



**LA GASTRONOMÍA POTOSINA Y SU RELACIÓN CON LOS LA GASTRONOMÍA
POTOSINA Y RELACIÓN CON LOS RECURSOS NATURALES.**

**CLAVE: CIN2015A50173
PREPARATORIA MOTOLINÍA**

AUTORES:

- Daniela Cerda Hernández #1
- Andrea Govea Sánchez #10
- Yulia Martínez Meade #16
- Marisa Michel Azcargota #17

ASESORES:

- Obsidiana Rodríguez Ibáñez.
- Arely del Rocío Ramírez Guevara.
- Mauricio León Arce.

ÁREA DE CONOCIMIENTO: Áreas de convergencia.

DISCIPLINA: Medio Ambiente.

TIPO DE INVESTIGACIÓN: Documental.

San Luis Potosí, S.L.P.

Febrero 2015.

RESUMEN

En esta investigación se hablará sobre la cultura gastronómica potosina y de los productos que se utilizan en la elaboración de los platillos típicos, así como la biodiversidad de las zonas centro y huasteca especializándose en las comunidades de Toco y Cerro de San Pedro para hacer así una adecuada comparación no solo de la gastronomía de cada región sino también de los principales recursos de cada una de las zonas y determinar así la relación entre la biodiversidad y la variedad de platillos originarios de cada región.

SUMMARY

In this research we talk about the potosinian gastronomic culture and products used in the preparation of traditional dishes, as well as the biodiversity of central and huasteca areas specializing in the communities of Toco y Cerro de San Pedro to thereby in a proper comparison not only the cuisine of each region but also of the main resources of each of this zones and determine the relation between biodiversity and the variety of the dishes original from each region.



1.0 INTRODUCCIÓN.

La gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Se caracteriza por ser particular y casi privativa de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente diferente en otro país. La gastronomía típica de San Luis Potosí se compone por la tradición indígena del maíz, que al fusionarse con la cocina española incorpora las carnes, dando como resultado uno de los estados con más variedad de platillos típicos, también debido a sus diferentes climas y relieves, así como los recursos naturales compuestos por su flora y su fauna. La vegetación de San Luis Potosí se define por especies como los matorrales, las nopaleras y pastizales gracias a su clima semitemplado. Todos los recursos naturales influyen en la gastronomía ya que las características de cada estado dan como resultado una extensa variedad de ingredientes y preparaciones.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

La gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Se caracteriza por ser particular y casi privativa de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente diferente en otro (Gutiérrez, 2012). La gastronomía típica del estado de San Luis Potosí debido a sus diferentes climas, relieves, flora y fauna está compuesta por la tradición indígena del maíz, que al fusionarse con la cocina española incorpora las carnes, da como resultado uno de los estados con más variedad de platillos típicos. A pesar de que San Luis Potosí es uno de los estados con platillos más diversos, a nivel regional existen variaciones entre zonas, debido al manejo de los recursos naturales y las diferencias entre los climas. Los impactos ambientales que afectan la diversidad de los ecosistemas también tienen un impacto en la cultura del estado, uno de ellos es la gastronomía. ¿Cómo se relaciona la gastronomía típica con el manejo de los recursos naturales en las zonas Centro y Huasteca del estado de San Luis Potosí?

1.2 HIPÓTESIS.

La diversidad de especies vegetales según las diferentes zonas de estudio está fuertemente ligada con la variabilidad de platillos típicos.

1.3 JUSTIFICACIÓN Y SUSTENTO TEÓRICO.

La gastronomía de San Luis Potosí tiene una historia de 12 mil años, resultado de la combinación de cocina indígena y española y forma parte de las tradiciones del estado, su cultura y su biodiversidad, además cada región posee sus propias tradiciones culinarias. Según los datos de INEGI (2010) es el sector de actividad que más aporta al PIB Estatal, después de la industria manufacturera. Además el 15.95% de la población se dedica a la preparación de alimentos y bebidas siendo esto muy importante para el crecimiento económico. La región Centro de San Luis Potosí se caracteriza por tener un clima seco y semiseco, destaca en la producción de alimentos y bebidas, por lo que su gastronomía contiene los más populares platillos del estado, asimismo forman parte de su identidad, las enchiladas potosinas se han vuelto tan famosas que incluso en otros estados las preparan. Por otro lado, la zona Huasteca presenta climas: cálido húmedo, cálido subhúmedo y templado húmedo, aquí los platillos típicos provienen del acceso a los recursos naturales que tienen los pueblos originarios, muchos de los ingredientes son cultivados en huertos de traspatio y forman parte emblemática de la región. Entonces, ¿Por qué no dar un buen manejo a los recursos naturales de las diferentes regiones del estado si traen consigo impactos económicos y culturales tan importantes como en la gastronomía?

2.0 OBJETIVOS.

2.1 OBJETIVO GENERAL.

Determinar la relación que existe entre los recursos naturales y la gastronomía típica de las regiones Centro y Huasteca del estado de San Luis Potosí.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Identificar las variantes de ingredientes dentro de la elaboración de los diferentes platillos, según la zona del estado.
- Elaborar un listado en el cual se recopilen las especies vegetales utilizadas para la gastronomía Potosina de la Zona Centro (Comunidad de Cerro de San Pedro) y Zona Huasteca (Comunidad de Toco).

3.0 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.

