

# ¿EN RIESGO EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA COSTA DEL MUNICIPIO DE BAHÍA DE BANDERAS, NAYARIT?

RAFAEL VILLANUEVA SÁNCHEZ  
ARODI CARMÍ CALDERA DE LA ROSA  
MARCELA SALAZAR MARTÍNEZ

## INTRODUCCIÓN

Bahía de Banderas es el municipio número veinte del estado de Nayarit, que fue creado por decreto el 18 de septiembre de 1989. El gobierno con visión futurista decide hacerlo independiente de Compostela, pues este crecía en forma constante el sur del estado como destino turístico. Bahía de Banderas es una región donde existieron tres grandes cacicazgos: Tintoque, Pontoque y Tondoroque. Su tradición culinaria se remota a la época prehispánica, pues fue habitado por las tribus pertenecientes a Hueytlah-tonazgo, que, después conquistados por Nuño Beltrán de Guzmán, su población se ve minada enormemente.

Sin embargo, la población siguió cultivando maíz, se siguió dedicando a la pesca y la caza se practicaba para su autoconsumo. Los hechos históricos marcan a los pueblos, su diáspora por región hace que nazca el mestizaje

**RESUMEN:** La humanidad ha utilizado la naturaleza como medio de subsistencia y como parte de su esencia misma, se ha apropiado del territorio y de sus recursos, el alimento no ha sido la excepción pues su misma evolución y conocimientos le han conducido al hombre a experimentar y domesticar por siglos especies animales y vegetales; en día el uso irracional de los recursos ha mermado la biodiversidad regional y gran parte de la proteína utilizada, figura bajo alguna categoría de conservación y en peligro de extinción, la gastronomía se sitúa como una expresión que confiere identidad propia a los pueblos originales de México, dicha tradición milenaria de la Cocina Tradicional Mexicana ha merecido formar parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. La praxiología se compone de 14 inventarios culinarios recabados en el periodo 2011-2018 en las localidades costeras de San Francisco, Sayulita, Punta Mita, Higuera Blanca, Corral de Risco, Cruz de Huanacaxtle, Bucerías y Las Jarretaderas, en el Municipio de Bahía de Banderas. La misiva del trabajo es identificar el estatus de conservación de la proteína acorde a la NOM 059 SEMARNAT 2010.

**PALABRAS CLAVE:** Patrimonio bio-cultural, Biodiversidad, Gastronomía, Turismo, Municipio de Bahía de Banderas.

**ABSTRACT:** The Humanity has used nature as a means of subsistence and as part of its very essence, it has appropriated the territory and its resources, food has not been the exception because its own evolution and knowledge have led man to experiment and domesticate for centuries animal and plant species; Today the irrational use of resources has reduced regional biodiversity and a large part of the protein used is listed under some category of conservation and in danger of extinction, gastronomy is situated as an expression that confers its own identity to the original peoples of Mexico, this millenary tradition of Traditional Mexican Cuisine has deserved to be part of the Representative List of Intangible Cultural Heritage of UNESCO. The praxiology consists of 14 culinary inventories collected in the period 2011-2018 in the coastal towns of San Francisco, Sayulita, Punta Mita, Higuera Blanca, Corral de Risco, Cruz de Huanacaxtle, Bucerías and Las Jarretaderas, in the Municipality of Bahía de Flags. The letter of the work is to identify the conservation status of the protein according to NOM 059 SEMARNAT 2010.

**KEYWORDS:** Bio-cultural heritage, Biodiversity, Gastronomy, Tourism, Municipality of Bahía de Banderas.

RAFAEL VILLANUEVA SÁNCHEZ: Doctor en Ciencias para el Desarrollo, la Sustentabilidad y el Turismo Sustentable, Profesor investigador Titular "A" División Turismo, Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas. Correo electrónico: rvillanueva@utbb.edu.mx Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-1381-8998>

ARODI CARMÍ CALDERA DE LA ROSA: Maestra en Recursos Humanos, Profesor investigador de Tiempo Completo División Gastronomía, Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas. Correo electrónico: [acaldera@utbb.edu.mx](mailto:acaldera@utbb.edu.mx) Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-5032-7755>

MARCELA SALAZAR MARTÍNEZ: Licenciada en Turismo, Profesor de Asignatura División Turismo, Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas. Correo electrónico: [msalazar@utbb.edu.mx](mailto:msalazar@utbb.edu.mx) Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6126-3010>

y que las fusiones de las culturas marquen la forma de vida y de comer de los pueblos; la cocina nayarita fue una cocina regional antes que se dividiera el país en estados en 1917, lo que hace que la cocina del sur de nuestra entidad se vea influenciada por las cocinas de nuestros estados vecinos (Velázquez, Villanueva, & López, 2019).

La concepción del patrimonio biocultural y su lazo íntimo con la biodiversidad explican el lazo de las comunidades locales y su cosmovisión del entorno, estando presente en la administración de los recursos como principal sustento y garante de la conservación del patrimonio natural y cultural a través de los usos y costumbres.

### FUNDAMENTACIÓN

Biodiversidad y conservación del patrimonio natural.

A México se le incluye entre los doce países megadiversos. En su territorio se encuentra el 10% del total de las especies del mundo (Aguayo Quezada, 2007), el mayor número de especies de reptiles, el segundo de mamíferos y el cuarto de anfibios y plantas de cualquier país. Una gran cantidad de éstas son endémicas.

