

Conocimientos alimentarios tradicionales en una comunidad matlatzinca, Temascaltepec, Estado de México

María del Rosario Sandoval-Ángeles¹

María Cristina Chávez-Mejía¹

Norma Baca-Tavira¹

Laura White-Olascoaga^{2,§}

1 Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales-Universidad Autónoma del Estado de México. Carretera Toluca-Ixtlahuaca km 14.5, San Cayetano, Toluca, Estado de México. CP. 50200.

2 Facultad de Ciencias-Universidad Autónoma del Estado de México- Campus El Cerrillo. Carretera Toluca-Ixtlahuaca km 14.5, Piedras Blancas, San Cayetano, Toluca, Estado de México. CP. 50200.

Autor de correspondencia: lwhiteo@uaemex.mx.

Resumen

La soberanía alimentaria se relaciona con los conocimientos alimentarios tradicionales que permiten la disponibilidad de alimentos por medio del cultivo de la tierra, la pesca, recolección y caza. Ante la pérdida de estos conocimientos, es necesario su preservación para conservar el conocimiento tradicional de los sistemas alimentarios por medio de los cuales se conserva la diversidad biocultural. El objetivo del presente artículo es identificar los saberes alimentarios y las técnicas culinarias de los adultos mayores en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan. Desde un enfoque etnográfico en retrospectiva mediante entrevistas, diarios de campo y fotografías, de marzo a septiembre de 2022, se rescató la memoria alimentaria de la población adulta mayor desde su niñez hasta la actualidad. Se identificaron los saberes alimentarios (consumo de quelites e insectos comestibles y la caza de animales silvestres) y las técnicas culinarias utilizadas para la cocción de los alimentos que formaron parte de la comunidad matlatzinca y cómo estos saberes gastronómicos y técnicas se han modificado. Se evidencia la necesidad de revalorizar las tradiciones y costumbres del pueblo matlatzinca, así como su gastronomía desde una perspectiva sociocultural, como parte de un proceso para preservar la identidad alimentaria y cultural de la comunidad, generando un sentido de permanencia.

Palabras clave:

conocimiento tradicional, Matlazincas, población adulta mayor.



Introducción

Los conocimientos tradicionales (CT) son aquellos generados, preservados y utilizados en el interior de sociedades humanas, principalmente por comunidades indígenas. Constituyen una parte fundamental de la cultura de los pueblos, y para sus poseedores, representan una gran capacidad para entender y poder resolver diferentes problemas tanto ambientales como socioambientales (Valladares y Olivé, 2015; Ángeles *et al.*, 2024).

Para algunos autores (Rocheleau *et al.*, 1996; Blancas *et al.*, 2020; Ángeles *et al.*, 2024) los CT pueden tener características de relación, ósea, se relacionan con las personas entre sí de formas variadas para diversos fines, por lo que son interactivos y prácticos. Son sensoriales, requieren de los sentidos del ser humano, por lo tanto, son orales y están basados en la observación. Son culturales, variado en función del género y la edad de las personas, son subjetivos, místicos y toman en cuenta tradiciones y costumbres de cada localidad donde se crean y finalmente son flexibles, adaptándose a los cambios que se presentan y son generacionales (Rocheleau *et al.*, 1996; Blancas *et al.*, 2020; Ángeles *et al.*, 2024).

Estos conocimientos impactan en el bienestar del ser humano y de las comunidades en las que están inmersos; por ejemplo, los conocimientos tradicionales alimentarios (CTA) los cuales se relacionan con la experiencia cotidiana que forma hábitos, costumbres, formas de preparación, preferencias, creencias y gustos, lo que con el tiempo pasa a formar parte de la riqueza biocultural de un pueblo. De esta manera, los CTA no solo son recetas de las cocinas locales, si no abarcan desde la siembra de la semilla, hasta la cosecha; la cría de animales, caza, recolección; es decir, el saber-hacer que se implica el disponer de alimentos y en su preparación, consumo y técnicas culinarias, así como en los utensilios para su elaboración (Inga-Aguagallo *et al.*, 2021).

