

ISSN 2410-3985

Revista de Sociología Contemporánea

Volumen 6, Número 19 — Abril — Junio — 2019



ECORFAN-Perú

Editora en Jefe

GARCIA - ESPINOZA, Lupe Cecilia. PhD

Directora Ejecutiva

RAMOS-ESCAMILLA, María. PhD

Director Editorial

PERALTA-CASTRO, Enrique. MsC

Diseñador Web

ESCAMILLA-BOUCHAN, Imelda. PhD

Diagramador Web

LUNA-SOTO, Vladimir. PhD

Asistente Editorial

REYES-VILLAGO, Angélica. BsC

Traductor

DÍAZ-OCAMPO, Javier. BsC

Filóloga

RAMOS-ARANCIBIA, Alejandra. BsC

Revista de Sociología Contemporánea, Volumen 6, Número 19, de Abril a Junio 2019, es una revista editada trimestralmente por Ecorfan-Bolivia. 21 Santa Lucía, CP-5220. Libertadores - Sucre – Bolivia. WEB: www.ecorfan.org, revista@ecorfan.org. Editora en Jefe: GARCIA - ESPINOZA, Lupe Cecilia. PhD. ISSN 2410-3985. Responsables de la última actualización de este número de la Unidad de Informática Ecorfan. ESCAMILLA-BOUCHÁN, Imelda. PhD, LUNA-SOTO, Vladimir. PhD, actualizado al 30 de Junio 2019.

Las opiniones expresadas por los autores no reflejan necesariamente las opiniones del editor de la publicación.

Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin permiso del Instituto Nacional de defensa de la competencia y protección de la propiedad intelectual.

Revista de Sociología Contemporánea

Definición del Research Journal

Objetivos Científicos

Apoyar a la Comunidad Científica Internacional en su producción escrita de Ciencia, Tecnología en Innovación en el Área de Ciencias Sociales, en las Subdisciplinas de desarrollo socioeconómico, evolución de las sociedades, países en desarrollo, política social, seguridad social, servicios sociales, tecnología y cambio social.

ECORFAN-México S.C es una Empresa Científica y Tecnológica en aporte a la formación del Recurso Humano enfocado a la continuidad en el análisis crítico de Investigación Internacional y está adscrita al RENIECYT de CONACYT con número 1702902,, su compromiso es difundir las investigaciones y aportaciones de la Comunidad Científica Internacional, de instituciones académicas, organismos y entidades de los sectores público y privado y contribuir a la vinculación de los investigadores que realizan actividades científicas, desarrollos tecnológicos y de formación de recursos humanos especializados con los gobiernos, empresas y organizaciones sociales.

Alentar la interlocución de la Comunidad Científica Internacional con otros centros de estudio de México y del exterior y promover una amplia incorporación de académicos, especialistas e investigadores a la publicación Seriada en Nichos de Ciencia de Universidades Autónomas - Universidades Públicas Estatales - IES Federales - Universidades Politécnicas - Universidades Tecnológicas - Institutos Tecnológicos Federales - Escuelas Normales - Institutos Tecnológicos Descentralizados - Universidades Interculturales - Consejos de CyT - Centros de Investigación CONACYT.

Alcances, Cobertura y Audiencia

Revista de Sociología Contemporánea es un Research Journal editado por ECORFAN-México S.C en su Holding con repositorio en Bolivia, es una publicación científica arbitrada e indizada con periodicidad trimestral. Admite una amplia gama de contenidos que son evaluados por pares académicos por el método de Doble-Ciego, en torno a temas relacionados con la teoría y práctica de desarrollo socioeconómico, evolución de las sociedades, países en desarrollo, política social, seguridad social, servicios sociales, tecnología y cambio social con enfoques y perspectivas diversos, que contribuyan a la difusión del desarrollo de la Ciencia la Tecnología e Innovación que permitan las argumentaciones relacionadas con la toma de decisiones e incidir en la formulación de las políticas internacionales en el Campo de las Ciencias Sociales. El horizonte editorial de ECORFAN-México® se extiende más allá de la academia e integra otros segmentos de investigación y análisis ajenos a ese ámbito, siempre y cuando cumplan con los requisitos de rigor argumentativo y científico, además de abordar temas de interés general y actual de la Sociedad Científica Internacional.

Consejo Editorial

NIÑO - GUTIÉRREZ, Naú Silverio. PhD
Universidad de Alicante

ALIAGA - LORDEMANN, Francisco Javier. PhD
Universidad de Zaragoza

ARANCIBIA - VALVERDE, María Elena. PhD
Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca

BANERJEE, Bidisha. PhD
Amity University

CAMPOS - QUIROGA, Peter. PhD
Universidad Real y Pontifica de San Francisco Xavier de Chuquisaca

HIRA, Anil. PhD
Claremont Graduate School

CHAPARRO, Germán Raúl. PhD
Universidad Nacional de Colombia

CUBÍAS-MEDINA, Ana Elizabeth. PhD
Universidad Carlos III de Madrid

FELDMAN, German. PhD
Johann Wolfgang Goethe Universität

GUZMÁN - HURTADO, Juan Luis. PhD
Universidad de Santiago de Compostela

Comité Arbitral

ÁVALOS - RODRÍGUEZ, María Liliana. PhD
Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

CANTO - MALDONADO, Jessica Alejandra. PhD
Universidad Autónoma de Yucatán

CÓRDOVA - RANGEL, Arturo. PhD
Universidad Politécnica de Aguascalientes

GARCÍA - ELIZALDE, Maribel. PhD
Universidad Nacional Autónoma de México

GÓMEZ - CHIÑAS, Carlos. PhD
Instituto Politécnico Nacional

GUILLEN - MONDRAGÓN, Irene Juana. PhD
Universidad Autónoma Metropolitana

BUJARI - ALLI, Ali. PhD
Instituto Politécnico Nacional

LÓPEZ - TORRES, María del Rosario. PhD
Universidad del Estado de Puebla

MANJARREZ - LÓPEZ, Juan Carlos. PhD
El Colegio de Tlaxcala

VÁZQUEZ - OLARRA, Glafira. PhD
Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

MARTÍNEZ - CARREÑO, Beatriz. PhD
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Cesión de Derechos

El envío de un Artículo a Revista de Sociología Contemporánea emana el compromiso del autor de no someterlo de manera simultánea a la consideración de otras publicaciones seriadas para ello deberá complementar el Formato de Originalidad para su Artículo.

Los autores firman el Formato de Autorización para que su Artículo se difunda por los medios que ECORFAN-México, S.C. en su Holding Bolivia considere pertinentes para divulgación y difusión de su Artículo cediendo sus Derechos de Obra.

Declaración de Autoría

Indicar el Nombre de 1 Autor y 3 Coautores como máximo en la participación del Artículo y señalar en extenso la Afiliación Institucional indicando la Dependencia.

Identificar el Nombre de 1 Autor y 3 Coautores como máximo con el Número de CVU Becario-PNPC o SNI-CONACYT- Indicando el Nivel de Investigador y su Perfil de Google Scholar para verificar su nivel de Citación e índice H.

Identificar el Nombre de 1 Autor y 3 Coautores como máximo en los Perfiles de Ciencia y Tecnología ampliamente aceptados por la Comunidad Científica Internacional ORC ID - Researcher ID Thomson - arXiv Author ID - PubMed Author ID - Open ID respectivamente

Indicar el contacto para correspondencia al Autor (Correo y Teléfono) e indicar al Investigador que contribuye como primer Autor del Artículo.

Detección de Plagio

Todos los Artículos serán testeados por el software de plagio PLAGSCAN si se detecta un nivel de plagio Positivo no se mandara a arbitraje y se rescindirá de la recepción del Artículo notificando a los Autores responsables, reivindicando que el plagio académico está tipificado como delito en el Código Penal.

Proceso de Arbitraje

Todos los Artículos se evaluarán por pares académicos por el método de Doble Ciego, el arbitraje Aprobatorio es un requisito para que el Consejo Editorial tome una decisión final que será inapelable en todos los casos. MARVID® es una Marca de derivada de ECORFAN® especializada en proveer a los expertos evaluadores todos ellos con grado de Doctorado y distinción de Investigadores Internacionales en los respectivos Consejos de Ciencia y Tecnología el homólogo de CONACYT para los capítulos de America-Europa-Asia-Africa y Oceanía. La identificación de la autoría deberá aparecer únicamente en una primera página eliminable, con el objeto de asegurar que el proceso de Arbitraje sea anónimo y cubra las siguientes etapas: Identificación del Research Journal con su tasa de ocupamiento autoral - Identificación del Autores y Coautores- Detección de Plagio PLAGSCAN - Revisión de Formatos de Autorización y Originalidad-Asignación al Consejo Editorial- Asignación del par de Árbitros Expertos-Notificación de Dictamen-Declaratoria de Observaciones al Autor-Cotejo de Artículo Modificado para Edición-Publicación.

Instrucciones para Publicación Científica, Tecnológica y de Innovación

Área del Conocimiento

Los trabajos deberán ser inéditos y referirse a temas de desarrollo socioeconómico, evolución de las sociedades, países en desarrollo, política social, seguridad social, servicios sociales, tecnología y cambio social y a otros temas vinculados a las Ciencias Sociales.

Presentación del Contenido

En el primer artículo se presenta *Conocimientos sobre plantas medicinales en seis comunidades Ch'oles de Tacotalpa, Tabasco* por VILLEGAS-RAMÍREZ, María Isabel, MORALES-VALENZUELA, Guadalupe, DE LOS SANTOS-RUIZ, Cynthia Paola y GÓMEZ-SÁNTIZ, Pedro con adscripción en la Universidad Intercultural del Estado de Tabasco, como siguiente artículo está *Patrimonio biocultural de Tabasco: elaboración de platillos tradicionales en comunidades indígenas* por CARRILLO-CONTRERAS, Jaime, MAY-ARIAS, Elsi Margarita y MAZÓN-PÉREZ, Silvia Gertrudis, como siguiente artículo está *El concepto de la resiliencia a través de la historia* por GÓMEZ-ESQUIVEL, Dulce Areli, MORENO-AGUIRRE-Alma Janeth, CRUZ-ABARCA, Laura y ORTIZ-RODRÍGUEZ, María Araceli con adscripción en la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, como siguiente artículo está *Región y patrimonio biocultural de los ch'oles de Tacotalpa, Tabasco* por MORALES-VALENZUELA, Guadalupe, VILLEGAS-RAMÍREZ, María Isabel, CARRILLO-CONTRERAS, Jaime y JIMÉNEZ-ARANO, Carlos Martín con adscripción en la Universidad Intercultural del Estado de Tabasco.

Contenido

Artículo	Página
Conocimientos sobre plantas medicinales en seis comunidades Ch'oles de Tacotalpa, Tabasco VILLEGAS-RAMÍREZ, María Isabel, MORALES-VALENZUELA, Guadalupe, DE LOS SANTOS-RUIZ, Cynthia Paola y GÓMEZ-SÁNTIZ, Pedro <i>Universidad Intercultural del Estado de Tabasco</i>	1-6
Patrimonio biocultural de Tabasco: elaboración de platillos tradicionales en comunidades indígenas CARRILLO-CONTRERAS, Jaime, MAY-ARIAS, Elsi Margarita y MAZÓN-PÉREZ, Silvia Gertrudis	7-15
El concepto de la resiliencia a través de la historia GÓMEZ-ESQUIVEL, Dulce Areli, MORENO-AGUIRRE-Alma Janeth, CRUZ-ABARCA, Laura y ORTIZ-RODRÍGUEZ, María Araceli <i>Universidad Autónoma del Estado de Morelos</i>	16-19
Región y patrimonio biocultural de los ch'oles de Tacotalpa, Tabasco MORALES-VALENZUELA, Guadalupe, VILLEGAS-RAMÍREZ, María Isabel, CARRILLO-CONTRERAS, Jaime y JIMÉNEZ-ARANO, Carlos Martín <i>Universidad Intercultural del Estado de Tabasco</i>	20-30

Conocimientos sobre plantas medicinales en seis comunidades Ch'oles de Tacotalpa, Tabasco

Knowledge of medicinal plants in six Ch'oles communities in Tacotalpa, Tabasco

VILLEGAS-RAMÍREZ, María Isabel†*, MORALES-VALENZUELA, Guadalupe, DE LOS SANTOS-RUIZ, Cynthia Paola y GÓMEZ-SÁNTIZ, Pedro

Licenciatura en Salud Intercultural, Universidad Intercultural del Estado de Tabasco. Gregorio Méndez 6, Centro, 86870 Tacotalpa, Tab.

ID 1^{er} Autor: *María Isabel, Villegas-Ramírez* / ORC ID: 0000-0001-8912-5261, CVU CONACYT ID: 867564

ID 1^{er} Coautor: *Guadalupe, Morales-Valenzuela* / ORC ID: 0000-0003-4289-5415, CVU CONACYT ID: 37866

ID 2^{do} Coautor: *Cynthia Paola, De Los Santos-Ruiz* / ORC ID: 0000-0003-2743-9200, CVU CONACYT ID: 1015872

ID 3^{er} Coautor: *Pedro, Gómez-Sántiz*

DOI: 10.35429/JOCS.2019.19.6.1.6

Recibido 29 de Abril, 2019; Aceptado 27 de Junio, 2019

Resumen

Los Ch'oles de Tacotalpa, Tabasco; poseen conocimientos y prácticas sobre sistemas de salud tradicionales que comparten entre sí. Son bastos los saberes sobre Medicina Tradicional Mexicana (MTM) y de ello se sirven para atender su salud. Este trabajo tuvo como objetivo identificar los conocimientos que la población de seis comunidades tiene sobre las plantas medicinales y sus usos. Fue un estudio cuantitativo realizado durante enero-agosto de 2019. El instrumento utilizado fue una entrevista de seis categorías de preguntas, participaron 143 habitantes a partir de un muestreo sistemático, incluyendo jóvenes y adultos, hombres y mujeres. Como parte de los resultados, se identificaron 69 plantas medicinales utilizadas para diversos padecimientos que pertenecen a siete grupos de enfermedades: inmunológicos, gastrointestinales, respiratorios, infecciones de la piel, síndromes de filiación cultural, osteomusculares y del sistema nervioso. Se registraron 28 plantas medicinales en Buenos Aires, 14 en Noypac, 49 en Oxolotán, 27 en Puxcatán, 22 en Guayal y 17 en Libertad. Las plantas con mayor mención son el maguey, sábila, albahaca, ruda y epazote; algunas de estas son introducidas a la región, como la moringa, manzanilla y azafrán. Las enfermedades en las que son utilizados son principalmente tos, heridas, infección, dolor de estómago, mal de ojo y diarrea. Existe una variedad de conocimientos y prácticas relativas a la medicina tradicional que vale la pena identificar, sistematizar y compartir al interior y exterior de las comunidades, que permita el reconocimiento de los saberes comunitarios y tradicionales.

Enfermedades, Medicina tradicional mexicana

Abstract

The Ch'oles of Tacotalpa, Tabasco; have knowledge and practices about traditional health systems that they share with each other. Knowledge about Traditional Mexican Medicine (TMM) is enough and it is used to take care of their health. This work had the purpose to identify the knowledge that the population of six communities have about medicinal plants and their uses. It was a quantitative study carried out during January-August 2019. An interview of six categories of questions was the instrument used, involving 143 inhabitants from systematic sampling, including youth and adults, men and women. As part of the results, 69 medicinal plants used for various conditions belonging to seven groups of diseases were identified: immunological, gastrointestinal, respiratory, skin infections, cultural affiliation syndromes, osteomuscular and nervous system. 28 medicinal plants were registered in Buenos Aires, 14 in Noypac, 49 in Oxolotán, 27 in Puxcatán, 22 in Guayal and 17 in Libertad. The plants with the greatest mention are maguey, sábila, basil, rue and epazote; some of these are introduced to the region, such as moringa, chamomile and saffron crocus. The diseases in which they are mainly used are cough, injuries, infection, stomachache, evil eye and diarrhea. There is a variety of knowledge and practices relating to traditional medicine that are worth identifying, systematizing and sharing inside and outside the communities, allowing the recognition of community and traditional knowledge.

Diseases, Traditional Mexican medicine

Citación: VILLEGAS-RAMÍREZ, María Isabel, MORALES-VALENZUELA, Guadalupe, DE LOS SANTOS-RUIZ, Cynthia Paola, GÓMEZ-SÁNTIZ, Pedro. Conocimientos sobre plantas medicinales en seis comunidades Ch'oles de Tacotalpa, Tabasco. *Revista de Sociología Contemporánea*. 2019. 6-19: 1-6.

* Correspondencia del Autor (correo electrónico: is_villegas@hotmail.com)

† Investigador contribuyendo como primer autor.

Introducción

Los pueblos originarios de México son poseedores de una vasta gama de conocimientos sobre los recursos bioculturales, dentro de ellos se incluye las plantas medicinales, propias de cada región y de acuerdo a la cosmovisión de cada grupo cultural (Villegas et al. 2019).

Los Ch'oles del estado de Tabasco, específicamente los que pertenecen al municipio de Tacotalpa, tienen prácticas que derivan de sus saberes sobre las plantas locales que actúan sobre padecimientos que se diferencian de la nosología científica y que son parte de los conocimientos de la Medicina Tradicional Mexicana (MTM)

Al respecto, la ley Marco en materia de Medicina Tradicional define a esta como procesos de atención a la salud que tienen como base conocimientos sobre la salud y enfermedad cimentados en una cosmovisión precolombina y al mismo tiempo enriquecida por las culturas españolas, portuguesas, africanas, pero también de la ciencia médica (Almaguer, 2009).

Con base a estos planteamientos, es importante acceder a los conocimientos que las poblaciones Ch'oles del municipio de Tacotalpa tienen sobre plantas medicinales, sus usos y adquisición de dicho conocimiento.

