



TERRITORIO PARA LA VIDA: ALIMENTO Y SALUD

María Cristina Saldaña Fernández

Universidad Autónoma del Estado de Morelos

msaldana@uaem.mx

RESUMEN

En los territorios la conservación biocultural posibilita la continuidad de los saberes acerca de la naturaleza y su mejor aprovechamiento. Objetivo: Reconocer la importancia de la conservación biocultural para el alimento y la salud en territorios megadiversos. Metodología: parte de investigación bibliográfica y trabajo de campo (Observación participante, entrevistas semiestructuradas y abiertas) en comunidades de la Sierra de Huautla y Tepoztlán, Morelos. En estos lugares es relevante el buen estado de conservación, representa para las comunidades humanas el contacto directo con la naturaleza, la recreación del conocimiento de la biodiversidad y el aprovisionamiento para subsistir. Entre los usos de las especies destacan las alimenticias y las medicinales. La posibilidad de tal aprovechamiento asegura en primer término el abasto familiar de productos naturales, la generosidad al compartir las especies al interior y fuera de la comunidad, cuando hay abundancia, aunada al ciclo festivo en el cual se comparten alimentos con propios y visitantes; además, es posible destinar los excedentes para el comercio local y regional. Si bien en estos contextos el aprovisionamiento de la naturaleza no representa la satisfacción de todos los requerimientos económicos de las familias, si constituyen productos naturales, fundamentales para una alimentación sana y efectivos tratamientos de la salud.

Palabras clave: Territorio, conservación biocultural, conocimiento tradicional, alimento, salud.

TERRITORY FOR LIFE: FOOD AND HEALTH

ABSTRACT

In the territories, biocultural conservation allows the continuity of knowledge about nature and its best use. Objective: To recognize the importance of biocultural conservation for food and health in megadiverse territories. Methodology: part of bibliographic research and fieldwork (participant observation, semi-structured and open interviews) in communities of the Sierra de Huautla and Tepoztlán, Morelos. In these places the good state of conservation is relevant, it represents for human communities the direct contact with nature, the recreation of the knowledge of biodiversity and the supply to survive. Among the uses of the species are the nutritional and medicinal. The possibility of such use ensures in the first place the family supply of natural products, the generosity to share the species inside and outside the community, when there is abundance, coupled with the festive cycle in which food is shared with own and visitors; in addition, it is possible to allocate the surpluses for local and regional trade. Although in these contexts the supply of nature does not represent the



satisfaction of all the economic requirements of families, they do constitute natural products, fundamental for a healthy diet and effective health treatments.

Keywords: Territory, biocultural conservation, traditional knowledge, food, health.

INTRODUCCIÓN

En los territorios la conservación biocultural posibilita la continuidad de los saberes acerca de la naturaleza y el mejor aprovechamiento de ésta. Lo biocultural alude a la condición de áreas en buen estado de conservación con una gran riqueza biológica y que a la vez son el asentamiento de poblaciones humanas, principalmente pueblos indígenas y campesinos, herederos de cultura y tradición de sus antepasados que dominaron esos lugares desde antes de la colonización española.

En el ámbito indígena y campesino mexicano existen problemáticas generales como la pérdida del conocimiento acerca de las plantas alimenticias y medicinales; el deterioro ambiental como los cambios de uso del suelo y/o su desertificación; pérdida de especies vegetales y animales; respecto a la alimentación y formas de tratar la salud, una competencia desigual entre las industrias de alimentos y la farmacéutica en franca oposición (principalmente sobre tiempo de adquisición y precios) al consumo de alimentos naturales y el uso de plantas medicinales como recursos para la salud. Y en lo referente a la agricultura la tendencia al monocultivo, la introducción del maíz transgénico en México, entre otros, se trata de temas documentados ampliamente.

El presente trabajo tiene como objetivo reconocer la importancia de la conservación biocultural para el alimento y la salud en territorios megadiversos. La metodología parte de investigación bibliográfica y trabajo de campo durante el cual se hicieron observación participante, entrevistas semiestructuradas y abiertas (Guber, 2001; Vela 2001) en comunidades de dos Áreas Naturales Protegidas (ANP) del estado de Morelos: La Reserva de la Biosfera Sierra de Huautla (REBIOSH) ubicada en la zona sur, y el Corredor Biológico del Chichinutzin ubicado en la zona noroeste del estado de Morelos. Este trabajo se conforma de cuatro apartados: Territorios fuente de vida, El territorio de los pueblos, Tres espacios para el abastecimiento, Conocimiento tradicional, maíz nativo, alimento y salud, y las Conclusiones.

TERRITORIOS FUENTE DE VIDA

El término territorio proviene del vocablo latín terra torium o “la tierra que pertenece a alguien”; surge desde la geografía y al paso del tiempo se ha redefinido hasta reemplazar la noción de espacio. Orihuela, M. (2019) analiza los diversos enfoques que han definido el territorio, para este caso se considera su propuesta sobre el Enfoque Relacional, planteado en la década de los ochenta por autores como Claude Raffestin, Robert Sack, Marcelo López de Souza, Rogério Haesbaert, Mabel Manzanal, Benedetti, Giménez Montiel entre otros. Tal enfoque parte de una concepción multiescalar del territorio, considera las relaciones de poder entre actores, mismas “que son de carácter multidimensional e inherentes a cualquier relación social”. En este enfoque se recupera el concepto de territorialidad definido como una estrategia que implementan agentes o actores sociales con el fin de “controlar los recursos y/o personas de una determinada área”. Así, se considera la territorialidad como la acción consciente dirigida al control e incidencia en las acciones de otros, referentes tanto a las posibilidades de localización (fijos) como a las de circulación (flujos). Considera



modificaciones del espacio mediante el trabajo, la inversión de capital en redes de circulación y comunicación de manera que garanticen la reproducción del capital y del grupo de actores que lo controla. Como concepto relacional el territorio plantea pertenencia, vínculos de dominio y apropiación entre un grupo o individuo y una porción o la totalidad del espacio geográfico. El territorio será entonces el área sobre la que se ejerce control e involucra relaciones de presencia/ausencia, expropiación/apropiación, inclusión/ exclusión, así como cierta subordinación, material o simbólica además de una forma de delimitación. De tal suerte que el territorio es definido “por el mismo sujeto social que es objeto de la investigación”. Tales sujetos provenientes “de los propios grupos de actores que mantienen las relaciones de (re)producción, vecindad, parentesco, hegemonía o supremacía”. Es decir, los territorios proceden de conflictivos procesos de delimitación, identificación “y apropiación (simbólica y material) de unidades espacio-temporales”. Se trata de áreas con límites dinámicos, el territorio siempre posee una base material-espacial. Si bien la apropiación puede ser simbólica y/o afectiva, ésta constituye un campo de representaciones propias de los actores. “Así, la territorialidad adquiere una doble connotación: como estrategia para captar y mantener el dominio y/o control, por una parte, y como conjunto de representaciones, por otra” (Ibid., p.3-6).