El objetivo del presente artículo es identificar los conocimientos alimentarios y las técnicas culinarias de la comunidad matlatzinca de San Francisco Oxtotitlán en el municipio de Temascaltepec, Estado de México. Desde un enfoque retrospectivo, se identifica la diversidad de los quelites, insectos comestibles y animales de traspatio y silvestres en relación con los saberes alimentarios de los adultos mayores; asimismo se conocen las técnicas culinarias que forman o formaron parte de la alimentación de este grupo.

Área de estudio

San Francisco Oxtotitlán es una localidad matlatzinca ubicada en el municipio de Temascaltepec. La comunidad cuenta con 1 506 habitantes; 798 mujeres y 708 hombres (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2020). Está a una altitud de 2 700 m y su clima es subhúmedo; se encuentra rodeada por varios montes, entre ellos el Zinacantepec, la Sierra de Temascaltepec y Valle de Bravo (Gobierno del Estado de México, 2023) (Figura 1).



Figura 1. Ubicación de la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, municipio de Temascalpec.



Las principales actividades económicas de la comunidad son el aprovechamiento de los recursos forestales y agricultura, a los que actualmente se le suman la prestación de servicios turísticos. Sus bosques son de coníferas, oyameles, pinos, encinos y ocotes. La recolección de plantas comestibles, los huertos familiares de traspatio y la crianza de animales domésticos son soporte de la economía matlatzinca. La alimentación de los pobladores de la localidad consiste principalmente en maíz, quelite, chile, hongos y habas; en las festividades se consume carne. Los huertos familiares aportan a la alimentación fruta y variedad de hortalizas (Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, 2018).

Metodología

Para la selección de los informantes, se eligieron adultos mayores que hablaran matlatzinca, tuvieran 60 años o más, debido a que a esta edad una persona se considera adulto mayor en México (Congreso de la Unión, 2002) y que participar de manera libre y voluntaria en la investigación. Del total de población adulta mayor de la localidad, 145 son mujeres y 116 hombres (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2020), la participación por sexo fue de 55.6% y 44.4% respectivamente, se realizaron 30 entrevistas, 24 mujeres (80%) y 6 hombres (20%).

La investigación de campo se llevó a cabo de marzo a septiembre del 2022. Mediante el método de James Spradley (Garrido, 2017), el cual diseña una técnica de recopilación de información mediante entrevistas y trabajo de campo. Por medio de este método se llevaron a cabo entrevistas y se indagó sobre el perfil sociodemográfico de los adultos mayores, así como el entono local en el que vive, los ingredientes y la preparación de algunos alimentos, para obtener las técnicas culinarias de la comunidad. Posteriormente, mediante un análisis retrospectivo, haciendo un ejercicio de memoria se obtuvieron eventos del pasado de los adultos mayores sobre alimentos que consumieron durante su niñez y ya no se consumen y los que se consumen actualmente.

Los ejemplares botánicos de quelites se obtuvieron del sistema milpa, bosques y las besanas aledañas a la comunidad. Su identificación se basó en Rzedowski y Rzedowski (2004, 2010). La recolecta de insectos comestibles se llevó a cabo mediante recorridos con los informantes y observación participante.

Resultados y discusión

Características de la población adulta mayor

Las características de edad y ocupación de la población adulta mayor en la comunidad matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan fue de entre 60 y 85 años. Todos los informantes manifestaron hablar lengua matlatzinca y ser originario(a) de la localidad al igual que sus padres y madres. Estas características son similares a lo encontrado en otros estudios en los que se expone que las actividades relacionadas con el campo, agricultura y cría de animales forman parte importante de las actividades de los adultos mayores en las comunidades originarias del México. De igual forma se coincide en que las actividades de las adultas mayores varían entre encargarse del hogar y labores del campo (Ruíz, 2014; Torres, 2017) (Cuadro 1).

Cuadro 1. Actividades a las que se dedica a la población adulta mayor en la comunidad.