3.1 Biodiversidad en México.

México es uno de los 10 países con mayor riqueza biocultural, pues da cabida a una gran variedad de plantas, animales, hongos y bacterias, y diversas culturas distribuidas en o en algunos lugares de México existe tal variedad de esas plantas, que no se presenta en alguna otra parte del planeta todo el país que hablan lenguas diferentes La gastronomía del México prehispánico era muy rica en diversidad y estaba basada en la amplia variedad de vegetales disponibles combinada con animales silvestres I. Entre las plantas cultivadas en el mundo que son originarias de México – Centroamérica o norte de Sudamérica y domesticadas en México están: calabacita, frijol, maíz, cacao, vainilla, jitomate, aguacate, chile, camote, cacahuete, chayote, amaranto, nopales (tunas), jícama, chichizapote (chicle), tejocote, tomate verde, achiote, cempasúchil, guayaba y algodón; henequén, candelilla, añil y tabaco; maguey mezcalero, pulquero y tequilero.

En el contexto internacional, México es conocido como el centro de domesticación de tan sólo una especie de animal: el guajolote. Sin embargo, es uno de los principales centros de origen y domesticación de plantas cultivadas en el mundo. Entre ellas sobresalen especies comestibles como el maíz, chile, calabaza, algodón y frijol. Se estima que por lo menos 118 especies de plantas de importancia económica mundial fueron domesticadas en México y más de 15% de las especies que se consumen como alimento en el mundo tienen su origen en

este país. Existen 755 plantas que los antiguos mexicanos usaban con diversos fines, de las cuales 229 (30.33%) eran comestibles y tres se usaban como especias. Por otra parte, Barros y Buenrostro (2007) encontraron en La Historia Natural de Nueva España 174 especies con usos alimenticios.

México, es uno de los 5 principales países conocidos como mega diversos, ya que conjuntamente poseen entre el 60 y el 70% de la biodiversidad que existe en el planeta; doce de cada 100 especies que se conocen en el mundo están presentes en México, con sólo el 1.5% de la superficie terrestre. Con 530 especies de mamíferos descritas, México es el tercer país en el mundo en ese rubro. En reptiles, el país es el segundo a nivel mundial al contar con 804 especies. El mar mexicano alberga a 3500 especies de peces marinos para ser el segundo. Se cuentan entre 300,000 y 425,000 el número de especies de insectos que conviven con los mexicanos, para ser los novenos en el mundo. Respecto a las plantas vasculares 23,522 especies (tal vez 31,000) están presentes en el país. Los mares mexicanos están habitados por el mayor número de mamíferos del mundo. El número exacto de especies de amibas de vida libre conocidas para México permanece siendo una incógnita; sin embargo, con el recuento de especies del periodo de revisión efectuado correspondiente a 171 años (1841-2012) con 144 contribuciones arroja 315 especies, entre ellas algunas descritas por primera vez. El grupo más reportado correspondió a *Amebozoa*, *Tubulinea*, *Testacealobosia* (*Arcellinida*) con 17 géneros y 82 especies, seguido de *Tubulinea*, *Tubulinida* con 8 géneros y 37 especies. (Anexo I).

3.2 Antecedentes históricos de la gastronomía potosina.

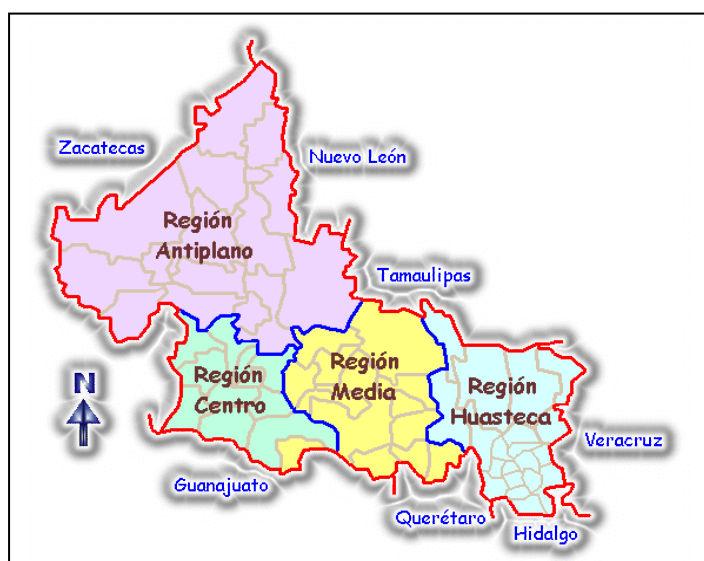
Los platillos típicos de San Luis Potosí están compuestos por una gran cantidad de vegetales, maíz y carne, en la actividad la agrícola se sembraron un total de 710,759 hectáreas cuya producción tuvo un valor de 5,098,904 (miles de pesos). De las hectáreas sembradas 514,167 corresponden a los cultivos cíclicos con un valor de 2,415,999 (miles de pesos) , sobresale la producción de maíz con 273,507 hectáreas sembradas, seguido del frijol con 134,880 hectáreas

sembradas y el sorgo grano con 39,208 hectáreas sembradas, por lo que San Luis Potosí ocupa primeros lugares nacionalmente en el sector primario.

San Luis Potosí está dividido en cuatro regiones: Altiplano, Huasteca, Media y Centro; las dos más sobresalientes de estas son la región Centro y Altiplano gracias a su vegetación y clima, juntas constituyen un 85.1 % del producto interno bruto (Figura 1).

La región Centro es la cuna del rebozo de seda, tallados en madera y palma; y el desarrollo de agricultura en hortalizas frutales y forrajes, tiene un clima seco; mientras que la Zona Huasteca cuenta con un clima templado y es fundamentalmente agropecuaria y frutícola, se caracteriza por una gastronomía inigualable ya que su principal subsector manufacturero es la industria alimentaria. La zona altiplano es tradicionalmente minera y comercial y tiene un clima templado regular. Y por último la zona media, encargada principalmente de la agricultura. La entidad potosina, es un lugar lleno de contrastes con bellos paisajes, acogedores climas y gran diversidad cultural, abriendo así la posibilidad de explicar la diversidad cultural a partir de las influencias ambientales.

