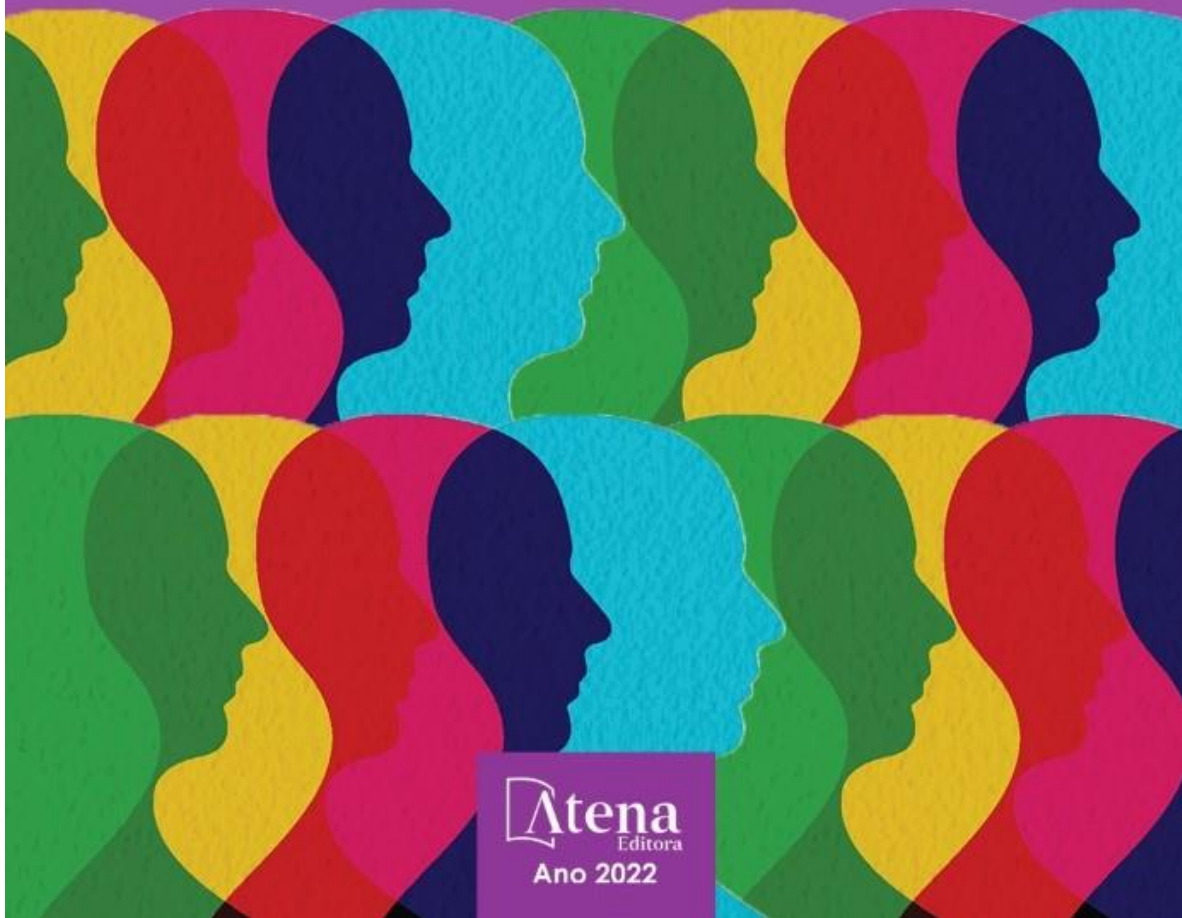


v. 2, n. 17, 2022

INTERNATIONAL JOURNAL OF
**HUMAN
SCIENCES
RESEARCH**



Atena
Editora
Ano 2022

Universidade Autônoma del Est... | Correo: Hector Javier Favila C... | Indexadores - Atena Editora

atenaeditora.com.br/indexadores

Google | Lista del Patrimonio... | Nineteenth-Centur... | UNESCO World Her... | Publications - Athe... | Gmail | YouTube | Maps

