



Universidad Autónoma del Estado de México



Facultad de
Arquitectura y Diseño



Facultad de
Economía



Instituto de Estudios
Sobre la Universidad

Trabajo Terminal de Grado

Centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional otomí en Temoaya, México

Que presenta

Karla Victoria Rincón Peña

Para obtener el grado de Maestra en
Estudios Sustentables Regionales y Metropolitanos

Director

Dr. José Luis Montesillo Cedillo

Tutores adjuntos

Dra. Irma Eugenia García López

Dr. José Isabel Juan Pérez

Toluca, México a
08 de noviembre de 2018

Agradecimientos

A mi familia, por inculcarme la sensibilidad y la solidaridad como los valores que conducen mis acciones y pensamientos.

Gracias a mi mamá, papá, Víctor y a mi Abrilito por todo el amor y fortaleza que cada día me dan y por impulsarme a ser un mejor ser humano. Los llevo siempre en la mente y en el corazón.

A Almita, Cheché y Gaby por su franqueza, cariño, compañía y amistad incondicional en los momentos más duros. ¡Ustedes me inspiran!

A mi sangha, por guiarme y acompañarme en el camino de la superación de mis propios límites.

Muchas gracias a mis profesores de la MES, por ayudarme a abrir mi mente y compartir su conocimiento sobre temas tan complejos y tan apasionantes. Especialmente, quiero agradecer a mi tutor, el doctor José Luis Montesillo, por su paciencia y confianza durante estos dos años.

A las mujeres Yapanigui, por abrirme las puertas de su casa y por compartir sus historias y cocina.

Gracias a todos los que han aportado lo amargo, picante, salado y dulce a mi vida. Por ser espejos y maestros. Gracias por ser parte de mi historia y ayudarme a crecer.

Índice

Introducción.....	6
Planteamiento del problema	6
Metodología	11
Capítulo I. Recuperación y conservación de los conocimientos tradicionales para el desarrollo de los pueblos originarios	17
1.1 Justificación.....	18
1.2 Sustentabilidad social y desarrollo humano integral	32
1.3 Conocimientos tradicionales	36
1.3.1 Protección de los conocimientos tradicionales	37
1.3.2 Teoría de los bienes comunes y derechos de propiedad intelectual	39
1.4 Panorama histórico y cultural de los otomíes de Temoaya.....	44
1.4.1 El desarrollo de los otomíes en la modernidad.....	48
Capítulo II. Mecanismos normativos y financieros para la recuperación y conservación de los conocimientos tradicionales	53
2.1 Acuerdos internacionales para el desarrollo de los pueblos originarios y la protección de los conocimientos tradicionales	54
2.2 Políticas públicas y programas presupuestales para el desarrollo de los pueblos originarios en México	58
2.2.1 Política De Fomento a la Gastronomía Nacional.....	69
2.3 Oportunidades de comercialización de proyectos productivos.....	71
Capítulo III. Gastronomía tradicional otomí	75
3.1 La cultura gastronómica tradicional de México	76
3.1.1 La cultura gastronómica de los otomíes de Temoaya	78
3.1.2 Elementos físicos y simbólicos de la gastronomía otomí.....	80
3.2 Las mujeres Yapanigui.....	84
3.3 Desarrollo cultural y turístico de Temoaya	92
3.4 Experiencias sobre la integración de los otomíes en el contexto urbano moderno.....	98
3.5 Recetas tradicionales de los otomíes de Temoaya	102

Capítulo IV. Centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional otomí	109
4.1 La recuperación y conservación de la gastronomía tradicional como estrategia para el desarrollo sustentable, sostenible e integral de la población otomí de Temoaya	110
4.2 Discurso Argumentativo	111
4.3 Objetivos.....	114
4.4 Programa general para la creación del centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional otomí	115
4.4.1 Descripción del proyecto	116
4.4.2 Presupuesto y financiamiento	120
4.5 Documentación necesaria para concursar en el PROIND	120
4.6 Comercialización de productos gastronómicos tradicionales.....	124
Conclusiones y recomendaciones.....	127
Anexos	132
Bibliografía.....	144

Introducción

Planteamiento del problema

La globalización, al amparo del neoliberalismo, ha generado la pérdida de los conocimientos tradicionales en Temoaya, estado de México.

La apertura comercial del neoliberalismo permite un intercambio cultural en el que predomina el interés por desarrollar los sistemas sociales a partir del crecimiento del subsistema económico. En el enfoque del desarrollo económico, los estilos de vida de las potencias capitalistas se imponen como modelos y parámetros para determinar el nivel de desarrollo de una nación. De esta manera, los países del Tercer Mundo están condicionados al desarrollo de las potencias (Bunge, 2014) sin que las diferencias interregionales sean consideradas, es decir, son dependientes económica, política y culturalmente de países que se desarrollaron en contextos diferentes.

Cuando una comunidad adopta patrones de consumo ajenos a ella, se desplazan los elementos que cohesionan su cultura. Desde la perspectiva de Bunge (2014), la cultura es un componente de los sistemas sociales humanos que interactúa con los sistemas económicos, políticos y biológicos. La cultura surge a partir de las interpretaciones que los humanos hacemos sobre el mundo. La manera en la que estas interpretaciones son abordadas genera diferentes tipos de conocimientos que se relacionan directamente con los demás subsistemas que componen a una sociedad.

En este sentido, si se busca el desarrollo social mediante un enfoque unilateral el resto de los subsistemas se desequilibran (Bunge, 2014). El desarrollo cultural está ligado al desarrollo científico y técnico, los cuales dependen de estímulos económicos y políticos para generar conocimientos que permitan tener una mejor comprensión de la relación entre el ser humano y el medio ambiente.

México, es un país cuya diversidad cultural lo hace objeto de interés internacional. Las diferentes expresiones en las que se manifiesta su cultura –como la gastronomía, las artes, los rituales, los actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza, entre otras– forman parte del patrimonio cultural inmaterial (UNESCO, 2011).

De acuerdo con el artículo 2º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (CPEUM), la composición pluricultural del país está sustentada en sus pueblos indígenas, a los cuales define como “aquellos que descienden de poblaciones que habitaban en el territorio actual del país al iniciarse la colonización y que conservan sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, o parte de ellas”.

La colonización dio paso a un proceso de hibridación que fue más allá del aspecto genético. En México, la cultura se manifiesta como el producto de un proceso sociocultural en el que se han generado nuevas estructuras, objetos y prácticas (García Canclini, 2016) a partir del intercambio con sociedades provenientes de contextos geográficos e históricos diferentes.

No obstante, en este intercambio ha predominado la racionalidad económica como premisa del desarrollo. Esta concepción ha permitido que la industrialización se apropie de la identidad cultural del país a través de la manufactura vietnamita de prendas típicas regionales, la fabricación china de artículos artesanales prehispánicos y la producción en masa de alimentos tradicionales enlatados.

La destrucción de la diversidad y la homogeneización cultural derivada del actual proceso de globalización económica establecen patrones de consumo y estilos de vida, cuyas normas de conducta y valores de la sociedad posindustrial son insustentables (Gutierrez Garza & González Gaudiano, 2010).

Así mismo, si no hay un vínculo entre el individuo y la cultura de su comunidad no generará conciencia sobre su responsabilidad con el entorno físico y social. Sin ese

sentido de responsabilidad, difícilmente se generarán condiciones que den pie a la mejora de su calidad de vida.

Dado que los pueblos indígenas conforman un segmento de la población vulnerable a los desequilibrios económicos, biológicos y culturales, el desarrollo político de México encamina políticas públicas para su desarrollo.

De acuerdo con la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), para el 2010, en el estado de México, residieron 985 mil 690 personas indígenas, mismas que representaron el 6.5% de la población de la entidad (CDI, 2010). En un análisis sobre los rasgos demográficos de la población indígena en el estado de México elaborado por el Consejo Estatal de Población (COESPO) “se aprecia que las personas jóvenes, incluyendo a los niños y adolescentes en esta denominación, son quienes conforman en su mayoría a la población de este tipo. De esta manera, los indígenas de 60 años y más representan el 5.8% del total de la población en esta condición, mientras que los indígenas de 25 a 64 años 41.4%” (COESPO, 2015).

En el estado de México, se identifica la presencia de cinco pueblos originarios: Mazahua, Otomí, Nahuatl, Tlahuica y Matlatzinca. De acuerdo con información del 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en el estado de México la población indígena se encuentra distribuida en 87 de sus 125 municipios; de los cuales San Felipe del Progreso (presencia Mazahua en un 63.1% respecto a la población total del municipio) y Temoaya (presencia Otomí en un 56.9% respecto a la población total del municipio) son los únicos considerados por el INEGI como municipios indígenas (COESPO, 2015).

En el caso de Temoaya, cuya población total en 2010 era de 90,010 habitantes (CDI, 2010), el municipio está catalogado como Zona de Atención Prioritaria Rural con base en los Criterios Generales para la Determinación de las Zonas de Atención Prioritaria 2016, emitidos por el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. De acuerdo con esta evaluación, el municipio presenta un grado

de marginación y de rezago social medio y el 25% o más de la población se encuentra en pobreza extrema (CONAPO, 2016).

El PDEM reconoce que la mayoría de la población indígena no cuenta con servicios básicos y que padecen deficiencias relacionadas con la vivienda, la falta de oportunidades laborales y la discriminación. El deterioro de la calidad de vida genera empobrecimiento patrimonial, alimentario y cultural (Plan de Desarrollo del estado de México 2011-2017, 2012). Por consiguiente, el gobierno mexiquense busca un progreso social “acompañado del fomento de la identidad y las costumbres de los pueblos indígenas” (PDEM, 2012) con la finalidad de abatir las carencias y rezagos que afectan a estos pueblos y comunidades.

En este sentido, la gastronomía se presenta como un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y comportamientos comunitarios ancestrales (UNESCO, 2010). La biodiversidad existente en las diferentes regiones del país ha permitido la proliferación de un amplio abanico culinario que se distingue entre sí por las diferentes técnicas, ingredientes, usos, costumbres y significados que se asignan a los alimentos en los diferentes espacios geográficos a los que pertenecen. Sin embargo, factores como la contaminación, el crecimiento de la mancha urbana y el monocultivo, amenazan la conservación de la diversidad biológica regional, incluida la diversidad agrícola nativa.

La gastronomía tradicional otomí de Temoaya no ha alcanzado el mismo reconocimiento que la de otras regiones de México. A pesar de que se han hecho esfuerzos por promover la gastronomía regional mediante ferias y exposiciones, los alimentos industrializados ya forman parte del estilo de vida de los otomíes.

De acuerdo con la OPS y la OMS (2015), el aumento del consumo de este tipo de alimentos se asocia con los factores de riesgo que inciden en la progresión de trastornos crónicos y metabólicos como las enfermedades cardiovasculares y la diabetes.

A pesar de que toda la población indígena es susceptible a la influencia de estilos de vida basados en el consumo de productos industrializados, la población joven es la más susceptible a adoptarlos debido a la falta de interés que manifiestan por aprender las prácticas y conocimientos tradicionales de su comunidad, a los que perciben como actividades propensas a la discriminación en un contexto social y económico globalizado.

Así mismo, las dinámicas de organización dentro de los núcleos sociales también se han visto afectadas por las exigencias de la modernidad. El cambio de roles de género y los fenómenos migratorios obligan a priorizar la practicidad en la obtención de alimentos por encima del valor nutrimental y simbólico que representa la elaboración de platillos tradicionales (Rincón Rubio & Vizcarra Bordi, 2017), que usualmente requieren de procesos de preparación lentos y complejos. Esto conduce a la pérdida gradual de los conocimientos empíricos y filosóficos que surgieron a partir de la interacción ancestral de las sociedades humanas con el entorno físico natural de sus asentamientos.

Los sistemas alimentarios agrícolas y los conocimientos ancestrales en los que se basan mantienen un balance entre el desarrollo humano, la biodiversidad y la gestión de recursos (FAO, 2018).

En este sentido, la pérdida de la tradición gastronómica de los pueblos originarios no solamente implica la dependencia hacia productos alimenticios industrializados de bajo o nulo aporte nutricional, sino que de manera paralela se pierden otros conocimientos relacionados con los cultivos nativos, costumbres y comportamientos comunitarios ancestrales, saberes prácticos, técnicas culinarias, prácticas rituales, entre otros elementos que conforman los sistemas culturales de las sociedades. Sin estos conocimientos, se olvidaría todo un conjunto de interpretaciones sobre la realidad en las que se pueden encontrar fundamentos epistemológicos que fomenten una visión holística en donde los sistemas culturales, económicos, biológicos y políticos se desarrollen de manera simultánea, integral y sustentable.

Metodología

En Temoaya, el paso de la modernidad ha influido en la transformación de los estilos de vida de la población indígena. Si bien el desarrollo urbano y la industrialización contribuyen a la reducción de los índices de marginación del municipio (CONAPO, 2016), los habitantes de esa región pertenecientes a la etnia otomí se enfrentan a situaciones discriminatorias que limitan sus libertades para alcanzar un desarrollo humano sustentable.

La pérdida de las características culturales tradicionales de los pueblos originarios implica la pérdida de significados e interpretaciones sobre los fenómenos que acontecen en el medio natural.

En este proyecto, será necesario partir de una investigación con enfoque cualitativo para comprender cuáles son los efectos de esta pérdida sobre el desarrollo cultural de la comunidad otomí de Temoaya. Con esta investigación se buscará obtener datos para describir lo que sucede en el lugar, cómo es que los otomíes se perciben a sí mismos dentro de su comunidad y dentro del contexto urbano regional, y cuál es la perspectiva que tienen acerca de la gastronomía tradicional (Hammersley & Atkinson, 1994).

Para conocer y analizar el panorama cultural, económico y político de la población otomí de Temoaya se revisarán los informes estadísticos y planes de desarrollo de la nación, del estado y del municipio. Sin embargo, es necesario conocer el punto de vista de los representantes de los organismos administrativos municipales sobre la operatividad de dichos planes. Para esto, se entrevistarán a los regidores encargados de promover y proteger las expresiones culturales indígenas en Temoaya. En estas entrevistas se buscará recuperar las memorias sobre las experiencias y resultados que se han obtenido en la aplicación de programas de desarrollo indígena. Algunos aspectos importantes que se procurará rescatar serán las dinámicas de participación civil entre la población otomí y el ayuntamiento para el desarrollo de proyectos, es decir, cómo ha sido la aproximación entre ambos sectores, de qué manera se dan a conocer las convocatorias para los programas de

apoyo de difusión cultural y desarrollo indígena, y cuáles han sido las estrategias más exitosas para la continuidad de los proyectos.

La implementación de este proyecto se realizará con base en marco normativo y los mecanismos financieros que el gobierno mexicano ofrece para recuperar, conservar y proteger los conocimientos tradicionales y el desarrollo de los pueblos originarios. De acuerdo con lo anterior, se hará una revisión de los artículos constitucionales, políticas públicas y partidas presupuestales orientadas hacia el desarrollo social, cultural e indígena.

Dado que los pueblos originarios son referenciados de manera transversal en distintos temas de la agenda política mexicana, se identificará la caracterización conceptual que las instituciones y organismos vinculados dan a los conocimientos tradicionales. Así mismo, se examinarán los mecanismos del sistema económico para la conservación y protección de los intereses de los pueblos originarios, tales como la asignación de derechos de propiedad, la comercialización de los productos generados a partir de los conocimientos tradicionales, la asignación presupuestal y la implementación de políticas públicas orientadas hacia el desarrollo de los pueblos indígenas.

Además de los fundamentos conceptuales que sustentan este proyecto, se busca tener una comprensión detallada de la perspectiva de los otomíes sobre su entorno natural y su cultura en el contexto de su pasado y de la situación en la que se encuentra actualmente (Taylor & Bogdan, 2015).

Para obtener estos conocimientos, la investigación se realizará con un método etnográfico, con el que se participará, de manera abierta, en la vida de las personas durante un período de tiempo, observando qué sucede, escuchando qué se dice y haciendo preguntas (Hammersley & Atkinson, 1994). Conforme a Taylor y Bogdan (2015), la labor etnometodológica consistirá en examinar “los modos en que las personas aplican reglas culturales abstractas y percepciones de sentido común a situaciones concretas” (Taylor & Bogdan, 2015), en este caso, aquellas relacionadas con la organización y distribución de tareas en la comunidad, así como

las técnicas y los procesos empleados para la obtención y transformación de los alimentos tradicionales.

Los conocimientos tradicionales se construyen con las interpretaciones hechas por los pueblos originarios a partir de los estímulos que perciben del mundo que les rodea. En este proyecto, es importante conocer y comprender cuales son las interpretaciones que los otomíes dan a los sucesos que giran en torno a la alimentación, es decir, los ciclos agrícolas, la preparación, la nutrición, entre otros. En este sentido, la visión de la interacción simbólica resultará útil ya que, de acuerdo con Taylor y Bogdan (2015), este método reposa sobre tres premisas básicas que permiten tener una mejor comprensión sobre estas interpretaciones y significados sociales que las personas asignan al mundo que las rodea.

La primera premisa consiste en el postulado de que las acciones son determinadas por los significados, esto se refiere a que existe una serie de conceptos que guían el comportamiento de las personas. En segundo lugar, los autores mencionan que “los significados son productos sociales que surgen durante la interacción” (Taylor & Bogdan, 2015); es decir, todos estos conceptos son generados a partir de los estímulos que los actores reciben del medio. La tercera premisa dice que los significados son asignados a las situaciones, a otras personas, a las cosas y a sí mismos a través de un proceso de interpretación; en esta manipulación de significados, el autor selecciona, controla, suspende, reagrupa y transforma los significados a la luz de la situación en la que está ubicado y de la dirección de su acción (Taylor & Bogdan, 2015).

En síntesis, el enfoque del interaccionismo simbólico en este proyecto se manifiesta mediante la intención de identificar los aspectos simbólicos y culturales que surgen alrededor de la cultura gastronómica otomí basados en los conocimientos, valores y formas de vida de la comunidad, y el impacto que estos aspectos tienen en la estructura social, económica y natural de la región.

Para acceder a estos símbolos y comprender las interpretaciones que los otomíes hacen a su realidad, se emplearán dos estrategias: la observación participante y la entrevista.

De acuerdo con Schwartz (2008), la observación participante consiste en la interacción con los actores, “observar y compartir sus actividades, dirigir entrevistas informales con ellos y otros que son o fueron miembros del medio ambiente social que se estudia y, por medio de estas participaciones, reconstruir su realidad” (Schwartz, 2008).

Dado que quien realiza esta investigación tiene un carácter ajeno a las dinámicas internas de la comunidad otomí, será necesario tener un acercamiento inicial con integrantes que posean un rango jerárquico o de influencia considerable dentro de su estructura social. El vínculo que se generará permitirá legitimar y otorgar aprobación oficial a la presencia propia (Schwartz, 2008).

A partir de un programa de entrevista, se buscará recuperar las memorias de vida en torno a la comida tradicional otomí. Se buscará identificar los ingredientes y platillos asociados con la identidad cultural de las personas y los conceptos sensibilizadores en torno a los procesos sociales y las convenciones culturales, los cuales posteriormente se utilizarán en el proceso descriptivo de la reconstrucción de la realidad.

Por otra parte, es esencial participar con grupos focalizados para conocer directamente cuáles son los procesos culinarios de la preparación de los platillos que se identifiquen con las cualidades locales, tradicionales y nutricionales que son requeridas para los propósitos de este proyecto. Es decir, no sólo se recopilará un catálogo de platillos, sino que se participará y documentará el proceso de elaboración de estos. La información será procesada con el apoyo de evidencias fotográficas, video, audio y notas.

Esta reconstrucción de la realidad cultural otomí permitirá identificar los elementos simbólicos que serán aprovechados en el diseño del programa para la elaboración

del centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional, ya que estos servirán como el vínculo con la población otomí para que ellos mismos se puedan reconocer con sus objetivos y, así, puedan darle continuidad conforme a su propia visión.

Capítulo I

Recuperación y conservación de los conocimientos tradicionales para el desarrollo de los pueblos originarios

Marco teórico y conceptual

1.1 Justificación

En este proyecto, se observa la necesidad de recuperar y conservar los conocimientos tradicionales de los pueblos originarios relacionados con la gastronomía para alcanzar un desarrollo humano integral y sustentable mediante el fortalecimiento de los elementos que intervienen en la cadena de valor de la cultura alimentaria.

La especie humana ejerce una importante influencia en la transformación del medio ambiente. Pero para atender y mitigar las consecuencias negativas de su actividad sobre el entorno natural, primero necesita ver satisfechas sus necesidades básicas como la salud, la educación y el trabajo digno.

Las sociedades humanas son entidades del sistema global en el que convergen diferentes sistemas. Mario Bunge (2014) clasifica a estos sistemas en cuatro: biológico, económico, cultural y político. Cada uno de estos sistemas tiene necesidades particulares, por ejemplo, el desarrollo biológico está vinculado con la salud y la nutrición, el desarrollo económico con la industrialización e infraestructura, el cultural con la difusión de la educación y el enriquecimiento de manifestaciones culturales, y el político con la ampliación de libertades y el afianzamiento de los derechos humanos y políticos.

Pero en tanto predominen los modelos con enfoque unilateral, el desarrollo que alcanzarán será insuficiente ya que cada sistema es interdependiente del otro, es decir, para que las personas puedan ejercer alguna actividad laboral necesitan gozar de una buena salud. Una alimentación balanceada potencializa el buen desarrollo mental, el cual es necesario para el desarrollo científico, la innovación y la creatividad. Así mismo, para que las personas puedan ampliar sus capacidades laborales y cognitivas es necesario que exista libertad de creación y difusión. De acuerdo con Bunge, “el desarrollo auténtico y sostenido es, pues, integral: a la vez biológico, económico, político y cultural” (Bunge, 2014).

Ante el surgimiento de crisis ambientales y sociales, nace la necesidad de replantear los objetivos del desarrollo que las sociedades humanas necesitamos. Así, en 1987, el “desarrollo sostenible” fue definido por primera vez bajo dos principios fundamentales, el primero se refirió a “un desarrollo que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de que las generaciones futuras puedan satisfacer las suyas”, el segundo principio consistió en “poner en marcha un desarrollo donde evolucionen paralelamente los sistemas económicos y la biosfera, de manera en que la producción realizada del primero, asegure la reproducción de la segunda, constituyendo una relación mutuamente complementaria” (Gutierrez Garza & González Gaudiano, 2010).

En otras palabras, el desarrollo sostenible busca el aprovechamiento de recursos de manera que su extracción no sacrifique sus procesos naturales de regeneración para que la sociedad pueda mantener o mejorar su funcionamiento. Sin embargo, esta relación de producción, consumo y reproducción tiene una carga economicista, en dónde la naturaleza es vista como un cúmulo de recursos ajenos a la especie humana cuya conservación y reproducción se hace bajo preceptos capitalistas (Rodríguez Peñaloza, 2014).

Por su parte, la “sustentabilidad” es definida desde una racionalidad ambiental que se funda en “los potenciales ecológicos y en los sentidos culturales de la vida; en una ética de la otredad y una política de la diferencia” (Leff, 2010). La adición de las dimensiones “cultura” y “política” al trinomio “sociedad, economía y medio ambiente” del desarrollo sostenible nos permite dilucidar el camino para transitar hacia a un desarrollo en el que los sistemas ambientales y sociales coexistan de manera armónica y simultánea, es decir, que alcancen un desarrollo que en tanto sea integral, será sustentable.

Sin embargo, las instituciones gubernamentales y organizaciones internacionales se alinean a la concepción sostenible del desarrollo, lo que nos lleva a cuestionarnos sobre la efectividad de los planes de desarrollo y políticas públicas enfocadas en la mejora de las condiciones de vida de las sociedades.

A pesar de lo anterior, muchas de estas instituciones y organizaciones reconocen la importancia del desarrollo cultural para superar las condiciones que obstaculizan el desarrollo integral de las sociedades humanas.

De acuerdo con la UNESCO, “situar la cultura en el núcleo del desarrollo constituye una inversión esencial en el porvenir del mundo y la condición del éxito de una globalización bien entendida que tome en consideración los principios de la diversidad cultural” (UNESCO, 2017).

Por su parte, la Dirección General de Culturas Populares (DGCP) es un organismo de la Secretaría de Cultura, que desde 1978 se encarga de promover el estudio, conservación, difusión y desarrollo de las culturas populares e indígenas de México. De la DGCP surgen la Dirección de Desarrollo Intercultural, la Dirección de Promoción e Investigación y la Dirección de Desarrollo Regional y Municipal, las cuales han desarrollado diversos programas cuyo propósito es el de “contribuir a la creación de condiciones sociales e institucionales que posibiliten el diálogo intercultural respetuoso y armónico, en el que se exprese toda la riqueza y diversidad cultural” (DGCP, 2016).

Algunos de estos programas son:

1. Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMYC): Estrategia orientada al financiamiento de proyectos culturales que estimulen la identidad de las comunidades y contribuyan a la recuperación y el desarrollo de la cultura popular. El PACMYC otorga apoyo económico de hasta \$60,000.00 MXN a los proyectos aprobados por estado.
2. Programa para el Desarrollo Integral de las Culturas de los Pueblos y Comunidades Indígenas (PRODICI): Busca el fortalecimiento del desarrollo cultural comunitario y el intercambio cultural mediante el apoyo y reconocimiento a proyectos de sistemas de creación, composición, desarrollo artístico y producción cultural de las comunidades indígenas.

3. Programa Nacional de Arte Popular: Sistema dedicado a la investigación, capacitación, promoción, difusión y desarrollo de proyectos artísticos cuyas expresiones estén enmarcadas bajo los conceptos de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Material e Inmaterial.
4. Programa de Patrimonio Cultural Inmaterial: Fomenta el reconocimiento, promoción y salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial de México. Funciona en colaboración con la UNESCO.

La DGCP reconoce que la identidad nacional se expresa en manifestaciones populares urbanas, rurales e indígenas. Estas últimas, conforme al artículo 2º de la CPEUM, representan la herencia ancestral de los conocimientos generados por los pueblos originarios del territorio nacional.

A partir de lo anterior, la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) es la instancia gubernamental que actúa para atender las necesidades de la población indígena del país. De acuerdo con la Ley de la CDI (2016), “la comisión tiene como objeto orientar, coordinar, promover, apoyar, fomentar, dar seguimiento y evaluar los programas, proyectos, estrategias y acciones públicas para el desarrollo integral y sustentable de los pueblos y comunidades indígenas”.

De la CDI surgen programas que promueven el desarrollo de las comunidades indígenas y fomentan su integración social como el Programa para el Mejoramiento de la Producción y Productividad Indígena, cuyo objetivo es consolidar proyectos de organizaciones comunitarias indígenas mediante apoyo económico y capacitación.

Así mismo, el Programa de Apoyo para Iniciativas Comunitarias de Cultura financia con hasta \$100,000.00 MXN a iniciativas comunitarias para el rescate, fortalecimiento y difusión del patrimonio cultural indígena.

Con el fin de elaborar un proyecto que promueva el desarrollo regional integral mediante la recuperación de conocimientos tradicionales, es necesario identificar las zonas con presencia indígena y sus características. El municipio de Temoaya

representa una región cuyas características demográficas lo hacen pertinente para la implementación de un proyecto de esta naturaleza.

Temoaya es el segundo municipio con mayor razón de población indígena en el estado de México, pero el crecimiento poblacional de dicho sector no ha sido proporcional con respecto al crecimiento de la población total.

En la Tabla 1 se presenta una relación del crecimiento poblacional de 1990 hasta 2010 para contextualizar el panorama social y cultural en el país, en el estado de México y finalmente en el municipio de Temoaya.

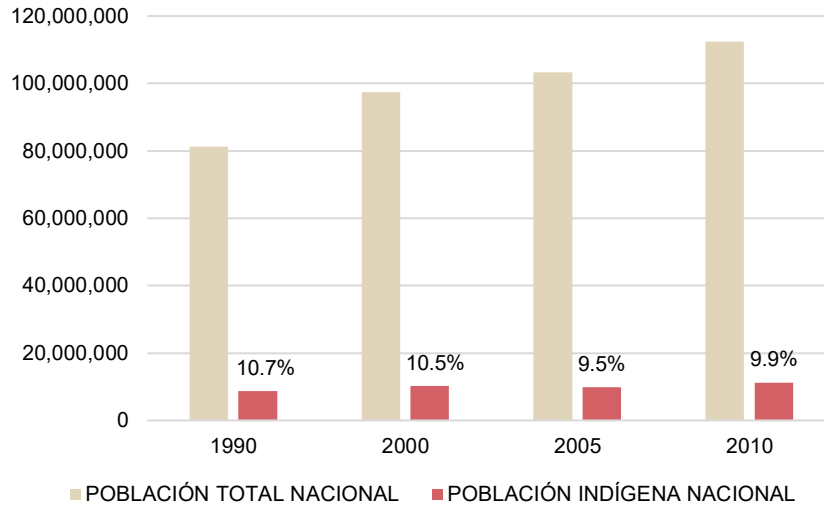
Tabla 1. Indicadores Sociodemográficos de Temoaya, México, 1990-2010

AÑO	NACIONAL		ESTADO DE MÉXICO		TEMOAYA	
	POBLACIÓN TOTAL	POBLACIÓN INDÍGENA	POBLACIÓN TOTAL	POBLACIÓN INDÍGENA	POBLACIÓN TOTAL	POBLACIÓN INDÍGENA
1990	81,249,645	8,667,692	9,815,795	736,656	49,427	35,836
2000	97,483,412	10,220,862	13,096,686	938,134	69,306	44,380
2005	103,263,388	9,854,301	14,007,495	810,311	77,714	47,537
2010	112,336,538	11,132,562	15,175,862	985,690	90,010	51,200

Fuente: *Elaboración propia con base en los Indicadores sociodemográficos de la población total y la población indígena de la CDI, México 1990, 2000, 2005 y 2010*

En 2010, la población indígena del país representó el 9.9% (11; 132,562 habitantes) sobre la población total nacional (112;336,538 habitantes). Como se puede apreciar en la Gráfica 1, a pesar de que de 1990 a 2010 la población total aumentó en un 38.26%, la representatividad de la población indígena disminuyó.

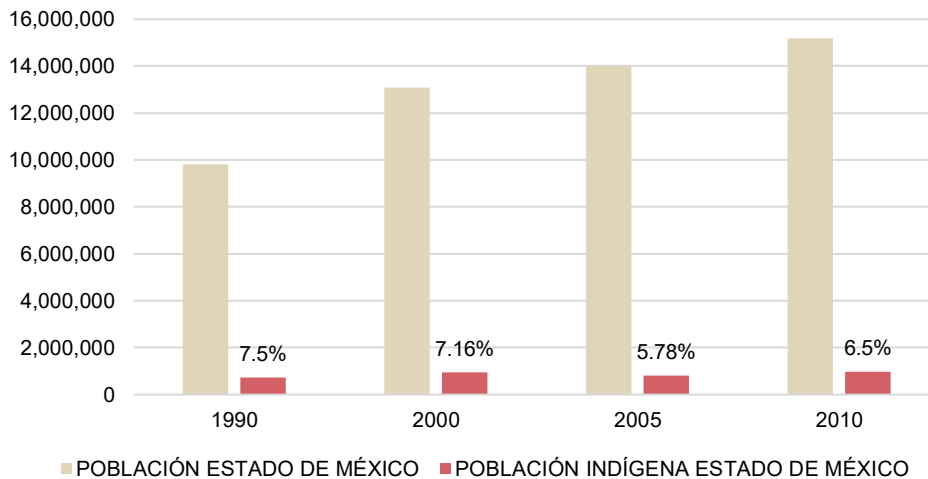
Gráfica 1. Población en México, 1990-2010



Fuente: *Elaboración propia con base en los Indicadores sociodemográficos de la población indígena de la CDI, México 1990, 2000, 2005 y 2010.*

Un fenómeno similar se puede apreciar en el estado de México (Gráfica 2) en el cual la población indígena representa el 6.5% (985,690 habitantes) del total de la población del estado (15; 175,862 habitantes).

