



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



CONACYT
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología



TECNM
TECNOLÓGICO NACIONAL DE
MÉXICO



TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE OAXACA

DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE POSGRADO E INVESTIGACIÓN

MAESTRÍA EN CIENCIAS EN DESARROLLO REGIONAL Y TECNOLÓGICO

TESIS

“Patrimonio biocultural en el mercado tradicional de Asunción
Nochixtlán, Oaxaca. Un acercamiento a través de las herbáceas”

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE

Maestra en Ciencias en Desarrollo Regional y Tecnológico

PRESENTA

I. D. C. Sarahi Adriana Hernández López

DIRIGIDA POR

Dr. Ramsés Arturo Cruz Arenas

ASESORES

Dra. Rosalía Camacho Lomelí
Dr. Raúl Enríquez Valencia

Oaxaca de Juárez, Oaxaca, noviembre de 2022.



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO

Instituto Tecnológico de Oaxaca
División de Estudios de Posgrado e Investigación
Maestría en Ciencias en Desarrollo Regional y Tecnológico

Oaxaca de Juárez, Oax., **14/noviembre/2022**

Oficio No. DEPI/740/2022

Asunto: Autorización de impresión de tesis.

ING. HUITZILÍ DÍAZ JAIMES
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES.
P R E S E N T E

Por este medio comunico a usted, que de acuerdo con las disposiciones establecidas en los Lineamientos para la operación de estudios de Posgrado en el Tecnológico Nacional de México, dependiente de la Secretaría de Educación Pública, la estudiante **Sarahí Adriana Hernández López** con número de control M20161908, ha cumplido con todas las recomendaciones que el Comité Revisor hizo respecto a su tesis cuyo título es: "Patrimonio biocultural en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca. Un acercamiento a través de las herbáceas", para obtener el Grado de Maestra en Ciencias en Desarrollo Regional y Tecnológico.

Por lo anterior, la División a mi cargo le concede la autorización para que proceda el trámite correspondiente y la impresión de la misma.

ATENTAMENTE

Excelencia en Educación Tecnológica®
"Tecnología Propia e Independencia Económica"

DR. MARCO ANTONIO SÁNCHEZ MEDINA
JEFE DE LA DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE
POSGRADO E INVESTIGACIÓN

MASM/EPA/*cmh



Avenida Ing. Víctor Bravo Ahuja No. 125 Esquina Calzada Tecnológico, C.P. 68030. Tel. (951) 5015016. e-mail: tec_oax@itoaxaca.edu.mx | www.oaxaca.tecnm.mx



2022 Flores
Año de Magón



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO

Instituto Tecnológico de Oaxaca
División de Estudios de Posgrado e Investigación
Maestría en Ciencias en Desarrollo Regional y Tecnológico

Oaxaca de Juárez, Oax., **14/noviembre/2022**

Oficio No. DEPI/751/2022

ASUNTO: Autorización de impresión de tesis.

C. SARAHÍ ADRIANA HERNÁNDEZ LÓPEZ
ESTUDIANTE DEL PROGRAMA DE MAestrÍA EN CIENCIAS
EN DESARROLLO REGIONAL Y TECNOLÓGICO
P R E S E N T E.

De acuerdo con las disposiciones para la Operación de Estudios de Posgrado e Investigación del Tecnológico Nacional de México, dependiente de la Secretaría de Educación Pública y habiendo cumplido con todas las indicaciones que la Comisión Revisora le hizo con respecto a su Tesis para obtener el Grado de Maestra en Ciencias en Desarrollo Regional y Tecnológico, cuyo título es: "Patrimonio biocultural en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca. Un acercamiento a través de las herbáceas", los abajo firmantes, integrantes de la Comisión Revisora le concedemos la autorización para que proceda a la Impresión de la misma.

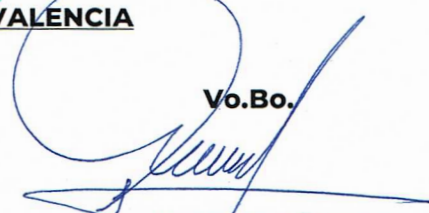
ATENTAMENTE

Excelencia en Educación Tecnológica
"Tecnología Propia e Independencia Económica"


DR. RAMSÉS ARTURO CRUZ ARENAS
DIRECTOR


DRA. ROSALÍA CAMACHO LOMELÍ
ASESORA


DR. RAÚL ENRÍQUEZ VALENCIA
ASESOR


Vo.Bo.

DR. MARCO ANTONIO SÁNCHEZ MEDINA
JEFE DE LA DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE
POSGRADO E INVESTIGACIÓN


EDUCACIÓN | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE OAXACA
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE POSGRADO
E INVESTIGACIÓN

MASM/FFA*cmh



Avenida Ing. Víctor Bravo Ahuja No. 125 Esquina Calzada Tecnológico, C.P. 68030. Tel. (951) 5015016. e-mail: tec_oax@itoaxaca.edu.mx | www.oaxaca.tecnm.mx



2022 *Ricardo Flores*
Magón
Año de
PERCUSIÓN EN LA REVOLUCIÓN MEXICANA



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS.

En la Ciudad de Oaxaca de Juárez, el día 02 del mes de Diciembre del año 2022, el(la) que suscribe Sarahi Adriana Hernández López estudiante del programa de Maestría en Ciencias en Desarrollo Regional y Tecnológico, con número de control M 20161908, manifiesta que es autor(a) intelectual del presente trabajo de Tesis, que se desarrolló bajo la dirección de Dr. Ramsés Arturo Cruz Arenas y cede los derechos del trabajo titulado: "Patrimonio biocultural en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca. Un acercamiento a través de las herbáceas"

al TecNM/Instituto Tecnológico de Oaxaca para su difusión, con fines académicos y de investigación.

Los usuarios de la información del presente trabajo no deben reproducir el contenido textual, gráficas o datos del trabajo sin el permiso expreso del autor y/o director del trabajo. Este puede ser obtenido solicitándolo a la siguiente dirección: sary_adry2001@hotmail.com

Si el permiso se otorga, el usuario deberá dar el agradecimiento correspondiente y citar la fuente del mismo.

Atentamente


Sarahi Adriana Hernández López

Nombre y firma

DEDICATORIA

La presente tesis está dedicada con mucho cariño, a mis padres *Lidia López Soriano* e *Isidro Venancio Hernández Abasolo* como agradecimiento a su apoyo incondicional en cada una de las etapas de mi vida y sobre todo por haberme dado la oportunidad de prepararme académicamente, pero especialmente a mi *madre* quien me ha inculcado el amor hacia el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca, ya que este no solo representa su principal fuente de ingresos económicos, si no que ha sido como su hogar, ya que pasando la mayor parte de su vida en este espacio.

De igual forma la dedicatoria es para, mi hermano *Edén López Soriano* y mis hermanas *Griselda* y *Alejandra Guzmán López*, quienes con su presencia y cariño me han demostrado que sin importar la distancia cuento incondicionalmente con ellos; pero de manera particular dedico mi trabajo a mi esposo *José Antonio Bautista Benítez*, quien desde que lo conocí me ha impulsado a ser una mejor persona y sobre todo a prepararme profesionalmente, otorgando su apoyo incondicional y demostrando ser un buen compañero de vida, estímulo que nos ha permitido seguir cumpliendo con cada una de nuestras metas tanto individuales como en equipo.

AGRADECIMIENTOS

Al Tecnológico Nacional de México campus Oaxaca, en especial a la División de Estudios de Posgrado e Investigación por otorgarme la oportunidad de ingresar al programa de Maestría en Ciencias en Desarrollo Regional y Tecnológico; así como a cada uno de los y las doctoras que desempeñan el papel de docentes, quienes compartieron conocimientos y experiencias, aspectos fundamentales en mi preparación académica. De igual manera al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el apoyo al concederme una beca para estudiar y poder obtener el grado correspondiente.

Al Dr. Ramsés Arturo Cruz Arenas por fungir como director de la presente tesis y orientar su desarrollo, a la Dra. Rosalía Camacho Lomelí y al Dr. Raúl Enríquez Valencia, quienes desempeñaron el papel de asesores durante la realización del trabajo de investigación. Finalmente, a cada una de las autoridades municipales, comerciantes y productores que accedieron a contribuir con este análisis, otorgando su confianza y compartiendo la información y sus saberes con respecto al mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

RESUMEN

Los mercados tradicionales son importantes para el análisis científico, debido a que son espacios que permiten entender elementos como su pertenencia a una estructura económica y social, su integración con el fin de comercializar, adquirir mercancía o socializar, su organización colectiva y su régimen por costumbre. Fortaleciendo su permanencia y, sobre todo manteniendo las siguientes características: su establecimiento estratégico rodeado por el palacio municipal, parque, iglesia o mercado permanente, ocupando ciertas calles aledañas, son semanarios, están entrelazados al comercio globalizado, sus transacciones pueden ser monetarias o en especie, en algunos casos mantienen origen prehispánico; la existencia de productos alimenticios, de vestimenta y calzado, cuidado de la salud y del alma, alimentos elaborados, artículos exportados; aspectos que lo diferencian de otros establecimientos comerciales ejemplo de ello los supermercados.

La presente investigación busca caracterizar y analizar el patrimonio biocultural existente en el mercado de Asunción Nochixtlán, Oaxaca a través del caso específico de herbáceas comestibles. Para este análisis se trabajó con metodología de carácter cualitativo, utilizando entrevistas dirigidas a actores claves para describir de manera general a dicho municipio y espacio destinado para el comercio tradicional, reconstruyendo su historia desde 1976 hasta 2021, además de documentar su actual desarrollo, estructura, organización y vínculo con el gobierno municipal, centrándose en identificar las hierbas que son intercambiadas, resaltando los mecanismos de intercambio y su incorporación como parte de la riqueza biocultural del pueblo.

Palabras clave: Mercado tradicional, patrimonio biocultural y herbáceas comestibles.

ABSTRACT

Traditional markets are important for scientific analysis, because they are spaces that allow us to understand elements such as: their belonging to an economic and social structure, their integration in order to market, acquire products or socialize, their collective organization and their regime by habit. Strengthening their permanence and, above all, maintaining characteristics such as: their strategic establishments surrounded by the municipal palace, park, church or permanent market, occupying certain surrounding streets, they are weekly, they are intertwined with the globalized market, their transactions can be monetary or in kind, in some cases they maintain pre-Hispanic origin; the existence of food products, clothing and footwear, health and soul care, processed foods, exported items; aspects that differentiate it from other commercial establishments such as supermarkets.

The present investigation seeks to characterize and analyze the existing biocultural heritage in the market of Asunción Nochixtlán, Oaxaca. For the analysis of this relationship, we worked with qualitative methodologies, through interviews addressed to key actors, it was possible to characterize said municipality and traditional market in a general way, reconstructing its history from 1976 to 2021, in addition to documenting its current development. structure and organization, as well as its link with the municipality. In the case of biocultural heritage, the research focused on the edible herbs that are exchanged there, paying special attention to documenting them, highlighting the exchange mechanisms and their incorporation as part of the biocultural heritage of the people of Nochixtlán.

Keywords: Traditional market, biocultural heritage and edible herbaceous.

**Patrimonio biocultural en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán,
Oaxaca. Un acercamiento a través de las herbáceas**

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	15
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
Descripción del problema	16
Enunciación del problema	18
OBJETIVOS	19
General	19
Específicos	19
JUSTIFICACIÓN	20
METODOLOGÍA.....	21
Enfoque, muestra y técnicas de recolección	21
Descripción detallada de las actividades	23
ESTRUCTURA DE LA TESIS	25
 I. ANTECEDENTES.....	 26
 II. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	 34
2.1. Mercado tradicional.....	34
2.1.1. Concepto	34
2.1.2. Características	34
2.1.3. Elementos	35
2.1.4. Clasificación	36
2.1.5. Funcionamiento	39
2.1.6. Clasificación de los comerciantes	39
2.1.7. Clasificación de productos	40
2.2. Patrimonio biocultural	41
2.2.1. Concepto	41
2.2.2. Características	42
2.2.3. Importancia	42

2.3. Herbáceas	43
2.3.1. Introducción al tema	43
2.3.2. Concepto de herbácea	45
2.3.3. Clasificación de las herbáceas	46
2.4. Relación entre mercado tradicional, patrimonio biocultural y herbáceas.....	47
III. GENERALIDADES DEL MUNICIPIO DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA	49
3.1. Descripción general del municipio	50
3.1.1. Localización	50
3.1.2. Fundación de la cabecera municipal	51
3.1.3. Información socio – económica	52
3.1.4. Información medio ambiental	55
3.1.5. Información cultural	60
IV. GENERALIDADES DEL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA	62
4.1. Ubicación del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	63
4.2. Descripción general del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	64
V. HISTORIA DEL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA	75
5.1. Fundación del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.....	76
5.2. El mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca en los años 1900.	76
5.3. El mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca en los años 2000.	85
VI. ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DEL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA	93
6.1. Distribución del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	94
6.2. Administración del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca..	100
6.3. Funcionamiento del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	102

VII. HERBÁCEAS INTERCAMBIADAS EN EL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA	104
7.1. Características generales de comerciantes entrevistados con puestos fijos que intercambian herbáceas comestibles.....	105
7.2. Herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	107
7.3. Precio de las herbáceas comestibles intercambiadas en el municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	123
7.4. Procedencia de las herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional.....	127
7.5. Proceso de intercambio de las herbáceas en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	129
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	130
Conclusiones.....	130
Recomendaciones	132
Al análisis sobre mercados tradicionales	132
Referentes al mercado tradicional de Asunción Nochixtlán	132
Sobre el mercado tradicional de Nochixtlán y su relación con el patrimonio biocultural	132
BIBLIOGRAFÍA	133
ANEXOS	137
Memoria fotográfica	137
Imágenes referentes a la historia del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	137
Imágenes de la distribución de puestos fijos del mercado tradicional ubicado en la unidad deportiva de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	138
Imágenes la distribución de puestos fijos del mercado tradicional a su retorno al lugar de costumbre	139
Trabajo de campo	140

Herramientas para la recolección de datos	141
Guía de entrevista para la recolección de datos sobre la historia del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	141
Guía de entrevista para la recolección de información sobre la estructura y organización del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	142
Guía de entrevista para la recolección de datos sobre las herbáceas que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	143

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.1. Compendio de teorías basadas en los estudios e investigaciones de los mercados tradicionales	27
Tabla 3.1. Relación entre clima, cobertura vegetal y tipo de agricultura en el municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.....	58
Tabla 4.1. Clasificación de productos del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.....	66
Tabla 4.2. Productos representativos del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.....	67
Tabla 5.1. Productos no agrícolas intercambiados en el año de 1970 en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	78
Tabla 7.1. Características generales de los y las entrevistadas.....	106
Tabla 7.2. Herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	108
Tabla 7.3. Uso comestibles de las herbáceas que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	121
Tabla 7.4. Precio de las herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	124

ÍNDICE DE IMAGENES

Imagen 2.1.	Estructura del cuerpo de herbáceas dicotiledóneas y monocotiledóneas.....	45
Imagen 3.1.	Foto representativa del municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.....	49
Imagen 4.1.	Foto representativa del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.....	62
Imagen 4.2.	Chiles de Santa Inés.....	67
Imagen 4.3.	Comercialización de pulque y aguamiel.....	68
Imagen 4.4.	Preparación del homo de barbacoa y masa de barbacoa	70
Imagen 4.5.	Tortillas de trigo	73
Imagen 5.1.	Vista general del mercado dominical en el año de 1970.....	75
Imagen 5.2.	Construcción de las instalaciones del mercado municipal “Eliseo Jiménez Ruiz” en el año 1976.....	84
Imagen 5.3.	Sanitización de las instalaciones del mercado municipal “Eliseo Jiménez Ruiz”	87
Imagen 5.4.	Entrada a la plaza dominical durante su instalación temporal en la unidad deportiva “Solidaridad” por motivo de SARS-CoV-2	87
Imagen 5.5.	Organización y medición de puestos para el regreso a su lugar de costumbre en el centro de Asunción Nochixtlán Oaxaca.....	91
Imagen 5.6.	Retorno del mercado tradicional a su lugar de costumbre, foto de la calle Porfirio Díaz a un costado del mercado municipal.....	92
Imagen 5.7.	Sanitización y aplicación de gel antibacterial al entrar a la plaza dominical	92
Imagen 6.1.	Foto representativa de la organización del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	93
Imagen 7.1.	Foto representativa de puestos fijos que intercambian herbáceas comestibles en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca..	104
Imagen 7.2.	Cilantro.....	108