Indexadores

Confira os indexadores da Atena Editora

Fale conosco

12:57 p.m. 30/08/2022

Universidade Autônoma del Est... | Correo: Hector Javier Favila C... | Indexadores - Atena Editora

atenaeditora.com.br/indexadores

Google | Lista del Patrimonio... | Nineteenth-Centur... | UNESCO World Her... | Publications - Athe... | Gmail | YouTube | Maps

Fale conosco

12:57 p.m. 30/08/2022

**NATURALEZA, CULTURA
Y COSMOVISIÓN
ALIMENTARIA ENTRE
LOS OTOMÍES DE UNA
COMUNIDAD DEL
NORTE DEL ESTADO DE
MÉXICO**

Héctor Favila Cisneros

Doctor en antropología Física por la Escuela Nacional de Antropología e Historia ENAH. Director de la Revista Culinaria de la UAEMex. Adscrito al Centro de Investigaciones en Estudios Turísticos (CIETUR) Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMex

Andrés López Ojeda

Doctor en Ciencias Antropológicas por la Universidad Autónoma Metropolitana. UAM. Coordinador del Observatorio Gastronómico del Estado de México. Adscrito al Centro de Investigaciones en Estudios Turísticos (CIETUR) Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMex

Ricardo Hernández López

Doctor en Historia del Arte por El Centro de Investigación y Docencia en Humanidades del Estado de Morelos (CIDHEM). Adscrito al Centro de Investigaciones en Estudios Turísticos (CIETUR) Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMex

Arturo Miranda Osornio

Doctorante de la Universidad Carlos III Madrid, España

All content in this magazine is licensed under a Creative Commons Attribution License. Attribution-Non-Commercial-Non-Derivatives 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0).



Resumen: El presente documento versa sobre los usos y costumbres que tiene este grupo étnico en la obtención de sus alimentos. El objetivo de este trabajo es describir y entender el significado que tiene la interconexión entre la naturaleza y la ingestión de los alimentos, así como de la ritualización que se tiene sobre la obtención de los mismos entre un grupo de otomíes del norte del Estado de México. En esta investigación se realizó trabajo etnográfico que se llevó a cabo durante los meses de febrero, marzo y abril del 2016, en el cual se realizaron una serie de entrevistas semiestructuradas, abiertas, como a profundidad con la finalidad de obtener información sobre los usos y costumbres entorno a la cosmovisión y obtención de ciertos alimentos. La investigación muestra que hay una clasificación eco-cosmogónica de los alimentos y una estrategia para su obtención y abasto, lo cual forma parte de su orden social y cultural que ostenta esta comunidad indígena.

Palabras clave: Eco cosmología, tradición, cultura, estrategia alimentaria, otomí.

INTRODUCCIÓN

El abordaje sobre los aspectos de naturaleza y cultura han sido centrales en el discurso antropológico, dos vertientes dentro de este tema central se han ocupado de discutirlo. Los enfocados en las corrientes donde el estructuralismo destaca el elemento cultural en oposición a la naturaleza, poniendo de manifiesto la dicotomía naturaleza-cultura desde una perspectiva simbólica (Lévi-Strauss, 1999). Y por otra parte las corrientes que destacan el papel de la naturaleza como un preciso elemento básico de la acción social, como el materialismo cultural, la ecología cultural, la antropología marxista y la sociobiología (Descola y Pálsson, 2001). Este entramado de discusiones que se centran en la discusión dicotómica entre la

naturaleza y sociedad se origina desde la visión moderna del renacimiento, la cual pone de manifiesto la sublimación de la humanidad en contraposición de la naturaleza como cosa distinta y opuesta (Quintero, 2005). En este trabajo no se pretende discutir esta dicotomía ni dilucidarla, más bien se presenta una visión desde los actores que la reproducen y desde la percepción de los otomíes de la comunidad de San Gregorio Macapexco, sociedad que todavía guarda mucho de sus tradiciones que se reflejan en su cotidianidad. Es un trabajo de corte etnográfico que aporta conocimiento de los usos y costumbres del pueblo Otomí en relación a la cosmovisión que tiene de su entorno natural y de su abasto y alimentación.