México es el cuarto país del mundo con mayor riqueza biológica (CONABIO, 1998) Sin embargo, es también uno de los países donde la biodiversidad se ve más amenazada, lo que implica una responsabilidad a nivel internacional. Acompañando a su diversidad biológica, México cuenta con una gran diversidad cultural, y ambas están relacionadas. Las comunidades rurales e indígenas son propietarias de más del 80% de los ecosistemas en buen estado de conservación y con una alta biodiversidad. Los mecanismos más efectivos para la conservación de la biodiversidad son el establecimiento de áreas naturales protegidas (ANP) y los esquemas de manejo sustentable que permiten integrar la conservación de la riqueza natural con el bienestar social y el desarrollo económico (INECC, 2014).

La gran variedad de especies vegetales nos colocan en el cuarto lugar entre todos los países del orbe con mayor diversidad. Una gran riqueza que, gracias a su cosmovisión y sabiduría, supieron aprovechar las culturas indígenas afectando lo menos posible a la naturaleza. Actualmente, de acuerdo con el mismo autor, hay 7 mil especies de plantas con usos experimentados y definidos en la alimentación. Entre ellos están los condimentos, los ablandadores, así como ingredientes para preparar bebidas, conservas, alimentos deshidratados, dulces, platillos especiales y aderezos, entre otros. Eso no tiene igual en ningún país del mundo e implica “una formidable responsabilidad: la de ser cumplidos garantes y meticulosos guardianes de este extraordinario patrimonio”, afirma Rzedowsky en (García & Bermúdez, 2014, p. 26).

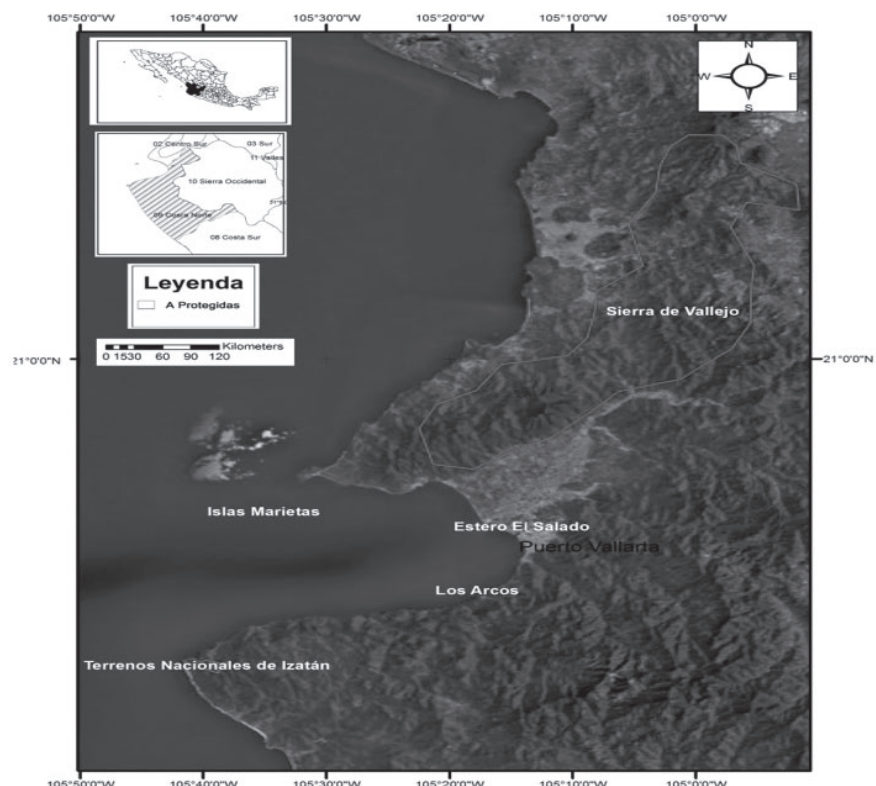
La UNESCO inscribió en 2005 en la Lista del Patrimonio Mundial el sitio de las Islas y Áreas Protegidas del Golfo de California que integra 244 islas,

islotos y zonas litorales del golfo de California en los estados mexicanos de Baja California, Baja California Sur, Sonora, Sinaloa y Nayarit. Alberga 695 especies botánicas y 891 ictiológicas, de las cuales 90 son endémicas. El número de especies vegetales es superior al registrado en otros sitios insulares y marinos inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial. Asimismo, este sitio alberga el 39 y el 33% del total mundial de las especies de mamíferos marinos y de cetáceos, respectivamente.

La Lista del Patrimonio Mundial en Peligro tiene por objeto informar a la comunidad internacional de las condiciones que amenazan las características mismas que han hecho posible la inscripción de un bien en la Lista del Patrimonio Mundial (conflictos armados, catástrofes naturales, urbanización salvaje, caza furtiva, contaminación...) y fomentar medidas correctivas (UNESCO, 2019).