Figura 1. Mapa de las cuatro zonas de San Luis Potosí con sus colindancias.



Fuente: Enciclopedia de Los Municipios y Delegaciones de México

Los hábitos alimenticios están relacionados con la identidad cultural y son influenciados por la cultura de cada zona así como también tiene relación con la diversidad de alimentos, la diferencia de cultivos especies y ganado que se dan en cada tipo de clima (Figura 2).

El territorio donde se encuentra asentada la ciudad de San Luis Potosí, estuvo habitado en la antigüedad por indígenas, con motivo de la destrucción de Tula, se dispersaron por diferentes rumbos. Así, la diversidad gastronómica indígena llegó a San Luis Potosí nutrida por su diversidad en los ecosistemas, que provee los ingredientes para la elaboración de los alimentos con fines nutricionales, medicinales, festivos y religiosos, implicando un aprovechamiento y conocimiento de los diferentes recursos naturales del entorno. Con la llegada de los Españoles a México, y, especialmente en San Luis Potosí con la represión de los tumultos por José de Gálvez, se introdujo a la gastronomía productos como la carne de puerco y pollo.

3.3 San Luis potosí

San Luis Potosí tiene un área de 62 mil 849 km², el 3.1% del territorio nacional. Se encuentra ubicado en la parte centro de la República Mexicana y colinda con los estados de Nuevo León, Tamaulipas, Veracruz, Hidalgo, Querétaro, Zacatecas, Coahuila, Guanajuato y Jalisco. A causa de su diversidad geográfica y cultural, San Luis Potosí tiene una gran variedad geográfica: la zona Huasteca, cálida y húmeda; la zona media con fértiles valles; la zona altiplano potosino, seco y árido; y la zona Centro, semi-árida y en donde se encuentra ubicada la capital del estado.

El estado de San Luis Potosí ocupa tres escalones altitudinales que en promedio oscilan en el Altiplano 1,800 m, la Zona Media 800 m y la Planicie Costera del Golfo de México con 200 m. Además, desde el punto de vista climatológico, el estado es atravesado por el Trópico de Cáncer (23° 27' LN) y, por lo mismo, presenta características propias de una región intertropical. Ubicado en la porción centro-norte del país, San Luis Potosí contiene la mayor diversidad de

asociaciones vegetales que representan una gran variedad de paisajes naturales. Algunos de ellos han sido aprovechados desde antaño, especialmente los que se ubican en las regiones Media y Huasteca, siendo esta última sin duda la zona de San Luis Potosí la que cuenta con el más alto potencial para un desarrollo sostenible ecoturístico.

En San Luis Potosí se han identificado cinco Regiones Terrestres Prioritarias, algunas de ellas compartidas con otras entidades (CONABIO, 2000). Algunos ejemplos son: La Sierra de Álvarez, que destaca por albergar a mamíferos endémicos, es decir, que sólo se ubican en esta región, como los roedores del género *Peromyscus*.

La parte baja de la sierra está cubierta por matorrales y pastizales y la parte alta por pinos y encinos. La región de El Huizache fue definida como prioritaria por su alta concentración de especies endémicas; en la zona predominan ecosistemas desérticos. En la región conocida como Tokio, se ubican las últimas colonias de perritos llaneros (*Cynomys mexicanus*), que contienen la mayor concentración de individuos de dicha especie; la vegetación de esta área es predominantemente xerófila, es decir, adaptada a escasez de agua. Además, el estado aún se precia de poseer bosques mesófilos de montaña, también conocidos como bosques de niebla. Estos ecosistemas, cada vez más reducidos en el país, son de gran importancia debido a su extraordinaria riqueza de especies y a los servicios hidrológicos que proveen. Dentro de la entidad, estos bosques se han identificado en la Sierra Madre Oriental Plegada y en la Huasteca Alta Hidalguense.

El estado de San Luis Potosí se encuentra en la zona de convergencia de dos regiones biogeográficas, lo que permite que existan ecosistemas áridos, templados, tropicales, humedales y kársticos, presentando una riqueza florística del 7.7% y faunística del 17.7% del total de especies a nivel nacional, ocupando el noveno lugar a nivel país.

Aproximadamente el 7% de la superficie del estado de San Luis Potosí pertenece a Áreas Naturales Protegidas en las cuales se encuentran representados diversos tipos de vegetación, constituyendo así elementos importantes de amortiguamiento climático y mantenimiento de ecosistemas de cada región.

En San Luis Potosí la actividad productiva evolucionó de lo minero y agrícola a lo comercial e industrial. Su producto interno bruto, a precios corrientes se estima en 333,420.9 millones de pesos para el año 2014. En orden de importancia, la ocupación se concentra en los sectores económicos del comercio y servicios, industria, y el agrícola y ganadero. Tiene una de las economías más diversificadas de México y una región que incrementa los intercambios de inversión, comercio y cultura con los países de América del Norte, Europa y Latinoamérica. Los acuerdos comerciales de México, particularmente el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), con la Unión Europea y el de Asociación Económica con Japón, están permitiendo a la actividad productiva introducir nuevos procesos de valor agregado y de innovación que impulsan la competitividad de diversos sectores de la economía potosina a nivel nacional y mundial. En sus diferentes regiones se conjugan las actividades agrícolas, ganaderas, industriales y comerciales, lo cual constituye una ventaja para las industrias y, sobre todo, para la población trabajadora por el nivel de abasto y consumo de los productos de los diversos sectores.