En síntesis, el territorio es:

- Resultado de la interacción entre factores biofísicos y humanos.
- Una construcción espacio-temporal, procesual y dinámica ya que siempre está sujeto al cambio.
- Actoral, pues se configura mediante las relaciones de poder entre individuos y grupos.
- Multidimensional, ya que posee aspectos biofísicos, jurídicos, sociales, afectivos e identitarios.
- Multiescalar, es homogéneo en su conjunto y heterogéneo en sus partes. Susceptible de superponerse con otros territorios, de distinto tamaño y/o lógicas espaciales.
- Concreto y material, pues se vincula a una o más áreas de la superficie terrestre y a las inversiones realizadas en la misma.
- Tiene una dimensión inmaterial, es también simbólico y expresivo.
- Puede constituir un objetivo o un proyecto (Ibid., p.8).

Se considera el territorio como “el resultado de la relación dialéctica entre una determinada matriz biofísica y las acciones humanas de uso, apropiación, dominio y transformación del mismo. La matriz incluye el suelo, bien finito, irreproducible y fundamental para el desarrollo de actividades humanas”, además se compone de otros elementos naturales: zonas climáticas, sistemas hídricos y fluviales, sustratos geológicos y geomorfológicos, la biota y el aire. Por ello sus características integran limitaciones, condicionantes, posibilidades y potencialidades para la acción, apropiación y transformación del entorno. Así mismo, ante las alteraciones que el ser humano realiza puede presentar cambios. “En términos espaciales, el territorio es la matriz resultante de la intersección entre la matriz biofísica de base y la capa de intervenciones antrópicas, por lo que es una entidad continua cuya expresión visible es el paisaje” (Folch y Bru, 2017, citados por Orihuela, 2019, p.10).

Con base en la noción de territorio señalada antes, se analiza el contexto de estudio propuesto en este trabajo, comunidades de dos ANP. De acuerdo a sus características de diversidad biológica en buen estado de conservación, los pueblos que ahí habitan muestran cómo a



través de la cultura, tradición y conocimiento tradicional, optimizan el aprovechamiento del medio para una vida sana.

Las ANP constituyen reservorios importantes de diversidad biológica debido a su buen estado de conservación, se trata de áreas poseedoras de gran riqueza biológica, que representan para las comunidades humanas el contacto directo con la naturaleza y el aprovechamiento de alimentos y recursos para la salud. Habitar en esos sitios permite recrear el conocimiento de las especies vegetales y animales, así como el aprovisionamiento para subsistir. Tal cercanía afianza el conocimiento acerca de los cambios estacionales a lo largo del año, de manera que la abundancia de especies según la temporada determina su consumo. Entre los diversos usos de tales especies destacan las alimenticias y las medicinales.

Debido a su diversidad biológica la REBIOSH y el Corredor biológico del Chichinautzin han sido reconocidas como ANP, tal designación implica varios niveles de apropiación que van desde un reconocimiento a nivel global por los servicios ambientales que brindan estos lugares, a nivel nacional y estatal por la delimitación de territorios susceptibles de conservación y a nivel local como fuentes de aprovisionamiento para una vida sana, en el sentido de la obtención directa de satisfactores para la alimentación y la salud, entre otros beneficios.

LA REBIOSH está ubicada en el sur del estado de Morelos, su composición es de Selva baja caducifolia con altitudes que van de 90 a 1800 msnm, con una extensión de 59,030 hectáreas. Se trata de la región más baja de toda la entidad y de menor densidad demográfica, de acuerdo al censo del 2000, su población total es de 20,682 habitantes. Comprende los municipios de Amacuzac, Jojutla, Puente de Ixtla, Tlaquiltenango y Tepalcingo; y 31 comunidades rurales como El Limón, Los Sauces, El Tepehuaje, Chimalacatlán, Huautla, Huaxtla, Quilamula, Valle de Vázquez, Xochipala, Rancho Viejo, Xantiopa, Ajuchitlán, Huixtla, Pueblo Viejo, Coaxintlán, El Salto, El Zapote, el Zoquital, entre otras. Muestra una marcada estacionalidad, un periodo de lluvias con exuberante vegetación y un periodo de secas con un paisaje grisáceo. Este tipo de ecosistemas representa un alto porcentaje de las formas de vida exclusivas de México (DOF, 1999). En esta zona se han registrado 965 especies de plantas vasculares; las familias con mayor abundancia en cuanto a número de especies son Fabaceae, Poaceae, Asteraceae y Burseraceae, esta última representada por el género *Bursera* abraza 15 especies, que son de gran importancia económica por su contenido de resinas y aceites (CONANP, 2005).

El Corredor Biológico Chichinautzin está ubicado en la zona noroeste de Morelos, se compone de 12 municipios de este estado, uno del Estado de México y las delegaciones políticas de Tlalpan y Milpa Alta al sur de la Ciudad de México. Cuenta con una superficie de 65,721 hectáreas, que incluye las 4,562 del Parque Nacional Lagunas de Zempoala y las 23,286.51 del Tepozteco. Su composición biológica (flora y fauna) constituye una zona de amortiguamiento para el Valle de Cuernavaca. En este Corredor “se han registrado 315 especies de hongos (más de 80 comestibles), 10 especies de anfibios, 43 especies de reptiles, 1,348 especies de insectos y arañas, 237 de aves (36 exclusivas de esta región), 5 especies de peces, 785 de plantas y 7 tipos de vegetación”. Está conformado por bosques de pino, oyamel y encino. El Corredor Chichinautzin fue decretado Área de Protección de Flora y Fauna el 30 de noviembre de 1988 (SEMARNAT, 2016).



EL TERRITORIO DE LOS PUEBLOS

En la historia y la cultura de los pueblos, sus formas de alimentación reflejan sus estructuras sociales, creencias dietéticas y religiosas, una cosmovisión relacionada con el alimento, así como un conjunto de tradiciones configuradas a través de largos periodos de tiempo (Coria, 2014). El hecho de ser asentamientos antiguos les permite la caracterización de *Pueblos* que han configurado cultura y tradición desde muchas generaciones atrás; para ellos la noción de territorialidad, tierra y “recursos” no se consideran “como mercancías potenciales sino como parte integral del cosmos– y los derechos milenarios de los indígenas al ejercicio cultural y político de su plena jurisdicción, se tienen que entender a partir del paradigma indio de cosmologías relacionales” de manera que el espacio, el lugar, la lengua, la memoria y principalmente el diálogo relacional con todos los organismos del mundo, conforman la “cultura habitada” que se expresa en el “lenguaje del lugar” (Varese, 2019, p.4), y esto ocurre también en comunidades campesinas que tienen referencias lejanas de antecesores indígenas, es el caso de las localidades de la REBIOSH y del Corredor Biológico Chichinautzin. En la relación con el territorio su cultura y tradición se expresan primordialmente en tres escenarios: la milpa, el huerto, y el cerro-monte o selva (que antaño se consideraba como una fuente inagotable de recursos).

