Cuerpo Académico Consolidado

Manejo y Aprovechamiento de Recursos Naturales







Integrantes

- Dra. María Silvia Sánchez Cortés
- Dra. Carolina
 Orantes García
- Dra. AlmaGabrielaVerdugo Valdez







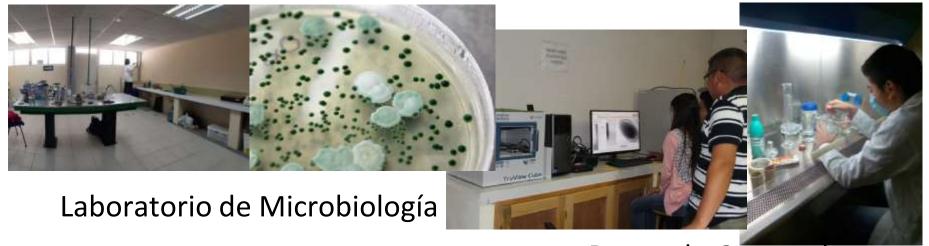
 El cuerpo académico Manejo y Aprovechamiento de los Recursos Naturales (MARENA) se formó en 2014 y se consolidó en 2018.

 El perfil de las integrantes corresponde a química (biotecnología), biología (fisiología vegetal) y enfoque de ciencias sociales (estudios de percepciones y contextos socioambientales)





Laboratorios



Banco de Germoplasma



Laboratorio de Cultura y Conservación Biológica



- Estas áreas contemplan la investigación de:
- 1) Manejo y aprovechamiento sustentable de especies vegetales nativas útiles desde estudios y técnicas de propagación "in vitro" e "in situ".
- 2) Estudios de las características fisiológicas y diversidad genética de microorganismos involucrados en la elaboración de productos fermentados tradicionales y asociados a especies vegetales de interés para la región.
- 3) Percepciones y representaciones sociales acerca del ambiente y los recursos.





Estos perfiles nos han permitido proponer y participar en la construcción de una perspectiva de investigación interdisciplinaria que busca articular los saberes locales y científicos para el manejo sustentable de los recursos naturales del estado.

Línea de investigación:

Aprovechamiento, sustentabilidad y saberes locales de los recursos naturales tropicales





Objetivo

Generar y aplicar conocimientos mediante la articulación de los saberes locales y científicos, para contribuir al aprovechamiento sustentable de la biodiversidad tropical.







UNIGAC

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Proyectos de investigación

- 1.-Diversidad de la microbiota asociada a la preparación del atole agrio en tres comunidades indígenas de Chiapas.
- 2.- Aprovechamiento integral sustentable de la palma de coyol (Acrocomia aculeata Jacq. Lodd. Ex Mart) en el sur de México.
- 3.- Saberes locales v aprovechamiento en el maneio sustentable de la palma de coyol (Acrocomia aculeata Jacq. Lodd. ex Mart) como recurso fitogenético de Chiapas (UNICACH-CA-22).
- 4.- Estudio para la optimización de la producción del licor comiteco elaborado con agaves en Chiapas, México.
- 5.- Conservación y manejo sustentable de los recursos fitogenéticos de Chiapas.
- 6.- Propagación de recursos fitogenéticos nativos, como alternativa de conservación y aprovechamiento sustentable en Chiapas.
- 7.- Estudios ecológicos y biotecnológicos de la microbiota asociada a recursos naturales en Chiapas.
- 8.- Salud, alimentación y percepciones durante la pandemia del COVID 19 en Chiapas.





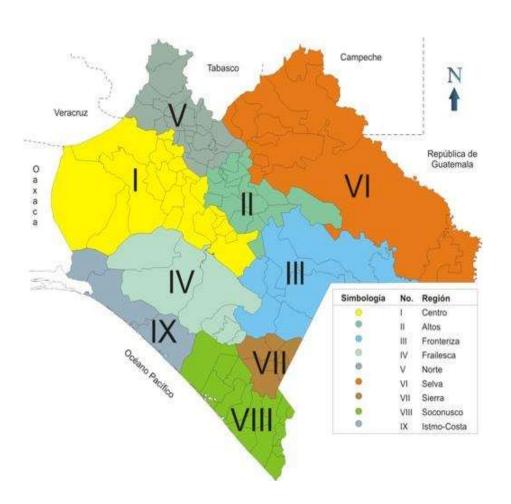


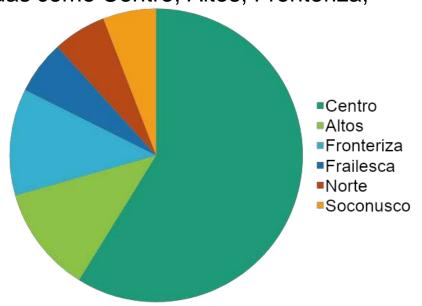


 Logros: Aportamos conocimientos acerca de la presencia, frecuencia de consumo y cambios a través del tiempo, además de su papel en indígenas y rurales de Chiapas.