El documento se estructura en cuatro apartados; el primero son las generalidades de la comunidad otomiana del norte del Estado de México, el segundo apartado es la parte metodológica destacando el trabajo etnográfico y las técnicas de obtención de los datos de campo; el tercero son los resultados y discusión de lo obtenido en campo y finalmente una breve consideración final del documento y el apartado crítico que se consultó para este artículo.

GENERALIDADES DE LA POBLACIÓN DE SAN GREGORIO MACAPEXCO, ESTADO DE MÉXICO

La comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, se ubica geográficamente entre las coordenadas 19° 46' 50 " de latitud norte y 099° 38' 30" de longitud oeste, con una altitud promedio de 2750 msnm (IGECEM, 1995) Dicha comunidad pertenece al municipio de Morelos, al norte del Estado de México, como se puede observar en la figura 1.

Esta comunidad está integrada en su totalidad por miembros del grupo étnico otomí o *hñähñu* como se autodenominan en su

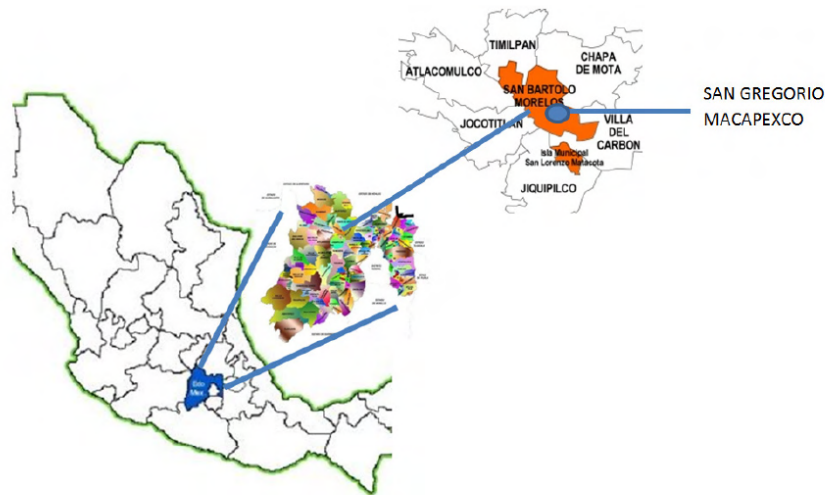


Figura 1. Mapa de ubicación de San Gregorio Macapexco, Morelos, Estado de México.

Fuente: tomado de Miranda y Favila, 2012 p. 1582.

lengua nativa. Debido a ello, la comunidad se ha visto de cierto modo marginada por las autoridades municipales, y los pobladores de las comunidades aledañas. Es así que, los antecedentes históricos de la comunidad de reconstruyen a partir de la historia oral que los propios pobladores van transmitiendo de generación en generación, para conservar el conocimiento sobre sus orígenes. Así, se sabe que la región de la que hoy se compone San Gregorio Macapexco, en sus orígenes formó parte de los territorios ocupados por las extintas haciendas de San Antonio Trojes, Hacienda Kadenki y la Hacienda Vieja. Al mismo tiempo, los pobladores saben por los relatos de sus antepasados, que los primeros otomíes en llegar a estas tierras, provenían de los llanos de Apan, Hidalgo, traídos por los hacendados para trabajar las tierras. Cuentan los pobladores, que los señores hacendados, encabezados por el propietario de la Hacienda de San Antonio Trojes, decidieron otorgarles permiso a los otomíes, para construir sus pequeñas viviendas en los terrenos más cercanos a los montes que

rodean a la comunidad. Cuando se desarticula las haciendas, los terrenos pasan a formar parte de la propiedad ejidal, que al mismo tiempo, corresponde a los pobladores otomíes que integran la región, y así se estructuró el territorio que hoy comprende a la comunidad de San Gregorio Macapexco, en el norte del Estado de México.

