

EL CONSUMO DEL GUSANO DE PANAL *Polistes fuscatus* (Fabricius, 1793), (HYMENOPTERA: VESPIDAE) EN LA LOCALIDAD EL CHALAHUITE, HIDALGO, MÉXICO

THE CONSUMPTION OF THE HONEYCOMB WORM *Polistes fuscatus* (Fabricius, 1793), (HYMENOPTERA: VESPIDAE) IN THE LOCALITY EL CHALAHUITE, HIDALGO, MEXICO

Alejandra López-Mancilla¹, Mayra Licona-Almora¹ e Itzcóatl Martínez-Sánchez^{2*}

¹ Tecnológico Nacional de México, Instituto Tecnológico de Huejutla, Km. 5.5 Carretera Huejutla-Chalahuiyapa, C.P. 43000, Huejutla de Reyes, Hidalgo, México.

² Unidad Académica Metztlán, Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, Avenida Tepeyacapa, C.P. 43350, Metztlán, Hidalgo, México.

*Autor para Correspondencia: itzcomtz@gmail.com

RECIBIDO: 08 de Mayo 2020

ACEPTADO: 22 de Mayo 2020

PALABRAS CLAVE: Aprovechamiento, entomofagia, avispa negra

KEYWORDS: Management, entomophagy, dark wasp

INTRODUCCIÓN

México se distingue por su riqueza gastronómica, sus platillos exóticos y sus múltiples sabores, pero entre los alimentos más exuberantes se encuentran los insectos, los cuales se degustan desde los tiempos precolombinos. El término entomofagia se refiere al consumo de insectos por el hombre como ingredientes principales, así como de sus derivados (Costa-Neto y Ramos-Elorduy, 2006). Para México se tienen registradas 549 especies de insectos comestibles en la actualidad (Ramos-Elorduy, 2004). La importancia de los insectos en los pueblos pequeños destaca sobre todo por los nutrientes que aportan a la dieta como aminoácidos, ácidos grasos, sales minerales y vitaminas. El objetivo de esta investigación es dar a conocer el aprovechamiento entomofágico en la zona de estudio.

MATERIALES Y MÉTODOS

La localidad El Chalahuite se encuentra en el municipio de Pisaflores dentro de la región Sierra Gorda, se localiza al norte del estado de Hidalgo. Esta localidad se ubica en las coordenadas 21° 14' 32.1" latitud norte, 98° 56' 43.9" longitud oeste, a una elevación de 850 msnm, el clima es Cálido Subhúmedo con lluvias de verano (Aw2) de acuerdo a García (1998). Su vegetación es de selva mediana perennifolia principalmente.

La información fue obtenida de manera directa mediante la consulta a un poblador de sexo femenino con una edad de 80 años, realizada en el mes de marzo de 2020. Dicha consulta formó parte de una investigación etnoentomológica más amplia. La

identificación de la especie *Polistes fuscatus* se realizó a través de registros fotográficos tomados con el consentimiento previo e informado de nuestra colaboradora, haciendo la comparación con la base de datos de Naturalista, CONABIO (<https://www.naturalista.mx/>) y la corroboración del Dr. Enrique Ruiz Cancino, especialista de Hymenoptera.



Figura 1. a) Informante, b) Larva de *Polistes fuscatus* y c) Adulto de *P. fuscatus*.

Fotografía por Mayra Licona-Almora, Chalahuite, Pisaflores, Hidalgo, México; marzo de 2020.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La entomofagia se ha ido perdiendo a lo largo de los años en El Chalahuite, aunque la informante refiere consumir estas larvas desde hace aproximadamente 70 años, siendo de las pocas personas en la localidad que aun preserva esta práctica. El consumo de esta especie coincide con otros miembros del género, como es el caso de *P. instabilis*, el cual se encuentra entre las diez especies de insectos comestibles con mayor aporte energético (Kcal/1000g), confirmando su importancia en el aporte energético de los pobladores de las comunidades rurales (Ramos-Elorduy y Pino-Moreno, 1990).

En otro estudio de composición nutricional por Rumpold y Schlüter (2013), determinaron que tres especies de avispas del mismo género aquí mencionado *Polistes instabilis*, *P. canadenses* y *P. major* contienen entre 31 y 64 % de proteína. Es conveniente recordar que los insectos han sido un alimento en el pasado y lo son aún en el presente y se visualizan como un alimento del futuro. Incluso, la FAO ha propuesto a los insectos como una alternativa viable para garantizar la alimentación de la población en el mundo. La recolecta de las larvas deben realizarse cuando los panales midan aproximadamente 20 cm, siendo la mejor época el inicio de la primavera debido a que en esta época su abundancia es mayor. Cada uno de estos panales contiene aproximadamente 50 larvas de 1.5 cm de longitud, lo cuales pueden ser preparados al comal y servidos en tortilla de maíz acompañados con una salsa de acuerdo con los pobladores consultados: “-La manera de cocinarlas es muy sencilla, solo se ponen a asar en el comal, se prepara una salsa de chile morita con tomate y ajo, se hacen tortillas de maíz y si uno tiene dinero, se compra un queso y a comer se ha dicho.” Se recomienda realizar futuras investigaciones tanto en larva como en pupa que permitan determinar el contenido nutricional de la especie.

LITERATURA CITADA

Costa-Neto, E.M. & Ramos-Elorduy, J. (2006). Los insectos comestibles de Brasil: etnicidad, diversidad e importancia en la alimentación. *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa* 38(1), 423-442.

García, E. (1998). Modificaciones al sistema de clasificación climática de Köppen, para adaptarlo a las condiciones de la República Mexicana. Instituto de Geografía, UNAM, México.

Ramos-Elorduy, J. (2004). La etnoentomología en la alimentación, la medicina y el reciclaje. En Biodiversidad Taxonomía y Biogeografía de Artrópodos de México: hacia una síntesis de su conocimiento Vol. IV (pp.329-413). México, D.F.: Instituto de Biología UNAM.

Ramos-Elorduy, J. & Pino-Moreno, J.M. (1990). Contenido calórico de algunos insectos comestibles de México. *Revista de la Sociedad Química de México* 34(2), 56-68.

Rumpold, B. & Schlüter, O. (2013). Nutritional composition and safety aspects of edible insects. *Molecular Nutrition and Food Research* 57(5), 802-823. doi.org/10.1002/mnfr.201200735