La industria alimentaria tiene gran importancia en el Estado, por su derrama económica y número de empleos generados. Esta industria genera 21,058 empleos en sus 2,722 unidades económicas y aporta el 14.9% de la producción bruta total de la industria manufacturera en el Estado. Las ramas que muestran mayor participación en la producción de los alimentos por su personal ocupado son: elaboración de productos de panadería y tortillas y la elaboración de azúcares, chocolates, dulces y similares. Las ramas alimenticias indicadas agrupan 2,274 unidades económicas que brindan empleo a 14,359 personas en el Estado. El conglomerado industrial de empresas de alimentos se ubica fundamentalmente en los municipios de San Luis Potosí, Ciudad Valles, Matehuala, Rioverde y Soledad de Graciano Sánchez (área conurbada con San

Luis Potosí). Las empresas que exportan productos alimenticios lo hacen principalmente a Canadá, Colombia, Estados Unidos de América, Guatemala, Honduras Nicaragua y Panamá.

3.4 Zona huasteca

La Huasteca Potosina se ubica en la parte sureste del Estado de San Luis Potosí, con una extensión de 11,409.46 kilómetros cuadrados que corresponde al 18.31% de la superficie total del estado; tiene como límites al norte al estado de Nuevo León, al noreste con Tamaulipas, al este con Veracruz, al sureste con Hidalgo, al sur con Querétaro, 6 Guanajuato y Jalisco, y al oeste con Zacatecas (INEGI, 2012). La Huasteca Potosina tiene gran diversidad de climas: semicálido húmedo, que se presenta en un 60% de la región con abundantes lluvias en verano y pocas lluvias en invierno. El clima cálido subhúmedo con lluvias en verano y de cinco a diez por ciento de lluvia invernal, este clima representa 15% del total. El restante 25% lo ocupa el semicálido subhúmedo con lluvias en verano.

La zona huasteca potosina es fundamentalmente agropecuaria y frutícola. Aquí se genera el 5.6% del valor bruto de la producción manufacturera. El principal subsector manufacturero es la industria alimentaria. Situada en el extremo oriental del estado de San Luis Potosí, la Huasteca Potosina constituye, desde el punto de vista socioeconómico, la segunda región más importante de esta entidad federativa. De hecho, por su posición geográfica excepcional, en el límite convergente de la región neotropical y neártica, cuenta con una diversidad paisajística y de recursos naturales aptos para el aprovechamiento con fines de ocio y recreación (Castañeda, 2010: 57-80). De forma similar, al hallarse en lo que históricamente se ha considerado el área de transición de Mesoamérica y Aridoamérica, posee zonas prehispánicas que se constituyen como elementos fundamentales del patrimonio cultural en esta parte del territorio nacional.

La región de la Sierra Huasteca Potosina ha sufrido durante décadas severos problemas de degradación de los suelos y de la cubierta vegetal, lo que ha derivado en un intenso proceso de deterioro ecológico. Además, la explotación clandestina de las pocas maderas preciosas que quedan, como palo de rosa y cedro rojo, han contribuido a acelerar este proceso de degradación de los recursos naturales. La actividad ganadera en las partes bajas de la sierra implica la sustitución de la vegetación original por pastos y tiene como consecuencia la compactación del suelo. Los principales cultivos de la región son el maíz, frijol, cítricos, café y caña de azúcar. La mayoría de los productores dedicados a estos cultivos son minifundistas, los cuales cuentan con extensiones de tierra menores a una hectárea. Se cultiva con mano de obra familiar, aún se utiliza la coa y el esquema de roza-tumba-quema. El cultivo de café se realiza principalmente en los municipios de Axtla, Coxcatlán, Huehuetlán, Matlapa, Xilitla, Aquismón y Tamazunchale, donde los productores de las etnias Náhuatl y Téenek generan el 90% de la producción, cosechan anualmente entre 15,000 y 17,000 toneladas de grano. El cultivo de más dinamismo en grandes porciones de la Huasteca es el de los cítricos, en especial naranja, mandarina y toronja, que remplazaron la selva y se combinaron, para repartir los riesgos, con la caña de azúcar (Barthas, 1993c:229; 1996:192-194; Marchal, 1992). Los cítricos fueron muy bien aceptados y adaptados desde los principios de la colonia; no obstante, estos cultivos se extendieron de manera increíble por la Huasteca a partir de la década de los años setenta del siglo XX, sobre todo en el sur, entre Ixhuatlán de Madero y Papantla y por el noroeste entre Tamazunchale y Huejutla. Estas eran las planicies que rápidamente pasaron de ser cultivo de chile y algodón a ser sembradíos de caña de azúcar; además de la implantación de la ganadería instaurada por los latifundistas en la mayor parte del territorio de las tierras bajas.

Según la estimación de la Secretaría de Desarrollo Económico en 2009 en las zona huasteca su población era 708,024 habitantes, con un PIB Regional de 13.6% y PIB Per cápita es de \$39,042.

4.6 Zona centro

Su extensión territorial es de 8,999.36 Km²., que equivalen al 14.44% de la superficie del Estado, las alturas de la zona centro varían entre los 1,640 y 2,160 metros s.n.m. Su extensión territorial es de 8,999.36 Km²., que equivalen al 14.44% de la superficie del Estado. Aquí se genera el 89.5% del valor bruto de la producción manufacturera. Los principales subsectores manufactureros son: industrias metálicas básicas; fabricación de equipo de transporte, equipo de generación eléctrica y aparatos y accesorios eléctricos e industria alimenticia.

Según la estimación de la Secretaría de Desarrollo Económico en 2009, en la zona centro la población era 318,456 habitantes con un PIB Regional de 71.5% y un PIB Per cápita de \$50,394.