Imagen 7.3. Perejil	108
Imagen 7.4. Epazote	109
Imagen 7.5. Hierba santa.....	109
Imagen 7.6. Orégano.....	110
Imagen 7.7. Quelite.....	110
Imagen 7.8. Lechuga china verde	111
Imagen 7.9. Lechuga china morada.....	111
Imagen 7.10. Lechuga orejona	112
Imagen 7.11. Lechuga redonda.....	112
Imagen 7.12. Col	113
Imagen 7.13. Chepiche	113
Imagen 7.14. Chepiche	114
Imagen 7.15. Apio	114
Imagen 7.16. Huazontle.....	115
Imagen 7.17. Espinaca.....	115
Imagen 7.18. Acelga.....	116
Imagen 7.19. Romeritos	116
Imagen 7.20. Pápalo.....	117
Imagen 7.21. Tomillo	117
Imagen 7.22. Berro	118
Imagen 7.23. Verdolaga.....	118
Imagen 7.24. Mejorana.....	119
Imagen 10.1. Mujeres de zaachila vendiendo tenates en el mercado de Nochixtlán en 1970.....	137

Imagen 10.2.	Familia de Chindua vendiendo canastas de carrizo en el mercado de Nochixtlán en 1970	137
Imagen 10.3.	Collage de fotos del mercado tradicional instalado en la unidad deportiva	138
Imagen 10.4.	Collage de fotos del retorno de la plaza a su lugar de costumbre.....	139
Imagen 10.5.	Collage del trabajo de campo realizado (Entrevistas, recolección, prensado y secado de especies).....	140

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 3.1. Pirámide poblacional en porcentaje del municipio de Nochixtlán, Oaxaca.....	53
Gráfica 3.2. Población económicamente activa del municipio de Nochixtlán	54
Gráfica 3.3. Porcentaje de las actividades económicas que se realizan en el municipio de Nochixtlán	54
Gráfica 7.1. Número de especies de herbáceas comestibles encontradas en los puestos del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	120

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 0.1. Diagrama de flujo de las actividades que comprendieron la investigación	23
Figura 2.1. Clasificación del reino Plantae.....	44
Figura 3.1. Localización de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	51
Figura 3.2. Climas del municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.....	56
Figura 3.3. Uso de suelo del municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca	57
Figura 4.1. Localización del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca ..	63
Figura 5.1. Ubicación de la plaza dominical en el mes de julio de 1970	81
Figura 5.2. Distribución de la plaza dominical en el mes de julio de 1970	83
Figura 5.3. Plano del mercado municipal en el mes de octubre de 1970	83
Figura 5.4. Localización de la unidad deportiva “Solidaridad” de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.....	88
Figura 5.5. Áreas de la unidad deportiva “Solidaridad” utilizadas para la instalación provisional del mercado tradicional durante la pandemia	89
Figura 5.6. Distribución de mercado tradicional en la unidad deportiva “Solidaridad” durante la pandemia.....	90
Figura 6.1. Plano del mercado municipal “Eliseo Jiménez Ruiz”	96
Figura 6.2. Plano del mercado tradicional ubicado en las calles del municipio de Nochixtlán.....	99
Figura 6.3. Organigrama actual del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.....	101

INTRODUCCIÓN

Los mercados tradicionales, también conocidos como tianguis, plazas, mercados indígenas o campesinos, son espacios característicos de las zonas en donde se instalan, tratándose de un conjunto de elementos funcionales que no solo permiten la satisfacción de necesidades de consumo a través del intercambio de productos variados provenientes de diferentes lugares, sino que incluso dan lugar a ciertas relaciones de carácter social que surgen en un ambiente colorido, por lo regular un día a la semana y días festivos. Además, se apropian de un espacio determinado, valorando recursos bióticos, diversidad cultural y conocimiento generacional (Camacho, Calderón y Acevedo 2019).

En el caso de Oaxaca es posible encontrarlos distribuidos estratégicamente a lo largo y ancho de las ocho regiones. En la región Mixteca se pueden encontrar principalmente en las cabeceras municipales. Ejemplo de ello el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, el cual se integra por la instalación municipal “Eliseo Jiménez Ruiz”, lugar en el que se establecen puestos fijos que comercializan sus productos todos los días del año, distinguiéndose por fortalecerse al paso de los años adaptándose a cambios sociales y estructurales, permitiendo mantenerse desde su formación y celebrar domingo a domingo la plaza, reuniendo a comerciantes y compradores de la misma localidad, así como de agencias, municipios y estados circunvecinos.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Descripción del problema

Los mercados tradicionales son una muestra de la riqueza tanto cultural como natural de las regiones en las que se establecen, resaltando ciertos elementos característicos que permiten diferenciarlos de otros establecimientos comerciales, demostrando un modo de vida lleno de colores, sabores, frases y formas de organización que otorgan valor a conocimientos ancestrales, procesos de intercambio y convivencia social, aspectos de interés que demuestran su importancia, la cual según Yaayé Arellanes y Alejandro Casas (2011) se puede determinar en función de factores históricos, sociales, económicos y culturales.

Históricamente la importancia aumenta debido a que se trata de un espacio que ha fungido como principal elemento en la satisfacción de abastecimiento, sobre todo de aquellas poblaciones limitadas por técnicas o aspectos geográficos que no les permiten cubrir dichas necesidades por sí solos. Con el tiempo cierto número de mercados logran crecer y volverse más complejos, pasando de un ámbito local a uno regional y en algunos casos llegando a escala nacional. Cuando el proceso no se interrumpe se pueden volver internacionales, continentales o mundiales (Alejandro Marroquín, 1957).

Económicamente estos representan un eje central, para quienes se dedican al comercio tradicional, ya que proporcionan un empleo informal, fungiendo como un elemento compensatorio de ingresos y dando la oportunidad de adquirir mercancías que no se producen en la región, esto por medio de estrategias de negociación y bajo un proceso de intercambio convencional (Rodolfo Bernal, 2010). La magnitud de este tipo de mercados se aprecia en aspectos sociales y culturales, ya que los días que se instalan se pueden percibir relaciones de convivencia entre las personas que lo concurren, convirtiéndose en espacios de reunión y articulación social de grupos que coinciden en estas plazas, resaltando vestimentas, lenguas y saberes indígenas (Martin Diskin 1975).

Este tipo de mercado ha sufrido modificaciones a lo largo del tiempo, ciertos elementos permanecen, algunos no y otros se han cambiado. De acuerdo con Camacho *et al.* (2019), el actual periodo de globalización que se vive ha facilitado transformaciones, en las que los mercados tradicionales se enfrentan al establecimiento de cadenas comerciales, limitando el comercio tradicional y enfrentándolos a la competencia, teniendo la necesidad de acoplarse a las exigencias de cada localidad, comunidad y personas que los concurren, pero sin perder sus aspectos característicos.

Ha disminuido el consumo de cierta parte de la población en espacios tradicionales; sin embargo, se debe tener en cuenta que no todos los sectores tienen acceso a nuevos modelos de comercialización, por lo que aún la adquisición tradicional sigue teniendo vigencia en el abastecimiento de productos y servicios necesarios para la satisfacción de sus necesidades. Ya Ralph Beals (1975) advirtió que las áreas en donde tienden a disminuir los sistemas tradicionales son las zonas urbanas, aun con esta situación el sistema por costumbre permanece siendo fundamental, ya que se trata de un método barato de distribución que no exige gran capital y mucho menos equipo; por lo tanto, entre más sea el número de comerciantes se continuará distribuyendo no solo artículos propios, sino también manufacturados fruto de la economía industrial y moderna.

Los sistemas tradicionales incluso han tenido que acoplarse en espacios urbanos, logrando no solo permanecer, sino que en ciertos casos innovar y crecer, permitiendo ser una ventana a la riqueza biológica y cultural de la región en donde se desarrollan; además de contribuir localmente al desarrollo en las esferas económicas y sociales, siendo algunos de los motivos principales por los cuales generan interés en las personas que los concurren, los investigadores y el gobierno.

Enunciación del problema

Pregunta general:

¿Cómo se relaciona el patrimonio biocultural con los mercados tradicionales, a través del caso específico del intercambio de herbáceas comestibles en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca?

Preguntas específicas:

- a) ¿Cuál es la relación existente entre las herbáceas comestibles, el patrimonio biocultural y el mercado tradicional?
- b) ¿Cómo se ha desarrollado históricamente el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca de 1976 a 2021?
- c) ¿Cómo se encuentra organizado y estructurado el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca?
- d) ¿Cuáles son las herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca?
- e) ¿Cómo se da el proceso de intercambio de las herbáceas comestibles en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca?

Delimitación espacial

Esta investigación se centra en el análisis del patrimonio biocultural del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, localidad que forma parte de la cabecera municipal del mismo nombre y pertenece a la región Mixteca del estado de Oaxaca. Este mercado está integrado por el establecimiento municipal “Eliseo Jiménez Ruiz” y el tianguis que se sitúa entre las calles Porfirio Díaz, José María Morelos, 5 de mayo, 2 de abril y José Vasconcelos.

Delimitación temporal

La investigación se centró en el análisis del mercado tradicional a partir de 1976, año en que inicia la construcción de la instalación municipal “Eliseo Jiménez Ruiz”, permitiendo documentar los principales cambios sufridos desde dicha fecha; siendo uno de los más significativos en los últimos años la pandemia provocada por el virus SARS-CoV-2 (Covid-19), lo que obligó a reconfigurar la estructura, la organización y funcionamiento de este espacio, por tal razón el trabajo cierra en 2021, cuando la enfermedad empieza a menguar y permite su regreso al lugar de costumbre.

OBJETIVOS

General

Analizar la relación existente entre el patrimonio biocultural y los mercados tradicionales, a través del caso específico del intercambio de herbáceas comestibles en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Específicos

- a) Analizar conceptualmente la relación existente entre las herbáceas comestibles, el patrimonio biocultural y el mercado tradicional.
- b) Reconstruir la historia del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca de 1976 a 2021.
- c) Identificar la organización y estructura del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.
- d) Identificar las herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.
- e) Analizar el proceso de intercambio de las herbáceas comestibles en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

JUSTIFICACIÓN

El comercio es una de las principales actividades que se desarrollan en el municipio de Nochixtlán, ejemplo de ello es que el 42.51 % de su población se dedica a dicha actividad, la cual puede expresarse de distintas maneras según las condiciones y características bajo las que se desarrolle. El intercambio tradicional es interés de análisis para el presente trabajo, tomando en cuenta el mercado municipal, que brinda su servicio todos los días del año pero el día domingo su organización se modifica y ajusta a la plaza dominical albergando a comerciantes y compradores de diversas procedencias.

Dicho espacio manifiesta la necesidad de contar con una ampliación y mejoramiento, debido a que existe una saturación de puestos, lo que ha provocado hacinamiento los días de plaza; situación que permite visualizar el potencial que tienen para ser tomado en cuenta para análisis, tratándose de un lugar rico en aspectos culturales, históricos, económicos, sociales y organizacionales (Plan Municipal de Desarrollo de Asunción Nochixtlán, 2019 - 2021); teniendo la oportunidad de ser analizado desde diferentes puntos y enfoques.

Reconociendo el punto anterior es mercado ya ha sido tomado como unidad de estudio en algunos trabajos que han proporcionado información general sobre su importancia económica, describiendo parte de la riqueza sociocultural y los productos que se intercambiaban en la época en que se hicieron dichas investigaciones. Debido a la antigüedad de estos documentos se tuvo el interés por continuar con la investigación de este espacio, con el fin de contribuir al conocimiento de los mercados tradicionales, a través del análisis de las herbáceas intercambiadas, especificando la relación existente con el patrimonio biocultural.

El análisis de este tema es sumamente relevante, ya que desde el punto de vista del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (2012) es conveniente que se documente, registre, comprenda y sobre todo que se divulgue dicho conocimiento, ya que por sí solo demuestra un gran valor, reflejando diferentes modelos alternativos de manejo de recursos naturales, así como saberes culturales, visiones y concepciones del mundo.

Finalmente se puede puntualizar que el estudio fue viable conceptual y metodológicamente, ya que se realizó tomando en cuenta los principales conceptos existentes en torno al tema de investigación, además de que se utilizó una metodología favorable para la obtención de datos verídicos, esto con la finalidad de lograr la comprensión, redacción y ampliación de información respecto al mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

METODOLOGÍA

Enfoque, muestra y técnicas de recolección

Esta investigación mantuvo un enfoque cualitativo, con alcance explicativo y diseño no experimental transeccional descriptivo, analizando el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca, con la finalidad de describir su realidad desde el punto de vista de una población no probabilística, siendo actores clave las y los comerciantes con mayor antigüedad, así como quienes intercambian herbáceas y las autoridades municipales. Para dar cuenta de los objetivos plasmados se estructuró el siguiente método:

- a) Para el marco teórico que se centra en la relación existente entre mercados tradicionales, patrimonio biocultural y herbáceas comestibles:** Se llevó a cabo investigación documental en bibliotecas físicas y digitales, con la intención de recopilar y seleccionar información en torno al tema de interés.

- b) Historia del mercado tradicional:** Para el logro de este objetivo, por una parte se recurrió a la investigación documental, que incluye información de carácter hemerográfica y de blogs digitales. Por otro lado se realizó una recopilación oral mediante la aplicación de entrevistas semi estructuradas a comerciantes con mayor antigüedad, solicitándoles su recomendación de otras personas que pudieran conocer aspectos significativos respecto al tema; a esto último es a lo que se le conoce como muestreo en cadenas o redes (bola de nieve).
- c) Organización y estructura del mercado tradicional:** Para el presente apartado la fuente fue de carácter oral, por lo cual se aplicó una entrevista semi estructurada al regidor de hacienda autoridad municipal representante de este espacio. Además para conocer el número de puestos, características y las herbáceas que se intercambian se realizó un marco muestral, lo que implicó visitas constantes los días de plaza.
- d) Herbáceas comestibles y su proceso de intercambio:** Para esto se realizó un estudio etnobotánico cualitativo dividido en dos etapas. La primera consistió en la aplicación de una entrevista semi estructurada dirigida a comerciantes que intercambian hierbas para alimentación específicamente aquellas en las que se utilizan únicamente tallo y hojas, permitiendo conocer dichos vegetales y el mecanismo de intercambio. La segunda etapa permitió solicitar acceso al área de producción o recolección con la intención de obtener un ejemplar para su captura fotográfica, su prensado, secado y posterior identificación. El reconocimiento fue por comparación con el *Manual para la utilización de plantas comestibles de la Sierra Juárez de Oaxaca* (1998).

Descripción detallada de las actividades

Para el alcance de los objetivos establecidos fueron llevadas a cabo las actividades que se visualizan en la Figura 0.1., las cuales se describen a continuación.

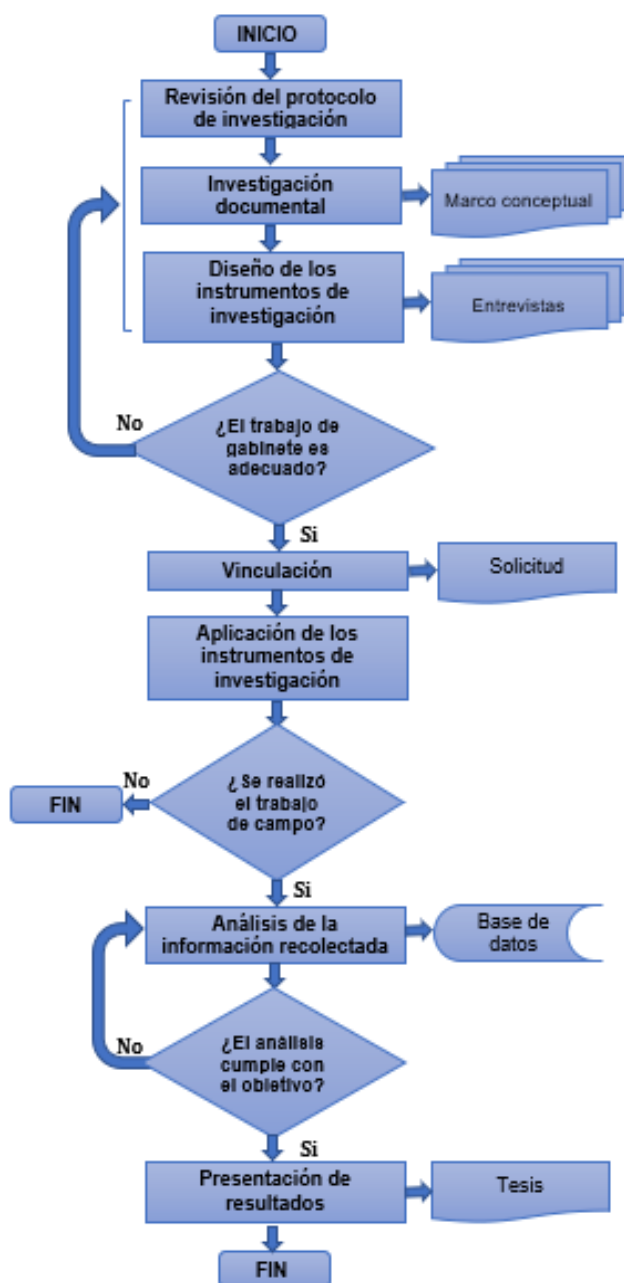


Figura 0.1. Diagrama de flujo de las actividades que comprendieron la investigación.

Fuente: Elaboración propia.

