

Volumen 5 | Número 3 | Septiembre 2014

Revista **Tlamati** Sabiduría



UAGro
Dirección General de
Posgrado e Investigación

ISSN: 2007-2066

<http://www.posgradoeinvestigacion.uagro.mx>

Comité Editorial

Consejo Editorial

Dr. Javier Saldaña Almazán (Presidente)
Dra. Berenice Illades Aguiar (Secretaria)
Dr. Justiniano González González (Vocal)
M. C. José Luis Aparicio López (Vocal)
Dr. Crisólogo Dolores Flores (Vocal)
Dr. Oscar Talavera Mendoza

Editores responsables

Dr. Oscar Talavera Mendoza
Dr. Juan Baltazar Cruz Ramírez



Fotografía de la portada: Composición digital basada en un grabado de Gustave Doré (1928). "Cayendo en La Divina Proporción". Autor: Juan Baltazar Cruz Ramírez. Basada en el artículo: El diablo como personaje. p. 72

Editores por áreas del conocimiento

Dr. Elías Hernández Castro
Universidad Autónoma de Guerrero

Ciencias Agropecuarias

Dr. José Legorreta Soberanis
Universidad Autónoma de Guerrero

Ciencias Biomédicas y de la Salud

Dr. José Francisco Muñoz Valle
Universidad de Guadalajara

Ciencias Biomédicas y de la Salud

Dr. José María Sigarreta Almira
Universidad Autónoma de Guerrero

Ciencias Exactas y Matemáticas

Dr. Rodrigo Carramiñana
Southern Illinois University

Ciencias Exactas y Matemáticas

Dra. Laura Sampedro Rosas
Universidad Autónoma de Guerrero

Ciencias Ambientales y Desarrollo Regional

Dr. Ricardo Sánchez García
Universidad Autónoma de Guerrero

Ciencias Sociales, Filosofía y Sociología

Dra. Luisa Concepción Ballester
Southern Illinois University

Ciencias Sociales, Filosofía y Sociología

Responsable de la Edición

Dr. Juan Baltazar Cruz Ramírez

Coordinación Editorial

Lic. Isabel Rivero Cors
MFA Moisés Reyes Román

Corrección de estilo

M. C. Magdalena Martínez Durán

Tlamati Sabiduría; Volumen 5, Número 3, Agosto – Septiembre 2014 es una publicación trimestral editada por la Universidad Autónoma de Guerrero, a través de la Dirección General de Posgrado e Investigación. Domicilio: Javier Méndez Aponte No. 1, Col. Servidor Agrario, C.P. 39070. Tel: (01 747) 471 93 10 ext. 3091. Chilpancingo, Guerrero, México. Site de la revista: <http://posgradoeinvestigacion.uagro.mx> E-mail: tlamatisabiduria@outlook.com Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2009-040817000000-102. ISSN 2007-2066. Este número se publicó el 29 de Noviembre del 2014. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Se autoriza la reproducción total o parcial de

Comité Editorial de Revisores por Área de la Ciencia

BIOLOGÍA Y QUÍMICA

Dr. Eneas Alejandro Chavelas Adame
Dr. Oscar Del Moral Hernández

BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS

Dr. Francisco Palemón Alberto
Dr. Gerardo Huerta Beristaín
Dr. Jaime Olivares Pérez
Dr. Luis Miguel Camacho Díaz

CIENCIAS SOCIALES

Dr. Ángel Ascencio Romero
Dra. América Libertad Rodríguez Herrera
Dra. Columba Rodríguez Alviso
Dra. Cristina Barroso Calderón
Dra. Dulce María Quintero Romero
Dra. Margarita Jiménez Badillo
Dra. Rocío López Velasco

FÍSICO MATEMÁTICAS Y CIENCIAS DE LA TIERRA

Dr. Francisco Julián Ariza Hernández
Dr. Jorge Sánchez Ortiz
Dr. Juan Carlos Hernández Gómez
Dr. Marco Antonio Taneco Hernández
Dr. Martín Patricio Árciga Alejandre
Dra. Ernestina Felicia Castells Gil

HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA CONDUCTA

Dr. Camilo Valqui Cachi
Dr. Osvaldo Ascencio López
Dra. Flor M. Rodríguez Vásquez
Dra. Ma. Gloria Toledo Espino

MEDICINA Y CIENCIAS DE LA SALUD

Dr. Sergio Paredes Solís
Dra. María Eugenia Flores Alfaro
Dra. Iris Paola Guzmán Guzmán
Dra. Mónica Espinoza Rojo



Contenido	Pag.
Editorial	4
C iencias Ambientales	
Distribución geográfica de helmintos parásitos (Acanthocephala) de aves de México .	5
<i>Emmanuel Alemán Canales, Iriana Zuria, Griselda Pulido Flores, Scott Monks</i>	
La ambientalización curricular de los planes de estudio en la Universidad Autónoma de Guerrero. Caso Programa de Sociología.	14
<i>Ramón Bedolla Solano, José Luis Aparicio López, Columba Rodríguez Alviso, Juana Beltrán Rosas, Adriana Miranda Esteban</i>	
Evaluación de la calidad del agua ante la enfermedad renal crónica en la Zona Oriente de Michoacán, México	22
<i>María de Guadalupe Panduro Rivera, Leonel Hernández Mena, Alberto López López, Mario Alfonso Murillo Tovar, José de Jesús Díaz Torres, Jorge del Real Olvera</i>	
Indicadores para el manejo de los residuos sólidos urbanos en centros educativos de Ciudad Renacimiento y Llano Largo-Colosio de la ciudad de Acapulco, Guerrero, México	33
<i>América Rodríguez Herrera, Rocío López Velasco, Alejo Lungo Rodríguez, Branly Olivier Salomé</i>	
Caracterización de olote tratado para obtener sus potencialidades de un carbón activado y emplearlo en invernaderos de Tehuacán, Puebla, México	39
<i>José Luis Martínez Suárez, Persi Shacht Hernández, Abraham Pérez Delgado</i>	
Sistema de producción de biodiesel con calidad ASTM a partir de aceite vegetal residual	45
<i>Juan Antonio Alfonso Alvarez, Ana Karina Veliz Zamorano, Juan Guillermo Hernández Pérez Patricia Alvarado Morán</i>	
Turismo gastronómico tradicional rural local. Propuesta para la conservación del patrimonio biocultural, al sur del Estado de México, México	51
<i>Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo, Miguel Ángel Balderas Plata, Elsa Mireya Rosales Estrada, José Isabel Juan Pérez</i>	
Diagnóstico de la situación ambiental en 10 unidades académicas de la Universidad Autónoma de Guerrero, México	65
<i>Nancy Dalia Garza Moreno, Eugenio Castro Solís, Mario Treviño y Díaz Barriga, Saúl Flores Valdez, Silvia Alemán Mundo, Juan José Dimas Mojarro</i>	
R eseñas Científicas	
El demonio como personaje	
<i>Silvia Guadalupe Alarcón Sánchez</i>	72

Editorial

El tlamatini en la torre de marfil.

De acuerdo a la filosofía Náhuatl, el tlamatini es el que permite a los simples mortales pasar de la oscuridad a la luz. Cuando él cree que algo grande está en juego, siempre está dispuesto a sufrir la furia de los cielos, actitud que es particularmente subversiva a los ojos de todos aquellos que les conviene tener en la ignorancia al pueblo que gobierna. El tlamatini, una luz, una tea, una gruesa tea que no ahúma. Suya es la sabiduría transmitida, él es quien la enseña, sigue la verdad. Hace sabios los rostros ajenos, les abre los oídos, los ilumina, es camino, guía veraz para otros. Podemos leer estas líneas en el primer número de Tlamati Sabiduría, como muestra de la filosofía mexicana sobre los hombres y mujeres que saben. Nunca más que hoy, se hace urgente el llamado a que aquellos que nos consideramos seres humanos intelectualmente honestos, para que abandonemos la torre de marfil en la que vivimos y nos hagamos responsables de esta misión.