Gráfica 2. Población en el estado de México, 1990-2010



Fuente: *Elaboración propia con base en los Indicadores sociodemográficos de la población indígena de la CDI, México 1990, 2000, 2005 y 2010.*

De acuerdo con la Comisión Nacional Para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de México (CDI), una población indígena es aquella conformada por “personas que forman parte de un hogar indígena, donde el jefe(a) del hogar, su cónyuge o alguno de los ascendientes (...) declaró ser hablante de lengua indígena” (2016). Pero a este criterio también se incorporan las personas que, sin ser hablantes de lenguas indígenas, comparten los modos de vida y mantienen relaciones activas en el marco de las identidades étnicas.

En 2000, Ixtlahuaca, San Felipe del Progreso y Temoaya fueron clasificados como Municipios Indígenas ya que la proporción y el tamaño de la población indígena residente era de más del 40%. Sin embargo, en los censos de la CDI del 2005 y 2010, los únicos municipios del estado de México que mantienen esta clasificación son San Felipe del Progreso y Temoaya.

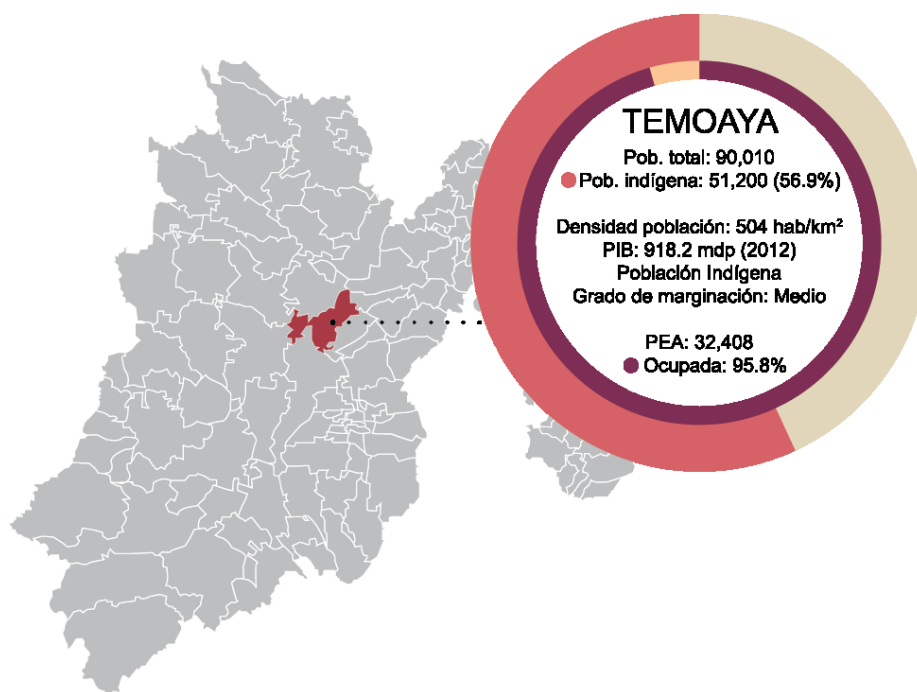
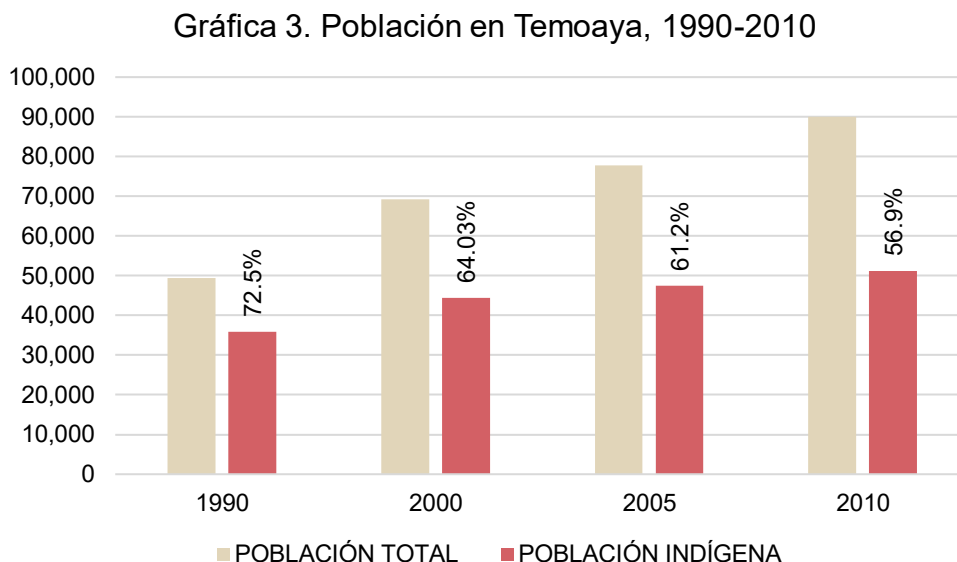


Figura 1. Análisis de la población de Temoaya, estado de México.

Fuente: *Elaboración propia con base en los Indicadores sociodemográficos de la población indígena de la CDI, México 2000 y 2010; y los datos de la Estadística Básica Municipal del Instituto de Información e Investigación Geográfica, Estadística y Catastral del estado de México (IIIGECM, 2013)*

En el caso del municipio de Temoaya, la relación entre población total y población indígena es muy estrecha (Figura 1). A pesar de que el crecimiento poblacional ha sido constante en el municipio de 1990 al 2010, de acuerdo con los censos del INEGI, la población indígena no ha mantenido la misma proporción con respecto a la población total (Gráfica 3).



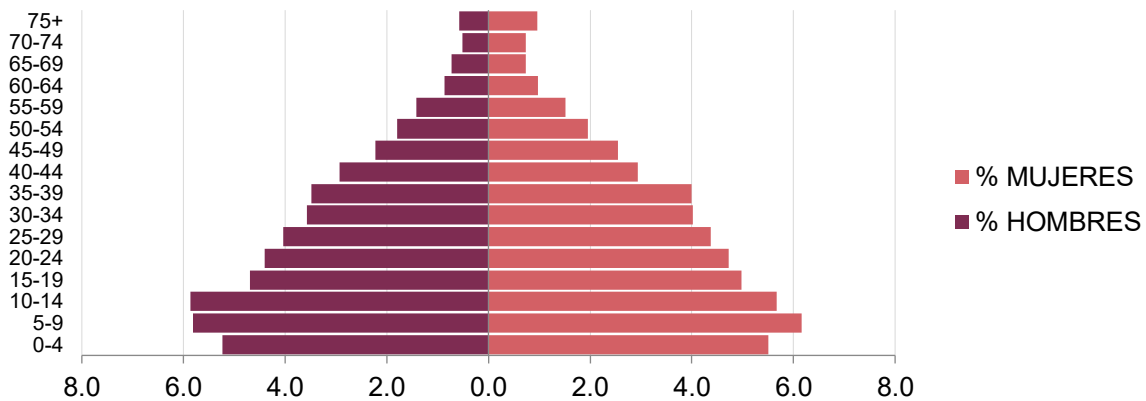
Fuente: *Elaboración propia con base en los Indicadores sociodemográficos de la población indígena de la CDI, México 1990, 2000, 2005 y 2010.*

Al igual que el CDI, el Consejo Estatal de Población del estado de México (COESPO), identifica a la población indígena en relación con los habitantes que hablan alguna lengua indígena. Bajo este criterio, el COESPO junto con el Consejo Estatal para el Desarrollo Integral para los Pueblos Indígenas (CEDIPIEM) han detectado que, de los pueblos indígenas originarios del estado de México, aquellos que presentan la mayor población hablante de lengua indígena en 2010 son los mazahuas (116,240) y los otomíes (97,820), cuyas etnias se concentran principalmente en San Felipe del Progreso (mazahuas) y Temoaya (otomíes y mazahuas).

Por el tamaño de su población, el pueblo otomí es segundo más representativo en el estado de México al contar con una población de 97,820 hablantes de la lengua de 5 y más años (INEGI, 2011). Así mismo, 26 de cada 100 otomíes habitan en los municipios de Temoaya y Toluca (COESPO, 2015).

Temoaya es un municipio de la Región VII Lerma, ubicado en la porción centro norte del estado de México. Su densidad poblacional es de 504 hab/km². De acuerdo con el INEGI, su población en 2015 (103,834 habitantes) equivale al 0.64% de la población total del estado de México, de los cuales el 48.2% son hombres y 51.8% son mujeres (Gráfica 4).

Gráfica 4. Pirámide poblacional de Temoaya, 2015



Fuente: *Elaboración propia con base en los datos de la Encuesta Intercensal 2015, INEGI.*

En 1990, el Consejo Nacional de Población (CONAPO) comenzó a desarrollar instrumentos de medición que permitieron dar a conocer las desigualdades socioeconómicas en el país. Algunos de estos instrumentos son el índice de marginación (I.M.) y la medición multidimensional de la pobreza (CONEVAL). “El índice de marginación diferencia a las entidades federativas en función del impacto global de las carencias que padece la población, a partir del análisis de indicadores relacionados con la educación básica, la residencia en viviendas inadecuadas (por equipamiento o infraestructura), la residencia en localidades pequeñas y la percepción de ingresos monetarios bajos” (CONAPO, 2016).

En la Tabla 2 se presentan los índices de marginación del estado de México y de Temoaya, así como la población con algún tipo de rezago -educativo o de servicios- a nivel nacional, estatal y municipal.

Tabla 2. Índices de marginación por entidad federativa y municipal, 1990-2015.

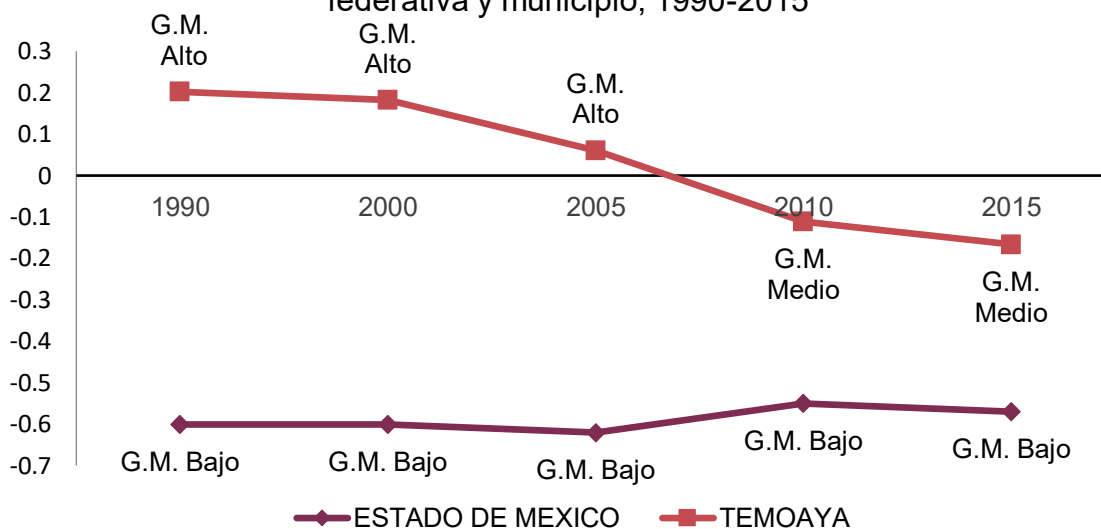
ENTIDAD	AÑO	POBLACIÓN TOTAL	% POBLACIÓN +15 AÑOS ANALFABETA	% POBLACIÓN +15 AÑOS SIN PRIMARIA	% O.V.* SIN DRENAJE	% O.V. SIN ENERGÍA ELÉCTRICA	% O.V. SIN AGUA ENTUBADA	% O.V. CON PISO DE TIERRA	I.M.	G.M.
NACIONAL	1990	81 249 645	12.44	29.31	21.47	12.99	20.92	20.92		
	2000	97 483 412	9.46	28.46	7.11	4.79	11.23	14.79		
	2005	103 263 388	8.37	23.1	5.34	2.49	10.14	11.48		
	2010	112 336 538	6.93	19.93	3.57	1.77	8.63	6.58		
	2015	119 530 753	5.53	16.5	2.14	0.95	5.36	3.82		
MÉXICO	1990	9 815 795	9.03	28.74	16.17	6.44	14.72	12.8	-0.6	Bajo
	2000	13 096 686	6.4	20.84	6.71	1.8	6.23	7.19	-0.6	Bajo
	2005	14 007 495	5.32	16.24	4.76	0.96	6.04	6.04	-0.62	Bajo
	2010	15 175 862	4.41	14.29	3.18	0.79	5.67	3.94	-0.55	Bajo
	2015	16 187 608	3.37	11.77	1.68	0.38	4.03	1.92	-0.57	Bajo
TEMOAYA	1990	49 427	23.74	64.47	64.31	11.09	21.95	50.45	0.20	Alto
	2000	69 306	17.32	48.61	39.18	3.59	1.16	38.03	0.18	Alto
	2005	77 714	14.54	38.38	24.95	1.73	0.72	30.65	0.06	Alto
	2010	90 010	10.86	31.35	10.72	1.47	1.8	14.51	-0.11	Medio
	2015	103 834	8.61	26.24	5.94	1.25	2.16	6.51	-0.17	Medio

* O.V. Ocupantes de viviendas.

Fuente: *Elaboración propia con base en datos del CONAPO, 2016.*

Como puede observarse en la Tabla 2, en el 2015 Temoaya, alcanzó un índice de marginación de -0.17 y un grado de marginación Medio. En contraste, el índice y grado de marginación del estado de México son -0.57 y Bajo respectivamente (CONAPO, 2016). Al analizar estos datos en la Gráfica 5, podemos interpretar que el índice de marginación de Temoaya de 1990 hasta el 2015 ha disminuido al pasar de un grado de marginación Alto a uno Medio. Al mismo tiempo, el índice de marginación del estado de México se ha mantenido con pocas variaciones, pero con una ligera tendencia a aumentar desde el 2010. Esto quiere decir que mientras a nivel municipal, la desigualdad socioeconómica ha disminuido entre 1990 y 2015, a nivel estatal ha incrementado 0.03 puntos con relación a los valores registrados en 1990.

Gráfica 5. Índices y grados de Marginación por entidad federativa y municipio, 1990-2015

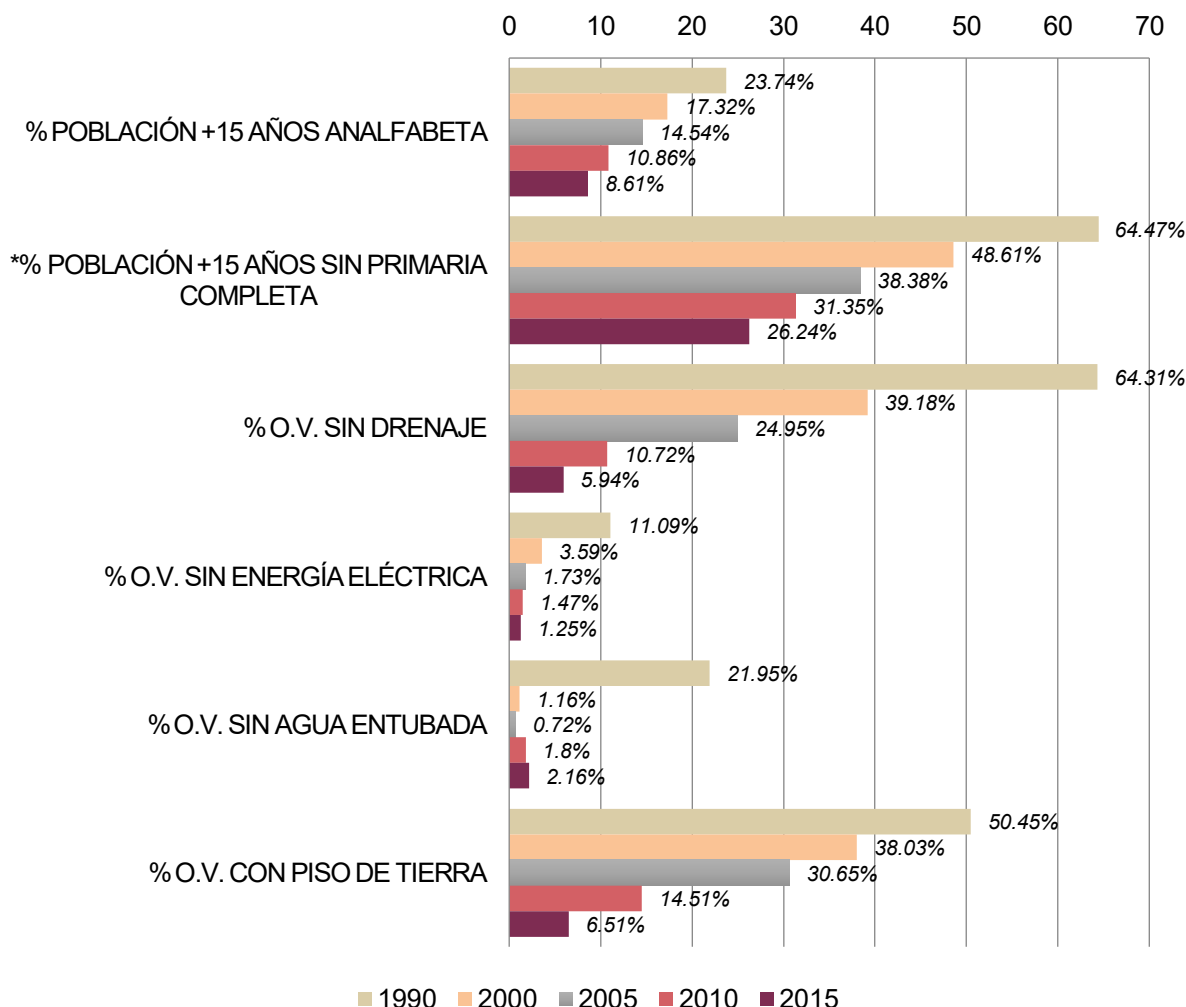


Fuente: *Elaboración propia con base en el CONAPO, 2016.*

Por otro lado, en la Gráfica 6 podemos analizar la manera en la que las diferencias poblacionales relacionadas con la educación —analfabetismo y nivel de escolaridad básica— y con la presencia de servicios básicos en viviendas —drenaje, energía eléctrica, agua entubada y piso de tierra— han disminuido de 1990 al 2015. Particularmente en el caso de los ocupantes de viviendas (O.V.) sin agua entubada, pasaron de representar el 21.95% de la población en 1990, a representar el 2.16% en 2015.

“La marginación es un fenómeno multidimensional y estructural que se expresa en la falta de oportunidades y en la desigual distribución del progreso en la estructura productiva” (CONAPO, 2016). Esta desigualdad propicia la exclusión de diversos grupos sociales al incidir en los niveles de bienestar y el desarrollo de las capacidades de las personas.

Gráfica 6. Indicadores quinquenales de rezago social en Temoaya



Fuente: *Elaboración propia con base en los Índices de Marginación del CONAPO 2016.*

De la misma manera, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) considera que “la desigualdad perjudica al crecimiento y la reducción de la pobreza, a la calidad de las relaciones en los ámbitos público y político de la vida, y al sentimiento de realización y autoestima de las personas” (2015), es decir, cuando un sector poblacional presenta algún tipo de desigualdad social o económica, no solo se amenaza su capacidad de desarrollo individual, sino que de manera colectiva se genera rezago, exclusión y descomposición social.

Como se afirmó anteriormente, Temoaya es un municipio con un grado de marginación medio, cuyo crecimiento poblacional y urbanización le ha permitido desarrollarse favorablemente en la última década y reducir su índice de marginación (Gráfica 5), pero su crecimiento poblacional desde 1990 hasta 2015 no ha sido proporcional con el crecimiento de la población indígena (Gráfica 3). Por lo que se detecta la posibilidad de

perder la diversidad cultural y los conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas.

Darcy Tetreault, en su ensayo *Una taxonomía de modelos de desarrollo sustentable* (2004), nos habla del Modelo Comunitario de Desarrollo Sustentable, que se basa en la recuperación y el fortalecimiento de las culturas tradicionales y las economías de subsistencia (Tetreault, 2004). Si bien este modelo está enfocado en el desarrollo de las comunidades marginadas y tradicionales, algunas de las proposiciones normativas que constituyen su esencia vinculan a la organización comunitaria como un principio fundamental para el desarrollo.

Así mismo, autores como Elizalde Hevia, hacen mención sobre la importancia de la “producción colectiva de saberes y la recuperación y valoración de los saberes tradicionales” (2003) ya que en ellos se identifican valores como la inclusión, la equidad, la justicia social y ambiental, la espiritualidad y la aceptación plena del otro (Elizalde Hevia, 2003) cuya difusión e implementación en otros sistemas sociales permitirían la transición hacia sociedades éticas, armónicas y responsables con sus semejantes y con el medio ambiente.

En los conocimientos tradicionales, se entretreje una serie de símbolos que consolidan la identidad de una comunidad. Estos símbolos se crean a partir de la interacción entre las personas y su entorno natural y social, pero no permanecen estáticos, sino que evolucionan y se adaptan de acuerdo con las necesidades que surgen a partir de los cambios territoriales y organizacionales como consecuencia de los procesos de interculturalidad y urbanización.

Cuando las comunidades materializan sus símbolos en celebraciones, rituales, costumbres y lengua, refuerzan la continuidad y readaptación cultural de su patrimonio. De manera que los conocimientos relacionados con la gastronomía regional permiten la comprensión de manifestaciones y expresiones de las comunidades, con lo cual adquiere una importancia que va más allá de la cobertura de las necesidades vitales. La cultura alimentaria surge a partir de la convergencia entre procesos biológicos y culturales que son inherentes al hombre en sociedad (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero-Salazar, 2014).

La cocina tradicional es un nodo de integración en donde los conocimientos y tradiciones ancestrales son recreados en un acto social y biológico. Cada etapa del proceso de producción culinaria involucra a diferentes agentes. Por ejemplo, para la obtención de los ingredientes es necesaria la intervención de los agricultores y recolectores. Por otro lado, el procesamiento de estos materiales (limpieza, molienda, nixtamalización y cocción) es realizado por integrantes de la comunidad, cuya asignación laboral usualmente es dada por el género y por la edad. Así mismo, es necesario considerar a quienes se encargan de crear los instrumentos y herramientas utilizadas tanto para los trabajos de recolección como para los de transformación y consumo de alimentos.

La gastronomía tradicional temoayense se basa en el consumo de productos cultivados en la región –hongos, maíz, calabaza, quelites, papas, entre otros–, los cuales ofrecen riqueza nutrimental, a diferencia de los alimentos procesados industrializados cuyo aporte nutricional consiste en un alto índice de carbohidratos, azúcares y lípidos.

La recuperación de la gastronomía tradicional regional se relaciona con varios objetivos de los planes de desarrollo nacional, estatal y municipal. Estos, a su vez están armonizados con los Objetivos del Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030. Este proyecto retoma los objetivos referentes a la seguridad alimentaria (Objetivo 2 de los ODS: Hambre cero), al fortalecimiento cultural de los pueblos originarios (Objetivo 10 de los ODS: Reducción de las desigualdades) y al fomento de modelos de consumo y producción congruentes con el contexto social, ambiental y económico regional (Objetivo 12 de los ODS: Producción y consumo responsables).

A partir de la concepción sobre el desarrollo integral planteada por Mario Bunge (2014), la propuesta de generar un espacio para recuperar los conocimientos gastronómicos tradicionales de los pueblos originarios puede satisfacer las necesidades biológicas de una sociedad al garantizar la soberanía y seguridad alimentaria mediante la difusión de los sistemas de cultivo ancestrales. Por otro lado, la revaloración de las manifestaciones y expresiones tradicionales permite la ampliación de las libertades culturales para el desarrollo de la gente marginada. Además, los conocimientos tradicionales ofrecen valores, saberes y técnicas desarrollados a partir del vínculo simbólico y objetivo que los pueblos originarios tienen con la naturaleza, lo que les permite tener una gestión más respetuosa y responsable de los recursos.

En otras palabras, un centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional, planteado desde un enfoque multidimensional, posee el potencial necesario para desarrollar los sistemas biológico, cultural, político y económico de los pueblos originarios de una manera integral y sustentable.

1.2 Sustentabilidad social y desarrollo humano integral

En la racionalidad dominante en torno al desarrollo global, el crecimiento económico es el objetivo máximo. Pero, ante la ineffectividad de esta racionalidad para revertir las consecuencias negativas de ese crecimiento y anticipar las necesidades de las generaciones futuras, surge una confrontación de intereses por asimilar las condiciones de sustentabilidad de los mecanismos del mercado frente a un proceso de reapropiación social de la naturaleza.

Este movimiento de resistencia se articula a la construcción de un paradigma alternativo de sustentabilidad, en donde los recursos ambientales se convierten en potenciales capaces de reconstruir el proceso económico dentro de una nueva racionalidad productiva, en donde se plantea un proyecto social basado en la productividad de la naturaleza, las autonomías culturales y la democracia participativa (Leff, 2010).

En la sustentabilidad social, se busca generar las condiciones para que individuos, grupos y sociedades tengan una calidad de vida dignificante, en donde sus derechos sean respetados para alcanzar un desarrollo humano universal e intergeneracional.

Desde 1990, el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) ha publicado una serie de informes acerca de diferentes cuestiones en torno al desarrollo humano. En el Informe sobre Desarrollo Humano 2016, el PNUD aborda al universalismo como un principio fundamental para lograr que el desarrollo humano sea alcanzado por todos, particularmente por aquellos que han sido excluidos por la modernidad, como las minorías étnicas y los grupos indígenas, entre otros.

De acuerdo con el Informe, el desarrollo humano consiste en ampliar las libertades de todos los seres humanos para que puedan aprovechar las posibilidades que consideren más valiosas. En este sentido, las libertades tienen dos aspectos fundamentales: la libertad de agencia, que es la capacidad de actuar para alcanzar los objetivos o valores que se consideran importantes, y la libertad de bienestar, es decir, el fortalecimiento de

funcionamientos (cosas que una persona podría valorar ser y hacer) y capacidades (conjunto de funcionamientos).

De esta manera, la ampliación de las libertades para el desarrollo humano se refiere al desarrollo de capacidades y oportunidades para que las generaciones actuales y futuras puedan tener acceso a una buena salud, a conocimientos, a derechos y seguridad humana, a un nivel de vida decente, a la no discriminación, a la dignidad y a la libre determinación (PNUD, 2016).

El enfoque de desarrollo humano cambió el discurso del desarrollo que se promueve en los discursos de las esferas políticas y económicas: “pasamos de perseguir la opulencia material a mejorar el bienestar humano, de maximizar los ingresos a aumentar las capacidades, de optimizar el crecimiento a ampliar las libertades” (PNUD, 2016). Sin embargo, el sistema capitalista moderno se sostiene gracias a las desigualdades que genera.

Aunado a lo anterior, en los últimos años han aparecido nuevos problemas -como el cambio climático, epidemias, migración, concentración urbana, conflictos sociales y políticos- que potencializan la desigualdad y la exclusión. La mayoría de estos problemas se refuerzan mutuamente; por ejemplo, el cambio climático afecta la producción agrícola, lo que precariza la seguridad alimentaria. Así mismo, la expansión de la mancha urbana genera el cambio de uso de suelo y margina a la población rural pobre (PNUD, 2016).

Los grupos indígenas son susceptibles a la privación de las dimensiones básicas del desarrollo humano debido a los factores excluyentes a los que se enfrentan fuera y dentro de sus propias comunidades. Las leyes discriminatorias, las normas sociales prejuiciosas y la violencia generan intolerancia y exclusión. La falta de pluralismo, la concentración de la riqueza global en las élites, la desigualdad y la falta de agencia hace que estos grupos tengan poca influencia política y legislativa y un bajo o nulo poder de negociación con las autoridades para determinar las acciones que deben realizarse para garantizar el bienestar de las comunidades.

Todos estos factores convergen en una crisis de identidad que fragmenta a la sociedad. El desarrollo de estilos de vida que son definidos por la capacidad de consumo individual genera un ensimismamiento que dificulta la acción colectiva y la organización

comunitaria para alcanzar objetivos comunes. El desarrollo humano consiste en promover las libertades individuales y de los grupos o colectivos. En este sentido, la identidad es un mecanismo de cohesión para las comunidades.

El Informe afirma que la identidad influye en la agencia y la autonomía. Las personas tienen la libertad de escoger sus identidades y merecen tener opciones para elegir entre diferentes identidades que consideren valiosas. “El reconocimiento y el respeto de estas opciones son condiciones previas para la coexistencia pacífica en sociedades multiétnicas y multiculturales” (PNUD, 2016). Pero la tendencia a la homogeneización de la identidad que promueve la globalización desencadena nuevas formas de violencia, discriminación y exclusión.

Existen grupos de identidad que promueven ideas supremacistas y niegan el razonamiento y las libertades de los otros grupos. Con frecuencia, estas ideas se forman sobre la base de tradiciones sociales de privilegio y subordinación de las relaciones políticas y económicas modernas. Para los grupos indígenas, este sometimiento identitario ha dado pie a que sus integrantes, particularmente los más jóvenes, se cuestionen sobre la conveniencia de conservar la identidad cultural con la que crecieron. Muchos optan por adoptar valores y comportamientos que no corresponden con las necesidades y el contexto de la comunidad en la que viven. Las personas migran en la búsqueda de condiciones que mejoren su calidad de vida, sin embargo, las diferencias físicas, la lengua, vestimenta y creencias, entre otras, también se vuelven objeto de discriminación y exclusión. Sin una identidad que valide a una persona ante la sociedad, sus oportunidades de desarrollo se verán muy limitadas.

El enfoque de desarrollo humano considera que la sostenibilidad es una cuestión de equidad distributiva y de justicia social (PNUD, 2016). Esto plantea la necesidad de redefinir los valores y principios de nuestras propias identidades para darles una orientación más empática y tolerante hacia la diversidad. La multiplicidad de perspectivas, anhelos y objetivos ayudan a enriquecer los mecanismos de toma de decisiones en atención a las crisis que aquejan al mundo. De acuerdo con el PNUD, “las personas deberían considerarse a sí mismas parte de un todo mundial cohesionado y no de un terreno fragmentado de grupos e intereses rivales” (PNUD, 2016).

En el Informe, se plantea un programa de acción para garantizar que el desarrollo humano pueda ser alcanzado por todos. Este programa se genera a partir de una serie

de ejes de acción recomendadas por el PNUD, pero también se refuerza y retroalimenta de manera ambivalente con la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y con los 17 Objetivos del Desarrollo Sostenible. Tanto la Agenda 2030 como el desarrollo humano tienen como principio básico la sostenibilidad. Además, ambos comparten las mismas esferas de interés fundamentales en torno al desarrollo humano, como erradicar la pobreza extrema (objetivo 1 de los ODS), poner fin al hambre (objetivo 2), reducir la desigualdad (objetivo 10) y garantizar la igualdad de género (objetivo 5), entre otras. Desde un punto de vista instrumental, los indicadores de los Objetivos de Desarrollo Sostenible pueden aprovechar los indicadores de desarrollo humano para evaluar sus avances.

La Agenda 2030, ofrece propuestas para alcanzar los ODS mediante reestructuraciones institucionales y políticas públicas. Los países suscritos a ella adquieren el compromiso de adoptar las medidas pertinentes a sus necesidades y contexto. Bajo esta misma línea, el Informe sobre Desarrollo Humano 2016 presenta los ejes de actuación para que la implementación de las políticas sea coherente con el contexto. Estos ejes consisten en dar un enfoque universal e inclusivo a las políticas, aplicar medidas para los grupos con necesidades especiales, construir un desarrollo humano resiliente y empoderar a los excluidos.

El desarrollo humano implica la ampliación de las posibilidades basadas en las capacidades; las limitaciones sociales y cognitivas y las normas e influencias sociales que determinan nuestros valores y posibilidades; nuestro propio empoderamiento y la agencia para desarrollar nuestras posibilidades y oportunidades; y los mecanismos que existen para resolver situaciones adversas (PNUD, 2016).

Los otomíes de Temoaya, son un grupo que ha sido parcialmente absorbido por la modernidad y la urbanización, lo cual propicia una mejora en algunos aspectos para su desarrollo y la dignificación de la vida. Sin embargo, las diferencias entre quienes tienen acceso a educación, salud e ingresos dignos y quienes no, ponen en evidencia las consecuencias de la exclusión.