Acerca de la milpa, histórica y etnográficamente se ha comprobado “la correlación y mutua influencia de las prácticas de bio-manejo diversificado y las prácticas de socio-gestión diversificada”. Los pueblos indígenas americanos (desde Canadá hasta Centro América) se han caracterizado por desarrollar el policultivo como práctica de la bio-diversidad en la producción agrícola, denominada la *milpa*, “tríada sagrada” o “tres hermanas”. De acuerdo a esta concepción del uso productivo, en el espacio reducido de la intervención agrícola humana se lleva a cabo la concentración, crianza y desarrollo de la diversidad, y en el espacio ampliado de la actividad económica del grupo social, “es la manera más apropiada de relacionarse con la tierra, el agua, los animales, los recursos biológicos y en general con la preservación del paisaje humanizado y la cría/crianza de la naturaleza-mundo”. A tal praxis de la diversidad subyacen concepciones corográficas (descriptiva del territorio) y dinámica relacional de la naturaleza-mundo (Ibid., p.29).

La milpa es un sistema complejo de policultivos conformada por el maíz (*Zea mays* L.), frijol (*Phaseolus vulgaris* L.), calabaza (*Cucurbita* sp.) junto con chiles y otras plantas. Este sistema fue adoptado por pueblos de distinto origen y lengua, creando paisajes tan diversos como el territorio mismo, en donde el maíz ocupó un sitio privilegiado y tramó relaciones con los cultivos propios de cada región y otras plantas silvestres (Carrillo Trueba, 2009, p.7-8). Las milpas constituyen sistemas complejos “que mantienen sinergias entre sus distintos elementos -plantas cultivadas y arvenses-, lo que ha fomentado procesos in situ como la tolerancia, protección, fijación de nutrientes y manejo de plagas” (Caballero y Cortés, 2001; Eyzaguirre y Linares, 2004, citados en Morales, Guzmán, 2015, p.2).

El huerto familiar constituye una base integral del manejo de los ecosistemas naturales y refleja aspectos fundamentales de la identidad cultural, de los pueblos en relación con la naturaleza. Se trata de espacios importantes para la vida de las poblaciones rurales; en ellos se asocian plantas y animales con usos múltiples para satisfacer necesidades básicas de la familia. Mediante estos se hace frente a las épocas de escasez, también representan para sus propietarios un valor estético, recreativo y afectivo (Becerril et al., 2020, p.2). Además de favorecer la calidad de vida de las familias, los huertos tienen diferentes funciones



ecológicas, proporcionan alimento y son el hábitat de algunas especies de aves, sirven como reservorio de germoplasma de algunas especies características de las regiones en que se encuentran, impiden la erosión del suelo, entre otros beneficios (Morales, 2007).

De acuerdo con Gliesman (1984), el huerto familiar presenta las siguientes características: Es un sistema que requiere de poco ingreso y con capacidad constante de egresos para el consumo. Presenta una distribución y demanda de mano de obra en forma escalonada durante todo el año. Depende de la mano de obra familiar, especialmente de mujeres y niños. Es un agroecosistema con reducidas demandas económicas y resguardado por personas de escasos recursos. Desde el punto de vista ecológico tiene gran parecido a un ecosistema natural por su alta capacidad de captura de radiación solar, alta diversidad de especies, ciclos cerrados de nutrimentos, mecanismos de control biológico, uso eficiente del espacio y alto grado de estabilidad. Se trata de un sistema muy resistente a fluctuaciones e inseguridad en el mercado; al integrar varios cultivos brinda seguridad al menos de dos productos para las necesidades básicas pues se trata de un sistema de uso múltiple.

El cerro-monte o selva es el lugar en el que se hace recolección de plantas silvestres comestibles y medicinales, símbolo de la naturaleza, misterio y peligro, contenedor de diversas especies vegetales y animales y al que se le va ganando terreno para la milpa, en el área que nos ocupa, hasta antes del decreto como ANP se consideraba fuente inagotable de recursos.

TRES ESPACIOS PARA EL ABASTECIMIENTO

En este trabajo nos referimos específicamente a las comunidades de Ajuchitlán, Huautla y Quilamula, inmersas las dos primeras y contigua la última a la REBIOSH. Así mismo, a San Juan Tlacotenco, Tepoztlán (cabecera municipal) y Amatlán de Quetzalcóatl del municipio de Tepoztlán, ubicados dentro del Corredor biológico del Chichinautzin. El territorio de estos pueblos se conforma de los tres espacios básicos para la subsistencia, como se ha mencionado antes, la milpa, el huerto y el cerro (monte o selva).

La milpa. El maíz es el alimento principal de la milpa y es un elemento importante en los mitos de origen de los pueblos mesoamericanos —en algunos de ellos, el ser humano está hecho de maíz o procede de esta planta—, y su aparición marca un antes y un después en la historia humana; es metáfora de la vida misma al definir sus etapas fundamentales, su nacimiento, crecimiento, reproducción y muerte. En la cosmovisión mesoamericana el maíz sigue siendo el eje que logra la cohesión comunitaria, identidad mexicana como los hombres de maíz ya que es su principal alimento (Carrillo Trueba, 2009, p.11).

El maíz, componente central de la milpa, está expuesto a una dinámica del mercado, la producción de maíz híbrido por grandes productores, abastece de manera importante a las bodegas y molinos destinados a tortillerías (Morales, 2015). El apoyo gubernamental hacia la producción campesina, en particular a la producción de maíz, es limitado, en las últimas décadas las superficies destinadas a su cultivo han disminuido, se mantiene básicamente para el auto abasto de unidades familiares productivas pequeñas y tradicionales, de baja capacidad de inversión económica, que obtienen con este cultivo seguridad alimenticia (Lazos, 2008). En la REBIOSH, al sur del estado de Morelos, el sistema de cultivo de las milpas, presenta distintos niveles de complejidad, pueden ser de policultivo o de monocultivo, con la función primordial de abastecer de maíz a la familia y ocasionalmente para su venta, al tiempo que



se combina con otras actividades como la extracción de leña, la producción del traspatio, la pesca y la ganadería.