3.1 Relación de la biodiversidad con la gastronomía.

Dentro de la producción de alimentos es necesaria la diversidad biológica o biodiversidad ,que incluye la variedad de organismos vivos en un hábitat o zona geográfica determinada y de los complejos ecológicos de los que forman parte, pues es el origen de todos los cultivos así como del ganado, proporcionando así los productos que se utilizan en la elaboración de los platillos típicos que hacen a la gastronomía de una zona, también se puede determinar los beneficios alimenticios y de nutrición dependiendo de los productos utilizados, debido a esto los indígenas que habitaron anteriormente eran más sanos pues su consumo estaba basado en sus recursos naturales.

El clima y la geografía determinan la vida desarrollada en las diferentes regiones en todas sus manifestaciones, “el medio físico determina a las sociedades humanas y sus niveles de desarrollo tanto económicamente como culturalmente por lo que las civilizaciones deben adaptarse a las condiciones expuestas por el medio físico” Frederick Ratzel, a esto se le conoce como determinismo ambiental, el vínculo entre ambiente y cultura, el grado de cultura es moldeada por las condiciones ambientales.

4.0 METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.

Se propone una investigación exclusivamente documental con alcance exploratorio, cuya finalidad es asentar antecedentes para nuevas investigaciones de campo en los sitios seleccionados. La comunidad que representa la Zona Centro del Estado de San Luis Potosí es Cerro de San Pedro, mientras que Tocoy, perteneciente al municipio de San Antonio personifica la Zona Huasteca.

La investigación se llevó a cabo en tres fases principales: **i)** Investigación, donde se llevó a cabo la revisión de la literatura y la identificación de textos cuyo contenido complementó el conocimiento que ya se tenía sobre el tema, así se pudo combinar ambos tipos de saberes; **ii)** Sistematización, fase que consistió en el análisis del contenido de cada fuente de información para generar reflexiones en relación al tema; y **iii)** Exposición, que consistió en ordenar la información recolectada para generar un discurso científico que cumpliera con los objetivos planteados, combinando toda la información de las diferentes fuentes de información consultadas.

4.1 Descripción de los sitios.

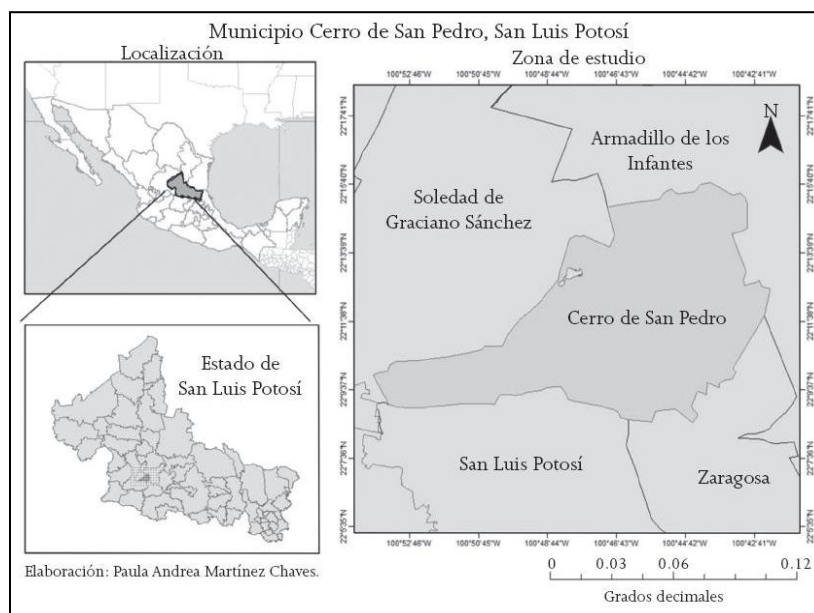
4.1.1 Cerro de San Pedro, personificando la Zona Centro.

Municipio no urbano localizado en la entidad de San Luis Potosí, cuenta con una población total de 4,021 habitantes y una superficie de 122.871 km² con una densidad de población de 32.73 habitantes/km². El origen de este municipio es debido al descubrimiento de mineral de oro y plata en sus territorios durante la colonia española en el siglo XVI y XVII, pero ya antes de la llegada de estos existían poblaciones indígenas de Huachichiles viviendo en la zona, siendo para estos el cerro como sagrado. Este lugar fue el primer asentamiento de los que serían los pobladores de la actual ciudad de San Luis Potosí (INEGI, 2010).

Actualmente es prácticamente un pueblo fantasma cuya actividad minera ha degradado por completo el paisaje, la mayoría de las plantas que constituyen la

cubierta vegetal son indicadores de disturbio como la *Jatropha dioica* o *Larrea tridentata*, mejor conocida como Gobernadora (CONABIO, 2011).

Figura 2. Mapa con la ubicación del municipio de Cerro de San Pedro, San Luis Potosí.



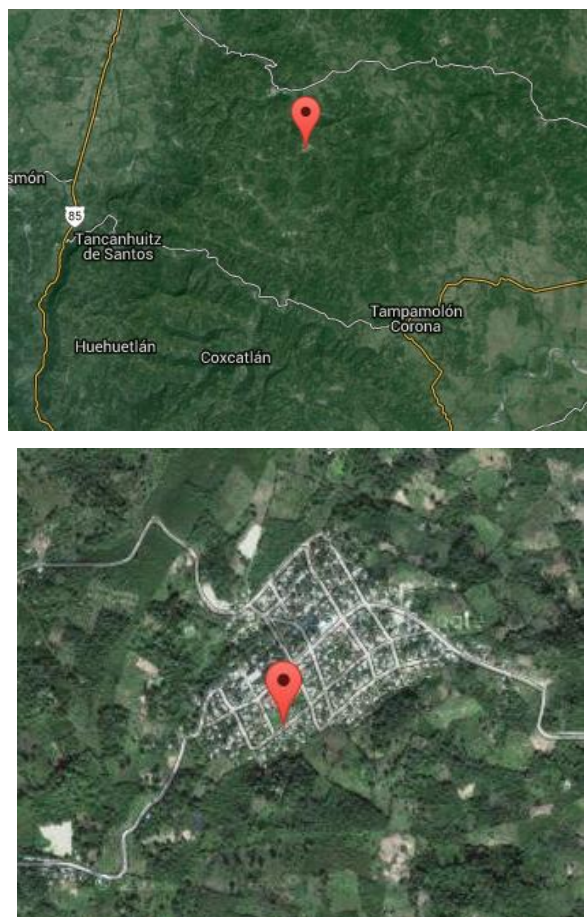
Fuente: Martínez Chaves, 2010.