Para contrarrestar estas consecuencias es necesario de generar alternativas que amplíen las capacidades de los pueblos originarios y favorezcan su resiliencia ante las condiciones que les impone el medio físico y económico. Estas alternativas deben tener un enfoque en el que de manera paralela se promueva el desarrollo científico y

tecnológico endémico, a la vez que se crean nuevas posibilidades para generar empleos y se promueve el desarrollo comunitario a través del refuerzo de los elementos simbólicos y saberes ancestrales que constituyen la identidad cultural.

1.3 Conocimientos tradicionales

Los conocimientos tradicionales forman parte de la identidad de los pueblos originarios. La transmisión de generación en generación sirve como ejemplo de prácticas de desarrollo sustentable, alimentación saludable, sanación y arraigo cultural (CDI, 2011, pág. 43).

De acuerdo con la UNESCO (2017), “estos sistemas únicos de conocimiento son elementos importantes de la diversidad cultural mundial y son la base de un desarrollo sostenible adaptado al modo de vida local”.

La relación entre la naturaleza y los conocimientos tradicionales denota su importancia en la cosmovisión de los pueblos originarios, “gracias a ella los antepasados y los pobladores actuales han podido comer y sobrevivir. La naturaleza es el hogar, el refugio, la casa, significa hermandad con la vida, y por ello se hacen ceremonias de agradecimiento” (CDI, 2011, pág. 43).

Actualmente, los recursos biológicos que ofrece la naturaleza son aprovechados para desarrollar productos comerciales, ya que “las mismas propiedades que los hacen útiles para las comunidades indígenas locales son utilizadas en muchos casos por la industria” (CDB, 2011). Pero la dependencia de los pueblos originarios hacia los recursos naturales los hace “custodios y protectores de la diversidad biológica. De esta manera, los conocimientos tradicionales han ayudado a preservar, mantener e incluso incrementar la diversidad biológica esencial a través de los siglos” (CDB, 2011).

De acuerdo con lo anterior, la importancia de la conservación de los conocimientos tradicionales radica en gran parte en la oportunidad que el acceso a los recursos genéticos ofrece para el desarrollo científico y tecnológico. Pero para evitar que esto se traduzca en la expropiación de recursos naturales y territorio, existen mecanismos que promueven la protección de los intereses indígenas a partir de su consentimiento fundamentado previo y la garantía de que los pueblos originarios serán los que recibirán

los beneficios derivados del uso de los conocimientos tradicionales y de los recursos naturales existentes en sus comunidades de manera justos y equitativos (CDB, 2011).

1.3.1 Protección de los conocimientos tradicionales

Para analizar el problema de la pérdida de los CT es necesario partir desde su categorización epistemológica con respecto a otro tipo de conocimientos.

Los conocimientos tradicionales se desarrollan y cultivan por comunidades con identidad específica (Argueta Villamar, Gómez Salazar, & Navia Antezana, 2012). Su generación y extensión se da gracias al aporte de las prácticas epistemológicas de todos sus miembros, antepasados y vivos.

El conocimiento científico, el tecnológico y el organizacional son considerados la base de los sistemas de producción económica característicos de las sociedades industriales. Su protección se da mediante mecanismos de asignación de derechos, como las patentes. El uso no autorizado de este tipo de conocimientos suele tener consecuencias éticas y jurídicas.

Pero, los conocimientos tradicionales son concebidos al margen de los sistemas de mercado, por lo que las formas dominantes de protección de la propiedad intelectual resultan inoperantes o insuficientes de acuerdo con los sistemas normativos y necesidades de las comunidades generadoras. Lo anterior pone a los conocimientos tradicionales en una posición de vulnerabilidad ante los intereses de agentes externos, quienes frecuentemente se apropian ilegítimamente de estos conocimientos sin retribuir a los propietarios originales (Olivé Morett & Puchet, 2015).

De acuerdo con León Olivé y Martín Puchet (2015), “el conocimiento tradicional tiene un enorme potencial para la comprensión y resolución de diferentes problemas de alimentación, salud y medio ambiente” gracias a su capacidad para generar innovaciones que contribuyan al desarrollo social y económico, no solo de la comunidad, sino que también al de la sociedad en general.

En México, los conocimientos tradicionales pueden –y son– integrados a los mecanismos de mercado cuando se desarrollan innovaciones y productos basados en algún componente de estos, ya sea una técnica, una materia prima o incluso un concepto.

Un ejemplo de esto son los productos alimenticios basados en la gastronomía tradicional mexicana que son comercializados por La Costeña. La Costeña es una marca mexicana fundada en 1923. Originalmente se dedicaba a la industrialización y venta de conservas enlatadas. El perfeccionamiento de los procesos industriales y su éxito en el mercado permitieron la introducción de nuevos productos, como chiles, salsas, frijoles, sopas, mermeladas, entre otros.

Actualmente, la marca tiene reconocimiento a nivel internacional como una de las principales marcas de alimentos envasados que, de acuerdo con su propia misión, preservan el sabor de la cocina mexicana y facilitan su preparación (La Costeña, 2017)

Entre la variedad de productos que la marca comercializa en el país están el mole y sus distintas variedades, huitlacoche enlatado, pozole rojo y blanco enlatados, y reciente agregó a su catálogo una línea de tamales de diferentes variedades (elote, mole, rojo, verde y de dulce), los cuales se ofrecen empaquetados en plástico en presentaciones individuales.

En México, platillos tradicionales como los tamales, el mole y el pozole son alimentos que se asocian con la gastronomía festiva y ceremonial del país. En su preparación se consolidan prácticas que promueven a la integración familiar o comunitaria, y su consumo se vincula con la identidad cultural del país.

Pero las exigencias de la racionalidad moderna demandan procesos de producción más rápidos, baratos y eficientes, por lo que las recetas, cuya preparación tradicional requiere de varias horas, materia prima y energía, dejan de ser una opción rentable para los consumidores. De esta manera, los productos de La Costeña se ofrecen al mercado como una opción rápida y práctica ya que no necesitan refrigeración y para su consumo solamente es necesario calentarlos en un horno de microondas.

La Costeña, es una marca que se ha convertido en un referente de la cocina popular y tradicional nacional. Sus productos se han popularizado de tal manera que muchas familias sustituyen a los ingredientes que conforman la base de la preparación de platillos típicos, por las ofertas envasadas que ofrece la marca.

Por otra parte, es interesante resaltar que en sus productos no se hace referencia a las regiones o comunidades de donde las recetas son obtenidas. Por ejemplo, los dos

productos de la línea de pozoles enlatados. El pozole rojo es un platillo típico de las regiones de Jalisco y Sinaloa, mientras que el pozole blanco es originario del estado de Guerrero. Es con esta clasificación con la que tradicionalmente se identifican. Pero los empaques de este producto no hacen ningún tipo de indicación geográfica, se distinguen entre sí por el color. Lo mismo sucede con su línea de moles y de tamales. Esto denota la ausencia de reconocimiento a las comunidades que generaron las recetas originales.

Si bien la mayoría de las conceptualizaciones del conocimiento tradicional están cargadas de valores éticos y culturales, la protección de los conocimientos tradicionales se enfrenta a un dilema económico, político y jurídico: ¿Cómo garantizar que quienes poseen y desarrollan los conocimientos tradicionales sean quienes reciban los beneficios (reconocimiento y retribuciones) de su uso, así como los reciben los corporativos, instituciones académicas y otras organizaciones?

Para desarrollar mecanismos de protección de los conocimientos tradicionales es conveniente definir cuáles son los regímenes de propiedad, tanto del conocimiento como del producto resultante de su uso.

1.3.2 Teoría de los bienes comunes y derechos de propiedad intelectual

A partir de la diferenciación que hace Elinor Ostrom (2009, pág. 413) sobre los tipos de bienes, los conocimientos tradicionales forman parte de la clasificación denominada “Recursos de Uso Común” junto con recursos naturales como bosques, lagos, reservas acuíferas subterráneas, entre otros. De acuerdo con esta clasificación, los recursos de uso común presentan una alta dificultad de exclusión de potenciales beneficiarios y una alta capacidad de sustracción al uso.

Un claro ejemplo sobre los recursos de uso común es el planteado por Olivé y Puchet (2015) referente a los bosques, los cuales tienen “una alta dificultad de excluir a potenciales usuarios porque muchos pueden entrar al bosque caminando, pero se tiene capacidad de sustraerlo al uso si se imponen condiciones para que, quienes disfrutan el bosque, no lo talen o no extraigan otros recursos del bosque” (2015, pág. 6).

Otro ejemplo sobre recursos o bienes de uso común son las recetas tradicionales desarrolladas en una comunidad a partir de la combinación de varias técnicas de

producción de alimentos. Mientras que los conocimientos generados sobre el cultivo y la preparación de los alimentos son difundidos entre los individuos que participan en el proceso, el derecho a su uso y reproducción puede ser exclusivo, mediante un acuerdo consuetudinario, de algunos integrantes de la comunidad (mujeres, personas con un nivel jerárquico o rol social específico) o únicamente para los miembros.

Sin embargo, la racionalidad economicista e individualista de la sociedad contemporánea conduce a la explotación y contaminación de los recursos de uso común.

En 1968, Garret Hardin planteó un paradigma sobre la racionalidad del individuo hacia la maximización de sus ganancias a costa del aprovechamiento de recursos comunes que supone infinitos. De acuerdo con lo anterior, una decisión o acción óptima es aquella que genera utilidades positivas, de manera que todo individuo que comparta la misma racionalidad y los mismos recursos comunes que el primero, se verá tentado a realizar las mismas acciones a costa de la capacidad de resiliencia de los recursos naturales (Hardin, 1968).

La teoría de los precios expone que cuando una propiedad común es utilizada sin ningún tipo de restricción, llegará un punto en el que las externalidades que cada usuario le impone a los demás desequilibrará el beneficio marginal social con respecto al beneficio marginal privado, es decir, la propiedad dejará de tener valor alguno para nadie (Landsburg, 2001).

Hardin, sugiere que, para proteger a los recursos comunes de las consecuencias de una racionalidad ilimitada sobre un mundo limitado, es conveniente considerar su privatización y limitar la libertad a su acceso a través del uso de un sistema de adjudicación (1968, pág. 5).

En una propiedad privada, quien detenta los derechos de propiedad puede regular el acceso a una propiedad y mantener en equilibrio el beneficio y costo marginal social mediante la asignación de un pago por derecho de admisión, el cual maximiza las utilidades de la propiedad. De esta manera, se genera un incentivo para mantener en óptimas condiciones una propiedad (Landsburg, 2001, pág. 499). Pero en la propiedad común no hay derechos de propiedad asignados, por lo que tampoco existen incentivos económicos para su mantenimiento, cuidado y mejora.

Desde la perspectiva de la propiedad común, los conocimientos tradicionales son protegidos conforme al valor social que las comunidades les asignan. Pero la imposición del modelo capitalista en la organización de las comunidades indígenas ha modificado el valor social que sus integrantes le dan a sus propios conocimientos y saberes ancestrales.

Cada tipo de conocimiento es un bien económico diferente, por lo tanto, los mecanismos para asignar derechos de propiedad intelectual también lo son. La OMPI considera que los conocimientos tradicionales se originan en la colectividad, por lo tanto, es ésta quien los posee, por lo que los derechos e intereses sobre los mismos corresponden a las comunidades y no a individuos (OMPI, 2015, pág. 20).

En este sentido, la protección de los conocimientos tradicionales mediante derechos de propiedad intelectual puede tener dos enfoques, la protección positiva y la protección preventiva.

La protección positiva tiene como finalidad conceder derechos a las comunidades, para que tengan los medios necesarios para fomentar sus conocimientos tradicionales, controlar sus usos y beneficiarse de su explotación comercial. Por otra parte, la protección preventiva se refiere a los medios y estrategias que impiden la adquisición o mantenimiento ilegítimo de derechos de propiedad intelectual por terceros (OMPI, 2015, pág. 22).

Dicho lo anterior, las opciones normativas que el sistema económico internacional ofrece para la protección de los conocimientos tradicionales consisten en la asignación de derechos de propiedad intelectual a las comunidades que los generan.

Las indicaciones geográficas son sistemas de asignación de derechos de propiedad intelectual que protegen los intereses colectivos de una comunidad y que además otorgan un valor agregado a las innovaciones creadas a partir de sus conocimientos tradicionales, lo cual funciona como un incentivo para mantener, proteger y regular estos conocimientos y su uso (IMPI, 2016).

Los productos con indicación geográfica, sustentan su valor con base en la reputación del producto, por consiguiente, el objetivo de esta tipo de rama del derecho de la propiedad intelectual “es proteger la reputación establecida, el carácter distintivo y el

buen nombre, de los que puede gozar una comunidad tradicional en la producción de artesanía, trabajos artísticos y otros productos tradicionales” (OMPI, 2015, pág. 34).

De acuerdo con la OMPI (2013, pág. 28), existen tres modalidades principales para la protección de las indicaciones geográficas:

1. Sistemas *sui generis*: Por lo general, los sistemas convencionales de propiedad intelectual no se adecuan al carácter único de los conocimientos tradicionales. De ahí que los sistemas *sui generis* asignan un derecho concebido específicamente para las comunidades poseedoras del conocimiento tradicional. Sus características atienden a particularidades y necesidades políticas específicas.

Las denominaciones de origen son un ejemplo de este sistema de protección de propiedad intelectual. Las denominaciones de origen son diferenciaciones que se hacen a un producto que sirven para indicar el lugar de origen, cualidades y características que los distinguen de otros productos en el mercado.

En México, el titular de las denominaciones de origen es el Estado, de manera que el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (IMPI) es quien administra el uso dicha denominación (IMPI, 2016).

Las denominaciones de origen promueven el desarrollo productivo regional, así como la conservación de los recursos locales. “Ayuda al desarrollo de tecnologías para la producción sustentable y genera capital humano capacitado en la elaboración de productos calificados” (IMPI, 2016, pág. 12) mientras que se fomentan las prácticas organizacionales y estructurales tradicionales de las comunidades al permitir la enseñanza de las técnicas a las nuevas generaciones.

2. Marcas colectivas y de certificación: Las marcas de certificación se utilizan para salvaguardar la autenticidad y la calidad de los objetos de arte indígena (OMPI, 2015, pág. 35). Estos tipos de marcas pueden ser utilizados por varias personas, siempre y cuando se cumplan las normas establecidas por el titular. Usualmente, estas normas exigen que la marca se utilice con relación a productos con un origen geográfico o características específicas.

El titular, puede ser un particular o una entidad pública. Su función es verificar que la marca sea utilizada de acuerdo con las normas establecidas.

Por otra parte, las marcas colectivas son asignadas únicamente a las asociaciones de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios legalmente constituidos para el uso exclusivo de la colectividad.

En México, las marcas colectivas están contempladas en el marco normativo de la Ley de la Propiedad Industrial, sin embargo, no existe un ordenamiento legal nacional que proteja a las marcas de certificación.

3. Leyes centradas en las prácticas comerciales: Este tipo de leyes no otorgan ningún tipo de derecho de propiedad industrial individual sobre la indicación geográfica, pero sirve como un medio de protección al restringir actos que supongan usos no autorizados y prevenir la competencia desleal.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, al margen de la Ley de la Propiedad Industrial, ofrece dos tipos de estos sistemas de protección de derechos de propiedad intelectual de los conocimientos tradicionales, las denominaciones de origen y los signos distintivos (como las marcas colectivas) (IMPI, 2017).

Las diferencias culturales han vuelto vulnerables a algunos sectores minoritarios de la población, entre ellos los pueblos indígenas. Este sector constituye un tema transversal en las agendas públicas federales y regionales.

El Estado mexicano, guía a las estrategias de desarrollo a partir de una racionalidad economicista. De acuerdo con el discurso neoliberal, “los mecanismos de mercado se convierten en el medio más certero y eficaz para internalizar las condiciones ecológicas y los valores ambientales al proceso de crecimiento económico” (Leff, 2010).

Dicho de otra manera, las leyes de mercado tienen la capacidad de ajustar los desequilibrios ecológicos y las diferencias sociales. Es por esto por lo que, conforme a la teoría de la propiedad común, se deben asignar derechos de propiedad y precios a los bienes comunes que, de otra manera, no contarían con algún tipo de protección contra su explotación o adjudicación ilegítima de sus beneficios. De esta manera, es viable alcanzar un desarrollo sostenible, con equidad y justicia (Leff, 2010)

1.4 Panorama histórico y cultural de los otomíes de Temoaya

Para comprender la naturaleza de los conocimientos tradicionales de la población indígena del municipio de Temoaya, es necesario conocer las complejidades sociales y territoriales que caracterizan a las etnias representativas de la zona.

Temoaya es el segundo municipio del Estado de México con mayor presencia indígena. La composición étnica del territorio incluye a los grupos otomíes, mazahuas y matlatzincas, de los cuales los primeros son los más representativos.

Además del estado de México, los otomíes tienen asentamientos en otros estados de la república como Guanajuato, Querétaro, Veracruz, Hidalgo, Puebla, Tlaxcala y Ciudad de México. Su lengua (hñähñu) pertenece a la familia lingüística más grande y diversificada del país: Otomangue (INALI, 2015). A esta familia pertenecen agrupaciones lingüísticas propias del estado de México como el matlatzinca, mazahua y tlahuica, pero también de otras regiones del país como el pame, de San Luis Potosí, o el zapoteco, de Oaxaca.

La convergencia lingüística y territorial de los otomíes con otras etnias pone en evidencia dos aspectos importantes, en primer lugar, la afinidad cultural que se manifiesta en sus rituales y creencias presenta grandes similitudes con otros grupos con los que en algún momento de la historia han tenido interacción. En segundo lugar, la importancia que los movimientos poblacionales tiene para esta etnia va más allá de los aspectos económicos al tener un fuerte impacto en su configuración social, organizacional y, por lo tanto, cultural.

Los primeros asentamientos otomíes en el centro del país datan de 1220, después de la caída de Tula (Arzate Becerril, 1999). La mayoría de los grupos se establecieron en tierras altas y zonas montañosas, como Xiquipilco el Viejo. Xiquipilco es considerado el primer asentamiento otomí de la zona y en el siglo XV, después de numerosos enfrentamientos, este territorio fue conquistado por los mexicas. Durante el dominio mexica a manos de Axayácatl, se reubicaron las poblaciones subversivas con la finalidad de mantener el control sobre ellas, fue así como los matlatzincas llegaron a ese territorio.

Tras la conquista española, Xiquipilco se convirtió en un centro político y religioso muy importante gracias a su ubicación geográfica. En 1593, se implementó un programa de congregación de pueblos con el que se buscaba delimitar el territorio indio con la finalidad de facilitar los procesos de evangelización, recaudación de tributos y organización laboral y social. Esta congregación generó la división de la jurisdicción de Xiquipilco en dos poblados, San Juan Jiquipilco y Santa María Asunción-Temoaya. Las diferencias étnicas dentro de las comunidades y los conflictos cacicales por la pertenencia de las tierras permitieron la división de la población indígena en la cual, los otomíes se ubicaron en el territorio temoayense mientras que los mazahuas se ubicaron en San Juan Jiquipilco (Arzate Becerril, 1999).

Si bien durante la época prehispánica el pueblo otomí era reconocido como un pueblo guerrero (Arzate Becerril, 1999), después de la conquista española, su valor fue en función de sus habilidades manuales y su fuerza de trabajo, particularmente en el campo. En la actualidad, los procesos de urbanización e industrialización del estado de México han transformado las organizaciones sociales y laborales de los otomíes. Con la construcción del Corredor Industrial Lerma-Toluca en 1940, muchos otomíes han optado por migrar para emplearse como obreros o en el servicio doméstico, lo que ha dejado a las labores agrícolas como una actividad complementaria para generar ingresos monetarios para las familias y que por lo general recae en las mujeres (Barrientos López, 2004).

Independientemente de la manera en la que los fenómenos migratorios y de urbanización han transformado las dinámicas culturales de los pueblos originarios, los otomíes aún mantienen simbolismos y tradiciones que conducen sus relaciones sociales y sustentan su idiosincrasia con base en la interacción con el medio natural, geográfico y los ciclos agrícolas.

Las actividades de las familias otomíes se organizan alrededor de los ciclos de cultivo y cosecha (Barrientos López, 2004), ya que estos coinciden con sus rituales y ceremonias religiosas. Sus prácticas rituales consisten en el culto a los cerros, la petición de lluvia a fuerzas divinas y la creencia en que la voluntad de estas influye en la vida cotidiana (González Ortiz F. , Díaz Pérez, Vázquez González, Cortés Romero, & Artega Botello, 2012).

Tradicionalmente, la vida y organización social de los otomíes, gira en torno a las actividades agrícolas, específicamente a la siembra de temporal. El temporal anual se divide en dos porciones; la temporada de secas (tiempo nocturno, última cosecha, noviembre) y la temporada de lluvias (tiempo diurno, inicio de siembra, febrero). Cabe resaltar la sincronía de estos momentos con fechas santorales de la tradición católica, la temporada de secas es tiempo muerto y coincide con el 1 de noviembre, día de los muertos, en cambio la temporada de lluvias trae consigo la fertilidad de la tierra y su celebración se realiza el 2 de febrero, el día de la Virgen de la Candelaria (González Ortiz F. , Díaz Pérez, Vázquez González, Cortés Romero, & Artega Botello, 2012).

Con base en lo anterior, los rituales otomíes consisten en una serie de peregrinaciones hacia distintas regiones en donde hay asentamientos de esta cultura, por lo que los desplazamientos masivos y coordinados son una parte inherente de la vida otomí. La movilidad interregional permite la apropiación de elementos culturales de diferentes comunidades. Es por esto por lo que, en un mismo grupo étnico como el otomí, pueden encontrarse manifestaciones culturales representativas que no se replican en las distintas localidades en donde se asientan.

Un ejemplo son las tortillas ceremoniales elaboradas por los otomíes guanajuatenses. Estos alimentos están elaborados con maíz y se caracterizan por estar estampadas con la tintura de una planta local llamada muicle, con la que se plasma un dibujo que hace alusión a algún elemento floral o animal. Las tortillas son elaboradas para conmemorar las festividades de ciclos agrícolas, como ofrenda a un santo patrón o en celebraciones especiales de la comunidad. A pesar de que este alimento representa un ícono cultural otomí, es muy difícil encontrarlo en otras regiones fuera del estado de Guanajuato (Muñoz-Zurita, 2017).

Un caso muy similar sucede con los “Tenangos”, que son bordados que se originalmente se realizan en la zona otomí-tepehua, en Tenango de Doria, Hidalgo. Los bordados se hacen con hilos de colores sobre mantas de algodón en la confección de manteles, carpetas, cortinas, prendas de vestir y cuadros decorativos. La iconografía en estos bordados consiste en pájaros, armadillos, gallos, flores, animales fantásticos y figuras humanas. (Vargas González, 2011). Los elementos simbólicos que son plasmados en los Tenangos representan la realidad social y ambiental de la zona, con lo cual se fortalece la carga identitaria regional, y a pesar de que de manera general

estos bordados son característicos de la cultura otomí, no lo son para los indígenas de esta etnia en el estado de México.

En Temoaya, existe otra manifestación cultural que únicamente se elabora en este municipio y que además tiene reconocimiento internacional: los tapetes de Temoaya. Esta actividad artesanal ha ayudado al desarrollo económico de la región al ofrecer opciones laborales y la posibilidad de capitalizar la mano de obra de la población indígena.

Los “Tapetes de Temoaya” es un proyecto que surge desde 1969 a partir de una iniciativa financiada por el Banco de México (Notimex, 2017). Actualmente, constituye una fuente de empleo muy importante para la comunidad otomí, particularmente del sector femenino.

La enseñanza de la técnica de anudado persa, le ha permitido a los otomíes ampliar sus capacidades y libertades. Muchas familias de la región han creado sus propios talleres organizados en cooperativas, grupos de base y colectivos. Esto permite la participación de muchas personas en la producción y venta de los tapetes, así como la distribución equitativa de las ganancias y el surgimiento de liderazgos femeninos.

A pesar de que ni la técnica -origen persa- ni la materia prima - lana importada de Nueva Zelanda y Argentina teñida en talleres poblanos- son originarios de la zona, los tapetes de Temoaya son artesanías que caracterizan la identidad de los otomíes que pertenecen a esta región ya que ha permitido que esta cultura tenga presencia y reconocimiento a nivel global.

En contraste, otras manifestaciones culturales que surgen desde las raíces regionales de Temoaya, no han tenido el mismo impacto en el desarrollo humano de la población otomí.

El embate de la globalización hacia la población otomí ha transformado la manera en la que las estructuras socioculturales se conforman. En la experiencia del Dr. Arturo Venancio Flores, *“El otomí, como tal, ya se ha incorporado al contexto globalizado”* (Flores, 2017). Cada vez es más inusual ver otomíes usando la ropa tradicional o hablando el idioma, ya que, aún dentro de la misma comunidad, estas prácticas los colocan en una posición vulnerable ante la discriminación.

Esta situación, ha hecho que las generaciones más jóvenes pierdan el interés en adoptar costumbres y tradiciones originarias ya que no les encuentran un fin práctico que les permita desarrollarse bajo los parámetros de la sociedad actual. *“El otomí que puedes encontrar hoy, es el resultado de la mezcla entre la necesidad de incorporarse a una actividad económica para sustentar a la familia y las cuestiones tecnológicas”* (Flores, 2017).

En reconocimiento al valor cultural y turístico que tienen otras manifestaciones como los ritos y la gastronomía, el ayuntamiento del periodo 2016-2018 ha impulsado proyectos como ferias, exposiciones, muestras gastronómicas e incluso la elaboración de un recetario de gastronomía tradicional otomí. Sin embargo, la falta de espacios establecidos en donde de explore y difunda la gastronomía otomí no ha permitido que se desarrolle esta alternativa en todo su potencial integrador de elementos culturales, biológicos y económicos.

En los últimos años, como respuesta a la imposición de modelos alimentarios a partir de productos industrializados, ha vuelto a surgir el interés por los elementos que conforman la gastronomía tradicional de los pueblos originarios. En este sentido, los otomíes poseen un acervo culinario que les permitiría hacerse presentes en el contexto global de la modernidad.

1.4.1 El desarrollo de los otomíes en la modernidad

Rescatar los saberes indígenas puede sonar como una propuesta antagónica a la modernidad, pero al asociar la praxis de estos saberes con los principios simbólicos y éticos en los que se sustentan podemos encontrar fuentes de conocimiento sobre el aprovechamiento de los recursos naturales para potenciar el desarrollo científico, tecnológico y cultural de una manera equilibrada, justa y congruente con el contexto sociopolítico global y regional.

La modernidad en México surge con el proceso de emancipación de la cultura europea toma forma con el estudio territorial, histórico y social del país y la búsqueda de la reivindicación de la cultura americana como una civilización paralela a la europea y el cambio para la mejora social, en otras palabras, “los mexicanos modernos se levantan como los defensores de su propia cultura y dan inicio a una búsqueda histórica de las

particularidades culturales que les permitan definirla como civilizada” (Reyes Miranda, 2013).

El enfrentamiento entre los pueblos indígenas con la modernidad ha traído consigo consecuencias que están relacionadas con el cambio de costumbres y la adopción de un sistema social y cognitivo ajeno a su herencia cultural.

Muchos discursos a favor de la protección de conocimientos tradicionales poseen una visión unilateral sobre lo que la modernidad implica para las comunidades indígenas. Si bien es cierto que los procesos de modernización en los países latinoamericanos han traído consigo relaciones de dominación que se sustentan en el racismo hacia los pueblos originarios, los principios de la modernidad también ofrecen la oportunidad de emanciparse. Leff (2010), menciona que la emancipación de los pueblos indígenas es uno de los hechos políticos más relevantes de finales del siglo XX, ya que les ha permitido legitimar su derecho a la autonomía cultural, organizacional y de gestión de los recursos naturales existentes en sus asentamientos.

El indigenismo suele verse como un paradigma alternativo que se construye a través de valores y principios éticos articulados con la racionalidad ambiental de una sociedad sustentable (Leff, 2010) pero es importante resaltar que “los distintos grupos indígenas y sus discursos no son un bloque homogéneo y estático, ni tienen un solo punto de vista” (Browitt, 2014), incluso dentro de una misma etnia se pueden encontrar diferencias lingüísticas y rituales. Estas variaciones entre grupos de una misma etnia son el resultado de las experiencias a las que se han tenido que enfrentar en sus propios contextos geográficos, históricos y políticos.

En la actualidad, los otomíes de Temoaya son diferenciados de los de las otras regiones por dos elementos identitarios con origen en el siglo XX. En primer lugar, la habilidad en el trabajo textil de los otomíes se ha convertido en un referente para el desarrollo de productos de prestigio internacional. Para 1969, el impulso a la producción artesanal, sobre todo en la producción de tapetes tejidos en Temoaya, sirvió como un motor para el desarrollo para las comunidades otomíes en el sentido social y económico. El caso de la Cooperativa de Tapetes de Temoaya revela la capacidad de la comunidad otomí para sostener proyectos de calidad e inclusivos, con la factibilidad de ser integrados en las estructuras del mercado global.

La Cooperativa ayudó a que los otomíes consolidaran a su comunidad como un grupo productivo con capacidad de organización, cuyas expresiones culturales tienen el potencial de generar derrama económica para el municipio a través del turismo. Sin embargo, la discriminación y la exclusión social son factores que impiden que los indígenas diversifiquen sus opciones laborales.

En segundo lugar, los aspectos estructurales que conforman la cultura otomí, los estilos de vida, la organización familiar y comunitaria, así como su religiosidad, se encuentran adaptados al modelo capitalista y a las transformaciones que ha sufrido el territorio como resultado de la urbanización e industrialización.

La industrialización en la etnorregión otomí del Estado de México comenzó en la década de 1940 con la inauguración del Corredor Industrial Lerma-Toluca en el Valle de Toluca y el Corredor Industrial de Pastejé, en Atlacomulco. Este fenómeno ha originado el cambio de uso de suelo en territorios agrícolas y la diversificación de fuentes de empleo, lo que desencadena una serie de reajustes en los núcleos sociales otomíes.

Esta reestructuración acerca a la población indígena a procesos de modernización y a una visión homogénea sobre el desarrollo, en donde los conocimientos tradicionales son invalidados y categorizados como arcaicos al no contar con sistemas organizacionales compatibles con el paradigma técnico-científico dominante (Cortés Maisonave, 2014).

Como respuesta a las asimetrías que genera la visión contemporánea sobre el desarrollo (Estermann, 2014), surgen reflexiones sobre la necesidad de replantear al desarrollo bajo una visión intercultural en la que el conocimiento científico occidentalizado y los conocimientos de los pueblos originarios coexisten y se complementan (Melo-Brito, 2017).

El desarrollo desde el enfoque intercultural reivindica los derechos culturales, sociales y territoriales (Cortés Maisonave, 2014) al reconocer la diversidad cultural y posicionar sus diferencias epistemológicas en un mismo nivel. En la interculturalidad, el diálogo entre los distintos tipos de conocimientos permite la modificación y construcción de nuevos significados sobre la realidad; los contextualiza y los vincula a las necesidades,

los deseos, las especificidades culturales y la participación de los grupos étnicos mismos (Cortés Maisonave, 2014).

En este sentido, la población otomí de Temoaya cuenta con recursos epistemológicos para potenciar su desarrollo. La integración de los conocimientos tradicionales otomíes con los conocimientos científicos y tecnológicos modernos pueden generar conceptos sobre las relaciones socioambientales y les permita superar los desequilibrios geopolíticos que limitan su desarrollo.

Capítulo II

Mecanismos normativos y financieros
para la recuperación y conservación
de los conocimientos tradicionales

Marco legal

2.1 Acuerdos internacionales para el desarrollo de los pueblos originarios y la protección de los conocimientos tradicionales

Los pueblos originarios y sus conocimientos tradicionales forman parte de la agenda global para el desarrollo debido a su articulación con aspectos referentes a la biodiversidad genética y cultural, inclusión social, pobreza, patrimonio, entre otros. Es por esto por lo que organismos internacionales han impulsado acuerdos para la protección de los grupos indígenas y su desarrollo.