Revisión del protocolo de investigación: Consistió en revisar, corregir y reestructurar lo establecido, tomando en cuenta las observaciones y recomendaciones emitidas por el director y los asesores de tesis.

Investigación documental: Se indagó en bibliotecas físicas y digitales los conceptos básicos para comprender la relación existente entre las herbáceas comestibles, el patrimonio biocultural y el mercado tradicional, generando así el marco teórico conceptual.

Diseño de instrumentos de investigación de campo: Tomando en cuenta el tipo de investigación y población objetivo, fueron diseñadas cada una de las entrevistas semi estructuradas necesarias para recolectar la información.

Vinculación: Una vez desarrollado el trabajo de gabinete se prosiguió con el de campo, por lo tanto, se hizo un acercamiento por medio de una solicitud dirigida a las autoridades del H. Ayuntamiento de Asunción Nochixtlán, con la intención de pedir el acceso para la aplicación de los instrumentos de investigación.

Investigación de campo: Fueron aplicados los instrumentos para la recolección de información y se realizó una visita al área de producción de los entrevistados, con la intención de obtener un ejemplar de las herbáceas comestibles que comercializan para su respectiva identificación.

Análisis de la información recolectada: Se realizó la transcripción de datos obtenidos y posteriormente fueron examinados. Los ejemplares de las herbáceas comestibles se capturaron fotográficamente, además de ser sometidos a secado con ayuda de una prensa botánica, para ser identificados a través de comparación con otros trabajos.

Presentación de resultados: Los resultados obtenidos fueron redactados en la presente tesis, para su entrega ante la División de Estudios de Posgrado e Investigación del Tecnológico Nacional de México campus Oaxaca y las autoridades del H. Ayuntamiento de Nochixtlán.

ESTRUCTURA DE LA TESIS

Para una exposición ordenada, la tesis se encuentra estructurada en siete capítulos. El primero se titula como “Antecedentes”, es un acercamiento a trabajos pioneros en torno al tema. El segundo “Marco teórico conceptual”, describe los conceptos de mercados tradicionales, patrimonio biocultural y herbáceas comestibles, haciendo énfasis en la relación que mantienen dichos elementos. El tercero corresponde a “Generalidades del municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca”, que expone la ubicación geográfica además de las características culturales, físicas y socioeconómicas del territorio en donde se instala el mercado tradicional analizado en esta investigación.

El cuarto “Generalidades del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca” introduce al lector sobre la situación actual de este espacio; para continuar con su descripción histórica resaltando los principales sucesos transcurridos desde el año 1900 hasta el 2021 surgiendo el quinto capítulo. Mientras que el seis denomina la organización y estructura de la misma área haciendo énfasis en la distribución de la zona así como en las funciones correspondientes a la autoridad representativa.

Finalizando con el capítulo “Herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca” que presenta las especies interés de estudio, el proceso y características de su intercambio. Cerrando con el apartado de conclusiones y recomendaciones. Además de contar con anexos que muestran evidencia fotográfica del espacio y del trabajo de campo, así como las guías de herramientas utilizadas para la obtención de información.

I. ANTECEDENTES

Pascale Villegas (2010) argumenta que el mercado en la época prehispánica en México – Tenochtitlan, fue nombrado como tianguis, se distinguió por guiarse bajo el sistema estructurado del trueque, por su grado de abastecimiento de productos para los pobladores, siendo una zona organizada y considerada un espacio sagrado; sin embargo, esta estructura sufrió modificaciones tras la conquista española y la colonia. Muchos artículos comenzaron a ser exportados principalmente a España, se volvió un área concurrida por indígenas, españoles y mestizos, además de ser introducida una moneda, habilitando el intercambio en especie combinado con operaciones monetarias.

Ciertamente los tianguis se modificaron con respecto al proceso de mestizaje característico de nuestro país y, tal como lo afirma Horacio Espinosa (2014), se mezcló lo tradicional y lo moderno, lo local y lo global, lo artesanal y lo tecnológico, dando vida a los mercados tradicionales o indígenas, conceptualización que se utiliza durante la época colonial (Alicia Bernard & Lucia Tamagni, 2003).

La transformación de estos mercados han permitido que con el paso del tiempo se adapten, sin perder ciertas particularidades que conservan su esencia, facilitando su análisis desde diferentes enfoques, prueba de ello son 12 estudios realizados a nivel nacional, los cuales fueron recopilados por Gemma Gonzáles (2018), tal como se puede comprobar en la Tabla 1.1., trabajos que se desarrollaron entre los años 1900 a 2015 y el interés de su estudio se centró en su mayoría en aspectos socioculturales y económicos, muy pocos hicieron énfasis en la situación histórica.

Tabla 1.1. Compendio de teorías basadas en los estudios e investigaciones de los mercados tradicionales

ESTUDIOS E INVESTIGACIONES A CERCA DE LOS MERCADOS TRADICIONALES EN MÉXICO			
Autor y año	Tipo de enfoque		
	Histórico	Socio cultural	Económico
Bronislaw Malinkosky y Julio de la Fuente, (1957)	*****	*****	El mercado como sistema de intercambio y mecanismo económico de distribución
Fernando Cámara-Barbachano, (1966)	*****	Introduce la presencia de regatones, mercaderes y comerciantes y muestra el trueque entre ellos estableciendo el rol social	El mercado como sitio de distribución de productos perecederos

Diskin & Cook, (1975)	*****	Destacan al mercado como punto de reunión social, mecanismo de articulación social entre diversos grupos y etnias, reflejando un sistema socio cultural regional	Distingue entre los espacios de mercado, plaza y área de mercado
Alejandro Marroquín, (1978)	*****	*****	Los mercados como institución económica de carácter precapitalista, conviviendo con sistemas subdesarrollados y destinados a comunidades campesinas e indígenas
Verónica Veerkamp, (1982)	*****	*****	Tipos de mercados de acuerdo a su tipo de espacio y duración
Anzures y Bolaños, (1991)	Origen de los mercados	Elementos de identidad y cultura que entablan las relaciones socio culturales	*****

		que han hecho la perduración del origen de los mercados	
Bernard & Tamagni, (2003)	Relatos y descripciones sobre el impacto de los mercados tradicionales a los conquistadores españoles	Los mercados como espacios de resistencia cultural a través del tiempo y las crisis	Los mercados tradicionales como espacios característicos de comercio
	*****	El mercado como espacio característico de las relaciones sociales	*****
Morgado, R.R., (2009)	Los inicios de los mercados prehispánicos y su análisis arqueológico	*****	La importancia del comercio y el mercado en las sociedades de Mesoamérica
Arrellanes y Casas, (2011)	*****	Características principales del mercado tradicional, en su mayoría factores culturales y sociales	Tipos de mercados, sistema de organización y estructura, extracción de formas administrativas
Hirth Kenneth G. (2013)	Origen de los mercados	*****	Distribución del comercio en Mesoamérica
Licona V., (2014)	*****	El mercado como espacios generadores de nuevas	El mercado como sistema económico que ejerce una

		relaciones sociales y culturales entre sociedades indígenas y campesinas	disposición económica en los sectores marginales
	*****	*****	El mercado tradicional caracteriza una económica regional en un contexto de economía nacional
Attolini, León Amalia (2015)	Los mercados como vigencia de Mesoamérica	Construcción de sociedades complejas	Redes de intercambio comercial

Fuente: Gonzáles, 2018.

Para el estado de Oaxaca, el estudio de los mercados tradicionales tiene sus orígenes a la par con la construcción del enfoque antropológico de las comunidades indígenas, resaltando trabajos que se centraron en la generación de conocimiento teórico por medio del análisis socio económico. Alejandro Marroquín se puede considerar como uno de los pioneros, enfocados en la explicación de las funciones que juega esta institución desde la época prehispánica, a través del caso particular del mercado de Tlaxiaco, reflejando que se trata de un espacio económicamente esencial para este territorio; dichas ideas se plasmaron en su obra “La ciudad mercado (Tlaxiaco)” publicada en el año de 1957.

Nancy Molina y Virginia Campos (2016) destacan que otro acercamiento fue el estudio realizado por Bronislaw Malinowsky y Julio de la Fuente en 1957, titulado “La economía de un sistema de Mercado en México”, este fue apoyado por diversas instituciones y entendido como un ensayo etnográfico contemporáneo que se centró en el conocimiento indígena de mercados oaxaqueños. Situación similar para los ensayos compilados por Martin Diskin y Scott Cook en su libro “Mercados de Oaxaca” publicado en 1975, desarrollado con el objetivo de visualizar la experiencia del trabajo en el campo y la comprensión del papel que desempeña estos espacios en la economía a nivel regional.

Los mercados tradicionales de la región Mixteca han sido fundamentales para ciertas investigaciones, muestra de ello el trabajo “Migración e impacto en los sistemas de mercados mixtecos”, donde Guadalupe Vargas (1997) jerarquizo con respecto a su importancia económica cuatro de estos espacios, destacando como de primer nivel el mercado de Huajuapán de León, en virtud de su distribución de mercancía especializada que realizaba por toda la región, mientras que el de Tlaxiaco es de segundo grado y de tercero el de Juxtlahuaca en conjunto con el de Nochixtlán, debido al comercio especializado pero con menor venta por mayoreo.

La plaza dominical de Asunción Nochixtlán, fue analizada por John Warner (1975), en su trabajo “Estudio del sistema de mercados en el Valle de Nochixtlán y la Mixteca Alta” y compilado en el libro “Mercados de Oaxaca”, resalta que este espacio cumplía con una doble función: La de intercambiar bienes y la de ser punto de reunión para convivir y mantener conversación según cada interés. El mercado se caracterizaba por realizar transacciones en efectivo, crédito y trueque; además de ofrecer productos especializados de acuerdo con su lugar de procedencia, encontrando frutas, verduras, canastas, artículos de palma, cal, cotones, metates, pulque, pieles, huaraches, ladrillos, flores, pan, tortilla de trigo, bósales, fustes, yugo, arados, cabos, cucharas de madera, ocote, leña, carbón, entre otros más.

Teniendo en cuenta que el tema principal de esta investigación es la relación que mantienen los mercados tradicionales, el patrimonio biocultural y las herbáceas comestibles, se puede considerar como trabajo precursor de dicho interés de estudio en México a “Los mercados tradicionales del valle de Tehuacán-Cuicatlán: Antecedentes y situación actual” realizado por Yaayé Arellanes y Alejandro Casas en el año 2010, quienes reflejan el proceso de intercambio de hierbas en seis mercados de dicha zona.

De igual forma la publicación “El huerto familiar en los mercados regionales. El quilmilli presente en el tianquiztlide” de Laura White, Carmen Zepeda, Cristina Chávez y David García, quienes resalta las especies vegetales provenientes de huertos familiares que se intercambian cada miércoles en el mercado del sur de la capital mexiquense de Malinalco; dicho trabajo se puede encontrar en el compilado de investigaciones “Mercados y tianguis en el siglo XXI. Repensando sus problemáticas” publicado en el año 2021.

En dicho compilado también se pueden apreciar que la investigación referente a los mercados tradicionales y su relación con los productos derivados de la agricultura y la recolección silvestre ha tomado mayor fuerza en el estado de Oaxaca y con ello el interés de los investigadores, tal cual se puede percibir en el documento “Diversidad de plantas comercializadas en el interior y exterior en cinco mercados de los Valles Centrales de Oaxaca”, realizado por Gladys Manzanero, Diana Tapia, Marco Antonio Vásquez, Hermes Lustre y Alfredo Saynes. Al igual que la publicación “Mercados regionales de Oaxaca como nodos bioculturales complejos”.

Los trabajos anteriores se centran en analizar de manera general las plantas intercambiadas en los espacios de estudio, por lo cual, parte de los resultados encontrados tienen relación con las herbáceas y sus frutos. Las investigaciones dirigidas únicamente al análisis de hierbas comestibles en los mercados tradicionales de Oaxaca se pueden apreciar en la publicación del año 2018 en la Revista Mexicana de Agroecosistemas Volumen 5, Numero 1, titulada “Del huerto al mercado: Especies vegetales y comerciantes en la villa de Zaachila, Oaxaca, México” realizada por Lilibeth Gómez y Nimcy Arellanes, con el objetivo de identificar y estudiar la conexión entre hortalizas y su comercialización en el periodo de septiembre de 2016 a marzo de 2017.

Al igual que la publicación realizada por Ramsés Cruz, Agustín Cruz y Felipe Palma, publicada en el año 2021 en la revista Etnobiología, Volumen 19 y Número 2, titulada “Mercados, hierbas y comerciantes: El intercambio de herbáceas en el tianguis de Ixtlán de Juárez, Oaxaca”; logrando la documentación de dichas especies, así como los mecanismos y el perfil de los comerciantes que las intercambian.

II. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

2.1. Mercado tradicional

2.1.1. Concepto

Los mercados tradicionales en México tienen su origen en la época prehispánica siendo nombrados como tianguis, espacios que han sufrido modificaciones tras la llegada de los españoles, el proceso de conquista y colonia, cambios en su estructura y la manera de nombrarlos, surgiendo así el concepto de mercado tradicional, primitivo e indígena, términos considerados por (Marroquín, 1957), (Bernard & Tamagni, 2003) y (Espinosa, 2014). Por el contrario, Beals (1975) menciona que la palabra indígena no es apropiada para hacer referencia a este tipo de áreas, considerando que en algunos de los territorios donde se establecen ya no presentan características indígenas; sustituyendo por la expresión “plaza” al igual que Martin Diskin (1975).

Las investigaciones actuales proponen que los mercados tradicionales se enfrentan a modificaciones y adaptaciones con el fin de mantenerse sin olvidar sus orígenes prehispánicos. María del Carmen Navarrete (2022), expresa que estos pueden clasificarse en tianguis, sobre ruedas, central de abastos, urbanos y municipales; considerándolos como lo mismo pero con ciertas variaciones que han sido necesarias para su operación con éxito.

2.1.2. Características

De acuerdo con Arellanes y Casas (2011), estos mercados se caracterizan principalmente por los siguientes aspectos:

- a) Su origen prehispánico, b) la realización de transacciones que implican un intercambio de productos (moneda o trueque), c) son semanarios, se realizan una o dos veces a la semana, d) la presencia de numerosos vendedores de distintos orígenes (...) y e) su entrelazamiento con un mercado globalizado con todo tipo de mercancías (p. 97).

Complementando la información es necesario argumentar que estos forman parte de una constelación económica, es decir, se categorizan con respecto al orden de importancia económica y política; además de que sus transacciones son lentas debido a que en ellas influyen factores de negociación, regateo sistémico y relaciones socio – culturales, los precios se determinan de acuerdo al factor monetario, la escasez o abundancia del producto y competencia imperfecta (Marroquín, 1957).

Otra de las particularidades físicas es su ubicación, pudiéndose establecer en parques, espacios centrales que están rodeados por el palacio municipal, la iglesia, comercios establecidos, mercado permanente y dependiendo su extensión ocupan calles aledañas (Vargas, 1997). Por otro lado, Diskin (1975), menciona que también pueden distinguirse por que sus asistentes se relacionan socialmente, más o menos la mitad de estos son productores primarios, existe movimiento de una aldea a una ciudad, permiten el aumento de intermediarios, operaciones y movilidad y cuentan con productos especializados.

2.1.3. Elementos

De acuerdo con Marroquín (1957) dichos espacios cuentan con elementos que son clave para considerarlos como una institución económico social.

- a) Aparato material: Circulo integrado por el lugar en donde se instala la plaza, los puestos, la mercancía, las vías de comunicación y los empaques o envolturas.
- b) Personal: Personas que asisten al mercado tradicional; entre las cuales se distinguen, los comerciantes, clientes, pasantes o curiosos, autoridades y trabajadores adicionales.
- c) Actividades: Implica el proceso de cumplimiento de cada fin particular del personal de este espacio, permitiendo como resultado una coordinación colectiva sistematizada.

- d) Normas: Conjunto de costumbres y principios que regulan la actuación colectiva del mercado.
- e) Ideología: Comprende lo que se conoce del mercado, adaptaciones, idealizaciones, normas jurídicas, preceptos religiosos y principios éticos.

De acuerdo con Bernard y Tamagni (2003), estos también pueden contar con elementos culturales que demuestran su valor patrimonial, resaltando:

- a) Ingredientes autóctonos que no se encuentran en mercados modernos.
- b) Procedimiento o preparación ancestral o con modificaciones mínimas.
- c) Objetos utilitarios de piedra, madera, barro, latón para la cocina y mesas.
- d) Presencia de gran variedad de hierbas de temporada y aromáticas.
- e) Productos lácteos y carne local y artesanal.
- f) Transmisión oral de recetas o consejos culinarios para el uso de ingredientes autóctonos.
- g) Prendas típicas.
- h) Tradiciones religiosas.
- i) Medicina tradicional.

2.1.4. Clasificación

Marroquín (1957) distingue tres tipos de mercados tradicionales con respecto al grado de integración en la economía nacional.

