

# Cuchamá, tradición y alimento: hacia una estrategia de manejo en Zapotitlán Salinas, Puebla, México

Macías-Cuellar, Humberto<sup>1</sup>; Álvarez-González, Javier<sup>1</sup>; Hernández-Moreno, Mayra, M.<sup>1</sup>; Salazar-Rojas, Víctor, M.<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Iztacala, Av. de los Barrios 1, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54090. México.

\* Autor para correspondencia: rojas.salazar@iztacala.unam.mx

## Problema

El *cuchamá* es una larva comestible que constituye un recurso fundamental para las familias de Zapotitlán Salinas, Puebla, México, y cada temporada de lluvias, muchas familias participan en su recolecta, ya sea para autoconsumo o comercialización en mercados locales. Su valor radica no solo en su aporte nutricional, sino también en su papel dentro del tejido cultural y en las prácticas de intercambio comunitario. La recolecta se concentra casi exclusivamente en la fase larval, lo que provoca un fuerte impacto sobre la población de mariposas adultas. Si la mayoría de las larvas se recolecta, muy pocos individuos logran llegar a la etapa de pupa y adulto, reduciendo con ello la oviposición y la disponibilidad del recurso en temporadas posteriores. Esta presión se ve agravada por la pérdida de árboles hospederos, especialmente el *manteco* (Figura 1) *Parkinsonia praecox* Ruiz & Pav. Hawkins (Fabaceae), donde se concentra la mayor parte de las recolectas y por el creciente aumento en la demanda con fines de turismo gastronómico (Figura 2).

La ausencia de reglas comunitarias claras y la variación en las prácticas de manejo han generado un escenario de riesgo: por un lado, el *cuchamá* es esencial para la seguridad

**Cómo citar:** Macías-Cuellar, H., Álvarez-González, J., Hernández-Moreno, M. M., & Salazar-Rojas, V. M. Cuchamá, tradición y alimento: hacia una estrategia de manejo en Zapotitlán Salinas, Puebla. *Agro-Divulgación*, 5(4). <https://doi.org/10.54767/ad.v5i4.513>  
**Editores académicos:** Dra. Ma. de Lourdes C. Arévalo Galarza y Dr. Jorge Cadena Iñiguez.

Publicado en línea: Febrero 2026.

*Agro-Divulgación*, 5(4). Julio-Agosto. 2025. pp: 75-77.

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0 International



**Figura 1.** Manteco, el árbol emblemático utilizado como referencia en la colecta tradicional del Cuchamá.



**Figura 2.** Proceso de preparación tradicional de Cuchamá.

alimentaria y cultural; por el otro, su sobreexplotación amenaza la permanencia del recurso. El desafío central es encontrar un equilibrio que asegure la continuidad del ciclo biológico y el acceso futuro a este patrimonio biocultural.

### Solución planteada

Se desarrolló un proceso de investigación acción participativa en San Martín del Valle, Zapotitlán Salinas, con el objetivo de documentar las dinámicas ecológicas y sociales del *cuchamá* y proponer alternativas de manejo sostenible. La investigación incluyó recorridos de campo para registrar larvas en distintos árboles hospederos, entrevistas y encuestas para recuperar prácticas locales, y sesiones comunitarias para validar los hallazgos. Los resultados mostraron la relevancia de reforzar prácticas tradicionales como “dejar semilla”, es decir, reservar parte de las larvas para que completen su ciclo y se conviertan en mariposas. Asimismo, se identificó la necesidad de proteger los árboles hospederos principales (*manteco*, *cumito*, *guaje* y *mezquite*) como condición indispensable para mantener el recurso (Figura 3).

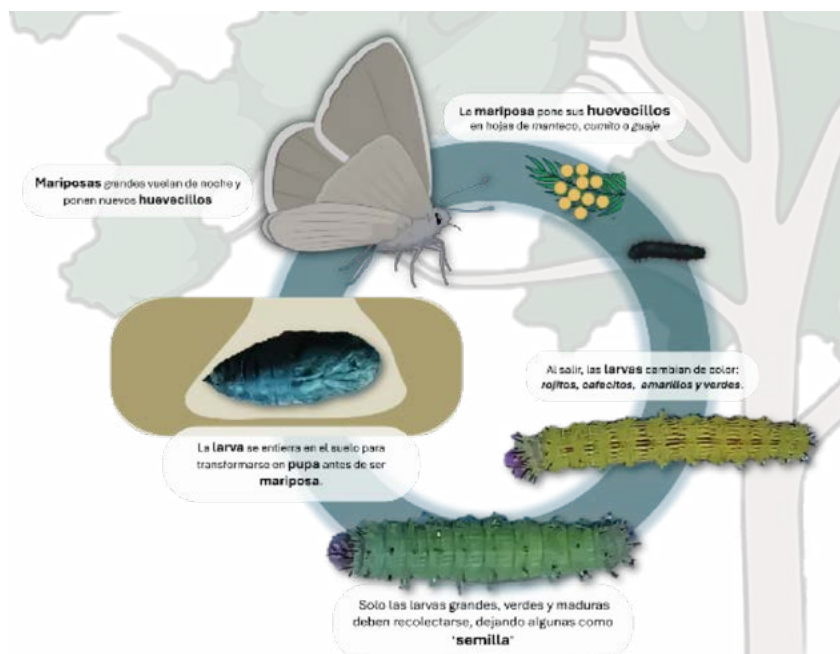
La propuesta de solución se centró en Fortalecer prácticas comunitarias de conservación, basadas en el conocimiento tradicional y la transmisión intergeneracional. Promover acuerdos colectivos que regulen la intensidad de la colecta y establezcan límites claros



**Figura 3.** Actividad de recolección de Cuchamá como parte de las prácticas comunitarias.

entre autoconsumo y comercialización. Impulsar procesos de sensibilización comunitaria, a través de materiales educativos y espacios de reflexión colectiva (Figura 4).

De esta manera, la investigación académica se traduce en una estrategia aplicada, construida en conjunto con la comunidad, que busca asegurar la permanencia del *cuchamá* como recurso biocultural y alimenticio para las generaciones futuras.



**Figura 4.** El ciclo de vida del Cuchamá, desde su crecimiento hasta su aprovechamiento en la colecta tradicional.

### Innovación, impactos e indicadores

Nivel de Innovación	Descripción	Transferido	Impacto		Indicador General de Políticas Públicas	Indicadores Específicos	Subindicador	
			Sector	Ámbito				
Incremental	Busca mejorar los sistemas que ya existen haciéndolos mejores, más rápidos, más baratos, etc.	Comunidades Agrarias	Primario: Agricultura, Ganadería, Pesca, Explotación forestal, Minería  Procesos de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i)	Social	Ciencia y Tecnología	Competitividad	Número de egresados (Lic. M.C., D.C.)	
Innovación sostenible	Desarrollo de productos y procesos que contribuyen al desarrollo sostenible	Poblaciones en particular		Económico	Económico	Económico	Comercio	Número de publicaciones
Innovación frugal	Hacer más con menos. Idear estrategias de bajo costo para sortear las complejidades institucionales o limitaciones de recursos, conseguir innovar, desarrollar y entregar productos y servicios a los usuarios de bajos ingresos con poco poder adquisitivo			Ambiental Conocimiento	Educación	Educación	Generación de empleos	Número de familias beneficiadas
					Responsabilidad Ambiental	Capacitación	Aplicación de técnicas y conocimientos tecnológicos para el desarrollo social y económico	