Particularmente hablando del territorio Nayarita incluye el conjunto

MAPA 1.  
DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS NATURALES PROTEGIDAS EN BAHÍA DE BANDERAS.



de las islas Marías, Isla Isabel y las Islas Marietas, en el primer conjunto se ubicaba la penitenciaría estatal hasta finales del año 2018 (cárcel) para ser destinada en su totalidad a la conservación de la biodiversidad, el conjunto de islas no ha estado exenta de prácticas excesivas sobre la explotación de sus recursos, extracción ilegal y la presión del turismo, que obligó a cerrar temporalmente al turismo y a tomar medidas drásticas (Villanueva, Huízar, & Rosales, 2017), con la eliminación de la penitenciaría en las Isla María Madre dio pie a la captura de especies en la Isla lo que ha propiciado una alerta en la gestión del patrimonio, en general las prácticas extractivas principalmente asociadas a la pesca irresponsable alertaron instancias siendo así que el pasado 3 de Julio 2019 la UNESCO ingresó este sitio en la lista del Patrimonio Mundial en Peligro debido a la preocupación por la inminente extinción de la vaquita, (*Phocoena sinus*) una especie de marsopa endémica del Golfo de California (UNESCO, 2019).

Los estados de Jalisco y Nayarit en gran parte de su territorio pertenecen a las Regiones Terrestres Prioritarias y Marítimas de México por su alta biodiversidad, particularmente la avifauna local (366 especies de las cuales 35 se encuentran bajo alguna categoría de protección, de acuerdo con la NOM-059 SEMARNAT-2010 y 12 corresponden a especies endémicas de México, distribuidas en Reservas de la Biósfera, Parques Marinos, Áreas de Conservación de Flora y Fauna, Zona de Conservación ecológica y sitios Ramsar, como algunas de las categorías estipuladas para espacios Naturales Protegidas en Bahía de Banderas (Villanueva, Huízar, & Lan, 2015).

El crecimiento demográfico acelerado de la región merma la biodiversidad y genera una fuerte presión sobre los espacios Protegidos de la Bahía, aunado a la ausencia de planes de manejo que regulen y sancionen la ejecución de actividades que generan impactos negativos. (Tabla 1)

## CONOCIMIENTOS LOCALES E INDÍGENAS Y SU INFLUENCIA EN EL CORREDOR BIOCULTURAL DEL CENTRO OCCIDENTE DE MÉXICO

El patrimonio biocultural surge de la necesidad de reconocer y valorar la relación hombre-naturaleza, que se refiere a la conexión entre la diversidad biológica y la diversidad cultural de los pueblos indígenas. Este patrimonio abarca desde el conocimiento y el uso tradicional de la biodiversidad hasta los valores espirituales, aspectos que son transmitidos de generación en generación mediante la tradición oral, México es considerado como uno de los países con mayor patrimonio biocultural, debido a que alberga al 10% de la riqueza biológica del planeta y ocupa el quinto lugar en riqueza de lenguas indígenas a nivel mundial. Además, la mayoría de los ecosistemas conservados del país coincide con los territorios indígenas, facilitando así la inclusión de la naturaleza en los modos de vida y la cosmovisión indígena (INECOL, 2017).

Los conocimientos locales e indígenas hacen referencia al saber y a las habilidades y filosofías que han sido desarrolladas por sociedades de larga historia de interacción con su medio ambiente. Para los pueblos rurales e indígenas, el conocimiento local establece la base para la toma de decisiones en aspectos fundamentales de la vida cotidiana. Este conocimiento forma parte integral de un sistema cultural que combina la lengua, los sistemas de clasificación, las prácticas de utilización de recursos, las interacciones sociales, los rituales y la espiritualidad (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.

El Corredor Biocultural del Centro Occidente de México (COBIOCOM), surgió en 2011 como una iniciativa de la "Semana Nacional de la Conservación" que a su vez es organizada por la Comisión Nacional de Áreas Naturales

Protegidas (CONANP) que integra los estados de Aguascalientes, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit, San Luis Potosí, Zacatecas y ahora Colima. (Tabla 2)

El occidente de México es una región rica en biodiversidad y cultura, en donde el corredor biocultural es un ejemplo de manejo efectivo del patrimonio natural y cultural a través de la colaboración y la participación activa de las comunidades, gobierno, sociedad civil y sector privado en el territorio.

Las relaciones multidimensionales y complejas entre la diversidad cultural, biológica y agroecológica que encontramos en los diversos territorios de México, conforman lo que se ha denominado como patrimonio biocultural. En la región del centro occidente de México es visible a través de la riqueza biológica silvestre y domesticada, los lenguajes, tradiciones, usos y costumbres que combinan cultura y biodiversidad (SEMADET, 2018).

A los pueblos de Mesoamérica, también se les llama "Culturas del Maíz", debido a que su alimentación se basaba en el consumo de esta planta, la cual comenzó a domesticarse desde hace 7 mil años antes de nuestra era. El maíz lo preparaban de diferentes maneras, hacían el nixtamal para la masa, tortillas, desgranado para el pozole, tamales rellenos de aves, carne o pescado. La dieta prehispánica era mixta, ya que incluía diversos productos de origen animal y vegetal.