Desde la medicina científica, se han realizado investigaciones (colocar alguna cita) para conocer los ingredientes activos de las plantas que refieren propiedades curativas, pero se establecen con la finalidad de la comprobación científica y el uso comercial o bien como propuesta de la salud pública para el control de la salud, no con el interés del reconocimiento de los terapeutas tradicionales que tienen una experiencia empírica.

Se requieren entonces estudios más etnobotánicos o etnofarmacológicos, investigaciones que al mismo tiempo que puedan inventariar o caracterizar el uso y propiedades de las plantas, puedan describir los aspectos culturales y procesos sociales en torno a estos conocimientos.

Al respecto se han establecido algunos estudios por Santos-Padrón et al. (2005), Chan-Quijano et al. (2015), Pérez et al. (2015) y Villegas et al. (2018 y 2019) buscando tener un acercamiento a los conocimientos y prácticas tradicionales sobre las plantas medicinales de los pueblos rurales e indígenas de la Sierra Sur Tabasqueña y especialmente de los Ch'oles.

Se entiende por conocimientos tradicionales en materia de la medicina tradicional, como el “conjunto de prácticas y saberes colectivos de los pueblos indígenas referidos a la biodiversidad, a la salud-enfermedad y al manejo de los recursos orientados al bienestar comunitario” (Almaguer, 2009:5) Por otro lado, las plantas medicinales pertenecen al grupo de *medicamentos herbarios* que reconoce la OMS (2018) contienen principios activos y son usados para el mantenimiento de la salud, así como para la prevención, el diagnóstico, la mejora o el tratamiento de enfermedades físicas o mentales.

Es así que este trabajo se convierte en un documento importante en la medida que documenta la evidencia de los conocimientos que poseen los pobladores de al menos seis de las 31 comunidades con más de 40% de población indígena del municipio de Tacotalpa; poder sistematizar y devolver la información, así como compartir en espacios académicos para su reconocimiento.

Métodos

La selección de las comunidades participantes se hizo con base en la categorización de localidades indígenas que establece la Comisión Nacional para los Pueblos Indígenas (CDI, 2010), considerando que existiera población hablante Ch'ol. Este trabajo es de corte cuantitativo y se llevó a cabo durante los meses de enero a agosto de 2019, realizando un solo corte en cada comunidad participante. Se aplicaron 143 entrevistas estructuradas a partir de un muestreo sistemático, incluyendo jóvenes y adultos, hombres y mujeres en seis comunidades: Buenos Aires Guayal, Libertad, Noypac, Puxcatán y Oxolotán. El instrumento utilizado consistió en una entrevista donde se incluyen 4 categorías: 1) Conocimientos y usos de las plantas, 2) utilización de las plantas, 3) enfermedades en que se utilizan las plantas y 4) adquisición del conocimiento.

Resultados y discusión

1. Características de las localidades.

De acuerdo a información de la CDI (2010) la población que vive en las seis comunidades es de 5709 habitantes, de los cuales 75.16% es población indígena. La mayoría de las comunidades tiene un alto grado de marginación (ver Tabla 1).

Localidad	Tipo de localidad	Grado de Marginación	Población total	Población Indígena	Porcentaje de población indígena
Buenos Aires	Loc. de 40% y más	Alto	253	236	93.28
Guayal	Loc. de 40% y más	Alto	954	947	99.27
Libertad	Loc. de 40% y más	Alto	1,042	1,028	98.66
Noypac	Loc. de 40% y más	Alto	286	278	97.20
Oxolotán	Loc. de interés	Medio	1,886	577	30.59
Puxcatán	Loc. de 40% y más	Alto	1,288	1,225	95.11

Tabla 1 Características de las comunidades estudiadas

2. Conocimiento de las plantas medicinales y sus usos.

Se identificaron un total de 69 plantas medicinales en el total de las comunidades, de las cuales 28 fueron mencionadas en Buenos Aires, 20 en Noypac, 49 en Oxolotán, 27 en Puxcatán, 22 en Guayal y 17 en Libertad. En el gráfico 1 se muestra de acuerdo a la comunidad.

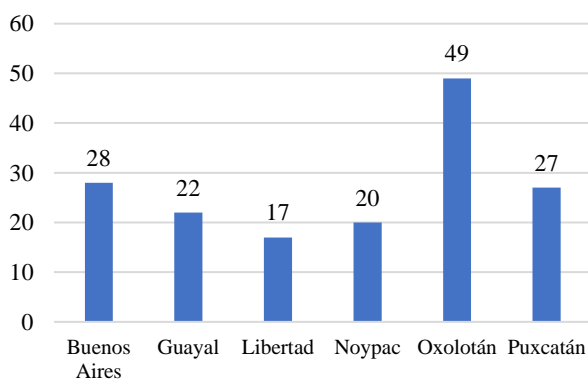


Gráfico 1 Número de Plantas medicinales mencionadas por comunidad

Las plantas con mayor mención en las 6 comunidades son el maguey, sábila, hierbabuena, manzanilla, y epazote (Tabla 1); otras son igual mencionadas con ausencia en al menos una comunidad: Albahaca, llantén, ruda, zacate limón, guayaba, belladona, mala madre, cempasúchil y el guácimo.

Nombre común	Nombre científico	BA	Gua	Lib.	Noy.	Oxo.	Pux.
Maguey	<i>Tradescantia Spathacea</i>	X	X	X	X	X	X
Epazote	<i>Chenopodium ambrosioides L.</i>	X	X	X	X	X	X
Albahaca	<i>Ocimum basilicum L.</i>	X	0	X	X	X	X
Llantén	<i>Plantago major L.</i>	X	0	0	X	X	X
Sábila	<i>Aloe vera L.</i>	X	X	X	X	X	X
Ruda	<i>Ruta graveolens L.</i>	X	0	X	X	X	X
Zacate Limón	<i>Cymbopogon citratus</i>	X	X	0	X	X	X
Hierbabuena	<i>Mentha spicata</i>	X	X	X	X	X	X
Guayaba	<i>Psidium guajava L.</i>	X	X	0	X	X	X
Belladona	<i>Kalanchoe flammula Stapf</i>	X	0	0	X	X	X
Curatodo o mala madre	<i>Chlorophytum Comosum</i>	0	0	X	X	X	X
Oreganón	<i>Lippia graveolens Kunth</i>	X	X	X	X	X	X
Cempasúchil	<i>Tagetes erecta L.</i>	0	X	X	X	X	X
Manzanilla	<i>Matricaria chamomilla L.</i>	X	X	X	X	X	X
Guácimo	<i>Guazuma ulmifolia Lam</i>	X	X	0	0	0	X

Tabla 2 Matriz de presencia y ausencia de las 15 plantas más mencionadas en las seis comunidades

Cabe mencionar que la manzanilla no es propia de la región, pero igual se tiene el conocimiento de sus propiedades curativas, al igual que la moringa y el azafrán, plantas que han sido introducidas a la región. Los usos que les otorgan son en padecimientos que pertenecen a nueve grupos: inmunológicos, gastrointestinales, respiratorios, infecciones de la piel, síndromes de filiación cultural, osteomusculares, crónico-degenerativos, del sistema nervioso y reproductor. tal y como se muestra en la Tabla 3.

Grupo de padecimientos	Padecimientos
1. Inmunológicos	Infecciones, alergias, conjuntivitis, fiebre
2. Gastrointestinales	Dolor de estómago, cólicos, parásitos, diarrea, gastritis, estreñimiento, colitis, vómito
3. Cutáneos	Comezón, rozaduras, quemaduras, varicela, heridas, herpes
4. Respiratorios	Tos, dolor de garganta, asma, sinusitis, gripe
5. Síndromes de filiación cultural	Mal aire, espanto, calentamiento de cabeza, vista caliente, mal de ojo, caída de mollera
6. Osteomusculares	Torceduras, dolor de pie, dolores del cuerpo, reumas
7. Crónico-degenerativos y dislipidemias	Diabetes, presión alta, triglicéridos, colesterol
8. Sistema nervioso	Insomnio, depresión, tensión, nerviosismo, estrés
9. Sistema reproductor	Menstruación, quistes

Tabla 3 Padecimientos en los que utilizan plantas medicinales

Ahora bien, las plantas con mayor número de menciones fueron el maguey (69.07%) ruda (28.06%), epazote (26.8%), sábila (23.16%), albahaca (22.07) y llantén (17.27%).

3. Utilización de plantas

La OMS (2008) reconoce que más del 80% de la población a nivel mundial ocupa las plantas medicinales y otros recursos naturales para la atención de su salud y valida su eficacia. Lo cierto es que en lugares donde no se cuenta con personal de salud no espacios para su atención, las poblaciones se han mantenido precisamente por la dieta local y las plantas que tienen a su alcance.

Un hecho es conocer el uso de las plantas y otra es ocuparla para el autoconsumo como parte del proceso de salud-enfermedad-atención. Generalmente se toma en cuenta el conocimiento que se tiene de las propiedades curativas, pero no se pregunta si efectivamente recurren a tal planta para el tratamiento de una enfermedad. Se encontró un total de 121 personas que afirmaron consumir las plantas para tratarse algún tipo de enfermedad, siendo las comunidades de Noypac y Oxolotán, las que más consumen con un total de 26 personas cada una, de acuerdo a los participantes. En este sentido, en el Gráfico 2 se muestra el número de plantas utilizadas por comunidad. Como puede apreciarse, en Puxcatán casi se usa la misma cantidad de plantas conocidas.

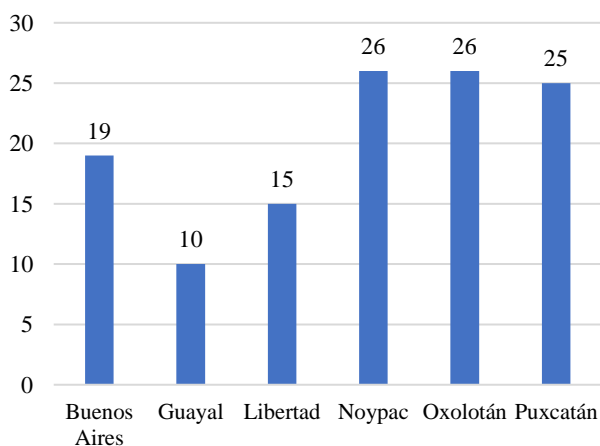


Gráfico 2 Número de plantas medicinales utilizadas por comunidad

Es de notar que, aunque en algunas comunidades se mencionaron un buen número de plantas y que conocen para qué sirven, no necesariamente las han consumido, como el caso de Buenos Aires, Guayal, Libertad y Oxolotán (Tabla 4).

Comunidad	Número de plantas conocidas	Número de plantas utilizadas	Diferencias
Buenos Aires	28	19	9
Guayal	22	10	12
Libertad	17	15	2
Noypac	20	26	-6
Oxolotán	49	26	23
Puxcatán	27	25	8

Tabla 4 Comparación del número de plantas conocidas y utilizadas

En el caso de Noypac se mencionaron más plantas utilizadas que conocidas. Lo anterior difiere de lo encontrado por Santos-Padrón et al. (2005): que la población de Tacotalpa consume 55% de medicamentos y el otro 55% de remedios caseros, ocupando así el segundo lugar (después de Jalpa de Méndez) en el consumo de plantas medicinales, en el estado de Tabasco.

4. Adquisición del conocimiento de las plantas.

Como los demás aprendizajes, el conocimiento que poseen las comunidades obedece a la vida cotidiana, a los recursos con los que cuentan las poblaciones para la atención de la salud: la biodiversidad, esto es, las plantas, animales y minerales. Se encontraron 7 mecanismos de cómo se adquiere el conocimiento sobre las propiedades y usos de las plantas. Las más mencionadas fueron la enseñanza de sus abuelos o padres y los médicos tradicionales, lo que deja ver que, en cada comunidad, hay presencia de estos y las personas recurren a sus servicios; sin embargo, también se mencionó el aprendizaje mediante la experiencia empírica, lectura de libros relacionados, receta por un médico alópata y capacitación en talleres (Tabla 5).

		BA	Gua	Lib.	Noy.	Oxo.	Pux.
1.	Familiar (abuelo, padres, pareja)	X	X	X	X	X	X
2.	Por enfermedad	X	X	X	X	0	X
3.	Médico alópata	X	0	0	0	0	0
4.	Médico tradicional	X	X	X	X	X	X
5.	Libros (leyendo)	0	0	X	X	X	0
6.	Capacitaciones sobre plantas	0	0	0	0	X	0
7.	Sólo, de manera empírica	0	X	X	0	X	X

Tabla 5 Formas de adquisición del conocimiento de las plantas medicinales

Conclusiones

Existe una variedad de conocimientos y prácticas relativas a la medicina tradicional que vale la pena identificar, sistematizar y compartir al interior y exterior de las comunidades, que permita el reconocimiento de los saberes comunitarios y tradicionales. La importancia de que la población aun mantenga estos conocimientos y prácticas radica en cuatro hechos:

- 1) Se mantienen los mecanismos de transmisión de los saberes tradicionales y locales.
- 2) Representan los recursos al alcance para tratar las enfermedades en donde el sistema de salud actual no cuenta con la infraestructura y recursos humanos para la atención a la salud.
- 3) Permite el empoderamiento sobre el cuerpo y el bienestar en tanto constituye una posibilidad de decidir sobre la mejor manera de abordar la salud mientras existan otras alternativas en el proceso de salud/enfermedad/atención.
- 4) Aún se cuentan con los recursos naturales y culturales, es decir, las plantas las cuales utilizan son cultivados o se recolectan por ser silvestres, estas plantas simbolizan los conocimientos ancestrales y culturales que hacen un andamiaje biocultural.

Agradecimientos

A las comunidades de la región Ch'ol de Tacotalpa quienes aceptaron participar en el proyecto. Red Temática sobre Patrimonio Biocultural del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el apoyo para el trabajo de campo en la realización de este proyecto.

Referencias

Alejos, J. & Martínez, N. E. (2007). Ch'oles. Primera edición. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Almaguer, J. A. (2009). *Ley marco en materia de medicina tradicional*. México: Comisión de Salud del Parlamento Latinoamericano.

Chan-Quijano, J., Villanueva-López, G., Ramos-Muñoz, D. E. & Juárez-García, A. (2014). Traditional use of the flora in the "el chile" the Pomoca Ejido, Tacotalpa, Tabasco, Mexico. *Gaia Scientia*. (1981-1268, 172-188) recuperado 30 de agosto de 2019 en <https://www.researchgate.net/publication/270592808>

Comisión Nacional para el Desarrollo De los pueblos indígenas (CDI). (2006). Regiones indígenas de México. México: CDI.

Comisión Nacional para el Desarrollo De los pueblos indígenas (CDI). (2010). Catálogo de localidades indígenas. México: CDI

Espinosa, M. J., Centurión H. D., Mayo, M. A. & Velázquez, M. J. R. (2017). Plantas aromáticas y medicinales tropicales con potencial actividad antimicrobiana. México: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Gómez, E. H, Germosén-Robineau, L. & Nossin, E. (2009). Estudio etnofarmacológico de las plantas medicinales usadas en el Caribe colombiano. En Reyes, S. G. L. (2009). Diálogo de saberes: plantas medicinales, salud y cosmovisiones. Bogotá: ARFO Editores e Impresos Ltda. 135-156

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI). (2010). Censo de d población y vivienda 2010.

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. (2016). Panorama sociodemográfico de Tabasco 2015. 2016.

Jorand, B. (2008). Formas de transmisión del conocimiento de la medicina tradicional en los pueblos Nahuas en el municipio de Hueyapan, sierra Norte de Puebla. *Cuicuico*, 44, 181-196, septiembre-diciembre.

Morales-Valenzuela, G., Padilla-Vega, J. & Vásquez-Dávila, M. A. (2019). Memoria biocultural de la selva. Universidad Intercultural del Estado de Tabasco y Red Temática Sobre el Patrimonio Biocultural de México –CONACYT.

OMS (2008). <http://www.who.int/es/>

OMS (2018). Pautas Generales para las Metodologías de Investigación y Evaluación de la Medicina Tradicional.

Pérez, V. A., Arcos, P. G., Ortiz P. G., Arcos, L. N., de los Santos, R. C. P. (2015). La tradición oral como una forma de enseñanza del uso de plantas, medicinales. Hacia un reconocimiento de la medicina tradicional en Tacotalpa, Tabasco. En moreno, U. V., Gómez, V. E. (Coords.). Investigación vinculada en las universidades interculturales de México (pp. 129-147). México: Universidad Intercultural del Estado de Tabasco y Universidad Veracruzana.

Salazar, C. E. del C., Zavala C. J., Castillo A. O. y Cámara A. R. (2014). Evaluación espacial y temporal de la vegetación de la Sierra Madrigal, Tabasco, México (1973-2003). Investigaciones Geográficas, Boletín del Instituto de Geografía, UNAM, 54, 7-23.

Santos-Padrón, H. Mier y Terán-Suárez, J., Guadalupe, M., Aguilar-Barojas, S., Medina-Medina, A. E., Torres-Valenzuela, R. (enero-agosto, 2005). Confianza de la población indígena en la atención que otorgan el médico institucional y el tradicional en el Estado de Tabasco Salud en Tabasco, 11 (1-2) 303-308.

Sosa, M. E., Padilla-Vega, J., & Carreño-Ruiz, S. D. (2019). Los hongos comestibles y medicinales de Pomoquita, Tacotalpa, Tabasco: aspectos bioculturales para su conservación y aprovechamiento sustentable. En: Morales-Valenzuela, G., Padilla-Vega, J. & Vásquez-Dávila, M. A. Memoria biocultural de la selva. Universidad Intercultural del Estado de Tabasco y Red Temática Sobre el Patrimonio Biocultural de México –CONACYT. 97-124. 78-96.