Sabemos que aquellos que piensan por sí mismos y defienden su derecho de hacerlo y a expresarlo, tienen existencias solitarias. Al negarse a obedecer sin cuestionar, y al expresar sus muy particulares puntos de vista, eventualmente se enfrentan al creciente cinismo imperante en el ámbito académico actual. Un ámbito divorciado de las preocupaciones terrenales y realistas de los hombres y mujeres comunes y corrientes, a los que contemplamos desde nuestro particular observatorio, y en donde nos creemos a salvo de las situaciones que actualmente estamos viviendo en el Estado de Guerrero.

Creemos que la corrupción imperante y la falta de respeto hacia la vida que muestran los encargados de hacer valer las leyes en este estado, nunca podrán traspasar nuestras murallas autoimpuestas, siempre bajo la premisa de que somos conscientes de los muchos males que nosotros mismos hemos permitido crecer para ser arrojados a este mundo, así como del daño presente y futuro que deriva de nuestra inacción y parsimonia. Bajo esta sombra, nos escondemos dentro de nuestros palacios de aprendizaje, que no son más que bastiones de privilegio e hipocresía. El concepto de "elite académica" no es más que un sinónimo de esnobismo, arrogancia e irrelevancia, ya que no somos capaces de asesorar con nuestro conocimiento al pueblo de Guerrero, inmerso en un mar de corrupción, violencia y desesperanza.

Platón decía que el verdadero conocimiento de nosotros mismos sólo puede ser adquirido mediante un análisis profundo de nuestra propia alma. Y la forma en que vemos nuestra alma es viéndola reflejada en el ojo de una persona sabia. Si esta persona está escondida en una fortaleza inalcanzable, nunca la podremos descubrir y menos sacarla más allá de la realidad alternativa que las torres de marfil y las paredes de la academia, imponen actualmente a la parte pensante de éste estado. Seguimos atrás de la zanahoria de los financiamientos y concursos para obtener premios, sin darnos cuenta que nos han domado bajo el yugo de la búsqueda de constancias académicas, en un afán de seguir cumpliendo con las regulaciones impuestas por quienes nos domaron. Hemos olvidado nuestro importante rol como mediadores inteligentes para nuestra comunidad, para nuestra nación, para nuestro mundo.

El estado de la humanidad como animales sociales nunca puede cambiar. Nada puede cambiar el hecho de que los seres humanos viven en la comunidad, y vivimos para la comunidad. Hemos de decir que en esta época oscura, la parte que debería estar proveyendo de la luz del conocimiento contra la ignorancia, se dedica a atesorar requisitos para darle gusto a los barones medievales en turno, olvidando que uno de los principales objetivos de la educación es hacer a los hombres libres. Es tiempo de rescatar a los creativos, a los idealistas, a los hombres libres con pensamiento crítico. Es tiempo de Tlamatinis contra la kakistocracia.

Dr. Juan Baltazar Cruz Ramírez





Título del artículo.

Turismo gastronómico tradicional rural local. Propuesta para la conservación del patrimonio biocultural, al sur del Estado de México, México.

Título del artículo en idioma Inglés.

Traditional gastronomic rural tourism. Proposal for conservation of biocultural heritage at South of the State of Mexico, Mexico.

Autores.

Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo
Miguel Ángel Balderas Plata
Elsa Mireya Rosales Estrada
José Isabel Juan Pérez

Referencia bibliográfica:

MLA

Gutiérrez Cedillo, Jesús Gastón, Miguel Ángel Balderas Plata, Elsa Mireya Rosales Estrada, y José Isabel Juan Pérez. "Turismo gastronómico tradicional rural local. Propuesta para la conservación del patrimonio biocultural, al sur del Estado de México, México". *Tlamati* 5.3 (2014): 51-64. Print.

APA

Gutiérrez-Cedillo, J. G., Balderas-Plata, M. Á., Rosales-Estrada, E. M., y Juan-Pérez, J. I. (2014). Turismo gastronómico tradicional rural local. Propuesta para la conservación del patrimonio biocultural, al sur del Estado de México, México. *Tlamati*, 5(3), 51-64.

ISSN: 2007-2066.

Publicado el 29 de Noviembre del 2014

© 2014 Universidad Autónoma de Guerrero

Dirección General de Posgrado e Investigación

Dirección de Investigación

TLAMATI, es una publicación trimestral de la Dirección de Investigación de la Universidad Autónoma de Guerrero. El contenido de los artículos es responsabilidad exclusiva de los autores y no refleja de manera alguna el punto de vista de la Dirección de Investigación de la UAG. Se autoriza la reproducción total o parcial de los artículos previa cita de nuestra publicación.



Turismo gastronómico tradicional rural local. Propuesta para la conservación del patrimonio biocultural, al sur del Estado de México, México

Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo¹⁺

Miguel Ángel Balderas Plata¹

Elsa Mireya Rosales Estrada¹

José Isabel Juan Pérez²

¹*Facultad de Geografía, Universidad Autónoma del Estado de México; Cerro de Coatepec s/n Ciudad Universitaria, Toluca, Estado de México, C.P. 50100. Tel +52 (722) 2150255.*

²*Instituto de Estudios sobre la Universidad, Universidad Autónoma del Estado de México Avenida Paseo Tollocan poniente, No. 1402, Cerro de Coatepec, Ciudad Universitaria, C. P. 50110, Toluca, Estado de México. Teléfonos y fax: +52 (722) 214-53-51 y 283-15-16.*

***Autor de correspondencia**
jggc1321@yahoo.com.mx

Resumen

La localidad de Progreso Hidalgo se ubica al sureste del Estado de México, pertenece a la región fresera, en una zona de ecotono y presenta características específicas en sus componentes físicos y biológicos con respecto a otras regiones del territorio estatal. Desde el punto de vista fisiográfico el territorio del Estado de México presenta una zona de transición ecológica que parte del Altiplano Central y desciende, caracterizada por la presencia de climas cálidos y semicálidos y por una alta biodiversidad derivada de estas condiciones fisiográficas y climáticas.

El objetivo principal de este trabajo es: Analizar y gestionar la factibilidad de implementación de un Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) basado en Turismo Gastronómico Tradicional Rural Local, como Estrategia para la Conservación del Patrimonio Biocultural en la localidad de Progreso Hidalgo, en el municipio de Villa Guerrero, al sur del Estado de México.

Desde el marco metodológico de la Planeación Estratégica y Geográfica, previa caracterización ambiental, económica y social, así como el diagnóstico de potenciales y limitaciones, el método incluyó: 1) Determinar las especies vegetales y animales usadas como alimento, las formas de preparación y platillos específicos que se consumen; 2) Analizar las condiciones ambientales propicias para desarrollo de las especies; 3) Determinar la frecuencia y estacionalidad en el consumo de cada platillo, su importancia y significado cultural; 4) Analizar las condiciones de vida de los habitantes locales, acerca del nivel, medios y calidad de vida y las formas de organización social; 5) Determinar la infraestructura y equipamiento disponible para el proyecto de turismo gastronómico y el desarrollo de un SIAL; 6) Construir escenarios deseados, tendencial y estratégico a nivel local y regional; y 7) Realizar el análisis de rentabilidad, viabilidad y factibilidad del proyecto; y 8) Elaborar y gestionar una propuesta estratégica para la activación de un Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) basado en Turismo Gastronómico Tradicional

Como citar el artículo:

Gutiérrez-Cedillo, J. G., Balderas-Plata, M. Á., Rosales-Estrada, E. M., y Juan-Pérez, J. I. (2014). Turismo gastronómico tradicional rural local. Propuesta para la conservación del patrimonio biocultural, al sur del Estado de México, México. *Tlamati*, 5(3), 51-64

Rural Local .

El sustento teórico del trabajo se basa en el enfoque SIAL, el turismo rural y el turismo gastronómico.

La caracterización, el Diagnóstico, la Prospectiva y la Propuesta Estratégica, están concluidos; se encuentran en proceso el análisis de rentabilidad, viabilidad y factibilidad del proyecto

Abstract

The town of Progreso Hidalgo is located southeast of the State of Mexico, it is located at the strawberry producer region, in the ecotone zone. This town presents specific characteristics in their physical and biological components, compared with other regions of the state territory. From the physiographic point of view, the territory of the State of Mexico presents an ecological transition zone that begins from Central Plateau, it is characterized by the presence of warm and semi warm weather and high biodiversity, derived from these physiographic and climatic conditions.