4.1.2 La comunidad de Toco, representante de la Zona Huasteca.

La región Huasteca del Estado de San Luis Potosí cuenta con las poblaciones indígenas y rurales más pobres, lo que aumenta su vulnerabilidad a diferentes riesgos ambientales, sociales y de salud, lo que favorece el asistencialismo y la dependencia a los diferentes programas de gobierno, los cuales no han logrado ser sustentables.

Toco es una comunidad rural que cuenta con 1060 habitantes (2010) aproximadamente, es una comunidad teneek con un alto grado de marginación dónde los ingresos familiares ascienden en promedio a \$1,000.00 y cuyas oportunidades de empleo son limitadas y la mentalidad asistencialista es alta (INEGI, 2010).

Figuras 3 y 4. Mapa con la ubicación de la comunidad de Toco en San Anotnio, S.L.P.



La metodología consistió en diferentes actividades orientadas a vincular la teoría con la realidad que se vive en ambos sitios, tales como: recolección de la información, registro en fichas bibliográficas, análisis de la información, lectura de la bibliografía, elaboración de fichas de contenido, elaboración de un fichero y la redacción de este documento como reporte final; a pensar de que a simple vista pareciera que esta investigación se realizó para disminuir tiempos y esfuerzo, no es así, ya que lo que se busca es generar antecedentes lo suficientemente sólidos para proponer nuevas investigaciones de campo donde efectivamente el muestreo se realice directamente en los sitios y no se simule en un libro, revista o base de datos.

5.0 RESULTADOS OBTENIDOS.

La diversidad de especies vegetales es mayor en la Zona Huasteca, ya que cuenta con características climáticas que favorece la riqueza de los ecosistemas: tropical húmedo con altas temperaturas y temporadas de lluvias abundantes durante la mitad del año a comparación del clima seco de la Zona Centro.

Platillos Típicos de la comunidad de Toco.	Plantas Cultivadas en la comunidad de Toco.
1. Enchiladas Huastecas 2. Enchiladas Potosinas 3. Pulque 4. Aguamiel 5. Colonche 6. Queso de tuna 7. Cajetas 8. Jamoncillos 9. Caldo huasteco 10. Palmito 11. Zacahuil,	1. Suyo. 2. Ajonjolí. 3. Café de Castila. 4. Café. 5. Calabaza Dulce. 6. Caña. 7. Chirimoya. 8. Diente o garra de León. 9. Flor de san José. 10. Frijol sarabando. 11. Lenteja.

Platillos Típicos de la comunidad de Cerro de San Pedro.	Plantas Cultivadas en la comunidad de Cerro de San Pedro.
1. Enchiladas Potosinas. 2. Guacamole. 3. Mole rojo. 4. Mezcal.	1. Craci. 2. Rosulifolios espinosos. 3. Nopaleras. 4. Izotal. 5. Cardonal. 6. Pastizales. 7. Jitomate. 8. Chile.

6. CONCLUSIONES.

La gastronomía y la biodiversidad están íntimamente relacionadas, dependiendo una de la otra para subsistir; lo anterior se debe a que la diversidad de platillos originarios de cada una de las diferentes zonas existentes tanto en el estado como en el país, es afectada directamente por los Índices de Biodiversidad de la región a la que pertenecen. Mientras más alto es el Índice de Biodiversidad en la región, mayor es la cantidad de platillos originarios de esa zona.

Como parte de la investigación se comparó la cantidad de especies y la gastronomía típica en dos comunidades pertenecientes a diferentes Zonas del Estado de San Luis Potosí. En el caso de Tocoý, se pudo observar una mayor cantidad de platillos típicos y una mayor cantidad de especies vegetales, esto no sólo se debe a las variaciones climáticas sino también al manejo que se le da a los recursos naturales; muchas de las especies vegetales que se encuentran en Tocoý como el suyo o el frijol de sarabando resultan endémicos y un platillo típico, inclusive contienen propiedades benéficas para la salud. En la Zona Centro, la comunidad de Cerro de San Pedro es una comunidad cuyas actividades mineras han deteriorado los ecosistemas causando una pérdida de la biodiversidad de especies vegetales, las especies que se encuentran ahí como la Gobernadora (*Larrea tridentata*) resultan indicadoras de disturbio y resulta casi imposible darles un manejo relacionado con la gastronomía, por lo que se explica que haya menos platillos y especies vegetales que en la comunidad de Tocoý.

Según los alcances, la metodología empleada y las técnicas utilizadas, la hipótesis fue aceptada y hace referencia a antecedentes que puedan dar pie a nuevas investigaciones sobre el tema en el estado de San Luis Potosí; la Biodiversidad marca las posibilidades y las tendencias de los platillos de cada zona dándoles su sabor que las caracteriza. La gastronomía depende de los productos necesarios para la elaboración de sus platillos, los cuales son dictados por la biodiversidad de cada una de las regiones a las cuales pertenezcan.