Por otra parte, el entorno ambiental que caracteriza a la comunidad en cuestión, se identifica por las irregularidades en el relieve, otorgadas por los cerros en los cuales se fundó. Así mismo, esto le otorga a la comunidad un clima templado sub húmedo, con lluvias en verano, siendo el invierno semifrío, con una temperatura media anual de 15.5 °C, siendo la temperatura más alta en el año 37°C y la más baja de -3°C, lo que hace que la comunidad sea propicia para el desarrollo de plantas y animales característicos de la región, tales como fresno, pino, encino, roble, pirú, madroño, tepozán, y sauce llorón entre otras variedades menores. Así mismo, en cuanto a los árboles frutales presentes en la región, los más abundantes de manera silvestre son el

capulín y el tejocote, y los que se encuentran en las demarcaciones del terreno habitacional son el durazno, pera, perón, manzano, higuera, y ciruelos. Dentro de la vegetación ornamental en la región, se encuentran plantas como la rosa, bugambilia, geranios, dalias, alcatraz, floripondio, hortensias, por mencionar algunas. Así mismo, dentro de la vegetación silvestre propia de la región se identifican el estafiate (*artemisia ludoviciana*), ruda (*ruta graveolens*), mastuerzo (*berro alenense*), poleo del monte (*mentha pulegium*), toronjil (*melissa officinalis*), muicle (*Jacobina spicigera Schlect*), borraja (*borrago officinalis*), gordolobo (*verbascum thapsus*), árnica (árnica montana), malva (*malva sylvestris*), manrubio (*marrubium supinum*), ortiga (*urtica dioica*), siempre viva (*sempervivum tectorum*), jara (*cistus ladanifer*), epazote de zorrillo (*chenopodium mbrosioides*); muchas de ellas empleadas por la comunidad con fines medicinales. En cuanto a la fauna reconocida oficialmente dentro de la comunidad se encuentran, dentro del ganado, vaca, borrega, cerdo, caballo y burro. Así mismo, también, dentro de los animales domésticos en la región se reconocen al perro, gato, gallina, guajolote, pato y conejo. Dentro de las especies animales silvestres se encuentran al coyote, gato montés, tlacuache, zorrillo, ardilla, liebre, armadillo, tuza y comadreja.

METODOLOGÍA

La investigación se llevó a cabo en una comunidad otomiana de San Gregorio Macapexco, el método utilizado y el que mejor responde a las necesidades de la investigación es el etnográfico, el cual constituye una reconstrucción analítica de escenarios y grupos culturales, buscando comprenderlos en esta interacción con el medio natural y cultural. Se realizó en dos fases; la primera estuvo encaminada a un acercamiento inicial a la comunidad a través

de la observación directa y participante - se utilizó guía de observación - sobre los usos y costumbres de los habitantes en torno a los alimentos. Es importante mencionar que la observación participante es un “proceso que faculta a los investigadores a aprender acerca de las actividades de las personas en estudio en el escenario natural a través de la observación y participando en sus actividades” (Kawulich, 2005: 2); a diferencia de la observación directa, en la que no existe interacción con los involucrados. La segunda fase, se centró en las actividades propias tanto de la obtención como de la ritualización que se tiene sobre los alimentos, así como su relación con la naturaleza de este grupo de otomí. Para ello se realizaron una serie de 30 entrevistas semiestructuradas y 20 abiertas entre los habitantes de la comunidad. Se aplicaron a lo largo de una estancia de campo entre los meses de febrero a abril del 2016.