En las comunidades de Ajuchitlán y Quilamula, en el trabajo de la milpa participa en primer lugar el jefe de familia, junto con los hijos que viven en el pueblo; de ser necesario contrata peones de la propia comunidad y si el terreno lo permite renta maquinaria en tareas como la preparación de la tierra, la siembra y la cosecha. La milpa se conforma de maíz, frijol y calabaza. En esta zona la población local distingue tres tipos de milpa: milpa tradicional, milpa de traspatio y milpa de maíz; estos tipos de milpa tienen una composición distinta de especies, que se diferencian a partir de cuatro criterios básicos: “i) la fuente de humedad (riego o temporal), ii) el espacio (ubicación, extensión e intensidad de uso del suelo), iii) las prácticas desarrolladas en cada espacio (diversidad, períodos de descanso, instrumentos e insumos), y iv) la función que la producción de cada milpa cumple para la reproducción de la unidad familiar” (Morales, Guzmán, 2015, p.98).

Las milpas tradicionales: se componen de cultivos anuales, frutales cultivados y silvestres tolerados, así como plantas arvenses toleradas. Estas comparten espacios entre los cultivados y de vegetación natural, los alternan cíclicamente para la regeneración de la vegetación, la riqueza de plantas y la fertilidad del suelo. Constituyen un reservorio para la alimentación mediante cultivos perennes, árboles y hierbas, además de material para la construcción y otros usos. Este tipo de milpa es de temporal y se ubica en las laderas de los cerros, igual se les conoce como agricultura de tlacolol o tlalmiles, ya que se trata de suelos que son delgados y a veces en proceso de erosión debido a las pendientes, por lo cual estos terrenos se utilizan solo dos o tres años continuos. Estas milpas están junto a la vegetación natural del monte, son relativamente pequeñas y van desde los 500 m², hasta los 5,000 m².

En la milpa tradicional el jefe de familia se ocupa de labores como son el cajeteo para el riego de árboles frutales, la nivelación del terreno y la construcción de tecorrales. Las parcelas son abonadas con restos de rastrojo y estiércol de los animales que se mantienen en el traspatio; utilizan el cempasúchil o flor de muerto (*Tagetes erecta* L.) para controlar plagas del maíz, calabaza y frijol. Se caracteriza por el policultivo, al asociar el maíz (*Zea mays* L.), calabaza dulce y de pipián (*Cucurbita* sp.) con varios tipos de frijol (*Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus lunatus* L.). Además de la calabaza (*Cucurbita pepo* L.), chile criollo (*Capsicum annuum* L.), verdolagas (*Portulaca oleracea* L.), sandía (*Citrus lanatus* (Thunb.) Mansf.), jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L.), intercaladas con árboles cultivados y tolerados como el limón (*Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle), los guajes (*Leucaena esculenta* (Moc. & Sesse ex A.DC), con frutas como la naranja (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck), el guamúchil (*Pithecellobium dulce* (Robx) Benth.), la anona (*Annona squamosa* L.) *Leucaena leucocephala* (Lam.) Dewit. spp. *glabrata* (Rose) S. Zárate), y la ciruela (*Spondias purpurea* L. y *Spondias mombin* L). Mediante el cultivo y tolerancia de estas especies vegetales en la milpa se diversifica la alimentación familiar durante todo el año; en el período de secas se aprovisionan de frutos y de otras partes de las plantas, en el periodo lluvioso de hojas y flores (Ibid., p.5-6).

Las milpas de traspatio: son espacios de usos múltiples contiguos a la casa habitación, cuidados generalmente por las mujeres, quienes están al tanto de su riego y la fertilidad del suelo al suministrarle materia orgánica. Además de la producción de alimentos y otros bienes, es un espacio de relación y convivencia familiar. Este tipo de milpas configuran otro sistema productivo en ambos ejidos, se encuentra dentro de los huertos y alrededor de la casa



habitación. Su extensión es muy variable y no pasan de una hectárea, ahí se ocupan espacios variados para la siembra de maíz, intercalados con otras plantas, especialmente frijol, calabaza, jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L.), y ajonjolí (*Sesamum indicum* L.) sembradas en el mismo espacio. Este tipo de milpas de traspatio “representan las intersecciones entre los diferentes sistemas campesinos, de cultivo, limítrofes entre el manejo integrado de los recursos y los espacios de domesticación en que conviven especies cultivadas, silvestres y toleradas”. Generalmente es un sistema de temporal, si las lluvias son escasas los agricultores aportan humedad, para no demeritar la producción; sus suelos tienen un alto contenido de materia orgánica que aporta el ganado estabulado durante el tiempo de sequía.

El trabajo para su mantenimiento lo realiza la mujer con la colaboración de los diferentes integrantes de la familia y se dosifica a lo largo del año, debido a la cercanía con la casa habitación. Las especies que se siembran en el traspatio son para usos alimenticios, medicinales, ornamentales y cercos, entre otros. Su función principal es compensar y complementar las posibles pérdidas o bajas cosechas de la milpa tradicional, así garantiza un aporte al consumo familiar. De la cosecha obtenida de la milpa de traspatio se reservan semillas para la siembra en el siguiente ciclo en la milpa tradicional. También se utiliza para la producción de especies animales menores, como gallinas, puercos y animales de trabajo, para guardar herramientas, para procesamiento de cosechas (como desgranar), además, para la convivencia familiar y el descanso (Ibid., p.99-100).

Las milpas de maíz: son destinadas a usos alimenticios y forrajeros, aportan un excedente del grano para la venta generando ingresos económicos. Generalmente se trata de monocultivos de maíz híbrido, sin embargo, también se combinan espacios para cultivar maíz criollo, destinado al consumo o semilla para siembra. Representa un espacio de seguridad productiva que cuenta con sistema de riego, su extensión va de las 6 tareas (una tarea equivale a la décima parte de una hectárea) y 2 hectáreas. De acuerdo a las características de la selva los suelos son delgados, la producción es intensiva, se usan fertilizantes químicos y se abona la tierra con rastrojos para elevar los rendimientos productivos. Se siembra semilla de variedades híbridas mejoradas, y se cultiva maíz criollo en pequeños espacios, así se aprovecha el trabajo y el riego para obtener más producción de las variedades criollas. La venta del maíz híbrido se realiza dentro de las mismas comunidades, en las tortillerías y los molinos, y en menor proporción en los molinos de Jojutla o Huautla (Ibid.).