- a) Semi capitalista: En estos el idioma que predomina es el español, sucede el intercambio a base de moneda y el trueque, predominan comerciantes profesionales tanto ambulantes como fijos, se llevan a cabo apreciables volúmenes de operaciones mercantiles, existe gran influencia en ocasiones el distrito o la región y el desarrollo se manifiesta en la economía nacional.
- b) Intermedio: Se caracteriza por hablar español y nativo de manera equiparada, se realiza paralelamente el trueque y el intercambio monetario, existe en menor cantidad comerciantes ambulantes y fijos, las operaciones mercantiles son inferiores, su influencia se aproxima a la cabecera municipal y por su puesto su integración a la economía nacional es mínima.
- c) Local tradicionalista: En este predomina la lengua nativa y el trueque, las operaciones mercantiles son de volumen reducido, la influencia es a un radio de la localidad, los vendedores son en su mayoría productores indígenas, influyen factores tradicionales y su incorporación a la economía nacional es mínima.

Otra clasificación, pero respecto al territorio en donde se instalan, es la especificada por Beals (1975) quien menciona plazas en las ciudades, en pueblos centrales del sistema local y en aldeas. También, pueden clasificarse con relación al tipo de mercancía y la forma de venta, tal como lo especifica Guillermo de la Peña, 1986 y se cita en Vargas, 1997; existiendo:

- a) Primarios: La mercancía es especializada, su venta es al mayoreo y se distribuye por toda la región.
- b) Secundarios: Aquel en donde las mercancías son menos especializadas.
- c) Terciarios: La venta es al menudeo y de mercancía cotidiana.

También pueden separarse con respecto al espacio y duración, tal como lo puntualiza Verónica Veerkamp, 1982 como se citó en Gonzáles, 2018, teniendo entonces tres tipos:

- a) Semanarios: Se establece cada ocho días, comúnmente son llamados tianguis, se instalan alrededor de los mercados fijos y en el predomina el ambulante.
- b) Públicos o fijos: Están establecidos diariamente y poseen un equipamiento, divididos por locales y una infraestructura.
- c) Centrales de abastos: Espacios tipo bodega en los cuales la mercancía es descargada de grandes camiones.

La clasificación más actual es la realizada por Arellanes y Casas, 2011, quienes toman en cuenta la distancia que recorren los vendedores desde sus sitios de origen hasta el lugar de intercambio, los volúmenes de venta y el número de comerciantes flotantes que llegan a la plaza, teniendo entonces mercados:

- a) Locales o comunales: Los vendedores provienen en su mayoría de localidades aledañas y de la misma comunidad.
- b) Municipales: Los comerciantes provienen de sitios lejanos y recorren hasta cinco o seis horas para llegar al mercado, se caracteriza por tener el mayor número de puestos fijos y presentar un frecuente intercambio de productos provenientes de la ciudad de Oaxaca.
- c) Microrregionales: Presenta numerosos revendedores o regatones que compran productos en la plaza para revender, además de contar también con vendedores propios que provienen de otras localidades.
- d) Regionales y/o centrales de abasto: Mercado con mayor tamaño comparado con los tres tipos de mercados anteriormente descritos y se caracteriza por acaparar productos locales, regionales y nacionales en altos volúmenes.

2.1.5. Funcionamiento

Los mercados tradicionales se distinguen por establecerse en horarios determinados y sobre todo por costumbre con relación a la disponibilidad de transporte y comunicación, factores que definen el acceso al municipio y a este espacio, mientras que los vendedores se encuentran distribuidos con respecto a factores culturales (Marroquín, 1957).

En cuanto al tamaño del mercado tradicional este puede cambiar cíclicamente y a veces de una semana a otra, variación que puede estar acompañada por el contexto de los asistentes y su participación en los diferentes niveles; por la abundancia y escases tanto de las cosechas como de los productos y por último de la fluctuación en los precios (Diskin, 1975).

2.1.6. Clasificación de los comerciantes

Existen diferentes clasificaciones de los mercados tradicionales según ciertos aspectos, los cuales se presentan a continuación:

- a) Con respecto al modo de comercialización, se pueden encontrar comerciantes ambulantes, los cuales recorren los mercados ofreciendo sus productos, los comerciantes fijos que son aquellos que cuentan con un espacio específico para intercambiar sus productos y los comerciantes mestizos que son una mezcla de los dos anteriores, por lo tanto, cuentan con un puesto, pero también salen a caminar (Marroquín, 1957).

Continuando con la forma de comercializar Martin Diskin y Scott Cook (1975) resaltan que dentro de un sistema de mercados pueden existir comerciantes propios o productores, que son aquellos que producen y comercializan a regatones, pero también puede que detallen.

Por otro lado, los regatones, se distinguen por comprar y revender como actividad permanente o temporal, encontrándose dentro de esta clasificación, los de aldea a aldea, que son comerciantes en pequeña escala encargados de mercancía especializada, comercializando en mercados públicos o de puerta en puerta. Mientras que los de plaza a aldea son quienes adquieren mercancías en dichos espacios para distribuirlas en sus aldeas, en tanto que los de plaza en plaza, trabajan de una a otra semanalmente.

- b) Según la frecuencia con la que asisten, se puede distinguir una triada, los primero son los frecuentes, los cuales acuden cada semana, los siguientes son los regulares, que concurren este espacio entre una a tres veces al mes y por último, los ocasionales que solo van cuando tienen algún producto para intercambiar (Arellanes & Casas, 2011).
- c) De acuerdo con el tipo de espacio para su establecimiento, existiendo los vendedores flotantes, quienes colocan sus puestos en el suelo, extendiendo un mantel de plástico sobre el cual distribuyen sus productos, también se les puede llamar de esta forma a aquellos que provienen de localidades aledañas y que solo se establecen en días de plaza. Por otra parte, están los comerciantes fijos que se encuentran establecidos en un local comercial y por último los ambulantes, que a la vez pueden ser propios o regatones, quiénes ofrecen su mercancía deambulando por todo el mercado (González, 2008).

2.1.7. Clasificación de productos

Marroquín (1957) resalta que los productos pueden ser clasificados en siete categorías: 1) técnicos entendidos como herramientas, 2) alimenticios, 3) para el hogar, 4) para vestir, 5) para diversión, 6) religiosos y 7) servicios.

2.2. Patrimonio biocultural

2.2.1. Concepto

El patrimonio biocultural hace referencia, de acuerdo con Víctor Toledo y Narciso Barrera-Bassols (2008), a la llamada memoria biocultural, lo que se puede entender como el conjunto de saberes que se encuentra integrado por tres elementos las creencias o cosmovisión (kosmos), los conocimientos (corpus) y las prácticas productivas (praxis), aspectos indispensables para los pueblos indígenas y campesinos quienes guían su vida cotidiana bajo estos principios. Otra definición es la que puntualiza Miguel Sánchez (2012) quien expresa que se trata del resultado de la apropiación de los recursos naturales para su reproducción y aprovechamiento, poniendo en práctica conocimiento, visión del mundo y sabiduría de poblaciones originarias, que se encuentran inmiscuidas en la conservación del ambiente y biodiversidad, siendo los principales promotores de la sustentabilidad.

Tal como lo resaltan Mauricio López, Nayely Reyes y Miguel Pinkus (2016) no solo es una manifestación de relación entre el ser humano y el medio ambiente; sino también es la fuente que permite satisfacer las necesidades materiales, psicológicas y espirituales de la humanidad; enfatizando en el principio de reciprocidad con la naturaleza, jugando el papel de sujetos activos. Eckart Boege (2008), especifica que el patrimonio de los pueblos indígenas se visualiza en bancos genéticos de especies animales y vegetales domesticadas, agroecosistemas, uso medicinal, conocimientos y rituales, representando una simbología de apropiación territorial, desarrollando espiritualidad, el manejo de la biomasa y biodiversidad.

Arturo Argueta (2020), resalta que México es uno de los países que contribuyen al proceso de patrimonio biocultural ya que se considera megadiverso, contando con el 10% del total de la biodiversidad biológica del planeta, megacultural debido a que sus pueblos ancestrales hablan 364 lenguas y megadomesticador porque su población ha logrado una interacción entre riqueza natural y cultural.

2.2.2. Características

De acuerdo con León Ávila (2012) hay tres características que se deben tomar en cuenta para definir el patrimonio, las cuales se describen a continuación:

- a) Temporalidad: El patrimonio se encuentra delimitado por un espacio y territorio, por lo tanto, se debe de tener en cuenta que se trata de un proceso que varía con el tiempo, considerando que los recursos naturales tienden a desarrollar un ciclo, mientras que las creaciones humanas evolutivamente se devastan, así mismo la riqueza cultural se transforma; sin embargo, estos elementos de manera conjunta se han venido transmitiendo, heredando y mejorando.
- b) Significado: Se trata de la conciencia que generan los herederos sobre la importancia de los bienes o conocimientos que reciben y cuando no se tiene alguna vinculación con estos, el patrimonio desaparece, se transforma o destruye, el significado va a depender del punto de vista de las personas involucradas, si bien lo que para algunos puede ser significativo para otros no; entonces el patrimonio depende del grupo dominante.
- c) Relatividad: El patrimonio llega a ser resultado de un proceso de diálogo sobre la importancia de la herencia común; por lo tanto, se trata de un concepto relativo, temporal e histórico.

2.2.3. Importancia

Con respecto a Alejandro Argumedo (2017), el patrimonio biocultural mantiene importancia en el bienestar de la sociedad en general, debido a las siguientes razones:

- a) Es la principal fuente de abastecimiento para cubrir las necesidades de la población, al disponer de diversidad de cultivos y ganado, así como de estrategias de producción resilientes para la adaptación al cambio climático.

- b) Mantiene saberes y sistemas de valores que promueven la conservación y el uso sostenible de la diversidad biológica, a través del implemento de prácticas agrícolas sostenibles y alimentos nutritivos.
- c) Hace uso del concepto de bienestar alternativo, promoviendo el desarrollo inclusivo y bajo en carbono, pero sobre todo fortaleciendo la cohesión social.
- d) Ofrece productos y servicios únicos como gastronomía, artesanías, medicinas naturales, y paisajes.

2.3. Herbáceas

2.3.1. Introducción al tema

Para comprender el término de herbácea es fundamental retomar que el planeta tierra sin duda alguna se diferencia de los demás por la capacidad de alberga vida, debido a que cuenta con una gran variedad de ecosistemas que permiten su riqueza biológica existiendo una mayor cantidad de seres vivos, los cuales para su estudio y comprensión fueron clasificados con respecto a ciertas características biológicas, obteniendo entonces tal como se muestra en la Figura 2.1. De acuerdo con Guillermo A. Chunco, Carlos G. Chunco y Zhofre H. Aguirre (2019) existen cinco reinos los protozoarios, los hongos, las plantas, los animales y las bacterias. Para el caso de la presente investigación nos centraremos en el reino vegetal, que siendo extenso por lo cual estas se llegan a clasificar con respecto a cierta característica en común que las diferencias del resto.

El reino de las plantas se clasifica en dos subreinos, el Thallobionta (no presentan tejidos ni órganos) y el Embrybionta (tienen estructuras reproductivas y órganos definidos como raíz, tallo, hojas, flores y frutos). El segundo subreino incluye ocho divisiones, la última división que es la Magnoliophyta (Angiospermas – Producen flores y frutos) a su vez se dividen en dos clases, la Magnoliopsida (Dicotiledóneas – Embrión con dos cotiledones) y la Liliopsida (Monocotiledonas – Embrión con un cotiledón); estas a su vez pueden ser clasificadas con respecto a las características de su tallo existiendo tres categorías árboles, arbustos y herbáceas o hierbas, las últimas son interés del presente estudio y se encuentran estructuradas tal cual se muestra en la Figura 2.1. (Chunco, *et al.*, 2019).

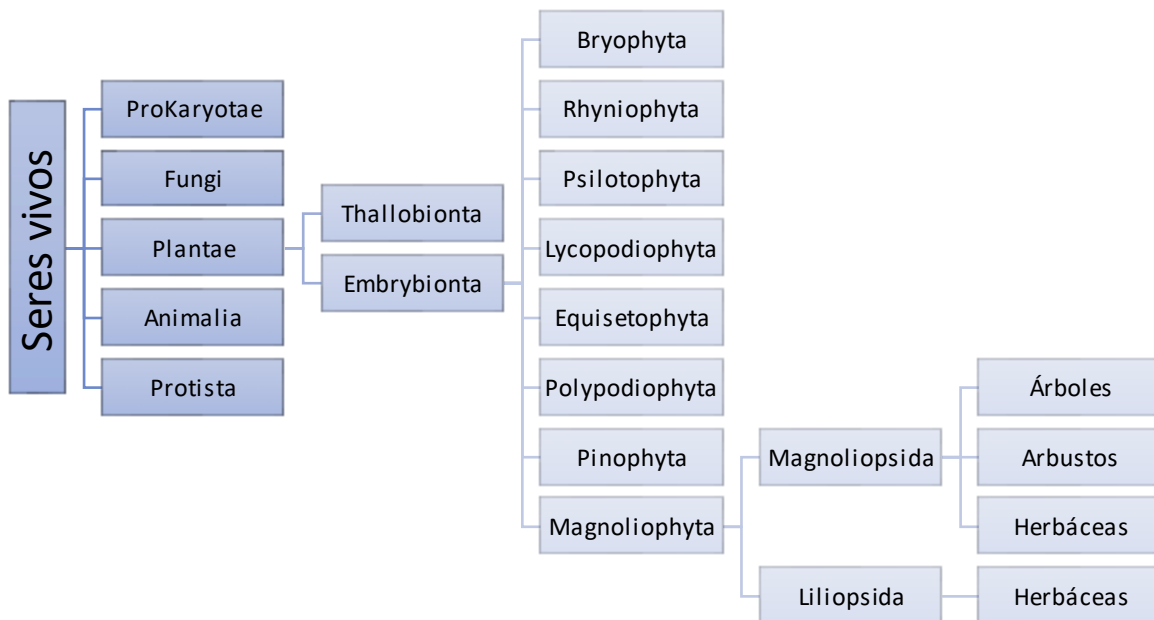


Figura 2.1. Clasificación del reino Plantae.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de Chunco, *et al.*, 2019.

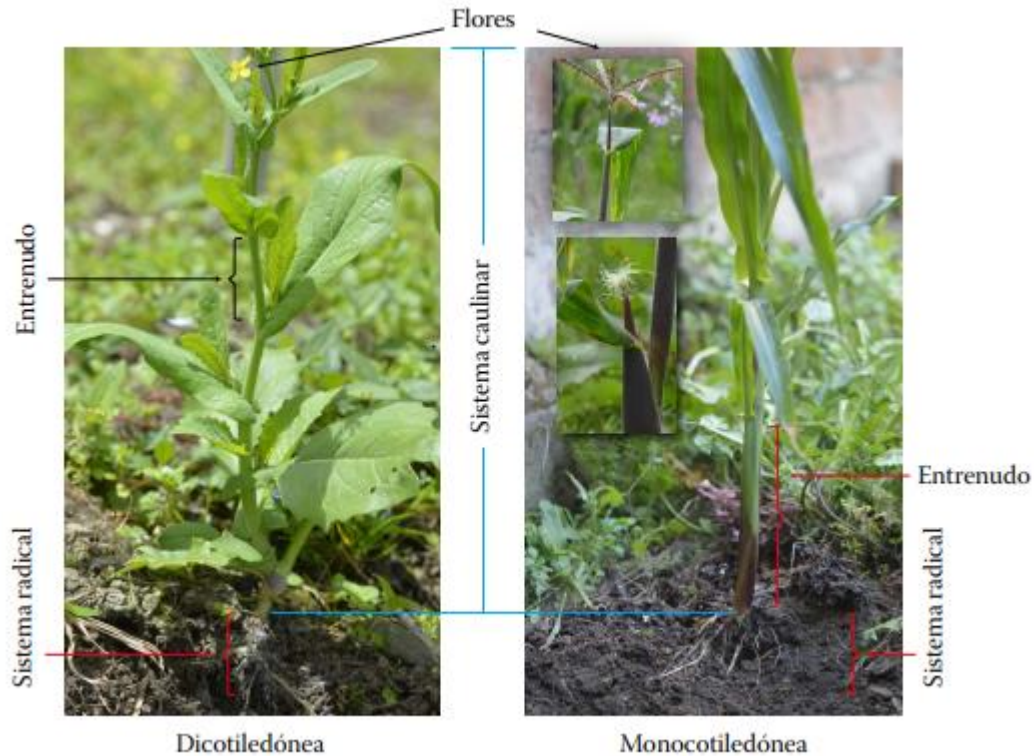


Imagen 2.1. Estructura del cuerpo de herbáceas dicotiledóneas y monocotiledóneas.

Fuente: Chunco, *et al.*, 2019.

2.3.2. Concepto de herbácea

Las herbáceas son plantas con estatura pequeña que sobresalen del suelo, se caracterizan porque su tallo es blando y flexible, por lo regular tienen raíces gemíferas, es decir, desarrollan yemas desnudas en las que se permite su multiplicación vegetativa, carecen de tegmentos protectores, su sistema de ramificación es simpódico, en donde las ramas laterales se crecen más que el tallo primario (Héctor Troiani, Anibal Prina, Walter Muiño, María Tamame y Laura Beinticinco 2017).