RESULTADOS

USO Y CONSUMO DE LOS RECURSOS NATURALES DE LA COMUNIDAD

Los distintos grupos humanos del planeta, se caracterizan por buscar y desarrollar distintas estrategias para sobrevivir, y al mismo tiempo, obtener una vida más cómoda y llevadera, pero sobre todo, que les asegure la existencia de los alimentos. En este sentido, los pobladores de la comunidad de San Gregorio Macapexco, en el Norte del Estado de México, no son la excepción (Miranda y Favila, 2012). En esta comunidad se puede observar aún, un arraigado sentido de pertenencia entre los pobladores con el entorno ambiental, a razón de que ellos, conocen la importancia de los recursos naturales para sobrevivir. Y, en función de ello, se han generado una serie de cosmovisiones y estructuras de regulación entre los propios miembros de la comunidad, todo con miras a la salvaguarda de dichos recursos. Dentro

de los recursos naturales con los que cuenta la comunidad de San Gregorio Macapexco, y que han sido identificados por los pobladores de la región, existen productos que se obtienen a partir de la recolección, tanto en los montes que rodean a la comunidad, como en las veredas que enmarcan a las milpas, así como de algunos parajes que existen en la región, los cuales tienen dueño, pero por costumbre de la población, las personas que caminan por estas áreas pueden tomar parte de los productos que encuentren en su camino, siempre y cuando no afecten a los cultivos de los dueños del terreno o hagan algún tipo de “daño” a la propiedad. Así mismo, también se obtienen productos a partir de la siembra de los mismos, ya sea en el terreno que rodea a la casa habitación, o en algunas parcelas que sean de la propiedad de las familias, pero que se encuentran en las periferias de la comunidad. Dentro de estos productos, se encuentran variedades de maíz, siendo el común el maíz amarillo, el azul y el rosado. Para el caso de éste último, es importantemente valorado por los pobladores, y a razón de ello, es empleado para la elaboración de tortillas en ocasiones especiales, o para alagar a personas importantes y seres queridos. De igual forma, se pueden encontrar variedades de hongos, los cuales son denominados por los pobladores según los rasgos físicos del propio producto y la relación que ellos encuentran con otros elementos de la naturaleza; ejemplo de ello son las patitas de pájaro, las orejas de ratón, las pancitas, los hongos de maguey, entre otros. Gran parte de la vegetación que se encuentra en la comunidad de San Gregorio Macapexco, es empleada por la comunidad, tanto para su alimentación, como para la de los animales, como es el caso de las “moras de monte”, que son una hierba cuyo fruto de color morado y aroma fuerte, son recolectadas para darle de comer a los

borregos, porque según la población “estos animalitos también tienen derecho a comer bien”. Otro ejemplo es el caso de los nabos, que también son recolectados para darle de comer a los guajolotes cuando están pequeños, “para que coman rico” como lo describen los pobladores. También, específicamente con estos animales, se les recolecta la cebada, cuando esta no alcanza el grado de madurez deseado para ser consumida por los humanos, se les da a los guajolotes y pollos “para que coman sabroso”, y en inicios del temporal de sequía, se recolectan chapulines (*on shi* en lengua nativa) para darles de comer a estas aves domésticas. En el caso de las especies animales, también han tenido un fuerte arraigo en la cosmovisión de la comunidad, siendo uno de ellos, el coyote o *miñò* como también se le nombra en lengua local, animal que al paso de los años ha sido especialmente identificado por los mitos que la gente conoce de él, y en consecuencia, desarrollan algunas actividades que reflejan el miedo al animal, pero también a las victorias de la población sobre él. Describen los pobladores que le tienen miedo, pero a la vez respeto. Miedo en el sentido que es un animal que se relaciona con cuestiones malignas o incluso demoniacas, esto es, cuando una persona va a caminar sola por el monte, de preferencia lleve un palo en la mano y lo vaya moviendo (a modo de péndulo) para que si un coyote se encuentra cerca, se espante y se aleje, porque de lo contrario, el coyote se acercara y lo “arrastrara y lo orinara” y con ello le dejará la mala suerte. Así mismo, en torno al coyote, si una persona logra capturar un ejemplar y sacrificarlo, tiene la obligación de avisar a toda la población. Proceso que se hace a partir de quitarle la piel, y abrir el canal para después empalarlo y comenzar a pasarlo por las calles con el fin de que toda la población sepa del acontecimiento, no solo del pueblo de San Gregorio, sino también en las calles de

la cabecera municipal, San Bartolo Morelos (siendo en este último lugar en donde ya no asisten porque la gente ya no les apoya como antiguamente solían hacerlo).