En los tres tipos de milpas (tradicionales, de traspatio y de maíz) se siembran diversas especies cultivadas y silvestres. Las variedades locales de maíz son: - Maíces de tierra caliente, de un ciclo de cuatro o cinco meses, de color blanco, amarillo y pinto; - maíces de zona templada, como el maíz ancho o pozolero, que se da en siete u ocho meses, de color blanco y; - variedades híbridas, adquiridas en Jojutla y que están aclimatadas a las condiciones de la zona de estudio. De manera diferenciada se reconocen, utilizan y preservan nueve tipos de maíz criollo identificado por su color, y dos tipos de maíz híbrido. Se presentan hibridaciones naturales debido a la siembra a corta distancia de distintas variedades de maíz. No obstante, regularmente conservan algunas características fenotípicas generales, de modo que localmente se les distingue con determinados nombres que aluden a uno o más de esos caracteres (Ibid., p.100-101).

El huerto. En el caso de la REBIOSH en algunos casos tiene cultivo de maíz, y en otros no está presente, pero integra una cantidad importante de plantas comestibles, medicinales, de ornato y animales domésticos. En el Corredor Biológico del Chichinautzin, de acuerdo con



Becerril et. Al. (2020) la comunidad de San Juan Tlacotenco cuenta con diversos sistemas de producción de alimentos, entre los que se destacan los huertos familiares, la milpa, el cultivo del nopal; en la temporada de lluvias es importante la colecta de alimentos periféricos como los hongos; en la década de los años cuarenta y cincuenta, contaban con mayor diversidad y abundancia de alimentos que ellos cultivaban, como café, mango, avena forrajera, guaje, tunas, plátano, ciruelas, frijol criollo, huauzontle y chícharo, que podían consumir durante el año. En el estudio se refieren 20 huertos familiares y el ejemplo de uno de estos muestra la riqueza e importancia de este sistema:

Además del huerto, la familia cuenta con tierras de cultivo en la montaña, ahí siembran papa, maíz, frijol, haba, nopal y avena forrajera. Se dedican a la crianza de borregos cabeza negra (sulfo) que venden como carne. Tienen vacas lecheras y de ellas extraen leche y la venden. Cuentan con 80 cajones de abejas, distribuidos en tres apiarios (2 de 30 y uno de 20), la colecta de miel la realizan tres veces al año, la primera extracción es en abril, después en noviembre y diciembre.

El huerto provee a la familia de diversos productos durante todo el año. Los usan para alimentarse y el excedente es puesto a la venta. Van a vender a la cabecera municipal de Tepoztlán los lunes y miércoles, ofrecen flores, zarzamoras, nopales, hongos, cuando es temporada y los días viernes venden sus productos en el mercado orgánico Ameyali Tlacualli, ahí llevan todo lo que pueden, ya que es muy apreciada la calidad de sus productos. La diversidad de plantas en los huertos se cuantificó en un total de 303 plantas reportadas en los 20 huertos familiares, 202 son especies introducidas y 101 nativas. Para la elaboración de los platillos se emplean 41 ingredientes, que se obtienen durante el año, esto es evidencia de la importancia que tiene el huerto para la comunidad (Becerril et. Al., 2020, p.146,154-156).

El cerro-monte o selva. En la REBIOSH y en el Corredor Biológico del Chichinautzin tener acceso a la diversidad de flora y fauna que brinda el cerro, también llamado por los pobladores el monte o la selva, son fuentes importantes de alimentos y recursos para la salud. Los pobladores de la REBIOSH utilizan 401 especies de plantas medicinales y 135 comestibles (CONANP, 2017). En las comunidades de Ajuchitlán, Huautla y Quilamula existe una importante variedad de especies forestales de utilidad para la población, de una muestra de 43 especies, 31 son de uso medicinal y 10 alimenticias. De acuerdo al análisis de la importancia cultural, ocho especies gozan de un estatus mayor para las personas, culturalmente forman parte de sus estrategias de sobrevivencia, se encuentran dentro de la categoría de medicinales, usadas para leña y comestibles, como son: Cuachalalate, Cuatecomate, Palo Brasil, Palo dulce, Cubata, Tecolohuixtle, Tepemezquite y Ciruela. Sin embargo, a pesar de tratarse de una ANP, tales especies sufren una presión de extracción y ello requiere de medidas preventivas para su conservación (Bogard et. Al. 2019, pp. 9 -10). El aprovechamiento de los recursos forestales de la SBC, conforman una estrategia de sobrevivencia para el desarrollo de las unidades familiares a partir de la utilización de las plantas como medicina, alimento, construcción, cercas vivas, leña, etc. (Monroy, 1997, Monroy y Ayala, 2003, citados en Burgos et. Al 2019, p.2).

CONOCIMIENTO TRADICIONAL, MAÍZ NATIVO, ALIMENTO Y SALUD

Los campesinos cuentan con “medios intelectuales” para ejecutar la apropiación de la naturaleza. En ese conocimiento están contenidos las percepciones, concepciones y



conceptos acerca de los recursos, ecosistemas o paisajes, indispensables para su subsistencia, este es necesario para diseñar e implementar estrategias de supervivencia mediante el uso múltiple de los recursos naturales. Sus sistemas cognitivos se desenvuelven en las actividades y los comportamientos cotidianos, son concretos y prácticos. La apropiación que ejercen los campesinos sobre los recursos locales, se basa en un sistema cognitivo “a toda praxis corresponde siempre un corpus de conocimiento (o a toda «vida» material siempre corresponde una «vida simbólica»)”. El corpus, es la conjunción del repertorio de conceptos, signos, símbolos y percepciones del sistema cognitivo tradicional. Tal conocimiento se transmite mediante el lenguaje, de ahí la importancia de la memoria en la vida tradicional; se basa en la oralidad ya que se trasmite en el espacio y en el tiempo, y mediante el lenguaje. Tal conjunto de conocimientos expresa una cierta sabiduría a nivel individual y colectivo, además constituye la síntesis histórica y espacial en el pensamiento del individuo y de la colectividad. Una de las características de las sociedades tradicionales es que resguardan un repertorio de conocimiento ecológico de carácter colectivo, local, holístico y diacrónico (Toledo, 2008, p.70–71).

Al tener una larga historia de práctica en el uso de los recursos, las sociedades campesinas e indígenas pueden generar sistemas cognitivos sobre los recursos naturales de su entorno y los transmiten de generación en generación. Su conocimiento tradicional es holístico pues está ligado intrínsecamente a las necesidades prácticas de uso y manejo de los ecosistemas locales. Si bien está basado en observación a escala geográfica, este conocimiento requiere contar con información detallada de “todo el escenario representado por los paisajes concretos donde se usan y manejan los recursos naturales” (Ibid.).