En México, el marco normativo y los organismos administrativos orientados al desarrollo y protección de los pueblos indígenas se sustentan conceptualmente en los acuerdos internacionales en los que México está suscrito. Uno de ellos es la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas.

La Declaración es un marco importante de carácter internacional en donde se reconoce que “el respeto de los conocimientos, las culturas y las prácticas tradicionales indígenas contribuye al desarrollo sostenible y equitativo y a la ordenación adecuada del medio ambiente” (ONU, 2008).

En su contenido, esta declaración abarca temas relacionados con la conservación del patrimonio cultural, natural y conocimientos tradicionales. A continuación, se mencionan algunos de los más relevantes (ONU, 2008):

Artículo 11.

1. Los pueblos indígenas tienen derecho a practicar y revitalizar sus tradiciones y costumbres culturales. Ello incluye el derecho a mantener, proteger y desarrollar las manifestaciones pasadas, presentes y futuras de sus culturas, como lugares arqueológicos e históricos, objetos, diseños, ceremonias, tecnologías, artes visuales e interpretativas y literaturas.
2. Los Estados proporcionarán reparación por medio de mecanismos eficaces, que podrán incluir la restitución, establecidos conjuntamente con los pueblos indígenas, respecto de los bienes culturales, intelectuales, religiosos y espirituales de que hayan sido privados sin su consentimiento libre, previo e informado o en violación de sus leyes, tradiciones y costumbres.

Artículo 12.

1. Los pueblos indígenas tienen derecho a manifestar, practicar, desarrollar y enseñar sus tradiciones, costumbres y ceremonias espirituales y religiosas; a mantener y proteger sus lugares religiosos y culturales y a acceder a ellos privadamente; a utilizar y controlar sus objetos de culto, y a obtener la repatriación de sus restos humanos.
2. Los Estados procurarán facilitar el acceso y/o la repatriación de objetos de culto y de restos humanos que posean mediante mecanismos justos, transparentes y eficaces establecidos conjuntamente con los pueblos indígenas interesados.

Artículo 13.

1. Los pueblos indígenas tienen derecho a revitalizar, utilizar, fomentar y transmitir a las generaciones futuras sus historias, idiomas, tradiciones orales, filosofías, sistemas de escritura y literaturas, y a atribuir nombres a sus comunidades, lugares y personas, así como a mantenerlos.
2. Los Estados adoptarán medidas eficaces para asegurar la protección de ese derecho y también para asegurar que los pueblos indígenas puedan entender y hacerse entender en las actuaciones políticas, jurídicas y administrativas, proporcionando para ello, cuando sea necesario, servicios de interpretación u otros medios adecuados.

Artículo 24.

1. Los pueblos indígenas tienen derecho a sus propias medicinas tradicionales y a mantener sus prácticas de salud, incluida la conservación de sus plantas medicinales, animales y minerales de interés vital. Las personas indígenas también tienen derecho de acceso, sin discriminación alguna, a todos los servicios sociales y de salud.
2. Las personas indígenas tienen igual derecho a disfrutar del nivel más alto posible de salud física y mental. Los Estados tomarán las medidas que sean

necesarias para lograr progresivamente que este derecho se haga plenamente efectivo.

Artículo 31.

1. Los pueblos indígenas tienen derecho a mantener, controlar, proteger y desarrollar su patrimonio cultural, sus conocimientos tradicionales, sus expresiones culturales tradicionales y las manifestaciones de sus ciencias, tecnologías y culturas, comprendidos los recursos humanos y genéticos, las semillas, las medicinas, el conocimiento de las propiedades de la fauna y la flora, las tradiciones orales, las literaturas, los diseños, los deportes y juegos tradicionales, y las artes visuales e interpretativas. También tienen derecho a mantener, controlar, proteger y desarrollar su propiedad intelectual de dicho patrimonio cultural, sus conocimientos tradicionales y sus expresiones culturales tradicionales.
2. Conjuntamente con los pueblos indígenas, los Estados adoptarán medidas eficaces para reconocer y proteger el ejercicio de estos derechos.

Estos principios han servido como base para la elaboración de normas que vinculan a los conocimientos tradicionales con diferentes temas de la agenda global. Estos temas van desde la protección de la diversidad biológica hasta la asignación de derechos de propiedad intelectual. Dicho lo anterior, se mencionarán las perspectivas que algunas organizaciones internacionales tienen con respecto a los conocimientos tradicionales.

De acuerdo con la UNESCO, el conocimiento tradicional se genera a partir de la interacción de las comunidades con su medio ambiente (2017). Por lo tanto, podemos inferir que el destino de los recursos naturales está ligado al de los conocimientos tradicionales.

Esta suposición se manifiesta en el Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) de 1992, específicamente en el Artículo 8 (j), en donde se manifiesta que las legislaciones nacionales deben generar mecanismos para preservar y mantener conocimientos, innovaciones y prácticas tradicionales de las comunidades indígenas y locales, con la finalidad de revitalizar estilos de vida pertinentes para la conservación y el uso sostenible de la diversidad biológica.

Este convenio, promueve un aprovechamiento de los conocimientos tradicionales más amplio condicionado a la aprobación y participación de los titulares de esos conocimientos, innovaciones y prácticas. De esta manera, se fomenta la participación equitativa de los beneficios derivados de la utilización de los conocimientos, innovaciones y las prácticas (PNUMA, 1992).

El Protocolo de Nagoya, es un acuerdo internacional sobre el acceso a los recursos genéticos y la repartición justa y equitativa en los beneficios que se deriven de su utilización. México firmó este acuerdo en febrero de 2011.

El artículo 12 del Protocolo, referente a los conocimientos tradicionales asociados a recursos genéticos, compromete a las Partes a trabajar en coordinación con las comunidades indígenas para establecer los mecanismos más adecuados para el acceso y participación de los beneficios derivados de los conocimientos tradicionales (PNUMA, 2011).

En 1989, se promulgó el Decreto del Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) sobre Pueblos Indígenas y Tribales. En México, este decreto fue aprobado en 1990 y desde entonces forma parte del marco referencial para la elaboración de políticas públicas referentes a los pueblos indígenas del país.

Particularmente, el artículo 23 habla sobre las expresiones culturales y actividades tradicionales relacionadas con la economía de subsistencia de los pueblos indígenas. Ahí, se hace el reconocimiento de la importancia que tienen las prácticas tradicionales para la conservación cultural, la autosuficiencia y desarrollo económicos, y se destaca que es obligación de los gobiernos fortalecer y fomentar dichas actividades mediante asistencia técnica y financiera (OIT, 2014).

El carácter plural e intergeneracional de los conocimientos tradicionales, limita las opciones para garantizar una asignación de derechos de propiedad intelectual en donde todos los integrantes de la comunidad puedan beneficiarse. Pero en reconocimiento a los Derechos de los Pueblos Indígenas (ONU, 2008) la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) plantea algunos criterios normativos para la asignación de derechos de propiedad intelectual sobre los conocimientos y prácticas tradicionales, con los que se pueden proteger los intereses colectivos. Algunos de estos criterios son las Denominaciones de Origen y las Marcas Colectivas.

Para la OMPI, los conocimientos tradicionales son todos aquellos “conocimientos, experiencias, competencias, innovaciones y prácticas que se transmiten de una generación a otra, se enmarcan en un contexto tradicional, y forman parte de un modo de vida tradicional de las comunidades indígenas y locales, que desempeñan la función de guardianes o custodios” (OMPI, 2015, pág. 13).

2.2 Políticas públicas y programas presupuestales para el desarrollo de los pueblos originarios en México

A nivel federal, la entidad de la Administración Pública Federal (APF) que se encarga de tratar los temas generales relacionados con las poblaciones indígenas es la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI).

La CDI integra sus funciones en el segundo eje del Plan Nacional de Desarrollo (2013), referente a un México Incluyente, en donde se reconoce la necesidad de garantizar el desarrollo integral de los pueblos indígenas mediante políticas concebidas desde la interculturalidad. En el objetivo 2.2, se busca la transición hacia una sociedad equitativa e incluyente a través del respeto a las manifestaciones culturales y el ejercicio de los derechos de los pueblos indígenas para fortalecer sus procesos de desarrollo social y económico.

Algunas de las líneas de acción para alcanzar este objetivo son:

1. Desarrollar mecanismos para que la acción pública dirigida a la atención de la población indígena sea culturalmente pertinente
2. Fomentar la participación de las comunidades y pueblos indígenas en la planeación y gestión de su propio desarrollo comunitario, asegurando el respeto a sus derechos y formas de vida.
3. Promover el desarrollo económico de los pueblos y comunidades indígenas, a través de la implementación de acciones orientadas a la capacitación, desarrollo de proyectos productivos y la comercialización de los productos generados que vayan en línea con su cultura y valores (PND, 2013).

En 2013, conforme a lo establecido en el artículo 2º apartado B, fracción IX de la CPEUM, la CDI realizó una consulta indígena en donde se identificaron las prioridades de desarrollo de los pueblos y comunidades indígenas y afrodescendientes. De esta consulta surgió el Programa Especial de los Pueblos Indígenas 2014-2018 (PEPI), en donde se identifican cinco aspectos problemáticos a los que se enfrentan los Pueblos Indígenas (CDI, 2014, pág. 22):

1. Derechos. El incumplimiento de los derechos humanos plasmados en la CPEUM como la no discriminación, el derecho al desarrollo, al acceso pleno a la justicia y a su participación política vulnera el derecho a vivir y desarrollarse en paz y con seguridad de los pueblos indígenas.
2. Desarrollo Social. La falta de acceso a servicios e infraestructura propician condiciones de atraso y marginación social.
3. Desarrollo Económico. Ausencia de fuentes de ingreso permanentes vinculadas con el desarrollo de capacidades y vocaciones productivas.
4. Participación social y coordinación intergubernamental. Existe poco reconocimiento de la capacidad de organización y participación indígena para el diseño de políticas públicas.
5. Preservación y fomento del Patrimonio Cultural. Históricamente, los pueblos indígenas de México se han enfrentado a la desigualdad y desventaja social y jurídica, “las culturas originarias enfrentan procesos de debilitamiento que se traducen en desvaloración de lo propio, en deterioro del tejido social y en la pérdida del patrimonio cultural” (CDI, 2014, pág. 36)

El PEPI 2014-2018 articula estas problemáticas con las metas del PND al establecer seis objetivos. El objetivo 6 del Programa atiende a la importancia de la preservación y fortalecimiento de la cultura de los pueblos Indígenas al reconocer su carácter de patrimonio nacional.

“Las culturas indígenas, que son un componente fundamental del patrimonio cultural de la Nación se debilitan. Este debilitamiento provoca la pérdida del patrimonio cultural y de la cohesión social en las comunidades, por ello es

necesario destinar recursos y acciones para apoyar su fortalecimiento y el reconocimiento social de su valor” (CDI, 2014, pág. 52).

Para alcanzar este objetivo, el Programa plantea las estrategias y líneas de acción (CDI, 2014, pág. 41) de la Tabla 3.

Tabla 3. Objetivo, estrategias y líneas de acción para la protección del patrimonio cultural de los pueblos indígenas del PEPI

Objetivo especial 6: Preservar y fortalecer la cultura de los Pueblos Indígenas reconociendo su carácter de patrimonio nacional	
Estrategia	Líneas de acción
6.1 Promover acciones orientadas a la preservación, desarrollo y difusión de las expresiones artísticas y culturales de los pueblos y comunidades indígenas.	6.1.1 Difundir el patrimonio cultural de los pueblos y comunidades indígenas, en especial de sus expresiones históricas, artísticas y sus conocimientos tradicionales.
	6.1.2 Apoyar iniciativas culturales comunitarias, la formación de jóvenes indígenas y el desarrollo de proyectos de comunicación intercultural.
	6.1.3 Impulsar programas de trabajo en materia de reproducción, rescate, resignificación y difusión del patrimonio cultural indígena.
	6.1.4 Fortalecer los mecanismos de registro, protección, recuperación y preservación del patrimonio y riqueza cultural de los pueblos y comunidades indígenas.
	6.1.5 Impulsar acciones para la resignificación de las culturas en zonas metropolitanas.
	6.1.6 Promover la inclusión de los indígenas en los medios de comunicación y en las Campañas de Comunicación Social de la Administración Pública Federal.
6.2 Establecer en el diseño y ejecución de los programas públicos orientados a la promoción del desarrollo de los Pueblos Indígenas el reconocimiento a sus prácticas culturales como un elemento indispensable para la toma de decisiones.	6.2.1 Incorporar un diseño de los programas gubernamentales las demandas surgidas de los ejercicios de planeación territorial realizados por las comunidades indígenas.
	6.2.2 Promover que la demanda derivada de la consulta social tenga respuesta gubernamental a través de una oferta integral de bienes y servicios públicos.

Fuente: *Programa Especial de los Pueblos Indígenas 2014-2018 de la CDI, México 2014.*

La CDI trabaja de manera transversal con otras dependencias y entidades de la Administración Pública Federal para alcanzar los objetivos del PEPI, algunas de ellas

son: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y alimentación (SAGARPA), Secretaría de Turismo (SECTUR), Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT), Secretaría de Salud (SSA), Comisión Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI), Secretaría de Relaciones Exteriores (SER), Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI) y el Instituto Nacional de Derechos de Autor (INDAUTOR).

Estas entidades y dependencias administran temas relacionados con los conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas de nuestro país mediante la programas y estrategias financiados a través del Presupuesto de Egresos de la Federación (PEF).

En 2017, la Cámara de Diputados aprobó un presupuesto de \$132, 231, 807, 912.00 MNX a 5 ramos de su programa presupuestario que están relacionados con los conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas (Tabla 4).

Tabla 4. Programas Sectoriales relacionados con la conservación, promoción y protección de los conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas

PROGRAMA SECTORIAL (RAMOS)	PRESUPUESTO ASIGNADO (PESO)
20 Desarrollo Social	\$105,339,637,578
21 Turismo	\$3,947,455,241
35 Comisión Nacional de Derechos Humanos	\$1,728,566,039
47 Entidades no Sectorizadas	\$8,787,848,969
48 Cultura	\$12,428,300,085
Total	\$132, 231, 807, 912.00

Fuente: *Analíticos Presupuestarios; (2017). Secretaría de Hacienda y Crédito Público.*

A continuación, se describirán programas presupuestarios vinculados con el desarrollo de los pueblos originarios, el fomento a la producción cultural y la protección de los conocimientos tradicionales (Tabla 5). Estos programas derivan principalmente del sector de Desarrollo Social, Turismo, Comisión Nacional de Derechos Humanos, CDI y Cultura, mismos que el Presupuesto de Egresos de la Federación 2017 contempla.

Tabla 5. Programas Presupuestales del PEF, 2017.

RAMO	PROGRAMA PRESUPUESTAL	OBJETIVO	ASIGNACIÓN (MXN)
20 Desarrollo Social	Fondo Nacional del Fomento a las Artesanías (FONART)	Mejorar el ingreso de personas en situación de pobreza mediante el apoyo y desarrollo de proyectos productivos a través de acciones dirigidas a mejorar las capacidades productivas y comerciales de los artesanos. Estas acciones son: apoyos para mejorar la salud ocupacional mediante la promoción artesanal, acciones para el desarrollo de espacios artesanales en destinos turísticos, apoyos para la promoción artesanal en ferias y exposiciones, apoyos para proyectos artesanales estratégicos, concursos de arte popular a artesanos y apoyos para impulsar la comercialización de los productos artesanales.	\$173,795,063
	Promoción de México como Destino Turístico	Impulsar la promoción turística y contribuir a la diversificación de mercados y el desarrollo y crecimiento del sector por medio de ferias y eventos internacionales.	\$568,918,887
	Proyectos de Infraestructura de Turismo	Facilitar el financiamiento y la inversión público-privada en proyectos con potencial turístico mediante el desarrollo de proyectos del FONATUR.	\$200,000,000
21 Turismo	Programa de Desarrollo Regional Turístico Sustentable y Pueblos Mágicos	Fortalecer las ventajas competitivas de la oferta turística mediante obras y acciones que fortalecen la actividad turística en los municipios y las regiones turísticas).	\$568,918,886
35 Comisión Nacional de los	Promover y Proteger los Derechos Humanos de los Integrantes de Pueblos y Comunidades Indígenas	Contribuir a la consolidación de una cultura preventiva y de protección de los derechos humanos de las personas indígenas mediante servicios de orientación y promoción.	\$19,554,939

47 Entidades No sectorizadas (CDI)	Atención a Asuntos Relacionados con los Derechos Humanos Económicos, Sociales, Culturales y Ambientales	Contribuir a la consolidación de la cultura preventiva y de respeto a los derechos humanos mediante la promoción de los derechos económicos, sociales, culturales y ambientales.	\$10,799,185
	Planeación y Articulación de la Acción Pública hacia los Pueblos Indígenas	Preservar y fortalecer la cultura de los Pueblos Indígenas al reconocer su carácter de patrimonio nacional mediante la contribución al desarrollo integral y sustentable de los pueblos indígenas y a la reducción de sus condiciones de pobreza.	\$1,013,689,527
	Programa para el Mejoramiento de la Producción y la Productividad Indígena	Mejorar el ingreso monetario y no monetario de la población indígena a través del impulso a proyectos productivos mediante la consolidación de sus proyectos productivos.	\$772,209,174
	Programa de Derechos Indígenas	Impulsar el reconocimiento, vigencia de derechos y el acceso a la justicia de los Pueblos Indígenas mediante el fortalecimiento de las capacidades de la población indígena para el ejercicio de sus derechos.	\$ 288,678,188
48 Cultura	Desarrollo Cultural	Promover y difundir las expresiones artísticas y culturales de México, así como proyectar la presencia del país en el extranjero mediante la asistencia a eventos y actividades culturales.	\$4,911,802,568
	Protección y Conservación del Patrimonio Cultural	Preservar, promover y difundir el patrimonio y la diversidad cultural mediante acciones de conservación, restauración, rehabilitación y mantenimiento de bienes patrimoniales.	\$1,506,008,940
	Programa de Apoyos a la Cultura	Contribuir a dotar a la infraestructura cultural de espacios y servicios dignos y hacer un uso más intensivo de ella mediante acciones para la creación, equipamiento, mantenimiento y remodelación de infraestructura cultural.	\$150,000,000

Protección de los Derechos Tutelados por la Ley Federal de Derechos De Autor	Apoyar la creación artística y desarrollar las industrias creativas para reforzar la generación y acceso de bienes y servicios culturales mediante la protección de los derechos tutelados por la Ley Federal del Derecho de Autor, a través de los trámites y servicios que brinda el INDAUTOR.	\$13,859,852
Educación y Cultura Indígena	Preservar, promover y difundir el patrimonio y la diversidad cultural mediante la ampliación de uso de las lenguas indígenas en los ámbitos de la vida pública y privada.	\$70,327,341

Fuente: PEF; (2017). *Secretaría de Hacienda y Crédito Público.*

En primer lugar, el ramo 20 sobre desarrollo social, tiene presupuestado \$173,795,063.00 MXN para los programas del Fondo Nacional del Fomento a las Artesanías (FONART).

En segundo lugar, se encuentra el ramo 21 referente al turismo, del cual se derivan tres programas que, directa o indirectamente, contribuyen a promover el desarrollo económico y cultural de los pueblos indígenas.

Estos programas son Promoción de México como Destino Turístico (\$568,918,887.00 MXN), Proyectos de Infraestructura de Turismo (\$200 millones MXN) y el Programa de Desarrollo Regional Turístico Sustentable y Pueblos Mágicos (\$568,918,886.00 MXN).

En tercer lugar, el ramo 35, correspondiente a la Comisión Nacional de los Derechos Humanos, cuenta con dos programas que se relacionan directamente con la protección de la cultura de los pueblos indígenas.

El Programa para Promover y Proteger los Derechos Humanos de los Integrantes de Pueblos y Comunidades Indígenas, con un presupuesto de \$19,554,939.00 MX, y el Programa de Atención a Asuntos Relacionados con los Derechos Humanos Económicos, Sociales, Culturales y Ambientales, con un presupuesto de \$10,799,185.00 MXN, buscan contribuir a la consolidación de una cultura preventiva y de protección de los derechos humanos de las personas indígenas mediante servicios

de orientación y promoción de los derechos humanos, económicos, sociales, culturales y ambientales.

En cuarto lugar, la CDI forma parte de las Entidades No Sectorizadas que contempla el PEF, 2017. Esta Comisión es la encargada de administrar los recursos que el PEF destina para la Planeación y Articulación de la Acción Pública hacia los Pueblos Indígenas (\$1,013,689,527.00 MXN), el Programa para el Mejoramiento de la Producción y la Productividad Indígena (\$772,209,174.00 MXN), y el Programa de Derechos Indígenas (\$ 288,678,188.00 MXN).

Finalmente, el ramo 48 se refiere al sector cultural. En este ramo intervienen distintas entidades para administrar el PEF, entre ellas están el INAH, INDAUTOR, INALI, la Dirección General de Sitios y Monumentos del Patrimonio Cultural, la Subsecretaría de Diversidad Cultural y la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas.

Los programas presupuestales de este ramo son Desarrollo Cultural (\$4,911,802,568.00 MXN), Protección y Conservación del Patrimonio Cultural (\$1,506,008,940.00 MXN), Programa de Apoyos a la Cultura (\$150,000,000.00 MXN), Protección de los Derechos Tutelados por la Ley Federal de Derechos de Autor (\$13,859,852.00 MXN), y Educación y Cultura Indígena (\$70,327,341.00 MXN).

Por otro lado, el Presupuesto de Egresos del estado de México (PEEM) del 2017 destinó \$168,702,344,939.00 MXN para la ejecución de programas enfocados en el desarrollo social y económico de la población. Estos programas, trabajen en armonía con los pilares temáticos y ejes transversales del Plan de Desarrollo del estado de México 2011-2017 (PDEM, 2012).

En el estado de México, algunos de los temas sobre desarrollo social que el PEEM considera y que se vinculan con la protección y conservación de los conocimientos tradicionales son la protección ambiental (\$3,031,597,340.00 MXN); la vivienda y servicios a la comunidad (\$9,228,120,749.00 MXN); recreación, cultura y otras manifestaciones (\$2,428,853,824.00 MXN) y protección social (\$20,525,934,487.00 MXN).

En cuanto al desarrollo económico, el PEEM beneficia a los asuntos económicos, comerciales y laborales en general con \$ 937,286,769.00 MXN; al desarrollo

agropecuaria, silvicultura, pesca y caza con \$ 1,713,606,961.00 MXN; al turismo con \$ 282,551,813.00; y a otras industrias y asuntos económicos, como la promoción artesanal, a la que asigna \$ 41,314,702.00 MXN.

En la tabla 6, se desglosan los programas presupuestales que derivan de los temas mencionados.

Tabla 6. Programas Presupuestales del PEEM, 2017.

FINALIDAD Y FUNCIÓN	PROGRAMA PRESUPUESTAL	OBJETIVOS	ASIGNACIÓN (MXN)
Desarrollo Social: Protección Ambiental	Protección al Medio ambiente (2010401)	Mejorar la calidad de vida de los mexiquenses a través de la transformación positiva de su entorno mediante la protección de la vida silvestre. Impulsar el desarrollo de las economías regionales para alcanzar un progreso equitativo a través de la planeación del desarrollo regional. Promover una cultura ambiental.	\$678,723,236
	Manejo sustentable y conservación de los ecosistemas y la biodiversidad (2010501)	Impulsar el desarrollo de las economías regionales para alcanzar un progreso equitativo.	\$365,88,297
Desarrollo Social: Vivienda y Servicios a la Comunidad	Desarrollo comunitario (2020201)	Cubrir las necesidades básicas de las personas que menos tienen, atender las nuevas demandas sociales originadas por las transformaciones demográficas y atender las necesidades sociales de los grupos indígenas.	\$223,586,656
	Coordinación para el desarrollo regional (2010701)	Cubrir las necesidades básicas de las personas que menos tienen.	\$945,822,667
Desarrollo Social: Recreación, cultura y	Cultura y arte (2040202)	Promover la cultura y el deporte.	\$1,332,699,641

		Identidad mexiquense (2040201)		\$446,563,015
Desarrollo Social: Protección Social		Pueblos indígenas (2060701)	Alcanzar una sociedad más igualitaria a través de la atención a grupos en situación de vulnerabilidad.	\$591,181,360
Desarrollo Económico: Asuntos económicos comerciales y laborales en general		Promoción internacional (3010101)	Generar un mayor crecimiento económico por medio del fomento a la productividad y el empleo e impulsar la productividad de los sectores económicos que son los grandes generadores de empleos.	\$26,814,023
		Empleo (3010201)	Promover la inserción laboral de la gente de menores recursos, alcanzar una sociedad más igualitaria a través de la atención a grupos en situación de vulnerabilidad. Promover una economía que genere condiciones de competitividad mediante la vinculación de la educación con los centros de trabajo. Generar un mayor crecimiento económico por medio del fomento a la productividad y el empleo y capacitar y profesionalizar a la fuerza laboral mexiquense.	\$26,814,023
Desarrollo Económico: Agropecuaria, silvicultura, pesca y caza		Desarrollo agrícola (3020101)	Atraer inversión en sectores altamente competitivos. Impulsar la inversión productiva. Impulsar la productividad de los sectores económicos que son los grandes generadores de empleos. Apoyar al campo por sus ventajas y significado social y fomentar la comercialización local, nacional e internacional de los productos mexiquenses.	\$837,074,589
		Fomento a productores rurales (3020101)	Impulsar la inversión productiva, la productividad de los sectores económicos que son los grandes generadores de empleos y fomentar la comercialización local, nacional e internacional de los productos mexiquenses.	\$266,749,165

Desarrollo Económico: Turismo	Fomento turístico (3070101)	Atraer inversión en sectores altamente competitivos. Generar un mayor crecimiento económico por medio del fomento a la productividad y el empleo. Impulsar la productividad de los sectores económicos que son los grandes generadores de empleos. Posicionar a la entidad como uno de los principales destinos turísticos sin costa del país. Fomentar la comercialización local, nacional e internacional de los productos mexiquenses.	\$282,551,813
	Desarrollo Económico: Otras industrias y otros asuntos económicos	Promoción artesanal (3090301)	Impulsar la productividad de los sectores económicos que son los grandes generadores de empleos. Posicionar a la entidad como uno de los principales destinos turísticos sin costa del país. Fomentar la comercialización local, nacional e internacional de los productos mexiquenses.

Fuente: PEEM; (2017). *Secretaría Finanzas*.

Como hemos podido observar, la protección de los conocimientos tradicionales puede ser abordada desde diferentes ángulos. Los gobiernos federales y estatales cuentan con políticas públicas que pueden aprovecharse para crear espacios para recuperar y conservar conocimientos tradicionales en el Municipio de Temoaya, por ejemplo, mediante los programas de infraestructura cultural o los de capacitación y promoción artesanal.

Particularmente, los programas que la CDI promueve surgen a partir de la vinculación interinstitucional para la gestión de estrategias orientadas a el desarrollo de los pueblos originarios. En esta relación, se plantea la posibilidad de integrar la producción cultural al sistema económico moderno.

Uno de estos programas, por ejemplo, surge desde la vinculación interinstitucional entre el Programa de Inclusión Social PROSPERA y la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. El Programa para el Mejoramiento de la Producción y

Productividad Indígena, cuyo objetivo general es “impulsar la consolidación de proyectos productivos y turísticos, para la población indígena organizada en grupos, sociedades o empresas” (DOF, 2017), otorga apoyos monetarios, capacitación y asistencia técnica, así como el desarrollo de estrategias de carácter comercial para consolidar la presencia en los mercados de productos y servicios ofertados por la población indígena. Los proyectos que apoya el Programa se orientan a la actividad agrícola, artesanal y de servicios (DOF, 2017), especialmente a “proyectos productivos sostenibles, con pertinencia cultural, con equidad de género y con pleno respeto a los valores de los pueblos indígenas” (DOF, 2017).

Por otra parte, existen políticas que surgen de la coordinación intersectorial entre la cultura y el turismo. La diversidad cultural y sus manifestaciones patrimoniales se consideran fuentes importantes para la atracción de recursos económicos mediante el turismo. Esto se ve reflejado en la creación de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, en la que se busca impulsar el desarrollo integral de la población que participa en los diferentes eslabones de la cadena de valor de la gastronomía regional.

2.2.1 Política De Fomento a la Gastronomía Nacional

México, cuenta con mecanismos para conducir al desarrollo humano en sus múltiples dimensiones. Desde el sector Turismo existe una política que se presenta como un mecanismo pertinente para alcanzar el desarrollo humano sustentable ya que favorece la creación de empleos, el financiamiento de proyectos productivos y que además promueve la identidad cultural del país.

En 2015, el gobierno federal presentó un acuerdo para establecer los ejes estratégicos de una política para fomentar a la gastronomía nacional. Esta política, está orientada a fortalecer y potenciar la oferta gastronómica mexicana, sus productos, platillos, instrumentos, procedimientos, tradiciones y actores involucrados, así como cadena de valor productiva, en donde se incluye a campesinos, pequeños productores, empresarios, cocineras tradicionales y prestadores de servicios vinculados a la producción, transformación, comercialización y promoción de productos y servicios (DOF, 2015).

Cuando la cocina mexicana fue catalogada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en 2010, comenzó a surgir un interés por entender el funcionamiento de la

cadena de valor de la gastronomía nacional. De acuerdo con la UNESCO, la cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y comportamientos comunitarios ancestrales (UNESCO, 2010). Esta denominación, representa un nicho de oportunidades para el desarrollo nacional y regional, por lo que se detectó la necesidad de desarrollar una política para impulsar el proceso de transformación del sector “basado en una coordinación interinstitucional, intergubernamental e intersectorial eficiente; en el desarrollo productivo de las regiones gastronómicas del país; en una visión articuladora de los activos naturales, históricos, tradicionales y culturales existentes en el territorio nacional; en sistemas efectivos de participación social y cooperación público-privado y en la implementación de mecanismos que promuevan la innovación, calidad y sustentabilidad” (SECTUR, 2015).

Los objetivos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional tienen un carácter transversal y están alineados con el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 mediante la meta “México Próspero”. La Política busca fortalecer la cadena de valor gastronómica de las cocinas tradicionales de México, con énfasis en recursos, productos, platillos y regiones emblemáticas. Así mismo, la Política es un esfuerzo por posicionar a la gastronomía mexicana a nivel internacional y por impulsar el desarrollo de productos nacionales y de atractivos turísticos (SECTUR, 2015).

Esta política procura reactivar las economías locales mediante el aprovechamiento de los recursos culturales que el país ofrece. De acuerdo con los artículos 3° y 4° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el Estado es responsable de alentar el fortalecimiento y difusión de la cultura, así como de promover los medios de difusión y desarrollo necesarios. Sin embargo, la participación de la sociedad civil es vital para que la Política pueda cumplirse. “La creación de valor a partir de la experiencia gastronómica debe organizarse en torno a sistemas efectivos de cooperación público-privado” (SECTUR, 2015).

La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional interviene en varios programas sectoriales como el Programa Sectorial de Turismo, el Programa Sectorial de Desarrollo Agropecuario, pesquero y alimentario, el Programa Sectorial de Medio Ambiente y Recursos Naturales, los Programas Especiales para Democratizar la Productividad, el

Programa especial de Cultura y Arte y el Programa nacional “México sin hambre” (SECTUR, 2015).

Entre sus estrategias se encuentran “mejorar el acceso a financiamiento a todos los componentes de la cadena de valor gastronómica” (SE, SHCP, INADEM, SEDESOL, CONACULTA); impulsar la innovación, el desarrollo y el conocimiento en el sector gastronómico (SECTUR, CONCACYT, SEP, ICTUR, CONABIO, CONACULTA); y desarrollar y posicionar un concepto de marca gastronómica nacional como un elemento diferenciador a nivel internacional (AMEXCID, PROMÉXICO, CPTM, SER, ASERCA) (SECTUR, 2015).

Lo anterior nos dibuja varias rutas para acceder a la asistencia ofrecida por el Estado para la creación de un centro para recuperar, conservar y capitalizar la gastronomía tradicional otomí.