Actividad	Desarrollo de la actividad	Sexo
Trabajos de albañilería	Dentro y fuera de la localidad	Hombres
Agricultura	En cultivos propios, en los cuales siembran principalmente maíz, frijol, haba, quelites, papa y chícharo. Estos productos son para el consumo familiar y en menor medida para la venta	Hombres y mujeres
Cría de animales	Entre los que se encuentran cerdos, vacas, aves de engorda y postura	Hombres y mujeres
Trabajo de cuidado y trabajo doméstico	Labores cotidianas, barrer, lavar, preparar alimentos, colaborar en crianza de nietos, en algunos casos les implica traslado a otra localidad en donde residen sus familiares	Mujeres
Bordado	Las adultas mayores tienen un grupo de bordado con el que se reúnen cada martes, con esta dinámica comparten conocimientos y alimentos, recetas	Mujeres
Venta de productos elaborados	Algunas de las adultas mayores realizan postres, bordados o tejidos que después venden entre sus familiares y conocidos. Esta actividad les genera un ingreso	Mujeres

Elaboración con datos de la investigación.

Conocimientos tradicionales alimentarios

El pueblo matlatzinca, como muchos pueblos originarios de México, posee elementos gastronómicos que han mantenido desde la época prehispánica, basando su dieta diaria en productos de su sistema milpa, el cual integra diversas especies como maíz, calabaza, frijol, chile, así como quelites e insectos que son atraídos al sistema. Como en otras comunidades, los productos alimenticios del sistema milpa, se complementan con la recolección de quelites, insectos comestibles, animales de traspatio y en otras épocas con la caza de animales silvestres (Cano y Gómez, 2017; Zizumbo-Villarreal y Colunga-García, 2017; Leyva-Trinidad *et al.*, 2020).

Quelites

Quelites es un término en náhuatl '*quiltitl*' que significa la ingesta de hojas, tallos y flores en fases tiernas del desarrollo de las plantas (Balcázar-Quiñonez *et al.*, 2020). La utilización quelites, denominados en la comunidad de estudio como "hierbas del monte", en la alimentación de la población matlatzinca es de suma importancia. Los informantes mencionaron que consumen 27 diferentes tipos de quelites, 96.29% son herbáceas y 3.7% arborescentes. Su recolección se da principalmente en la milpa, huerto familiar, besanas o en los alrededores de la comunidad y en cuerpos de agua (Cuadro 2).

Cuadro 2. Quelites utilizados en la alimentación en la comunidad San Francisco Oxtotilpan.

Nombre común	Habito	Hábitat
Amaranthaceae		
Quintonil	Herbácea	Terrestre
Quintonil rayado	Herbácea	Terrestre/Besanas
Cenizo rojo, blanco	Herbácea	Terrestre
Huazontle	Herbácea	Terrestre
Huazontle morado	Herbácea	Terrestre
Epazote de perro	Herbácea	Terrestre
Epazote	Herbácea	Terrestre
Ariliaceae		
Berros	Herbácea	Acuática
Asteraceae		
Papaloquelite	Herbácea	Terrestre
Diente de león	Herbácea	Terrestre
Brassicaceae		
Nabos/Corazones	Herbácea	Terrestre/ Besanas
Rábanos silvestres / Rabanitos	Herbácea	Terrestre
Caryophyllaceae		
Paletería	Herbácea	Terrestre
Commelinaceae		
Tripa de pollo/Hierba de pollo	Herbácea	Terrestre
Cucurbitaceae		
Chilacayote (hojas)	Herbácea	Terrestre
Guías de calabaza*	Herbácea	Terrestre
Guías de chayote*	Herbácea	Terrestre
Euphorbiaceae		
Chaya	Arborescente	Terrestre
Fabaceae		
Trébol/ Carretilla	Herbácea	Terrestre/Besanas
Frijol (Hojas)	Herbácea	Terrestre
Haba (Hojas)	Herbácea	Terrestre
Montiaceae		
Chivatito/Pata de pájaro	Herbácea	Terrestre
Oxalidaceae		
Palmita/ Sombrilla	Herbácea	Terrestre
Phytolaccaceae		
Jaboncillo/ Tinta*	Herbácea	Terrestre
Polygonaceae		

Nombre común	Habito	Hábitat
Sanguinaria	Herbácea	Terrestre
Lengua de Vaca	Herbácea	Terrestre
Solanaceae		
Jaltomate	Herbácea	Terrestre

Elaboración con base en trabajo de campo. *= muestra quelites que ya no son consumidos en la actualidad.