Las formas específicas de cultivar la tierra, seleccionar los espacios idóneos para el cultivo, la selección de semillas, las formas de preparar los alimentos entre otros, prácticas denominadas como “la costumbre”, son muestras del conocimiento tradicional que tienen los pueblos de la REBIOSH y del Corredor Biológico Chichinautzin.

Los campesinos de Ajuchitlán y Quilamula hacen una selección de las variedades de maíz de acuerdo con la época de la siembra, el suelo y la temporada de lluvia, en esa elección influye la costumbre de sembrar cierto tipo de maíz. Los productores prefieren el maíz criollo por sus cualidades, sus diferentes tipos de color, el tamaño de la mazorca, el grosor del olote y la calidad del grano; la tolerancia a la sequía de cada variedad, la abundancia de follaje que después será forraje, la altura de la planta, identificación de las variedades precoces como el maíz pinto, que se obtiene en muy poco tiempo pues se siembra más tarde y se cosecha antes a diferencia de los demás, por si el temporal no fuera favorable. Identifican el lugar menos pedregoso de la milpa y separado del maíz para sembrar el frijol de matón (*Phaseolus vulgaris* L.) que puede cosecharse tierno, y consumirse como ejote, o el haba (*Vicia faba* L.). La siembra en la milpa de una o más variedades de chile picante, como son el chile criollo (*Capsicum annum* L.), presente en diversos platillos propios la gastronomía local y regional. Así como varios surcos de jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L.) con la cual preparan agua fresca, presentes dentro o a un lado de la milpa, (Morales, Guzmán, 2015, p.101).

La selección de variedades de calabaza milpera como la calabaza de dulce o tamalayota (*Cucurbita maxima*), que es de tamaño mediano a pequeño y cáscara delgada, usada como alimento, preparada en dulce con piloncillo o azúcar, y que forma parte de las ofrendas en la celebración de días de muertos, a finales de octubre y principios de noviembre y en otros eventos especiales. Y la de pipián o calabaza de marrano, (*Cucurbita argyrosperma* J.C.



Huber). Regionalmente la semilla de calabaza es muy importante para elaborar el mole de pipián, el pepeto, su preparación consiste en tostar las semillas en el comal, éstas pueden acompañar al guisado principal (molidas) o se pueden comer solas como botana. En milpa también, a un lado en unos cuanto surcos, siembran cacahuete (*Arachis hypogaea* L.), y ajonjolí (*Sesamum indicum* L.) (Ibid.).

Maíz nativo. Diversos estudios confirman que México es el centro de origen y domesticación del maíz, este cereal desde tiempos remotos ha sido la base de alimentación de la mayoría de los pueblos de América. Además de enriquecer la dieta del ser humano y de diversos animales en todo el mundo, ha aportado material para fabricar productos como miel, azúcar, dextrosa, almidón, aceite, pegamentos y el combustible denominado etanol, entre otros productos. Una evidencia de la certeza de la interdependencia vital entre el maíz y los seres humanos, señalada en la mitología mesoamericana, son sus características, el maíz tiene una peculiar conformación, no puede reproducirse solo, “las inflorescencias femeninas, que al ser fecundadas por el polen forman las mazorcas, están envueltas por un conjunto de brácteas (hojas de elote) e impiden que el grano se desprenda de la raquis (olote), por ello no es posible que el viento esparza sus semillas” (González, 2007, p.45y50), necesita que las personas lo siembren. La conservación del maíz nativo es una práctica cuidada celosamente por varios pueblos de Morelos.

En el caso de los campesinos del Ajuchitán y Quilamula, ellos tienen una manera empírica de clasificar los maíces criollos, a partir básicamente del tamaño de las mazorcas: grandes y pequeñas. Los maíces con mazorca más grande son los reportados para clima frío, es el caso del maíz ancho y de algunas variedades mejoradas; otros producen mazorcas pequeñas como los maíces criollos blanco, azul y colorado. Las variedades a utilizar dependen de los usos y necesidades específicas, por ejemplo, si se va a introducir ganado a la parcela, se ocupan variedades de ciclo corto, de tres a cuatro meses, para cosechar tempranamente, o se corta primero el zacate y se deja que las mazorcas maduren en la parcela.

Así mismo, reconocen varias cualidades muy destacadas de las *semillas criollas* que mantienen, por un lado, al estar bien adaptadas a sus tierras y garantizarles, aunque sea un mínimo de producción año tras año, a pesar de la variabilidad del clima. Algunas semillas de maíz han sido seleccionadas durante varios ciclos de siembra, cuyas cosechas se utilizan para la preparación de alimentos tradicionales, como tlaxcales o las mismas tortillas que forman parte de la dieta diaria de las familias campesinas, y como se trata del consumo familiar y local, prefieren el maíz criollo. El uso de la producción es para el consumo familiar, base de la alimentación diversificada que se logra con el maíz y los productos de la milpa. Se realiza la venta de maíz sólo en caso de que la cosecha exceda el consumo, es decir, que el productor obtenga más producción de la que se necesita para el uso de la unidad familiar. La venta del grano, si se vende, se lleva a cabo sólo por cuartillo, medida local de volumen que corresponde aproximadamente a un kilo y medio de maíz, y prácticamente se vende al interior de los ejidos. En la milpa de traspatio también se siembran maíces criollos, cuyas variedades se van separando para el cultivo y para el alimento; para el consumo, el maíz criollo es preferido por los campesinos porque reúne los criterios de calidad de acuerdo a sus gustos y preferencias (Morales, Guzmán, 2015, p.99-100).

En el pueblo de Tepoztlán reconocido como pueblo mágico es creciente el cambio de uso de suelo, la traza urbana desplaza poco a poco las áreas destinadas para la agricultura y el sector terciario, mediante las actividades relacionadas con el turismo representan la actividad



económica más importante. Heredero de la tradición nahua, este pueblo tiene un ciclo festivo a lo largo del año y entre sus fiestas más importantes están las fiestas patronales de sus barrios. El santo patrón simbólicamente es poseedor de una milpa y las cosechas se emplean para el apoyo de su fiesta (AUTORA, 2018). Susana Pérez (2018) documentó un caso interesante acerca de la agricultura y de la siembra de maíz nativo en el barrio de Santo Domingo, el santo tiene su milpa, un solar que estaba ya inactivo y que despertó el interés de algunos particulares, de construir ahí un centro comercial o una cancha deportiva, a partir de esa posibilidad un grupo de personas se organizó y solicitó permiso a los mayordomos para sembrar maíz nativo ahí, lograron el permiso y quienes no sabían a trabajar en el campo recurrieron a los ancianos más experimentados para asesorarse, consiguieron las semillas con vecinos y con amigos de otros pueblos, su propósito era promover la importancia de conservar el maíz nativo, la tradición y su identidad como pueblo agrícola. Si bien el grupo enfrentó diversos obstáculos, este proceso ilustra la necesidad de promover el conocimiento tradicional al interior de la comunidad, resguardado por los campesinos ancianos y la noción de autosuficiencia alimentaria en un pueblo avasallado por la dinámica turística.