Villegas-Ramírez, M. I., Pérez-Pérez, E., Niño-Hernández, A. J. & Villega-Jiménez, W. D. (2018). Concepción de la salud y enfermedad, transmisión del conocimiento y práctica terapéutica desde la mirada de las terapeutas tradicionales de Oxolotán, Tacotalpa, Tabasco. En: Morales-Valenzuela, G., Reyes-Cruz, E. & Contreras, C. J. R. Desafíos y perspectivas de la investigación bajo el enfoque de la interculturalidad. México: CONACYT. 65-78.

Villegas-Ramírez, M. I., Pérez-Pérez, E., Niño-Hernández, A. J. Villega-Jiménez, W. D., & Sánchez-Domínguez, H. (2019). Usos medicinales de la fauna en Oxolotán, Tacotalpa, Tabasco. En: Morales-Valenzuela, G., Padilla-Vega, J. & Vásquez-Dávila, M. A. Memoria biocultural de la selva. Universidad Intercultural del Estado de Tabasco y Red Temática Sobre el Patrimonio Biocultural de México –CONACYT. 97-124.

Patrimonio biocultural de Tabasco: elaboración de platillos tradicionales en comunidades indígenas

Tabasco biocultural heritage: making traditional dishes in indigenous communities

CARRILLO-CONTRERAS, Jaime†, MAY-ARIAS, Elsi Margarita y MAZÓN-PÉREZ, Silvia Gertrudis

ID 1^{er} Autor: *Jaime, Carrillo-Contreras*

ID 1^{er} Coautor: *Elsi Margarita, May-Arias*

ID 2^{do} Coautor: *Silvia Gertrudis, Mazón-Pérez*

DOI: 10.35429/JOCS.2019.19.6.7.15

Recibido: 18 de Abril, 2019; Aceptado 28 de Junio, 2019

Resumen

El objetivo de este trabajo fue Identificar los platillos tradicionales en los municipios de Centla y Tacotalpa, Tabasco; para reconocer el patrimonio biocultural en zonas indígenas. Esta investigación se desarrolló desde el año 2016 hasta el año 2018. La metodología utilizada fue cualitativa, mediante la aplicación de entrevistas abiertas a cocineras o cocineros tradicionales; la selección de personas se realizó con los familiares o conocidos de los estudiantes de la licenciatura en Desarrollo Turístico. Las entrevistas fueron grabadas en un dispositivo móvil y posteriormente se transcribieron a un procesador de texto; finalmente la información generada se agregó a una base de datos. Los resultados obtenidos muestran que se identificó un total de 69 platillos, distribuidos para el municipio de Centla (40) y en Tacotalpa (29); con respecto a los nombres de los platillos en lengua indígena, se identificaron solo 2 en lengua Zoque para el municipio de Tacotalpa. La relación entre los recursos naturales y el patrimonio biocultural para Centla se encontró principalmente con grupos de fauna como Crustáceos, Quelonios, Reptiles y Peces; y en la zona Serrana de Tacotalpa por Plantas, Mamíferos, Gasterópodos y Peces.

Abstract

The objective about this research was to identify the traditional dishes in the municipality from Centla and Tacotalpa that belongs to the territory of Tabasco for recognizing the biocultural heritage at indigenous areas. This survey was developed since 2016 to 2018 and the way of study and methodology was qualitative through the open interviews to people who cooks traditional dishes in order to have a selection of chefs were in charge the plates. This selection was performed with persons related to the students of turistic development career in this case families, relatives and acquaintancies. The interviews were recorded in a mobile dvice and transcribed to a Word processor in order to add this information in a data base. The final results show that were 69 dishes distributed in the following way: The municipality of centla obtain 40 rescued recipes and the municipality of Tacotalpa obtain 29 recipes and two of them were identifying in indigenous language as Zoque. The interaction between nature resources and the biocultural heritage for the municipality of centla they were mainly with the wildlife as crustaceans, chelonians, reptiles and fishes so for the mountain area Tacotalpa can be found plants, mammals, gasteropods and fishes.

Turismo, Rural, Cultura, Educación, Región

Tourism, Rural, Culture, Education, Region

Citación: CARRILLO-CONTRERAS, Jaime, MAY-ARIAS, Elsi Margarita y MAZÓN-PÉREZ, Silvia Gertrudis. Patrimonio biocultural de Tabasco: elaboración de platillos tradicionales en comunidades indígenas. Revista de Sociología Contemporánea. 2019. 6-19: 7-15.

† Investigador contribuyendo como primer autor.

Introducción

México es considerado entre los primeros 4 países megadiversos (Sarukán, 2009: 10) por tener dos zonas biogeográficas (neártica y neotropical), la diversidad de plantas y animales que forman parte de la biodiversidad natural; y sin menospreciar la diversidad cultural que se ubica en los territorios indígenas con 68 lenguas diferentes (INALI, 2009:10), con sus propias prácticas culturales. Esto hace que en nuestra sociedad se tenga que reconocer que el patrimonio biocultural se encuentra precisamente en estos espacios donde confluyen todas estas características (Boege, 2008:16).

En Tabasco existen pueblos indígenas que aún conservan partes de ese patrimonio biocultural, pero que se ha visto disminuido por diversas causas, como proyectos de desarrollo que inciden en el cambio de los recursos naturales de la región, pérdida de población hablante de lengua indígena, actualmente en nuestro territorio se encuentran en mayor número hablantes de la lengua Yokot'an, CH'ol y Tzotzil.

Precisamente en cuanto a la gastronomía heredada entre la prehispánica y la generada del encuentro cultural en la conquista; se obtuvo una mezcla de diversos platillos, que implican un conocimiento profundo de los recursos naturales, la continuidad de prácticas culturales para conservar olores, sabores, texturas en alimentos y acompañados de creencias que permiten en ocasiones la protección de la naturaleza, en muchos grupos indígenas.

Y como parte del conocimiento del patrimonio de los pueblos indígenas en Tabasco se encuentra aún en la gastronomía, y por lo tanto se busca que a partir de los platillos tradicionales que se preparan se manifiestan los conocimientos sobre las plantas y animales, la forma en que se utilizan y la asociación con alguna creencia que tiene una aplicación práctica simbólica. Además, en las poblaciones indígenas se han encontrado alimentos importantes para la subsistencia.

Por ello este proyecto buscó tener un registro de los platillos que se preparan en comunidades indígenas de Tabasco para reconocer los conocimientos que las personas tienen de los recursos naturales, las prácticas que realizan en relación a la gastronomía y las creencias que forman parte de su cosmos; finalmente dar propuestas de difusión del patrimonio biocultural para su revaloración y conservación.

Materiales y métodos

La metodología utilizada fue la cualitativa debido a que en este trabajo de investigación se requirió de describir el proceso de elaboración de los platillos y establecer el diálogo con personas al momento de realizar las entrevistas.

Selección de municipios. Los municipios con los que se trabajó corresponden a que en la Universidad Intercultural del Estado de Tabasco se oferta la licenciatura en Desarrollo turístico, el programa educativo cuenta con 13 años de trabajo en el municipio de Tacotalpa y en Centla 5 años, además considerando que son dos poblaciones que se encuentran opuestas en el límite norte-sur de Tabasco; y comparten el criterio de tener población indígena.

Municipio de Centla. Es uno de los municipios que se encuentra cercano a la línea de costa del Estado de Tabasco y ocupa el 10.9% de la extensión estatal y cuenta con recursos acuáticos importantes que comparten la zona de la planicie como el río González y Laguna Santanita. La población total es de 110, 130 distribuidos en 50.4% de mujeres y el 49.6% de hombres; presenta el 4.09% de población que habla una lengua indígena de 3 años y más. Las viviendas alcanzan un total de 27 500 y con respecto a los servicios de drenaje, servicio sanitario y electricidad por arriba del 90% y el que carece es el servicio de agua entubada con un 21.3% (INEGI, 2015:14).

Municipio de Tacotalpa. Es un municipio que tiene una porción de planicie y cuenta con zonas serranas con altitudes menores de 1000 msnm, ocupa el 3% de la extensión estatal y tiene cuerpos acuáticos importantes como el Río de la Sierra y Puxcatán.

La población total es de 48, 784 distribuidos en 49.8% de mujeres y 50.2% de hombres; presenta el 26.46% de población que habla una lengua indígena de 3 años y más.

Las viviendas alcanzan un total de 12, 201 y en relación a los servicios de drenaje, servicio sanitario y electricidad por arriba del 90% y el más bajo es el servicio de agua entubada con 63.5 % (INEGI, 2015:38).

Se utilizaron entrevistas abiertas, aplicadas a cocineras o cocineros tradicionales de la principalmente para documentar los diferentes platillos en los municipios de Centla y Tacotalpa, Tabasco; estos dos lugares se seleccionaron porque forman parte de las unidades académicas de la UIET.

En las entrevistas consideraron algunos datos personales y posteriormente el registro de los ingredientes, porciones y procedimiento; durante la intervención se trató de buscar las creencias relacionadas con los recursos naturales principales del platillo.

En algunos casos se recurrió a la observación participante (Álvarez-Gayou, 2003: 77) en el momento de la preparación de los platillos; donde se interactuó con las personas y dialogando sobre el proceso de elaboración del platillo.

La selección de cocineras se llevó a cabo con madres de familia o conocidas de los estudiantes de la licenciatura en Desarrollo Turístico a finales del año 2016 hasta el año 2018, privilegiando en el momento formativo y la vinculación con las comunidades de origen de donde proceden los estudiantes.

Las entrevistas fueron grabadas en un dispositivo móvil, se tomó fotografías de los platillos en algunos casos y posteriormente se transcribieron a un procesador de texto en el Observatorio turístico de la Universidad Intercultural del Estado de Tabasco. Por último, se agregaron a una base de datos la información generada de las cocineras tradicionales.

Enfoque teórico

A partir de considerar que en el modelo educativo en las Universidades Interculturales de México, se tiene por premisas el trabajo de vinculación con las comunidades las cuales se consideran funciones sustantivas y elemento clave (Moreno y Gómez, 2015: 8) y que el conocimiento o el saber de nuestros pueblos es determinante en el contexto de los estudiantes, sosteniendo el gran valor que se tiene tanto la diversidad natural como cultural, estos contribuyen a una mejor formación educativa (Casillas y Santini, 2006). De esa forma también la investigación es un pilar en las Interculturales, donde los estudiantes puedan emplear herramientas que les permita analizar su entorno; por ello este proyecto surge desde el aula hasta establecer el vínculo con las comunidades.

El alcance del proyecto se visualiza en este caso de forma espacial porque en principio identifica el registro de las cocineras tradicionales en comunidades indígenas de Tabasco, considerando que los platillos elaborados por estas personas son saberes que han sido heredados desde sus abuelos y que contiene el conocimiento sobre las plantas que se utilizan, los ingredientes y forma de captura de algunos organismos, que forman parte de su alimentación de manera frecuente o por temporadas.

Precisamente en la integración de los saberes, sus creencias y la práctica es lo que fundamenta el patrimonio biocultural de estos pueblos indígenas que con el paso de los años siguen conservando el legado histórico de nuestro país. Por ello a partir del 2010 la UNESCO nombra a la gastronomía mexicana como patrimonio de la humanidad por la diversidad de sabores y prácticas culturales existente en nuestro territorio.

A partir de esto se pretende que la gastronomía de Tabasco no solo se revalore por la riqueza de los recursos naturales; más bien por la riqueza cultural que se ha mantenido con el paso del tiempo y que se encuentra mayormente en las comunidades indígenas de nuestro estado.

Resultados y discusión

Durante casi 2 años de trabajo en vinculación e investigación con estudiantes y docentes de la UIET, se tiene registrado un total de 45 cocineras y 4 cocineros distribuidos en los municipios de Centla y Tacotalpa, con un total de 69 platillos registrados (Tabla 1). Para el municipio de Centla se encontraron 29 cocineras con un total de 40 platillos y para Tacotalpa 16 cocineras, 4 cocineros con un total de 29 platillos.

Platillos en el municipio de Centla		
No	Nombre del platillo	Especie principal
1	Armadillo asado	<i>Dasyus novemcinctus</i>
2	Armadillo en verde	<i>Dasyus novemcinctus</i>
3	Camarón de popal con yuca	<i>Procambarus llamas</i>
4	Camarón en verde	<i>Procambarus llamas</i>
5	Camarones con yuca	
6	Camarones en puchero	
7	Camarones enchipatlados	
8	Camarones hervidos	<i>Pomacea flagellata</i>
9	Caracoles sudados	<i>Pomacea flagellata</i>
10	Ceviche de caracol	<i>Pomacea flagellata</i>
11	Coctel de caracol	<i>Pomacea flagellata</i>
12	Empanadas de camarón	
13	Empanadas de camarón de popal	<i>Procambarus llamas</i>
14	Ensalada de camarón	
15	Hicotea con plátano verde	<i>Trachemys venusta</i>
16	Hicotea en sangre	<i>Trachemys venusta</i>
17	Huliche de camarón de popal	<i>Procambarus llamas</i>
18	Iguana asada	<i>Iguana iguana</i>
19	Iguana en adobo	<i>Iguana iguana</i>
20	Iguana en tamal	<i>Iguana iguana</i>
21	Iguana entomatada	<i>Iguana iguana</i>
22	Lagarto en caldo	<i>Crocodylus moreletii</i>
23	Lagarto entomatado	<i>Crocodylus moreletii</i>
24	Mojarra asada	
25	Mojarra empapelada	
26	Pejelagarto en verde	<i>Atractosteus tropicus</i>
27	Pochitoque en verde	<i>Kinosternon leucostomum</i>
28	Puchero de res	
29	Puscagua de pescado	
30	Sábalo en caldo	<i>Megalops atlanticus</i>
31	Sábalo en minilla	<i>Megalops atlanticus</i>
32	Sopa de camarón de popal	<i>Procambarus llamas</i>
33	Sopa de caracol	<i>Pomacea flagellata</i>
34	Sopa de caracol con calabaza	<i>Pomacea flagellata</i>
35	Tamal de camarón de popal	<i>Procambarus llamas</i>
36	Tamalitos de chipilín	<i>Crotalaria longirostrata</i>
37	Tamalitos de frijol con shis de chicharrón	
38	Topen en mole	<i>Dormitator maculatus</i>

39	Topen envuelto	<i>Dormitator maculatus</i>
40	Tortilla de yuca rellenas de camarón	<i>Manihot esculenta</i>
Platillos en el municipio de Tacotalpa		
No	Nombre del platillo	Especie principal
1	Armadillo adobado	<i>Dasyus novemcinctus</i>
2	Armadillo en puchero	<i>Dasyus novemcinctus</i>
3	Armadillo frito	<i>Dasyus novemcinctus</i>
4	Calabaza con tomate	<i>Curcubita moschata</i>
5	Calabaza sudada	<i>Curcubita moschata</i>
6	Caldo de joma con arroz	<i>Chamaedorea tepejilote</i>
7	Caracol con frijol	<i>Pachychilus chrysalis</i>
8	Caracol en blanco	<i>Pachychilus chrysalis</i>
9	Caracol en rojo	<i>Pachychilus chrysalis</i>
10	Caracol en verde	<i>Pachychilus chrysalis</i>
11	Caracol sancochao	<i>Pachychilus chrysalis</i>
12	Ceviche de caracol	<i>Pachychilus chrysalis</i>
13	Chapaya con huevo	<i>Astrocarium mexicanum</i>
14	Chaya con plátano	<i>Cnidoscopus chayamansa</i>
15	Chirmol	
16	Empanadas de chaya	<i>Cnidoscopus chayamansa</i>
17	Frijol con huevo revuelto y plátano frito	
18	Huevo con chaya	<i>Cnidoscopus chayamansa</i>
19	Pochitoque en verde	<i>Kinosternon leucostomum</i>
20	Puchero de pollo criollo	<i>gallus</i>
21	Pushane o niño envuelto	
22	Pux	
23	Sardina en mone	
24	Sopa de arroz con armadillo	<i>Dasyus novemcinctus</i>
25	Tamal de caracol con frijol	<i>Pachychilus chrysalis</i>
26	Tamal de masa con caracol	<i>Pachychilus chrysalis</i>
27	Tamalito de chaya con tomate	<i>Cnidoscopus chayamansa</i>
28	Tamalito de yuca	<i>Manihot esculenta</i>
29	Tortitas de yuca	<i>Manihot esculenta</i>

Tabla 1 Platillos identificados en los municipios de Centla y Tacotalpa, Tabasco

Se determinó que de la mayoría de las cocineras del municipio de Centla muy pocas entienden la lengua indígena y por lo tanto no la hablan, en este caso nos referimos a la lengua Yokota`n; sin embargo, para el municipio de Tacotalpa la mayoría entiende y habla la lengua indígena Ch`ol. Estos resultados evidencian por origen por el proceso de desarrollo del estado de Tabasco.

En Tacotalpa existen platillos que se nombran en la lengua Zoque por ejemplo (Pushane o niño envuelto y Pux) por lo contrario en Centla no se identificó alguno en lengua Yokot'an. Con respecto al género en el municipio de Centla y Tacotalpa mayormente los hombres se encargan de conseguir las especies mediante diferentes técnicas de captura dependiendo de la zona.

Las mujeres se encargan principalmente de la preparación de los platillos y conseguir los ingredientes principales, los cuales se obtienen mayormente del traspatio, donde existen muchas especies vegetales. Por lo tanto, como sugiere Fraire, 2017:9 que la producción agroecológica de los huertos de traspatios son opciones para satisfacer parte de las necesidades alimentarias en las familias tabasqueñas e importantes para la conservación de la biodiversidad con alto valor cultural.