El consumo de quelites es también un recurso de mucho valor en otras comunidades del centro del país (Bourges *et al.*, 2015; Balcázar-Quiñones *et al.*, 2020; Viesca-González *et al.*, 2022). En la comunidad otomí, son utilizados un promedio de 68 diferentes quelites (Balcázar-Quiñones *et al.*, 2020). En San Francisco Oxtotilpan se observa una pérdida de los conocimientos tradicionales alimentarios, así como de las técnicas culinarias para la preparación de quelites. Los informantes mencionaron que los quelites están disponibles principalmente durante la época de lluvias que es entre los meses de julio a septiembre, mencionaron también el consumo de las hojas de frijol, haba y chilacayote como quelite.

La población adulta mayor también recordó como alimentos de su niñez a quelites como el jaboncillo o tinta, así como las guías de calabaza y chayote, quelites que en la actualidad ya no son consumidos (Cuadro 2). Contrario a esta pérdida, la comunidad matlatzinca actualmente hace uso de las hojas del frijol y haba como quelites. Ocampo (2020) en su estudio sobre el efecto del consumo de hoja de frijol manifiesta cómo “las hojas de frijol no son considerada parte de la dieta habitual, solo la consumen en algunas regiones del país, principalmente donde permanecen grupos étnicos”.

Insectos comestibles

El sistema milpa no únicamente ofrece especies cultivadas para la alimentación de las diferentes comunidades originarias de México, sino también de ella la gente recolecta insectos comestibles, para complementar su dieta diaria, los cuales son atraídos al sistema por las plantas establecidas en ella. Sin embargo, en San Francisco Oxtotilpan la ingesta de insectos comestibles representa una importante pérdida de los saberes alimentarios tradicionales y de las técnicas culinarias (Cuadro 3).

Cuadro 3. Insectos comestibles utilizados en la alimentación en San Francisco Oxtotilpan.

Insecto	Familia	Nombre científico	Lugar donde lo obtenían	Frecuencia de consumo
Gusano de maguey	Hesperiidae	<i>Aegiale hesperiaris</i>	Sistema milpa	Una o dos veces por temporada
Gusano de ocote	Cerambycidae	<i>Malodon spinosus</i>	Bosque, límites del sistema milpa	Una o dos veces por temporada
Gusano de jarilla	Hepialidae	<i>Phassus triangularis</i>	Orillas del río, orillas de la milpa	Una o dos veces por temporada
Mariposa monarca	Nymphalidae	<i>Danaus plexippus</i>	Bosque, sistema milpa	Una o dos veces por temporada

Elaboración con base en información de campo.

Los informantes recordaron que los insectos eran consumidos generalmente en temporada de lluvias, que abarca los meses de julio a septiembre, donde la población denominaba “temporada de verdes”. Sin embargo, “su extracción”, mencionan los informantes, era difícil como los gusanos de maguey o los de ocote que se encontraban dentro de las pencas de maguey o de troncos”, dificultando su ubicación visual, lo que eventualmente llevó a perder esta tradición de recolecta y la ingesta de insectos (Cuadro 3).

Otro insecto que la población adulta mayor recuerda con añoranza es el consumo de mariposas, en particular la mariposa monarca. Su recolección también era por temporada, en este caso los

meses a los que correspondía el consumo era de noviembre a enero, fechas en las que se podían encontrar con mayor facilidad. Para su consumo se hizo mención que les quitaban las alas y eran asadas para posteriormente ser consumidas en tacos (Cuadro 3).

A nivel mundial, se considera que hay aproximadamente 2 111 especies de insectos comestibles (Cruz y Peniche, 2018), en México se estiman alrededor de 549 especies (Gobierno de México, 2024); mientras que Ramos Elorduy *et al.* (1998) reporta para el Estado de México 104 especies. En la comunidad otomí de San Pedro Arriba en el municipio de Temoaya, Estado de México, actualmente se degustan insectos como los gusanos de ocote, maguey y jarilla, entre muchos otros (Victoria-Morales *et al.*, 2023), insectos que otrora eran consumidos en la zona de estudio. Los datos anteriores dejan ver como la ingesta de insectos comestibles está relacionada en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan con la pérdida de conocimientos tradiciones alimenticios y técnicas culinarias, como mencionan Gasca-Álvarez y González (2022), “los abuelos consumían muchos tipos de insectos”.