Durante el paseo por las calles y caminos, los hombres que capturaron al coyote tienen la costumbre de pasar de casa en casa para anunciar a las familias que capturaron al coyote y las familias visitadas en recompensa tienen la obligación moral de retribuírseles con cuartillos de maíz, algunos alimentos o incluso invitarlos a comer como signo de agradecimiento por haberlos librado del coyote. Así también, los paseadores del coyote sacrificado, tienen que dejar en la casa visitada un pedazo de carne del animal para que la familia lo deje secar como si fuese cecina para después consumirlo asado, o en su defecto, secar la carne y molerla para después añadirla a la comida del día y así buscar la manera de aliviar enfermedades como las reumas, o incluso el cáncer, de acuerdo a su tradición oral. También, de acuerdo a la cosmovisión de la población, quienes consuman carne de coyote deben tener especial cuidado en el decidir hacerlo porque, de acuerdo a la tradición oral, quienes comen carne de coyote, por varios días sueñan con el animal. Algunos relatan haber soñado que se los lleva el coyote o que sueñan que los mira el animal. A todo este acto, los lugareños lo denominan “el diezmo”, por los obsequios que los cazadores del coyote reciben en pago por librar a la gente de este animal y con ello, evitar que se coma sus gallinas, que mate a alguno de sus borregos, o incluso de librarlos de que el coyote les eche el “baho” (aliento) y con ello se los duerma y aparezcan “revolcados por el monte”. Otro de los animales que también es venerado y a la vez temido es la víbora de cascabel. A esta especie, los pobladores la relacionan con cuestiones malignas, es decir, creen que cuando se les atraviesa en el camino una serpiente de esta naturaleza, es porque

les trae la mala suerte, o cuando la sueñan, es porque hay personas que hablan chismes de ellos o la van a meter en problemas. Cuando una persona logra sacrificar a una serpiente, también le aplican usos, medicinales que se ven reflejados en la alimentación, es decir, se integran a la preparación de la comida del enfermo. Dichos usos consisten en poner a secar la carne de la serpiente, para después pulverizarla y añadirla a la comida que se le va a dar al agonizante, para con ello aliviar sus males, si son de índole reumáticos o cancerígenos. Otro de los animales que se mantienen en la comunidad, son los gatos domésticos. En el caso particular de éste animal, la población hace referencia a que cuando una persona tiene algún enemigo y desea hacerle algún tipo de daño, el gato, le avisa a su dueño de que “le van a hacer una maldad o le están haciendo una maldad”. Este aviso consiste en que el gato se mete en la noche a la habitación de su dueño y se pone a chillar para avisarle del mal que se le aproxima. Lo mismo hace el zorrillo, cuando alguna persona desea hacerle daño a una familia, el zorrillo se mete en la noche al patio de la casa de la familia afectada, para que con “el olor de su orina” les avise de que tienen que cuidarse porque se aproxima algún tipo de maldad. Otros animales que se encuentran en las inmediaciones de los montes de la comunidad son el tlacuache, armadillo, conejo de monte, tejón, los cuales son del gusto de la población, y cuando atrapan a alguno, lo sacrifican y lo comen asado, y mencionan que es como si estuviesen comiendo carne de cerdo porque está muy sabroso, y la piel de los animales la cuelgan ya sea en un árbol o en el pasillo de la casa, para que el espíritu del animal se ahuyente y no les cause pesadillas por habérselo comido. Una de las memorias más actuales (desde la década de los 90 del siglo XX aproximadamente) en torno a los animales que rodean a la comunidad, es la