Es evidente que aún existen los roles por género, sin embargo, para Tacotalpa se encontró que existen hombres que preparan sus platillos; aunque no se descarta que en Centla también exista esta situación.

Con respecto a los ingredientes para la preparación o acompañamiento de diversos platillos en los dos municipios, aunque no es explícito, al menos uno de los ingredientes básicos y considerados prehispánicos forma parte del platillo, en estos casos hablamos de chile, frijol y maíz.

Es por lo anterior que la UNESCO declaró a la gastronomía mexicana en el 2010 como patrimonio de la humanidad porque representa un legado histórico diverso lleno de conocimientos, prácticas y creencias que aún se conservan. El conocimiento indígena como señala Toledo y Barrera 2008, es holístico porque se encuentra fuertemente apegado a las prácticas sobre el uso y manejo de los ecosistemas que se realizan en las comunidades indígenas para resolver necesidades prácticas que se presentan en un espacio. Este conocimiento se basa en la tradición oral (Maldonado y Díaz, 2010: Pág. 65) y (Centurión, et al 2003: p. 90) como forma de transmisión de esos conocimientos que han estado por muchas generaciones y que tiene dos dimensiones esenciales que son el tiempo y el espacio.

Esos conocimientos tradicionales están asociados a los agroecosistemas, conformado por un fino conocimiento físico y biótico de su medio local como señala Beltrán y Huicochea, 2010: 124) y que está respaldado por las habilidades prácticas, creencias y valores que le dan identidad a las familias campesinas.

Basados en lo anterior en el estado de Tabasco se logran identificar dos momentos importantes desde la parte ecológica que comprende la época de secas (marzo-agosto) y de lluvias (septiembre-febrero). Las personas aprovechan estas temporadas para poder obtener diversos alimentos que consumen en el caso de Centla, el Topen *Dormitator maculatus*, pejelagarto *Atractosteus tropicus* y el caracol *Pomacea flagellata* que aparecen al inicio de las lluvias intensas en el mes de noviembre (aprovechan diversas corrientes de aguas) y como consecuencia de las inundaciones en el mes de febrero se aprovecha el camarón de bajo o de popal *Procambarus llamas* como señalan los pobladores y se cocina de diferentes formas como se ha encontrado en este proyecto y se prepara en tamal, en verde o con yuca (Figura 1).



Figura 1 Camarón de popal *P. llamas*, preparado en el municipio de Centla, Tabasco

Desde una mirada occidental, existen personas que aprovechan estas temporadas para incrementar la economía, se ha encontrado (visitas en el centro de Villa Vicente Guerrero, Centla) que en el caso del Topen a inicios de su aparición presenta elevados precios de venta por kilogramo llegando a \$60.00 pesos; en medida que la oferta aumenta el precio va disminuyendo en aproximadamente una semana logra tener hasta \$35.00 pesos por kilogramo. Esta especie es muy consumida en las zonas bajas de Tabasco.

Aunque en esta investigación no se tenga determinado el uso de chile amashito en cada una de los platillos, si es importante mencionar que es muy consumido en Tabasco (González, 2017: 3), para acompañar los platillos en Centla como empanadas, pejelagarto asado, coctel de camarón y en Tacotalpa se ha encontrado grupos de campesinos que utilizan el chile amashito para acompañar el pozol en el receso de trabajo en el campo. Por lo tanto, el mismo autor menciona que es importante mantener la agricultura familiar en varios países porque los alimentos se producen en forma ecológica (González, 2017: 7).

Para el caso del municipio de Tacotalpa, los campesinos también tienen conocimientos sobre las temporadas diferenciales en el estado; solo que el aprovechamiento está más asociado a los recursos naturales que encuentran en las montañas (tipo de vegetación selva mediana perennifolia-arroyos o río). Por ejemplo, la caza de especies de mamíferos es una práctica que requiere muchos conocimientos y que ellos consideran (no cualquiera es cazador). Con respecto a varios platillos elaborados uno de los más representativos son la Chapaya *Astrocarium mexicanum* y el Caracol *Pachychilus crysalis* (Figura 2), el primero corresponde a un tipo de palma que en los meses de marzo-abril comienza a tener la inflorescencia y está es aprovechada por los pobladores, además que está relacionada con la creencia de no poder comer carne por encontrarse en cuaresma. Esto también lo comenta Centurión, et. al., 2003, reportando que además son recolectores de los pocos relictos de selva que se encuentran y que sobresalen varios tipos de palmas pero que existen otras especies que se consumen.



Figura 2 Caracol guisado, *P. crysalis*. Tacotalpa, Tabasco
Fuente: muestra gastronómica 2017

También se ha observado que la chapaya se encuentra en mercados de la capital del estado y que se vende especialmente como alimento de comunidades indígenas. Con respecto al caracol se ha documentado en Nicaragua (López y Urcoyo, 2012) y recientemente con las personas en el poblado Oxolotán consideran que consumir alimento natural refiriéndose al caracol (Morales, 2017:19), les da una mejor esperanza de vida “que esto es bueno para el cuerpo” según (Carrillo et al 2017).

En muchas zonas de Tabasco la milpa es un agroecosistema como menciona (Morales et al; 2015: 39) muy utilizado por campesinos; al menos en las comunidades de Tacotalpa: La Pila, Cuviac, Tomas Garrido, y Oxolotán se determinó que la milpa se establece en dos ciclos de cultivo: primavera-verano (mayo-junio), conocida como milpa de año, y otoño-invierno, conocido como tornamil (noviembre-diciembre). Además, que la milpa se diversifica con frijol, calabaza y chile.

Por lo tanto, en relación a la gastronomía se interrelaciona los espacios donde las personas capturan o cortan las especies que utilizan para preparar sus alimentos; así como los tiempos en los cuales hay especies particulares que están asociadas a la creencia religiosa o que se relaciona con alguna fiesta.

Con respecto a las creencias en el municipio de Centla se mencionó que cuando las personas van a salir a capturar especies silvestres para la preparación de alimentos no se debe mencionar, porque existe una consecuencia, la cual consiste en que no se tenga una buena captura de especies o nula. En Tacotalpa, las creencias con respecto cuando se sale a cazar, no se debe ir haciendo ruido o silbando porque también no se podrá obtener algunas especies para alimentos. Algunas especies solo se pueden consumir en temporada de cuaresma, por la creencia de que dios no mandará bendiciones a las familias por consumir carne, principalmente se consume pescado y camarón en el municipio de Centla y en Tacotalpa se consume la inflorescencia de la Chapaya (Figura 3).



Figura 3 Chapaya con huevo, *A. mexicanum*. Tacotalpa, Tabasco

Fuente: muestra gastronómica 2017

En la sierra de Tacotalpa se ha encontrado que las creencias están relacionadas con la protección de animales considerados como amenaza, como en el Ejido Noypac (Maldonado y Díaz, 2010).

La obtención de alimentos y preparación de platillos tiene relación con las creencias, en Centla las personas tienen que prepararlos porque los santos difuntos llegan a la mesa a comer el platillo que consumían o les gustaba; por ello se preparan en ciertas festividades o conmemoración: día de muertos el Uliche, se prepara con pollo, es considerado de origen indígena y prehispánico.

Una de las creencias remarcadas en ambos municipios tiene relación con el cuidado al momento de ir al campo, y que es muy comentada sobre las serpientes venenosas que al momento en que las personas que tienen relación con un embarazo, en este caso al conyugue la serpiente no lo puede atacar.

La mayoría de las recetas de los dos municipios en sus ingredientes principales se utilizan especies de plantas y animales silvestres, esto representa que el patrimonio biocultural de estas zonas continúa manifestándose en la alimentación de estas comunidades indígenas, pero en el municipio de Centla está más acentuada la pérdida de un elemento cultural como es la lengua. Tabasco no cuenta con algún plan estratégico que permita incidir en la conservación del patrimonio biocultural.

En el caso de Tacotalpa se pudo observar la forma en la cual se lleva a cabo el proceso de preparación de 8 platillos con una especie de caracol *P. crysalis*. Es una práctica que en muchas de las comunidades cercas acostumban a comer. En el caso de Centla se ha encontrado que existen varias especies de quelonios que se consumen en las comunidades; para ello se visitó con estudiantes el momento de preparación de hicotea en sangre *Trachemys venusta* (Figura 4); es uno de los ingredientes prehispánicos.



Figura 4 Municipio de Centla: Doña Apolonia, corte de la hicotea



Figura 5 Municipio de Centla: Doña Apolonia, platillo preparado

Existe una relación muy estrecha entre los conocimientos que las personas tienen sobre los recursos naturales (épocas de captura, biología de las especies, anatomía, diferencias entre especies, técnicas de captura, ecología), con las prácticas asociadas en cada contexto; en Centla están asociadas mayormente al agua (ríos, lagunas y zonas inundables) en el caso de la Sierra de Tabasco, las prácticas están ligadas al Río, montaña y selva). Actualmente los grupos de Choles cubren una buena parte del territorio en Tacotalpa; aunque no sean los grupos que vivieron originalmente como los de origen ore (zoque) en Oxolotán (Rojas et al., 2015: 16). La gastronomía tabasqueña tiene mucha importancia por su tradición alimentaria y como en muchos otros pueblos como señala Beltrán y Huicochea, 2010: 72, forman parte de la historia y son elementos del patrimonio cultural. Con respecto a las creencias en las zonas de la planicie Tabasqueña proviene de los dueños del agua y en la serranía se concibe como los dueños del monte o montaña.

Conclusiones

Se registraron un total de 69 platillos incluyendo los dos municipios (Centla y Tacotalpa) en Tabasco. Las cocineras que se registraron en total corresponden a 49, correspondiendo 29 al municipio de Centla y 20 a Tacotalpa. En términos de patrimonio es mayor la presencia de los hablantes de lengua indígena CH'ol para Tacotalpa; sin embargo, para el municipio de Centla no se registró ninguna cocinera hablante de lengua Yokot'an.

Se encontró que las personas identifican bien los tiempos y espacios para la captura de especies en los dos municipios y que estos tienen relación con la preparación de platillos tradicionales en tiempos específicos; tanto asociados a la creencia religiosa como aprovechamiento por temporadas que ayudan a la alimentación familiar.

Referencias

- Álvarez-Gayou, J. J. L. (2003). *Cómo hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología*. Edit. Paidós Educador. México, D. F. 222 p.
- Boege-Schmidt, E. (2008). *El Patrimonio Biocultural de los Pueblos Indígenas de México*. Instituto Nacional de Antropología e Historia y Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. México. 344 p.
- Carrillo, Contreras Jaime; De los Santos, Ruiz Cynthia Paola; Reyes, Cruz Emma y Ramírez, Méndez Roberto Edí. (2017). Saberes de la cultura CH'ol sobre los caracoles acuáticos en la Sierra de Tabasco. *Revista Transdisciplinaria de Estudios Migratorios*. Vol.3 (9): 17-25.
- Casillas Muñoz, María de L. y Santini, Villar L. (2006). *Universidad intercultural Modelo Educativo*. Coordinación General de Educación Intercultural y Bilingüe. México, D. F.
- Centurión, Hidalgo D.; Cázares, C. J. G.; Espinoza, Moreno. J. Poot Matu, J. E.; Mijangos, C. M. A. (2003). Aprovechamiento alimentario de inflorescencias en la región sierra del estado de Tabasco. *Polibotánica*. No. 15: 89-97.
- Centurión, Hidalgo D., Alor, Chávez M. J., Espinoza, Moreno J., Gómez, García E., Solano, M. L. y Poot, Matu J. E. (2009). Contenido nutricional de inflorescencia de palmas en la sierra del estado de Tabasco. *Universidad y Ciencia*. 25 (3): 193-199. www.ujat.mx/publicaciones/uciencia.
- Fraire, S. L. (2017). La mujer tabasqueña: clave para la producción agroecológica familiar. *Diálogos del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Tabasco*: 6-9 pág.

González, C. N. (2017). Chile Amashito: Sabor picante de Tabasco. *Diálogos del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Tabasco*. 51:5

Instituto Nacional de Lenguas Indígenas. (2009). *Catálogo de las lenguas indígenas nacionales. Variantes lingüísticas de México con sus autodenominaciones y referencias geoestadísticas*. México, D. F. 371p.

López, S. J. A. y Urcoyo, J. (2012). First report of *Faunus ater* (Pachychilidae: Gastropod) on the American Continent: A mature empty specimen from Masachapa, Nicaragua, Central America. *Research Journal of the Costa Rican Distance Education University*. 4 (2): 187-189.

Maldonado Cano Daniela y Díaz Ramírez Alicia. (2010). Paisajes e identidad en la sierra de Tabasco. *Península*, vol. V: (2).

Morales, V. G., Mariaca, M. R. y Padilla V. J. (2015). Tecnología campesina en la milpa de ladera en Tacotalpa, Tabasco. 33-51. In Moreno, U. V. y Gómez V. E. M. *Problemáticas del Sur*. Antología. Universidad Intercultural del Estado de Tabasco. México.

Morales, V. G. (2017). El potencial turístico de Tacotalpa: Sistemas agroecológicos. *Diálogos del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Tabasco*: 14-19 pág.

Moreno, U. V. y Gómez V. E. M. (2015). Antología. Investigación vinculada en las Universidades Interculturales de México. Antología. Universidad Intercultural del Estado de Tabasco. México. 147 p.

Rojas, L. V. R., Navarro, M. S. I. y Escobar, P. A. (2015). Historia de la UIET, su génesis y situación actual. Saberes de los pueblos, la UIET a diez años. I (1): pág. 16.

Sarukán, J. et al. (2009). Capital natural de México. Síntesis: conocimiento actual, evaluación y perspectivas de sustentabilidad. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México.

Toledo, Víctor M. y Narciso Barrera Bassols. (2008). La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. 232 p. *Perspectivas agroecológicas*, Junta de Andalucía Icaria Editorial, Barcelona.

Vadillo, L. C. Antropología e historia de la diversidad cultural de la alimentación en Campeche. In Huicochea, G. L. y Cahuich, C. M. B. (2010). *Patrimonio biocultural de Campeche. Experiencias, saberes y prácticas desde la antropología y la historia*. El colegio de la Frontera Sur. Chiapas, México. 247 p.

El concepto de la resiliencia a través de la historia

The concept of resilience throughout history

GÓMEZ-ESQUIVEL, Dulce Areli†, MORENO-AGUIRRE-Alma Janeth, CRUZ-ABARCA, Laura y ORTIZ-RODRÍGUEZ, María Araceli

Facultad de Comunicación Humana, Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), Avenida Universidad 1001, Chamilpa, 62209 Cuernavaca, Mor.

Facultad de Nutrición, UAEM, México. Avenida Universidad 1001, Chamilpa, 62209 Cuernavaca, Mor.

ID 1^{er} Autor: Dulce Areli, Gómez-Esquivel / ORC ID: 0000-0002-6422-1983, CVU CONACYT ID: 956096

ID 1^{er} Coautor: Alma Janeth, Moreno-Aguirre / ORC ID: 0000-0001-9076-5987, CVU CONACYT ID: 173543

ID 2^{do} Coautor: Laura, Cruz-Abarca / ORC ID: 0000-0001-8580-0768

ID 3^{er} Coautor: María Araceli, Ortiz-Rodríguez / ORC ID: 0000-0003-0847-0261, Researcher ID Thomson: T-3707-2018, CVU CONACYT ID: 449164

DOI: 10.35429/JOCS.2019.19.6.16.19

Recibido: 20 de Abril, 2019; Aceptado 28 de Junio, 2019

Resumen

La presente investigación pretende ilustrar la trascendencia de la resiliencia a través de la historia y cómo ha sido tomada en cuenta por diferentes autores en los escenarios sociales más desfavorables, así mismo ofrece una aportación teórica de la misma, por diferentes autores. En la actualidad la resiliencia se ha propuesto como un tema que resulta atractivo a los ojos de los investigadores, sin embargo, es pertinente saber de dónde es que proviene esta palabra, que ahora se sitúa como una capacidad desarrollada por los seres humanos que logran salir adelante después de múltiples adversidades, sus nociones resultan variadas, pero suelen recaer en el mismo sentido "personas que logran salir adelante después de la adversidad".

Resiliencia, Adversidad, Sujetos

Abstract

This research aims to illustrate the importance of resilience throughout history and how it has been taken into account by different authors in the most unfavorable social scenarios, as well as offering a theoretical contribution from it, by different authors. At present, resilience has been proposed as a topic that is attractive in the eyes of researchers, however, it is pertinent to know where this word comes from, which now stands as a capacity developed by human beings who manage to get out. Forward after multiple adversities, their notions are varied, but usually fall in the same direction "people who manage to get ahead after adversity".

Resilience, Adversity, Subjects

Citación: GÓMEZ-ESQUIVEL, Dulce Areli, MORENO-AGUIRRE-Alma Janeth, CRUZ-ABARCA, Laura y ORTIZ-RODRÍGUEZ, María Araceli. El concepto de la resiliencia a través de la historia. Revista de Sociología Contemporánea. 2019. 6-19: 16-19.

† Investigador contribuyendo como primer autor.