Las 30 recetas de atole agrio provienen de 13 municipios ubicados en las regiones socioeconómicas denominadas como Centro, Altos, Fronteriza,

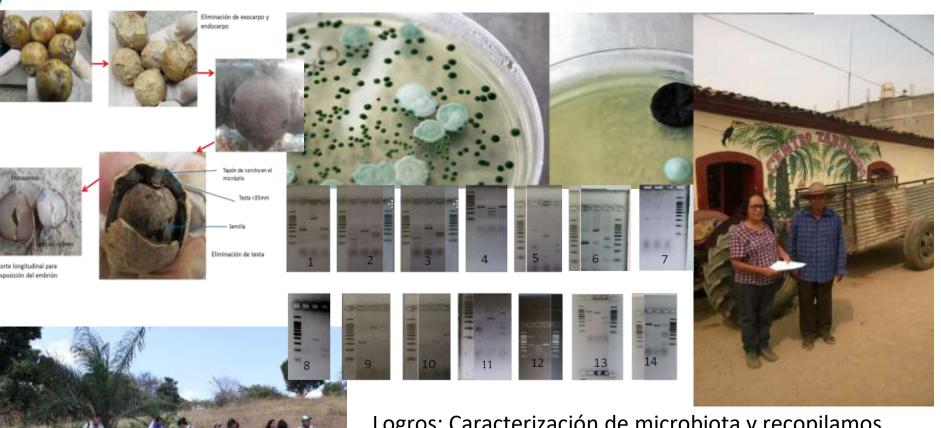
Frailesca y Soconusco de Chiapas.





Región	Recetas
Centro	10
Altos	2
Fronteriza	2
Frailesca	1
Norte	1
Soconusco	1

Saberes locales y aprovechamiento en el manejo sustentable de la palma de coyol (*Acrocomia aculeata* Jacq. Lodd. ex Mart) como recurso fitogenético de Chiapas (UNICACH-CA-22).



Logros: Caracterización de microbiota y recopilamos información en campo acerca de la participación diferencial de las personas y de las comunidades para la conservación y manejo de especies nativas como el caso de la Palma Acrocomia aculeata.



Estudio para la optimización de la producción del licor comiteco elaborado con agaves en Chiapas, México.







Fomentamos el interés en los productores de licor comiteco por talleres de capacitación encaminados a fortalecer su producción desde sus intereses y necesidades locales y artesanales.

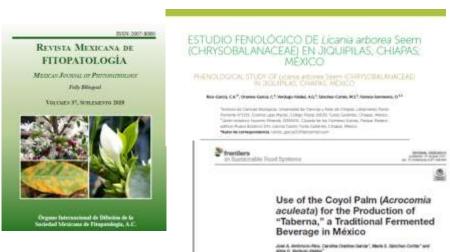
Productos Generados



Estancias de investigación



Productos Generados



Artículos especializados









DLÓGICAS

Translated Severate Digital

Libros y capítulos de libro



Productos Generados









Figure 1. Topics in interviews; left) aguamielero, rigth) comitequero

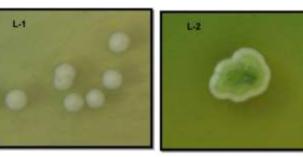
Vinculación con productores

Balché















POX













Continuidad

- Seguir aportado conocimiento biotecnológico a partir del estudio de productos tradicionales de Chiapas.
- Concluir estudios de bebidas tradicionales a partir de maíz para contribuir a la difusión y promoción de las propiedades nutritivas de estas bebidas y su importancia biocultural.
- Dar continuidad a los estudios sociales y de fisiología vegetal acerca de especies nativas vinculadas al uso y manejo por parte de productores y pobladores locales (*Acrocomia aculeata*, Agaves, maíces criollos, entre otras).