Consumían alimentos de origen animal como el venado, conejo, liebre, tejón, comadreja, armadillo, marta, nutria, tlacuache, tigrillo, iguana, mapache, oso hormiguero, zorrillo, tapir, tepezcuintle y coyametl. Alimentos de origen animal (aves de aire), guajolotes, palomas, codornices, perdices, chachalacas, guacamayas, faisán, loro, tórtola, gallinas, huevos de algunos de estos animales, etc.; también consumían aves acuáticas de los lagos de Texcoco, Tenochtitlán y Xochimilco y algunos tipos de reptiles, anfibios, peces como, culebras, tortugas, lagartos, charales, ranas y gran variedad

TABLA 1.  
CARACTERIZACIÓN DE LAS ÁREAS NATURALES PROTEGIDAS DEL MUNICIPIO DE BAHÍA DE BANDERAS.

Áreas protegidas	Sierra de Vallejo	Islas Marietas
Tipo de Área	Reserva de la Biósfera (Categoría Estatal)	Parque Nacional / Sitio Ramsar (Federal e Internacional)
Decreto como área protegida	27 Noviembre 2004.	2 Febrero 2004.
Municipios que la integran	Bahía de Banderas / Compostela.	Bahía de Banderas.
Tamaño	63,598 Ha	1,383.01 Ha
Riqueza/ Biodiversidad	261 especies de Aves, 177 residentes 73 migratorias.	10 mamíferos marinos, 92 aves, 8 de reptiles terrestres, 3 de reptiles marinos, 115 de peces, 57 de moluscos, 12 de corales, 27 de otros invertebrados, 43 de algas marinas y 25 de plantas terrestres.
Especies exóticas	43 especies de la avifauna se encuentran en alguna categoría de amenaza. De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana, seis especies se encuentran en peligro de extinción. El jaguar es una especie protegida internacionalmente.	31 (46%) son transitorias o de paso, 21 (31%) las residentes de verano, 14 (21%) son visitantes de invierno y una (2%) ( <i>Sterna sandvicensis</i> ) se considera accidental ya que se encuentra fuera de su área de distribución según la AOU (1988).
Especies endémicas	31 especies de Aves endémicas y 15 cuasi endémicas.	En la categoría de sujetas a protección especial (Pr): de flora 1 especie de palma; de fauna 5 moluscos (1 endémico), 1 equinodermo, 5 peces (2 son endémicos), 3 reptiles (1 endémico), 7 aves (1 endémica) y 10 mamíferos. En la categoría de en peligro de extinción (P): 2 reptiles y 2 aves (1 endémica). En la categoría de Amenazadas (A): 2 reptiles endémicos y 6 aves (1 endémica). NOM-059-ECOL-2001, de las 92 aves registradas, cuatro especies se encuentran en la categoría de amenazadas; y cinco son consideradas como especies sujeta a protección especial. (Cano Sánchez, 2004)
Tipos de ecosistemas protegidos	Selvas bajas, selvas altas y medianas, Pastizales inducidos, áreas sin vegetación natural y bosques templados.	Ecosistemas marinos, (sistemas coralinos) y Ecosistemas terrestres.
Tipo de actividades que se desarrollan	Siembras temporales, ganadería, conservación de vida silvestre, Silvicultura, conservación de jaguar, turismo de aventura (ciclismo de montaña, canopy, ATV's, etc) y Ecoturismo (Apreciación de naturaleza).	Snorqueling, Buceo, espeleobuceo, Ornitología, conservación biológica, observación de ballenas, pesca deportiva, natación. Investigación científica y monitoreo ambiental, Instalación de arrecifes artificiales, Navegación de embarcaciones menores y turismo de bajo impacto ambiental.
Existencia de áreas arqueológicas	2 (Jeroglíficos en Fortuna de Vallejo y vestigios prehispánicos en Rancho Vallejo.	Pueblo de Tintoque y frente a ésta estaban las Islas del Tintoque, que ahora se llaman as Marietas. De estos islotes dice la Relación: "Son pequeños, no hay cosa notable. Antiguamente solían ser sacrificadero de indios, e iban a adorar allí al mal" (Blanco, 1947).
Estado de conservación	De acuerdo a CONABIO: Valor 3 (alto) sin embargo el crecimiento demográfico, la agricultura extensiva, el cambio de uso de suelo, la tala clandestina amenazan su grado de conservación.	Rebón-Gallardo (2000) la variación en la abundancia y diversidad de aves se relaciona con pruebas militares, incendios, contaminación, el aumento del turismo costero e isleño y los fenómenos naturales como "El Niño", provocando el blanqueo y muerte coralina, cercana al 95%.
Marco legal	Regiones Terrestres Prioritarias (RTP-62) Sierra Vallejo -Rio Ameca, Conservación del Jaguar en Apéndice II de la CITES. Programa Regional de Desarrollo Turístico del Corredor Sierra de Vallejo-Riviera Nayarit, Ley de Conservación, Protección y Puesta en Valor del Patrimonio Histórico y Cultural del Estado de Nayarit, Ley de Pesca y Acuacultura Sustentables para el Estado de Nayarit, Ley de Protección a la Fauna para el Estado de Nayarit.	Norma Oficial NOM-131-SEMARNAT-1998, e Áreas de Importancia para la Conservación de las Aves en México (AICAS ), propuesta que fue aceptada con la categoría G-4-A (AICA 29 ). Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2001, Tenencia de la Tierra Artículo 42 y 48 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, las Islas Marietas así como su respectiva área marina.
Cantidad de campañas de educación ambiental	1. Conservación Internacional, A.C. 2. Inst. Nayarita para el D. Sust. (INADES) 3. In. Nac. de Geografía e Informática (INEGI) 4. Hombre Jaguar Nayarit, A.C. (HOJANAY).	Programa Ramsar sobre Humedales. Programas Federales de La Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP). Áreas de Importancia para la Conservación de las Aves (AICAS).