Introducción

El concepto de la resiliencia a través de la Historia

La resiliencia resulta ser un concepto fundamental en los novedosos temas de investigación etnográfica en esferas vulnerables, ya que es ilustrada como una capacidad que manifiestan las personas procedentes de ambientes de una profunda necesidad (pobreza) que son capaces de volver a reconstruirse pese a las dificultades y todo esto a favor de su desarrollo personal (Anzola, 2003). En la actualidad la resiliencia se ha propuesto como un tema que resulta atractivo a los ojos de los investigadores, sin embargo, nos es pertinente preguntarnos de dónde es que proviene esta palabra y qué concepto tiene, por qué es tan interesante para los estudiosos de la misma y para los trabajos en relación a grupos vulnerables y sujetos que atraviesan por situaciones adversas. De acuerdo a diversa bibliografía en relación a la terminología como etimología del concepto podemos indicar que en el idioma inglés “resilient”, presenta su significado como una capacidad de rebote que se especifica como (bouncing back), este significa pararse otra vez, esto se detalla como una forma muy particular para resistir que presentan las personas sobrevivientes de problemas adversos durante su vida; “En el idioma español y en el francés (résilience), se emplea en metalurgia e ingeniería civil para detallar el potencial que algunos materiales presentan para recobrar su forma inicial después de ser sometidos ante una apretura que resulta deformadora (López Sánchez y Ubals Alvarez, 2012)

Después de esto podemos considerar y reiterar que, el termino fue adecuado a las ciencias sociales para definir aquellos sujetos que, a pesar de haber nacido y crecido en situaciones de alto riesgo, tienden a desarrollarse psicológicamente sanos y exitosos. Rutter (como se citó en López y Ubals, 2012). La definición del concepto de resiliencia en el área de las ciencias sociales como en las humanas ha ido evolucionando tan es así que su significado puede resultar importante, no solo para la comprensión del mismo significado, sino para su mismo estudio alrededor de varias investigaciones tanto teóricas como de intervención de la misma. (García Vezga y Domínguez de la Ossa, 2013). Actualmente se han integrado ya varias especialidades profesionales en el estudio de la resiliencia.

Han mostrado interés: sociología, administración, psicología social, neurociencias, antropología y genética (Flores, 2013). Enseguida presentamos un cuadro evolutivo de acuerdo al concepto de resiliencia que puede resultar favorecedor y fructífero para los estudiosos de tal capacidad y que nos permite visualizar el panorama de la misma.

Rutter, 1990	conjunto de procesos sociales e intrapsíquicos que posibilitan tener una vida “sana”, viviendo en un mundo “insano”. Estos procesos tendrían lugar a través del tiempo, dando afortunadas combinaciones entre atributos del niño y su ambiente familiar, social y cultural. De este modo, la resiliencia no puede ser pensada como un atributo con que los niños nacen, ni que los niños adquieren durante su desarrollo, sino que se trataría de un proceso interactivo
Osborn 1993	Concepto genérico que se refiere a una amplia gama de factores de riesgo y los resultados de competencias [do well]. Puede ser producto de una conjunción entre los factores ambientales, el temperamento y un tipo de habilidad cognitiva que tienen los niños cuando son muy pequeños
Vanistendael 1994	La resiliencia distingue dos componentes: la resistencia frente a la destrucción, esto es, la capacidad de proteger la propia integridad bajo presión; por otra parte, más allá de la resistencia, la capacidad para construir un conductismo vital positivo pese a circunstancias difíciles.
Grotberg 1995	Capacidad humana universal para hacer frente a las adversidades de la vida, superarlas o incluso ser transformado por ellas. La resiliencia es parte del proceso evolutivo y debe ser promovido desde la niñez.
Suárez 1995	La resiliencia habla de una combinación de factores que permiten a un niño, a un ser humano, afrontar y superar los problemas y adversidades de la vida
Anzola 2003	puntualiza que la resiliencia implica “el desarrollo de personas sanas en circunstancias ambientales insanas

Tabla 1 Concepto de resiliencia según diversos autores
Fuente: (García Vezga & Domínguez de la Ossa, 2013)
adaptado por Gómez, Ortiz y Delgado (2019)

En la selección anterior de acuerdo a diversos autores que se presenta en la tabla 1, se permite visualizar como es que los estudiosos definían la resiliencia. Que, en primer momento, las indagaciones y la producción teórica en relación a esta capacidad ponía mayor énfasis en la persona y sus destrezas de enfrentamiento, las habilidades como capacidad para superar la adversidad, los comportamientos positivos en la manera de afrontar determinadas situaciones desfavorables, haciendo hincapié en niños y adolescentes. (García Vezga y Domínguez de la Ossa, 2013)

De acuerdo con los antes mencionado podríamos aproximar que la resiliencia es entonces un proceso evolutivo que se constituye naturalmente, en donde lo que somos como persona en la actualidad se entretreje con los medios ecológicos, afectivos y verbales. Es muy importante que todos estos medios fluyan en armonía, porque si uno de estos llega a fallar se corre el riesgo de que todo colapse, sin embargo, debemos resaltar que la capacidad resiliente es tan poderosa que basta con que haya un solo sitio donde sustentarse para que nada se destruya y vuelva el sujeto a edificarse (García Vezga y Domínguez de la Ossa, 2013). En la tabla 2 podemos identificar como ha surgido la evolución del concepto de resiliencia a través de la historia y como cada uno de los investigadores ha adoptado y descrito su definición y significado.

Relación de resiliencia con:	Autores
Adaptabilidad	Werner, E. 2001; Luthar, S. & Zingler, E. 2006; Masten, W. & Smith, 1982; Milgram, N. y Palti, G. 1993
Capacidad o habilidad	Grotberg, E. 1995; Vanistendael, F. 1994
Conjunción factores internos y externos	Rutter, W.1992
Adaptación y procesos	Osborn, H. 1993, Luthar, S. y Cushing, G. 1999

Tabla 2 Evolución del concepto de resiliencia

Fuente: García Vezga Domínguez-De la Ossa (2013) adaptado por Parrao, L. (2017)

A través del tiempo y del interés que presentaban los investigadores por conocer más sobre las personas que presentan capacidades resilientes, Henderson, N y Milstein, M. (2010: 28) recopilaron los factores internos y externos que presentan las personas resilientes, logrando elaborar una lista de las mismas que se presenta a continuación en la tabla 3.

<p>Algunos de los factores Internos que facilitan el desarrollo de resiliencia en los individuos son los siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presta servicios a otros y /o a una causa 2. Emplea estrategias de convivencia como adopción de buenas decisiones, asertividad, control de impulsos y resolución de problemas. 3. Sociabilidad; capacidad de ser amigo; capacidad de entablar relaciones positivas. 4. Sentido del humor 5. Control interno 6. Autonomía; independencia. 7. Visión positiva del futuro personal 8. Flexibilidad 9. Capacidad para el aprendizaje y conexión con este. 10. Automotivación 11. "Es idóneo en algo" competencia personal. 12. Sentimientos de autoestima y confianza en sí mismo. <p>Factores protectores ambientales: Características de las familias, escuelas, comunidades y grupos de pares que fomentan la resiliencia.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Promueve vínculos estrechos. 2. Valora y alienta la educación. 3. Emplea un estilo de interacción cálido y no crítico. 4. Fija y mantiene límites claros (Reglas, normas y leyes). 5. Fomenta relaciones de apoyo con muchas otras personas a fines. 6. Alienta la actitud de compartir responsabilidades, prestar servicio a otros y brindar "la ayuda requerida". 7. Brinda acceso a recursos para satisfacer necesidades básicas de vivienda, trabajo, salud, atención, recreación. 8. Expresa expectativas de éxito elevadas y realistas. 9. Promueve el establecimiento y logro de metas. 10. Fomenta el desarrollo de valores pro sociales (como el altruismo) y estrategias de convivencia (como la cooperación). 11. Proporciona liderazgo adopción de decisiones y otras oportunidades de participación significativa. 12. Aprecia los talentos específicos de cada individuo.
--

Tabla 3 Factores Internos y Externos

Fuente: adaptado por Henderson, N. y Milstein, M (2010)

Características de las personas resilientes			
Bernard (1991)	Higgs (1994)	Wolin y Wolin (1993)	Flores (2013)
<ul style="list-style-type: none"> - Socialmente competente - Pensamiento crítico - Capacidad de resolver problemas - Capacidad para tomar iniciativa - Firmeza de propósitos - Visión positiva de su futuro - Intereses espaciales - Metas - Motivación para la escuela y la vida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Establecen relaciones positivas - Resuelven problemas - Motivación para superarse - Activa participación en cambios sociales - Sentido de la fe - Obtienen significado y provecho de situaciones adversas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Iniciativa - Independencia - Introversión - Relación - Humor - Creatividad - Moralidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Afrontamiento - Autonomía - Autoestima - Tolerancia a la frustración - Conciencia - Responsabilidad - Esperanza - Sociabilidad

Tabla 4 Características de las personas resilientes
 Fuente: Henderson, N. y Milstein, M. (2010) adaptado por Parrao, L. (2017)

<p>Según Flores (2013) la resiliencia cuenta con 8 pilares los cuales son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Afrontamiento: forma de resolver un peligro, problema o situación comprometida. 2) Autonomía: Condición de quien para ciertas cosas no depende de nadie. 3) Autoestima: Evaluación que la persona realiza y que habitualmente mantiene en relación a sí misma. 4) Tolerancia: Respeto a las ideas, creencias o prácticas de los demás cuando son diferentes o contrarias a las propias. Resistir, soportar especialmente una adversidad. 5) Conciencia: Darse cuenta constantemente de los cambios, las oportunidades, los errores y éxitos. 6) Responsabilidad: Capacidad existente en todo sujeto activo de derecho para reconocer y aceptar las consecuencias de un hecho realizado. 7) Esperanza: Es un sentimiento, un deseo, una expectativa o promesa. 8) Sociabilidad: Es la habilidad de tener una buena relación con los demás.
--

Tabla 5 Los ocho pilares de la resiliencia
 Fuente: Flores Olvera (2013) adaptado por Gómez, Ortiz y Delgado (2019)

Referencias

Albert G. H. Luis Zuñiga L. (2012). El Desarrollo Sustentable y las organizaciones. México: Sauyed.

Calvente, A. M. (2007). El concepto moderno de sustentabilidad. México.

Coutiño, R. D. (2012). Desarrollo sustentable: una oportunidad para la vida. D.F.: McGraw Hill.

Juárez, G. D. (2011). Desarrollo sustentable en el contexto actual. México: McGill.

Juliet Beth Zimmerman, James R. Mihelci. (2015). ingeniería ambiental. México: Alfaomega.

Méndez, I. A. (2014). definición integral de una sociedad sustentable. Un mejor mundo, 16 y 17.

Morejón Sánchez Juana María (2018) Sustentabilidad de las bibliotecas públicas en la ciudad de Villahermosa, Tabasco, para el desarrollo de una propuesta. ISSN 1946-5351 Vol. 10, No. 2, 2018

Suárez, M. V. (2014). Desarrollo Sustentable. México: Grupo Editorial Patria.

Torres, E. G. (2011). Desarrollo sostenible. México: Alfaomega

Región y patrimonio biocultural de los ch'oles de Tacotalpa, Tabasco

Region and biocultural heritage of the ch'oles of Tacotalpa, Tabasco

MORALES-VALENZUELA, Guadalupe†*, VILLEGAS-RAMÍREZ, María Isabel, CARRILLO-CONTRERAS, Jaime y JIMÉNEZ-ARANO, Carlos Martín

Universidad Intercultural del Estado de Tabasco. Carretera Oxolotán-Tacotalpa, Tacotalpa, Tabasco. CP. 86890.

ID 1^{er} Autor: *Guadalupe, Morales-Valenzuela* / ORC ID: 0000-0003-4289-5415, CVU CONACYT ID: 37866

ID 1^{er} Coautor: *María Isabel, Villegas-Ramírez* / ORC ID: 0000-0001-8912-5261, CVU CONACYT ID: 867564

ID 2^{do} Coautor: *Jaime, Carrillo-Contreras* / ORC ID: 0000-0001-6343-8761

ID 3^{er} Coautor: *Carlos Martín, Jiménez-Arano* / ORC ID: 0000-0002-3971-7979

DOI: 10.35429/JOCS.2019.19.6.20.30

Recibido: 03 de Mayo, 2019; Aceptado 30 de Junio, 2019

Resumen

El objetivo de este trabajo fue delimitar y caracterizar la región que ocupan los Ch'oles de Tacotalpa, Tabasco, así como identificar su patrimonio biocultural. Para delimitar la región se consideró el criterio de localidades con más del 40% de hablantes de la lengua CH'ol y los núcleos ejidales ocupados por dichas localidades. La caracterización de la región se realizó mediante revisión de fuentes secundarias y entrevistas, y la identificación del patrimonio biocultural mediante entrevistas y observación. La región la integran 31 localidades en 22 núcleos ejidales con una superficie de 22 414. 791 hectáreas. El 79.43% de los habitantes de las localidades que integran esta región biocultural hablan la lengua CH'ol y mantienen costumbres y tradiciones relacionadas al catolicismo y a prácticas ancestrales. La situación ambiental en esta región está relacionada con los recursos naturales y la cultura. La economía de esta región está centrada en las actividades agropecuarias, básicamente en la producción de la milpa y un crecimiento de la ganadería bovina y monocultivos (palma de aceite y teca). El patrimonio biocultural de la región está representado por la agricultura tradicional, la medicina tradicional, aprovechamiento de los recursos naturales y danzas y rituales.

Territorio, Patrimonio, Biocultural

Abstract

The objective of this work was to define and characterize the region occupied by the Ch'oles of Tacotalpa, Tabasco, as well as identify their biocultural heritage. To delimit the region, the criterion of localities with more than 40% of speakers of the CH'ol language and the ejido nuclei occupied by these localities was considered. The characterization of the region was carried out by review of secondary sources and interview, and identification of the biocultural heritage through interviews and observation. The region is made up of 31 localities in 22 ejido cores with an area of 22,414,791 hectares. 79.43% of the inhabitants of the towns that make up this biocultural region speak the CH'ol language and maintain customs and traditions related to Catholicism and ancestral practices. The environmental situation in this region is related to natural resources and culture. The economy of this region is focused on agricultural activities, basically in the production of the cornfield and the growth of cattle and monocultures (palm oil and teak). The biocultural heritage of the region is represented by traditional agriculture, traditional medicine, use of natural resources and dances and rituals.

Territory, Heritage, Biocultural

Citación: MORALES-VALENZUELA, Guadalupe, VILLEGAS-RAMÍREZ, María Isabel, CARRILLO-CONTRERAS, Jaime y JIMÉNEZ-ARANO, Carlos Martín. Región y patrimonio biocultural de los ch'oles de Tacotalpa, Tabasco. *Revista de Sociología Contemporánea*. 2019. 6-19: 20-30.

* Correspondencia al Autor (Correo Electrónico: gpemorales74@hotmail.com)

† Investigador contribuyendo como primer autor.

Introducción

Los Ch'oles habitan en el sur de México en los estados de Campeche, Chiapas y Tabasco. En el estado de Tabasco se concentran en los municipios de Macuspana y Tacotalpa. Los Ch'oles de Tacotalpa se asentaron en un territorio habitado desde épocas prehispánicas por los Zoques (Terreros, 2006). Estos asentamientos fueron producto de la migración por conflictos armados y religiosos en comunidades de Chiapas.

Dichos procesos migratorios dieron como resultado la fundación de comunidades y el repoblamiento de las existentes. Los hombres y mujeres Ch'oles que migraron trajeron consigo su lengua, tradiciones, costumbres y una diversidad de especies animales y vegetales, dando como resultado la diversidad biocultural presente en este territorio.

En este sentido, a fin de delimitar y caracterizar la región que integra esta diversidad biocultural en el municipio de Tacotalpa es necesario establecer criterios que permitan establecerla o definirla como la región biocultural Ch'ol de Tacotalpa.

Se parte del planteamiento de Giménez (1996) quien señala que las regiones no deben considerarse como un dato a priori, sino un constructo fundado a partir de la interacción de diversos criterios –entre otros, los histórico culturales– con ciertos sistemas cuyas partes actúan en mayor medida entre sí que en relación con sistemas externos.

A pesar de la complejidad para establecer límites de lo que constituyen las regiones, la CDI (2006) estableció 25 regiones indígenas de México. Para tal efecto, se consideraron los municipios con más del 40% de población indígena, aspectos de carácter histórico, económico y lingüístico, contigüidad geográfica e inclusión de municipios con población indígena dispersa.

Considerando el ejercicio de regionalización anterior, para Tabasco se forma la región Chontal de Tabasco que comprende cinco municipios con población indígena entre los que se encuentra Tacotalpa a pesar de que predomina la lengua Ch'ol.

Tal como lo señala Boege (2008), esta regionalización es útil para la implementación de las políticas públicas, sin embargo, las unidades territoriales del municipio y los límites de los estados poco coinciden con las de los pueblos indígenas.

En este sentido, la metodología propuesta por Boege (2008) para delimitar los territorios de los pueblos indígenas contemporáneos considerando los criterios de: localidades de 40% y más de hogares indígenas, contigüidad, ocupación espacial de las localidades en núcleos agrarios, límites municipales compartidos y contorno compartido por ejidos, comunidades o agrupaciones de pequeñas propiedades que tienen menos de 40% de hogares de población indígena permite establecer una superficie de 28 033 092 hectáreas (14.3% del territorio nacional) en el que viven 8 391 944 habitantes, de los cuales 80.9% son población indígena.

Sin duda, en estas regiones se concentra una amplia biodiversidad que es aprovechada por las comunidades indígenas que han ocupado estos territorios. En este sentido, Toledo y Ortiz-Espejel, (2014) señalan que para la utilización de esta diversidad biológica se emplearon prácticas, saberes y conocimientos. Este saber-hacer sobre la naturaleza, el cual ha sido perfeccionado durante 9 mil años, es parte sustancial del Patrimonio Biocultural de México.

Considerando lo anterior, este trabajo tiene como propósito delimitar y caracterizar la región biocultural de Tacotalpa, Tabasco e identificar el patrimonio biocultural de las comunidades que la integran.

Métodos

Para delimitar la región se consideraron los criterios de localidades con 40% o más de población indígena y los ejidos ocupados por dichas localidades. La información sobre localidades con población indígena se obtuvo de la base de datos de la CDI (2010) y la información de los núcleos ejidales de la base de datos del RAN (2010). El mapa se elaboró con el software QGIS ver. 3.8.