The main objective of this study is to analyze and negotiate the feasibility of instrumentation and management of a Located Agro alimentary System (LAAS), based on Traditional Gastronomic Tourism, as a strategy for the Conservation of the Bio cultural Patrimony, at Progreso Hidalgo, Villa Guerrero municipality, south of the State of México.

From strategic and geographic planning methodological framework, as previous environmental, economic and social characterization; as well as diagnosis about its potentials and limitations, methodology included: 1) Determinate vegetal and animal species employed as food, preparation varieties, and specific dishes that people consumes; 2) Analyze the environmental suitable conditions for species growing and development, looking for seasonality, life cycles and growing habits; 3) Determinate frequency and seasonality of each dish consumption, its importance and cultural mean; 4) Analyze the inhabitants life conditions, about their life level, means and quality and social organization forms; 5) Determinate available infrastructure and equipment for gastronomic tourism project and a LAAS development; 6) Construct desired tendencies and strategic sceneries at local and regional level; 7) To develop profitability, feasibility and viability analysis and 8) Elaborate and negotiate an strategic proposal for activation of a Located Agro Alimentary System based on Traditional Rural Local Gastronomic Tourism.

This study founds theoretical support over the SIAL approach, rural tourism and gastronomic tourism. Characterization, diagnosis, prospective and proposal are concluded; there are in process profitability, feasibility and viability analysis.

Key Words: Bio Cultural Patrimony, Conservation, Located Agro Alimentary System, South of the State of Mexico, Traditional Rural Local Gastronomic Tourism.

Introducción

En la escala local, el manejo que las sociedades hacen de su ambiente y recursos naturales, depende de las actividades y valores humanos (según la psicología hedonística asociacional), que como elementos socioculturales merecen ser definidos y caracterizados, ya que el efecto que provocan determina la calidad de los ecosistemas y su capacidad para brindar bienes materiales y servicios ambientales a la sociedad local (Mc Rae, *et al.*, 1990). En este sentido, el valor ecológico y el bienestar humano adquieren relevancia (Lipton y Longhurst, 1989).

Una forma de intervención relevante de las sociedades hacia su ambiente local es la actividad agropecuaria. Una modalidad de los métodos y técnicas agrícolas, es el turismo rural. Nuestro propósito en este trabajo es reforzar la propuesta de que el Turismo Gastronómico Tradicional puede contribuir a mejorar la sustentabilidad de los sistemas agropecuarios, tanto en sus componentes ambientales

(recursos naturales), como sociales (productores rurales) para de esta manera activar un Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) a nivel regional.

El turismo rural incorpora a la agricultura los ya mencionados conceptos de estabilidad, resiliencia y adaptabilidad, además de los vigentes sobre productividad, eficiencia y eficacia en la producción. El propósito es mejorar el bienestar, la calidad de vida y la equidad entre los agricultores (Toledo, 2000). Con el diseño y gestión de un SIAL es posible mejorar la economía rural, ya que este proyecto puede ser un generador que contribuya a elevar el empleo y la calidad de vida de los habitantes locales en Progreso Hidalgo, Municipio de Villa Guerrero, Estado de México; así como un estrategia relevante para la conservación del patrimonio biocultural local y regional.

De los objetivos planteados el general es: Analizar y gestionar la factibilidad de implementación de un Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) en la localidad. Los objetivos particulares incluyen: A nivel Local y regional,

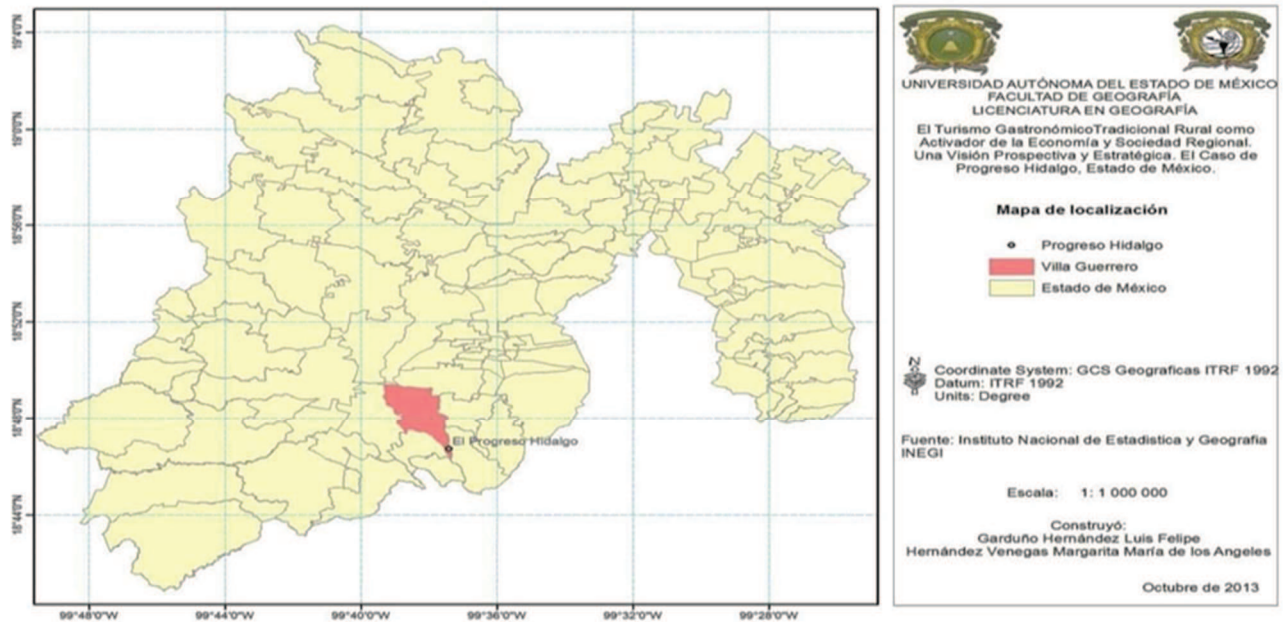


Figura 1. Ubicación de Progreso Hidalgo en el contexto del Municipio de Villa Guerrero, y del Estado de México. Fuente: Elaboración Propia, 2014

con base en un Diagnóstico Geográfico Integral a nivel local y regional sobre la situación actual en aspectos sociales, económicos y ambientales que puedan favorecer u obstaculizar la gestión de un SIAL a nivel regional: 1) Elaborar una visión prospectiva a nivel local y regional mediante la construcción de escenarios deseados, tendenciales y estratégicos sobre los impactos económicos y sociales de la gestión de un proyecto de Turismo Gastronómico Tradicional Rural (TGTR), a nivel local y sobre la gestión de un SIAL a nivel regional; 2) Realizar el análisis de rentabilidad, viabilidad y factibilidad del proyecto; y 3) Realizar una propuesta estratégica coyuntural multiescalar para el desarrollo de un SIAL a nivel regional basada en las cualidades turísticas y gastronómicas tradicionales de la localidad y la región.

Materiales y Métodos

La metodología incluyó una primera fase de acercamiento, en la segunda fase de diagnóstico, desde enfoques ambiental, sociocultural y socioeconómico, se realizó un diagnóstico geográfico integral a nivel local para la comunidad de Progreso Hidalgo, con el fin de identificar los potenciales y limitaciones para la gestión de un proyecto de TGTR y se realizó un diagnóstico geográfico integral a nivel regional incluyendo los municipios de Ixtapan de la Sal, Tonatico, Villa Guerrero y Zumpahuacán, con el fin de identificar los potenciales y limitaciones para el desarrollo de un SIAL a nivel regional basado en el proyecto local de TGTR.

La tercera fase fue de prospección: en el ámbito de la prospectiva, se construyeron los escenarios deseados para

la comunidad y para la región; se elaboraron los escenarios tendenciales para la comunidad y la región; se diseñó el escenario estratégico o Imagen Objetivo en relación con la gestión de un SIAL a nivel regional basado en un proyecto de TGTR a nivel local. Se realizó el análisis de rentabilidad, viabilidad y factibilidad del proyecto a partir de la metodología NAFIN (1999), para la formulación y evaluación de proyectos de inversión.