Fuente: Elaboración propia.

TABLA 2.  
LÍNEAS DE ACCIÓN.



de peces. Los pobladores que estaban más cerca de los lagos, consumían el tecuitlatl, que se hacía con lamas verdes, el ezcahuítl, gusanillo muy delgados y transparentes, el ahuautli, hueva de mosco, chapulines, los meocuilli y los tecaoli, gusanos de maguey blancos y rojos, así como también otro tipo de larvas acuáticas como acuilztac, atepitz, atopinan y ahuihuítl (Fernández, 2013).

Federico Nagel Biclicke encontró que el antiguo mexicano que habitó en el valle de Tehuacán por el año 800 a.C., se alimentaba de los animales que cazaba: perros, guajolotes, venados y otras muchas especies; pero ya cultivaba algunas verduras y quelites. A partir del año 7000 a.C., entre los animales aparece el conejo, y desaparecieron los de mayor alzada, como el mamut, el caballo, los camélidos el antílope, entre ambas fechas los ancestros de los actuales mexicanos comían carne en un 80%, pero al escasear la caza y empezar el cultivo de especies vegetales, el consumo de carne decreció hasta un 20% (García Rivas, 2013, p. 8).

A veces la carne se sustituía con gusanos e insectos, como los de maguey, los jumiles, pececillos de lago o charales, la hueva o aguaucle y nume-

rosas hiervas silvestres, las descripciones que hacen los cronistas respecto los banquetes de Moctezuma son una inequívoca prueba de la abundancia y variedad de los manjares. Pero la gente del pueblo no gozaba de tantos alimentos, aunque tampoco padecía de hambre, carestía o necesidad imperiosa, su dieta consistía principalmente de maíz, frijol y chile, como sucede ahora; pero completaban su alimentación, con la caza, la pesca y la recolección (García Rivas, 2013, p. 10).

#### METODOLOGÍA

Se utilizó el método inductivo-deductivo, empero, alternadamente también se utilizó la metodología Investigación Acción Participativa, al conceptuar a las personas como sujetos de estudio para el rescate y registro del patrimonio inmaterial plasmado en recetas de la cocina familiar fue necesario abordar a los cocineras tradicionales de las 8 localidades (San Francisco, Sayulita, Punta Mita, Higuera Blanca, Corral de Risco, Cruz de Huanacaxtle, Bucerías y Las Jarretaderas) ubicadas en los 72 km de litoral en el municipio de Bahía de Banderas, para el trabajo de campo se utilizaron entrevistas semi estructuradas, notas de campo y la captura

de imágenes que dieron como resultado 14 inventarios culinarios desarrollados en el periodo 2011-2018.

#### Resultados y discusión

De las 182 recetas colectadas durante los 7 años de trabajo de campo, se identificaron y clasificaron los recursos, en avifauna, invertebrados, mamíferos, peces, plantas y reptiles que figuran en la gastronomía local, de acuerdo con la NOM-059-SEMARNAT-2010, se identificaron 55 especies de las cuales 14 son endémicas, 22 no endémicas y las 19 restantes sin caracterización de distribución, respecto su categoría de conservación 2 especies se consideran posiblemente extintas del medio silvestre (E), 13 en peligro de extinción (P), 17 amenazadas (A) y las 22 restantes sujetas a protección especial (Pr). (Tabla3)

El uso de la biodiversidad ha sido parte esencial de las antiguas civilizaciones americanas, pues les ha proveído alimento, medicinas, fibras para la confección de textiles entre otros. En el estado de Nayarit se acentúan 4 grupos étnicos; coras, tepehuanos, náhuatl y huicholes (wixárika), cada uno con identidad propia, cosmovisión sobre su entorno y territorios defini-

TABLA 3.0  
CLASIFICACIÓN DE ELEMENTOS BASE DE LA GASTRONOMÍA REGIONAL.