2.3.3. Clasificación de las herbáceas

Las plantas pueden ser agrupadas de diferentes formas, tomando en cuenta alguna característica en común que las diferencian entre sí, las herbáceas a su vez se clasifican como se describe a continuación:

- a) Con respecto a su utilidad pueden existir las plantas ornamentales, entendidas como las que son utilizadas para mostrar su belleza, las medicinales que son las que se implementan para aliviar algún molestar, las industriales que sirven para la fabricación de otros productos y las comestibles empleadas en la alimentación (Miryam Cabrera, 2015).
- b) De acuerdo con María Belem Acosta (2021), las herbáceas también pueden ser clasificadas según su ciclo vital, existiendo las anuales, conocidas como plantas de temporada quienes en un año cumplen con la totalidad de su periodo de vida; por otro lado se encuentran las vivaces que parecen secarse y morir en la estación fría pero sus raíces sobreviven y cuando llega la primavera brotan una vez más; las perennes por su parte tienen la capacidad de mantenerse verdes todo el año.

Las bianuales se distinguen porque su ciclo vital dura dos temporadas, estas plantas germinan y crecen durante su primer año vida, pero en el segundo llegan a florecer y dar frutos, muriendo después. Finalmente, las megaforbias también conocidas como hierbas gigantes, sus características coinciden con las del resto de herbáceas, excepto en el detalle de su tamaño que en ocasiones alcanzan metros.

2.4. Relación entre mercado tradicional, patrimonio biocultural y herbáceas

La humanidad se distingue por tener la capacidad de resolver sus necesidades básicas, mejorar su calidad de vida y sobre todo ser un ente social, aspectos que resaltan en la relación existente entre el mercado tradicional, el patrimonio biocultural y las herbáceas comestibles. Para comprender dicha triada es sustancial tomar en cuenta que algunas de las carencias del ser humano se satisfacen haciendo uso de recursos existentes en el planeta. En el caso alimenticio, en un principio dichos bienes se recolectaban, pero con el paso del tiempo se comenzó con la domesticación de seres vivos, adecuando y modificando su obtención, a tal grado que su uso en la actualidad está determinado por recolección y producción (Boege, 2008).

La domesticación tiene su origen en aquellas comunidades capaces de mezclar su tradición con elementos novedosos, logrando la existencia de las especies en cierto territorio por largos periodos de tiempo (Toledo y Barrera-Bassols, 2016). En el caso de las plantas, ha sido un proceso largo de selección, diversificación, innovación, permutación con otras regiones, adaptación, mejoramiento genético, uso y manejo; por lo cual se pueden considerar a los territorios indígenas como verdaderos laboratorios bioculturales, en los cuales destacan procesos con gran importancia histórica y cultural, que han permitido llevar a cabo el intercambio para distintos usos (Boege, 2008).

Dicho intercambio se realiza en mercados tradicionales y depende principalmente de la frecuencia con la que asisten los comerciantes, el grado de acceso y temporalidad a los recursos y sobre todo de la cultura culinaria que se tenga en dichos territorios (Arellanes y Casas, 2011). Otros aspectos que influyen según Argueta (2016) a parte de la estación de los organismos, ciclos estacionales y de vida de la especie, también se deben de considerar los periodos de migración y épocas del año en que son abundantes en un lugar y escasos en otro.

Desde el punto de vista etnobiológico y de acuerdo con Ramón Mariaca Méndez y José Alfonso López Gómez (2017), los mercados son un acercamiento al pueblo, ciudad o región en donde se instalan; demostrando su abundancia étnica y biológica, convirtiéndose en una muestra viva y dinámica de la herencia de dicha sociedad; caso particular de estos espacios en el estado de Oaxaca, los cuales fueron reconocidos por el Congreso a partir del 27 de mayo de 2018 como Patrimonio Biocultural Colectivo Intangible de la entidad, debido a su riqueza gastronómica, cultural y social (CIUDADANIA EXPRESS, 2018).

La Ley de Desarrollo Cultural para el Estado de Oaxaca con última reforma el 12 de junio de 2021, establece en el Artículo 31 que:

Se entiende por Patrimonio Biocultural Colectivo como el conjunto de conocimientos, innovaciones, prácticas y expresiones culturales de pueblos y comunidades originarias compartidas colectivamente vinculadas a sus recursos y territorios; incluso la diversidad de genes, variedades, especies dentro de sus comunidades y su medio ambiente, incluyendo los recursos biológicos, conocimientos y prácticas tradicionales (p. 16) (Comisión Nacional de los Derechos Humano, 2021).



III. GENERALIDADES DEL MUNICIPIO DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA



Imagen 3.1. Foto representativa del municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Fuente: Propia.

“Pueblo del gusano de nopal, soy fe, soy devoción, soy cultura y tradición, virgen María en su Asunción, calenda, flores, algarabía, sin fin de colores mezclados con gritos de júbilo al son de las bandas, danzando con disfraces y vestidos de manos que bordan y tejen ilusiones de amor pero también de esperanza y unión...(Instituto de la Juventud del Estado de Oaxaca, 2020)”

3.1. Descripción general del municipio

3.1.1. Localización

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2020, Nochixtlán es uno de los 570 municipios del estado de Oaxaca, ubicado en la zona noroeste, pertenece a la región Mixteca y está distribuido territorialmente en dos áreas geográficas; la primera es la de mayor extensión colinda al norte con los municipios de Santa María Chachoapam, San Miguel Chicahua, Santiago Apoala, Santa María Apazco, San Pedro Coxcaltepec Cántaros y Santiago Huaucilla; al este con Santiago Huaucilla y San Jerónimo Sosola; al sur con San Jerónimo Sosola, Santa Inés de Zaragoza y Magdalena Jaltepec; al oeste con Magdalena Jaltepec, Magdalena Zahuatlán, San Mateo Etlatongo, San Juan Sayultepec, San Andrés Sinaxtla, San Juan Yucuita y Santa María Chachoapam. Mientras que la segunda porción se constituye por la localidad de Santiago Mitlatongo, la cual se delimita por el municipio de Magdalena Jaltepec y San Juan Tamazola.

El municipio cuenta con un total de 83 localidades de las cuales una es urbana y el resto son rurales. Asunción Nochixtlán, es zona urbana, cabecera municipal y lugar en donde se instala el mercado interés de estudio, se ubicada a una altitud de 2,079 metros sobre el nivel del mar, a una latitud norte de 17° 27' 37" y a una longitud oeste de 97° 13' 30". La distancia aproximada de la capital del estado a dicha localidad en kilómetros es de 100 por la carretera federal 190 Oaxaca - Huajuapán y aproximadamente de 65 por la supercarretera Oaxaca - Puebla, tal como se muestra en la Figura 3.1. (INEGI, 2020).

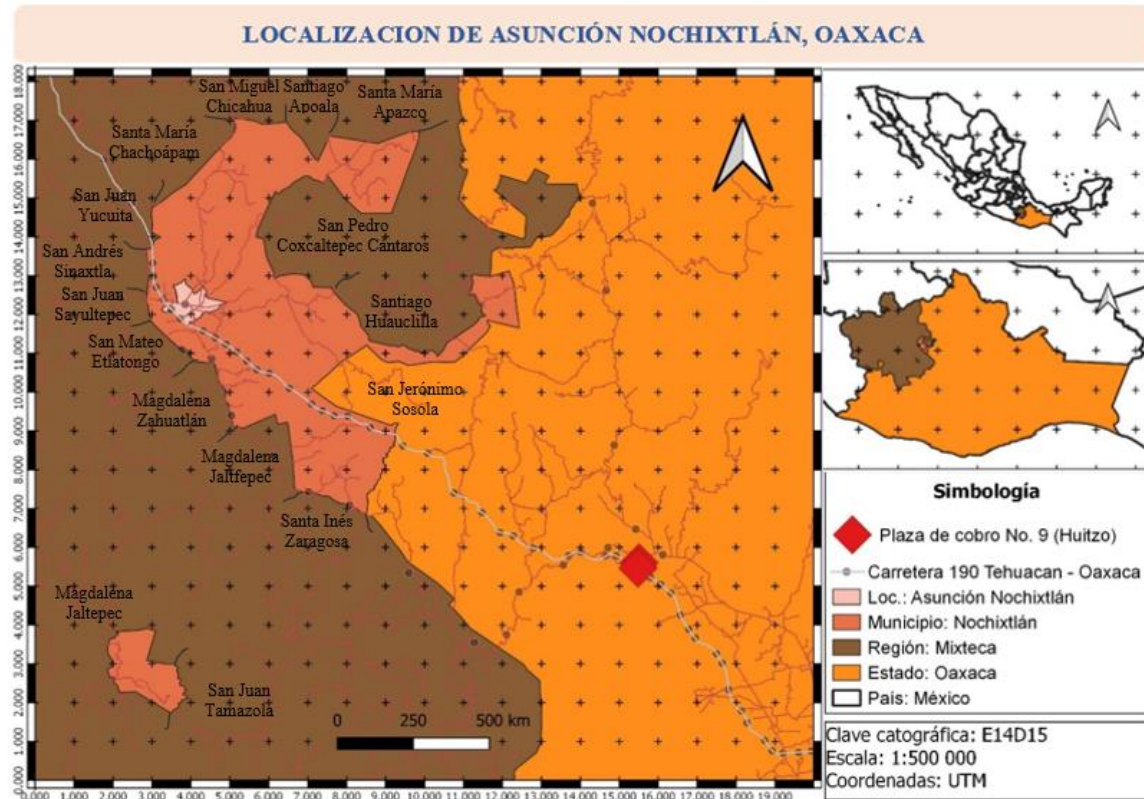


Figura 3.1. Localización de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.
Fuente: Elaboración propia con base en datos del INEGI, 2020.

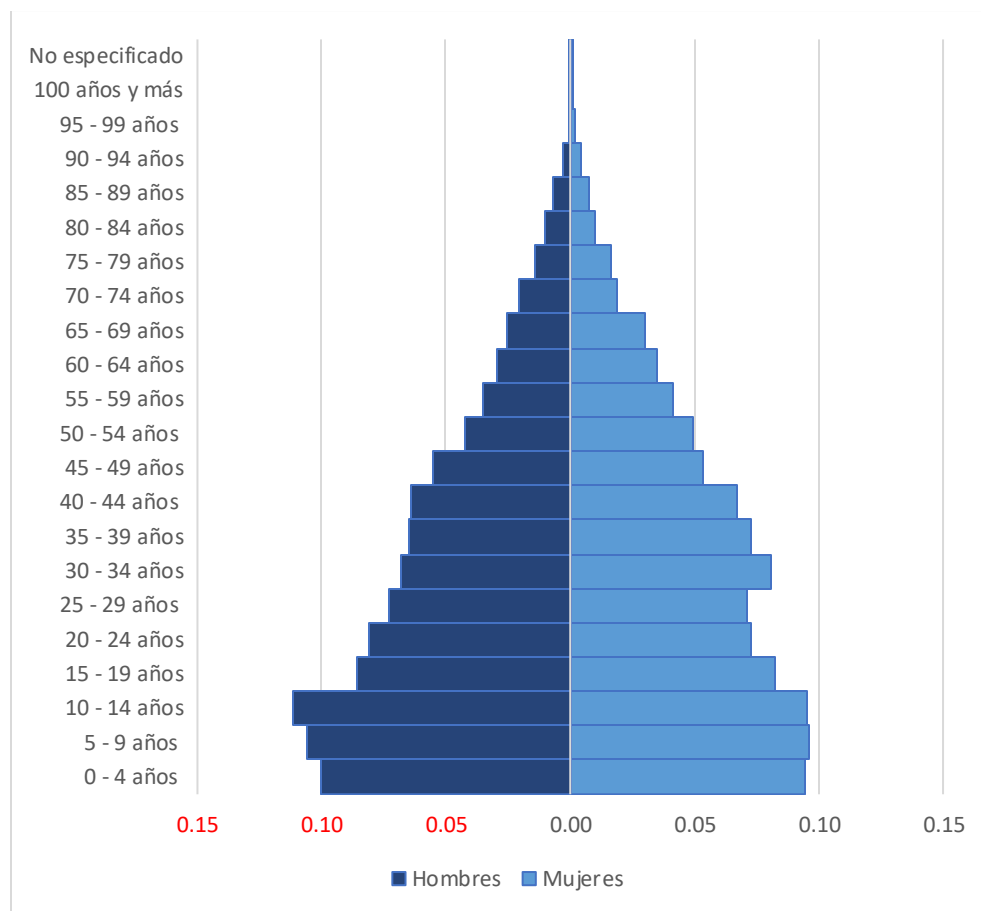
3.1.2. Fundación de la cabecera municipal

Es posible encontrar el origen de Nochixtlán, al igual que muchos pueblos mixtecos, en la época prehispánica, tratándose de una fortaleza militar y pueblo de comerciantes que pertenecía al señorío de Tilantongo, fundado en el año 909 a. C. por Dzahuindanda quien lo nombró como Ñuu Anduko “Tierra de zapotes blancos”. En 1460 fue conquistado por los Aztecas quienes le asentaron el nombre de Nochextli “Lugar de la grana cochinilla”; sin embargo, debido al proceso de Conquista por parte de los españoles este pueblo sufrió modificaciones (Ramírez, 2008).

Así, en 1521 se evangelizó a la comunidad. Entre 1536 y 1540 se construyó una iglesia, pero por problemas de escases de agua y propagación de la enfermedad de viruela se llegó al acuerdo de fundar un nuevo poblado, quedando Pueblo Viejo como vestigio del antiguo Nochixtlán. En 1563 se repartieron solares a los indígenas para comenzar el asentamiento en el área actual, siendo el traslado obligatorio, por lo tanto, para 1581 las actividades ya transcurrían con normalidad.

3.1.3. Información socio – económica

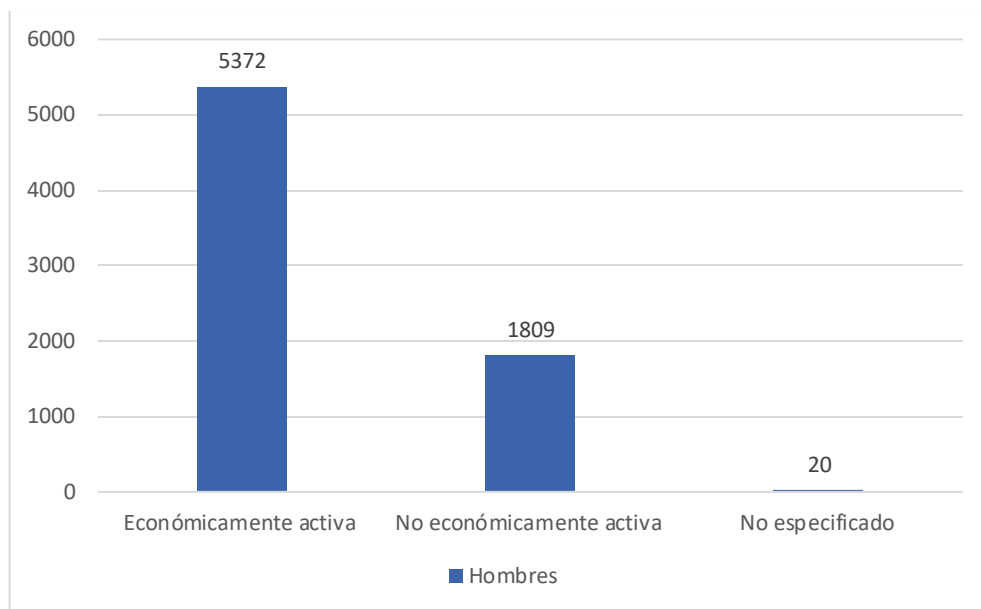
El mercado tradicional de este municipio es una de las principales fuentes de abastecimiento tanto para la cabecera municipal como para las localidades circunvecinas; siendo conveniente tomar en cuenta que el número de poblacional existente con respecto a datos estadísticos del INEGI, 2020, es de 24,464 personas, de las cuales 9,577 son hombres y 10,887 son mujeres; al realizar la distribución en edades simples, se aprecia en la Grafica 3.1., que se trata de una población con alta natalidad, situación de pirámides poblacionales progresivas en donde el nivel de desarrollo es bajo y existen más integrantes jóvenes, razón por la cual la base es ancha y la cúspide es estrecha.