Animales de traspatio y silvestres

Los saberes alimentarios tradicionales de la población adulta mayor relacionados con el consumo de animales se divide en animales de traspatio y silvestres (Cuadros 3 y 4). Entre los animales de traspatio que se consumían y se siguen consumiendo actualmente son cerdos, vacas, borregos, gallinas y guajolotes. Cabe mencionar que en la comunidad existe la venta de pollo y carne de cerdo; sin embargo, el consumo de esos productos no se integró a la entrevista debido a que no cumple el criterio de ser un animal de traspatio de la comunidad (Cuadro 4 y 5).

Cuadro 4. Animales silvestres que fueron utilizados en la alimentación en San Francisco Oxtotilpan.

Animal	Familia	Nombre científico	Lugar donde lo obtenían	Frecuencia de consumo
Ardilla	Sciuridae	<i>Sciurus sp.</i>	Bosque	Una vez cada dos meses
Conejo	Ochotonidae/ Leporidae		Bosque	Una vez cada dos meses
Armadillo	Dasypodidae	<i>Dasyopus sp.</i>	Bosque	Una vez cada dos meses
Tórtolas	Columbidae	<i>Columbina sp</i>	Lugares abiertos de la comunidad	Una o dos veces por mes
Gorrión casero	Passeridae	<i>Passer sp.</i>	Lugares abiertos de la comunidad	Una o dos veces por mes

Elaboración con base en información de campo.

Cuadro 5. Animales de traspatio utilizados en la alimentación en la comunidad San Francisco Oxtotilpan.

Animales de traspatio	Familia	Nombre científico	Frecuencia de consumo
Cerdos	Suidae	<i>Sus sp.</i>	Una o dos veces por año, en fiestas
Vacas	Bovidae	<i>Bos sp.</i>	En fiestas grandes
Borregos	Bovidae	<i>Ovis sp.</i>	En fiestas grandes
Guajolotes	Meleagrididae	<i>Meleagris sp.</i>	Una o dos veces por año, en fiestas
Gallinas	Phasianidae	<i>Gallus sp.</i>	Tres o cuatro veces por año

Elaboración con base en trabajo de campo.

Con respecto al consumo de los animales de traspatio, éstos se han mantenido vigentes en la gastronomía y alimentación de los adultos mayores quienes en algunos casos aún se dedican a la cría de estos animales y son usados para consumo familiar y como ingrediente principal en algunos platillos. El consumo de vacas y borregos es principalmente en fiestas grandes como bodas, a diferencia de las gallinas que se consumen entre tres o cuatro veces por año. Los guajolotes al igual que los cerdos son consumidos una o dos veces por año. Nava *et al.* (2018) mencionan

que los animales de traspatio poseen un importante rol en la vida de las comunidades, debido a que proporcionan proteína animal a la dieta diaria y en algunas ocasiones se adquieren ingresos económicos con su venta.

En el caso del consumo de cerdo, las personas entrevistadas mencionaron que durante su niñez el consumo era compartido; es decir, cuando algún habitante de la localidad sacrificaba un animal, lo regalaban con sus vecinos, de esta manera la carne era distribuida entre más hogares. Además, se aprovechaba la manteca obtenida, la cual era almacenada y de esa manera había oportunidad de freír algunos alimentos. El método de almacenaje era en recipientes, comúnmente de barro y lo guardaban en un espacio fresco alejado de la luz solar.

Por otra parte, durante el desarrollo de la presente investigación mediante el análisis retrospectivo, se observó la pérdida de saberes alimentarios tradicionales y técnicas culinarias en el consumo de animales silvestres, como son el armadillo, conejo o diversos pájaros. Estos eran cazados y los adultos mayores los evocaron como alimentos de nostalgia; es decir, fueron alimentos importantes durante su niñez y en la actualidad han dejado de consumirlos. Esto debido, al igual que los insectos comestibles, según los entrevistados, a factores como el desplazamiento de la biodiversidad debido a los cambios en el uso de suelo de la localidad, que han pasado de ser de uso forestal a uso agrícola o para vivienda.