Durante la fase de propuesta: A nivel regional se procedió a identificar y caracterizar los atractivos turísticos, gastronómicos y artesanales que actualmente existen en los siete municipios que hemos definido como integrantes del Circuito Turístico del Sur del Estado de México, para integrarlos en la propuesta.

Durante la fase de gestión: Se diseñaron y gestionaron estrategias para fomentar el desarrollo de nuevas oportunidades de negocio en los principales sectores económicos locales, impulsando los proyectos en los sectores emergentes, con base en el turismo culinario y la gestión de un SIAL a nivel regional, como estrategia para conservación del patrimonio biocultural local y regional.

Resultados

La localidad de Progreso Hidalgo municipio de Villa Guerrero posee una posición geográfica estratégica en la región sur del Estado de México, favorecida por la disponibilidad y el manejo del agua proveniente del Nevado de Toluca, así como un suelo fértil para la realización de actividades agrícolas que constituyen el sustento de las familias campesinas del lugar. La comunidad está asociada a un sistema de barrancas perteneciente al sistema volcánico

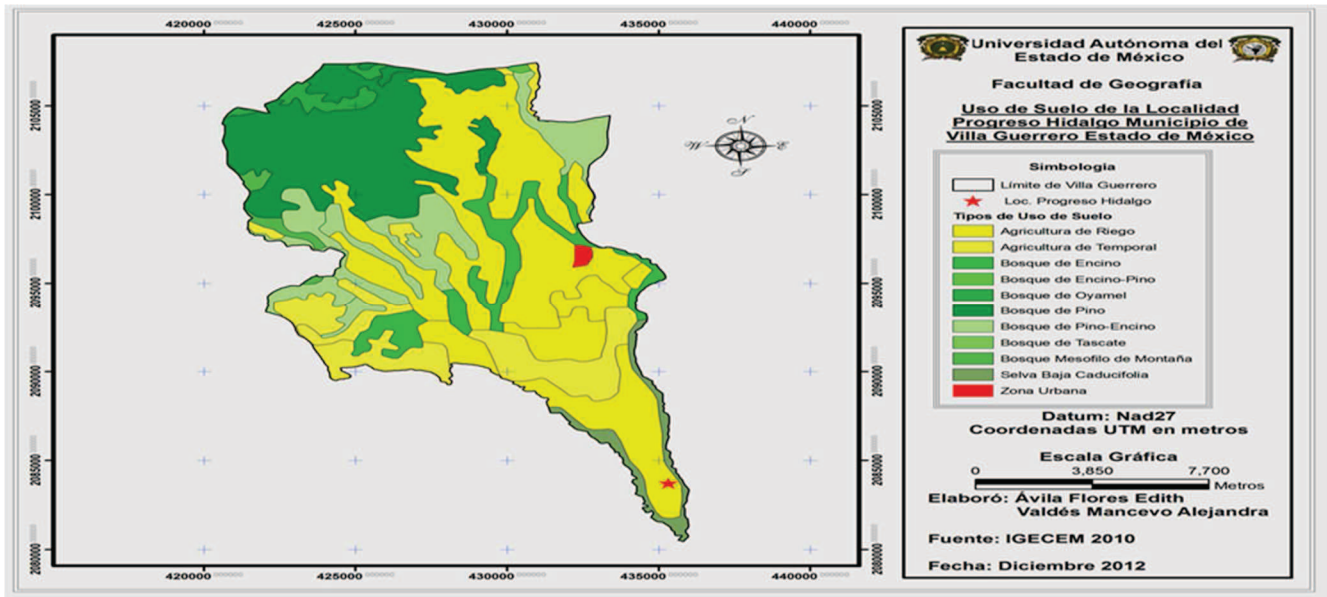


Figura 2. Uso de suelo en la localidad Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México. Fuente: Elaboración propia con base a la cartografía de IGCEM 2014.

transversal y se encuentra en una zona de transición ecológica, que desde el punto de vista biogeográfico, reparte al territorio del Estado de México en dos reinos: el Neotropical, localizado al Sur y el Neártico al Norte (INEGI, 2002).

Entre los dos reinos se localiza el ecotono o zona de transición, que de acuerdo con las condiciones geológicas, edafológicas, climáticas y de vegetación, presenta una gran agrobiodiversidad con características que hacen posible la diversidad cultural y agrícola: que se aprovecha para la agricultura tradicional de subsistencia y agricultura convencional con fines comerciales (véanse figura 1 y figura 3).

Desde la perspectiva política y administrativa, Progreso Hidalgo se asienta al sur del municipio de Villa Guerrero, desde la tenencia de la tierra, pertenece al Ejido de Santa Ana Xochuca, y se caracteriza por ser una comunidad productora de fresa de importancia regional.

La selección de la comunidad para este estudio se basa en las características ambientales y condiciones de adaptación sociocultural, generadas por sus pobladores para el manejo del espacio, sus recursos y agrobiodiversidad, estrechamente ligados a una economía agrícola, sustentada en la diversidad y combinación de cultivos de autoconsumo (maíz, frijol y verduras) con cultivos comerciales (fresa, gladiola, tomate y camote); la combinación de agricultura tradicional y convencional, así como el manejo de los recursos naturales, permiten la subsistencia de la población y genera formas de colaboración e intercambio entre las familias campesinas, los vecinos de la comunidad y pobladores de la región.

La organización familiar, la fuerza de trabajo asalariada, la ayuda mutua, el conocimiento de sus diversos ambientes y el manejo de los recursos naturales, permiten a los pobladores satisfacer sus necesidades básicas durante

el año; el conocimiento refinado que tienen del manejo de su ambiente y los recursos naturales, permite a los campesinos subsistir, ya que al igual que los cultivos, están expuestos a riesgos ambientales y económicos. La recolección de flores, frutos, tallos, hojas, semillas, tubérculos, la pesca de ranas, mojarra, ajolotes y la cacería de herbívoros y aves, en el sistema de barrancas adyacente a sus campos de cultivo, juegan un papel fundamental en la dieta alimentaria y vida cotidiana de los habitantes. En esta localidad es muy relevante la forma en que los campesinos se adaptan socioculturalmente a las condiciones geográficas, ambientales, ecológicas y socioeconómicas (véase figura 2).

Progreso Hidalgo posee una amplia diversidad de especies florísticas tanto silvestres, como inducidas y cultivadas. La vegetación natural es característica del Bosque Tropical Caducifolio que se desarrolla entre 0 y 1900 msnm, pero es más frecuente por debajo de la cota de los 1500 msnm. En este tipo de bosque los árboles pierden las hojas durante los meses de estiaje y se cubren nuevamente de follaje al principio de la temporada de lluvias.

En este bosque se identifican tres estratos florísticos: el arbóreo, el arbustivo y el herbáceo. Los árboles poseen una altura que oscila entre 5 y 15 metros, siendo más frecuente entre 8 y 12 m y comúnmente forman un techo de altura uniforme. El diámetro de los tallos es menor de 60 cm, frecuentemente están retorcidos y tienen ramificaciones a corta altura o desde la base. La corteza de muchas especies arbóreas es de colores llamativos y superficie brillante. El follaje es de color verde claro y predominan las hojas compuestas. Las especies de árboles más representativas son tepehuaje, amate, palo blanco, cazahuate, guaje, huizache y mezquite, se encuentran solamente en las zonas abruptas y en las barrancas. Son importantes para la confección de herramientas agrícolas y en el manejo de algunas plantacio-

Tabla 1. Especies vegetales y animales usadas en la culinaria en Progreso Hidalgo

<i>Especies vegetales</i>		<i>Especies animales</i>	
<i>Silvestres y Aromáticas</i>	<i>Cultivos</i>	<i>Caza</i>	<i>Ganado y Crianza</i>
Cilantro	Calabaza	Ardilla	Borrego
Colorín	Camote	Armadillo	Caballo
Epazote	Cebolla	Conejo	Cerdo
Huaje	Chile	Güilota	Gallina
Orégano	Fresas	Tejón	Mojarra
Quelite	Frijol	Venado	Rana
Rosa de Castilla	Jícama	Colibríes	Vaca
Verdolagas	Maíz	Zopilotes	Carpa
Pápalo	Tomate	Paloma Arroyera	
Nopal	Pepino	Gallina Silvestre	
Chilacayotes	Haba	Codorniz	
	Chayotes	Pato Silvestre	
		Ajolote	
		Cangrejo de Río	

Fuente: Elaboración propia, 2014.

nes como el frijol de vara.