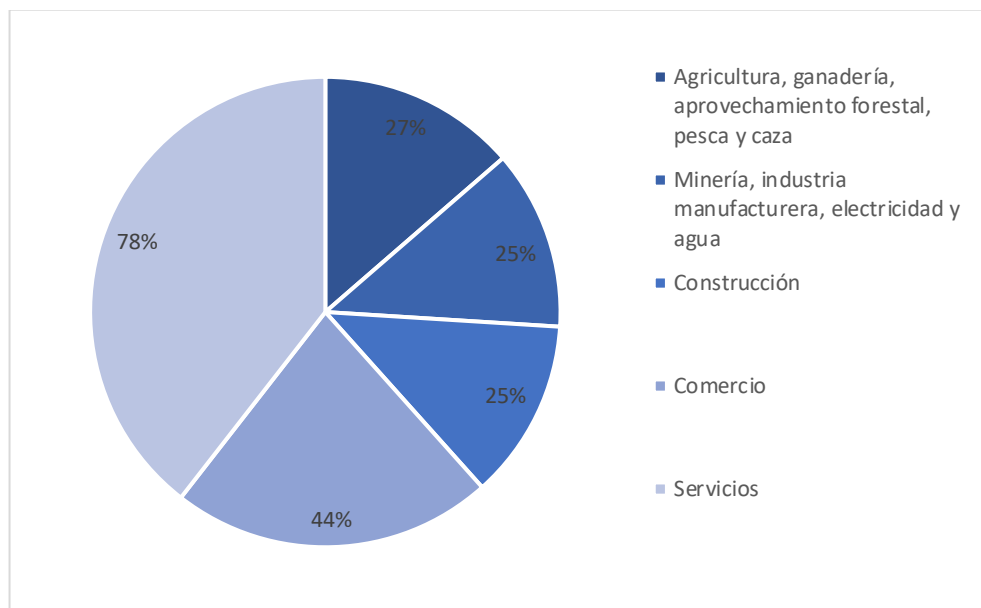
Gráfica 3.1. Pirámide poblacional en porcentaje del municipio de Nochixtlán, Oaxaca.

Fuente: Elaboración propia con datos del INEGI, 2020.

Las características económicas del municipio se observan en la Gráfica 3.2. en donde se puede percibir que se cuenta con 9,934 pobladores de 12 años en adelante que realizan alguna actividad económica y 5,662 del mismo rango de edad que durante la aplicación del censo no contaban con algún trabajo. Las personas económicamente activas en su mayoría se encontraban laborando en actividades terciarias siendo la de mayor porcentaje los servicios, seguido del comercio, en tercer puesto se encuentran las primarias y por último las secundarias, tal como lo representa la Gráfica 3.3. (INEGI, 2020).



Gráfica 3.2. Población económicamente activa del municipio de Nochixtlán.
Fuente: Elaboración propia con datos del INEGI, 2020.



Gráfica 3.3. Porcentaje de las actividades económicas que se realizan en el municipio de Nochixtlán.

Fuente: Elaboración propia con datos del INEGI, 2020.

3.1.4. Información medio ambiental

La mayoría de los productos que se intercambian en los mercados tradicionales son resultado de recolección o producción agrícola, actividades que depende de una serie de factores geográficos y ambientales de la zona en donde se producen. El clima, es uno de estos elementos que de acuerdo con Köppen se encuentra clasificado en 4 grupos, el municipio de Nochixtlán aplica para 3 grupos distribuidos en 6 tipos de climas tal como se aprecia en la Figura 3.2. Del grupo A clima cálido húmedo, cuenta con el A(C)w2(w) que es semicálido con lluvias en verano y una humedad alta.

Para el caso del grupo B “Secos” cuenta con dos semisecos el BS1hw(w) entendido como semicálido con invierno fresco, siendo el que predomina en el municipio y el BS1kw(w) que se trata de un clima templado con verano cálido; del C “templados húmedos”, que tiene tres clasificaciones subhúmedas el C(w0)(w) húmedo seco, el C(w1)(w) con grado de humedad intermedia y el C(w2)(w) que es el más húmedo (INEGI, 2005). Teniendo presente que la precipitación media anual de esta zona es de 176, 253, 818, 830 y 840 milímetros y la temperatura de 16,18 y 20 grados centígrados, contexto que se puede corroborar en los mapas que se encuentran a un costado de la imagen de los tipos de climas especificados en la Figura 3.2.

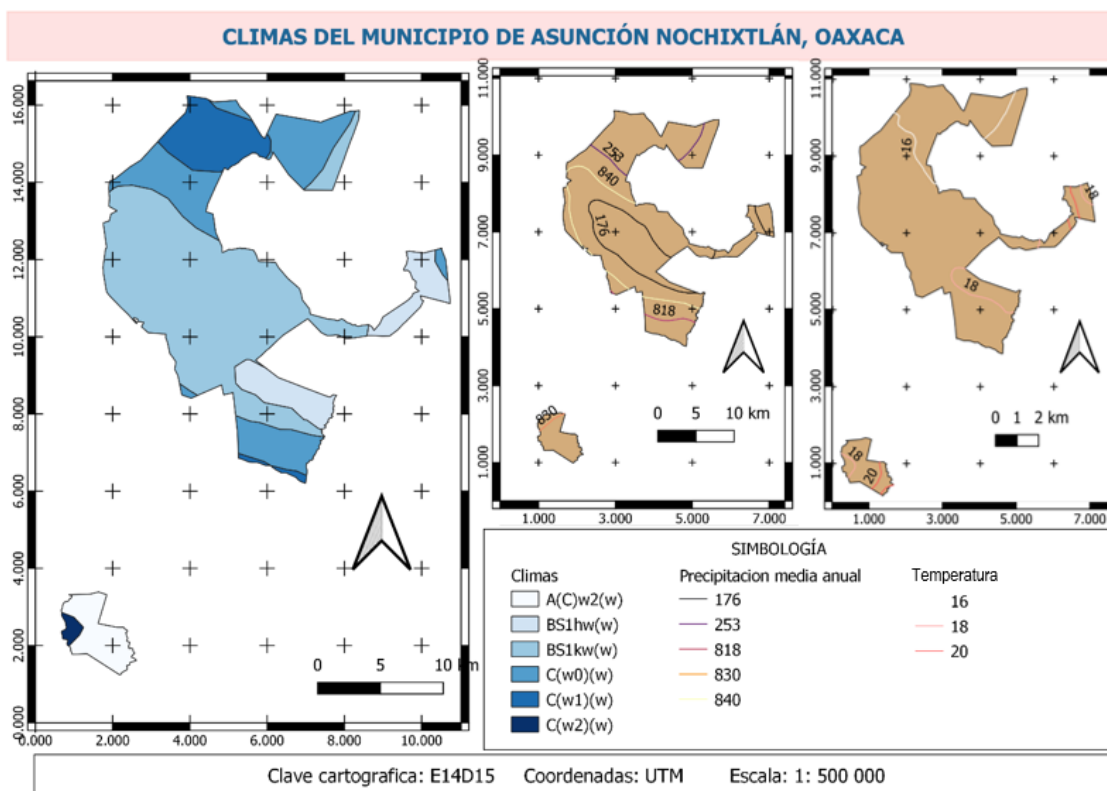


Figura 3.2. Climas del municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Fuente: Elaboración propia con base en datos del INEGI, 2020.

Otro de los aspectos que influye en el Intercambio de productos provenientes del campo en el mercado de Nochixtlán es el tipo de suelo, que se puede distinguir en la Figura 3.3. el municipio en su mayoría cuenta con suelo luvisol, caracterizado por ser uno de los más fértiles, lo que favorece a que gran parte de este territorio sea utilizado para siembra de temporal. Lógicamente los factores descritos anteriormente mantienen relación estrecha tal como se puntualiza en la Tabla 3.1. estableciendo la cobertura vegetal y agricultura que se desarrolla en esta zona.

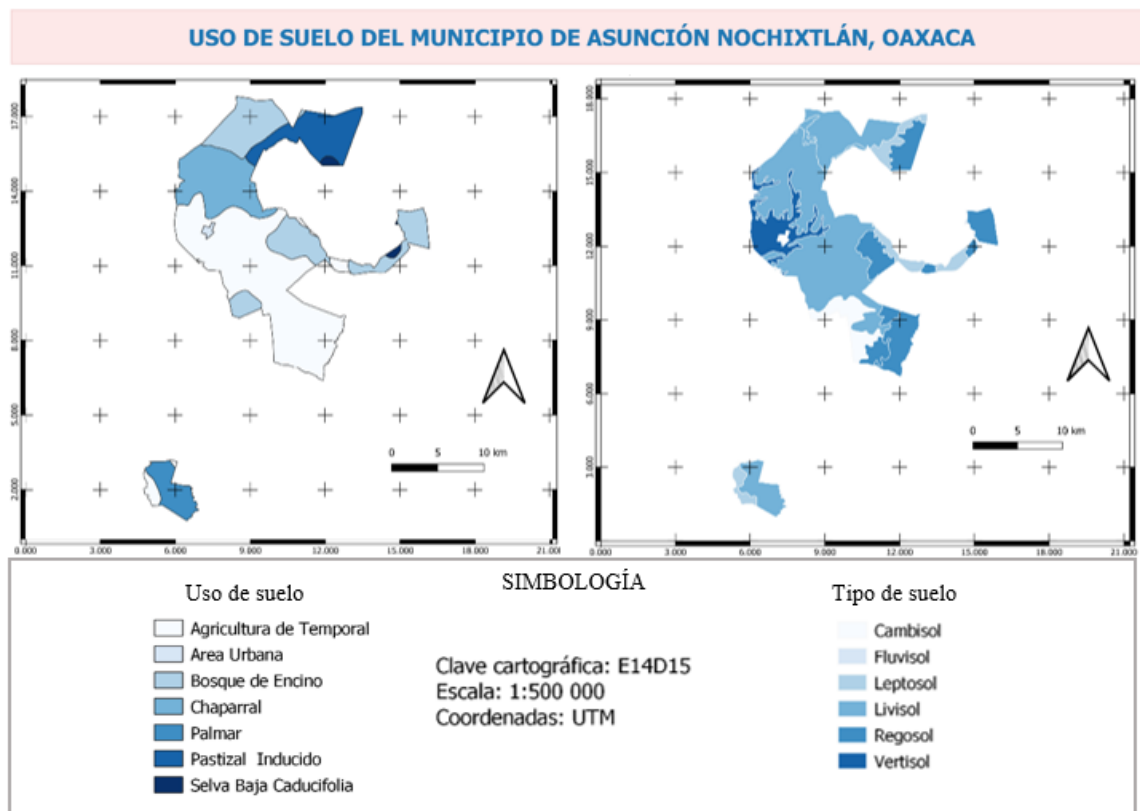


Figura 3.3. Uso de suelo del municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Fuente: Elaboración propia con base en datos del INEGI, 2020.

Tabla 3.1. Relación entre clima, cobertura vegetal y tipo de agricultura en el municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

Clave	Tipo de clima	Cobertura vegetal	Agricultura
A(C)w2(w)	Semi cálido	Selva media y bosque	Temporal con moderadas restricciones: Se puede implantar un solo ciclo agrícola en la época lluviosa del año, con discretas deficiencias de humedad, por lo que se necesitan riegos de auxilio. Si se desea establecer un segundo periodo en la época seca éste necesitará riego casi completo en la mayoría de los años.
BS1hw(w)	Seco semi cálido con invierno fresco	Selva baja subcaducifolia espinosa, mezquital y pastizal natural, inducido, matorral submontano, crasicaule, sarcocaul y desértico	Temporal con graves restricciones: Se puede implantar un solo ciclo agrícola al año, durante la época lluviosa, con fuertes restricciones de humedad. El temporal es inseguro pues alterna años buenos, con otros muy secos, el riego debe ser completo y suplementario en tiempos húmedos.
BS1kw(w)	Seco templado con verano cálido	selva baja subcaducifolia espinosa, mezquital y pastizal matorral submontano, crasicaule, sarcocaul y desértico	

C(w0)(w)	Templado con humedad baja	Chaparral	Temporal con moderadas restricciones: Se puede implantar un solo ciclo agrícola en la época lluviosa del año, con módicas deficiencias de humedad, por lo que se necesitan riegos de auxilio. Si se desea establecer un segundo periodo en la época seca éste necesitará riego casi completo en la mayoría de los años.
C(w1)(w)	Templado con humedad media	Chaparral	
C(w2)(w)	Templado con humedad alta	Chaparral	

Fuente: Elaboración propia con datos copilados de la guía para interpretación cartográfica INEGI, 2005.

3.1.5. Información cultural

Las tradiciones y costumbres son aspectos claves en el intercambio mercantil característico del tipo de mercado interés de análisis, destacando que durante fechas específicas el abastecimiento aumenta o cambia según las necesidades culturales o religiosas de la zona. En el caso del municipio se tiene en cuenta que cada localidad festeja un santo patrón, pero específicamente en la cabecera municipal de Nochixtlán se responde y alinea a un calendario religioso, situación que a continuación se describe y enlista.

- a) Semana santa: Festividad que se conmemora anualmente con motivo de la pasión de cristo, la celebración varía entre los meses de marzo y abril. Cuando dicho evento cae día domingo, por lo regular los puestos que se instalan a un costado de la iglesia se cambian a calles aledañas para evitar el cierre a la entrada principal del templo.
- b) Fiesta patronal: Las fiestas patronales de Nochixtlán se realizan cada año en honor a la virgen María en su Asunción, siendo el 15 de agosto el día principal, en la cabecera municipal se desarrollan actividades religiosas, culturales y deportivas durante dos semanas comenzando el 1 de agosto, dando apertura a la visita de turistas y paisanos que radican en otros estados, lo que significa mayor comercialización en ciertos productos.
- c) Día de muertos: Esta tradición mexicana consiste en poner ofrendas en los hogares y visitar las tumbas de los difuntos, celebrándose los días 31 de octubre, 1 y 2 de noviembre; por lo cual el mercado tradicional se instala tres días antes de dichas fechas, ofertando en mayor cantidad productos específicos (copal, incienso, velas, veladoras, calaveritas de azúcar, pan de muertos, flores, frutas, entre otros) para la celebración de dicha costumbre.

- d) Fiestas decembrinas: Esta tradición comienza con las posadas, las cuales inician el 16 de diciembre y culminan el 24 del mismo mes, consecutivamente el día 25 se festeja navidad y se finaliza el 31 que son las vísperas de año nuevo; en este caso el mercado tradicional se instala durante dos semanas ofertando variedad de productos.



IV. GENERALIDADES DEL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA



Imagen 4.1. Foto representativa del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Fuente: Propia.

*“Nochixtlán, Nochixtlán, voy un domingo a pasear, una masita
saborear, un rico pulque degustar, ricos dulces a probar, comer
tortillas del lugar, empanaditas de amarillo...” (JCL3 CASTREJON,
2014)*

4.1. Ubicación del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

El mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca abarca las instalaciones del Mercado Municipal “Eliseo Jiménez Ruiz” y ciertas cuadras a la redonda de este, situándose entonces en las calles Porfirio Díaz (Aproximadamente dos cuadras y media frente al parque e iglesia), José María Morelos (Dos cuadras de la parte trasera del mercado municipal), 5 de mayo (Tres cuadras frente al centro de salud), 2 de abril (Tres cuadras a un costado del mercado municipal) y José Vasconcelos (Una cuadra detrás de la iglesia), tal como hace referencia la Figura 4.1.

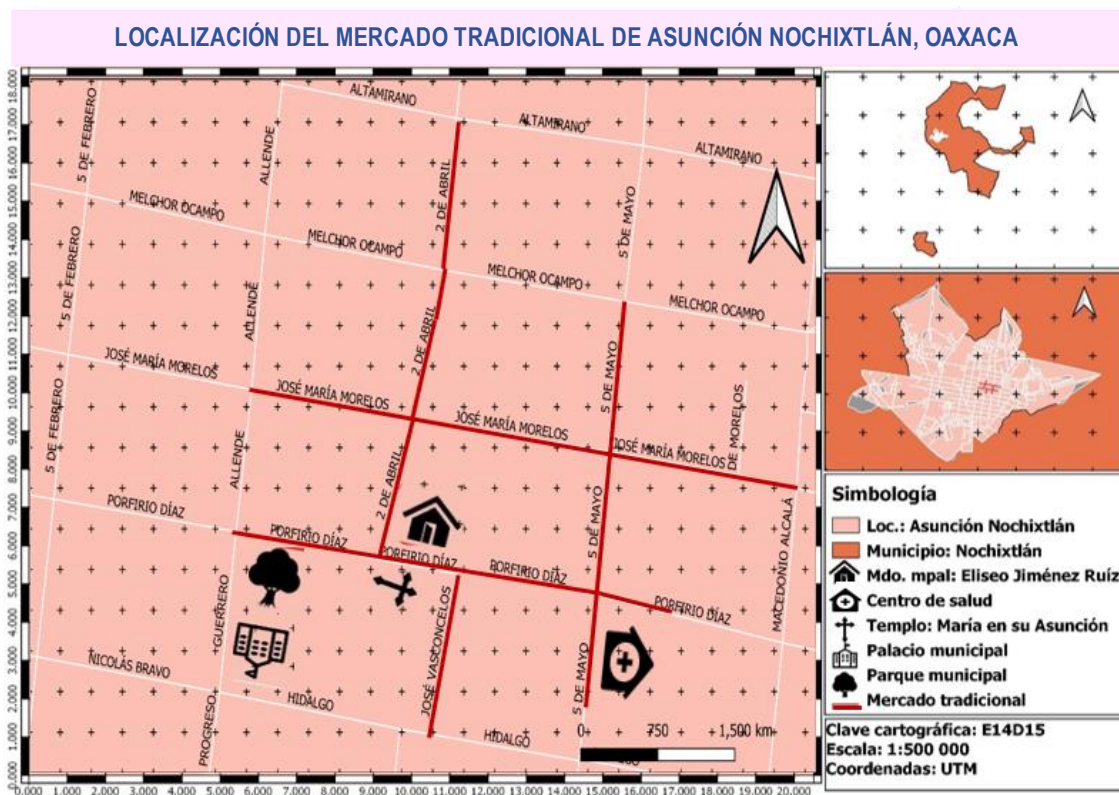


Figura 4.1. Localización del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Fuente: Elaboración propia con base en datos del INEGI, 2020.