Las tórtolas y los gorriones eran anteriormente cazados en espacios abiertos de la localidad, como la calle, el patio de la casa, terrenos baldíos y la milpa. Como instrumento para su caza se usaba una bolsa o costal que facilitaba atrapar a las aves e impedía que escaparan.

Los alimentos obtenidos del bosque fueron de vital importancia en la alimentación y gastronomía de la población, obteniendo de estos ecosistemas diversos animales para complementar su dieta diaria en su infancia. Como se puede apreciar, la gastronomía matlatzinca alrededor del consumo de animales silvestres y de traspatio era rica y variada. Autores como Fa *et al.* (2013) señalan la importancia de la caza de pequeñas especies para comunidades autóctonas, debido a que proporciona proteína animal y es solamente para autoconsumo.

Técnicas culinarias

Los adultos mayores durante su vida aprendieron una serie de técnica culinarias las cuales les permitieron la cocción de los alimentos, principalmente los animales, ya sea de traspatio o silvestres. Estas prácticas y procedimientos son conservados hasta la actualidad (Figura 2).



Figura 2. Cocina de humo.



Asado

Esta técnica consiste en poner los alimentos sobre el comal (circulo de barro o de metal) o las brasas para lograr su cocción. Los entrevistados mencionaron como durante su niñez el comal era principalmente de barro y en la actualidad puede ser también de metal. Manifestaron que el sabor de los alimentos preparados sobre el comal de barro les es más agradable que el de metal. La cocción de animales silvestres se hacía usando esta técnica. El conejo, la ardilla y el armadillo eran puestos directo sobre las brasas o el comal y solo se les adicionaba sal. Estos alimentos únicamente se acompañaban con tortillas y salsa. Los gusanos de maguey, gusano de ocote, gusano de jarilla y la mariposa se ponían sobre el comal para ser asados, de igual manera solo se les adicionaba sal.

Hervido

Es una técnica que consiste en utilizar agua caliente a una alta temperatura para que los alimentos se puedan cocinar. Para las tórtolas, el gorrión casero, cerdos, vacas, guajolotes y gallinas se usaba este tipo de cocción.

Cocido en horno subterráneo

Técnica utilizada para realizar la cocción del borrego, consiste en hacer un hoyo en la tierra, prender fuego con leña, obtenida del área boscosa de la localidad. Se utilizan además pencas de maguey y se coloca un caso en el fondo, con la finalidad de contener el consomé.

Conclusiones

Es evidente el interés de las comunidades originarias del país, como la matlatzinca, por recuperar y mantener los saberes tradiciones y técnicas culinarias, como la cocina de humo; así como los utensilios dedicados a la alimentación, debido a que forman parte de su identidad gastronómica.

En la presente investigación se identificaron saberes tradicionales alimenticios como los insectos comestibles y animales de traspatio y silvestres. La población matlatzinca consume actualmente cinco diferentes animales de traspatio. Sin embargo, se perdieron saberes tradicionales alimenticios como el consumo de insectos comestibles y animales silvestres.

Se considera necesario revalorar los saberes alimentarios y las técnicas culinarias que posee la población adulta mayor para que estos conocimientos gastronómicos tradicionales no se pierdan ya que son patrimonio cultural de la comunidad matlatzinca y dan identidad a la población. Se considera que en San Francisco Oxtotilpan, los conocimientos tradicionales alimentarios de los adultos mayores son un potencial para el desarrollo alimenticio de la comunidad, que culturalmente es la única en la que se habla la lengua matlatzinca. Además de esto, los adultos mayores son respetados como tales y por su conocimiento ambiental para continuar con su modo de vida.