Nombre Científico	Nombre Común	Distribución	Categoría
<i>Claravis mondetoura</i>	Tórtola pecho morado	no endémica	P
<i>Ectopistes migratorius</i>	Paloma viajera	no endémica	E
<i>Patagioenas leucocephala</i>	Paloma corona blanca	no endémica	A
<i>Ortalis leucogastra</i>	Chachalaca	no endémica	Pr
<i>Cyrtonyx montezumae</i>	Codorníz Pinta	no endémica	Pr
<i>Amazona albifrons</i>	Cotorra guayabera,	no endémica	Pr
<i>Amazona finschi</i>	Perico guayabero	Endémico	P
<i>Ara militaris</i>	Guacamaya verde	no endémica	P
<b>Invertebrados</b>			
<i>Typhlatya mitchelli</i>	Chacales		A
<i>Typhlatya pearsei</i>	Chacales		A
<i>Procambarus regiomontanus</i>	Acocil, cangrejo de agua dulce	endémica	P
<i>Creaseria morleyi</i>	Langostino		A
<i>Macrobrachium acherontium</i>	Langostino		P
<i>Macrobrachium villalobosi</i>	Langostino		A
<i>Neopalaemon nahuatlus</i>	Langostino		P
<i>Typhlopseudothelphusa mocinoi</i>	Cangrejo		P
<i>Patella mexicana</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Coahuilix hubbsi</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Cochliopina milleri</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Durangonella coahuilae</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Mexipyrgus churinceanus</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Mexithauma quadripaludium</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Nymphophilus minckleyi</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Paludiscala caramba</i>	Lapa gigante	endémica	Pr
<i>Plicouपुरa pansa</i>	Caracol de tinta	endémica	Pr
<i>Crucibulum scutellatum</i>	Caracol gorrito		Pr
<b>Mamíferos</b>			
<i>semistriatus conepatl</i>	Zorrillo narigón rayado	endémica	Pr
<i>Caluromys derbianus</i>	Tlacuache, tlacuache lanudo,	no endémica	A
<i>Lepus alleni</i>	Liebre	endémica	Pr
<i>Sciurus griseus</i>	Ardilla gris	no endémica	A
<i>Nasua narica</i>	Tejón	endémica	A
<i>Procyon insularis</i>	Mapache de Islas Marías	endémica	P
<i>Odocoileus virginianus</i>	Venado Cola Blanca		
<b>Peces</b>			
<i>Notropis amecae</i>	Carpa Ameca	endémica	E
<i>Cetorhinus maximus</i>	Tiburón peregrino	no endémica	A
<i>Carcharodon carcharias</i>	Tiburón blanco	no endémica	A
<b>Plantas</b>			
<i>Conocarpus erectus</i>	Mangle botoncillo	no endémica	A

<i>Laguncularia racemosa</i>	Mangle blanco	no endémica	A
<i>Astrophytum myriostigma</i>	Bonete o birrete de obispo	endémica	A
<i>Opuntia excelsa</i>	Nopal excelso	endémica	Pr
<i>Pilosocereus cometes</i>	Pitayo viejo pitayón	endémica	Pr
<i>Ceratozamia miqueliana</i>	Palmita	endémica	P
<i>Ceratozamia vovidesii</i>	Palma espinosa,	endémica	Pr
<i>Dioon tomasellii</i>	Palmita de la Virgen (Guerrero, Michoacán y Nayarit)	endémica	Pr
<i>Avicennia germinans</i>	Mangle negro	no endémica	A
<i>Rhizophora mangle</i>	Mangle rojo	endémica	A
<b>Reptiles</b>			
<i>Crocodylus acutus</i>	Cocodrilo de río	no endémica	Pr
<i>Boa constrictor</i>	Boa constrictor	no endémica	A
<i>Iguana iguana</i>	Iguana verde	no endémica	Pr
<i>Crotalus durissus</i>	Víbora de cascabel	no endémica	Pr
<i>Caretta caretta</i>	Tortuga marina caguama	no endémica	P
<i>Chelonia agassizi</i>	Tortuga marina verde del Pacífico, tortuga prieta	no endémica	P
<i>Eretmochelys imbricata</i>	Tortuga Carey	no endémica	P
<i>Lepidochelys olivacea</i>	Tortuga golfina,	no endémica	P
<i>Ctenosaura pectinata</i>	Iguana espinosa mexicana	endémica	A
E- Probablemente extinta en el medio silvestre.			
P - En peligro de extinción.			
A- Amenazadas.			
Pr- Sujetas a protección especial.			

Fuente: Elaboración propia con datos de la NOM-059-SEMARNAT-2010.

dos en los cuales han sido moradores y protectores.

Por el contrario, el crecimiento demográfico en el municipio de Bahía de Banderas demanda la expansión territorial para el desarrollo de la planta turística y el uso de la biodiversidad en la oferta de productos turísticos, el uso irracional de los mismos ejerce presión sobre éstos a tal medida de limitar sus poblaciones por el cambio de uso de suelo, la comercialización, extracción ilegal y el consumo irresponsable a partir de la existencia de mitos y creencias locales sobre algunos especímenes. (Tabla 4)

El Manifiesto por la vida, alude que la ética para la sustentabilidad plantea la necesaria reconciliación entre la razón y la moral, de manera que los seres humanos alcancen un nuevo estado de conciencia, autonomía y control sobre

sus modos de vida, haciéndose responsables de sus actos hacia sí mismos, hacia los demás y hacia la naturaleza en la deliberación de lo justo y lo bueno. La ética ambiental se convierte así en un soporte existencial de la conducta humana hacia la naturaleza y de la sustentabilidad de la vida.

A pesar de tratarse de especies protegidas por las leyes mexicanas y bajo alguna categoría de conservación, en la región prevalece el gusto por lo exótico aunque ello represente exorbitantes cantidades monetarias a cambio de una experiencia culinaria diferente a lo tradicional.

Asegurar la alimentación para 135 millones de mexicanos en 2050 dependerá en gran medida de qué tanta biodiversidad conservemos, cuántos ecosistemas cuidemos y mantengamos, y qué tantos servicios ecológicos ten-

dremos para que este país sea viable como aludió el Ex rector de la UNAM.