En Tepoztlán los días de plaza son los domingos y los miércoles, ahí llegan comerciantes de los pueblos cercanos vendiendo productos agrícolas como verduras (calabaza, quelites, hongos, nopales y flores, entre otros) y semillas (maíz, haba, frijol); aquí llegan vendedores provenientes de San Juan Tlacotenco y de Amatlán de Quetzalcóatl, entre otros.

Alimento. Los productos que se obtienen de la milpa son principalmente para el autoconsumo de la familia campesina, son la base de la dieta familiar. El maíz que se utiliza para la alimentación es el que los agricultores consideran como criollo, pues es preferido por las amas de casa para la elaboración de tortillas; en el caso del maíz colorado se utiliza para la preparación de tlaxcales, el maíz amarillo es usado especialmente para alimentar a los animales del traspatio. En caso de existir excedentes de maíz, éste se vende a aquellas personas del mismo ejido que no tuvieron buena cosecha, al molino comunitario o lo encostalan y se comercializa en Jojutla.

Con base en lo anterior, se entiende que la milpa es una de las fuentes principales de alimentación de los campesinos de las comunidades de estudio, a su vez también sirve como alimento para el ganado del traspatio, de donde se logra obtener la proteína animal necesaria que complementa la dieta alimenticia.

Descripción de especies de las milpas. En las milpas de los poblados estudiados se registraron 87 especies pertenecientes a 38 familias botánicas. Maldonado (1997) reportó 742 especies para el inventario realizado para la Sierra de Huautla, de las cuales 421 especies se consideran útiles (56.7%), lo cual indica que las milpas de Quilamula y Ajuchitlán albergan el 20% de la flora útil reportada para la REBIOSH (Morales, Guzmán, 2015, p.3).

Las especies cultivadas y toleradas en las milpas se destinan a diversos usos. De las 87 especies registradas, 35% son comestibles, 17% para construcción, 8% medicinales, 13% para combustible (leña), 7% utilizadas como cercos vivos, 12% de uso ornamental, 3% para forraje, 2% especies en usos domésticos diversos, 2% en la elaboración de artesanías y 1% como ritual (Ibid., p.105).

Las especies utilizadas en la alimentación se consumen de diversas maneras, tanto en fresco (agua, hojas o frutos) como preparadas para condimentos o guisadas en salsas. El aporte alimenticio de los espacios de cultivo de milpa y traspatio favorece la sobrevivencia y reproducción de la población, lo cual podría dar indicios de la importancia de las plantas



alimenticias asociadas a la milpa y del por qué la gente las tolera y promueve en estos espacios en la REBIOSH.

Los alimentos más representativos en la alimentación de la comunidad de San Juan Tlacotenco son el nopal, chile manzano y zarzamora.

Salud. De acuerdo al estudio de Acosta (2016, p.43), en los pueblos de Tepoztlán y Amatlán existe una gran diversidad de plantas, al menos se han identificado 79 especies de plantas de uso medicinal que son recolectadas y 22 son compradas. Los conocedores locales de las plantas curativas las recolectan en los bosques de San Juan Tlacotenco, Ocotitlán, San Andrés de la Cal, Amatlán, Santiago Tepetlapa y las cercanías de la zona arqueológica del Tepozteco. Para la recolección de plantas silvestres, los curanderos se guían por las estacionalidades que se presentan durante el año: en temporada de lluvias recolectan hojas; en invierno raíces, tubérculos y flores del temporal; y en el periodo de secas recolectan cortezas.

De acuerdo a sus creencias algunos curanderos colectan antes del mediodía o una hora antes del anochecer, o esperan al día de luna llena porque creen que en estas condiciones la planta potencializa sus componentes curativos.

Los curanderos refieren el cuidado que debe tenerse al recolectar las plantas:

- Las hierbas no se deben sacar desde la raíz, - para recolectar las cortezas no se debe llegar al corazón del árbol, - si la planta está con semilla o frutos no se cortan para que tenga la oportunidad de dispersarse, - si otra persona ya recolectó en donde ellos decidieron cortar, se van a otro lugar para asegurar que esas plantas tengan la oportunidad de regenerarse y sólo llevan la parte de la planta que van a utilizar.

Se percibe que ha disminuido la abundancia de especies debido a la construcción de casas habitación, la delimitación de terrenos, los incendios forestales, la tala del monte y la recolecta indiscriminada (Acosta, 2016, p.43-44).

Otros usos. Las especies utilizadas en la construcción, son árboles con los que elaboran horcones y postes para las casas y cercas, preferidas por los campesinos por las características de su madera. Algunas especies utilizadas como leña, son seleccionadas por las amas de casa porque al quemarse generan poco humo y crean brasa. Las especies de uso ornamental son plantas ubicadas en las milpas de traspatio, así como flores para el corte, se trata de flores llamativas y follaje abundante, por lo cual se logran mantener tanto en los traspatios como en los campos de cultivo. Las especies de uso medicinal son empleadas principalmente porque resuelven de manera directa algunos problemas de salud, para tratar heridas o males superficiales, así como remedios para padecimientos como úlceras, presión arterial y afecciones de riñón. Las especies aprovechadas como cercos vivos son aquellas que logran permanecer entre la cerca o que son colocadas a manera intencional a manera de postes, pues se caracterizan por generar rebrotes y enraizar fácilmente (Morales, 2015).



CONCLUSIONES

Las características de la REBIOSH y del Corredor Biológico del Chichinautzin, por su condición de diversidad biológica, son muy favorables para la población que habita en ellas, la apropiación de su territorio incluye el trabajo agrícola, la posesión de huertos familiares y la recolección de especies vegetales y animales en el monte, principalmente de utilidad alimenticia y medicinal, como combustible, para la construcción y artesanal entre otros usos. La posibilidad de tal aprovechamiento asegura en primer término el abasto familiar de productos naturales, la generosidad al compartir las especies al interior y fuera de la comunidad cuando hay abundancia, aunada al ciclo festivo en el cual se comparten alimentos con propios y visitantes, además, es posible destinar los excedentes para el comercio local y regional.

Si bien en estos contextos el aprovisionamiento de la naturaleza no representa la satisfacción total de los requerimientos económicos de las familias, si constituyen productos naturales, fundamentales para una alimentación sana y efectivos tratamientos de salud.

