía en la producción de cabras. En este modo de vida, la elaboración de quesos y el cultivo de traspato son clave para la economía familiar, y forma parte de los roles femeninos. Ellas procesan la leche en queso y siembran pequeñas parcelas, pero no controlan la comercialización ni los ingresos (Ruiz-Torres et al., 2018). Esta dinámica refleja lo que González Montes (2014) llama feminización del campo mexicano, es decir, el incremento de la participación femenina en labores productivas, especialmente en contextos rurales. Pese a este incremento en la participación, su trabajo sigue siendo invisibilizado, ya que no tienen control sobre la toma de decisiones y los recursos productivos, a pesar de que realizan cerca del 50% de las actividades agrícolas (Ruiz-Torres et al., 2018).

3. Los cuidados: el trabajo que nunca termina

El rol de cuidadora familiar implica brindar apoyo integral a miembros del hogar que requieren asistencia, tales como niños, ancianos o miembros de la familia enfermos, en las actividades básicas como alimentación, higiene, movilidad y administración de medicamentos. A diferencia del trabajo profesionalizado, en contextos rurales como San Juan sin Agua este cuidado recae casi exclusivamente en las mujeres, quienes lo asumen sin remuneración ni reconocimiento social (Orozco, 2018; Gobierno de México, 2020a).

La jornada de las mujeres comienza antes del amanecer moliendo maíz o encendiendo el fogón y termina hasta que todos en casa están atendidos y satisfechos. Esta carga emocional y física es exacerbada por la falta de servicios médicos en la comunidad, obligándolas a asumir también el rol de cuidadoras primarias. Para Orozco (2018), este trabajo como cuidadoras primarias, que incluye atender a niños, ancianos y miembros de la familia enfermos, rara vez se contabiliza en las políticas públicas, pese a sostener los modos de vida rurales.



Reflexiones finales: el trabajo nunca termina y las desigualdades persisten

La triple jornada en San Juan sin Agua no es un fenómeno aislado, sino parte de un sistema que naturaliza el trabajo femenino y lo excluye de los espacios de poder. Mientras los hombres migran o se hacen cargo del sistema productivo, las mujeres quedan atrapadas en un ciclo de labores no remuneradas que aunque sostienen la economía rural pues preparan la comida, cuidan a niños, ancianos y animales, y trabajan la tierra, no les garantizan autonomía.

En estos contextos rurales, como los del Altiplano Potosino, urgen políticas que reconozcan el trabajo doméstico y de cuidados como una contribución económica, mejoren la infraestructura (agua, energía) para reducir la carga física y fomenten la participación femenina en la comercialización y propiedad de la tierra.

Referencias:

- Espinosa, G. (1999). Mujeres campesinas en el umbral del nuevo siglo. Estudios Agrarios. https://www.pa.gob.mx/publica/cd_estudios/Paginas/autores/espinosa%20gisela%20mujeres%20campesinas%20en%20el%20umbral.pdf Fecha de consulta: mayo 2025
- Federici, S. (2013). Revolución en punto cero: Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas. Madrid: Traficantes de Sueños.

Gobierno de México. (2020a). Cuidadores y cuidadoras de personas mayores. <https://www.gob.mx/inapam/articulos/cuidadores-y-cuidadoras-de-personas-mayores#:~:text=Una%20persona%20cuidadora%20es%20quien,no%20puede%20llevar%20a%20cabo> Fecha de consulta: mayo 2025.

González Montes, S. (2014). La feminización del campo mexicano y las relaciones de género: Un panorama de investigaciones recientes. En I. Vizcarra Bordi (Comp.), La feminización del campo mexicano en el siglo XXI: Localismos, transnacionalismos y protagonismos. México: Universidad Autónoma del Estado de México; Plaza y Valdés, 27–45.

Orozco, M. (2018). El trabajo de cuidados: Una cuestión de derechos humanos y políticas públicas. En ONU Mujeres (Ed.), El trabajo de cuidados: Una cuestión de derechos humanos y políticas públicas. México: ONU Mujeres, 83–95.

<https://mexico.unwomen.org/sites/default/files/Field%20Office%20Mexico/Documentos/Publicaciones/2018/05/LIBRO%20DE%20CUIDADOS.pdf> Fecha de consulta: mayo 2025.

Ruiz Torres, M. E., Álvarez Fuentes, G., y Márquez Mireles, L. E. (2018). El papel de la mujer en la sustentabilidad social de los sistemas de producción caprina en el Altiplano Potosino. En J. J. Cervantes Niño, L. Márquez Mireles, & D. Molina Rosales (Coords.), Medio ambiente, sustentabilidad y vulnerabilidad social, Vol. 5, México: COMECSO, 174–186.