Los árboles inducidos presentan una diversidad de especies muy amplia; es común observarlas en las orillas de las carreteras y caminos, en los límites de los terrenos, en calles, solares y patios de las casas, en las asociaciones vegetales en cercos vivos que tienen fines alimentarios, estéticos, medicinales y ornamentales (Rzendowski, 1978; Gonzalez, 2000; Martínez, 1979). Los habitantes obtienen plantas de buen tamaño y a corto plazo, mediante técnicas de propagación vegetativa, como las estacas, estolones y esquejes. En contraparte la composición del bosque ha sido y cada día es deteriorada, por efecto de las actividades que realizan los pobladores locales y los de áreas adyacentes (véase figura 4)

Los animales representativos corresponden al bosque tropical caducifolio; se observan murciélagos, zorrillos, zorras, coyotes, tejones y hurones. Los reptiles más representativos son la víbora de cascabel, los mazacuates, corallillos, escorpión y lagartijas. En el grupo de los anfibios se encuentran las ranas, sapos y ajolotes que habitan en las presas, ríos, estanques, canales, arroyos y bordos. Las carpas y mojarra son los peces más abundantes y representan una fuente importante en la dieta de muchas familias. En la vegetación ornamental y frutal de las casas, en los terrenos de cultivo y en las barrancas existe una diversidad de aves como gavián, aguililla, lechuza, güilota, codorniz, tordo, petirrojo, tortolita, gorrión, paloma y calandrias.

La fauna local se complementa con especies domésticas que incluyen ganado vacuno, equino, asnal, ovino, caprino y porcino, que según la especie puede ser utilizado como fuerza de trabajo, transporte, fines alimentarios, o

para “engorda” como apoyo a la subsistencia familiar. Existen también aves de corral como gallinas, guajolotes y patos. Otros animales que se observan en la comunidad son perros, gatos y ratas.

El uso del suelo predominante en la localidad es agrícola; se observa también el uso de asentamientos humanos de carácter rural con viviendas, centros escolares, instalaciones deportivas, capillas y establecimientos comerciales. Otro uso del suelo y muy relacionado con la agricultura es el que ocupan los cuerpos de agua, cuyo volumen es variable en función del deshielo en la pendiente sur del Volcán Nevado de Toluca, el caudal de los ríos, las aguas subterráneas e intensidad y frecuencia de la precipitación pluvial durante la época de lluvias (véanse figura 2 y figura 4).

En la comunidad, la actividad económica más importante es la agricultura, en sus modalidades de riego y de secano. Para el primer caso con cultivos de fresa, gladiola y la asociación de fresa con maíz; para la segunda modalidad el cultivo específico de diversas variedades de maíz. La diversidad de cultivos es posible, además de las condiciones agrícolas, debido a los rasgos hidrográficos, el relieve, la vegetación y la situación de la región dentro de una Zona de Ecotono, por lo que la agricultura está muy relacionada con la diversidad de ambientes (véase figura 5)

Agro y Biodiversidad Local

La actividad económica más importante en la localidad es la agricultura. Los cultivos predominantes en las parcelas son de riego, pero la agricultura de temporal es relevante ya que su destino es el autoabasto de las familias. Las

Tabla 2. Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con Cultivos

Calabaza	Calabacitas con pollo: La calabacita cortada, los granos de maíz y el chile picado		
Camote	Se consume generalmente como fruta cristalizada o como postre	Frito en rebanadas delgadas para hacer frituras. Se emplea en pucheros y pasteles, en dulce, como relleno para empanadas	Hecho puré para elaborar cremas y postres; picado y combinado con verduras cocidas o fritas
Cebolla	Puede ingerirse asada, guisada, salteada o cruda	Si se asa a fuego lento se endulza y se torna melosa	Cebolla caramelizada la cebolla cortada en juliana y el azúcar
Chile	Salsa de chile jalapeño	Ensaladas como condimento	Pastas condimento o "Especia" en comidas
Fresas	Mermelada de fresa casera	Fresas con crema	Yogurts y gelatinas
Frijol	Frijoles negros de olla		
Jícama	Se consume como fruta fresca	Pico de gallo cilantro picado, chile molido y sal	
Maíz	Pan de elote		
Tomate	Albóndigas en salsas de tomate		
Pepino	Agua de Pepino		
Haba	Sopa de habas		
Chayotes	Chayote relleno		

Fuente: Elaboración propia, 2014

especies cultivadas en las parcelas son diversas, las más importantes son: maíz, frijol, calabaza, fresa, camote, tomate, cebolla, pepino, chile; y flores como nardos, aster, flor de terciopelo, gladiola, rosas (en invernadero) y el árbol del dólar. (véase figura 6).

Las especies vegetales cultivadas, son utilizadas como alimentos ó como ingredientes de recetas de medicina rural. De las especies destaca la fresa ya que es el principal cultivo de la localidad y su producción se destina a la comercialización. Dentro de las especies vegetales encontramos tanto leguminosas (frijol y haba), hasta tubérculos (cebolla y jícama), estos últimos se desarrollan en forma de bulbos. Cuando se requiere fijar nitrógeno al suelo, el cultivo de frijol es una buena alternativa.

Muchos de los cultivos no resisten las bajas temperaturas que se presentan en invierno. Por lo que es recomendable que se siembren en primavera y verano. Dentro de los cultivos de hortalizas encontramos al pepino y a la cebolla.

Además de los cultivos agrícolas en la comunidad se presentan diversas especies de plantas silvestres que utilizan los habitantes locales para la preparación de alimentos, la construcción de viviendas, como combustible, como forraje para los animales domésticos, para el tratamiento y curación de enfermedades y con diversos fines ceremoniales y rituales (Nowak, 1991). Como ejemplo se cita al pericón (*Tagetes florida*), planta herbácea, con cuyas hojas y flores amarillas forman una cruz; que es colocada durante

las primeras horas de la noche del 28 de septiembre, en las puertas de las casas, en la parte anterior de los vehículos y en el centro de los cultivos, con fines de protección.

En la tabla 1 se enlistan las especies vegetales silvestres y aromáticas (once) y cultivos (doce), así como las especies animales silvestres (catorce) y domésticas (ocho) que son usadas como alimento en la localidad de Progreso Hidalgo. De ellas fue posible describir, las condiciones ambientales para el crecimiento y desarrollo (estación, suelos y temporada), así como el ciclo de vida de las mismas y los hábitos de crecimiento.

Las especies vegetales silvestres y aromáticas, se usan como condimento y medicinales. En cuanto se refiere al pápalo esta especie es la única que se come cruda y se le da uso decorativo en diversos platillos. Semillas de diversas especies son utilizadas también en la culinaria, tal es el caso de las semillas de cilantro las cuales se consumen maduras e inmaduras. La mayoría de estas especies se consumen en forma fresca, deshidratada, seca o congelada. Las especies descritas son utilizadas en la culinaria tradicional de la localidad de Progreso Hidalgo, son sembradas en huertos familiares, es decir se producen a nivel casero; aunque algunas especies son silvestres, tal es el caso de las verdolagas y el nopal.