2.3 Oportunidades de comercialización de proyectos productivos

La comunidad otomí de Temoaya ha logrado posicionar sus productos artesanales a una escala global gracias a que se ha servido de diversos apoyos y plataformas institucionales para la difusión de su trabajo. En el caso de la gastronomía tradicional, estas plataformas se han limitado a muestras gastronómicas a nivel regional que, si bien ayudan a despertar el interés por esta oferta, aún no ha alcanzado a estructurar su potencial turístico y de desarrollo socioeconómico.

En este sentido, existen empresas que, bajo la consigna de ser “Empresas Socialmente Responsables”, se apoyan en programas de inclusión a productores de comunidades de escasos recursos en los que se potencializa su capacidad productiva mediante capacitaciones y, en algunos casos, con infraestructura y equipamiento para desarrollar artículos que cumplan con los requisitos de salud y calidad estandarizados que el mercado global demanda.

Un ejemplo en el sector gastronómico es el de la cadena restaurantera Toks, que desde 2003 ha impulsado un programa de “Proyectos Productivos” cuyo objetivo es integrar a proveedores de comunidades marginadas en su cadena de valor mediante el uso y comercialización de sus productos (Camacho Gómez & Pérez Berlanga, 2013).

Actualmente, la cadena restaurantera apoya a 5 proyectos productivos elaborados artesanalmente en comunidades con presencia indígena y que presentan algún tipo de rezago (granola Mazahua y mole Doña Yolanda de San Felipe del Progreso, mermelada Santa Rosa de Guanajuato, chocolate artesanal Sierra Morena de Oaxaca y miel Amazuga de Guerrero) (Toks, 2018). Estos proyectos han ayudado a ampliar los mercados de los productores al acercarlos a procesos de análisis de la información nutrimental, certificación de higiene y garantía de autenticidad mediante el desarrollo de marcas propias y códigos de barras (Camacho Gómez & Pérez Berlanga, 2013). Los proyectos productivos han tenido un impacto favorable en la calidad de vida de los productores y sus comunidades al ampliar sus ingresos y vincularlos con instituciones que les permiten optimizar sus procesos productivos y adecuarlos a las exigencias del mercado.

Otro caso es el programa de Productos que transforman comunidades, de Fundación Walmart de México. El programa contempla distintas estrategias para abarcar de manera integral las problemáticas que afectan a las comunidades, como la falta de empleos de calidad, desigualdad de género, autosuficiencia alimentaria y el acceso a la información.

El programa inició en 2005 y actualmente integra a 80 comunidades en 11 estados de la república mediante el impulso a la comercialización de los productos dentro de las tiendas Walmart de México y Centroamérica y la reintegración del 100% de la venta y utilidades de sus artículos (Walmart México, 2018).

Cada año, la fundación promueve la convocatoria “Pequeño Productor, Cuentas con nosotros”, cuyo objetivo es “desarrollar las capacidades comerciales de pequeños productores para generar canales de comercialización e incrementar su productividad” (Walmart México, 2018).

El programa de esta convocatoria, dirigida a pequeños productores con alguna situación de vulnerabilidad, tiene una duración de 1 año y consta de diez etapas que incluyen el desarrollo de modelo de negocio, un programa de mentorías, reforzamiento de indicadores de venta, desarrollo de marca y producto, y la prueba de venta de productos en tiendas.

Algunos de los requisitos para formar parte del programa son (Walmart México, 2018):

1. Contar con un producto de manufactura artesanal. Este puede ser algún artículo de higiene personal y belleza, accesorios para el hogar, juguetería, jardinería y alimentos no perecederos como frijol, arroz, semillas, harinas, pastas de sopa, té, frutas secas, chiles secos, especias, aceites comestibles, edulcorantes, barras de cereales, vegetales envasados, sopas preparadas, consomés, moles, productos libres de azúcar, orgánicos (siempre y cuando cuenten con la certificación debida) o productos libres de gluten.
2. Estar legalmente constituidos.
3. Contar con RFC.

Este programa representa una gran oportunidad para los pequeños productores ya que no solo ofrece donativos y capacitaciones, sino que flexibiliza los procesos comerciales para introducir sus productos en un mercado con puntos de venta importantes a nivel internacional.

La comunidad otomí de Temoaya ya ha tenido experiencias previas en el trabajo en colaboración con fundaciones y empresas para comercializar sus productos artesanales, por lo que se puede esperar que el proceso de aceptación por parte de los otomíes sea menos complicado. Sin embargo, aún hace falta fortalecer las relaciones de confianza entre los mismos miembros de la comunidad.

En este sentido, el proyecto que aquí se plantea consiste en un espacio que invita a la integración comunitaria, gubernamental e institucional. Esta convergencia intersectorial da pie a la generación de ideas innovadoras sobre nuevos productos o procesos de manufactura que permitan diversificar la oferta comercial y las fuentes de empleo para esta población. Sin embargo, es importante que en dicho espacio pueda haber acceso a información vigente referente a los programas que surgen desde las instancias gubernamentales como de las iniciativas privadas, ya que estos pueden ayudar a direccionar los esfuerzos para el desarrollo de los proyectos productivos de la comunidad.

Capítulo III

Gastronomía tradicional otomí

Análisis de datos

3.1 La cultura gastronómica tradicional de México

En el capítulo 1 pudimos conocer el panorama socioeconómico de la población otomí de Temoaya ante el proceso de modernización regional y metropolitano. La urbanización del municipio y sus alrededores ha transformado la manera en la que los otomíes de esta región estructuran a sus comunidades. La organización y la asignación de roles al interior de la comunidad mutan conforme a los fenómenos migratorios y los cambios de uso de suelo. Esto trae consigo la pérdida de prácticas ancestrales que tradicionalmente eran utilizadas para satisfacer las necesidades sociales, espirituales y biológicas de los otomíes.

En los conocimientos tradicionales, se entreteje una serie de símbolos que consolidan la identidad de una comunidad. Estos símbolos se crean a partir de la interacción entre las personas y su entorno natural y social. Pero estos símbolos no permanecen estáticos, sino que evolucionan y se adaptan conforme a las necesidades que surgen a partir de los cambios territoriales y organizacionales consecuentes de los procesos de interculturalidad y urbanización.

Cuando las comunidades materializan sus símbolos en celebraciones, rituales, costumbres y lengua, refuerzan la continuidad y readaptación cultural de su patrimonio. Así mismo, la gastronomía regional nos permite comprender muchas de las manifestaciones y expresiones de las comunidades, lo cual cobra una importancia que va más allá de la cobertura de las necesidades vitales. La cultura alimentaria surge a partir de la convergencia entre procesos biológicos y culturales que son inherentes al hombre en sociedad (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero-Salazar, 2014).

La cocina tradicional es un nodo de integración en donde los conocimientos y tradiciones ancestrales son recreados en un acto social y biológico. Cada etapa del proceso de producción culinaria involucra a diferentes agentes. Por ejemplo, para la obtención de los ingredientes es necesaria la intervención de los agricultores y recolectores. Por otro lado, el procesamiento de estos materiales (limpieza, molienda, nixtamalización y cocción) es realizado por integrantes de la comunidad, cuya asignación laboral usualmente es dada por el género y por la edad. Así mismo, es necesario considerar a quienes se encargan de crear los instrumentos y herramientas utilizadas tanto para la recolección como para la preparación, cocción y consumo de los alimentos.

En México, existen numerosos ejemplos de gastronomía tradicional cuyas características y cualidades les han permitido ser catalogados como patrimonio cultural inmaterial. La biodiversidad existente en las diferentes regiones del país ha dado pie a un amplio abanico culinario que se distingue entre sí por las diferentes técnicas, ingredientes, usos, costumbres y significados que se les da a los alimentos dependiendo del espacio geográfico al que pertenecen. Sin embargo, factores como la contaminación, el crecimiento de la mancha urbana y el monocultivo, amenazan la conservación de la diversidad biológica regional, incluida la diversidad agrícola nativa.

En la gastronomía tradicional mexicana, el maíz representa un elemento clave para la alimentación base de los mexicanos. Tan solo en México, se tiene registro de 64 razas de maíz, de las cuales 59 se pueden considerar nativas (CONABIO, 2012) . Su producción, junto con otros cultivos de asociación como frijol, habas, chiles, calabazas y quelites conforman uno de los principales sistemas agrícolas mesoamericanos: la milpa.

La milpa es un sistema agrícola de policultivo que se practica desde tiempos ancestrales en varias regiones mesoamericanas. La interacción de diferentes especies hace de la milpa un ecosistema autorregulado de control biológico de insectos, fertilidad del suelo y polinización. Este ecosistema es benéfico para las especies que conviven en él, pero también para las comunidades que las manejan ya que sus productos constituyen la base de una dieta equilibrada (CONABIO, s/f). La milpa *-huāni*, en otomí-, es un ejemplo de cómo los conocimientos tradicionales surgen a partir de sistemas autosustentables. Sin embargo, la inserción de agroquímicos y otras biotecnologías en las actividades agrícolas ha propiciado la infertilidad y contaminación de los suelos, lo que hace que la economía de autoconsumo se vuelva insuficiente, y obliga a los campesinos indígenas a modificar sus sistemas agrícolas, sus aspiraciones laborales y sus hábitos alimenticios.

En un análisis sobre el devenir del maíz nativo del pueblo matlatzinca en el Estado de México, Rincón Rubio y Vizcarra Bordi (2017) identificaron tres temas que la población estudiada expresó como amenaza para la conservación de este cultivo: el cambio y variabilidad climática, la situación socioeconómica y el arribo de nuevos paquetes biotecnológicos (Rincón Rubio & Vizcarra Bordi, 2017). La preocupación por estas

amenazas se replica en otras zonas rurales indígenas del estado de México, incluido Temoaya.

Cuando estas amenazas transforman los cultivos, la seguridad y la soberanía alimentaria se ven comprometidas. Al dejar de producir cultivos asociativos, las cualidades nutricionales del suelo y de los alimentos se limitan. Otro aspecto que pone en riesgo la seguridad alimentara es la introducción de agroquímicos tóxicos y el acceso restringido a capacitaciones para su uso adecuado. Para muchas familias otomíes de Temoaya, los huertos familiares son un elemento esencial para garantizar su soberanía alimentaria.

Algunos otomíes se mantienen renuentes a modificar sus estilos de vida, pero ante el embate de la urbanización y la modernidad, estas diferencias los vuelven susceptibles a la marginación y al rezago.

3.1.1 La cultura gastronómica de los otomíes de Temoaya

Pese a la desaparición de terrenos de cultivo, la agricultura se mantiene como una actividad de gran importancia económica y social para la comunidad indígena de Temoaya. Pero los cambios ambientales y sociales, aunados al desarrollo urbano e industrial en la región han desencadenado otra serie de problemas relacionadas con la productividad agrícola. La contaminación de la tierra por residuos industriales y agroquímicos, la disminución del terreno de siembra a causa de la construcción masiva de complejos residenciales y el abandono del campo por las movilizaciones migratorias provocan que la economía agrícola de autoconsumo ya sea insuficiente y que se presenten altos niveles de desnutrición entre la población originaria (Montoya-Casasola & Sandoval-Forero, 2013).

Sin embargo, en los últimos años se ha reactivado el interés en el origen de los productos alimenticios de la sociedad moderna.

La alimentación tradicional de Temoaya se basa en el consumo de productos cultivados en la región –hongos, maíz (*nu detha*), calabaza (*mu*), quelites (*k'ani*), papas, entre otros–, cuya riqueza y balance nutricional aporta los elementos necesarios para mantener una buena salud, a diferencia de los alimentos procesados cuyo aporte

nutrimental consiste principalmente en grasas saturadas, hidratos de carbono y azúcares sintéticos.

El desarraigo cultural que manifiestan muchos otomíes a causa de la discriminación, ha derivado en que gradualmente se pierdan conocimientos tradicionales relacionados con la alimentación. Esto genera dependencia al consumo de productos industrializados (CDI, 2011). Así mismo, los hábitos alimenticios se modifican al aumentar el consumo de bebidas y alimentos ultra-procesados cuyo aporte nutricional es mínimo o nulo.

De acuerdo con la OPS y la OMS (2015), el aumento del consumo de este tipo de alimentos se vincula con el aumento del Índice de Masa Corporal. A su vez, esto se asocia con los factores de riesgo que inciden en la progresión de trastornos crónicos y metabólicos como las enfermedades cardiovasculares y la diabetes. Y aunque toda la población indígena es susceptible a la influencia de estilos de vida basados en el consumo de productos industrializados, la población joven suele ser propensa a adoptarlos debido a la falta de interés que manifiestan por aprender las prácticas y conocimientos tradicionales de su comunidad, que son percibidos como características discriminativas en un contexto social y económico globalizado.

En este sentido, es importante promover la reactivación de la producción agrícola regional ya que de ahí se obtienen muchos de los insumos necesarios para una alimentación balanceada.

Una de las líneas de acción de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional consiste promover la dieta tradicional mexicana “por su calidad en el ámbito de la salud y su idoneidad para evitar grandes padecimientos originados por la mala alimentación” (SECTUR, 2015). Conforme a lo anterior, el “Centro de recuperación de gastronomía tradicional otomí” servirá como un medio para promover la alimentación regional basada en los insumos locales. Si bien esta propuesta está dirigida al desarrollo de los miembros de la comunidad otomí, de manera paralela, el proyecto tiene el potencial para ofrecerse como un atractivo turístico-gastronómico complementario a los esfuerzos del ayuntamiento de Temoaya por proyectar al municipio como un referente de la cultura mexicana.

3.1.2 Elementos físicos y simbólicos de la gastronomía otomí

En el municipio de Temoaya, la cocina tradicional indígena se construye a partir de los productos de la milpa, pero se complementa con vegetación y fauna lacustre, hongos silvestres provenientes de las zonas forestales y las diferentes variedades de agaves que crecen en la región.



Figura 2. Milpa en San Pedro Arriba.

Fuente: *Propia*, 2018.

Entre los principales ingredientes de origen regional que conforman la gastronomía otomí están aquellos provenientes de la milpa, como el maíz (Tabla 7), chilacayote, diferentes variedades de quelites, chiles –ancho y chilaca–, leguminosas –frijol y haba–, agaves, cactáceas, hongos silvestres, flores –de calabaza, de maguey–, semillas, animales lacustres –charales, acociles y ranas–, insectos –sacamiches, gusano de tepozán– y frutas –pera, tejocote (*peni*), capulines, nanches–.

Tabla 7. Alimentos hechos a base de maíz

Ñatho-Hñahñu	Español
mexke	palomas
moti	pinole
tii	atole
thidi	tamal
jmimixa	tlascales

jmi/ jme	tortilla
majmi	huaraches
kjuni	masa
tuxti	tostada
nkjotsi thidi	tamal grande

Fuente: *Recuperado de la CDI. De la Vega Lázaro, M. 2017*

Por otra parte, entre los elementos físicos que caracterizan la gastronomía tradicional están los utensilios y las técnicas de cocción. En el caso otomí, la cocción de los alimentos se hace en las cocinas de humo. En el recetario “La cocina tradicional en la cultura otomí: Temoaya” (Contreras Orozco, 2017) se describe a la cocina de humo como un espacio integrado por el fogón o tlecuil (*nu gospi* en hñähñu), el molcajete y el metate. El *nu gospi* es un conjunto de piedras apiladas de manera que dejan un espacio para colocar leña. Encima de las piedras se coloca un comal de barro. Por su parte, el molcajete y el metate son instrumentos elaborados de piedra tallada de poca porosidad. El molcajete se compone por una superficie cóncava y un mortero llamado temolote y sirve para moler verduras, algunas semillas y hierbas para hacer salsas y otros platillos; mientras que el metate es una plancha rectangular con una pieza cilíndrica conocida como metlapilli y sirve para moler granos.



Figura 3. Ofelia y Pau en el fogón (*nu gospi*)

Fuente: *Propia, 2018.*

En Temoaya, la gastronomía tradicional no ha alcanzado el mismo reconocimiento que la de otras regiones de México. A pesar de que se han hecho esfuerzos por promoverla mediante ferias y exposiciones, los alimentos procesados se han introducido en los estilos de vida de los otomíes.

Los alimentos industrializados presentan una ventaja en un estilo de vida en donde se busca agilizar procesos de elaboración para economizar tiempo. Pero la gastronomía va más allá de la cobertura de las necesidades alimentarias. La gastronomía tradicional está cargada de símbolos asociados a la relación del hombre con su entorno, a las celebraciones y costumbres y a los procesos de adaptación cultural.

Para los otomíes, los ingredientes que utilizan para preparar sus alimentos poseen cualidades simbólicas relacionadas con las dualidades entre lo frío y lo caliente. Esta relación se vincula con la medicina tradicional y la concepción de que mundo se rige por fuerzas opuestas que influyen en la salud de las personas. De manera que cuando un individuo presenta algún malestar físico, como resfriados o dolor de estómago, o bien algún malestar categorizado como síndrome cultural (mal de ojo, espanto, envidia, entre otros), el curandero debe equilibrar al elemento frío y al caliente en dos dimensiones: el ambiente en donde el paciente será tratado (debe procurar hacerlo en un ambiente natural), y dentro de su cuerpo (González Ortiz F. , Díaz Pérez, Vázquez González, Cortés Romero, & Artega Botello, 2012).

“Agua y fuego son dos ideas que están en el centro de la fascinación de la religión otomí; en esos elementos se sintetizan las fuerzas principales del universo; el frío y el calor; el sol y la luna; el mundo de abajo y el mundo de arriba; lo húmedo y lo seco; de entre sus múltiples combinaciones se generan las fuerzas que contribuyen para equilibrar el flujo de la vida” (González Ortiz F. , Díaz Pérez, Vázquez González, Cortés Romero, & Artega Botello, 2012).

En la gastronomía, las cualidades simbólicas entre lo frío y lo caliente están relacionadas con el efecto que tendrá el consumo de distintos alimentos a determinadas horas del día sobre una persona y sobre su estado de salud.

Un ejemplo es en la preparación de los tacos de quelites cenizos, uno de los platillos más elaborados dentro de la gastronomía tradicional cotidiana. En este platillo, los quelites representan el elemento frío, por lo que sólo se debe comer en la mañana o

durante la noche. El taco de quelites se complementa con una salsa de tomate con chiles elaborada en molcajete. La salsa es un elemento caliente, lo que permite regular lo frío de los quelites y balancear su efecto en el organismo de quien lo consume.



Figura 4. Quelites cenizos

Fuente: *Propia*, 2018.

Por otro lado, el epazote es epazote es caliente. Esta planta es utilizada para aliviar los síntomas de la menstruación, como los cólicos. También es usada para ayudar a limpiar el útero después de parir.

“Después de aliviarse las mujeres se enfrían, entonces se les da epazote, porque el epazote es caliente” (Felícitas).

Para las mujeres otomías, el conocimiento sobre la preparación de elementos básicos para la alimentación adquiere una importante carga social. Por ejemplo, el procesamiento de los granos de maíz para su consumo mediante la nixtamalización - *tzuni* en otomí- es un conocimiento ancestral transmitido de madre a hija desde una edad muy temprana, con la finalidad de que pueda proveer de alimentos a su futura familia:

“El *nixcome!* lo aprenden a hacer desde chicas, es costumbre, si no sabes es mal visto”.

Lo anterior, es un testimonio de Mari, mujer otomí perteneciente al grupo de mujeres cocineras “Yapanigui”. Mari narra que para muchas mujeres de su comunidad es

importante conocer el proceso de elaboración del nixtamal (*tzuni*). La nixtamalización es el proceso de fermentación del maíz cuya elaboración sirve de preámbulo para la elaboración de muchos platillos básicos para la alimentación otomí, particularmente de las tortillas. El conocimiento sobre cómo se prepara correctamente el *nixcomel* es esencial para la estructuración de lazos de respeto y de reconocimiento entre los miembros de una familia.

En la actualidad, los orígenes multiculturales del otomí moderno se reflejan en su gastronomía, ya que en ella se integran productos agrícolas y pecuarios de otras regiones del mundo. Gradualmente se adoptaron nuevas formas de preparación y consumo de alimentos. Sin embargo, algunos grupos mantienen una resistencia ante la pérdida de sus tradiciones y conocimientos ancestrales. Tal es el caso de Felícitas y las mujeres Yapanigui.

3.2 Las mujeres Yapanigui

Entrevista con Felícitas, Mari, Ofelia y las mujeres Yapanigui

En Toluca, el segundo y último domingo de cada mes se lleva a cabo el “Mercado Verde alternativo”. Este es un espacio en el que se convergen productores locales y consumidores con la oportunidad de establecer relaciones comerciales bajo principios de comercio justo, solidario y ecológico.

El 10 de febrero de 2018, un grupo de mujeres provenientes de la localidad San Pedro Arriba del municipio de Temoaya participó en el mercado. En su oferta, buscaron dar mayor promoción a los artículos textiles y bordados de elaboración artesanal, sin embargo, también contaron con una pequeña muestra de alimentos tradicionales cotidianos como quelites vinagrera y cenizos, frijoles, habas y papas con charales y salsa. Ese día, fue el primer acercamiento que se tuvo con las mujeres Yapanigui.

La señora Felícitas (extrema derecha en la figura 5) es una mujer otomí perteneciente a la comunidad de San Pedro Arriba. Ella, es la representante de un grupo de mujeres artesanas de distintas edades y estado civil. El grupo se llama Yapanigui a partir de un centro de artes y oficios ubicado en esa misma localidad.



Figura 5. Las mujeres Yapanigui en el “Mercado Verde alternativo” de febrero de 2018

Fuente: *Propia*, 2018.

Las mujeres Yapanigui se comenzaron a consolidar como un grupo desde noviembre de 1999; cuando, durante una muestra artesanal indígena en el Palacio de los Deportes, Ciudad de México, la organización Servicios Integrales a Mujeres Emprendedoras, A.C. (SIEMBRA) conoció a Felícitas y al grupo de mujeres con las que trabajaba en un taller familiar de tapetes.

SIEMBRA, A.C. fue una organización que brindaba capacitación y microcréditos a mujeres emprendedoras con carencias en cuanto al acceso a servicios bancarios formales (SIEMBRA, A.C., 2005). Con las mujeres de San Pedro Arriba, SIEMBRA, A.C. inició un proyecto para promover la autonomía económica mediante un programa de ahorro, préstamos y asesoría para gestionar sus negocios de tapetes. El programa incluyó talleres de plan de negocios, comercialización, género, liderazgo, salud sexual y derechos de las mujeres; lo que permitió la incubación de nuevas maneras de pensar y actuar entre las otomíes orientadas hacia la revaloración personal y al fortalecimiento de su autoestima independientemente de su género, etnia y estado civil (SIEMBRA, A.C., 2005).

La última estrategia que SIEMBRA, A.C. trabajó con el grupo de mujeres de San Pedro Arriba, fue el financiamiento para la compra de máquinas de coser y terrenos para construir la Casa de la Mujer de Temoaya y un invernadero.



Figura 6. Invernadero construido por SIEMBRA, A.C. para las mujeres Yapanigui.

Fuente: *Propia*, 2018.

El trabajo colaborativo del grupo de mujeres les permitió adquirir las maquinarias necesarias para crear un taller de artes y oficios, así como dos predios que en total suman alrededor de 1,700 m². En uno de los terrenos se estableció un invernadero y un huerto de 1,125 m². Para su construcción y gestión fue necesaria la colaboración de otras fundaciones contactadas por SIEMBRA, que se encargan de promover prácticas agrícolas sustentables mediante talleres prácticos y donaciones de fertilizantes orgánicos y semillas. Gracias al huerto, las mujeres que aún permanecen activas dentro del grupo tienen la oportunidad de obtener verduras, legumbres y otras plantas comestibles y medicinales que aprovechan para la comercialización en mercados regionales y para el autoconsumo.

Entre los productos obtenidos en el invernadero están jitomate, tomate, cebolla morada, lechuga orejona, lechuga italiana, lechuga sangría, betabel, apio, zanahoria, cilantro, perejil, acelgas, arúgula, espinaca y diferentes tipos de quelites como la malva -*Xiconi* en otomí-, entre otros.



Figura 7. Cultivo de jitomates en el invernadero

Fuente: *Recuperado de Cao Yapanigui, 2016.*

Por otra parte, en el terreno que adquirieron para el establecimiento de la Casa de la Mujer se hizo una construcción que cuenta con distintos espacios que están proyectados para ser talleres de bordado y costura. A pesar de que los muros de casi todos los salones están levantados, el único espacio funcional es el salón central, en el que se llevan al cabo algunas capacitaciones y juntas.

De acuerdo con Felcitas, la Casa de la Mujer, nombrada “Casa de Artes y Oficios (CAO) Yapanigui”, fue construida con el apoyo de los vecinos de la comunidad de San Pedro Arriba y los materiales fueron otorgados por SIEMBRA, sin embargo, dejaron de recibir el financiamiento por parte de la organización, de manera que la obra quedó inconclusa. A la obra le hace falta más del 70% de infraestructura y servicios. No cuenta con techos, pisos, ventanas, puertas, ni equipamiento hidrosanitario.



Figura 8. Construcción inconclusa del CAO Yapanigui

Fuente: *Propia*, 2018.

El área que ya está terminada ha funcionado como un punto de reunión para las mujeres Yapanigui. Ahí, se consolidan vínculos entre las mujeres y se fortalecen liderazgos y confianza para emprender nuevos proyectos. Pero el resto del sitio ya padece los efectos del aparente abandono que refleja una construcción inconclusa. Grupos de personas ajenos al grupo Yapanigui ocupan itinerantemente el lugar para realizar actividades vandálicas. La basura y las intervenciones con grafiti, así como el saqueo de materiales de construcción desmotiva la utilización del espacio.

En un encuentro con Felicitas, comentó que, después de meses de pedir apoyo al ayuntamiento para obtener los materiales que necesitaban para continuar construcción de la Casa de la Mujer, finalmente, un representante del ayuntamiento accedió a firmar una petición en la que se comprometió a otorgar láminas para techar las áreas faltantes. En Temoaya, hay testimonios que relatan cómo las comunidades otomíes se reúnen en multitudes para exigir al gobierno que les ayude o para denunciar su inconformidad ante situaciones que afecte su calidad de vida o sus ideologías.

El proceso que siguieron las mujeres Yapanigui para la obtención de dicho apoyo fue un proceso similar: las mujeres se reunieron varias veces frente al ayuntamiento para exigir la atención a sus demandas hasta que finalmente les concedieron una audiencia para tratar su tema. Pese a que desde el mes de febrero de 2018 cuentan con el documento que “garantiza” la donación de láminas, la Casa de la Mujer sigue sin techar y la presencia del ayuntamiento se mantiene ausente en San Pedro Arriba.

Para las mujeres Yapanigui es importante contar con un espacio en el que puedan reunirse. Tras las experiencias que han tenido gracias a las organizaciones privadas que han apoyado al emprendimiento y desarrollo de los otomíes, actualmente cuentan con un panorama más amplio sobre las ventajas de trabajar en colectividad, bajo esquemas de organización distintos a los tradicionales pero que no entran en conflicto con su cultura.

Cabe resaltar que las mujeres Yapanigui siguen asistiendo al “Mercado Verde alternativo”. Pero su oferta comercial actual consiste en su mayoría en productos comestibles y guisados a manera de muestra gastronómica. Después de algunas sugerencias y observaciones, gradualmente mejoraron la presentación de sus productos, lo que les ha traído beneficios que van más allá de la remuneración económica.

El empeño que las mujeres Yapanigui han puesto en su oferta culinaria les ha llevado a consolidarse como un grupo de mujeres cocineras que ha sido invitado a participar en eventos de diferentes ciudades como representantes de la gastronomía sustentable del estado de México y a formar parte de organizaciones no gubernamentales como la Red Slow Food Toluca Xinantecátl, en la que se promueven prácticas agroecológicas, la protección de la biodiversidad, la protección de las comunidades, su cultura, medio ambiente, los conocimientos culinarios tradicionales y las prácticas de consumo saludables, justas, responsables e incluyentes (Slow Food México, 2018).



Figura 9. Las mujeres Yapanigui durante el primer tianguis por la biodiversidad y la educación alimentaria, en Toluca.

Fuente: *Recuperado de Slow Food Toluca Xinantecatl y AlfaDiario, 2018.*

Entre las mujeres Yapanigui, existe un interés por conservar sus tradiciones gastronómicas ya que reconocen la importancia nutrimental de una alimentación construida a partir de los ingredientes naturales que encuentran en sus huertos familiares. El consumo de carne suele ser limitado ya que el precio del kilo de carne no es equiparable con los sueldos que perciben por las remesas, la retribución de sus trabajos, incluidos los trabajos artesanales:

“A mí no me gusta tanto así (*alimentarse con carnes y embutidos*), yo me acostumbré así y así como. O sea, es mejor ¿no? Que con mucha carne pues no, luego no alcanza el dinero, ¿de dónde voy a sacar para carne? Así está, se hace la costumbre aquí a comer mucha carne, pero dura más la gente así (*con una alimentación basada en el consumo de quelites y maíz*) que con pura carne” (Mari).

Además, es latente la preocupación por la introducción de químicos sintéticos en los productos animales y en los vegetales:

“(…) Y te comentan que no comemos lo natural, como el huevo, que inyectan a las gallinas. O comemos el pollo, pero contiene mucho medicamento, entonces para restarle, para que no nos haga mucho daño, se come lo natural. Y también a las reses les inyectan para que engorden. Un pollo de rancho se tarda 8 meses para que uno se lo pueda comer, ya está grande, ya está bueno para comer. Pero un pollo de granja dos meses y ya, entonces es más bueno comer más verdura y poca carne” (Felicitas).

Al respecto, algunas de las capacitaciones que han recibido las mujeres Yapanigui, están relacionadas con el cultivo por asociación y con el manejo de fertilizantes y químicos de origen natural. Aunque en el invernadero cuentan con especies vegetales externas al entorno y contexto geográfico, mujeres como Felicitas aún mantienen sus huertos familiares en los que cultivan la milpa, nopales y árboles frutales como el capulín, entre otros, de los cuales obtienen sus propios alimentos.



Figura 10. Huerto familiar de Felicitas

Fuente: *Propia*, 2018.

Las preferencias alimentarias de este grupo de mujeres están determinadas por dos factores principales, en primer lugar, está la viabilidad económica para conseguir algunos alimentos como la carne, y en segundo lugar por las costumbres. Las prácticas alimentarias propias de la urbe generan desconfianza y rechazo por parte del grupo otomí Yapanigui, y estas ideas son transmitidas a las generaciones más jóvenes. La hora de la comida se vuelve un momento de intercambio afectivo y de experiencias intergeneracional. A pesar de que los niños se comunican principalmente en castellano, los abuelos refuerzan el aprendizaje de la lengua originaria al intercalar la enseñanza de, por ejemplo, los números en otomí y en castellano, o bien al mantener conversaciones entre sí en ambos idiomas.

Lo anterior denota que, a pesar del impacto que las políticas neoliberales han tenido dentro de las comunidades otomíes, aún existen grupos resilientes que buscan mantener vivo el legado ancestral de su cultura mediante su difusión dentro de sus propias familias, pero también al exterior.

Estos grupos se mantienen abiertos al intercambio cultural que puede existir con las comunidades urbanas. A lo largo de los años, esta apertura les ha permitido desarrollarse económicamente al adoptar conocimientos y técnicas artesanales que, si bien no son autóctonas, se han convertido en un referente sociocultural y geográfico de la región, lo que los posiciona en un panorama global competitivo. Pero los elementos simbólicos más arraigados a su cultura como aquellos relacionados con la alimentación, no han sido insertados en un ámbito externo al comunitario con tanta fuerza como el trabajo textil artesanal ya que, hasta ahora, no cuentan con los medios suficientes para

su difusión. Si bien, las ferias gastronómicas que organiza el ayuntamiento han ayudado a dar luz a la importancia de esta manifestación cultural, aún hace falta impulsar detonantes para el desarrollo de la cadena de valor de la cocina tradicional otomí.

3.3 Desarrollo cultural y turístico de Temoaya

Entrevista con Edgar Mendoza, Secretario de Turismo de Temoaya.

Durante la última administración municipal, la Secretaría de Turismo de Temoaya junto con la coordinación de la Casa de Cultura impulsaron proyectos de difusión de diferentes manifestaciones culturales tradicionales con la finalidad de promover su recuperación y conservación.