La división del trabajo, como norma local en las comunidades referidas, plantea la colaboración del grupo familiar, el trabajo del jefe de familia en el campo y en las labores que requieren mayor esfuerzo, con el apoyo de las mujeres y los hijos, así como el cuidado del huerto como una tarea femenina por excelencia. Las milpas y los huertos cumplen funciones de reservorios de biodiversidad con usos para alimento, medicina, construcción, artesanía, ornato. Ambos espacios representan producción del maíz, diversidad de especies, y el trabajo familiar que sientan las bases para una seguridad alimentaria, reproducción de la familia y de las comunidades campesinas.

En la apropiación de estos escenarios es fundamental la organización en distintos niveles, las labores en la milpa incluyen la colaboración de todo el grupo familiar, el jefe de familia se ocupa de la preparación del terreno, la siembra y la cosecha, con la ayuda los hijos y la esposa que generalmente es la encargada de llevar los alimentos y quedarse ahí el resto de la tarde para trabajar también. Si fuera necesario recurren al apoyo para el trabajo de otros familiares, amigos o contratación de peones. En las labores del huerto generalmente es la madre de familia quien se encarga de su cuidado; tanto la milpa como el huerto conllevan una organización familiar. En lo referente a las actividades en el monte o selva, como la recolección de plantas alimenticias y medicinales generalmente están a cargo de los varones, sobre todo las actividades de cacería que están sujetas a periodos de veda y a la obtención de permisos, para tal aprovechamiento deben cumplirse normas establecidas por las autoridades ambientales.



BIBLIOGRAFÍA

- Acosta Álvarez Darely Mayte (2016). Medicina tradicional: Patrimonio biocultural de Tepoztlán Morelos". Tesis de Licenciatura, Facultad de Ciencias Biológicas.
- Becerril, M., Saldaña, M., Vargas, L., Moctezuma, S. Monroy, C y García, A. (2020). Los huertos familiares de San Juan Tlacotenco, Tepoztlán Morelos, como marcadores de identidad cultural. *Revista de Geografía Agrícola*, (64). Recuperado de <https://orcid.org/0000-0002-0566-6616>
- Burgos, B., Saldaña, M. y López, X. (2019). Importancia cultural de especies forestales útiles en comunidades de la Sierra de Huautla, Morelos México. *Revista de Ambiente y Desarrollo* 1-13. doi.org/10.11144/Javeriana.ayd23-45.icef
- Caballero, J y Córtes, L. (2001). Percepción, uso y manejo tradicional de los recursos vegetales en México. En B. Rendón, S. Rebollar, J. Caballero, M. Martínez (Eds.), *Plantas, cultura y sociedad. Estudio sobre la relación entre seres humanos y plantas en los albores del siglo XXI*. UAM-I – SEMARNAP, México.
- Carrillo, C. (2009). El origen del maíz naturaleza y cultura en Mesoamérica. *Ciencias*, (92-93), 4-13.
- CONANP. (2005). *Programa de conservación y manejo Reserva de la Biosfera Sierra de Huautla*. Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas, México.
- CONANP. (2017). *Reserva de la Biosfera Sierra de Huautla, espacios naturales que dan vida*. Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT). México.
- Coria, M. (2014). Medicina, cultura y alimentación: la construcción del alimento indígena en el imaginario médico occidental a través de la visión del doctor Francisco Hernández. *An. Antrop.*, 48(I), 59-77.
- Diario Oficial de la Federación (DOF) (1999). *Decreto por el que se declara área natural protegida, con el carácter de reserva de la biosfera, la región denominada Sierra de Huautla*. México.
- Eyzaguirre, P. y Linares, O. (2004). *Home Gardens and Agrobiodiversity*. Smithsonian Books, Washington.
- Gliesman, S. (1984). Los huertos familiares como sistemas agroforestales en el trópico húmedo de México. *Investigación de técnicas tradicionales*. Acta editada por Beer y Somambe. CATTIE. Turrialba, Costa Rica.
- González, Y. (2007). Notas sobre el maíz entre los indígenas mesoamericanos antiguos y modernos. *Dimensión Antropológica*, 41(14).
- Guber R. (2001). La observación participante. En *Etnografía, método, campo y reflexividad*. Bogotá, Colombia: Grupo Editorial Norma.
- Lazos E. (2008). La Fragilidad de la biodiversidad. Semillas y suelos entre una conservación y un desarrollo empobrecido. En Seefoó L., J.L. (Eds.), *Desde los colores del maíz. Una agenda para el campo mexicano* (457-488). El Colegio de Michoacán, México.
- Monroy, O. (1997). *La leña como recurso energético, implicaciones ecológicas y etnobotánicas* (tesis de maestría). Facultad de Ciencias, UNAM. México.
- Monroy, R., y Ayala, I. (2003). Importancia del conocimiento etnobotánico frente al proceso de urbanización. *Etnobiología*, (3), 79-92.
- Morales S. (2007). *Los huertos de traspatio campesinos: manejo, trabajo y organización familiar en Quilamula, una comunidad de la Reserva de la Biosfera Sierra de*



- Huautla, Morelos* (tesis de maestría). Facultad de Ciencias Agropecuarias, División de Estudios de Posgrado.
- Morales, S. y Guzmán, E. (2015). Caracterización sociocultural de las milpas en dos ejidos del municipio de Tlaquiltenango, Morelos, México. *Etnobiología*, 13(2).
- Orihuela, M. (2019). Territorio: un vocablo, múltiples significados. *AREA*, 25(1), 1-16.
- Pérez, S. (2018). “*La milpa del Santo*” en Tepoztlán, Morelos, (tesis de Maestría). UAEM.
- Saldaña, M. (2018). La fiesta, un factor de identidad en Tepoztlán, Morelos, México. En N. Herrera, M, González (Eds.), *La Fiesta, Estudios sobre Fiesta, Nación y Cultura en América y Europa*. Corporación Intercultural, Colombia.
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. (2016). Corredor biológico chichinautzin. Recuperado de <http://www.gob.mx/semarnat/articulos/corredor-biologico-chichinautzin>
- Toledo, V. y Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria Editorial.
- Varese, S. (2018). Los fundamentos éticos de las cosmologías indígenas. *Amérique Latine Histoire et Mémoire*. Les cahiers ALHIM, Open Edition Journals. Recuperado de <https://journals.openedition.org/alhim/6899#article-6899>.
- Vela, F. (2001). “Un acto metodológico básico de la investigación social: la entrevista cualitativa”. En M. L. Tarrés (Ed.), *Observar, escuchar y comprender Sobre la tradición cualitativa en la investigación social* (63-95). México: Porrúa/ Colegio de México/FLACSO.