7.0 BIBLIOGRAFÍA.

- CONABIO. (2010). Flora y fauna de San Luis Potosí. Recuperado el 15 de noviembre de 2014, de: www.conabio.gob.mx.
- Díaz Flores, M; Escalona Franco, M; Ricalde, D; León Garduño, A; Ramírez, M. (2013). Metodología de la Investigación. Ciudad de México: Editorial Trillas.
- Durand, L. (1995). La relación ambiente cultura en antropología: encuentro y perspectiva. Instituto de Investigaciones Antropológicas. Recuperado el 28 de enero de 2015, de www.juridicas.unam.mx.
- Enriquez Gómez, E. (2005). Gastronomía indígena en México. Revista Virtual Gastronómica de la Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado el día 15 de Noviembre de 2014, de www.uaemex.mx.
- García, M., Pardio López, J., & Arroyo Acevedo, P. (2008). *Dinámica Familiar y su relación con los hábitos alimenticios*. Estudios sobre las culturas contemporáneas. Vol. XIV. No. 27 , 09-46.
- Gutiérrez de Alva, I. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Tlalnepantla, Estado de México: Red Tercer Milenio.
- Hernández Sampieri, Roberto (2007). *Fundamentos de metodología de la investigación*. Ciudad de México: Editorial McGraw-Hill.
- INEGI. (2010). *Censo Nacional de Población y Vivienda*. Instituto Nacional de Estadística y Geografía.
- Molina, M; Córdova, T. (2006). Informe Nacional sobre el Estado de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación. Recuperado el día 14 de febrero de 2015, de www.fao.org.
- Muñoz Güemes. (2012). Medicina tradicional de la Huasteca Potosina. Recuperado el 14 de febrero de 2015, de www.eumed.net.

- PNUMA. (2008). La Biodiversidad y la Agricultura. Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica. Recuperado el día 25 de noviembre de 2014, de www.cbd.int
- Samo L.A.J., A. Garmendia S. y J.A. Delgado. (2008). *Introducción practica a la ecología*. Ciudad de México: Pearson Prentice Hall. 227 p.
- Salvador Luna Vargas. (1963). Naturaleza, cultura y desarrollo endógeno: Un nuevo paradigma del turismo sustentable. Recuperado el 5 de Febrero de 2015, de www.eumed.net.

ANEXO I. LISTADO DE ESPECIES PERENNES CULTIVADAS EN MÉXICO.

Cultivo (nombre común)	Nombre científico	Superficie cosechada (Ha)	Producción (ton)	Valor de la producción (miles de pesos)	Principales estados productores
Algodón hueso	<i>Gossypium hirsutum</i> L.	60 634	209 360	1'230 959	Baja California, Chihuahua, Sonora y Tamaulipas
Amaranto	<i>Amaranthus hipocondriacus</i> L.	1 435	2 321	13 052	Distrito Federal, Morelos, Puebla y Tlaxcala
Calabacita	<i>Cucurbita pepo</i> L.	30 841	461 967	1'466 394	Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, México, Michoacán, Morelos, Puebla, Sinaloa y Sonora
Calabaza	<i>Cucurbita pepo</i> L.	16 992	85 792	335 349	Campeche, Guerrero, Nayarit, Sonora y Tabasco
Camote	<i>Ipomoea batata</i> L.	2 602	61 739	171 168	Chihuahua, Guanajuato, Jalisco y Michoacán
Chayote	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Swatz.	1 532	95 957	172 103	Michoacán, Veracruz, San Luis Potosí y Yucatán
Chía	<i>Salvia hispanica</i> L.	300	900	2 430	Jalisco
Chilacayote	<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	301	4 706	14 200	México y Morelos
Chile verde	<i>Capsicum frutescens</i> L.	86 719	1'368 259	5'243 732	B C Sur, Chihuahua, Durango, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Oaxaca, Sinaloa, Sonora, Veracruz y Zacatecas
Chile seco	<i>Capsicum frutescens</i> L.	56 173	82 022	2'166 075	Chihuahua, Durango, Jalisco, San Luis Potosí y Zacatecas
Ejote	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	9 664	96 387	336 136	Hidalgo, Morelos, Puebla, Sinaloa
Elote	<i>Zea mays</i> L.	43 227	503 407	618 180	Colima, Guanajuato, Jalisco, México, Michoacán, Morelos, Puebla, San Luis Potosí y Sonora
Epazote	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	139	1 230	3 993	México y Tlaxcala
Frijol	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	1 904 100	1'414 903	7'183 875	Chiapas, Chihuahua, Durango, Guanajuato, Hidalgo, Nayarit, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Sinaloa, Veracruz y Zacatecas
Girasol	<i>Helianthus annuus</i> L.	232	203	12 377	Chihuahua y Tamaulipas
Guaje verdura	<i>Leucaena leucocephala</i> (Lam.) de Wit.	30	750	450	Michoacán
Huahuzontle	<i>Chenopodium berlandieri</i> Moq.	170	2 007	5 017	Puebla, Tlaxcala
Jicama	<i>Pachyrhizus erosus</i> (L.) Urban	6 175	166 880	314 367	Guanajuato, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Nayarit y Veracruz
Maíz forrajero verde	<i>Zea mays</i> L.	290 419	8'880 267	2'473 668	Aguascalientes, Chihuahua, Durango, Jalisco, México, Nuevo León y Tlaxcala
Maíz forrajero seco	<i>Zea mays</i> L.	36 504	251 955	228 177	Colima, Chihuahua y Jalisco
Maíz grano	<i>Zea mays</i> L.	7 522 055	20'703 161	33'499 849	Chiapas, Durango, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, México, Michoacán, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Sinaloa, Veracruz y Zacatecas
Noche buena (plantas)	<i>Euphorbia pulcherrima</i>	13	650 000	19 500	Distrito Federal
Pápalo	<i>Porophyllum macrocephalum</i> DC.	440	5 362	13 554	Guerrero, Morelos y Puebla
Quelite	<i>Amaranthus cruentus</i> L.	71	570	1 324	Baja California y Sonora
Romerito	<i>Suaeda torreyana</i> Wats	586	5 011	24 189	Distrito Federal
Tabaco	<i>Nicotiana rustica</i> L.	12 217	22 437	411 164	Chiapas, Nayarit, Veracruz
Tomate verde	<i>Physalis ixocarpa</i> Brut. Lam.	54 044	726 218	2'059 331	Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, México, Michoacán, Morelos, Puebla, Sinaloa, Sonora y Zacatecas
Verdolaga	<i>Portulaca oleracea</i> L.	682	8 352	28 527	Distrito Federal y Morelos
Yuca alimenticia	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	991	13 008	28 678	Michoacán, Morelos y Tabasco
Cempoalxochitl	<i>Tagetes erecta</i> L.	1 999	22 243	38 586	Guerrero, Oaxaca, Puebla y Sinaloa
TOTAL ANUALES		10 141 287	35'197 325	58'116 429	