Conscientes del potencial de la gastronomía tradicional otomí como atractivo turístico y cultural, la Secretaría en colaboración con la Facultad de Gastronomía de la UAEMex, del Centro Universitario de Tenancingo y los delegados de las 63 comunidades del municipio, lograron impulsar la elaboración de un recetario con 25 recetas provenientes de los distintos ejidos que constituyen Temoaya.

De acuerdo con Edgar Mendoza, la coordinación con los delegados fue una estrategia esencial para poder obtener la información necesaria sobre los ingredientes y métodos de preparación. El respaldo de los delegados funcionó como un mecanismo de confianza para que los estudiantes pudieran acercarse a las familias otomíes y dar pie al intercambio de experiencias y de conocimientos culinarios desde la recolección de los insumos hasta su preparación.

El criterio utilizado para seleccionar a las familias que contribuyeron con la elaboración del recetario fue la relación existente con los artesanos (en su mayoría textiles) registrados en un padrón que las secretarías de turismo y cultura generaron.

Durante las ferias artesanales que organiza la Secretaría de Turismo junto con la Casa de la Cultura de Temoaya, se han abierto espacios para ofrecer muestras gastronómicas en donde se presentan algunos de los platillos que contiene el recetario. Quienes han participado en estas muestras son los artesanos con sus familias. Sin embargo, es notoria la falta de una capacitación sobre procesos de preparación y presentación de platillos bajo estándares mínimos de higiene y de calidad. Si bien lo

anterior no demerita el sabor de los platillos, sí refleja que la actividad culinaria para su exhibición y difusión como atractivo turístico y cultural es practicada con un carácter circunstancial y empírico al que no se le da tanto énfasis como a la actividad artesanal textil.

La difusión de este recetario se ha limitado a eventos oficiales en los que los libros son obsequiados a las diferentes autoridades participantes. Si bien, de acuerdo con el secretario, todas las bibliotecas de cada comunidad cuentan con un ejemplar, no se refleja una extensión del proyecto de recuperación de la gastronomía tradicional en las comunidades al no ofrecer capacitaciones para fortalecer su desarrollo tal y como se hace con otras actividades culturales.



Figura 11. Recetario “La cocina tradicional en la cultura otomí de Temoaya”

Fuente: *Propia*, 2018.

Los esfuerzos que el municipio y la iniciativa privada han hecho para el desarrollo de la actividad artesanal textil se reflejan en el reconocimiento nacional e internacional de la calidad de productos como los Tapetes de Temoaya, los cuales ya cuentan con la marca distintiva “Manos Indígenas”. Esta marca les permite certificar la autenticidad de los materiales y de la compleja labor manual requerida para la elaboración de los tapetes.

Estos productos representan una fuente laboral importante para muchas comunidades otomíes en todo el municipio, es por eso por lo que en los últimos años se ha dado una proliferación de talleres familiares. Principalmente fundaciones, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales han sido quienes han promovido esta actividad con el fin de generar condiciones que favorezcan el desarrollo de las comunidades mediante la creación de empleos autosustentables. Esta promoción se da mediante el otorgamiento de apoyos económicos, en especie (materiales y herramientas) o capacitaciones para la elaboración, venta y distribución de los productos, así como mediante convenios con otros municipios e instituciones para exponer sus productos en otras ferias y espacios dedicados a la promoción artesanal.

Por parte de la Secretaría de Turismo, se otorga un apoyo adicional a las familias de artesanos al incluir a los talleres como parte de los atractivos turísticos que ofrece el municipio, específicamente dentro de la denominada “Ruta turística de Temoaya”. Dicha ruta comienza en la cabecera municipal con el santuario dedicado a Santiago Apóstol y culmina con el Centro Ceremonial Otomí cuya afluencia turística anual, de acuerdo con la información dada por el secretario, es de 14,000 visitantes aproximadamente.

La ruta abarca los elementos culturales más representativos del municipio, pero existe un gran vacío en el sector gastronómico tradicional. En Temoaya existen diversas ofertas gastronómicas de gran calidad en donde se ofrecen platillos tradicionales mexicanos, pero la más cercana a un menú que rescate los elementos culinarios locales es un establecimiento llamado “La Venturosa” en donde todos los alimentos son elaborados a partir de hongos que son cultivados ahí mismo.

La ausencia de una oferta gastronómica vinculada con la tradición culinaria de la población originaria otomí de Temoaya se presenta como un nicho de oportunidad para desarrollar un atractivo turístico que, así como con los artesanos textiles, promueva la creación de fuentes de empleo y del desarrollo humano de la población otomí. Pero el secretario de turismo reconoce las limitaciones que el ayuntamiento tiene para generar ese tipo de proyectos, de manera que considera que es imprescindible la intervención de instituciones financieras, empresas e iniciativas privadas para la creación de espacios en los que se pueda desarrollar y dar a conocer esta manifestación cultural.

Entrevista con el Dr. Jesús Arzate Becerril, cronista municipal de Temoaya.

Además de ser el cronista municipal de Temoaya, el doctor Jesús Arzate es el director de la Casa de la Cultura de Temoaya. En este sentido, el acercamiento con él fue hecho con la intención de obtener una perspectiva histórica sobre el papel que ha tenido la gastronomía tradicional otomí en Temoaya, pero también una visión prospectiva sobre la manera en la que este elemento cultural influye en el desarrollo del municipio y, particularmente, en el desarrollo de los otomíes.

De acuerdo con el Dr. Arzate, la gastronomía tradicional otomí tiene sus orígenes en la recolección de quelites, nopales, hongos y verduras, en la caza de conejos, liebres y pájaros, la crianza de guajolotes y la recolección de especies lacustres como las ranas, charales, carpas y acociles.

Así como la mayoría de los pueblos mesoamericanos, la base de la alimentación de los otomíes es el maíz, sin embargo, de acuerdo con el testimonio del cronista, los otomíes no eran muy buenos agricultores ya que no poseían un sistema de recolección que les permitiera prever sus necesidades alimentarias futuras. Es decir, se anticipaban a recolectar el maíz cuando aún estaba tierno para su consumo o para trocarlo por carne o pescado, por lo que, cuando llegaba la época de la cosecha, ésta era insuficiente (Arzate Becerril, 2018). Es por esto por lo que los alimentos obtenidos del entorno natural inmediato de los otomíes se convirtieron en los ingredientes principales de sus platillos.

En esta misma línea, aquellos alimentos que requerían de un mayor esfuerzo para su obtención, como la carne de guajolote o de conejo, eran utilizados para eventos importantes como bautizos o matrimonios, y en festividades como la navidad o la fiesta de julio del señor Santiago.

De acuerdo con el Dr. Arzate, fue durante la década de los setentas cuando la dieta de los otomíes comenzó a incluir la carne de cerdo, de res, de pollo, el aceite vegetal y productos industrializados como las pastas y las salchichas. Actualmente, muchas familias aún conservan una dieta tradicional basada en la preparación de alimentos de temporada. Pero la influencia de la modernidad y la hibridación cultural es notoria cuando, por ejemplo, en lugar de “sudar” los quelites o los hongos, se fríen con aceite vegetal o manteca de cerdo. O bien, cuando el menú en las festividades incluye carnitas

de cerdo o barbacoa de borrego. Estos alimentos e ingredientes no son originarios de la región, pero con el tiempo se adoptaron como parte de la cultura y de los procesos culinarios tradicionales.

Desde la perspectiva del Dr. Arzate, la recuperación de la gastronomía tradicional de los pueblos originarios es importante y necesaria por dos aspectos importantes. En primer lugar, está su carácter sustentable y sostenible. Dado que la dieta tradicional cotidiana surge a partir de la recolección de alimentos que “la naturaleza les da”, los otomíes acceden a nutrientes que los alimentos de origen industrial no poseen. Además, los huertos familiares fungen como una fuente importante de productos para el autoconsumo: “les permite consumir a ellos y les permite comercializar el excedente”, con lo que no solo satisfacen las necesidades alimentarias de la familia, sino que también representan una fuente de empleo y una consecuente oportunidad de desarrollo.

En segundo lugar, la gastronomía tradicional otomí representa un elemento cultural que no ha sido aprovechado para la atracción del turismo al municipio.

“La gente llega preguntando por comida tradicional de la zona (...). Hay otros lugares (...) en donde se frecuentemente se ofrecen los platillos, los alimentos. Y los ofrecen a la mejor cada fin de semana en los lugares de origen. Aquí, se consumen en las casas particulares, pero un lugar en donde puedas ir ahorita a comer un caldito de charales o una ensalada de chivatos pues no. Y hay turismo que luego busca comida tradicional y típica de un lugar. Entonces hace falta promover eso”.

Al dar un enfoque turístico a la cocina tradicional otomí, pueden surgir varias actividades, paralelas a la preparación de los alimentos, que tienen el potencial de dar empleo a los otomíes y al resto de la población temoayense. Un ejemplo que el Dr. Arzate menciona es que un espacio de difusión de la gastronomía tradicional otomí, podría vincularse a programas de recorridos turísticos en el municipio (como la ruta turística de Temoaya de la que ya se habló) en los que se den a conocer los atractivos históricos y religiosos del municipio al visitar el santuario del Señor Santiago y el Centro Ceremonial Otomí, las labores artesanales tradicionales en los talleres de tejido de tapetes, y finalmente los atractivos gastronómicos en un espacio en donde los visitantes puedan conocer y probar los platillos más representativos de la región. Un proyecto

turístico integral involucra a guías, choferes, administrativos, cocineros, meseros, agricultores, promotores, diseñadores, entre otras labores que de manera directa e indirecta son necesarias para la gestión óptima de este tipo de proyectos.

Además, la recuperación y conservación de la gastronomía tradicional expone aspectos referentes a la calidad y el origen de los alimentos utilizados en la preparación de los platillos. El doctor menciona que muchos de los ingredientes utilizados en las recetas tradicionales ya no se pueden conseguir o tienen un costo muy elevado debido a que los sitios de donde se obtenían ya no existen o se encuentran muy contaminados.

“Lo que pasa es que el río ya viene contaminado, se ha convertido en una salida para el drenaje de la parte alta del municipio y el río venía de los manantiales con el agua pura y cristalina. Y ahora pues esa agua ya no sirve para riego. La ocupan todavía, pero pues de alguna manera ya no porque estarían contaminando las mismas verduras, entonces pueden tener ahí algunas amibas o algo así”.

Actualmente, alimentos tradicionales hechos con ranas, como por ejemplo los tamales de rana con epazote, cebolla y jitomate, son considerados como un lujo debido a la dificultad que representa su obtención en estado natural. Hoy en día, sólo se consigue en criaderos y a precios elevados. Esto aleja este alimento de los bolsillos de sectores marginados, lo que pone en riesgo la supervivencia de este tipo de platillos.

A pesar de que en los últimos años se han comenzado a esbozar esfuerzos por recuperar y conservar a la gastronomía tradicional otomí desde la intervención de las autoridades municipales, la visión predominante sobre el desarrollo de esta manifestación está enmarcada por significados que realzan sus aspectos folclóricos sin percibir la complejidad cultural de su ejercicio.

La búsqueda por un desarrollo integral de la gastronomía tradicional otomí implica mejorar la calidad de vida de los otomíes al promover nuevas alternativas de empleos ecológicos, con remuneraciones justas y condiciones laborales dignas. En esta visión, los conocimientos tradicionales son revalorados por su importancia histórica y simbólica, pero también por su potencial para interpretar los fenómenos que afectan al contexto geográfico y ambiental de la región a partir de la experiencia de quienes han coexistido con él desde épocas ancestrales. Los conocimientos gastronómicos

tradicionales atienden a las necesidades nutricionales de los individuos, pero también a todos los procesos sociales y económicos que surgen a su alrededor y ponen en evidencia la disparidad resultante de la imposición de los estilos de vida de la modernidad.

3.4 Experiencias sobre la integración de los otomíes en el contexto urbano moderno

Entrevista con el Dr. Arturo Venancio Flores

La entrevista con el Dr. Flores estuvo enfocada en conocer la perspectiva otomí sobre la identidad cultural, su gastronomía y su importancia para el desarrollo humano sustentable.

El Dr. Flores asegura que el otomí contemporáneo ya está integrado al contexto globalizado. Su vida y la manera en la que han reconfigurado su estructura social se rige por las necesidades económicas y los desarrollos tecnológicos. La falta de oportunidades para incorporarse a actividades laborales en la localidad ha obligado a que gran parte de la población indígena migre hacia el Valle de México u otros estados, en donde ejercen trabajos relacionados con la albañilería o la producción industrial.

“Si se van en enero, regresan a mediados del año y después a finales del año. Es gente que está muy alejada de su familia”.

De manera que las prácticas tradicionales, como la gastronomía tradicional, únicamente se llevan a cabo cuando hay beneficios económicos de por medio. Un ejemplo, es la recolección y venta de los gusanos de tepozán y los gusanos de maguey. El uso de insectos en la cocina es una práctica característica dentro de la gastronomía indígena. Sus características nutricionales han hecho que su demanda aumente, sin embargo, la pérdida de cultivos nativos derivada de la introducción de especies agrícolas modificadas genéticamente, la contaminación y la expansión urbana ha disminuido la población de estos gusanos. El encarecimiento de este producto ha permitido que este tipo de prácticas tradicionales se conserven, a diferencia de otras, como la elaboración de tortillas y otros alimentos, cuyos beneficios monetarios no son tan atractivos.

A pesar de que poco a poco las manifestaciones culturales se han dejado de lado, como el uso de la vestimenta tradicional, los otomís conservan valores de respeto hacia la naturaleza. A diferencia de las poblaciones citadinas, que perciben al espacio ambiental como un espacio de recreación, los otomís mantienen una estrecha relación con el medio que los motiva a valorarlo y protegerlo.

“(…) ven al espacio ambiental como un medio que los provee de alimentos, que les resuelve sus necesidades económicas, que les favorece por prácticas ecoturísticas, entonces la gente cuida estos espacios”.

En Temoaya, la identidad otomí es reforzada por el Centro Ceremonial. Sin embargo, la discriminación y la exclusión a la que se enfrentan los grupos indígenas persiste aún dentro de este espacio.

“el Centro Ceremonial es un centro político, (…) las ceremonias las hacen en principio porque es un referente, un símbolo nada más. Cuando las hacen, es porque va a ir el gobernador o el presidente de la república y, por lo tanto, les hace sentirse importantes en ese momento, pero se acaba el evento y ya no hay nada. (…) Creo que *-el Centro-* les da cierto arraigo, pero no se sienten parte de ese centro ceremonial. Es otomí, pero no es”.

A diferencia de los grupos otomís localizados en el estado de Hidalgo o Puebla, los de Temoaya no tienen un arraigo tan marcado con su gastronomía tradicional, sin embargo, han logrado aprovechar sus habilidades manuales en el área textil para promover el producto que es referente cultural de la región: los tapetes de Temoaya. El Dr. Flores y su familia, han formado parte de la Cooperativa de Tapetes de Temoaya desde sus orígenes en 1969. Al respecto, se mencionó la importancia que esta actividad ha cobrado dentro de la comunidad gracias a su potencial para el desarrollo económico local

“(…) a pesar de que fue un intercambio de culturas, fue una actividad que proyectó a la cultura a un nivel internacional”.

Si bien la Cooperativa se ha enfrentado a varios cambios administrativos que desencadenó una crisis productiva y organizacional, por lo que sus integrantes están buscando vías para fortalecer esta actividad mediante los mecanismos que el mercado

global ofrece, por ejemplo, el cambio de constitución como Cooperativa a Empresa, lo que les permitiría tener una gestión más autónoma en la comercialización de sus productos.

Desde una perspectiva global el otomí ya es reconocido. Sin embargo, de manera interna, estos grupos se enfrentan a una serie de problemas que ponen en riesgo su desarrollo humano. El Dr. Flores señala que estos problemas se originan por dos situaciones. En primer lugar, están los cambios de uso de suelo, es decir, de un uso forestal cambian a uso agrícola, y de uso agrícola al habitacional. Esto afecta directamente al paisaje natural y cultural del municipio. En segundo lugar, la falta de políticas de desarrollo local tiene un sesgo que excluye a las comunidades que habitan en la periferia.

En los últimos años, el municipio se ha sido testigo de la implementación de políticas para el desarrollo urbano con la introducción de cadenas de super mercados y la concesión de permisos para construir grandes complejos residenciales. El Dr. Flores asegura que recientemente se liberaron permisos de construcción en la zona forestal del Centro Ceremonial, muy cerca de un ojo de agua potable que abastece a las comunidades aledañas, y que, además, se autorizó la excavación de tres pozos de agua. Este tipo de situaciones ya ha afectado a los grupos otomís en otras ocasiones. Los nuevos desarrollos habitacionales contaminaron los ríos y agotaron algunos ojos de agua de la región, esto profundizó la marginación de las comunidades que dependían de estos recursos hídricos, pero además significó la pérdida de biodiversidad que formaba parte de la cocina tradicional otomí.

Temoaya es un municipio rico en recursos hídricos. En la región norte, hay por lo menos seis manantiales (Capulín, Caballero, Santiago, Tres Ojuelos, Agua Blanca y La Pila); a partir de éstos nacen los ríos como el Miranda, Caballero, Agua Blanca y Temoaya. Otros de los ríos que sobresalen son el Nepeni, Los Quemados, Agua Apestosa, Joya de San Juan, Tres Ojuelos, El Rincón, Barranca Honda, San Lucas, Nopales, El Temporal, La Visita, Cuxtó, Cordero, Las Pilas, El Gallo, Naguadi, Llanito y La Loma (Ayuntamiento de Temoaya, 2016).

La vegetación y la fauna lacustre es diversa y los grupos otomís han aprovechado este recurso para satisfacer sus necesidades alimenticias, es por esto por lo que la gastronomía otomí incluye elementos como charales, acociles y algunas especies de

agave y nopales que crecen en los bordes de los ríos, entre otros. Pero muchos de los recursos hídricos de la zona ya no tienen las condiciones para preservar sus ecosistemas o bien, han desaparecido.

De manera paralela, la introducción de biotecnologías en la agricultura ha contribuido a la transformación de los hábitos alimenticios de los otomís. “Actualmente, el maíz tratado es el que predomina”.

El clima predominante en la región norte del municipio (San Pedro Abajo, San Pedro Arriba, Solalpa, Enthavi), que es la que cuenta con mayor presencia indígena, es semifrío subhúmedo (Ayuntamiento de Temoaya, 2016). Pero el efecto del calentamiento global ha afectado los ciclos climáticos y con ello los cultivos. La biotecnología ofrece alternativas como las semillas genéticamente modificadas para que los cultivos sean más resistentes al granizo, a las sequías o a las heladas. Muchos agricultores han optado por utilizar estas semillas en lugar de las nativas.

“(…) solo aquellos que están arriba de los 50 años conservan -a duras penas- la semilla criolla, y ese maíz criollo, obviamente cotizado, no todos lo tienen”.

Pero el uso de estas semillas junto con el uso excesivo de agroquímicos ha hecho que los monocultivos sean los sistemas agrícolas predominantes.

Con el monocultivo se rompe el equilibrio ecológico que permite el surgimiento de especies que, en los sistemas de milpa, son complementarios para el balance nutrimental del mismo sistema y de las personas que se alimentan de ellos.

“La mayoría de los quelites ya no son los de antes. Yo recuerdo cuando se cortaban eran unos quelites grandes. Hoy, por la introducción de los herbicidas, pesticidas y todo lo que se genera, apenas y sale una mortaza pequeña que ya no sirve ni para hacer una torta”.

El Dr. Flores narró que, durante su infancia, era común incluir a la flor del maguey en la comida cotidiana. Su recolección se hacía a través de un sistema colectivo en el que participaban todos los miembros de la comunidad.

“(…) tú antes veías que andaban grupos de niños por allá, por acá, por todos lados buscando esa flor. Incluso la población cuidaba del propio recurso. Si alguien estaba trozando un tepozán o a los magueyes te iban a echar bronca”.

Actualmente, es difícil encontrar esta flor. El Dr. Flores afirma que los magueyes cambiaron y que las flores que ahora se dan -si es que llegan a florear- son muy pequeñas.

La transformación y pérdida de especies genera un impacto ambiental, social y cultural. Al romper el equilibrio ecológico, se desencadena una serie de reacciones que no solo afectan a la fertilidad de los suelos, sino que pone en riesgo la seguridad y soberanía alimentaria de las personas, y por ende su desarrollo humano.

A pesar de las adversidades, los otomís de Temoaya han demostrado ser resilientes y capaces de organizarse para alcanzar objetivos comunes. Sin embargo, el crecimiento urbano está absorbiendo al territorio rural. Esto ha provocado enfrentamientos y todo tipo de problemas sociales que alimentan la desconfianza hacia los ayuntamientos, las iniciativas privadas y hacia los mismos habitantes del municipio. En este sentido, el Dr. Flores reconoce la necesidad e importancia de conservar los conocimientos tradicionales, ya que en ellos se construye una conciencia ambiental basada en el respeto hacia los recursos naturales y en la relación vital que existe entre naturaleza y el hombre.

3.5 Recetas tradicionales de los otomís de Temoaya

Después de un recuento realizado a partir de las experiencias de vida obtenidas, el libro de recetas otomís y la información bibliográfica recopilada, se identificaron algunos de los elementos regionales que conforman la gastronomía tradicional otomí.

En primer lugar, podemos identificar a los quelites. Estas plantas se obtienen principalmente de la milpa y crecen durante todo el año, lo que les hace formar parte de la dieta cotidiana de los otomís. Entre las variedades más comunes en la región están los cenizos, vinagreras, quintoniles, verdolagas, berros, paletaria, trébol, chivatos, nabos, huazontles y malvas.

Durante una de las visitas a las mujeres Yapanigui, la familia de Felícitas compartió la receta de los tacos de quelites cenizos.

Tacos de quelites cenizos con salsa molcajeteada

Ingredientes

- Un manojo de quelites cenizos (500 gr.)
- Cebolla (100 gr.)
- Una pizca de sal
- Aceite
- 6 chiles guajillos
- 1 tomate
- 1 ajo
- Tortillas de maíz

Preparación

Lavar el manojo de quelites.

Cocer los quelites en agua con sal, exprimir y reservar.

En el comal, colocar el tomate y los chiles.

Una vez que estén tostados, lavar los chiles y quitar las semillas.

En el molcajete, moler los chiles con ajo y sal.

Agregar el tomate a la salsa.

En una cazuela, acitronar la cebolla cortada en rodajas. Incorporar los quelites y sazonar con sal. Cocer durante 5 minutos aproximadamente.

En una tortilla, agregar una porción de quelites y salsa al gusto.

Ntāti

Otra característica de la gastronomía otomí es que muchos platillos tradicionales están sujetos a la disponibilidad del temporal. Por ejemplo, durante el barbecho, es posible recolectar unos pequeños tubérculos a los que se les llama cebolleja o *Huemu*. Con ellos, algunas familias preparan un platillo al que llaman Revoltijo o *Ntāti*, que consiste en un caldo blanco con cebolleja, charales, papas, cebolla, epazote y chile.



Figura 12. Cebolleja o *Huemu*

Fuente: *Propia*, 2018.

Ingredientes

- Cebolleja o *Huemu* (300 gr.)
- Charales o camarones secos (300 gr.)
- Papas silvestres chicas o de cambray (200 gr.)
- Cebollitas de cambray (de 3 a 4 piezas)
- Epazote (1 rama)
- Chile guajillo o verde (3 piezas)
- 1 pizca de sal
- Aceite
- Agua (1 litro)



Figura 13. Ingredientes para la preparación del Revoltijo o *Ntāti*

Fuente: *Propia*, 2018.

Preparación

Lavar los charales. En caso de usar camarones, lavar y pelar con agua caliente.

Picar las cebollitas de cambray con todo y rabo.

Cortar las papas en cuatro.

Cortar los chiles en rodajas.

En una cazuela, calentar aceite y añadir una cebolla para quitar el sabor a aceite.

Freír los charales o camarones.

Agregar en la cazuela las cebollitas, el huemú, las papas y los chiles.

Añadir sal al gusto.

Añadir la rama de epazote.

Remover para integrar los sabores.

Añadir el agua.

Tapar y dejar cocinar por 10 minutos.



Figura14. Revoltijo o *Ntāti*

Fuente: *Propia*, 2018.

Durante la época de lluvia, de da la recolección de hongos silvestres. En Temoaya, las variedades silvestres para el consumo son las quetas o semas, clavitos, patas de pájaro, corralitos, soldaditos, gachupines y morillas, entre otros.

En la siguiente receta se utilizan hongos setas debido a la facilidad con la que se puede conseguir.

Caldito de hongos

Ingredientes

- Hongos setas (250 gr.)
- Chile guajillo (50 gr.)
- Epazote (1 rama)
- Cebolla (100 gr.)
- Sal (1 pizca)
- Agua (1 litro)

Preparación

Limpiar, lavar y cortar los hongos y reservar.

Asar los chiles, posteriormente ponerlos a hervir en agua y desvenarlos.

Reservar las venas.

En una cazuela acitronar la cebolla y agregar los hongos hasta reblandecer.

Añadir las venas y el epazote.

Agregar el litro de agua. Cocer por 20 minutos y rectificar sazón.

Nota: Una variante de esta receta es que antes de agregar el agua, se añade una salsa de jitomate, cebolla, ajo y las venas del chile molcajeteados, se sofríe durante 5 minutos y posteriormente se le añade el agua.

Para las épocas festivas religiosas como la semana santa o día de muertos, se preparan platillos con un nivel de complejidad mayor. Un ejemplo que puede ser encontrado en la mayoría de las casas otomíes de Temoaya, especialmente de la comunidad de Molino Arriba, es el Guiso de charales con vinagreras en mole pipián.

Guiso de charales con vinagreras en mole pipián

Ingredientes

- Charales secos (300 gr.)
- Quelites vinagreras (250 gr.)
- Papas de cambray (250 gr.)
- Nopales tiernos (100 gr.)
- Semillas de chile guajillo y pasilla (300 gr.)
- Cebolla (50 gr)
- Sal (2 pizcas)

- Aceite
- Agua

Preparación

Lavar bien los quelites y reservar.

Picar las papas y la cebolla y rebanar los nopales.

Tostar las semillas de los chiles.

Moler en molcajete hasta obtener una textura uniforme y reservar.

En una cazuela, cocer en agua con sal las papas, los nopales y los quelites.

Sofreír la cebolla, agregar los charales hasta dorar y poco a poco agregar las semillas de chile molidas sin dejar de mover.

Agregar las verduras cocidas y agua para dar consistencia.

Capítulo IV

Centro de recuperación y conservación
de la gastronomía tradicional otomí

Descripción del proyecto

4.1 La recuperación y conservación de la gastronomía tradicional como estrategia para el desarrollo sustentable, sostenible e integral de la población otomí de Temoaya.

En este proyecto se describieron los mecanismos para crear un espacio de difusión de la gastronomía tradicional otomí y los conocimientos que existen en torno a ella.

Las estrategias de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional de los pueblos originarios incentivan la investigación y análisis de los recursos locales y procesos productivos desde una visión holística sobre los fenómenos que afectan al entorno y al desarrollo de la sociedad. La investigación sobre los recursos locales, aunada al aprovechamiento del legado cognitivo ancestral representa la emancipación del desarrollo científico nacional, es decir, la generación de conocimientos basados en la realidad de su propio contexto.

El reconocimiento de la identidad cultural manifestada en la gastronomía tradicional da pie a la investigación, análisis y desarrollo de técnicas culinarias que respondan a las necesidades nutricionales y medio ambientales de la región (Olivé Morett & Puchet, 2015). Así mismo, la revaloración de conocimientos y saberes tiene el potencial de estimular la innovación, la producción y el comercio local, es decir, activar el desarrollo económico de la región.

A través del impulso de la gastronomía tradicional, el desarrollo integral de los sistemas sociales -sistema biológico, económico y cultural- (Bunge, 2014) se alinea con los Objetivos del Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, pero también con los principios de coevolución sociedad-naturaleza de la “sustentabilidad” (Foladori & Tommasino, 2000).

En resumen, el proyecto de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional otomí es una estrategia para alcanzar el desarrollo integral, sostenible y sustentable de la población otomí del municipio de Temoaya. Sus características culturales, biológicas y económicas permitieron alinearlos con las políticas públicas y los planes de desarrollo regional, estatal, nacional e internacional con un enfoque hacia los principios teóricos de la sustentabilidad y del desarrollo humano integral.

4.2 Discurso Argumentativo

La pérdida de los conocimientos gastronómicos tradicionales es un fenómeno que compromete el desarrollo humano sustentable los pueblos originarios.

A partir de la perspectiva de Bunge (2014) sobre el desarrollo integral, se identificó el potencial que tiene la gastronomía para generar un desarrollo simultáneo entre los sistemas económicos, políticos, biológicos y culturales de la sociedad.

Los otomíes de Temoaya, son un grupo que parcialmente ha sido absorbido por la modernidad y la urbanización. Sin embargo, las diferencias entre quienes tienen acceso a educación, salud e ingresos dignos y quienes no, ponen en evidencia el rezago causado por políticas públicas de modernización discriminatorias y excluyentes. En este sentido, surge la necesidad de generar alternativas que guíen a la población otomí a adaptarse a las condiciones adversas que les impone el contexto político, económico y ambiental.

Ante este planteamiento, los proyectos de carácter social con enfoque hacia el desarrollo integral son alternativas para generar capacidades que permitan a los beneficiados capitalizar el conocimiento y promover el uso responsable de los recursos naturales.

Como se mencionó en el capítulo anterior, en Temoaya existe un grupo de mujeres otomíes pertenecientes al ejido de San Pedro Arriba, que desde febrero de 2018 promueven la gastronomía tradicional otomí. Su participación en eventos de fomento a la producción ecológica y comercialización justa de alimentos (como el Mercado Verde Alternativo de Toluca o las ferias gastronómicas de la Red Slow Food México) las ha posicionado como referentes de la alimentación sustentable del Valle de Toluca.

Gracias a su esfuerzo y organización, las mujeres Yapanigui han conseguido promover su autonomía económica y la diversificación de sus actividades productivas en el marco de la recuperación y conservación de las manifestaciones culturales y los conocimientos tradicionales de los pueblos originarios.

Pero la falta de una infraestructura adecuada para la preparación y difusión de los platillos limita el potencial económico y cultural de esta manifestación. Actualmente, el

único espacio con el que cuentan de manera regular para ofrecer sus productos se encuentra ubicado en la ciudad de Toluca y se les es otorgado dos veces al mes.

En cada Mercado Verde Alternativo, las mujeres Yapanigui preparan cerca de ocho platillos diferentes con un día de anticipación, después de atender las necesidades de su hogar y familia. Dependiendo de las participantes, los alimentos que se ofrecen son asignados y preparados en sus propias casas.

Para el día del evento, además de los platillos, llevan tortillas hechas a mano, salsas, pulque y agua fresca, ollas de barro, platos, vasos y un pequeño anafre que trasladan desde San Pedro Arriba hasta el centro de Toluca. En cada viaje, hacen uso de sistemas de transporte colectivo como taxis y autobuses. Aunado a la complejidad de estos traslados, cabe mencionar que, dentro del grupo, quienes de manera usual participan en el evento son de tres a cuatro personas; al menos dos de ellas son mujeres de la tercera edad.

Esta mecánica, además de ser insegura, resulta extenuante y poco práctica para la difusión de esta vertiente de la cultura otomí.

Ante esta situación, el “Centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional Otomí” es una propuesta que busca promover el desarrollo social y regional al ofrecer opciones laborales articuladas a la cadena de valor relacionada con la alimentación y la gastronomía local.

El centro será un espacio que permitirá la integración comunitaria intergeneracional en donde se intercambiarán conocimientos y experiencias desde la perspectiva tradicional de los pueblos originarios, pero también desde la perspectiva contemporánea. Para esto, se procurará hacer uso de los programas sectoriales gubernamentales y las políticas públicas que incentivan la innovación, la producción y el comercio local, así como el fomento a las manifestaciones culturales de los pueblos originarios.