4.2. Descripción general del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

Este espacio se puede considerar como tradicional, puesto que mantiene aspectos que de acuerdo con la literatura consultada diferencian a los mercados tradicionales, tal es el caso de su origen prehispánico ya que data desde la fundación de la localidad, además de ser semanario llevándose a cabo los días domingo y fechas festivas religiosas. También por estar situado en un lugar estratégico rodeado por la iglesia, presidencia y parque municipal y por último el intercambio de artículos en especie (trueque), siendo concurrido por un sinnúmero de compradores y vendedores provenientes de diferentes localidades y con variedad de productos que son testigo del entrelazamiento que sostiene con el mercado global.

Este participa en la economía nacional pero su alcance es distrital, ya que el consumo sucede principalmente entre las localidades circunvecinas y manteniendo cierta influencia en algunos municipios de la región como Tlaxiaco, Huajuapán y Tamazulapán, al igual que en regiones vecinas, tal es el caso de ciertos poblados de Puebla y Cuicatlán quienes comercializan sus productos el día de plaza.

En cuanto al tipo de comerciantes que engalanan este mercado, se aprecian los fijos que cuentan con un espacio seguro para comercializar y establecen sus puestos con tablas, cajas o estructuras de fierro cubriéndose del sol o lluvia con lonas, hay quienes solo extienden un mantel o plástico en el suelo, llevan su mercancía en canastos o tenates y se posición en un lugar libre; mientras que los ambulantes, ofrecen sus productos deambulando por los pasillos y los mestizos tienen un puesto establecido pero también ofertan caminando.

Incluso estos a la vez pueden clasificarse en propios, porque producen lo que comercializan o regatones que compran para revender y los que venden parte de su cosecha y complementan con la adquisición de otros productos se les llama mixtos. Con respecto a su asistencia, hay quienes son frecuentes y van cada semana, los regulares acuden entre una a tres veces al mes y los que asisten solo cuando tienen algún producto, conocidos como ocasionales.

Estos comerciantes engalanan con diversidad colores, sabores y olores derivados de artículos no solo de la región o regiones circunvecinas; sino también de lugares lejanos como la misma capital mexicana, ciertos estados nortños de México, Estados Unidos de América y China, situación que se observa en la Tabla 4.1., reflejando que cuentan con diferentes giros comerciales. La mayoría de puestos fijos son de productos alimenticios, siendo los más comunes los provenientes del campo (frutas y verduras) y la gastronomía, mientras que los menos encontrados son los variados, instalados en la nave de los tablajeros al interior del mercado municipal, al igual que los que intercambian carne fresca.

En segundo lugar, se encuentran la mercancía para vestir específicamente la ropa típica, artefactos para el hogar y para diversión especialmente aquellos provenientes de China “Chacharitas” y en menor cantidad los que ofrecen artículos de barro, madera y artesanías. Cada producto mantiene importancia para los clientes, sin embargo, hay algunos que pueden considerarse como representativos tomado en cuenta que permiten diferenciar al mercado de otros de la región, representando la riqueza biológica y cultural de la zona y sobre todo el valor patrimonial. La Tabla 4.2. es una recopilación de productos alimenticios de la plaza tradicional de Nochixtlán, que desde el punto de vista de los comerciantes entrevistados representan a este espacio debido a que su proceso de producción varia con respecto al de otras zonas.

Tabla 4.1. Clasificación de productos del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Productos	Ejemplo
Técnicos	Herramientas de fierro (Barretas, picos, palas, machetes, pinzas, etc.)
Alimenticios	Frutas y verduras
	Cereales (Frijol, maíz, trigo, etc.)
	Carne fresca (Pollo, res y puerco)
	Gastronomía (Barbacoa, tamales, empanadas, tacos, picaditas, comida corrida, etc.)
	Bebidas (Aguas frescas, pulque, agua miel, refrescos, atoles, etc.)
	Tortillas de maíz (Blandas y tlayudas) y de trigo (Delgadas y gruesas)
	Pan (De pulque, dulce, de panela, etc.) y dulces típicos (Casquitos, taquitos, encaladas)
	Variados (Derivados de leche - Queso y quesillo -, miel, café, chocolate, mole y mezcal)
Artefactos para el hogar	Recipientes y utensilios de plástico, cerámica y madera; trapos de cocina, servilletas de tela, cerillos, ocote, carbón, cal de piedra, etc.
Artículos para vestir	Ropa (Casual y típica), calzado y huaraches artesanales
Artículos para diversión	Juguetes de plástico y madera
Artefactos religiosos	Copal, velas, veladoras, copaleros, imágenes religiosas y cuetes
Servicios	Taxi, mototaxi, camionetas de pasaje y acarreo de mercancía (Diableros)
Artesanías	De palma, barro y madera

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos del recorrido al Mercado Tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Tabla 4.2. Productos representativos del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Producto	Proceso de producción
 Imagen 4.2. Chiles de Santa Inés. Fuente: Propia. Chiles de Santa Inés: Se trata de un chile parecido al oaxaqueño o de agua, pero el fruto es delgado, de color verde más obscuro, algunos frutos presentan manchas negras, se siembra en localidades cercanas y pertenecientes al municipio de Magdalena Jaltepec específicamente en Santa Inés Zaragoza, la cosecha se desarrolla a finales del mes de mayo y principios de julio, se comercializa por mayoreo en cientos y por menudeo en medidas o bolsas de 10, 20 o 40 pesos según el	1.- La semilla se obtiene de los frutos de la cosecha anterior, se cortan chiles maduros especialmente los mejores ejemplares y se ponen a secar en la sombra, una vez secos se extraen las semillas con la precaución necesarias para que salgan completas. 2.- Una vez se tienen las semillas se prosigue a su siembra para lo cual se preparan charolas o tinajas de muy poco grosor, en estos recipientes se vierte abono de monte, de hormiga arriera o peat moss con perlita, en donde agrega de dos a tres semillas por espacio, posteriormente se realizan riegos para mantener su humedad y la planta comience a germinar. 3.- A la par se comienza a preparar el terreno para el trasplante en este caso se realizan camas biointensivas de un ancho aproximado de 80 centímetros y una profundidad de 60 cm.

tamaño (Ana Laura Mejía, comunicación personal, 8 de mayo de 2022).

4.- Una vez la plántula tiene una altura de 20 a 25 cm se trasplanta en las camas previamente realizadas y se continua con su cuidado (se riega, se realiza control de plagas y se aflojan la tierra para que oxigene la planta).

5.- Una vez comienzan a salir los chiles solo se cortan lo que ya están macizos.

(A. L. Mejía, comunicación personal, 8 de mayo de 2022)



Imagen 4.3. Comercialización de pulque y aguamiel.
Fuente: Propia.

Agua miel y pulque: Productos que deriva del Maguey, estos se comercializan por jícara o vaso de plástico con un costo de 15 pesos y por litro a 25 pesos (Inés López, comunicación personal, 15 de mayo de 2022).

Proceso de producción del agua miel

1.- Se localizan los magueyes grandes con pencas anchas.

2.- Se busca la cara del maguey o corazón, una vez se encontró se quita con un cuchillo puntiagudo la penca central y posteriormente se corta en forma de cuadrado para crear una tipo boca.

3.- En seguida se pica con la barreta los cuatro lados de la boca con la intención de formar una tapa que se pueda retirar.

4.- Ya retirada la tapa se vuelve a picar el maguey en el centro y con un raspador se retira los residuos.

5.- Se deja reposar durante tres días, se asiste para recoger el agua miel que se concentra en el corazón del maguey, realizando la colecta tres veces al día, en la mañana, a medio día y en la tarde.

6.- Una vez que se recoge el líquido se vuelve a picar y raspar el maguey esperando una semana para volver a recoger el producto.

Proceso de producción del pulque

1.- Una vez obtenido el agua miel se vierte en una olla de barro y se deja reposar para que se convierta en pulque.

2.- Cada que se saca el agua miel se vierte en la olla que contiene pulque, vertiendo una cantidad proporcional, es decir a un litro de pulque se le agrega uno de agua miel.

3.- La olla que contiene el líquido se debe de cambiar cada tercer día, para evitar que el pulque se agrie.

(I. López, comunicación personal, 15 de mayo de 2022)



Imagen 4.4. Preparación del horno de barbacoa y masa de barbacoa.

Fuente: Propia.

Barbacoa, masa y consomé de borrego: Se trata de platillos derivados del borrego, la barbacoa es la carne cocinada que se comercializa por kilogramo a un precio de 35 pesos o en tacos con tortillas de maíz a 20 pesos, la masa se sirven en penca de maguey acompañada si el cliente gusta con un poco de sangrita a un costo de 15 pesos; mientras que el consomé se sirve en platos de barro y cuesta 35 pesos, dichos productos son acompañados con cilantro, cebolla, salsa o chile según

1.- Se mata el borrego, la sangre se recoge en un recipiente, posteriormente la carne se limpia y se lava; las patas, la cabeza se asan y la menudencia entendida como la panza, el hígado y el corazón se separa para el consomé.

2.- Las pencas de maguey se cortan y se lavan y el maíz para la masa se hierve y se lleva al molino en donde se quebraja, es decir, el maíz queda un poco entero.

3.- A la par se preparan y pican los ingredientes del consomé y se agregando a una olla para posteriormente ponerlo al fuego.

4.- El horno de piedra bajo la tierra se calienta, para lo cual se prede fuego en su interior aproximadamente durante 30 a 45 minutos, para aprovechar el fuego en la parte superior se coloca una parrilla de varilla en donde se asan las pencas del maguey, enseguida se limpian con un trapo para retirar el tizne.

lo deseen (Franco Pedro, comunicación personal, 28 de mayo de 2022).

5.- Para la cocción de la barbacoa se prepara el horno, se extiende la braza que queda de la leña, posteriormente se arroja unos chiles con el propósito de curar el horno, es decir, alejar el mal de ojo o las malas vibras de la gente, esto con la intención de que la preparación salga cocinada.

6.- Enseguida se colocan alrededor del horno las pencas previamente asadas, como primer nivel del horno se vierte la masa de maíz la cual con anticipación se revolvió con grasa de borrego y se le agrega agua, en ese mismo espacio se coloca parte de la cabeza y un recipiente con la sangre preparada con cebolla y cilantro finamente picado.

7.- Para separar el siguiente nivel se pone una parrilla de varilla y se coloca la carne del borrego, la cual previamente es preparada con agua de sal, finalmente se añade hojas de aguacate.

	8.- Se tapa el horno con pencas de maguey entrelazadas, estas a su vez se tapan con un petate de palma, así mismo se cubre con un mantel de plástico y finalmente se asegura el calor cubriendo con tierra. 9.- Para lograr una buena cocción es necesario esperar ocho horas, una vez transcurrido el tiempo se destapa el horno, retirando primeramente la tierra y el material utilizado para cubrir la barbacoa. 10.- Finalmente se saca la barbacoa y se va colocando en una batea de madera cubierta con petates y pencas para que se guarde el calor e igualmente con la masa. (F. Pedro, comunicación personal, 28 de mayo de 2022)
	1.- Se adquiere el trigo por maquila lo que equivale a siete litros o cinco kilogramos. 2.- Una vez se tiene el trigo se continua con la limpieza, lo que implica retirar comúnmente piedras o residuos de espiga, una vez limpio se prosigue a lavarlo.



Imagen 4.5. Tortillas de trigo.

Fuente: Propia.

Tortillas de trigo: Estas se realizan en las comunidades de San Pedro Tidaá y San Bartolo Soyaltepec, son realizadas de trigo y tienen un diámetro aproximado de 30 a 35 centímetros, se comercializa por mayoreo en maquilas que son cincuenta piezas a 120 o 150 pesos y por menudeo en bolsas de 20 pesos con 4 tortillas y de 40 pesos con 8 tortillas (Claudia Hernández, comunicación personal, 29 de mayo de 2022).

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de entrevistas.

3.- Posteriormente se lleva al molino solicitando que la molienda no sea tan fina, debe de quedar una consistencia media no tan molido y un poco entero.

4.- Se alista el bracero, para lo cual es necesario prender fuego y esperar a que se caliente el comal de barro, a la par se comienzan a realizar bolitas del trigo molido.

5.- Listo el comal se prosigue a realizar las tortillas, se toman las bolitas previamente echas y se tortean hasta lograr la forma de una tortilla delgada.

6.- Se pone la tortilla al comal caliente y se espera a que se cueza la cara, una vez cosida esta se voltea para cocer la parte trasera.

7.- Una vez cocida se retira del comal y se acomoda en un tenate mecapal.

(C. Hernández, comunicación personal, 29 de mayo de 2022)

El intercambio de estos productos sucede en mayor porcentaje a base de moneda, pero aún se conserva el trueque, dicho proceso se hace entre comerciantes, quienes conocen y son conscientes de la cantidad de producto que cada uno debe de entregar, considerando el precio promedio en que oscila la mercancía. Las medidas que se utilizan van a depender del artículo y de la porción que se adquiere, identificando que la medida puede ser el kilogramo calculado por medio de basculas, el litro, la maquila equivalente a siete litros, el ciento, el rollo o manojo, la pieza, el montón, las jícaras o el plato.

Durante el proceso de intercambio, se puede percibir las siguientes características:

- a) Regateo: Consiste en que el comprador pide al comerciante que baje el precio de sus productos, esta estrategia da paso a que ambas partes lleguen a un acuerdo razonable en donde no pierda el vendedor y que el consumidor quede satisfecho.
- b) Pilón: Se entiende como un regalo que hace el comerciante en la compra de sus productos, este en ocasiones es pedido por el comprador y en otras el vendedor lo da en agradecimiento de la adquisición que hace el comprador.
- c) Pruebas: Se otorga una pequeña porción de los productos, especialmente de los gastronómicos y frutos, con la intención de que por medio del gusto los compradores se interesen y adquieran el producto.
- d) Promociones: Se trata de la comparación de precios al interior del mercado tradicional, resaltando aquellos puestos con costos bajos, los cuales se dan a conocer a la hora de ofrecer o por medio de pequeños letreros en cartulina en donde se pone el precio o frases como “2 x 1” o “Aproveche”.



V. HISTORIA DEL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA



Imagen 5.1. Vista general del mercado dominical en el año de 1970.

Fuente: Warner, 1975.

“Dijo cervantes que la historia es el depósito de las acciones y yo salvadas las distancias creo que es un nomenclátor de expectativas el historiador era para schlegel apenas un profeta que miraba hacia atrás y yo salvadas las distancias creo que suele ser estrábico y a veces hipermétrope por su parte el saber congelado sostiene que los pueblos felices nunca tienen historia y como en realidad todos la tienen vaya sacando usted las conclusiones... (Mario Bennedetti)”

5.1. Fundación del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

En el año de 1581 la localidad de Nochixtlán se desenvolvía con normalidad en su reubicación, entre las actividades que desarrollaban resalta el comercio, caracterizado por el intercambio de mercancía de las diferentes regiones del país; dentro de los principales productos que se podían encontrar en este tianguis resaltan las naguas, huipiles, calzones de manta, frutas, semillas, manta, seda y grana cochinilla. Era concurrido por indígenas, mestizos y españoles, quienes practicaban el trueque combinado con la venta directa a cambio de oro (Ramírez, 2008).

5.2. El mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca en los años 1900

De acuerdo con Warner (1975), en 1970 Nochixtlán contaba con un tianguis, un mercado municipal y uno de ganado. La plaza cumplió con las funciones de servir como marco en el intercambio de bienes, proporcionar un lugar para transacciones ajenas, permitir el aumento de la actividad económica en negocios externos, mantener importancia social ya que era punto de reunión y ofrecer la oportunidad de participar en actividades religiosas. Esta comenzaba el día sábado por la noche cuando llegaban algunos de los comerciantes, pero oficialmente se desarrollaba el domingo iniciando las ventas uno que otro comerciante que llegaba por la madrugada, logrando permanecer aproximadamente hasta las diez de la noche, esto dependiendo de los productos y la procedencia de los vendedores.

Los productos provenían principalmente del Valle de Nochixtlán, de la Mixteca Alta, de otras partes de Oaxaca, de la república mexicana, de los Estados Unidos de Norteamérica y de Japón. Específicamente los agrícolas se obtenían por medio de siembra o colecta proveniente de comunidades vecinas, Oaxaca, Puebla y Veracruz. Mientras que los no agrícolas se muestran en la Tabla 5.1. puntualizando el lugar de procedencia y señalando con un asterisco aquellos que en la actualidad ya no se comercializan.