Bibliografía

- 1 Ángeles, T. L. C.; Escamilla, G. P. E. y Díaz, F. O. 2024. Los conocimientos tradicionales Una caracterización basada en casos concretos. *Revista de El Colegio de San Luis Nueva Época*. 14(25):1-37. Doi: <https://doi.org/10.21696/rcsl142520241603>.
- 2 Balcázar-Quiñones, A.; White-Olascoaga, L.; Chávez-Mejía C. y Zepeda-Gómez, C. 2020. Los quelites: riqueza de especies y conocimiento tradicional en la comunidad otomí de San Pedro Arriba, Temoaya, Estado de México. *Polibotanica*. 25(48):219-242. Doi: 10.18387/polibotanica.49.14.
- 3 Blancas, N. I.; Isch, E. L.; Panario, D.; Gutiérrez, O. y Zambrano, Á. 2020. El cambio climático y los conocimientos tradicionales, miradas desde Sudamérica. *Terra. Nueva Etapa*. 36(59):1-16.
- 4 Bourges-Rodríguez, H.; Vargas-Guadarrama, L. A. 2015. La cocina tradicional y la salud. *Revista Digital Universitaria*. 16(5):1-11.
- 5 Cano, G. L. y Gómez, S. D. 2017. Cinco sabores tradicionales Mexiquenses. *Cocina Mazahua, Otomí, Nahua, Matlatzinca y Tlahuica*. México: Universidad Autónoma del Estado de México. 123 p.
- 6 Cruz, P. D. y Peniche, C. 2018. La domesticación y crianza de insectos comestibles: una línea de investigación poco explorada y con gran potencial para el desarrollo sostenible y la seguridad alimentaria en México. *Folia Entomológica Mexicana*. 4(2):66-79.
- 7 Fa, J. E.; Farfán, M. Á. y Márquez, A. L. 2013. La caza de mamíferos silvestres en los bosques tropicales. *Ecosistemas*. 22(2):76-83.
- 8 Garrido, N. 2017. El método James Spradley en la investigación cualitativa. *Enfermería: Cuidados Humanizados*. 6(esp):37-42. Doi.org/10.22235/ech.v6iespecial.1449.
- 9 Gasca-Álvarez, H. J. y González, W. D. 2022. Percepción y uso de insecto comestibles en las comunidades indígenas de Santa María de Itapinima y Piracemo, Mitú, Vaupés, Colombia. *Revista Entomológica Argentina*. 81(3):1-23. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=322071888008>.

- 10 Gobierno del Estado de México. 2023. Ayuntamiento de Temascaltepec. Recuperado de <https://temascaltepec.edomex.gob.mx>.
- 11 Gobierno del Estado de México. 2024. ¿Insectos? ¡Deliciosos! Recuperado de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/insectosdeliciosos#:~:text=Los%20insectos%20comestibles%20fueron%20documentados,pa%C3%ADses%20m%C3%A1s%20ricos%20en%20insectos>.
- 12 INEGI. 2020. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Censo de Población y Vivienda 2020. Recuperado de: <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>.
- 13 Inga-Aguagallo, C. F.; Avilés-Peñañiel, C. E. y Garrido-Patrel, A. M. 2021. Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar. Polo del Conocimiento. 6(9):1679-1691. Doi: 10.23857/pc.v6i9.3133.
- 14 Jaramillo, M. A. M. y Lozada, F. M. L. 2018. Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. INNOVA Research Journal. 3(12):189-199. <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n12.2018.863>.
- 15 Leyva-Trinidad, D. A.; Pérez-Vázquez, A.; Bezerra da Costa, I. y Formighieri G. R. C. (2020). El papel de la milpa en la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de Ocotlán Texizapan, Veracruz. Polibotánica. 1(50):279-299. <https://polibotanica.mx/index.php/polibotanica/article/view/572>.
- 16 Moreira, R. 2006. Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos. Comunicación del III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios". Ciudad de México: Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados. 1-17 pp.
- 17 Nava, H. G.; Aldasoro, M. E. M.; Perezgrovas, G. R. y Vera, C. G. 2018. Interacciones del ser humano con animales de traspatio: un estudio desde la Etnoveterinaria en Tabasco, México. Nova Scientia. 10(21):258-309. <https://doi.org/doi.org/10.21640/ns.v10i21.1532>.
- 18 Ocampo Aguiano, P. V. 2020. Análisis de la composición y efecto del consumo de hoja de frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) en ratas Wistar con obesidad y diabetes mellitus. Tesis de Maestría en Ciencias de la Nutrición Humana. Universidad de Querétaro. 144 p. <https://ring.uaq.mx/bitstream/123456789/2618/1/RI005677.pdf>.
- 19 Ramos Elorduy, J.; Pino, M. J. M. y Cuevas, C. S. 1998. Insectos comestibles del Estado de México y determinación de su valor nutritivo. Anuales del Instituto de Biología. Serie Zoología. 69(1):65-104.
- 20 Ramos-Elorduy, R. y Pino, M. J. M. 2001. Contenido de vitaminas de algunos insectos comestibles de México. Journal of the Mexican Chemical Society. 45(2):66-76.
- 21 Rocheleau, D.; Thomas-Slyter, B. and Wangari, E. 1996. Feminist political ecology: Global issues and local experiences. Routledge, Londres. 352 p.
- 22 Ruíz, M. M. V. 2014. Identificación de los saberes alimentarios ancestrales y sus aportes nutricionales para los problemas de malnutrición infantil en la comunidad de Maconta Debajo de Portoviejo Manabí. Tesis de licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Ecuador. 82 p. <https://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/2963993>.
- 23 Sánchez, G. M. J. y Goldsmith, M. 2000. Reflexiones en torno a la identidad étnica y genérica. Estudios sobre las mujeres indígenas en México. Política y Cultura. 14:61-68. <https://www.redalyc.org/pdf/267/26701404.pdf>.
- 24 Sánchez, V. A.; Delgado-Cruz, A. y González, A. B. 2020. Patrimonio gastronómico y mujeres otomíes en el Estado de México, México: un problema de roles de género. Ciencia y Sociedad. 45(3):85-94.
- 25 Torres, V. D. 2017. Recuperación de saberes de la memoria alimentaria y saberes ancestrales de los adultos mayores vinculados a la ULATA, Veredas de la Requilina y El Uval en USME. Tesis de licenciatura, Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia. 75