Fuente: Servicio de Información y Estadística Agroalimentaria y Pesquera. SAGARPA

Cultivo (nombre común)	Nombre científico	Superficie cosechada (Ha)	Producción (ton)	Valor de la producción (miles de pesos)	Principales estados productores
Achiote	<i>Bixa orellana</i> L.	958	667	5 950	Quintana Roo, Tabasco y Yucatán
Agave mezcal*	<i>Agave angustifolia</i>	4 720	302 060	955 720	Oaxaca
Agave tequilero*	<i>Agave tequilaza</i> Wever, var. Azul.	3 943	435 779	3 254 408	Jalisco, Tamaulipas y Nayarit
Aguacate Hass	<i>Persea americana</i> Mill.	84 483	831 238	5 020 954	Guerrero, México, Michoacán, Morelos y Oaxaca
Anona	<i>Annona reticulata</i> L.	13	48	38	Hidalgo y Yucatán
Arrayán	<i>Psidium sartorianum</i> (Berg.) Nied.	10	35	105	Nayarit
Cacao	<i>Theobroma cacao</i> L.	80 903	49 965	845 412	Chiapas y Tabasco
Capulín	<i>Prunus serotina</i> Ehrh. subsp. <i>Capuli</i> (Cap.) Mac Vaugh	78	293	774	Distrito Federal y México
Chirimoya	<i>Anona cherimola</i> Mill.	68	433	1 728	Michoacán y Morelos
Cirueta del país	<i>Spondias purpurea</i> L., <i>Spondias mombin</i> L.	12 407	56 535	162 058	Chiapas, Guerrero, Jalisco, Nayarit, Puebla, Sinaloa y Veracruz
Guaje	<i>Leucaena leucocephala</i> (Lam.) de Wit	381	3 947	10 714	Morelos, Puebla, Michoacán y Colima
Guanábana	<i>Annona muricata</i> L.	1 672	11 386	47 868	Colima, Guerrero y Nayarit
Henequén	<i>Agave fourcroydes</i> Lam.	16 461	107 106	311 722	Yucatán y Tamaulipas
Jojoba	<i>Simmondsia chinensis</i>	310	279	5 022	Baja California y Sonora
Maguey aguamiel (m lts)	<i>Agave</i> spp.	2 233	229 015	487 907	Coagula, Hidalgo, México y Veracruz
Mamey	<i>Pouteria sapota</i> (Jacq.) H.E.	742	6 670	28 961	Chiapas, Guerrero, Michoacán, Oaxaca y Yucatán
Nanche	<i>Birsonima crassifolia</i> L. HBK.	1 848	9 457	29 301	Campeche, Guerrero, Michoacán, Nayarit, Oaxaca y Veracruz
Nopal forrajero	<i>Opuntia</i> spp.	2 244	46 557	15 993	Aguascalientes, Chihuahua, Coahuila y Jalisco
Nopalitos	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	9 579	563 443	1'272 805	Aguascalientes, Baja California, Distrito Federal, Jalisco, México, Michoacán, Morelos, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas
Papaya	<i>Carica papaya</i> L.	18 656	720 080	2'093 788	Guerrero, Michoacán, Nayarit, Puebla, Quintana Roo, San Luis Potosí, Sinaloa, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán
Pitaya	<i>Stenocereus queretorensis</i> (Wever)	944	1 680	12 095	Jalisco, Michoacán, Oaxaca y Puebla
Tejocote	<i>Crataegus pubescens</i> (HBK.) Steud.	655	3 734	8 657	Chiapas, México, Oaxaca y Puebla
Tuna	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	38 365	332 168	458 483	Guanajuato, Jalisco, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas, Hidalgo y México
Vainilla beneficiada	<i>Vanilla planifolia</i> Andr.	575	177	21 760	Oaxaca, Puebla y Veracruz
Zapote Amarillo	<i>Pouteria campechiana</i> (HBK.), Baehni	3	10	15	Hidalgo
Zapote (chicozapote)	<i>Manilkara zapota</i> (L.) Van Roger.	1 547	14 366	30 766	Campeche, Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Yucatán
Zapote negro	<i>Diospyros digyna</i> Jacq.	97	588	842	Chiapas, Oaxaca y Puebla
TOTAL PERENNES		283 895	3'498 701	15'083 846	

* Algunas especies perennes se cosechan sólo una vez al final del ciclo como los agaves, por lo que la superficie cosechada anualmente es notablemente inferior a la superficie plantada.

Fuente: Servicio de Información y Estadística Agroalimentaria y Pesquera. SAGARPA