La caracterización de la región se realizó mediante investigación documental y de campo. En el primer caso, se buscó información documental sobre las comunidades y ejidos que comprenden la región delimitada, en el caso de investigación de campo se realizaron entrevistas y observación en seis comunidades representativas de la región.

La identificación del patrimonio biocultural se llevó a cabo mediante entrevistas semiestructuradas a sabios locales de seis localidades representativas y se contrastó con información documental reportada sobre el tema.

Resultados y discusión

Delimitación de región biocultural Ch'ol

Los hablantes de la lengua Ch'ol se distribuyen en los estados de Chiapas, Tabasco y Campeche. En el caso de Tabasco se localizan principalmente en los municipios de Macuspana, Tacotalpa y Tenosique (Figura 1).

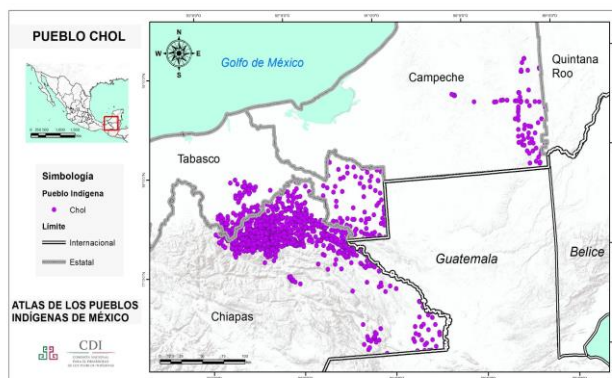


Figura 1 Territorio del pueblo ch'ol. Tomado de CDI 2015. Atlas de los pueblos indígenas de México

En Tabasco, gran parte de la población hablante de esta lengua se concentra en el municipio de Tacotalpa y actualmente ocupan el territorio históricamente habitado por los zoques. Como se aprecia en la figura 1, es difícil establecer los límites del territorio de los pueblos Ch'oles ya que en muchos casos las poblaciones se encuentran dispersas, lo que dificulta establecer la región de los Ch'oles de México.

La Comisión Nacional de Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) ha determinado “las regiones indígenas de México”, sin embargo, señala que la definición de los límites de estas regiones no es tarea fácil debido a la compleja e intensa dinámica que caracteriza a los propios pueblos indígenas, la diversidad de grupos etnolingüísticos y sus variantes lingüísticas, sus volúmenes de población, patrones de asentamiento, modos de vida y formas de relación con el resto de la sociedad nacional (CDI, 2006).

Considerando elementos de las propuestas de CDI (2006) y Boege (2008) se propone una aproximación al territorio de los Ch'oles de Tacotalpa, Tabasco, denominada “Región Biocultural de los Ch'oles de Tacotalpa. Esta región está integrada por 31 localidades con más del 40% de población indígena, en su mayoría con alto grado de marginación y ocupan un territorio en 22 ejidos con una superficie de 22 414. 791 hectáreas (figura 2).

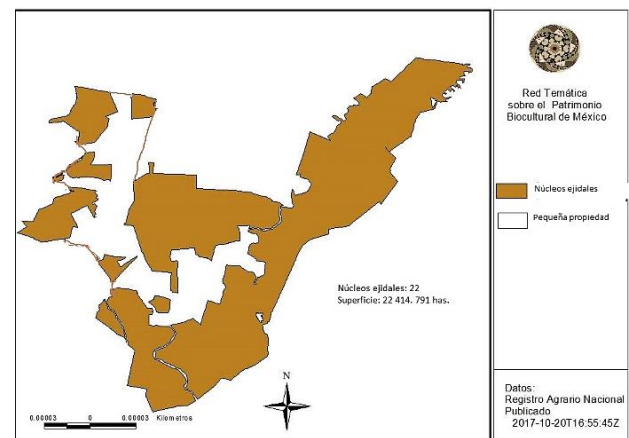


Figura 2 Región Biocultural Ch'ol de Tacotalpa, Tabasco
Fuente: Carlos Martín Jiménez Arano con información del Registro Agrario Nacional

Lengua y cultura Ch'ol.

Como se mencionó anteriormente, la población Ch'ol de Tacotalpa es producto del desplazamiento de indígenas de Chiapas por conflictos religiosos, políticos y agrarios. En este sentido, los Ch'oles se concentra en comunidades colindantes con dicho estado. El 79.43% de los habitantes de las localidades que integran la región biocultural ch'ol de Tacotalpa hablan esta lengua. Las comunidades con la mayor cantidad de hablantes de la lengua Ch'ol son: Guayal, Carlos A. Madrazo, San Manuel, Agua Blanca, Libertad, Agua Escondida, Cuvic, entre otras (Tabla 1).

Localidad	Grado de Marginación	Pob. Total	Pob. Ind	% Pob Ind. (%)
Agua Blanca	Alto	592	592	100.0
Carlos A. Madrazo	Alto	226	226	100.0
Cuviac	Alto	376	376	100.0
Guayal	Alto	954	947	99.3
Libertad	Alto	1,042	1,028	98.7
San Manuel	Alto	130	127	97.7
Noypac	Alto	286	278	97.2
Puxcatán	Alto	1,288	1,225	95.1
Buenos Aires	Alto	253	236	93.3
Cuauhtémoc Barreal	Alto	917	842	91.8

Tabla 1 Localidades de Tacotalpa con mayor porcentaje de hablantes de lengua indígena

El Ch'ol es una lengua mayense, aunque diversos autores señalan que las variantes dialectales más importantes son la que se habla en Tila y Sabanilla y la que se habla en Tumbalá y Salto de Agua (Schumann, 1973; Pérez, 1993; Imberton, 2002) Por su parte, el Catálogo de lenguas indígenas nacionales señala que se autodenomina lakty'añ con dos variantes lingüísticas: la del sureste y la del noroeste. En las comunidades Ch'oles de Tacotalpa se habla la variante del noroeste.

Con la migración hacia el estado de Tabasco los Ch'oles llevaron y reprodujeron, además de su lengua, sus prácticas culturales, de esta forma, las comunidades Ch'oles mantienen los rasgos del pueblo Ch'ol como su cosmovisión, vida social, costumbres, fiestas y tradiciones.

En lo que respecta a su cosmovisión, Alejos y Martínez (2007) señalan que la concepción del mundo indígena maya ve al ser humano como parte de la naturaleza, es decir, lo sitúa dentro del entorno natural. En este sentido, los mayas construyen su identidad en íntima relación con un complejo de alteridades naturales, sociales y culturales que los circunda, lo cual los hace ser "legítimos", "originarios", es decir, hijos de la tierra, como brotados de ella, como "propios del lugar", al igual que las plantas y los animales. Por lo que la tierra es vista como un ser vivo, una entidad compleja, una alteridad vivida como madre, como fuente del sustento vital, y políticamente como territorio. Esto permite entender su relación con un entorno que poblaron recientemente. La organización tradicional de los Ch'oles se basa en la junta comunitaria, aunque en algunas localidades ha perdido fuerza; no obstante, se mantienen las mayordomías para organizar la vida social y religiosa.

La mayordomía presente en algunas localidades de Tacotalpa está a cargo de los ancianos varones, aunque se han dado casos de mujeres mayordomas y dado que entre los ch'oles predomina el catolicismo, su función principal es contribuir a la organización de las fiestas patronales. En este sentido, para los Ch'oles las fiestas patronales tienen mucha importancia por lo que a lo largo del año se celebran una serie de festividades en las diversas comunidades, entre las que destacan las siguientes:

Fecha	Lugar	Fiesta
15 de enero:	Agua Blanca:	Fiesta del Señor de Esquipulas.
2 de febrero	Cuitláhuac	Fiesta de la Virgen de la Candelaria
23 de mayo	Puxcatan	Fiesta de la Virgen María Auxiliadora
10 de Junio.	Barreal Cuauhtémoc	Fiesta de Corpus Christi o Señor de Tila
24 de julio::	Tapijulapa	Fiesta de Santiago Apóstol.
5 de agosto::	Oxolotán	Fiesta de Santo Domingo de Guzmán.
8 de diciembre	Guayal:	Fiesta de la Purísima Concepción.

Tabla 2 Fiestas patronales en comunidades choles de Tacotalpa, Tabasco

Los Ch'oles son afectos a las danzas las cuales se representan sobre todo en carnaval (Fabregas-Puig, 2012).

Una de las más importantes es la danza del tigre del poblado Puxcatán, esta danza es de origen prehispánico y fue traída de Tila, Chiapas, forma parte del patrimonio biocultural de los Ch'oles por los elementos culturales y naturales que la integran (López et al., 2019). Otras tradiciones importantes son el Lavado de la ropa de los santos en Xicoténcatl, que, aunque es una tradición católica se practica por indígenas choles de esta comunidad; la bajada de santo sepulcro y la representación del viacrucis son otras tradiciones religiosas que se realizan en Oxolotán y finalmente la Pesca de la sardina, ritual de origen zoque pero practicado por los Ch'oles en Tapijulapa. Se identifican también ceremonias y rituales asociados a la actividad agrícola como la petición de agua de lluvia, la bendición de la tierra y la semilla (Mariaca-Mendez et al., 2014).

Sociodemografía de los Ch'oles.

En las 31 localidades que comprende la región biocultural Ch'ol habitan 13, 512 personas, de los cuales el 70.43 % es población indígena (CDI, 2010). De la población de la región biocultural el 8% tiene más de 60 años, es la población que mantiene más las tradiciones y cultura, sin embargo, el 45% de la población está en el rango de los 6 a los 45 años de edad, en este periodo se considera que hay más peligro de que se pierda la lengua por la falta de la transmisión intergeneracional (UNESCO, 2003).

Con respecto a la utilización de la lengua, consideramos que algunas comunidades se pueden considerar como “paridad plurilingüe”; esto significa que en las comunidades existen dos lenguas, sin embargo, la que se utiliza en la mayoría de los ámbitos oficiales: el gobierno, la administración y la enseñanza, es la lengua castellana, mientras que la lengua originaria se utiliza en una serie de ámbitos públicos, especialmente en la interacción familiar y en aquellos lugares donde tienen trato social los miembros de las comunidades (UNESCO, 2003). y en otros ejidos, se considera que la región de ámbitos decrecientes en la lengua materna, esto significa que comienza a perder terreno con respecto a la lengua castellana y que solo se utiliza en pocos contornos familiares e incluso algunas miembros de la comunidad no la hablan. Por último, hay poblaciones en los cuales el porcentaje de población que habla la lengua materna representa el 40% de la población y es poco utilizada.

Con respecto a la educación en la región existen 25 escuelas de educación primaria, 10 secundarias, 3 bachilleratos y 1 institución de educación superior, sin embargo, el 9% de la población no sabe leer ni escribir, hay 1819 (13%) personas que tienen como máximo grado de estudio el sexto año de primaria, y existen 286 niños de 3 a 14 años de edad que no asisten a la escuela, esto contrasta con el 10% de la población que tiene estudios desde bachiller a maestría (INEGI, 2010).

Con respecto a la religión el 73% pertenece a la religión católica y el 6% no está adscrito a ninguna religión, mientras que el resto de las religiones presentes tienen solo el 21%. Para el 2010 solo menos del 3% de la población tenía telefonía fija y de tipo celular.

Ambiente en la región biocultural Ch'ol.

Los Ch'oles tienen una muy importante relación directa con los elementos de la naturaleza que dieron origen a su pueblo y que les permiten mantener la vida en la tierra. Como menciona Boege (2008) los territorios y las regiones indígenas son centros intelectuales de origen y producción y diversificación biocultural donde se sobreponen la diversidad biológica y los ecosistemas que devienen en una línea de tiempo en paisajes (bio)culturales gestionados culturalmente. En este sentido, la situación ambiental en territorios Ch'oles de Tabasco está relacionada con los recursos naturales y la cultura, debido a procesos de desarrollo que han modificado en partes estos territorios de excepcional biodiversidad.

El municipio de Tacotalpa ocupa el 2.97% de la superficie del estado y cuenta con 91 localidades y una población total de 46, 302 habitantes. Presenta una población que se considera indígena con un 59.07% (25,301), sin embargo, la población de 3 años y más que habla alguna lengua indígena es de 26.46% (11,334) y de las personas que no hablan español fue el 2.30% (985.1) de los hablantes (INEGI, 2016)

El tipo de clima Af Cálido húmedo con lluvias todo el año (19.64%) del territorio en Tabasco y que generalmente está distribuido en los municipios de Huimanguillo, Tacotalpa, Macuspana y Tenosique; prácticamente en la región montañosa. Las características específicas del clima Af(m)w'(i)g, presenta una temperatura media anual oscila entre 23 y 26° C. El mes más caluroso es abril y el de menor temperatura es diciembre. El área es de las más lluviosas del país, registrando precipitaciones anuales entre 2900 y 3600 mm. La temporada seca es de marzo a mayo; la mayor precipitación se presenta de agosto a octubre, según como reporta Arriaga, 2008.

En cuanto al clima que se presenta en comunidades situadas en cañadas, este grupo cultural ha desarrollado estrategias importantes para adaptarse a las condiciones; por ejemplo, casas elaboradas de caña con estructuras de madera permiten que durante las épocas de intenso calor puedan enfriarse rápidamente de noche.

El tipo de clima también presenta en los últimos meses un incremento en la precipitación pluvial la cual tiene muchos efectos negativos en la agricultura y en los sistemas acuáticos como arroyos y ríos. La formación geológica de esta región se originó a partir de rocas calizas, quedando configurada con elevaciones pequeñas que alcanzan una altura de 1000 msnm. Los Ch'oles llaman a estas zonas con cubierta de vegetación arbórea "Montaña".

Las características que componen estos territorios se pueden encontrar pendientes hasta de un 38%, donde principalmente se encuentran unidades geológicas calizas y lutitas del terciario superior. Zavala et al. (2016) mencionan que las características de estas zonas se les denomina paisajes de valles intermontanos, lomeríos y montañas, con alturas y pendientes de 40 a 1020 msnm y de 6 a 100 %. El valle es una porción del terreno alargada y plana, intercalada entre dos zonas circundantes de relieve alto generalmente drenadas por ríos. Los valles intermontanos (0.4 %) se localizan en Tacotalpa y Tenosique, tienen relieves de llanuras aluviales y deluviales; laderas sobre rocas detríticas y calizas, donde prevalecen procesos de erosión.

El lomerío es una porción del terreno quebrado, caracterizado por una repetición de colinas redondas o lomas alargadas, con cumbres a alturas variables, separadas por valles coluvio-aluviales. Los paisajes de lomerío suave a inclinado volcánico (0.3%), y lomerío inclinado de areniscaslutitas-limonitas (2 %), se alternan con relieves convexos y valles erosivos. Las pendientes moderadas a fuertes, precipitaciones de 2 500 a 4 000 mm y la deforestación, contribuyen a los procesos de intemperización y erosión.

El paisaje de montaña se da como una porción del terreno, elevada, escabrosa, disectada y caracterizada por alturas importantes con relación a las unidades de paisajes circundantes de posición baja. Los suelos presentan una roca madre casi expuesta, con superficies orgánicas pobres y poco profundas. Presentan aluminio y hierro en exceso, en otras partes estos suelos son utilizados para agricultura de temporal. Para los choles existe una clasificación de suelo que tiene relación con los cultivos de laderas que pueda sostener alimentos para el autoconsumo.

Las unidades de suelo que se encuentran en la sierra son diversas, según INEGI pueden encontrarse Litosoles, Rendzina y Luvisoles (Larios y Hernández, S.F.). En esta parte serrana existen diversos programas de conservación de cuencas hidrográficas, pero sin resultado alguno debido a que estos suelos están expuestos a una fuerte erosión, provocando que en las partes bajas se depositen, por lo tanto, existe una red de drenaje superficial natural que origina en las planicies la deposición.

Estos suelos son clasificados por los choles considerando dos tipos categorías: uno incluye características que pueden ser percibidas por los sentidos como color, textura y pedregosidad, y el otro tipo basado en su capacidad de uso agrícola y cobertura vegetal. Encontrándose, de acuerdo a la nomenclatura Ch'ol los siguientes suelos: Yiq'uel lum, Chachac lum/chachac lumil, K'an kab lum, Ji'il lum or ji'lumil y Lum ambΛ ti xajlelol (Sánchez-Hernández et al., 2018).

Además de clasificarlos, los Ch'oles en esta región tienen sus propias estrategias para la conservación de suelos, colocando muros de piedra y colocando los cultivos en formas de terrazas o colocación de arbustos en forma perpendicular a la pendiente.

El uso del suelo en la región Ch'ol está determinada principalmente por la relación directa de las prácticas culturales con el cultivo de maíz utilizando semillas criollas de las cuales se reportan 11 variedades (Morales y Padilla 2017); lo que define a los hombres del maíz, estas prácticas son de producción para el autoconsumo y de protección de la madre tierra.

El bosque tropical perennifolio fue el principal tipo de vegetación que tenía las áreas donde habitan los choles; sin embargo, debido a otras prácticas culturales se perdió gran parte del estado y actualmente existen reservas con situación de ejidos que pueden permanecer en su territorio. Existen especies que conforman este estrato de vegetación con alturas de 30 m, representados por especies en peligro de extinción.

Como mencionan Salazar et al. (2004), muchos de los campesinos utilizan ciertas especies que para ellos tienen más importancia por citar algunos como el palo mulato (*Bursera simaruba*), Bojón (*Cordia alliodora*), Caoba (*Swietenia macrophylla*), Cedro (*Cedrela odorata*), Guarumo (*Cecropia obtusifolia*), Guaya (*Chamaedorea*), Huapaque (*Dialium guianense*), Jobo (*Spondias mombin*) y Motusay (*Phitodendrum radiatum*).