## CONCLUSIONES

Si bien el turismo en la región de Bahía de Banderas representa contribución positiva al sector económico, pues esta actividad de manera sensibilizada con la realidad ambiental pueda contribuir a la conservación y al financiamiento de proyectos bajo esta premisa, sin embargo la realidad es que la mayoría de los proyectos vigentes aledaños a la rivera del río Ameca, zonas estuarinas y del litoral parecen incompatibles con los objetivos de conservación y desarrollo local a largo plazo.

Los bienes ambientales son valorizados por la cultura a través de cosmovisiones, sentimientos y creencias que son resultado de prácticas milenarias

TABLA 4.  
PROTEÍNA CON NOMENCLATURA PREHISPÁNICA.

	Nombre prehispánico	Técnica de preparación	Mito y práctica
Tortuga Marina y huevos	<i>Ayotl</i>	Sopa de tortuga, en una cazuela de barro se calentaba aceite de chía, se freían los trozos de carne con cebolla, se deshebraba y se le agregaba trocitos de jícama y capulines no muy maduros.	Los huevos de caguama eran muy estimados porque le atribuían poderes reconstituyentes y afrodisíacos “Coma huevo de caguama, para que no haga el ridículo en la cama”.
Patos silvestres	<i>Canahutli</i>	Pato en mole de olla, mole verde, enlodado o pipián.	En época prehispánica los cazadores se sumergían en el agua, excepto la cabeza, que cubrían con una calabaza ahuecada, esperaban pacientemente y sin esfuerzo alguno capturaba al pato y lo sumergía torciéndole el cuello bajo el agua.
Acamayas	<i>Acatl</i> , caña y <i>mayatl</i> , escarabajo, esto es “escarabajo de las cañas”.	En México las acamayas se han preparado de formas diversas desde la época prehispánica.	Siempre han representado motivo de reuniones familiares o de festejos entre amigos.
Ardilla	<i>Tsimuaka</i>	En la actualidad la cazan y cocinan en poblaciones rurales de todo México, generalmente asadas, fritas o en adobo, en Nayarit se preparan asadas.	
Armadillo	<i>Xuye</i>	En Nayarit la carne limpia se corta en trozos, se guisa con manteca de cerdo, cebolla y jitomate, se acompaña con frijoles, salsa de molcajete y tortillas de colores.	Se trata de un alimento de alto consumo en las comunidades rurales e indígenas.
Cangrejos	<i>Tecuichtli</i>	Se preparan en caldos, cocidos o asados, su hueva es muy apreciada y consumida, suele acompañarse de jugo de limón.	Propiedades afrodisíacas.
Chachalaca	Del náhuatl <i>chachalaca</i> hablar mucho, gorgear o hacer ruido. También conocida como <i>kuitapi</i> .	En Nayarit se guisa con manteca de cerdo y se le agregan bolitas de masa de nixtamal.	
Codorniz	<i>Turiri</i>	En Nayarit se guisan con cebolla y pepitas de calabaza molida.	Tradicionalmente se reúnen en grupos de comunidades rurales para cazarlas y ser destinadas al consumo familiar.
Conejos silvestres / Liebres	<i>Tochi</i> o <i>tochtli</i>	Es un plato muy versátil y variado según las regiones, desde el uso de enchilado, chile pasilla, chile ancho, adobo, en pulque, pipianes, mixiotes, hiervas y especias.	Los mexicas y los mayas asocian el conejo con la luna, el uso del glifo del conejo para el octavo día de la semana y representaba el sur. El dios <i>ometochtli</i> era divinidad de la embriaguez y de quienes producían y vendían pulque.
Guajolote o Choncho	<i>Aru</i> , <i>Hueyxolotl</i> , <i>Huey</i> grande y <i>xolotl</i> monstruoso, juguete o bufón.	En Nayarit lo huicholes lo preparan en caldo	En la mitología náhuatl se le asoció al fuego.
Huilota o Paloma	Weurai	En Nayarit la carne se asa en brasas, se acompaña con salsa de molcajete y tortillas.	
Iguana, Cachora, garrobo	<i>Acuetzpalin</i> , <i>atl</i> agua y <i>cuetzpalin</i> lagartija.	Muy apreciada por su carne y sus huevos, se consume asada, caldo, mole, tatemada, estofada o guisada, para día de muertos se preparan tamales rellenos de pepitas de calabaza con guiso de iguana.	Se dice que por cada iguana que coma tendrá un año más de vida, pues es un animal con mucha energía y longevo, se considera afrodisíaco y en muchas poblaciones se consume al contraer nupcias.
Langostinos	<i>Moyas</i> o <i>Acamayas</i>	Se preparan asados, mojo de ajo, ajillo, a la mexicana, caldos, sopas, enchipotlados, salsa verde, gratinados, parrilladas o mariscadas.	Afrodisíacos.
Venado	<i>Mazatl</i> (Náhuatl) <i>Maxa</i> (Huichol)	Desde época prehispánica se prepara marinado en vinagre o especias, asado, en mole, ahumado, barbacoa o en horno de tierra o <i>pib</i> y pipián.	Símbolo sagrado para los huicholes, se cree que los guisos que se hacen con el hígado del venado sólo debe comerlo el cazador del venado y la familia, de lo contrario no tendrá buena caza en la siguiente jornada.