Una de las líneas de acción de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional consiste promover la dieta tradicional mexicana “por su calidad en el ámbito de la salud y su idoneidad para evitar grandes padecimientos originados por la mala alimentación” (SECTUR, 2015). Conforme a lo anterior, el “Centro de recuperación de gastronomía tradicional otomí” servirá como un medio para promover la alimentación basada en los

insumos locales. En el Centro se recuperarán las recetas de los pueblos originarios, pero también se recuperarán y conservarán los productos alimenticios naturales regionales, las técnicas y utensilios tradicionales necesarios para la preparación de los platillos, y las técnicas de cultivo tradicionales para promover el autoconsumo y encaminar la seguridad alimentaria y resiliencia de los otomíes.

Tal y como se menciona en el capítulo II, se requiere de la coordinación entre diferentes sectores sociales, gubernamentales e institucionales para desarrollar estrategias que favorezcan a los diferentes eslabones de la cadena de valor de la gastronomía. En este sentido, el funcionamiento del Centro requerirá de la participación de actores estratégicos de dichos sectores y de especialistas en diferentes disciplinas que den a conocer fundamentos normativos, técnicas y tecnologías alternativas que permitan optimizar los procesos de producción y comercialización de la gastronomía tradicional. Así mismo, al tener acceso a un espacio en donde se refuerza la identidad cultural, los usuarios adquieren la posibilidad de establecer vínculos y participar con su comunidad y su gobierno. Lo anterior, da a los grupos sociales la capacidad para organizarse en torno a intereses comunes y da voz y agencia a aquellos que son excluidos por su género, edad o etnia.

Adicionalmente, este proyecto tiene el potencial para ofrecerse como un atractivo turístico-gastronómico complementario a los esfuerzos del ayuntamiento de Temoaya por proyectar al municipio como un referente de la cultura mexicana. De acuerdo con las experiencias del Secretario de Turismo de Temoaya, Edgar Mendoza, y del cronista municipal y director de la Casa de Cultura del municipio, el Dr. Jesús Arzate, la influencia cultural de la población otomí en Temoaya es promovida por programas y proyectos para el fortalecimiento de la actividad artesanal, principalmente en el ámbito textil. Pero ante el surgimiento de nuevas tendencias como el etnoturismo o el turismo gastronómico, en el municipio existe un vacío en cuanto a ofertas gastronómicas tradicionales que, de manera permanente, den a conocer los elementos biológicos y culturales que conforman la alimentación de los pueblos originarios de la región.

En síntesis, esta propuesta se presenta como un proyecto integral que abarca la problemática de la pérdida de la gastronomía tradicional desde diferentes enfoques.

Cultural: Se recuperan y conservan los conocimientos tradicionales que existen en torno a la gastronomía: los procesos de cultivo, la integración familiar y

comunitaria, valores, símbolos y significados de los alimentos para la nutrición y las relaciones con los ciclos festivos

Económico: Se promueve la diversificación laboral de la comunidad al dar a conocer sistemas de producción y comercialización de alimentos tradicionales bajo parámetros de protección intelectual comunitaria, así mismo se refuerzan los vínculos entre productores locales para cubrir otras necesidades de insumos que no puedan producirse en el Centro.

Biológico: Se recuperan los cultivos locales y sistemas agrícolas tradicionales basados en la autorregulación para reducir el uso de agroquímicos y mitigar los efectos nocivos que ejercen sobre la tierra, el ambiente en general y en la salud de productores y consumidores.

Político: Se promueve la articulación de diferentes sectores de la administración pública con la sociedad civil mediante la participación ciudadana en la gestión de políticas públicas y programas para el fomento de la producción y productividad del sector indígena, así como para el fortalecimiento de las manifestaciones culturales de los pueblos originarios.

Así pues, el Centro se consolida como un proyecto para el desarrollo integral de los pueblos originarios del municipio de Temoaya. En él se activará el desarrollo económico local gracias la diversificación laboral de la población otomí, se resaltarán la importancia de los productos naturales y los sistemas agrícolas tradicionales para garantizar la seguridad y soberanía alimentaria de las comunidades, se reivindicarán los conocimientos y saberes de los pueblos originarios para responder a la crisis de paradigmas sobre el desarrollo. Por otra parte, se incentivará a los integrantes de las comunidades indígenas a tener una participación más activa en la vida política mediante el aprovechamiento de los recursos que la federación asigna para programas que beneficien directamente a este sector de la población.

4.3 Objetivos

Objetivo general

Impulsar la creación de un centro de recuperación y conservación de conocimientos tradicionales especializado en la gastronomía de la comunidad otomí del municipio de

Temoaya, estado de México, para promover el desarrollo de los diferentes elementos que componen la cadena de valor de la cultura alimentaria regional, así como fomentar la identidad cultural y el emprendimiento de proyectos comunitarios.

Objetivos particulares

Diseñar un programa general que asiente las bases para la creación de espacios de recuperación de conocimientos tradicionales sustentados en el marco normativo federal, estatal y municipal.

Describir los lineamientos generales para comercializar los productos gastronómicos elaborados por las comunidades.

Promover la investigación de las propiedades nutrimentales de los recursos locales y la incorporación de tecnologías y métodos modernos en las técnicas culinarias.

Recuperar recetas y gastronomía cotidiana y festiva regional.

Recuperar los cultivos y sistemas agrícolas tradicionales.

Recuperar rituales y protocolos de la gastronomía tradicional otomí.

Fomentar el consumo de productos locales y sustentables.

4.4 Programa general para la creación del centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional otomí

Este programa es una guía para crear un centro gastronómico otomí en Temoaya, México. Para su elaboración, se utilizaron como referencia las bases de la convocatoria de apoyos del Programa para el Mejoramiento de la Producción y Productividad (PROIND) Indígena que impulsa la CDI y el Programa de Inclusión Social PROSPERA, en la modalidad del Fortalecimiento de actividad productiva para un Proyecto Productivo Comunitario.

El Programa otorga hasta \$150,000.00 (ciento cincuenta mil pesos 00/100 moneda nacional) para los Proyectos productivos comunitarios gestionados por grupos o sociedades de al menos cinco personas indígenas que habiten en hogares diferentes, con experiencia productiva, organizativa o comercial previa.

4.4.1 Descripción del proyecto

El Centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional otomí de Temoaya es un espacio en el que se dará atención a la comunidad indígena del municipio y a visitantes externos que estén interesados en conocer y aprender los procesos para la obtención y preparación de alimentos tradicionales del pueblo otomí.

En él, podrán llevarse a cabo diferentes actividades que impulsan los componentes de la cadena de valor de la gastronomía y que promueven el fortalecimiento de la identidad cultural indígena de la región. Algunas de estas actividades serán:

1. Talleres demostrativos de preparación de alimentos tradicionales otomíes.
2. Degustación de alimentos tradicionales otomíes.
3. Huerto y cultivos demostrativos con técnicas ancestrales.
4. Producción y venta de insumos alimenticios.
5. Talleres de sensibilización ambiental, cultural y de derechos indígenas.
6. Vinculación con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales para promover la participación de la población indígena en la gestión de políticas públicas y en programas afines al desarrollo indígena en el ámbito económico y cultural.

Este Centro fue proyectado para que los otomíes de Temoaya puedan experimentar, desarrollar y difundir los conocimientos y saberes ancestrales del grupo, pero a que su vez puedan enriquecerlos con conocimientos y tecnologías modernos, de manera que los procesos de producción se hagan de una manera más eficiente y responsable con la salud y con el medio ambiente.

En este sentido, será necesario que el Centro cuente con áreas específicas para cada una de las actividades que conforman al proyecto. Para esto, se ha hecho un análisis espacial sobre las áreas mínimas necesarias para que los usuarios hagan uso de ellas de una manera cómoda, segura y eficiente. A continuación, se presenta el programa arquitectónico que debe considerarse para planeación.

Tabla 8. Programa arquitectónico

Espacio	Descripción de actividades	Mobiliario necesario	Área
Aula Cocina	<p>Demostraciones culinarias y preparación de alimentos tradicionales para venta.</p> <p>Consta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Zona caliente</i>: comal, parrilla, nixtamalización y horno • <i>Zona fría</i>: Mesas de trabajo, preparación de tortillas y refrigeración. • <i>Zona húmeda</i>: Lavado de alimentos y utensilios. • <i>Zona seca</i>: Guardado de ollas, cubiertos y herramientas. • <i>Zona de desechos</i>: Disposición de desperdicios orgánicos e inorgánicos <p>Ecotecnias sugeridas: Paneles fotovoltaicos para iluminación y equipo de refrigeración, captación y purificación de agua pluvial para tarja, horno solar, estufas ahorradoras ecológicas (CONAFLOOR, 2008).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fogón (<i>nu bipi</i>) (120x120 cm) • Horno de leña (110x90 cm) • Tarja de dos tinas (140x70 cm) • 2 mesas de trabajo mínimo (60x100 cm) • 1 Mesa de preparación de tortillas (60x60) • Almacén de utensilios o estantes (120x60 cm) • Refrigeración (22 ft³) • Dos basureros altos 	17.3 m ²
Comedor para 10 comensales	Degustación de platillos, exhibición y venta de productos.	<ul style="list-style-type: none"> • 2 mesas para 4 personas (80x80 cm) • 1 Mesa para 2 personas (65x80 cm) • 10 sillas • Estación de servicio (60x100 cm) • Vitrinas para exhibición de productos (70x120 cm) • Caja (60x60 cm) 	11.8 m ²
Sanitarios	Ecotecnia sugerida: Baño seco	<ul style="list-style-type: none"> • WC (2) • Lavamanos (2) 	4 m ²
Almacén de insumos	Almacenamiento y clasificación de insumos (plantas, semillas, hongos, frutas y verduras que no requieran refrigeración) obtenidos en el huerto.	<ul style="list-style-type: none"> • 2 anaqueles (120x60 cm) • Mesa de trabajo (100x80 cm) • 1 silla 	4.8 m ²

Aula de usos múltiples	Destinado a la impartición de talleres y como punto de reunión para asambleas.	<ul style="list-style-type: none"> • Sillas (20) • Escritorio (100x70 cm) • Proyector • Librero (120x35 cm) 	11 m ²
Administración	Actividades directivas del Centro y de vinculación y difusión	<ul style="list-style-type: none"> • Archivero (50x55 cm) • Librero (60x30 cm) • 2 escritorios (120x80 cm) • 4 sillas • Equipo de cómputo 	11 m ²
Huerto demostrativo	<p>El tamaño del huerto demostrativo va en función de la producción necesaria para abastecer al centro y del tipo de alimentos que se cultivarán.</p> <p>Debe ayudar a cubrir las necesidades básicas como la alimentación del personal y el abastecimiento de insumos básicos para los platillos que se elaborarán.</p> <p>Consta de las siguientes zonas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cultivo 20 m² 2. Compostaje 4 m² 3. Bodega 5 m² <p>Ecotecnia sugerida: Lombricomposta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa de trabajo • Anaqueles para almacenar herramienta 	30 m ²
Superficie mínima requerida			89.9 m²

Fuente: *Elaboración propia, 2018*

Para el funcionamiento del centro, será necesario asignar ciertas áreas directivas y de ejecución de actividades entre los integrantes del grupo de trabajo del proyecto. De acuerdo con el PROIND (DOF, 2017), los grupos de trabajo de proyectos productivos deben estar conformados por mínimo 5 integrantes, quienes deberán ejercer las funciones de presidente, secretario, tesorero, titular de la contraloría social del grupo y vocal de la contraloría social del grupo (Tabla 9).

Así mismo, existen otras funciones dentro del centro que, si bien pueden ser asignadas a un responsable, también podrán ejecutarse por todos los miembros del grupo indistintamente. Estas actividades son: elaboración conjunta del Reglamento Interno

del grupo, la difusión y vinculación del proyecto con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, establecer canales de comercialización, mantenimiento del huerto y del Centro, y el registro y documentación de actividades.

Tabla 9. Estructura organizacional

Directiva	
Cargo	Función
Presidente	Representante del grupo para las acciones de gestión, así como motivar la participación de los integrantes de este, coordinar las diferentes actividades y dar seguimiento al desarrollo del proyecto.
Secretaria	Convocar a reuniones de asamblea, levantar las minutas de las reuniones de trabajo y guardar los documentos.
Tesorera	Conocer el proceso de gestión de recursos y llevar un control sobre ellos para su correcta aplicación, así como informar al grupo sobre la rendición de cuentas y conservar la comprobación del recurso y dar seguimiento a los asuntos.
Titular de la contraloría social del grupo	Controlar y vigilar la adecuada aplicación de los recursos, respetando los acuerdos tomados en la asamblea del grupo, formular denuncias correspondientes para la regularización de las situaciones que pongan en riesgo el logro de los objetivos y principios de la organización, del proyecto y del Programa.
Vocal de la contraloría social del grupo	
Ejecución	
Difusión	Difusión del proyecto vía digital e impresa dentro de la comunidad y en el municipio.
Vinculación	Establecer y gestionar los mecanismos de participación municipal, estatal y federal (Secretaría de turismo, de cultura, CDI, entre otras) e interinstitucional para gestionar la obtención de recursos de programas de apoyo.
Comercialización	Establecer canales de comercialización que permitan ofertar productos de calidad y tener mayores ventas y generación de recursos monetarios y no monetarios.
Instrucción en aula cocina	Impartir los talleres culinarios y mantenimiento del aula cocina.
Mantenimiento del huerto	Siembra, cuidado y cosecha de productos agrícolas. Atención a composta.
Mantenimiento del Centro	Limpieza y gestión de mejoras continuas a la infraestructura del Centro.
Registro	Documentación y registro de las actividades realizadas en el centro mediante evidencias fotográficas, video, audio y notas.

Fuente: *Elaboración propia con base en las Reglas de Operación del PROIND, 2017.*

4.4.2 Presupuesto y financiamiento

Para la elaboración del presupuesto para la creación del Centro, es necesario identificar y definir su estructura financiera. Con base en el PROIND (DOF, 2017), los conceptos de inversión que deben considerarse son los siguientes:

1. Inversión fija: Se refiere a los bienes necesarios para la operabilidad del proyecto, por ejemplo:
 - Construcción, instalación, rehabilitación, reparación y mantenimiento de infraestructura productiva.
 - Adquisición y reparación de maquinaria y equipo.
 - Herramientas y utensilios para la producción.

2. Inversión diferida: Son estímulos y apoyos que contribuyen a la sostenibilidad inicial y de continuidad del proyecto y que no están sujetas a desgaste físico, como:
 - Trabajos de investigación, estudios y proyectos
 - Gastos de instalación, prueba y arranque
 - Seguros

3. Capital de trabajo: Se refiere a los recursos necesarios para que una empresa desarrolle sus operaciones económicas.
 - Pago de mano de obra especializada
 - Adquisición de insumos y materias primas
 - Fletes para el transporte de materiales e insumos
 - Fletes para la comercialización

4.5 Documentación necesaria para concursar en el PROIND

La convocatoria será anunciada por la Delegación o por el Centro Coordinador de la CDI correspondiente a la región. De acuerdo con el decreto de Reglas de Operación del PROIND (DOF, 2017), la entrega de documentos se realizará en dos etapas:

1ª etapa, registro: En esta etapa es necesario hacer entrega de documentos conforme a los formatos que la instancia ejecutora designe. Estos documentos consisten en una

Solicitud de apoyo para proyecto productivo (anexo 2 de las Reglas de Operación del PROIND, ver anexo 1) y un formato de Proyecto Simplificado (anexo 3 de las Reglas de Operación del PROIND, ver anexo 2).

1. Datos generales del grupo de trabajo, sociedad o empresa solicitante (tipo de Figura Asociativa, nombre del grupo de trabajo, número de integrantes, pueblo indígena al que pertenece).
2. Datos de apoyo solicitado.
 - Tipo de apoyo: Proyecto Productivo Comunitario
 - Modalidad de apoyo: Fortalecimiento de actividad productiva
 - Nombre del Proyecto: Centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional otomí
 - Ubicación del proyecto.
 - o Estado de México (clave INEGI 15)
 - o Municipio: Temoaya (clave INEGI 087)
 - o Localidad: San Pedro Arriba (clave INEGI 0030) (CDI, 2010)
3. Datos del solicitante: Nombre completo, CURP, correo electrónico y teléfonos.
4. Integrantes del grupo de trabajo: El número mínimo de integrantes por proyecto que el PROIND solicita es de 5 personas, quienes deberán estar organizados bajo las funciones de presidente, secretario, tesorero y titular de la contraloría social del grupo de trabajo y vocal de la contraloría social del grupo de trabajo. Para este requisito es necesario indicar nombres completos, experiencia de trabajo en grupo en actividades productivas, género, si cuenta con el apoyo del programa PROSPERA y el promedio de su ingreso mensual.
5. Datos del proyecto.
 - Objetivo del proyecto: Los criterios que el Programa considera más relevantes en cuanto a los objetivos son la creación de fuentes de ingreso, mejorar la calidad de lo que se produce, utilizar nuevas tecnologías, incrementar la producción, protección, recuperación, rescate, mantenimiento y manejo sustentable de los ecosistemas y la biodiversidad (DOF, 2017).

- Nombre del proyecto.
- Descripción del proyecto: Señalar de manera general la actividad productiva a desarrollar, el producto o servicio a generar (DOF, 2017).
- Desglosar los conceptos de inversión fija, diferida y capital de trabajo conforme a los siguientes criterios:
 - o Concepto de inversión
 - o Descripción
 - o Cantidad
 - o Costo unitario
 - o Aportación CDI
 - o Aportación estatal
 - o Aportación municipal
 - o Aportación del grupo
 - o Monto total
- Domicilio en donde se instalará el proyecto.
- Descripción de áreas de producción del proyecto (ver programa arquitectónico de Tabla 8).
- Servicios con los que cuenta el lugar donde se instalará el proyecto.
- Indicar la actividad productiva más importante en la localidad.
- Mercado.
 - o Mercado al que va dirigido el producto o servicio: Estatal
 - o Medios de transporte para la distribución del producto o servicio: Terrestre
 - o Origen de proveedores de insumos y materias primas: Localidad y municipio
 - o Presentación del producto final

6. Indicadores económicos.

- Ingresos por ciclo productivo: Descripción sobre qué se venderá, unidad de medida, cantidad, precio unitario, ingreso total y periodo.
- Costos de producción por ciclo productivo: Indicar cuánto cuesta producir lo que se va a vender.
- Utilidad de producción: Calcular total de ingresos, de costos y utilidad del proyecto.

- Cálculo de porcentajes destinados a reinversión, utilidades, ahorro, asistencia técnica y otros.
7. Capacitación y asistencia técnica: Indicar si los beneficiarios han recibido alguna capacitación con anterioridad y si requieren de algún tipo de capacitación para operar el proyecto, por ejemplo, sobre acciones para el cuidado del medio ambiente, procesos de producción, administración y contabilidad, comercialización o procesos organizativos.
 8. Impacto ambiental: Declarar si el proyecto genera algún tipo de desechos sólidos o líquidos contaminantes y describir qué tipo de ecotecnia se implementará.

2ª etapa, solicitudes autorizadas:

1. Acuse de formato solicitud.
2. Acta de integración del grupo, firmada por todos los integrantes y en la que se designan los cargos de cada uno (anexo 14 de las Reglas de Operación del PROIND, ver anexo 3).
3. Copia de identificación oficial (con fotografía) de cada uno de los integrantes del grupo.
4. Clave Única de Registro de Población (CURP) y acta de nacimiento de todos los integrantes.
5. Documento emitido por SEDESOL que acredite a los solicitantes que son beneficiarios de PROSPERA.
6. Declaración escrita, firmada bajo protesta de decir verdad por todos los integrantes del grupo o del representante legal de la sociedad, declarando no haber recibido, en ejercicios fiscales anteriores, apoyo de la CDI u otra dependencia del gobierno federal, para un proyecto productivo o turístico.
7. Declaración escrita, firmada bajo protesta de decir verdad por todos los integrantes del grupo, en donde declaren no estar tramitando ante otra dependencia del gobierno federal en el presente ejercicio fiscal, apoyo para el mismo proyecto productivo, salvo los casos de mezcla de recursos así

propuestos desde un inicio y/o para acciones de complementariedad del proyecto (en su caso).

8. Declaración escrita, firmada bajo protesta de decir verdad por todos los integrantes del grupo, en la que declaren que ninguno de dichos integrantes es servidor público en activo o en licencia, ni tampoco familiar en primer grado de algún servidor público en activo o en licencia.
9. Documento, que acredite ante la Delegación de la CDI, la propiedad o posesión del predio en que se ejecutarán las obras que comprende el proyecto a nombre de la organización o de los solicitantes del apoyo (escritura, contrato de comodato).
10. Datos de la cuenta bancaria mancomunada a nombre del representante del grupo y al menos otro integrante del grupo, sociedad o empresa.
11. Estar dado de alta en la SHCP y entregar copia RFC de la organización.
12. Entregar copia de documento con validez oficial de Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales que se obtiene a través del Servicio de Administración Tributaria (SAT) del ejercicio fiscal vigente.

4.6 Comercialización de productos gastronómicos tradicionales

Uno de los apoyos adicionales que ofrece el PROIND para la comercialización de los proyectos productivos es la capacitación para el uso de la marca distintiva “Manos Indígenas, Calidad Mexicana”.

Esta marca es una estrategia de la CDI para fortalecer la difusión e identificación de los productos elaborados por los pueblos originarios y que se ofrece de manera gratuita con previa autorización de la misma institución a través de la Coordinación General de Fomento a la Producción y Productividad Indígena (CGFPPI). Con ella se garantiza al consumidor que los productos que adquieren han sido elaborados a través de procesos artesanales, incluyentes y sustentables, y que además poseen los estándares de calidad establecidos por la comunidad indígena productora.

La CDI cuenta con ocho registros de Clase ante el IMPI, vinculados con la marca “Manos Indígenas, Calidad Mexicana”. Aquellos relacionados con la gastronomía son los siguientes:

Tabla 10. Registros del IMPI, vinculados con la marca “Manos Indígenas, Calidad Mexicana” y la gastronomía

Número	Clase	Descripción	Registro
2	21	Utensilios y recipientes para uso doméstico y culinario; peines y esponjas; cepillos; materiales para fabricar cepillos; material de limpieza; lana de acero; vidrio en bruto o semielaborado (excepto el vidrio de construcción); artículos de cristalería, porcelana y loza no comprendidos en otras clases.	1696408
5	29	Carne, pescado, carne de ave y carne de caza; extractos de carne; frutas y verduras, hortalizas y legumbres en conserva, congeladas, secas y cocidas; jaleas, confituras, compotas; huevos; leche y productos lácteos; aceites y grasas comestibles.	1575988
6	30	Café, té, cacao y sucedáneos del café; arroz; tapioca y sagú; harinas y preparaciones a base de cereales; pan, productos de pastelería y confitería; helados; azúcar, miel, jarabe de melaza; levadura, polvos de hornear; sal; mostaza; vinagre, salsas (condimentos); especias; hielo.	1575987

Fuente: Elaboración propia con base en las Reglas de Operación del PROIND, 2017.

De acuerdo con las Reglas de Operación del PROIND (2017), los requisitos para acceder y conservar el uso de la marca “Manos Indígenas, Calidad Mexicana” son los siguientes:

1. Realizar una solicitud escrita por parte del grupo para uso de la marca, y presentarla en la Delegación o CCDI de la CDI.
2. Solicitar un formato de *Diagnóstico del producto* y verificar la información contenida.
3. La Delegación o CCDI deberá llevar a cabo un análisis de los derechos y obligaciones del uso de la marca con el grupo de trabajo.

4. Celebrar el Convenio de uso de marca entre el grupo de trabajo o empresa legalmente constituida y la CGFPPI. Dicho Convenio deberá presentarse en cinco tantos originales, los cuales se distribuyen como sigue: Unidad Responsable del Programa, Delegación, CCDI y el grupo de trabajo.
5. Enviar a la CGFPPI el diseño final en donde se incluya el uso de la marca.

El uso de la marca “Manos Indígenas, Calidad Mexicana” compromete a los grupos de trabajo a (DOF, 2017):

1. Usar la marca como fue registrada ante el IMPI, usando las siglas M.R. (Marca Registrada), sin modificar el diseño.
2. En caso de modificar el diseño, se deberá consultar el *Manual de uso de marca*.
3. Portar la marca de manera visible en el producto.
4. Garantizar la calidad del producto en todo momento y considerar la normativa nacional para el tipo de bien a comercializar.
5. Registrar la marca del grupo de trabajo ante el IMPI.

Conclusiones y recomendaciones

El “Centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional otomí” es un proyecto que surgió a partir de un análisis sobre la manera en la que la población otomí de Temoaya, se integra al sistema económico global dominante y las transformaciones que la modernidad ha impuesto en sus esquemas sociales, especialmente en su cultura.

En este análisis, se identificó que el crecimiento poblacional indígena de Temoaya durante los últimos veinticinco años no ha sido proporcional con el crecimiento de la población en general (Gráfica 3). Por lo que se detectó la posibilidad de perder la diversidad cultural en el municipio. Aunado a lo anterior, otros fenómenos como la migración, el cambio de uso de suelo y la discriminación potencializan el riesgo de la pérdida de prácticas, conceptos y significados ancestrales que surgen a partir de la interacción entre los humanos y el medio natural.

La importancia de la conservación de los conocimientos tradicionales radica en que sus conceptos y significados pueden dar respuesta a las crisis sociales y medioambientales que aquejan a la región porque que, además de estar cargados de valores como el respeto, la solidaridad y la armonía, los conocimientos tradicionales tienen el potencial de comprender y resolver problemas referentes a la soberanía alimentaria, la salud y el medio ambiente (Olivé Morett & Puchet, 2015) a partir de la interpretación de los fenómenos que impactan su propio territorio y comunidad.

En los conocimientos tradicionales se encuentran conceptos que plantean significados diferentes sobre el bienestar, esto permite dignificar la vida y la cultura de la población indígena ante las posturas ideológicas ajenas al contexto territorial que por siglos han sometido a este sector.

Así mismo, la cultura alimentaria indígena se sustenta en una serie de conocimientos ancestrales sobre el aprovechamiento de plantas, hongos y algunos animales que existen en su entorno inmediato, cuyo cultivo y recolección no implica procesos extractivos industrializados y contaminantes ni la explotación irracional de los suelos o de los recursos hídricos y forestales.

La alimentación indígena se basa en su mayoría en el consumo de alimentos vegetarianos cuyos beneficios nutricionales contribuyen a la mitigación de trastornos metabólicos como la diabetes, obesidad y desnutrición.

Dado que la población indígena en México es considerada un sector vulnerable, su desarrollo compete a diversos ámbitos de la administración pública federal que trabajan de manera transversal para desarrollar programas que promueven el fortalecimiento cultural y la productividad indígena, entre otros aspectos relacionados. Pero, aunque en sus objetivos se percibe un esbozo por integrar un enfoque intercultural del desarrollo, muchos de estos programas no alcanzan a abarcar este nivel de complejidad ya que surgen desde una perspectiva occidentalizada.

Sin embargo, los programas que surgen desde la vinculación interinstitucional son una de las vías más efectivas para promover la inclusión de los pueblos originarios en el sistema económico del país.

Un ejemplo es el Programa para el Mejoramiento de la Producción y Productividad Indígena (PROIND). Este programa surge a partir de la vinculación entre el Programa de Inclusión Social PROSPERA y la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. El PROIND se enfoca en apoyar proyectos productivos que sean sostenibles, con pertinencia cultural, equidad de género y que sean respetuosos con los valores de los pueblos indígenas (DOF, 2017). Este Programa otorga apoyos monetarios, capacitación y asistencia técnica. Así mismo, promueve el desarrollo de estrategias de carácter comercial para consolidar la presencia de los productos y servicios que oferta la población indígena en los mercados.

Dada la pertinencia del Programa con los objetivos de este proyecto, se tomaron en cuenta las bases de su convocatoria para el diseño de una guía de creación de un Centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional de los pueblos originarios.

En esta guía, se generó un análisis sobre los espacios necesarios para el Centro, en el que se consideraron el mobiliario y las áreas mínimas de circulación de acuerdo con la Norma Técnica Complementaria para el Proyecto Arquitectónico del Distrito Federal (GDF, 2011). Sin embargo, las superficies calculadas pueden modificarse conforme a

las características del espacio en el que se va a emplazar el Centro y a la cantidad de usuarios que se beneficiarán del proyecto, tanto administradores como visitantes.

Como se mencionó en el capítulo III, en el municipio de Temoaya se identificó a un grupo de mujeres que actualmente desarrollan actividades referentes a la promoción de la gastronomía tradicional otomí. Pero la falta de un espacio permanente en el que puedan cocinar y ofrecer sus productos bajo un esquema de organización delimitado, hace que su producción no se efectúe de una manera práctica y eficiente.

Gracias al apoyo de una organización no gubernamental (SIEMBRA), las mujeres Yapanigui recibieron asesorías sobre financiamiento y planes de ahorro para la obtención de dos propiedades. Tras la compra, se proyectó la construcción de un invernadero de una “Casa de la mujer de Temoaya”.

Actualmente, el huerto está en funcionamiento y satisface las necesidades de autoabastecimiento de alimentos y deja remanentes, mismos de los que disponen para vender en mercados locales y para la producción de los platillos que ofrecen quincenalmente en un bazar en Toluca.

Sin embargo, la “Casa de la mujer” quedó en obra negra. La falta de elementos constructivos esenciales como techos, pisos, ventanas y puertas (por mencionar algunos), aunado a la basura acumulada y al poco o nulo mantenimiento general que se le ha dado, han convertido al predio en objeto de vandalismo.

Ante el interés de las mujeres Yapanigui por continuar con la difusión de su gastronomía y la necesidad de revitalizar la “Casa de la Mujer”, se les ofrecerá la propuesta de emplazar el Centro de recuperación y conservación de la gastronomía tradicional Otomí en ese predio.

La activación de la Casa tiene el potencial de diversificar la oferta laboral dentro de la localidad San Pedro Arriba de Temoaya, de fortalecer las capacidades de la comunidad y de generar empleos dignos que contribuyan al desarrollo cultural de los otomíes.

Como parte de esta propuesta, el presente trabajo les será entregado con la finalidad de que puedan seguir los procedimientos aquí descritos y que lo utilicen como fundamento discursivo para promover la creación del Centro.

Con este contexto, las recomendaciones que se hacen para el uso de esta guía son:

1. Que su contenido sea tomado como referencia para concursar para la obtención de los apoyos del PROIND en la modalidad del Fortalecimiento de actividad productiva para un Proyecto Productivo Comunitario.
2. Que los conceptos de inversión fija se refieran a la rehabilitación del bien denominado “Casa de la Mujer” y la instalación y equipamiento del espacio conforme al programa arquitectónico.
3. Una vez que concluyan las obras para reactivar el bien, pueden aprovechar alguna otra modalidad del mismo programa, como Turismo de Naturaleza. Pero es necesario que, para aumentar sus posibilidades de obtener otros financiamientos, consoliden su grupo de trabajo como una sociedad legalmente constituida.
4. Es necesario que los actores que representan al país en embajadas y otras instituciones, promuevan de manera amplia los beneficios de la gastronomía tradicional indígena, especialmente la otomí, ya que involucra una serie de mecanismos que contribuyen a garantizar la salud, seguridad y soberanía alimentaria de las poblaciones marginadas.

Anexos

Anexo 1. Solicitud de apoyo para el programa de mejoramiento de la producción y productividad indígena

gob.mx

Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas

ANEXO 2.Formato de Registro de Solicitud de Apoyo para Proyecto Productivo Solicitudes de Apoyo

I. Datos generales grupo de trabajo, sociedad o empresa solicitante

(Marque en donde corresponda, si es grupo de trabajo o una figura legalmente constituida)

I.1 Tipo de Figura Asociativa: Grupo de trabajo Sociedad o empresa legalmente constituida

I.2 Nombre del grupo de trabajo, sociedad o empresa:

I.3 Número de socios o integrantes (En el caso de Sociedad o empresa legalmente constituida, anote el número de personas que aparecen en el acta constitutiva):

Total Hombres Mujeres Hombres con PROSPERA Mujeres con PROSPERA

I.4 Pueblo Indígena al que pertenece:
(Ejemplo: Náhuatl, Maya, Zapoteco, etc.)

II. Datos del apoyo solicitado

II.1 Tipo de Apoyo: Marque sólo una opción, de acuerdo al tipo de apoyo que solicita.