ardilla, la cual, en palabras de los pobladores, cuando llegó la crisis económica de los años anteriores, esta crisis también afectó a los animales. Cuando la época de carestía económica llegó, la gente no sabía que las ardillas se comían las tunas, y por la crisis las ardillas se acabaron todas las tunas de las nopaleras y fue cuando se dieron cuenta que las ardillas tienen sus propias maneras para pelar las tunas y no espinarse y poder comérselas. Ellos nunca habían visto que esto sucediera, sabían que el conejo se come la penca del nopal, pero nunca habían observado que las ardillas se comieran las tunas, lo que genera coraje en la población porque se acaban la fruta y ya no dejan nada para ellos, y esto sucede en las noches cuando ya la gente está durmiendo y no pueden correr a las ardillas. En consecuencia, algunos de los lugareños en ocasiones colocan trampas, como el caso de las que se ponen en los magueyes para proteger los de los animales que por las noches se chupan el líquido (el tlacuache). Dichas trampas son para capturar a las ardillas y después podérselas comer asadas en la lumbre. Con lo anterior se observa que en la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, la población, aún conserva gran parte del conocimiento tradicional que sus antecesores fueron gestando en torno a las especies animales, y esto hace que la comunidad posea un importante conocimiento popular acerca de los animales, que paulatinamente heredan a sus descendientes como parte de su legado cultural. Otro elemento significativo que identifica a los pobladores de la comunidad de San Gregorio Macapexco, es el profundo respeto que muestran por los elementos de la naturaleza, y este arraigo sentimental aún lo siguen inculcando a sus descendientes. En este sentido, los pobladores mencionan que el viento se respeta porque es el encargado de dar el aire para respirar y con ello poder vivir, pero en ocasiones la misma naturaleza impide que

los productos de siembra se desarrollen. Por ejemplo cuando los árboles son muy grandes y atajan el aire, los sembradíos no alcanzan a ventilarse por completo y en consecuencia las milpas no dan todos los productos que tienen que dar para que los cosechen los hombres y puedan alimentarse y sobrevivir.

Por otra parte, los árboles también son dignos de ser respetados y únicamente se pueden cortar los que ya están secos, para la elaboración de la leña. No se deben cortar árboles verdes porque ellos son los responsables de que lleguen las lluvias en tiempos de lluvias y también la población conoce que los árboles son los responsables de que los pozos tengan agua para que la utilicen los humanos, si se corta un árbol verde, es probable que en el temporal de lluvias no lleguen las mismas cantidades, y en consecuencia no se desarrollaran por completo los cultivos.

En el caso de la tierra, está por sobre manera también se debe respetar porque en ella se puede sembrar lo que la gente necesita para comer y por lo tanto, para sobrevivir, o también lo que quiera sembrar según su gusto y de acuerdo a sus posibilidades. En ella se pueden sembrar desde árboles frutales, hasta habas, frijoles, chicharos, y sobre todo el maíz; cualquier tipo de verdura se da en las tierras.

Sin embargo, también se debe cuidar la tierra, porque ella no solo es la responsable de que se desarrollen los alimentos, también el hombre debe ayudar a cuidarlos, porque si no “no se dan”, y si no se cuidan los sembradíos, uno de los animales que tiene especial gusto por destruirlos, es el conejo, por ello, los campesinos, deben cuidar sus cultivos y cuidarlos de los conejos para que éste animal no los deje sin alimentos.

Como se puede observar, al igual que con los animales, los habitantes de la comunidad de San Gregorio Macapexco, también muestran un arraigado respeto por el entorno

ambientan en el que viven, y ello es la base para que al paso de los años se hayan gestado una serie de conocimientos y tradiciones en torno al ambiente que los rodea.

COMENTARIOS FINALES

Los usos y costumbres de la comunidad para sus alimentos, así como su relación con la naturaleza que se los proporciona, muestran una serie de raíces fundamentales en el equilibrio que tienen con la naturaleza, estableciendo una simbolización eco cosmogónica tanto en la forma de obtenerlos como también el de normar ciertos comportamientos al momento de

consumirlos como de su abastecimiento, lo que hace importante que la tradición de este grupo otomiano establece entre naturaleza-sociedad no se rompa y se mantenga por largos tiempo, este trabajo de corte netamente etnográfico aporta datos para la comprensión de una eco cosmología no abordada aún de un grupo indígena del estado de México.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Autónoma del Estado de México UAEM por facilitar los medios para dicha investigación.