Fuente: Elaboración propia con datos de (García Rivas, 2013) y (Muñoz Zurita, 2013).



ILUSTRACIÓN 1.  
RESTAURANTE EN CARRETERA FEDERAL 200



ILUSTRACIÓN 2.  
TOSTADAS DE TORTUGA DE AGUA DULCE



ILUSTRACIÓN 3.  
TACOS DE CHAPULINES Y ESCAMOLES



de transformación y co evolución con la naturaleza, por tanto la existencia cultural es condición para la conservación y uso sustentable de la biodiversidad; por su carácter colectivo, se definen a través de sus propias cosmovisiones y racionalidades culturales y contribuyen al bien común del pueblo al que pertenecen.

Como sociedad existe la necesidad de generar un compromiso hacia el entorno; respetando los recursos naturales y culturales, afín de sumar y no restar; si bien, México es favorecido con su biodiversidad gracias a sus ecosistemas, legado que ha permanecido desde la época prehispánica hasta nuestros días, motivo por el cual, México es uno de los países con mayor inscripciones en la lista del patrimonio de la UNESCO; por tanto, representa una misión para cada actor hacer conciencia al respecto con la finalidad de mantener un equilibrio en la existencia de los que habitamos el planeta.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Aguayo Quezada, Sergio. (2007). *El Almanaque Mexicano 2008*. México: Santillana Ediciones.
- CONABIO. (1998). *La diversidad biológica de México: Estudio de país*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

ILUSTRACIÓN 4.  
COMERCIALIZACIÓN DE CARNES EXÓTICAS



Fernández, Adela (2013). *Breve historia de la cocina mexicana*. Ciudad de México: Panorama.

García Rivas, Heriberto (2013). *Cocina prehispánica mexicana*. México: Panorama Editorial.

García, Marta Elena y Bermúdez, Guillermo (2014). *Alimentos sustentables a la carta; De la tierra a la mesa*. México: CONABIO.

Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático (27 de Agosto de 2014). *Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático (INECC)*. Disponible en <http://www2.inecc.gob.mx/publica->

[ciones/gacetitas/460/sinap.html](https://www.inecc.gob.mx/publicaciones/gacetitas/460/sinap.html) (Consultado el 5 de Septiembre de 2019).

Instituto Nacional de Ecología (26 de Junio de 2017). *Instituto Nacional de Ecología (INECOL)*, de El patrimonio biocultural de México, un tesoro de los pueblos indígenas: Disponible en <https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/2017-06-26-16-35-48/17-ciencia-hoy/784-el-patrimonio-biocultural-de-mexico-un-tesoro-de-los-pueblos-indigenas> (Consultado el 5 de Septiembre de 2019).

Muñoz Zurita, Ricardo. (2013). *El pequeño Larousse de la gastronomía mexicana*. México: Larousse.

Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Territorial. (17 de Agosto de 2018). *Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Territorial (SEMADET), Corredor biocultural*: Disponible en [https://semaDET.jalisco.gob.mx/sites/semaDET.jalisco.gob.mx/files/cobiocom\\_web\\_1.pdf](https://semaDET.jalisco.gob.mx/sites/semaDET.jalisco.gob.mx/files/cobiocom_web_1.pdf) (Consultado el 5 de Septiembre de 2019).

UNESCO (3 de Julio de 2019). <https://whc.unesco.org>. Las Islas y Áreas Protegidas del Golfo de California (México) inscritas en la Lista del Patrimonio Mundial en Peligro: Disponible en <https://whc.unesco.org/es/noticias/1999/> (Consultado el 5 de Septiembre de 2019).

— (2017). [www.unesco.org](http://www.unesco.org). Sistemas de Conocimientos Locales e Indígenas: Disponible en <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/related-information/what-is-local-and-indigenous-knowledge/> (Consultado el 5 de Septiembre de 2019).

Velázquez Torres, Juan Carlos, Villanueva Sánchez, Rafael, y López Sánchez, José Alejandro (2019). *Recetario tradicional de la zona costa de Bahía de Banderas*. México: Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Nayarit.

Villanueva Sánchez, Rafael, Huizar Sánchez, María de los Ángeles y Lan, Hsin (2015). "Turismo Ornitológico, alternativa sustentable en Áreas Naturales Protegidas de la Riviera Nayarit". En S. Arnaiz Burne, *Sustentabilidad y Turismo* (págs. 197-224). México: Universidad de Guadalajara.

Villanueva Sánchez, Rafael, Huizar Sánchez, María de los Ángeles y Rosales Cervantes, Georgina (2017). "Ecoturismo y el desafío de la Educación Ambiental para preservar la Biodiversidad en las Islas Marietas". En Stella Maris Arnaiz Burne, Thiago Duarte Pimentel, & Carlos Gauna Ruiz de León, *Educación y Turismo* (pp. 269-294). México: Universidad de Guadalajara.

Villanueva Sánchez, Rafael, Zamboni Gallusi, Pamela Lisandra y Huizar Sánchez, María de los Ángeles (2014). Integración de Información Espacial y de campo para el Turismo Ornitológico en Áreas Naturales Protegidas de Bahía de Banderas, México. *Revista Científica Monfrague; Desarrollo Resiliente*, III (2), 1-26.