También la siembra de maíz se considera prehispánico, agroecosistema donde muchos de los campesinos requieren de sus saberes con respecto al cosmo para su siembra; además de sembrar perpendicularmente a la pendiente para evitar erosión en los terrenos.

Se ha señalado el daño que muchos mamíferos silvestres hacen a diversos productos agrícolas (Hidalgo et al., 2016). Por ejemplo, En el ejido de Agua Blanca, el pecarí de collar y el venado temazate fueron identificados como los principales responsables del daño a los cultivos de frijol. En milpas de maíz del ejido de Oxolotán, del mismo municipio, el daño causado por mamíferos silvestres osciló entre el 10.8 y el 12.9% de la producción total.

Sin embargo, muchos campesinos han comentado (comunicación personal) que sus cultivos también dan para los animales, refiriéndose a que es parte de su responsabilidad, sembrar para que los animales silvestres también consuman lo que la tierra les da.

Según INEGI 1998, la superficie de uso común y distribución porcentual del uso actual reporta que Tacotalpa tiene un total de uso del suelo con 3, 054.079 ha, de las cuales el 62% corresponde a la parte agrícola, 78.9% forestal y otros con 14.9; esto indica que estas tierras son para conservar en ese territorio.

Sin embargo, la superficie parcelada tiene una distribución en el uso del suelo con 15, 163.046 ha, de las cuales el uso agrícola presenta 65.8%, Ganadero 31.8%, Agropecuario 0.4, forestal 0.5 y otros con 1.5; esto indica que las parcelas están destinadas mayormente a los cultivos y que se encuentran regularizadas y en gran parte han cambiado sus prácticas hacia la ganadería.

A fines del siglo XVII y del siglo XVIII la población de la subregión Sierra aumentó al grado de concentrar la mayor densidad del estado (West et al. 1976, Tudela 1989). En este período se practicaba mucho la roza-tumba-quema, pero con aumento de explotación intensiva de maderas preciosas y de chicle (Tudela, 1989). Posteriormente con la entrada de la ganadería perjudicó grandemente las áreas de selvas provocando la pérdida de especies de árboles maderables, especie de mamíferos y muchas aves. Logrando así la reducción de áreas importantes para la conservación de la biodiversidad.

Los territorios Ch'oles son importantes porque tienen prácticas que permiten la sobrevivencia, como es la cacería de especies para su consumo o venta. Esto tiene relación con muchos conocimientos y saberes que tienen como parte de su cultura. Las especies de mamíferos que se prefieren a pesar de que están en peligro de extinción son por citar algunas: Venado, Puerco de monte, Armadillo y el tlacuache que es una especie perjudicial para estos grupos como señalan Hidalgo et al. (2016). Por otro lado, en sus casas tienen especies silvestres que forman parte de vivienda como son los mapaches, pericos, ardillas, monos, etc. Además, en algunos casos manejan las abejas de monte (Cano-Contreras et al., 2013).

En lo que respecta a la agrobiodiversidad, en los agroecosistemas locales se encuentra una amplia diversidad de especies. Para la milpa se reportan más de 50 especies entre las que destacan las variedades nativas de maíz. Dentro de estos agroecosistemas también resaltan las combinaciones entre diversas especies de chayas, frijol y calabaza. Las especies acuáticas existentes en los territorios Ch'oles tienen su forma muy particular asociado a las prácticas tradicionales relacionadas con arroyos que tienen aguas muy limpias donde se establecen especies que son consumidas por los pobladores, como en el caso de caracol (*Pachychilus*), cangrejo de río, camarón de río, bobo escama y sardinas. Sin embargo, las prácticas actuales con el uso de herbicidas y plaguicidas están aumentando el impacto negativo en diferentes estadios de vida de los invertebrados; por ejemplo, el Butox que se utiliza en los ríos para lograr una pesca abundante de camarón, sin importar otras especies acuáticas.

La región hidrológica a la que pertenece el estado de Tabasco se denomina Grijalva – Usumacinta, y la cuenca a la que ubica es R. Grijalva – Villahermosa. Derivadas de las subcuencas R. Tacotalpa (49.03%), R. Puxcatán (24.03%), R. Almandro (13.37%), R. de la Sierra (9.88%), R. Grijalva (2.28%) y R. Macuspana (1.41%), estas comprenden el territorio de los Ch'oles, donde existen corrientes de aguas perennes como Almandro, Amatán, Chinal, Chichilte, Cuncubac, El Zapotal, La Sierra, Lechugal, Nava, Puxcatán, Puyacatengo, San Nicolás y Tacotalpa; también existen otros intermitentes como: Murciélagos, Azul, Tortuga y Seco (INEGI, 2016).

Actividades productivas.

Las actividades económicas giran en torno a la producción agropecuaria. Los agroecosistemas más importantes son la milpa, los huertos familiares y en menor medida los cacaotales y cafetales. La milpa es el sistema de producción más importante en el municipio de Tacotalpa, ya sea por la superficie de siembra o por la relevancia cultural de este sistema prehispánico. La milpa (con el maíz como cultivo más importante) se establece en dos ciclos, tornamil y milpa de año adaptada a las temporadas según las condiciones climáticas de la zona. La milpa incluye la producción de otras especies que sirven de complemento en la alimentación de las familias (calabaza, frijol, chile, chayas, tubérculos y otros) (figura 3) y de especies de mamíferos en peligro de extinción (Morales et al., 2015).



Figura 3 Especies y platillos obtenidos de la milpa en la región ch'ol de Tacotalpa, Tabasco

Para la región biocultural ch'ol de Tacotalpa, la milpa se realiza bajo condiciones de ladera para lo cual los campesinos han generado tecnología apropiada para garantizar el abasto de alimentos y reducir la pérdida de suelos (Morales et al., 2015). Sosa-Cabrera (2014) señala que la agricultura campesina Ch'ol, es un sistema adaptado al contexto ecológico y socioeconómico de la sierra de Tabasco; y ampliamente arraigado a las características culturales de los choles que habitan el municipio de Tacotalpa.

No obstante, es importante señalar el crecimiento de la ganadería y la superficie de palma de aceite y teca, aunque principalmente se ha dado en la planicie del municipio de Tacotalpa. Por otra parte, hay una tendencia a promover la actividad turística como apoyo económico a la región, aprovechando los recursos naturales y culturales (Rodríguez-Ocaña, 2009) y el potencial de los agroecosistemas tradicionales (Morales-Valenzuela, 2017).

Patrimonio biocultural.

Se identificaron algunos aspectos del patrimonio biocultural de la región, el cual está representado por la agricultura tradicional, la medicina tradicional, aprovechamiento de los recursos naturales, danzas y rituales. En el caso de la agricultura, predomina el cultivo de la milpa, que integra una amplia diversidad de especies con los que se preparan diversos platillos. Además de otros sistemas agroforestales ampliamente descritos por Moreno-Calles et al. (2013) como los huertos familiares y el cafetal. En lo que respecta a la medicina tradicional, los recursos terapéuticos incluyen a parteras, sobadores, curanderos, así como el uso de plantas, animales y hongos medicinales (García-Flores et al., 2019; Sosa et al., 2019; Villegas-Ramírez et al., 2019).

Los suelos, arroyos y ríos son aprovechados considerando las clasificaciones y uso de tecnologías locales. Se menciona el uso de hongos silvestres y otros recursos vegetales y animales como el ballil y el mimbre. Al respecto, Morales-Valenzuela et al. (2019) hacen una compilación de la memoria biocultural de los Ch'oles.

Sin embargo, de acuerdo con Álvarez Gordillo et al. (2015) los habitantes de Tacotalpa reconocen que los patrimonios que dan sentido y continuidad a las comunidades son biológicos y culturales, identificando que las pérdidas durante los desastres han incrementado la vulnerabilidad social.

Agradecimiento

A la Red Temática sobre Patrimonio Biocultural del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el apoyo para realización de este proyecto. Al Programa “Docentes en Vinculación” de la Universidad Intercultural del Estado de Tabasco por las facilidades otorgadas para el trabajo de campo. A los estudiantes de la Licenciatura en Desarrollo Rural Sustentable de la UIET por su apoyo en el trabajo de campo.

Conclusiones

La región biocultural Ch’ol de Tacotalpa, Tabasco está integrada por 31 localidades con más del 40% de población indígena, en su mayoría con alto grado de marginación, y ocupan un territorio de 22 414. 791 hectáreas.

En esta región se observan algunos relictos de selva mediana perennifolia en los que se usa y maneja una amplia biodiversidad.

El patrimonio biocultural de los Ch’oles de Tacotalpa, Tabasco está representado por la agricultura tradicional, la medicina tradicional, aprovechamiento de los recursos naturales y danzas y rituales.

Referencias

Alejos, J. & Martínez, N. E. (2007). Ch’oles. Primera edición. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Álvarez Gordillo, G. D. C., Vera Cortés, G., & Ramos Muñoz, D. E. (2016). Vulnerabilidad y patrimonio biocultural en Tacotalpa, Tabasco. *Política y cultura*, (45), 211-239.

Arriaga, W. L. S. (2008). Avifauna en un Paisaje Antropizado en el Parque Estatal de la Sierra, Tabasco. Tesis de Doctor en Ciencias. El Colegio de la Frontera Sur.

Boege S. E. (2008). Las regiones bioculturales según los inventarios de la diversidad biológica domesticada y semidomesticada” en Boege S.E (coord.) El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas. México: INAH/ CDI, 158-229.

Cano-Contreras, E. J., Martínez-Martínez, C., & Balboa-Aguilar C. C. (2013). La “abeja de monte” (insecta:apidae, meliponini) de los choles de Tacotalpa, Tabasco: conocimiento local, presente y futuro. *Etnobiología*, 11(2), 47–57.

Comisión Nacional para el Desarrollo De los pueblos indígenas (CDI). (2006). Regiones indígenas de México. México: CDI.

Comisión Nacional para el Desarrollo De los pueblos indígenas (CDI). (2010). Catálogo de localidades indígenas. México: CDI.

Fabregas-Puig, A. (2012) El mosaico chiapaneco: etnografía de las culturas indígenas. México: CDI.

García-Flores, J., González-Espinosa. M., Lindig-Cisneros, R., & Casas, A. 2019. Traditional medicinal knowledge of tropical trees and its value for restoration of tropical forests. *Botanical Sciences* 97 (3), 336-354.

Giménez, Gilberto (1996). “Territorio y cultura”. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, II (4), 9-30.

Hidalgo, M. M. G., Contreras, M. F. M., De la Cruz, A. J., Jiménez, D. D., Juárez, L. R., Oporto, P. S. & Ávila, F. R. (2016). Mamíferos del estado de Tabasco. Pp. 441-472 en: Briones-Salas, M., Hortelano-Moncada, Y., Magaña-Cota, G., Sánchez-Rojas G. & Sosa-Escalante, J. E. (eds.). *Riqueza y Conservación de los Mamíferos en México a Nivel Estatal*. México: Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México, Asociación Mexicana de Mastozoología A. C. y Universidad de Guanajuato.

Imberton, G.M. (2002). La vergüenza: enfermedad y conflicto en una comunidad chol. México: UNAM, Programa de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Mesoamérica y el Sureste.

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI). 1998. Tabasco. Tabulados básicos ejidales por municipio. Programa de certificación de derechos ejidales y titulación de solares urbanos, PROCEDE 1992-1997.

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI). (2007). Censo agropecuario 2007.

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI). (2010). Censo de población y vivienda 2010.

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. (2016). Panorama sociodemográfico de Tabasco 2015. 2016.

Larios, R. J. & Hernández J. s/f. Zonificación fisiográfica del estado de Tabasco. *Revista de Geografía Agrícola*. 1-32 p.

López, L.; Ramos, D. & Huicochea, L. (2019). Patrimonialización de la Danza del Tigre en el poblado ch'ol de Puxcatán, México. *Culturales*, 7, 1-41.

Mariaca-Méndez, R., Cano-Contreras, J.E., Morales-Valenzuela, G. & Hernández-Sánchez, M. (2014). La milpa en la región serrana Chiapas-Tabasco de Huitiupán-Tacotalpa. En: González-Espinosa, M., & Brunel-Manse, M. C. (coords.) *Montañas, pueblos y agua*. El Colegio de la Frontera Sur y Juan Pablos Editor. México. 323-359.

Morales-Valenzuela, G., Mariaca-Méndez, R., & Padilla-Vega, J. (2015). Tecnología campesina en la milpa de ladera en Tacotalpa, Tabasco. En: Moreno, U. V. y Gómez, V. E. M. (Coord). *Universidad Veracruzana Intercultural*. México. 33-55.

Morales-Valenzuela, G. (2017). El potencial turístico de Tacotalpa: sistemas agroecológicos. *Diálogos* 52, 14-19.

Morales, V. G. & Padilla V. J. (2017). Variedades locales de maíz en comunidades CH'oles de Tacotalpa, Tabasco. *Revista de Ciencias Ambientales y Recursos Naturales*, 3(7), 49-56.

Morales-Valenzuela, G. (2019). Avicultura de traspatio en Tacotalpa, Tabasco. En: Morales-Valenzuela, G., Padilla-Vega, J. & Vásquez-Dávila, M.A. 2019. *Memoria biocultural de la selva*. Universidad Intercultural del Estado de Tabasco y Red Temática Sobre el Patrimonio Biocultural de México –CONACYT. 69-77.

Morales-Valenzuela, G., Padilla-Vega, J. & Vásquez-Dávila, M. A. (2019). *Memoria biocultural de la selva*. Universidad Intercultural del Estado de Tabasco y Red Temática Sobre el Patrimonio Biocultural de México –CONACYT.

Moreno-Calles, A. I., Toledo, V. M., & Casas, A. (2013). Los sistemas agroforestales tradicionales de México: una aproximación biocultural. *Botanical Sciences*, 91(4), 375-398.

Pérez, J.L. (1993). *Los Choles de Tila y Su Mundo*. BPR Publishers.

Rodríguez-Ocaña, L., Muñoz-Zetina, D.A., y López-Hernández, E.S. (2009). Etnoecoturismo como potencial de desarrollo local: el caso de la Sierra de Tacotalpa. México: UJAT.

Salazar, C. E. del C., Zavala C. J., Castillo A. O. y Cámara A. R. (2014). Evaluación espacial y temporal de la vegetación de la Sierra Madrigal, Tabasco, México (1973-2003). *Investigaciones Geográficas, Boletín del Instituto de Geografía, UNAM*, 54, 7-23.

Sánchez-Hernández, R., Méndez-De la Cruz, L., Palma-López, D. J., y Bautista-Zuñiga, F. (2018). Ch'ol nomenclature for soil classification in the ejido Oxolotán, Tacotalpa, Tabasco, México. *Journal of ethnobiology and ethnomedicine*, 14(1), 38.

Schumann, O. (1973). *La lengua chol, de Tila (Chiapas)*. Universidad Nacional Autónoma de México.

Sosa-Cabrera, E. (2014) *Agricultura chol de Tacotalpa, Tabasco*. Tesis de Maestría. El Colegio de la Frontera Sur.

Sosa, M. E., Padilla-Vega, J., & Carreño-Ruiz, S. D. (2019). Los hongos comestibles y medicinales de Pomoquita, Tacotalpa, Tabasco: aspectos bioculturales para su conservación y aprovechamiento sustentable. En: En: Morales-Valenzuela, G., Padilla-Vega, J. & Vásquez-Dávila, M. A. Memoria biocultural de la selva. Universidad Intercultural del Estado de Tabasco y Red Temática Sobre el Patrimonio Biocultural de México –CONACYT. 97-124. 78-96.

Terreros, E. E. (2006). Arqueología zoque de la región serrana tabasqueña. Estudios Mesoamericanos, 7, pp 29-43

Thomas, N.D., "Los Zoques", en: Esponda V. M. (1993). La población indígena de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez, Gobierno del estado de Chiapas, Consejo Estatal de Fomento a la Investigación y Difusión de la Cultura, DIF-Chiapas/Instituto Chiapaneco de Cultura, pp. 49-90.

Toledo, V.M. & Ortiz-Espejel, B. 2014. México, regiones que caminan hacia la sustentabilidad: Una geopolítica de las resistencias bioculturales. Universidad Iberoamericana Puebla. 146 p.

Tudela, F. (1989). La modernización forzada del trópico: el caso de Tabasco. Proyecto integrado del Golfo. El Colegio de México: Instituto Politécnico Nacional, Centro de Investigación y de Estudios Avanzados.

Villegas-Ramírez, M. I., Pérez-Pérez, E., Niño-Hernández, A. J. Villega-Jiménez, W. D., & Sánchez-Domínguez, H. (2009). Usos medicinales de la fauna en Oxolotán, Tacotalpa, Tabasco. En: Morales-Valenzuela, G., Padilla-Vega, J. & Vásquez-Dávila, M. A. Memoria biocultural de la selva. Universidad Intercultural del Estado de Tabasco y Red Temática Sobre el Patrimonio Biocultural de México –CONACYT. 97-124.

West, R. C., Psuty N. P & Thom B. G. (1976). Las tierras bajas de Tabasco en el sureste de México. Gobierno del Estado de Tabasco, México.

Zavala, C. J., Jiménez, R. R., Palma, L. D. J. Bautista, Z. F. & Gavi, R. F. 2016. Paisajes geomorfológicos: Base para el levantamiento de suelos en Tabasco, México. Ecosistemas y Recursos Agropecuarios, 3(8), 161-171.