Mujer Indígena Proyecto Productivo Comunitario Turismo de Naturaleza Apoyos complementarios / Acciones para la adaptación y mitigación del cambio climático.

Marque sólo una opción, de acuerdo al tipo de apoyo solicitado, indique la modalidad requerida.

II. 2 Modalidad de apoyo

Mujer Indígena/Proyecto Productivo Comunitario

Autoabasto Inicio de actividad productiva Fortalecimiento de actividad productiva Continuidad 2do. apoyo Consolidación

Folio anterior: _____

Turismo de Naturaleza:

Plan de negocio Inicio Continuidad Consolidación

Folio anterior: _____

Apoyos complementarios / Acciones para la adaptación y mitigación del cambio climático

Folio anterior: _____

Los datos personales contenidos en el presente formato están protegidos por la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; su acceso y corrección se realiza de acuerdo con los lineamientos expedidos por el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales.

Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa*.

MÉXICO GOBIERNO DE LA REPÚBLICA

COI-MER COMITÉ ORGANIZADOR DE POLÍTICAS DE MEJORA

CDI COMISIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS

Contacto:
Av. México-Coyoacán 343, Col. Xoco,
C.P. 03330, Delegación Benito Juárez,
Ciudad de México.
Tel. (55) 9183 2100

ANEXO 2.Formato de Registro de Solicitud de Apoyo para Proyecto Productivo
Solicitudes de Apoyo

II.3 Nombre del Proyecto:
(escribir clave y nombre del Estado, Municipio y Localidad, en donde se instalará el proyecto)

II.4 Ubicación del proyecto

Clave INEGI edo.	Nombre del estado	Clave INEGI mpio.	Nombre del municipio	Clave INEGI loc.	Nombre de la localidad

(Marque: quien será responsable de ejecutar el proyecto)

II.5 Instancia Ejecutora

CDI
 Estatal
 Municipal
 Dependencia federal
 Otra No Gubernamental
 Cual: _____

II.6 Aportaciones para el proyecto
(Anotar en pesos las aportaciones, para la instalación del proyecto.)

Aportación CDI	Aportación Ejecutora Externa	Aportación del grupo de trabajo, sociedad o empresa.	Monto Total

III. Datos del solicitante (Grupo de trabajo, sociedad o empresa)

En el siguiente recuadro anotar los datos para contacto: Llenar en el caso de que la solicitud sea presentada por un grupo de trabajo o una sociedad legalmente constituida.

III.1 Datos del solicitante: (Deben ser de quien presenta la solicitud)	III.3 Teléfono del solicitante
Primer Apellido:	Celular:
Segundo Apellido:	Teléfono fijo en domicilio:
Nombre:	Caseta pública:
CURP:	Para dejar recado:
III.2 Correo electrónico:	III.4 Datos de la sociedad o empresa
	Representante legal:
	RFC: Representante legal
	RFC: De la sociedad o empresa

Los datos personales contenidos en el presente formato están protegidos por la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; su acceso y corrección se realiza de acuerdo con los lineamientos e pedidos por el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales.

Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa*.



Contacto:
Av. México-Coyoacán 343, Col. Xoco,
C.P. 03330, Delegación Benito Juárez,
Ciudad de México.
Tel. (55) 9183 2100

ANEXO 2.Formato de Registro de Solicitud de Apoyo para Proyecto Productivo
Solicitudes de Apoyo

Llenar solo si la solicitud es presentada por una instancia ejecutora externa:

III.5 Nombre de la Instancia Ejecutora	
RFC:	Teléfono: Ext:
CLUNI (En su caso)	III.7 Correo electrónico:
III. 6 Datos del representante legal:	III.8 Dirección:
Primer apellido:	
Segundo apellido:	
Nombre:	

Nombre y Firma del Solicitante


"Los datos personales contenidos en el presente formato están protegidos por la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; su acceso y corrección se realiza de acuerdo con los lineamientos expedidos por el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales".

Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

    	<p>Contacto: Av. México-Coyoacán 343, Col. Xoco, C.P. 03330, Delegación Benito Juárez, Ciudad de México. Tel. (55) 9183 2100</p>
---	--

Fuente: Reglas de Operación del Programa para el Mejoramiento de la Producción, CDI, 2017.

Anexo 2. Formato de proyecto simplificado

	
Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas	

ANEXO 3. Formato de Proyecto Simplificado

I. Datos generales:			
Estado:		Clave:	
Municipio:		Clave:	
Localidad:		Clave:	
CCDI:			
Ejecutora externa (opcional):			
Modalidad del proyecto:			
Nuevo:		Continuidad:	Proyectos de consolidación:
<input type="radio"/> Autoabasto <input type="radio"/> Inicio de actividad productiva <input type="radio"/> Fortalecimiento de actividad productiva		<input type="radio"/> Continuidad 2do. apoyo	<input type="radio"/> Consolidación
Proyecto para la adaptación y mitigación del cambio climático (Protección, recuperación, mantenimiento y/o manejo sustentable de ecosistemas). Especifique la acción: _____			
II. Datos del grupo de trabajo, sociedad o empresa:			
Tipo de solicitante: <input type="radio"/> Grupo <input type="radio"/> Sociedad o Empresa		Pertenecen a un pueblo indígena <input type="radio"/> No <input type="radio"/> Sí Cuál: _____	
Fecha de integración del grupo o constitución de la sociedad o empresa DD / MM / AAAA		Pertenece a una organización nacional o regional <input type="radio"/> No <input type="radio"/> Sí Cuál: _____	
Indicar nombre del grupo de trabajo, sociedad o empresa: _____			

Los datos personales contenidos en el presente formato están protegidos por la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; su acceso y corrección se realiza de acuerdo con los lineamientos expedidos por el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales.

Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa*.

			Contacto: Av. México-Coyoacán 343, Col. Xoco, C.P. 03330, Delegación Benito Juárez, Ciudad de México. Tel. (55) 9183 2100
---	---	---	---

ANEXO 3. Formato de Proyecto Simplificado

III. Integrantes:

Nombre de los integrantes (apellido paterno / apellido materno / nombre).	¿Ha trabajado en grupo para el desarrollo de una actividad productiva? (sí/no)	¿Tiene experiencia en el desarrollo de la actividad productiva solicitada? (sí/no)	Género		Prospera (d de la familia)	Ingreso promedio mensual
			H	M		
Presidente(a):			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Secretario(a):			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Tesorero(a):			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Contralor(a) social:			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Integrante 1:			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Integrante 2....:			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Teléfono contacto del grupo, sociedad o empresa:

*En caso de contar con más de 6 integrantes, anexar lista considerando los conceptos incluidos en el cuadro anterior.

IV.- Datos del proyecto:

Objetivo del proyecto:

<input type="radio"/> Mejorar el ingreso familiar	<input type="radio"/> Crear fuentes de ingreso	<input type="radio"/> Reducir costos
<input type="radio"/> Autoabasto	<input type="radio"/> Mejorar la calidad de lo que se produce	<input type="radio"/> Protección, recuperación, rescate mantenimiento y manejo sustentable de los ecosistemas y la biodiversidad.
<input type="radio"/> Dar valor agregado al producto	<input type="radio"/> Utilizar nuevas tecnologías	<input type="radio"/> Otro _____
<input type="radio"/>	<input type="radio"/> Incrementar la producción	

Nombre del proyecto:

Descripción del proyecto: (Describir en que consiste el proyecto señalando de manera general la actividad productiva a desarrollar y el producto o servicio a generar):

Los datos personales contenidos en el presente formato están protegidos por la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; su acceso y corrección se realiza de acuerdo con los lineamientos expedidos por el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales.

Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa*.

  	 	Contacto: Av. México-Coyoacán 343, Col. Xoco, C.P. 03330, Delegación Benito Juárez, Ciudad de México. Tel. (55) 9183 2100
---	---	---

ANEXO 3. Formato de Proyecto Simplificado

En el siguiente cuadro desglose los conceptos de inversión (Se requiere al menos una cotización).

Concepto de inversión	Descripción	Cantidad	Costo unitario	Aportación odi	Aportación estatal	Aportación municipal	Aportación del grupo	Monto total
INVERSIÓN FIJA								
Construcción, instalación, rehabilitación, reparación o mantenimiento de infraestructura productiva.								
Adquisición y/o reparación de maquinaria y equipo.								
Herramientas y utensilios para la producción.								
Adquisición de ganado para pie de cría.								
Establecimiento de cultivos perennes.								
INVERSIÓN DIFERIDA								
Gastos de instalación, prueba y arranque.								
Seguros.								
CAPITAL DE TRABAJO								
Pago de mano de obra.								
Adquisición de insumos y materias primas.								
Fletes para el transporte de materiales e insumos.								
Fletes para la comercialización <small>(Si se requiere en el caso de la venta)</small>								
Adquisición de ganado para engorda.								
TOTAL								

"Los datos personales contenidos en el presente formato están protegidos por la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; su acceso y corrección se realiza de acuerdo con los lineamientos expedidos por el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales".
Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".






Contacto:
 Av. México-Coyoacán 343, Col. Xoco,
 C.P. 03330, Delegación Benito Juárez,
 Ciudad de México.
 Tel. (55) 9183 2100

ANEXO 3. Formato de Proyecto Simplificado

Domicilio donde se instalará el proyecto:	
<input type="radio"/> Propio <input type="radio"/> Rentado <input type="radio"/> Comodato	Tipo de documento que acredite la propiedad, posesión o préstamo:
	Período de tiempo (Comodato o Renta):
Describa las principales áreas de producción del proyecto:	
El lugar en donde se instalará el proyecto cuenta con:	
<input type="radio"/> Agua entubada <input type="radio"/> Drenaje y/o fosa séptica <input type="radio"/> Acceso al mercado <input type="radio"/> Servicio telefónico <input type="radio"/> Electricidad <input type="radio"/> Gas LP o natural <input type="radio"/> Otro. Especifique: _____	
Indicar la actividad productiva más importante en la localidad:	
V. Mercado	
Mercado al que va dirigido el producto o servicio:	
<input type="radio"/> Autosbasto <input type="radio"/> Local <input type="radio"/> Municipal <input type="radio"/> Regional <input type="radio"/> Estatal <input type="radio"/> Internacional	Indicar el o los países: _____
Medios de transporte para la distribución del producto o servicio:	
<input type="radio"/> Terrestre <input type="radio"/> Acuático <input type="radio"/> Aéreo <input type="radio"/> Otro _____	
Los proveedores de insumos y materias primas, provienen de:	<input type="radio"/> Localidad <input type="radio"/> Municipio <input type="radio"/> Estatal <input type="radio"/> Otro estado
¿Cuál es la presentación del producto final? (En pie, a granel, empaçado, etc.)	

"Los datos personales contenidos en el presente formato están protegidos por la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; su acceso y corrección se realiza de acuerdo con los lineamientos expedidos por el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales".

Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

  	<p>Contacto: Av. México-Coyoacán 343, Col. Xoco, C.P. 03330, Delegación Benito Juárez, Ciudad de México. Tel. (55) 9183 2100</p>
---	--

ANEXO 3. Formato de Proyecto Simplificado

VI. Indicadores económicos

A) Ingresos por ciclo productivo. ¿Qué se venderá?

Producto	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Ingreso total	Periodo (Mensual, semanal, anual)
				Total:		

B) Costos de producción por ciclo productivo. ¿Cuánto me cuesta producir lo que venderé?

Concepto	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Costo total
				Total:	

C) Utilidad de producción.

Total de ingresos \$	Total de costos \$	Utilidad del proyecto \$
----------------------	--------------------	--------------------------

Porcentaje destinado a: Re inversión % Utilidades % Ahorro % Asistencia técnica % Otro %

(Especifique)

VII. Capacitación y asistencia técnica:

<p>¿Han recibido capacitación? <input type="radio"/> No <input type="radio"/> Si</p> <p>Cuándo: _____</p>	<p>Tema:</p> <p><input type="radio"/> Acciones para el cuidado del medio ambiente <input type="radio"/> Comercialización</p> <p><input type="radio"/> Procesos de producción <input type="radio"/> Procesos organizativo</p> <p><input type="radio"/> Administración y contabilidad <input type="radio"/> Otro: _____</p>
<p>Requieren capacitación y/o asistencia técnica para la operación del proyecto: <input type="radio"/> No <input type="radio"/> Si</p>	<p>Tema:</p> <p><input type="radio"/> Acciones para el cuidado del medio ambiente <input type="radio"/> Comercialización</p> <p><input type="radio"/> Procesos de producción <input type="radio"/> Procesos organizativo</p> <p><input type="radio"/> Administración y contabilidad <input type="radio"/> Otro: _____</p>

Los datos personales contenidos en el presente formato están protegidos por la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; su acceso y corrección se realiza de acuerdo con los lineamientos expedidos por el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales.

Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa*.

ANEXO 3. Formato de Proyecto Simplificado

VIII. Impacto ambiental	
¿El proyecto genera desechos sólidos o líquidos que afecten el medio ambiente?	<input type="radio"/> Sí <input type="radio"/> No
Si la respuesta es "Sí", describa cuales son:	
¿Qué tipo de ecotecnia implementará?, (acciones a realizar en favor del medio ambiente)	

"Los datos personales contenidos en el presente formato están protegidos por la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; su acceso y corrección se realiza de acuerdo con los lineamientos expedidos por el Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales".

Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

 MÉXICO GOBIERNO DE LA REPÚBLICA	 COJMER COMISIÓN NACIONAL DE JUSTICIA	 CDI COMISIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS	Contenido: Av. México-Coyoacán 343, Col. Xoco, C.P. 03330, Delegación Benito Juárez, Ciudad de México. Tel. (55) 9183 2100
---	---	---	--

Fuente: Reglas de Operación del Programa para el Mejoramiento de la Producción, CDI, 2017.

Anexo 3. Modelo de acta de integración de grupo de trabajo

Siendo las _____ horas del día _____ del mes de _____ del año 201_, en la Localidad _____ del Municipio de _____, del Estado de _____, se reúnen las personas interesadas en conformar un Grupo de Trabajo y Autoridades locales, con el propósito de realizar la gestión, instalación, ejecución y desarrollo de un proyecto productivo, con la finalidad de generar ingresos para mejorar sus condiciones de vida.

Los integrantes establecerán los lineamientos que les permita desarrollar organizadamente las actividades del grupo, bajo el siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de los asistentes y Autoridad de la localidad.
2. Elección del nombre del Grupo de Trabajo.
3. Formalización del Grupo de Trabajo con la designación de su directiva, vocal de contraloría social y periodo de su gestión.
4. Toma de acuerdos,

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En el **primer punto**, se verifica la participación de _____ personas interesadas en conformar el grupo, con la participación del C. _____ Autoridad de la localidad.

En el **segundo punto**, se define por decisión unánime el nombre del grupo de trabajo, el cual se denomina _____.

Como **tercer punto**, se procede a la elección de la directiva del grupo, quedando de la siguiente manera:

Cargo	Nombre
Presidente/Presidenta del Grupo de Trabajo	
Secretaria/Secretario del Grupo de Trabajo	
Tesorera/Tesorero del Grupo de Trabajo	
Titular de Contraloría Social del Grupo de Trabajo	
Vocal de Contraloría Social del Grupo de Trabajo	

En común acuerdo se determina que el periodo de gestión de la mesa directiva del grupo de trabajo será por _____ años.

En el **cuarto punto**, se establecen los acuerdos siguientes:

A) Funciones de la directiva

Presidenta/Presidente. Funge como representante del grupo para todas las acciones de gestión, así como, motivar la participación de los integrantes del mismo, coordinar las diferentes actividades y dar seguimiento al desarrollo del proyecto.

Secretaria/Secretario. Convocar a reuniones de asamblea, levantar las minutas de las reuniones de trabajo y guardar los documentos.

Tesorera/Tesorero. Conocer el proceso de gestión de recursos y llevar un control sobre ellos para su correcta aplicación, así como, informar al grupo sobre la rendición de cuentas y conservar la comprobación del recurso y dar seguimiento a los asuntos.

Contraloría social. Controlar y vigilar la adecuada aplicación de los recursos, respetando los acuerdos tomados en la asamblea del grupo, formular las denuncias correspondientes para la regularización de las situaciones que pongan en riesgo el logro de los objetivos y principios de la organización, del proyecto y del Programa.

- B) Elaborar conjuntamente un Reglamento Interno del grupo, que regule las actividades a desarrollar, aplicando y respetando los puntos que en él se establezcan.
- C) Cumplir con la normatividad establecida por la dependencia en la que se gestionen recursos para proyectos productivos.
- D) Instalar infraestructura, adquirir la maquinaria y equipo, materias primas e insumos de acuerdo con las necesidades del proyecto, con apoyo de la Dependencia, en apego a la normatividad del Programa.
- E) Establecer canales de comercialización que permitan ofertar productos de calidad y tener mayores ventas y generación de recursos monetarios y no monetarios.

Queda asentada en la presente acta la integración del grupo de trabajo, firmando las personas que en ella intervienen:

INTEGRANTES DEL GRUPO DE TRABAJO

Presidente/Presidenta Nombre y firma	Secretario/Secretaria Nombre y firma
Tesorero/Tesorera Nombre y firma	Titular de contraloría social Nombre y firma
Vocal de contraloría social Nombre y firma	Integrante Nombre y firma
POR LA AUTORIDAD LOCAL	
Nombre y firma	Nombre y firma

Instrucciones:

Llenar a máquina o letra de molde, o bien, capturar extrayendo el formato completo de la dirección electrónica <http://www.cdi.gob.mx>. Presentar en original y copia. Contacto para consultas sobre este formato al correo electrónico: productivos@cdi.gob.mx.

Anexar hojas para nombres y firmas de asistentes a la reunión, en caso de ser necesario.

“Este Programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

Fuente: *Reglas de Operación del Programa para el Mejoramiento de la Producción, CDI, 2017.*

Bibliografía

Argueta Villamar, A., Gómez Salazar, M., & Navia Antezana, J. (2012). Conocimiento tradicional, innovación y reapropiación social. México: UNAM/Siglo XXI Editores.

Arzate Becerril, J. (1999). *Temoaya, monografía municipal*. Toluca, Estado de México, México: Instituto Mexiquense de Cultura.

Arzate Becerril, J. (2018). *Temoaya, historia y tiempo presente*. Temoaya: Cuesta Abajo.

Ayuntamiento de Temoaya. (2016). *Plan de Desarrollo Municipal de Temoaya 2016-2018*. México.

Barrientos López, G. (2004). *Otomíes del Estado de México*. México: CDI, PNUD.

Browitt, J. (julio-diciembre de 2014). La teoría decolonial: buscando la identidad en el mercado académico. *Cuadernos de Literatura*, XVIII(36), 25-46. Obtenido de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=439843033003>

Bunge, M. (2014). Ciencia, técnica y desarrollo. México: Siglo XXI Editores.

Camacho Gómez, M., & Pérez Berlanga, G. (2013). Restaurantes Toks: estrategias de responsabilidad social. *INNOVAR. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, 23(49), 141-155.

CDB. (2011). *Conocimiento Tradicional*. Obtenido de Convenio sobre la Diversidad Biológica. Obtenido de: <https://www.cbd.int/abs/infokit/revised/web/factsheet-tk-es.pdf>

CDI. (2010). *Localidades Indígenas*. Obtenido de Catálogo de localidades indígenas 2010. Obtenido de: www.cdi.gob.mx/localidades2010-gobmx/index.html

CDI. (2011). *Consulta sobre mecanismos para la protección de los conocimientos tradicionales, expresiones culturales, recursos naturales, biológicos y genéticos de los pueblos indígenas*. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. Obtenido de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/37014/cdi_consulta_proteccion_conocimientos_tradicionales.pdf

CDI. (2014). *Programa Especial de los Pueblos Indígenas 2014-2018*. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. Obtenido de: <http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/32305/cdi-programa-especial-pueblos-indigenas-2014-2018.pdf>

CDI. (2016). *Ley de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas*. México.

COESPO. (2015). *Rasgos demográficos de la población indígena, Estado de México*. Obtenido de Consejo Estatal de Población. Obtenido de: http://coespo.edomex.gob.mx/sites/coespo.edomex.gob.mx/files/files/coespo_pdf_rasindenas15.pdf

CONABIO. (2012). *Razas de maíz de México*. Obtenido de Biodiversidad mexicana. Obtenido de: <http://www.biodiversidad.gob.mx/ usos/maices/razas2012.html>

CONABIO. (s/f). *La Milpa*. Obtenido de Biodiversidad mexicana. Obtenido de: <http://www.biodiversidad.gob.mx/ usos/alimentacion/milpa.html>

CONAFLO. (2008). *Estufa ahorradora de leña*. Zapopan , Jalisco: Coordinación General de Educación y Desarrollo Tecnológico. Obtenido de: <http://www.conafor.gob.mx/biblioteca/Construccion-sustentable-manual-Estufa-Ahorradora-de-Lena.pdf>

CONAPO. (2016). *Datos abiertos del Índice de marginación*. México: Consejo Nacional de la Población. Obtenido de: http://www.conapo.gob.mx/es/CONAPO/Datos_Abiertos_del_Indice_de_Marginacion

Contreras Orozco, C. J. (2017). *La cocina tradicional en la cultura otomí: Temoaya*. Temoaya, México: Centro Universitario Tenancingo.

Cortés Maisonave, A. (2014). Antropología, desarrollo e interculturalidad: propuestas desde América Latina. *Revista de Antropología Social*(23), 9-28.

Costeña, L. (2017). *Historia*. Obtenido de La Costeña. Obtenido de: <http://www.lacostena.com.mx/es/historia/>

DGCP. (2016). *Dirección General de Culturas Populares*. México: Secretaría de Cultura. Obtenido de: <http://www.gob.mx/cultura/acciones-y-programas/direccion-general-de-culturas-populares-dgcp?idiom=es>

DOF. (2015). *Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional*. México: Diario Oficial de la Federación.

DOF. (2017). *Reglas de Operación del Programa para el Mejoramiento de la Producción*. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. Obtenido de: <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/286088/programa-para-el-mejoramiento-de-la-produccion-y-productividad-indigena-dof-2017-12-28-mat-cndpi11a.pdf>

Elizalde Hevia, A. (2003). *Desarrollo humano y ética para la sustentabilidad*. Santiago, Chile: Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y Universidad Bolivariana.

Estermann, J. (2014). Colonialidad, descolonización e interculturalidad. Apuntes desde la Filosofía Intercultural. *Polis, Revista de la Universidad Bolivariana*, 13(38), 347-368.

FAO. (2018). *Sistemas Alimentarios Indígenas*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Obtenido de: <http://www.fao.org/indigenous-peoples/our-pillars/food-systems/es/>

Favila Cisneros, H., López Barrera, M., & Quintero-Salazar, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales*, 1(22), 13-34.

Flores, A. V. (25 de octubre de 2017). Sociedad otomí y los conocimientos tradicionales. (K. V. Rincón Peña, Entrevistador)

Foladori, G., & Tommasino, H. (2000). El concepto de desarrollo sustentable treinta años después. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*(1), 41-56.

García Canclini, N. (2016). *Culturas híbridas*. México: Editorial Debolsillo.

GDF. (2011). *Norma Técnica Complementaria para el Proyecto Arquitectónico*. Distrito Federal. Obtenido de: http://www3.contraloriadf.gob.mx/prontuario/index.php/normativas/Template/ver_mas/64834/39/1/1

González Ortiz, F., Díaz Pérez, G., Vázquez González, N. I., Cortés Romero, E., & Artega Botello, N. (2012). El fuego y le agua en los rituales de curanderos otomíes. *Andes*(23), 20. Obtenido de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=12726101004>

González Ortiz, F., Díaz Pérez, G., Vázquez González, N., Cortés Romero, E., & Artega Botello, N. (2012). El fuego y el agua en los rituales curanderos otomíes. *Andes*, 23.

Gutierrez Garza, E., & González Gaudiano, E. (2010). *De las teorías del desarrollo al desarrollo sustentable*. México: Siglo XXI Editores /UANL.

Hammersley, M., & Atkinson, P. (1994). *Etnografía* (2° ed.). Barcelona, España: Paidós.

Hardin, G. (1968). La tragedia de los comunes. *Polis, Revista de la Universidad Bolivariana*, 4(10). Obtenido de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30541023>

IMPI. (2016). *Denominaciones de origen. Orgullo de México*. Obtenido de Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial: Secretaría de Economía. Obtenido de: http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/104879/DO_Orgullo_de_Mexico.pdf

IMPI. (2017). *Servicios que ofrece el IMPI*. Obtenido de Instituto Mexicano de Propiedad Industrial. Obtenido de: <http://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/servicios-que-ofrece-el-imp>

INALI. (2015). *Acervo de Lenguas Indígenas Nacionales*. Obtenido de Instituto Nacional de Lenguas Indígenas. Obtenido de: www.alin.inali.gob.mx

INEGI. (2011). *Características culturales de la población. Población hablante de lengua indígena de 5 y más años por principales lenguas, 1970 a 2010*. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Obtenido de: <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/sisept/>

Izquierdo Muchiño, M. (2007). Sociedad Cooperativa de Artesanos de Santiago Temoaya, S.L.C. *Boletín de la Asociación Internacional de Derecho Cooperativo*(41), 85-99. Obtenido de Boletín de la Asociación Internacional de Derecho Cooperativo. Obtenido de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2489977.pdf>

Landsburg, S. (2001). *Microeconomía. Teoría de los precios con aplicaciones*. México: International Thomson Editores, S.A. de C.V.

Leff, E. (2010). Imaginarios Sociales y Sustentabilidad. *Cultura y Representaciones Sociales*, 5(9), 42-121.

Leff, E. (2010). *La Globalización, ambiente y sustentabilidad. Saber ambiental*. México: Siglo XXI Editores.

Melo-Brito, N. B. (2017). Los puentes en la enseñanza de las ciencias: un compromiso para comprender las investigaciones sobre las relaciones entre conocimientos científicos escolares y conocimientos ecológicos tradicionales. *Tecné, Episteme y Didaxis*(42), 43-61.

Montoya-Casasola, M. Á., & Sandoval-Forero, E. A. (octubre-diciembre de 2013). Marginación sociodemográfica de los otomíes del estado de México. *Papeles de Población*, 19(78), 257-289. Obtenido de:
<http://www.redalyc.org/pdf/552/55232244002.pdf>

Muñoz-Zurita, R. (2017). *La belleza detrás del decorado de la tortilla ceremonial otomí*. México Desconocido. Obtenido de:
<https://www.mexicodesconocido.com.mx/decorado-de-la-tortilla-ceremonial-otomi.html>

Notimex. (18 de 06 de 2017). *Temoaya, los tapetes mexicanos que compiten con Medio Oriente*. El Universal. Obtenido de:
<http://www.eluniversal.com.mx/articulo/nacion/sociedad/2017/06/18/temoaya-los-tapetes-mexicanos-que-compiten-con-medio-oriente>

OIT. (2014). *Convenio Núm. 169 de la OIT sobre los pueblos indígenas y tribales en países independientes*. Organización Internacional del Trabajo. Oficina Regional para América Latina y el Caribe. Obtenido de:
http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/publication/wcms_345065.pdf

Olivé Morett, L., & Puchet, M. (2015). A qué se enfrenta el conocimiento tradicional cuando se trata de protegerlo. *Revista Digital Universitaria*, 16(5). Obtenido de:
<http://www.revista.unam.mx/vol.16/num5/art38>

OMPI. (2013). *Las indicaciones Geográficas: Introducción*. Obtenido de rganización Mundial de la Propiedad Intelectual. Obtenido de:
http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/geographical/952/wipo_pub_952.pdf

OMPI. (2015). *Propiedad intelectual y recursos genéticos, conocimientos tradicionales y expresiones culturales tradicionales*. Obtenido de:
http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/tk/933/wipo_pub_933.pdf

OMS. (2015). *Alimentos y bebida ultraprocesados en América LATina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*. E.U.A.: Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud. Obtenido de:

http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645_esp.pdf

ONU. (2008). *Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los pueblos indígenas*. Organización de las Naciones Unidas. Obtenido de: http://www.un.org/esa/socdev/unpfii/documents/DRIPS_es.pdf

Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud. (2015). *Alimentos y bebida ultraprocesadas en América Latina: efectos sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*. E.U.A. Obtenido de: http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/7698/9789275318645_esp.pdf

Ostrom, E. (2009). Prize Lecture: Beyond Markets and states: Polycentric Governance of Complex Economic Systems. *Nobel Media AB 2014*, Obtenido de: http://www.nobelprize.org/nobel_prizes/economic-sciences/laureates/2009/ostrom_lecture.pdf.

(2012). *Plan de Desarrollo del estado de México 2011-2017*. Gobierno del Estado de México. Obtenido de: http://ventanillaelectronica.edomex.gob.mx/plan_desarrollo

PND. (2013). *Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018*. Gobierno de la República. Obtenido de: <http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/32349/plan-nacional-de-desarrollo-2013-2018.pdf>

PNUD. (2016). *Informe sobre Desarrollo Humano 2016*. Nueva York, Estados Unidos: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.

PNUMA. (1992). *Convenio sobre la Diversidad Biológica*. Organización de las Naciones Unidas. Obtenido de: <http://www.cbd.int/doc/legal/cbd-es.pdf>

PNUMA. (2011). *Protocolo de Nagoya sobre el acceso a los recursos genéticos y participación justa y equitativa en los beneficios que se deriven de su utilización al Convenio sobre la Diversidad Biológica*. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Obtenido de: <http://www.conacyt.mx/cibiogem/images/cibiogem/comunicacion/publicaciones/nagoya-protocol-es.pdf>

Reyes Miranda, F. (2013). *La idea de modernidad y la construcción del Estado nación en México: cambio, crisis y utopía*. México: Itaca.

Rincón Rubio, A. G., & Vizcarra Bordi, I. (marzo-junio de 2017). Género y ernia en el devenir del maíz nativo del pueblo matlatzinca. *Sociedad y Ambiente*(13), 81-104. Obtenido de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=455752309005>

Rodríguez Peñaloza, M. (2014). Desarrollo sostenible y desarrollo sustentable: un análisis epistemológico diferenciado. *Centro Cultural Universitario*.

Schwartz, H. (2008). *Sociología cualitativa: método para la reconstrucción de la realidad* (2 ed.). México: Editorial Trillas, S.A. de C.V.

SECTUR. (2015). *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional*. Obtenido de Ven a comer. Obtenido de: http://venacomer.com.mx/sites/default/files/politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf

SIEMBRA, A.C. (2005). *Servicios Integrales a Mujeres Emprendedoras, A.C.* Obtenido de Servicios. Obtenido de: <http://www.oocities.org/siembramexico/>

Slow Food México. (2018). *Slow Food México*. Obtenido de En Toluca: 1er Tianguis por la Biodiversidad y la Educación Alimentaria. Obtenido de: www.slowfood.mx

Taylor, S., & Bogdan, R. (2015). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación* (15° ed.). Barcelona, España: Paidós.

Tetreault, D. (enero/abril de 2004). Una taxonomía de modelos de desarrollo sustentable. *Revista Espiral, Estudios sobre Estado y Sociedad*, X(29). Obtenido de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=13802902>

Toks. (2018). *Toks*. Obtenido de Proyectos Productivos. Obtenido de: <https://www.toks.com.mx/artesanales>

UNESCO. (2010). *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial*.

UNESCO. (2011). *Patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado el 04 de 03 de 2018, de ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Obtenido de: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

UNESCO. (2017). *Sistemas de Conocimiento Locales e Indígenas: ¿Qué son los conocimientos locales indígenas?* Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Obtenido de: <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/related-information/what-is-local-and-indigenous-knowledge/>

Vargas González, P. (julio-diciembre de 2011). Pobreza, migración y desempleo: mujeres en la región otomí-tepehua de Hidalgo. *Nueva Antropología*, XXIV(75), 93-109. Obtenido de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15924195006>

Walmart México. (2018). *Convocatoria Pequeño Productor 2018*. Obtenido de: <https://www.walmartmexico.com/convocatoria-pequeno-productor-2017>

Walmart México. (2018). *Fundación Walmart*. Obtenido de Comercialización de productos. Obtenido de: <https://www.superama.com.mx/micrositio/fundacion-walmart/fundacion>