- p. <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/34841/1%20Trabajo%20de%20Grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- 26 Valladares, L. y Olivé, L. 2015. ¿Qué son los conocimientos tradicionales? apuntes epistemológicos para la interculturalidad. *Cultura y Representaciones Sociales*. 10(19):61-101. <https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci-arttext&pid=S2007-81102015000200003>.
 - 27 Victoria-Morales, D.; White-Olascoaga, L.; Chávez-Mejía, C. y Moctezuma-Pérez, S. 2023. Antropoentomofagia en la comunidad otomí San Pedro Arriba, Temoaya, Estado de México. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*. 19(4):436-447. <https://doi.org/10.22231/asyd.v19i4.1411>.
 - 28 Viesca-González, F. C.; Alvarado-Carrillo, D. J. y Quintero-Salazar, B. 2022. Los quelites en la ciudad de Toluca, México: su recolección, comercialización y consumo. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*. 32(59):1-33. <https://doi.org/10.24836/es.v32i59.1158>.
 - 29 Zarza, B. J.; Osorio, G. M. y Mantecón, A. 2022. La construcción de los productos turísticos alternativos en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, México. Estudio sobre los valores y significados de la población. *Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural*. 20(5):1129-1142. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2022.20.076>.
 - 30 Zizumbo-Villarreal, D. y Colunga-García, M. P. 2017. La milpa del occidente de Mesoamérica: profundidad histórica, dinámica evolutiva y rutas de dispersión a Suramérica. *Revista de Geografía Agrícola*. 58:33-46. doi:dx.doi.org/10.5154/r.rga.2017.58.001.



Conocimientos alimentarios tradicionales en una comunidad matlatzinca, Temascaltepec, Estado de México

Journal Information
Journal ID (publisher-id): remexca
Title: Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas
Abbreviated Title: Rev. Mex. Cienc. Agríc
ISSN (print): 2007-0934
ISSN (electronic): 2007-9934
Publisher: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias

Article/Issue Information
Date received: 01 February 2026
Date accepted: 01 April 2026
Publication date: 01 May 2026
Publication date: May-Jun 2026
Volume: 17
Issue: 3
Electronic Location Identifier: e4024
DOI: 10.29312/remexca.v17i3.4024

Categories

Subject: Artículo

Palabras clave:

Palabras clave:

conocimiento tradicional

Matlazincas

población adulta mayor

Counts

Figures: 2

Tables: 5

Equations: 0

References: 30