Las condiciones ambientales para el desarrollo de gran parte de estas especies requieren del clima cálido presente en la localidad y de suelos profundos y fértiles, el suelo

Tabla3. Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con especies vegetales silvestres y aromáticas

Cilantro	Sopa de cilantro.	
Colorín	Capeada en forma de tortita	Con salsa de jitomate o de pipián. Se sumerge en un buen caldo de chile pasilla o adobo
Epazote	Champiñones con epazote	Los champiñones al vapor y Epazote
Huaje	El huaxmole (guiso de huaje)	Preparado a base de carne de res, se sumerge en una salsa hecha de chile y huaje
Orégano	Se usa para: ensaladas, cebollas, setas, calabazas, aves y pescados	Se utiliza en último momento para que no pierda su sabor y sus propiedades
Quelite	Los retoños verdes, ricos en proteínas, minerales y vitaminas	Se cuecen o fríen ligeramente y Se combinan con sopas, tacos, quesadillas, pinole o esquites
Rosa de Castilla	Agua fresca de piloncillo, se añade la flor de rosa de castilla y la pulpa de la lima. Se le agrega una pequeña cantidad de anís y canela. Se sirve bien fría	Se pueden usar como saborizante en pastelería y para elaborar vinagre
Verdolagas	Puede consumirse fresca como ensalada, o cocinada como espinaca, es buena para sopas, se cocina con carne de cerdo y salsa verde	Las hojas se pueden cocer como si fueran una verdura más, o freír, solas o en tortilla, se pueden añadir a los frijoles pintos
Pápalo	Las hojas de pápalo se pueden usar para dar sabor a sopas, ensaladas, frijoles, guisos, guacamole y salsas, inclusive se usa como sustituto del cilantro	El guacamole se puede hacer con pápalo. Se sirve con totopos y tacos y se le agrega jugo de limón. (Para que no se ponga negro)
Nopal	Se puede usar en ensaladas, sopas, guisos, asados, en fin en una amplia gama de aplicaciones y la fruta se emplea principalmente en dulces y jaleas	Ensalada de nopal
Chilacayotes	Se consumen como verdura y se usan para preparar dulces regionales, los frutos maduros se utilizan como forraje para ganado y aves de corral	También se emplea el fruto inmaduro, pelado y hervido. Las semillas son el ingrediente principal de típicos postres del cual destacan las palanquetas

Fuente: Elaboración propia, 2014

debe tener un buen drenaje y buena retención de humedad. Las especies vegetales alcanzan mayor tamaño en las riberas de los ríos que se encuentran al fondo de las barrancas. En el verano existe mayor diversidad de especies herbáceas y arbustivas, ya que corresponde a los meses de mayor precipitación en la localidad. La gran mayoría de las especies no sobreviven a las temperaturas menores que se presentan en invierno.

De las especies descritas el árbol de colorín, el árbol del huaje y la rosa de castilla, son de uso ornamental, aportan elementos estéticos al paisaje, y fueron plantados para ese fin. En el caso del árbol del colorín tiene una presencia protagónica en la jardinería, como estructurante del espacio, focalizador para delimitar zonas y brindar sombra.

Las actividades relacionadas con la ganadería no son relevantes, pero todas las familias poseen diversas especies de animales: ganado mayor, ganado menor y aves. Los animales de ganado menor viven en pequeños corrales contruidos con tabique o madera, aunque otros son amarrados en las parcelas que recientemente han terminado su ciclo de producción, en parcelas que están en descanso y en las orillas de los bordos, canales y caminos. Los pobla-

dores de la localidad alimentan al ganado básicamente de pastos, aunque pueden comer gran variedad de materia vegetal (hojas, ramas, herbáceas), aún la más fibrosa, ya que poseen un sistema digestivo que les permite digerir algunas suculentas en ambientes extremos (Nowak, 1991).

La crianza de animales como en el caso de la gallina de la que se aprovecha tanto la carne como los huevos y la vaca de la que se aprovecha su carne y la leche que esta produce. Del cerdo se dice que es el único animal que nunca muere de viejo, debido a que su destino es en muchos casos la matanza. Del cerdo se aprovecha todo, ya que se usan en la cocina incluso las partes que en otros animales siempre se han desechado: patas, morro, orejas, intestinos, testículos, órganos internos (riñones, hígado, pulmones y corazón). En la localidad se cuenta con bordos y presas en las cuales se encuentran mojarra y ranas, con las que se preparan alimentos distintivos, como el delicioso caldo de mojarra y las ancas de rana.

Los animales silvestres, de los grupos de mamíferos, reptiles, aves, peces, anfibios e insectos son utilizados por las familias como complemento en su alimentación. Entre los mamíferos silvestres, se utilizan el zorrillo y el coyote



Figura 3. Paisaje de Progreso Hidalgo

con fines medicinales, pues se les atribuyen ciertas propiedades curativas para el tratamiento de enfermedades. El venado cola blanca es cazado por el sabor de su carne. Entre los reptiles, un recurso para los pobladores es la víbora de cascabel, cuya carne es considerada con propiedades para el tratamiento de enfermedades como el cáncer y la diabetes.

Entre las aves existe enorme variedad de especies consideradas útiles, desde los pequeños colibríes hasta los grandes zopilotes. Algunas familias capturan y cazan especies como la paloma arroyera, gallina silvestre, codorniz, güilota y patos; cuya carne complementa la alimentación durante la época de escaso trabajo en los pueblos.

La pesca de mojarra y carpas, se realiza de noviembre a abril, aunque de forma esporádica se pesca durante todo el año. Prefieren las mojarra por su tamaño y porque tienen menos espinas en comparación con la carpa. También se capturan ranas y ajolotes, las cuatro especies

son un alimento importante en los días de cuaresma y en los meses de escasez de trabajo y de dinero. En menor proporción se capturan crustáceos como los cangrejos de río utilizados con fines medicinales.

La captura y caza de especies animales, ya sea con fines alimentarios o medicinales, también se realiza como recreación o deporte. Generalmente se capturan y cazan venados, liebres, conejos, armadillos, víboras de cascabel y diversas especies de aves. Por las noches se organizan grupos de hombres y niños que preparados con escopetas y rifles se dirigen a las barrancas y ríos para capturar y cazar animales. El uso que se les da a los animales criados por las familias es el de coadyuvar al sustento familiar.

Respecto a las especies animales silvestres, se destacan las condiciones ambientales propicias para el crecimiento de las especies de caza. La mayoría de las especies descritas se pueden encontrar en el campo, en lugares abiertos y

Tabla 4. Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con Animales de Ganado y Crianza

Borrego	Barbacoa de borrego:	
Caballo	Cecina con cebolla caramelizada	
Cerdo	Carnitas de puerco	Pepeto
Gallina	Caldo Tlalpeño	
Mojarra	Caldo de mojarra	
Rana	Ancas de rana	
Vaca	Milanesas de res sazonadas	

Fuente: Elaboración propia, 2014



Figura 4. Bordo en la Comunidad de Progreso Hidalgo

en las barrancas que se encuentran en la localidad. Para poder consumir estas especies los pobladores esperan varios meses, hasta que las especies llegan a su madurez y con ello fomentan en sus hijos la conservación de las especies.

El agua es un factor condicionante en la presencia y supervivencia de las especie de caza, que precisan vivir en las proximidades de los ríos que se encuentran en las barrancas o arroyos que cuenten con presencia constante de agua. Al llegar el invierno existe menor posibilidad de que se encuentren las especies, ya que muchas de ellas invernan en sus madrigueras y es más difícil el aprovechamiento para llegar a consumirlas. Cuando no se llegan a consumir todas las partes de la especie en su totalidad, las amas de casa optan por congelar la carne y con ello poderla aprovechar después.

Riqueza Culinaria y Diversidad de los Platillos

En la comunidad de Progreso Hidalgo, aparte de las fiestas de Semana Santa, Día de Muertos, Navidad y Día de la Virgen de Guadalupe, celebran a la Virgen de la Merced, cuando acuden a la iglesia que se encuentra en la comunidad, y de esta forma las familias llevan comida, y conviven, a través de la misa, la propia comida, algunos bailes y jaripeos que se realizan a las afueras del centro de la comunidad.

Para este tipo de celebraciones, tanto religiosas como XV años, bautizos, bodas o alguna festividad especial, las familias preparan platillos típicos como: arroz, frijoles, mole, tamales, y dependiendo de la estabilidad económica de las personas, platillos hechos con carne de cerdo o añadiéndole algunas verduras, como chilacayotes o algunas hojas verdes (véanse tablas 2, 3, 4 y 5). Fue posible identi-

Tabla 5. Platillos que se preparan en Progreso Hidalgo con especies Animales de Caza

Ardilla	Ardilla con nopales
Armadillo	Armadillo a la parrilla: asado sobre una parrilla a fuego lento
Conejo	Conejo en mole de tres chiles
Güilota	Mole de güilota
Tejón	Tejón Enchipotlado
Venado	Venado asado y sazonado con sal y pimienta

Fuente: Elaboración propia, 2014



Figura 5. Cultivo de fresa en Progreso Hidalgo, Villa Guerrero, Estado de México

ficar 22 platillos y formas de preparación con los cultivos locales, 23 con plantas silvestres y aromáticas que crecen en la localidad, ocho con animales de ganado y crianza de las familias locales y seis con animales silvestres que cazan los hombres.