Instrucciones para la Publicación Científica, Tecnológica y de Innovación

[Título en Times New Roman y Negritas No. 14 en Español e Inglés]

Apellidos (EN MAYUSCULAS), Nombre del 1^{er} Autor†*, Apellidos (EN MAYUSCULAS), Nombre del 1^{er} Coautor, Apellidos (EN MAYUSCULAS), Nombre del 2^{do} Coautor y Apellidos (EN MAYUSCULAS), Nombre del 3^{er} Coautor

Institución de Afiliación del Autor incluyendo dependencia (en Times New Roman No.10 y Cursiva)

International Identification of Science - Technology and Innovation

ID 1^{er} Autor: (ORC ID - Researcher ID Thomson, arXiv Author ID - PubMed Autor ID - Open ID) y CVU 1^{er} Autor: (Becario-PNPC o SNI-CONACYT) (No.10 Times New Roman)

ID 1^{er} Coautor: (ORC ID - Researcher ID Thomson, arXiv Author ID - PubMed Autor ID - Open ID) y CVU 1^{er} Coautor: (Becario-PNPC o SNI-CONACYT) (No.10 Times New Roman)

ID 2^{do} Coautor: (ORC ID - Researcher ID Thomson, arXiv Author ID - PubMed Autor ID - Open ID) y CVU 2^{do} Coautor: (Becario-PNPC o SNI-CONACYT) (No.10 Times New Roman)

ID 3^{er} Coautor: (ORC ID - Researcher ID Thomson, arXiv Author ID - PubMed Autor ID - Open ID) y CVU 3^{er} Coautor: (Becario-PNPC o SNI-CONACYT) (No.10 Times New Roman)

(Indicar Fecha de Envío: Mes, Día, Año); Aceptado (Indicar Fecha de Aceptación: Uso Exclusivo de ECORFAN)

Resumen (En Español, 150-200 palabras)

Objetivos
Metodología
Contribución

Indicar 3 palabras clave en Times New Roman y Negritas No. 10 (En Español)

Resumen (En Inglés, 150-200 palabras)

Objetivos
Metodología
Contribución

Indicar 3 palabras clave en Times New Roman y Negritas No. 10 (En Inglés)

Citación: Apellidos (EN MAYUSCULAS), Nombre del 1er Autor, Apellidos (EN MAYUSCULAS), Nombre del 1er Coautor, Apellidos (EN MAYUSCULAS), Nombre del 2do Coautor y Apellidos (EN MAYUSCULAS), Nombre del 3er Coautor. Título del Artículo. Revista de Sociología Contemporánea. Año 1-1: 1-11 (Times New Roman No. 10)

* Correspondencia del Autor (ejemplo@ejemplo.org)

† Investigador contribuyendo como primer autor.

Introducción

Texto redactado en Times New Roman No.12, espacio sencillo.

Explicación del tema en general y explicar porque es importante.

¿Cuál es su valor agregado respecto de las demás técnicas?

Enfocar claramente cada una de sus características

Explicar con claridad el problema a solucionar y la hipótesis central.

Explicación de las secciones del Artículo

Desarrollo de Secciones y Apartados del Artículo con numeración subsecuente

[Título en Times New Roman No.12, espacio sencillo y Negrita]

Desarrollo de Artículos en Times New Roman No.12, espacio sencillo.

Inclusión de Gráficos, Figuras y Tablas-Editables

En el *contenido del Artículo* todo gráfico, tabla y figura debe ser editable en formatos que permitan modificar tamaño, tipo y número de letra, a efectos de edición, estas deberán estar en alta calidad, no pixeladas y deben ser notables aun reduciendo la imagen a escala.

[Indicando el título en la parte inferior con Times New Roman No. 10 y Negrita]

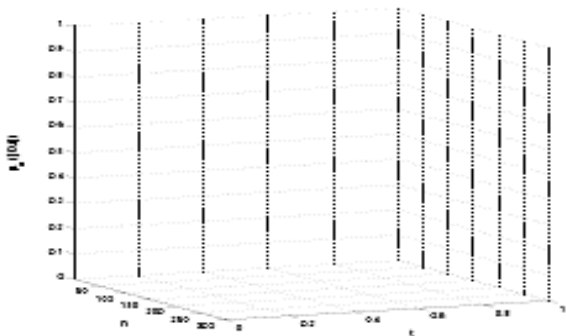


Gráfico 1 Titulo y Fuente (*en cursiva*)

No deberán ser imágenes, todo debe ser editable.

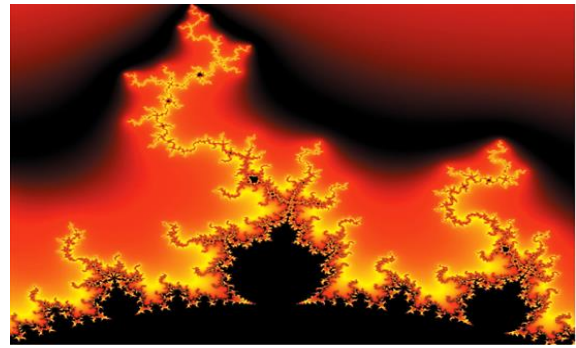


Figura 1 Titulo y Fuente (*en cursiva*)

No deberán ser imágenes, todo debe ser editable.

Tabla 1 Titulo y Fuente (*en cursiva*)

No deberán ser imágenes, todo debe ser editable.

Cada Artículo deberá presentar de manera separada en **3 Carpetas**: a) Figuras, b) Gráficos y c) Tablas en formato .JPG, indicando el número en Negrita y el Título secuencial.

Para el uso de Ecuaciones, señalar de la siguiente forma:

$$Y_{ij} = \alpha + \sum_{h=1}^r \beta_h X_{hij} + u_j + e_{ij} \quad (1)$$

Deberán ser editables y con numeración alineada en el extremo derecho.

Metodología a desarrollar

Dar el significado de las variables en redacción lineal y es importante la comparación de los criterios usados

Resultados

Los resultados deberán ser por sección del Artículo.

Anexos

Tablas y fuentes adecuadas.

Agradecimiento

Indicar si fueron financiados por alguna Institución, Universidad o Empresa.

Conclusiones

Explicar con claridad los resultados obtenidos y las posibilidades de mejora.

Referencias

Utilizar sistema APA. No deben estar numerados, tampoco con viñetas, sin embargo en caso necesario de numerar será porque se hace referencia o mención en alguna parte del Artículo.

Utilizar Alfabeto Romano, todas las referencias que ha utilizado deben estar en el Alfabeto romano, incluso si usted ha citado un Artículo, libro en cualquiera de los idiomas oficiales de la Organización de las Naciones Unidas (Inglés, Francés, Alemán, Chino, Ruso, Portugués, Italiano, Español, Árabe), debe escribir la referencia en escritura romana y no en cualquiera de los idiomas oficiales.

Ficha Técnica

Cada Artículo deberá presentar un documento Word (.docx):

Nombre de la Revista

Título del Artículo

Abstract

Keywords

Secciones del Artículo, por ejemplo:

1. *Introducción*
2. *Descripción del método*
3. *Análisis a partir de la regresión por curva de demanda*
4. *Resultados*
5. *Agradecimiento*
6. *Conclusiones*
7. *Referencias*

Nombre de Autor (es)

Correo Electrónico de Correspondencia al Autor

Referencias

Requerimientos de Propiedad Intelectual para su edición:

-Firma Autógrafa en Color Azul del Formato de Originalidad del Autor y Coautores

-Firma Autógrafa en Color Azul del Formato de Aceptación del Autor y Coautores

Reserva a la Política Editorial

Revista de Sociología Contemporánea se reserva el derecho de hacer los cambios editoriales requeridos para adecuar los Artículos a la Política Editorial del Research Journal. Una vez aceptado el Artículo en su versión final, el Research Journal enviará al autor las pruebas para su revisión. ECORFAN® únicamente aceptará la corrección de erratas y errores u omisiones provenientes del proceso de edición de la revista reservándose en su totalidad los derechos de autor y difusión de contenido. No se aceptarán supresiones, sustituciones o añadidos que alteren la formación del Artículo.

Código de Ética – Buenas Prácticas y Declaratoria de Solución a Conflictos Editoriales

Declaración de Originalidad y carácter inédito del Artículo, de Autoría, sobre la obtención de datos e interpretación de resultados, Agradecimientos, Conflicto de intereses, Cesión de derechos y distribución

La Dirección de ECORFAN-México, S.C reivindica a los Autores de Artículos que su contenido debe ser original, inédito y de contenido Científico, Tecnológico y de Innovación para someterlo a evaluación.

Los Autores firmantes del Artículo deben ser los mismos que han contribuido a su concepción, realización y desarrollo, así como a la obtención de los datos, la interpretación de los resultados, su redacción y revisión. El Autor de correspondencia del Artículo propuesto requisitara el formulario que sigue a continuación.

Título del Artículo:

- El envío de un Artículo a Revista de Teoría Educativa emana el compromiso del autor de no someterlo de manera simultánea a la consideración de otras publicaciones seriadas para ello deberá complementar el Formato de Originalidad para su Artículo, salvo que sea rechazado por el Comité de Arbitraje, podrá ser retirado.
- Ninguno de los datos presentados en este Artículo ha sido plagiado ó inventado. Los datos originales se distinguen claramente de los ya publicados. Y se tiene conocimiento del testeo en PLAGSCAN si se detecta un nivel de plagio Positivo no se procederá a arbitrar.
- Se citan las referencias en las que se basa la información contenida en el Artículo, así como las teorías y los datos procedentes de otros Artículos previamente publicados.
- Los autores firman el Formato de Autorización para que su Artículo se difunda por los medios que ECORFAN-México, S.C. en su Holding Bolivia considere pertinentes para divulgación y difusión de su Artículo cediendo sus Derechos de Obra.
- Se ha obtenido el consentimiento de quienes han aportado datos no publicados obtenidos mediante comunicación verbal o escrita, y se identifican adecuadamente dicha comunicación y autoría.
- El Autor y Co-Autores que firman este trabajo han participado en su planificación, diseño y ejecución, así como en la interpretación de los resultados. Asimismo, revisaron críticamente el trabajo, aprobaron su versión final y están de acuerdo con su publicación.
- No se ha omitido ninguna firma responsable del trabajo y se satisfacen los criterios de Autoría Científica.
- Los resultados de este Artículo se han interpretado objetivamente. Cualquier resultado contrario al punto de vista de quienes firman se expone y discute en el Artículo.

Copyright y Acceso

La publicación de este Artículo supone la cesión del copyright a ECORFAN-México, S.C en su Holding Bolivia para su Revista de Sociología Contemporánea, que se reserva el derecho a distribuir en la Web la versión publicada del Artículo y la puesta a disposición del Artículo en este formato supone para sus Autores el cumplimiento de lo establecido en la Ley de Ciencia y Tecnología de los Estados Unidos Mexicanos, en lo relativo a la obligatoriedad de permitir el acceso a los resultados de Investigaciones Científicas.

Título del Artículo:

Nombre y apellidos del Autor de contacto y de los Coautores	Firma
1.	
2.	
3.	
4.	

Principios de Ética y Declaratoria de Solución a Conflictos Editoriales

Responsabilidades del Editor

El Editor se compromete a garantizar la confidencialidad del proceso de evaluación, no podrá revelar a los Árbitros la identidad de los Autores, tampoco podrá revelar la identidad de los Árbitros en ningún momento.

El Editor asume la responsabilidad de informar debidamente al Autor la fase del proceso editorial en que se encuentra el texto enviado, así como de las resoluciones del arbitraje a Doble Ciego.

El Editor debe evaluar los manuscritos y su contenido intelectual sin distinción de raza, género, orientación sexual, creencias religiosas, origen étnico, nacionalidad, o la filosofía política de los Autores.

El Editor y su equipo de edición de los Holdings de ECORFAN® no divulgarán ninguna información sobre Artículos enviado a cualquier persona que no sea el Autor correspondiente.

El Editor debe tomar decisiones justas e imparciales y garantizar un proceso de arbitraje por pares justa.

Responsabilidades del Consejo Editorial

La descripción de los procesos de revisión por pares es dado a conocer por el Consejo Editorial con el fin de que los Autores conozcan cuáles son los criterios de evaluación y estará siempre dispuesto a justificar cualquier controversia en el proceso de evaluación. En caso de Detección de Plagio al Artículo el Comité notifica a los Autores por Violación al Derecho de Autoría Científica, Tecnológica y de Innovación.

Responsabilidades del Comité Arbitral

Los Árbitros se comprometen a notificar sobre cualquier conducta no ética por parte de los Autores y señalar toda la información que pueda ser motivo para rechazar la publicación de los Artículos. Además, deben comprometerse a mantener de manera confidencial la información relacionada con los Artículos que evalúan.

Cualquier manuscrito recibido para su arbitraje debe ser tratado como documento confidencial, no se debe mostrar o discutir con otros expertos, excepto con autorización del Editor.

Los Árbitros se deben conducir de manera objetiva, toda crítica personal al Autor es inapropiada.

Los Árbitros deben expresar sus puntos de vista con claridad y con argumentos válidos que contribuyan al que hacer Científico, Tecnológica y de Innovación del Autor.

Los Árbitros no deben evaluar los manuscritos en los que tienen conflictos de intereses y que se hayan notificado al Editor antes de someter el Artículo a evaluación.

Responsabilidades de los Autores

Los Autores deben garantizar que sus Artículos son producto de su trabajo original y que los datos han sido obtenidos de manera ética.

Los Autores deben garantizar no han sido previamente publicados o que no estén siendo considerados en otra publicación seriada.

Los Autores deben seguir estrictamente las normas para la publicación de Artículos definidas por el Consejo Editorial.

Los Autores deben considerar que el plagio en todas sus formas constituye una conducta no ética editorial y es inaceptable, en consecuencia, cualquier manuscrito que incurra en plagio será eliminado y no considerado para su publicación.

Los Autores deben citar las publicaciones que han sido influyentes en la naturaleza del Artículo presentado a arbitraje.

Servicios de Información

Indización - Bases y Repositorios

RESEARCH GATE (Alemania)

GOOGLE SCHOLAR (Índices de citas-Google)

REDIB (Red Iberoamericana de Innovación y Conocimiento Científico- CSIC)

MENDELEY (Gestor de Referencias bibliográficas)

DULCINEA (Revistas científicas españolas)

UNIVERSIA (Biblioteca Universitaria-Madrid)

SHERPA (Universidad de Nottingham- Inglaterra)

Servicios Editoriales

Identificación de Citación e Índice H

Administración del Formato de Originalidad y Autorización

Testeo de Artículo con PLAGSCAN

Evaluación de Artículo

Emisión de Certificado de Arbitraje

Edición de Artículo

Maquetación Web

Indización y Repositorio

Traducción

Publicación de Obra

Certificado de Obra

Facturación por Servicio de Edición

Política Editorial y Administración

21 Santa Lucía, CP-5220. Libertadores -Sucre – Bolivia. Tel: +52 1 55 6159 2296, +52 1 55 1260 0355, +52 1 55 6034 9181; Correo electrónico: contact@ecorfan.org www.ecorfan.org

ECORFAN®

Editora en Jefe

GARCIA - ESPINOZA, Lupe Cecilia. PhD

Directora Ejecutiva

RAMOS-ESCAMILLA, María. PhD

Director Editorial

PERALTA-CASTRO, Enrique. MsC

Diseñador Web

ESCAMILLA-BOUCHAN, Imelda. PhD

Diagramador Web

LUNA-SOTO, Vladimir. PhD

Asistente Editorial

REYES-VILLAGO, Angélica. BsC

Traductor

DÍAZ-OCAMPO, Javier. BsC

Filóloga

RAMOS-ARANCIBIA, Alejandra. BsC

Publicidad y Patrocinio

(ECORFAN® Bolivia), sponsorships@ecorfan.org

Licencias del Sitio

03-2010-032610094200-01-Para material impreso, 03-2010-031613323600-01-Para material electrónico, 03-2010-032610105200-01-Para material fotográfico, 03-2010-032610115700-14-Para Compilación de Datos, 04 -2010-031613323600-01-Para su página Web, 19502-Para la Indización Iberoamericana y del Caribe, 20-281 HB9-Para la Indización en América Latina en Ciencias Sociales y Humanidades, 671-Para la Indización en Revistas Científicas Electrónicas España y América Latina, 7045008-Para su divulgación y edición en el Ministerio de Educación y Cultura-España, 25409-Para su repositorio en la Biblioteca Universitaria-Madrid, 16258-Para su indexación en Dialnet, 20589-Para Indización en el Directorio en los países de Iberoamérica y el Caribe, 15048-Para el registro internacional de Congresos y Coloquios. financingprograms@ecorfan.org

Oficinas de Gestión

21 Santa Lucía, CP-5220. Libertadores -Sucre – Bolivia.

Revista de Sociología Contemporánea

“Conocimientos sobre plantas medicinales en seis comunidades Ch’oles de Tacotalpa, Tabasco”

VILLEGAS-RAMÍREZ, María Isabel, MORALES-VALENZUELA, Guadalupe, DE LOS SANTOS-RUIZ, Cynthia Paola y GÓMEZ-SÁNTIZ, Pedro

Universidad Intercultural del Estado de Tabasco

“Patrimonio biocultural de Tabasco: elaboración de platillos tradicionales en comunidades indígenas”

CARRILLO-CONTRERAS, Jaime, MAY-ARIAS, Elsi Margarita y MAZÓN-PÉREZ, Silvia Gertrudis

“El concepto de la resiliencia a través de la historia”

GÓMEZ-ESQUIVEL, Dulce Areli, MORENO-AGUIRRE-Alma Janeth, CRUZ-ABARCA, Laura y ORTIZ-RODRÍGUEZ, María Araceli

Universidad Autónoma del Estado de Morelos

“Región y patrimonio biocultural de los ch’oles de Tacotalpa, Tabasco”

MORALES-VALENZUELA, Guadalupe, VILLEGAS-RAMÍREZ, María Isabel, CARRILLO-CONTRERAS, Jaime y JIMÉNEZ-ARANO, Carlos Martín

Universidad Intercultural del Estado de Tabasco