SIN CONFLICTO DE INTERESES

REFERENCIAS

- Auge, Marc y Colleyn Jean-Paul. Qué es la antropología. Paidós, Buenos Aires. 2005
- Escobar, Arturo "El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: ¿globalización o postdesarrollo?", en Edgardo Lander (comp.), *La colonialidad del saber: Eurocentrismo y ciencias sociales*. Buenos Aires, UNESCO / Ediciones del CLACSO, 2000.
- Descola, P. La selva culta, simbología y praxis en la ecología de los achuar, Serie pueblos del Ecuador num 3, Abya-yala, Cayambe, Ecuador. 1996
- Descola, Philippe. *Más allá de la naturaleza y la cultura*. Buenos Aires. Amorrortu. 2012.
- García Mendieta, R. "Monografía municipal de Morelos". Gobierno del Estado de México, México, 1987.
- Geertz, Clifford. *La interpretación de las culturas*. Barcelona, Gedisa. 1987.
- H. Ayuntamiento de Morelos "Plan de desarrollo municipal de Morelos 1997-2000." Morelos. 1997
- Harris, Marvin. *El materialismo cultural*. Madrid, Ed. Alianza. 1994
- Miranda Osornio, Arturo y Favila Cisneros Héctor "La comida y su protocolo. Sentido y significado de los modales de mesa entre los otomíes de la comunidad de San Gregorio Macapexco- México en *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol.21, núm.6, noviembre, 2012, pp: 1578-1593.
- Molinar Palma, P. "Mujer otomí: la jornada interminable de una vida alfombradamente áspera". CONACULTA-INAH, México D.F. 2005
- Kawulich, Bárbara B. "La observación participante como método de recolección de datos". *Forum: Qualitative Social Research*. Ediciones de la Universidad de Georgia, núm. 2, mayo 2005. Carrolton: Universidad de Georgia, 2005 pp: 1-32.
- Vasilachis de Gialdino, Irene (coord.) *Estrategias de investigación cualitativa*. Gedisa, Barcelona España 2009.
- Leal González, Nila. "Patrimonio cultural indígena y su reconocimiento institucional". *Opción*, núm. mayo-agosto, 2008, pp: 28-43.
- Lévi-Struss, Claude. *Las estructuras Elementales del Parentesco*. Buenos Aires. Paidós Básica. 1981.

Vargas Guadarrama, Luis Alberto. “¿Para qué sirven los estudios antropológicos sobre alimentación y nutrición?”. Diario de Campo Nueva Época, julio-septiembre, 2010, pp: 66-71.

Vivero de Castro, Eduardo “Le don et le donné: trois nano-essais sur la parenté et la magie”. Ethnographiques.org, 6-noviembre (en línea). <<http://www.ethnographiques.org/2004/Viveiros-de-Castro.html>> (consulta: 4 mayo de 2016).

Pablo Alarcón-Cháires, M. Olivo y L. Solís “Diversidad gastronómica de los pueblos indios de México”. Etnoecológica. Vol. 6 No. 8, 2001, pp: 100-102.

Quintero, Pablo. “Naturaleza, Cultura y sociedad. Hacia una propuesta teórica de la sociabilidad” Gazeta Antropológica, Núm.21[<http://hdl.handle.net/10481/7212/2005/Quintero-Pablo.pdf>]

Tapper, Richard “Animality, humanity, morality, society”. En: *What is an animal?* Tim Ingold (ed.). Nueva York: Routledge.1994.

Toledo Victor M; Narciso Barrera-Bassols. La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Perspectivas agoecológicas, Junta de Andalucía Icaria editorial, Barcelona 2008

Maffi, Luisa (edit.). On Biocultural Diversity. Linking language, knowledge, and the environment. SMITHSONIAN INSTITUTION PRESS, Washington and London, USA. 2001