La frecuencia de los platillos, depende principalmente de la estabilidad económica estacional; los frijoles son el alimento más consumido, que todas las familias tienen a la mano, debido a su cultivo accesible y a su precio al alcance popular. En contraparte, los platillos hechos con carne de cerdo, sólo pueden ser consumidos ocasionalmente hasta una vez por semana. Así mismo la preparación de tortillas a mano, reduce la compra de éstas, y con ciertos ani-

males como el pollo, que acostumbran criar, aprovechan sus beneficios tales como la producción de huevo. Cuando el animal deja de ser productivo, lo sacrifican para consumo humano.

El “Pepeto”, es el platillo local por excelencia, se elabora a base de carne de cerdo (codillo), chilacayotes picados, granos de elotes tiernos, habas peladas, cebollas, epazote y chile manzano, al servirse se le agrega queso rallado, orégano y un poco de aceite de oliva. Este platillo es tradicional e imprescindible en toda reunión y su época es de junio a noviembre.

El pipián rojo con chilacayotes se prepara utilizando la semilla de calabaza para hacer esta deliciosa salsa espesa

Tabla 6. Percepción sobre el Equipamiento, los Servicios Públicos y el Comercio

Equipamiento	Instalaciones Educativas en buenas condiciones	50%
	Equipamiento Deportivo adecuado	46%
	Equipamiento de Salud en buenas condiciones	18%
	Agua Potable y Agua para Riego de calidad y disponible	86%
	Energía Eléctrica en buenas condiciones y continuidad	46%
Servicios Públicos	Aprovisionamiento de Gas Doméstico constante y adecuado	38%
	Servicio de Drenaje y Saneamiento adecuado	38%
	Servicio de Recolección de Basura de calidad	16%
	Servicio de Transporte Público bueno	30%
Comercio	Comercios pequeños, integrados en las viviendas	

Fuente: Elaboración propia, 2014



Figura 6. Bordo y Parcelas de Maíz en la Comunidad de Progreso Hidalgo

que tradicionalmente se combina con carnes de cerdo, pollo y res. El mole rojo con guajolote es un platillo que se utiliza en festividades como XV años o bodas en la localidad. Es muy recurrente ya que el alimento base es el guajolote. La sopa de setas es un platillo típico de la localidad. El dulce de pepitas de calabaza y el mole negro de huitlacoche son otras delicias culinarias, típicas de la localidad.

La enseñanza de los platillos ocurre de generación en generación, a través de las madres que les enseñan a las hijas y éstas también llegan a aprender de sus abuelas, ésto debido a la interacción familiar y social durante la preparación de desayunos, almuerzos, comidas y cenas, ya que las niñas desarrollan su habilidad para la preparación de alimentos viendo a sus madres cocinar y ayudándolas en algunas labores.

Las personas no le otorgan gran importancia a los platillos en relación con su identidad, ya que no ven su riqueza culinaria desde la perspectiva cultural, se limitan solo al

hecho de consumir los platillos, en ocasiones especiales por costumbre y otras para su alimentación básica. No han logrado percibir el significado cultural o religioso de sus alimentos preparados, ya que la mayoría de las personas solo preparan platillos por la enseñanza de sus parientes y no tanto por buscar un significado a lo que estén consumiendo.

Los habitantes locales han manifestado que los platillos les dan una identidad cultural, a pesar de que en esta comunidad no la comprendan o hayan analizado para identificarse; sin embargo mencionan que es una característica propia y distintivo del lugar.

La identidad culinaria mediante sus platillos, será de gran importancia para la activación del turismo gastronómico, debido a la importancia cultural y preparación culinaria propia y original de la comunidad. Estas particularidades sobre la riqueza de especies y platillos pueden constituir en el futuro el eje de desarrollo de un SIAL basado

Tabla 7. Percepción sobre las Organizaciones Sociales

Agrupaciones de Carácter Político que funcionan bien	26%
Organizaciones Educativas que trabajan en buenas condiciones	70%
Organizaciones Comerciales que funcionan bien	58%
Organizaciones Religiosas que son de importancia	30%
Condiciones de la Organización Ejidal que son favorables	48%
Organización adecuada con Fines Culturales	20%
Son las Mujeres Campesinas quienes se encargan de la Gestión para solicitar apoyos ante las dependencias competentes	

Fuente: Elaboración propia, 2014

Tabla 8. Percepción de efectos potenciales derivados de la activación del SIAL basado en Turismo Gastronómico Tradicional Rural

Efectos Negativos	Posible Contaminación Ambiental
	Aumento de Turistas y Paseantes
	Mayor Demanda y Consumo de Productos
	Aumento en la Generación de Basura
	Posible Mejora de Infraestructura
	Mejores Formas de Comunicación
	Mejora de los Servicios de Transporte
	Desarrollo de Edificaciones de Mayor Calidad
	Mayor Disponibilidad de Apoyos del Gobierno
	Empleo a la Población
Efectos Positivos	Efecto Comercial Positivo
	Elaboración de Productos Propios de la Comunidad
	Desarrollo Familiar para Cada Hogar
	La generación de ingresos se distribuirá aún más entre todos los miembros de la familia, y así mismo los beneficios derivados de ello
	Diversificación de sus actividades y fuentes de ingresos con la participación de toda la familia
	Mejor aprovechamiento de su ambiente
	Potencial para dar algunos servicios turísticos debido al paisaje que se tiene y a las zonas naturales
	Efectos culturalmente positivos, ya que el aumento de turistas gastronómicos, significará que ciertas costumbres no se pierdan, que estén presentes como atractivo turístico
	La calidad de vida de la población aumentará en proporción al turismo que puedan recibir.

Fuente: Elaboración propia, 2014

en turismo gastronómico tradicional proporcionando platos especiales únicos a nivel regional.

Percepción sobre las condiciones sociales y económicas de la comunidad.

La percepción que tienen los habitantes respecto al impacto de un SIAL sobre su calidad de vida, lo consideran satisfactorio, y opinan que el agroturismo les permitirá una capacidad de actuación y funcionamiento en su vida, que les permitirá mayor bienestar a través del manejo y aprovechamiento de sus recursos disponibles (véase tabla 6).

Ellos consideran que esto puede verse reflejado en ingresos disponibles, posición en el mercado de trabajo, mejoramiento de su salud, o nivel de educación. Y consideran que esto puede mejorar también algunas características en la comunidad, tales como la presencia y acceso de servicios, el grado de seguridad, el transporte, la movilidad y la habilidad para servirse de nuevas tecnologías.

La participación de la población en la promoción y acción es fundamental, ya que el aumento de turistas implicará desarrollo en aumento que necesariamente debe ser

participativo. En lo que se refiere a la organización social se observó aceptación de las personas residentes en la localidad para asociarse con empresas o personas que puedan impulsar algún negocio y les brinde viabilidad para consolidar su economía con base en productos locales (véase tabla 7).

Los programas de desarrollo suelen ser percibidos con poca frecuencia e importancia. Al ser una comunidad rural y con pocos habitantes, suelen ser los mismos pobladores quienes generan sus propios sistemas de apoyo y desarrollo. Conocen sólo: Programas de apoyos de la SEP (Educación), la SEDESOL (Desarrollo Social); y el Programa PRONABES (Becas).

Para mejorar el manejo de los recursos, los pobladores están de acuerdo en tomar talleres que pueden beneficiarlos en capacitación y aprendizaje sobre actividades importantes para su desarrollo económico. Esta forma de organización deberá contar con seguimiento, para participar en la conservación de las tradiciones propias de la comunidad. Esto es de suma importancia ya que para establecer la activación del SIAL por medio del TGTR, es necesario tener una distribución de las actividades que se realizarán y

de esta manera, todos los factores, sociales, culturales y ambientales, tengan eficiencia y sean aprovechados de manera correcta y de una forma segura (véase tabla 8).

Discusión y Conclusiones

Respecto a la agro y biodiversidad presente en la localidad, se identificaron las especies vegetales silvestres y aromáticas (once) y cultivos (doce), así como las especies animales silvestres (catorce) y domésticas (ocho) que son usadas como alimento en la localidad de Progreso Hidalgo. De ellas fue posible describir, las condiciones ambientales para el crecimiento y desarrollo (estación, suelos y temporada), así como el ciclo de vida de las mismas y los hábitos de crecimiento. Las condiciones ambientales para el desarrollo de gran parte de estas especies requieren del clima cálido presente en la localidad la mayor parte del año y de suelos profundos y fértiles, el suelo debe tener un buen drenaje y buena retención de humedad. Las especies vegetales alcanzan mayor tamaño en las riberas de los ríos que se encuentran al fondo de las barrancas. En el verano existe mayor diversidad de especies herbáceas y arbustivas, ya que corresponde a los meses de mayor precipitación en la localidad. La gran mayoría de las especies no sobreviven a las bajas temperaturas que se presentan en invierno.

Respecto a la riqueza culinaria, fue posible identificar 22 platillos y formas de preparación con los cultivos locales, 23 con plantas silvestres y aromáticas que crecen en la localidad, ocho con animales de ganado y crianza de las familias locales y seis con animales silvestres que cazan los hombres. Los habitantes locales han manifestado que los platillos les dan una identidad cultural, a pesar de que en esta comunidad no la comprendan o hayan analizado para identificarse, sin embargo mencionan que es una característica propia y distintivo del lugar.

La identidad culinaria mediante sus platillos, será de gran importancia para la activación del turismo gastronómico, debido a la importancia cultural y preparación culinaria propia y original de la comunidad. Estas particularidades sobre la riqueza de especies y platillos pueden constituir en el futuro el eje de desarrollo de un SIAL basado en turismo gastronómico tradicional proporcionando platillos especiales únicos a nivel regional y una estrategia viable para la conservación de la biodiversidad local.

La percepción que tienen los habitantes respecto al impacto de un SIAL sobre su calidad de vida, lo consideran satisfactorio, y opinan que el agroturismo les permitirá una capacidad de actuación y funcionamiento en su vida, que les permitirá mayor bienestar a través del manejo y aprovechamiento de sus recursos disponibles. Ellos consideran que esto puede verse reflejado en ingresos disponibles, posición en el mercado de trabajo, mejoramiento de su salud, o nivel de educación. Y consideran que esto puede mejorar también características en la comunidad, como la presencia y acceso de servicios, el grado de seguridad, el transporte, la movilidad y la habilidad para servirse de nuevas tecnologías; y así conservar su patrimonio biocultural.

La participación de la población en la promoción y acción es fundamental, ya que el aumento de turistas implicará desarrollo en aumento que necesariamente debe ser participativo. En lo que se refiere a la organización social se observó aceptación de las personas residentes en la localidad para asociarse con empresas o personas que puedan impulsar algún negocio y les brinde viabilidad para consolidar su economía con base en productos locales.

Los programas de desarrollo suelen ser percibidos con poca frecuencia e importancia. Al ser una comunidad rural y con pocos habitantes, suelen ser los mismos pobladores quienes generan sus propios sistemas de apoyo y desarrollo. Para mejorar el manejo de los recursos, los pobladores están de acuerdo en tomar talleres que pueden beneficiarlos en capacitación y aprendizaje sobre actividades importantes para su desarrollo económico. Esta forma de organización deberá contar con seguimiento, para participar en la conservación de las tradiciones propias de la comunidad.

Esto es de suma importancia ya que para establecer la activación del SIAL por medio del TGTR, es necesario tener una distribución de las actividades que se realizarán y de esta manera, todos los factores, sociales, culturales y ambientales, tengan eficiencia y sean aprovechados de manera correcta y de una forma segura.

De acuerdo al análisis en campo y a información recabada por medio de encuestas que se aplicaron a la comunidad, se observó que las condiciones son favorables para implementar un SIAL, ya que el ámbito físico en su relación con los actores del territorio que son los habitantes de esta comunidad, muestran armonía y no intervienen en conflictos para la adecuada implementación de un sistema como el que se propone. Así se constituirá una estrategia sustentable para la conservación del patrimonio biocultural de la localidad en beneficio de la región.

Los productos que se pueden aprovechar para impulsar este sistema son suficientes en la zona, para abastecer y utilizar, tanto en la propia población como en negocios para el mercadeo. Los habitantes locales muestran conocimiento sobre la elaboración y preparación de distintos alimentos y diversos productos comestibles a base de la vegetación y fauna locales. Un proyecto de SIAL tiene a su favor condiciones para que en la localidad de Progreso Hidalgo, sea implementado y con ello desarrollar su economía, a elevar el empleo y la calidad de vida, que beneficiará a la mayor parte de la población local y muestra perspectivas favorables para impulsar el desarrollo regional.

En el marco del destino la gastronomía destaca por su importancia, pues forma parte de la cultura que lo define; sin su gastronomía, el destino queda incompleto como producto turístico; asimismo, las tendencias actuales del turismo buscan tener una relación más directa con las comunidades que se visitan y vivir sus costumbres, en este tenor, la gastronomía es un factor determinante. México es un país de una extraordinaria riqueza gastronómica; cada estado, cada región y cada pueblo de esta República cuentan con una amplia lista de platillos únicos ya que conforme va cambiando el medio geográfico y el paisaje, los

olores y sabores nos ofrecen distintos picores, dulzuras, espesores, temperaturas, olores, sabores y colores lo que permite tener una gran variedad de platillos y, a la vez, poseer una configuración gastronómica propia.

Agradecimientos

A todos los colaboradores y tesisistas relacionados con esta línea de investigación, en particular: Edith Ávila Flores, Alejandra Valdés Mancevo, Luis Felipe Garduño Hernández y Rosalinda Martínez Aldana.

Referencias

- Blanco, M. (2006). *Las rutas alimentarias, una herramienta para valorizar los productos de las agroindustrias rurales. El caso de la ruta del queso Turrialba*. Segunda Edición ed. Costa Rica: s.n.
- Boucher, F. (1998). *Globalización y evolución de la AIR en América Latina: Los Sistemas Agroalimentarios Localizados*, Caracas, Venezuela: s.n.
- Boucher, F. (2003). *Los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Una opción para fortalecer las agroindustrias rurales en el marco de la globalización..* D.F, México: CIRAD.
- Cascante, M. (2006). *Efectos de un estudio SIAL: potencialidades de desarrollo y movilización local*. Toluca Mexico: Editorial UAEM.
- Correa, C., 2004. *Como activar los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina*. Toluca México: UAEM.
- Cuesta, J. G. (1996). El turismo Rural como factor diversificador de rentas en la tradicional economía agraria. *Estudios Turísticos*, Issue 122, pp. 45-59.
- Lipton, M. y Longhurst, R. (1989), *New seeds and poor people*, Baltimore, MD John Hopkins University Press.
- Mc Rae, R.J. *et al.* (1990), Farm scale agronomic and economic conversion from conventional to sustainable agriculture. en *Adv. Agronomy*, num. 43.
- Muchnik, J. (2004). *Territorios y sistemas agroalimentarios locales*. Primera edición ed. Colombia: Unibiblos.
- Requierd-Desjardins, D. (1999). Agroindustria Rural y Sistemas Agroalimentarios Localizados. *Revista Conmemorativa*, X (4), p. 17.
- Requierd-Desjardins, (2002). *Multifuncionalidad y Sistemas Agroalimentarios Localizados*. Paris: s.n.
- Rodríguez-Borray, G. (2002). *La diversificación productiva como estrategia de activación de sistemas agroalimentarios locales: el caso de la agroindustria panelera colombiana..* Colombia: Montpellier.
- Rodríguez, G. (2004). *La multifuncionalidad de los sistemas agroalimentarios locales en zonas rurales de oasis en desarrollo: el caso de la agroindustria panelera colombiana*. Toluca, México: Montpellier.
- Salas, I. (2006). Agroindustria Rural y Liberación Comercial Agrícola: el rol de la guía metodológica para la activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados. *Revista Agroalimentaria*, I(22), pp. 13-20.