El precio de los productos era variado, en algunos casos mantenían uno ya establecido, pero a la mayoría se le asignaba uno alto y por medio del regateo se llega al definitivo, esto con respecto al tipo de vendedor, existiendo los propios (productores - vendedores) y los mayoristas, comisionistas o detallistas (caseteros, puesteros y ambulantes), quienes no solo hacían transacciones en efectivo, también daban a crédito y realizaban trueque (Warner, 1975).

Tabla 5.1. Productos no agrícolas intercambiados en el año de 1970 en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.		
Producto	Área de Nochixtlán	Área de plazas periódicas
Canastas	Chindúa y Colonia Guadalupe	Santiago Rio Delgado
Piscadores	Jaltepetongo, Tilantongo y Nejapilla	-----
Canastas – Chiquihuites*	Santa María Añuma	-----
Cohetes	Jaltepetongo y Nochixtlán	Huajuapán
Cal	Rancho de la Unión de San Bartolo Soyaltepec	Estancia, Rancho San Miguel de Jaltepec, Ojo de Agua y Cañada María
Cotonos * (Poncho y sarapes)*	Yodocono, Nochixtlán, Santa María Peñoles, Chicahua, Cantaros y Tidaá	Tlaxiaco, Yolomécatl, Santa Cruz Tayata y Santa Catarina Tayata
Productos de herrería*	Nochixtlán, Llano verde, Yodocono y Jaltepec	Tlaxiaco, Tamazulapán y Teposcolula
Metates*	Yucuita, Jaltepec, Ranchos de San Miguel y San Isidro Jaltepec, Yodocono y Nuxaño	-----
Laja*	San Juan Sayultepec	-----
Velas	Yodocono	-----
Pulque y tepache*	Quilitongo, San Miguel Adéquez, Rancho La Luz Etlatongo y Nochixtlán	-----
Ganado*	Yucuita, Tillo, Añañe y Nochixtlán	-----
Pieles	Yanhuitlán, Nochixtlán y Tlapayapan	-----
Quesos	Nochixtlán, Etlatongo y Tinú	-----
Huaraches	-----	Huajuapán y Teposcolula
Comales	San Miguel Adéquez, Santa Inés del Río y Rancho de Buenavista de Jaltepec	Santo Domingo Tonaltepec, Ranchos Vista Hermosa y Río Blanco de Tonaltepec, Magdalena Peñasco, San Juan Mixtepec, Rancho Morelos de Tinú

Alfarería	Cantaros antes Nochixtlán	Tonaltepec, Rio Blanco, San Antonio Nduajico, Santa María Juquila, Atlatlahuaca y San Juan Numí
Alfarería (Otro tipo)	Azulejos	Oaxaca, Atzompa, Coyotepec, Puebla, Acatlán, Nduajico, Santa María Juquila, Juquillilla y San Jerónimo
Rebozos*	-----	Santa María Juquila y Juquillilla
Ladrillos*	Nochixtlán, Yodocono, Chindúnú, Man Miguel Adéquez y Nuñú	-----
Porcelana	Nochixtlán	-----
Huevos	Etlatongo y Jaltepetongo	-----
Flores	Zahuatlán	-----
Tortillas de trigo	Jaltepetongo, Etlatongo y Nuxaño	-----
Pan	Nochixtlán, Añañe, Yanhuatlán, etc	-----
Sombreros	Demasiados para mencionarlos	-----
Tenates	Zachio, Tilantongo, Nejapilla, etc.	San Andrés Lagunas, San Jerónimo Sosola, Llano Verde, Yolomécatl, etc.
Petates	Zahuatlán, Jaltepec, San Miguel Adéquez, Santa Catarina Adéquez, Santa Inés Zaragoza, Tidaá, El Cortijo, Huacilla, etc.	San Miguel Piedras, San Mateo Sosola, Yutanduchi, Teozacoalco, Cavacúa, Dindihui, Apasco, Guadalupe, Vista hermosa, San Pedro Jaltepetongo, Nuxaá, Nuxiño, Barranca Chindella, Yolomécatl, San Marcos de León, etc.
Sopladores	Zachio, Jaltepetongo y Tidaá	Santiago Mitlatongo, San Andrés Lagunas y San Miguel Piedras
Escobas	Nochixtlán (Fabrica), Zachío Añuma	San Andrés Lagunas, Huajuapán, Llano Verde y San Jerónimo Sosola

Escobitas para comales	Zachio	-----
Mecate*	Rancho San Miguel Buena Vista de Jaltepec	San Pedro Napala y Teotongo
Bosales*	Nochixtlán (Cárcel), Zachío, etc.	-----
Yugos*	Cántaros, Tidaá, Diuxi y Tilantongo	-----
Madera para yugos*	Santa Catarina del Rio	-----
Manceras para arados*	Cántaros y Tidaá	-----
Cabos*	Tidaá y Tilantongo	-----
Cucharas de madera	Tidaá y Tilantongo	-----
Molinillos	Tilantongo	-----
Carretas*	Amatlán y Cántaros (Yododeñe)	-----
Timones*	Tidaá, Tilantongo y Diuxi	Tamazola
Fustes*	Huacilla y Cántaros	Mixtepec, Tamazulapan y Tilantongo
Arneros*	Huacilla y Yodocono	-----
Leña*	Amatlán, Cántaros y Tiltepec	Tamazola, Yucuxina, Llano Verde y Teotongo
Ocote	-----	Yucuxina
Carbón	Cántaros, Amatlán, Ixtaltepec y Tilantongo	Nuxaá, Nuxiño y Teotongo
Bateas*	Tidaá	Ojo de agua
Productos de carpintería*	-----	Santa Cruz Nundaco
Tablas*	-----	Nundaco, Santo Tomas Ocotepec y Tamazola
Polines*	-----	San Juan Numí
Baúles*	-----	San Miguel El Grande
Tejamaníles*	-----	Guadalupe Victoria y Itundujia
Tortilleras	-----	Nundaco

Fuente: Warner, 1975.

Con respecto a las dimensiones se muestra el mapa de la Figura 5.1., resaltando con color las principales áreas que fueron utilizadas, demostrando que existía una conexión espacial entre el mercado semanal y el tianguis; que ocupaban la parte céntrica del terreno de lo que actualmente es el mercado municipal y las cuadras frente al zócalo y la iglesia; rodeándose por el baratillo y otros establecimientos comerciales que en conjunto integraban el sistema económico de esta cabecera (Warner, 1975). La plaza de ganado que el autor anterior y Cruz (2016) especifican era instalado en el espacio de lo que hoy es la Casa de Cultura del municipio, encontrando principalmente animales domésticos como caballos, burros, borregos, vacas y puercos.

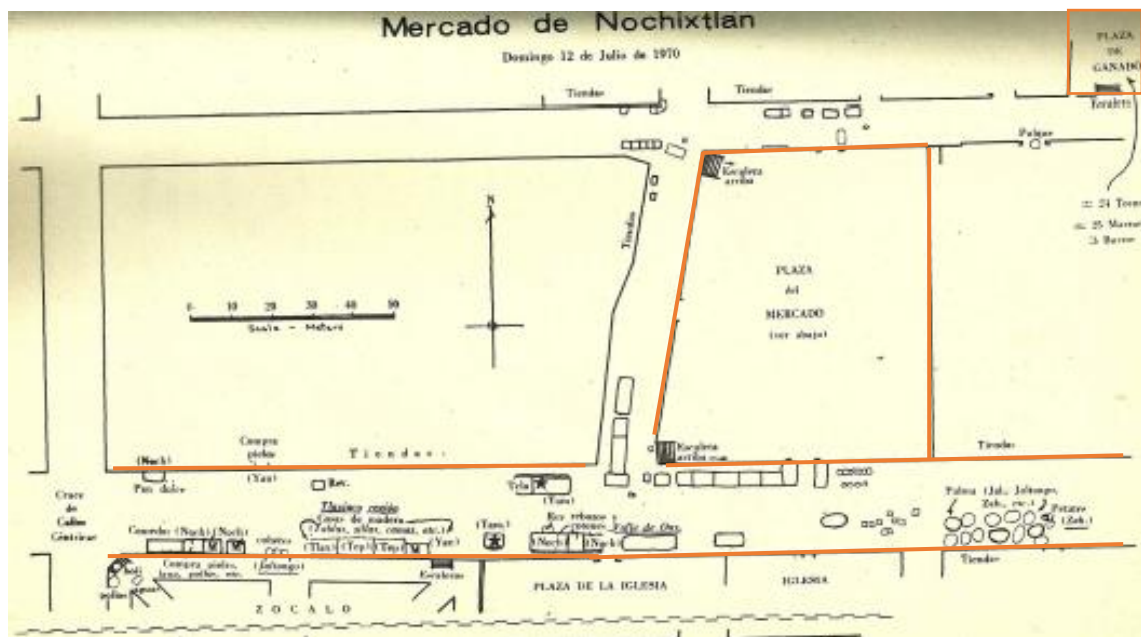
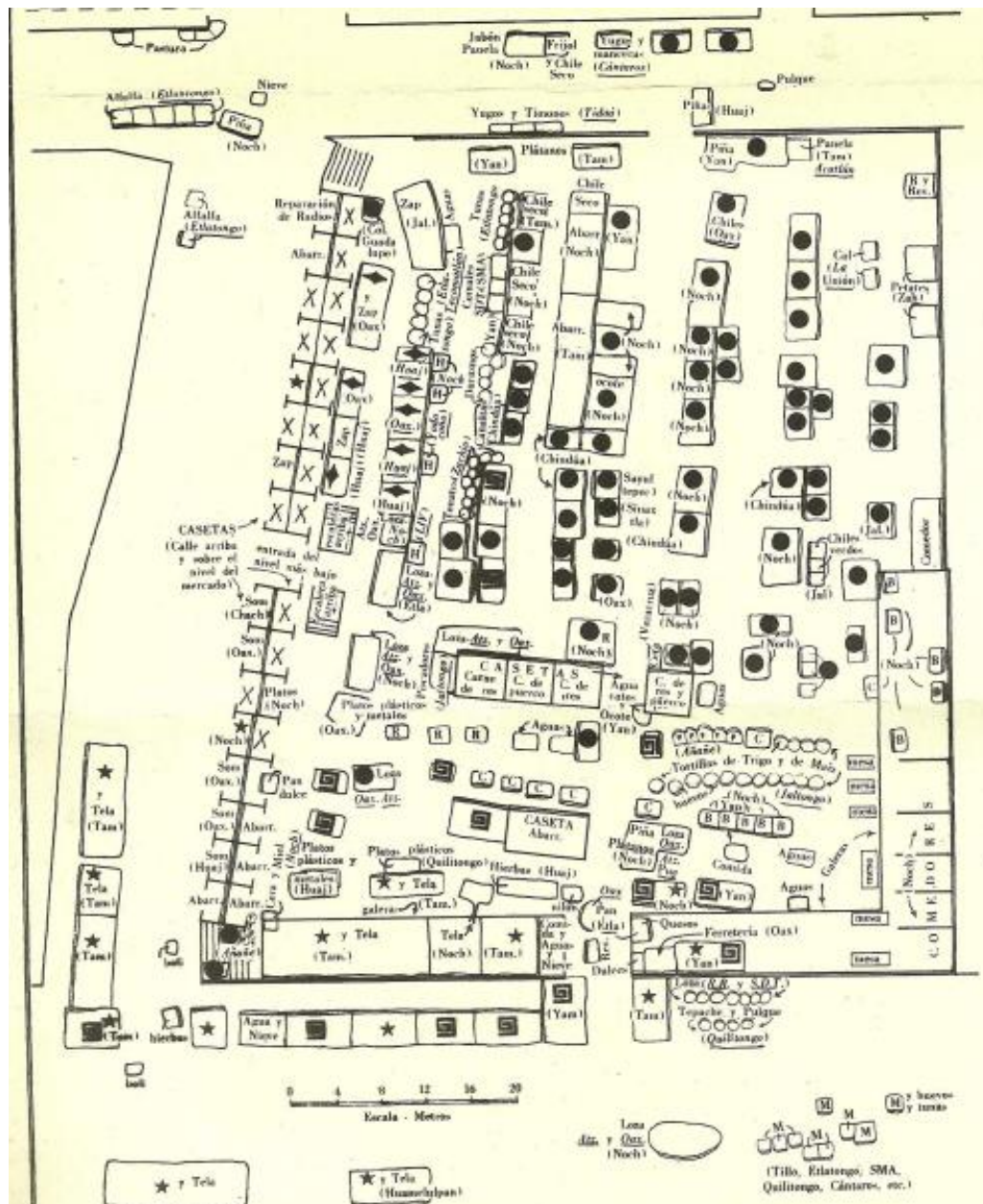


Figura 5.1. Ubicación de la plaza dominical en el mes de julio de 1970.

Fuente: Warner, 1975.

La distribución del terreno en donde se establecía la plaza se muestra en la Figura 5.2., los puestos en su mayoría eran de recaudo (frutas y verduras), barbacoa, telas, huaraches, tortillas, carne, losa, tepache y pulque. Mientras que los de panela, chile seco y agua eran los menos comunes. En cuanto a las dimensiones, en mayor parte los que comercializaban tela y recaudo eran los que ocupaban más espacio contrario a los de pulque, tortillas, pan y algunos de carne que tenían espacios pequeños (Warner, 1975).



CAPÍTULO V: HISTORIA DEL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA

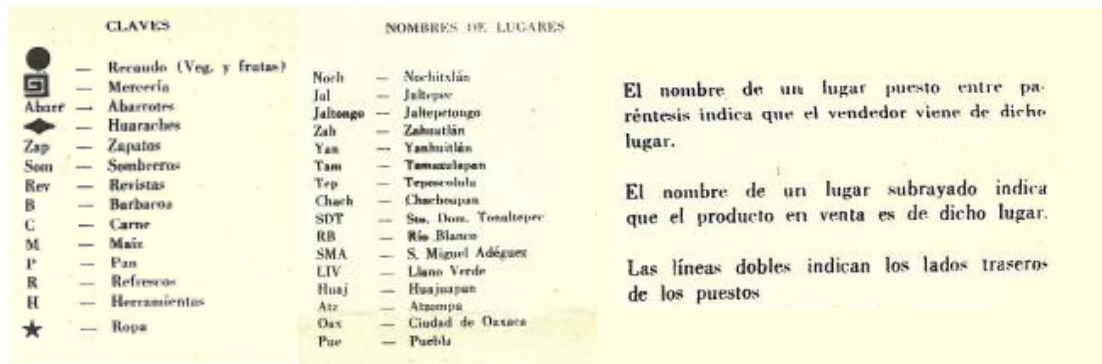


Figura 5.2. Distribución de la plaza dominical en el mes de julio de 1970.

Fuente: Warner, 1975.

Continuando con la organización, se presenta la Figura 5.3. que corresponde a la colocación de los comerciantes en el mercado municipal durante el mes de octubre de 1970, siendo un total de 18 casetas y 23 puestos que se instalan; la venta en su esplendor se desarrollaba por la mañana, ya que como se percibe en la imagen de la izquierda a las ocho había 41 vendedores, mientras que a las tres y media de la tarde ya solo quedaban 18.

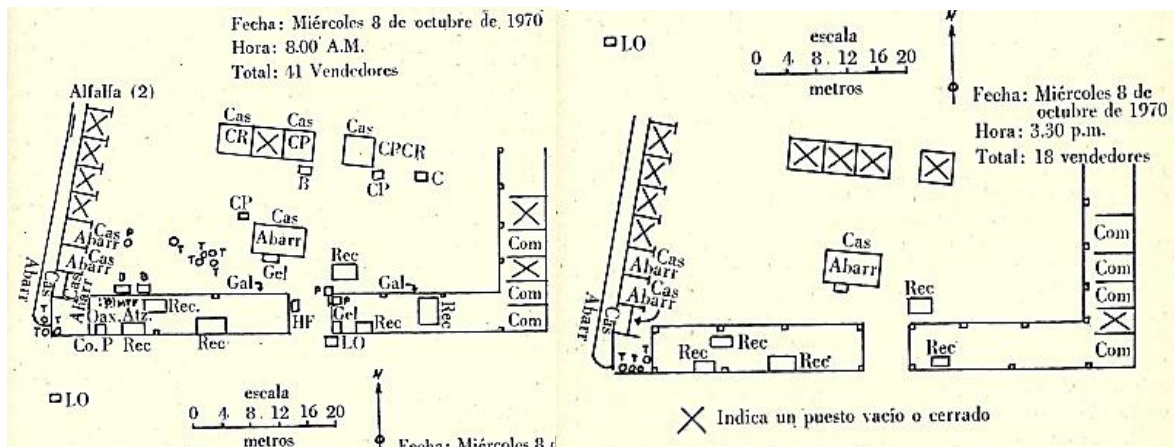


Figura 5.3. Plano del mercado municipal en el mes de octubre de 1970.

Fuente: Warner, 1975.

De acuerdo con Evencio Cruz (2016), en el año 1976 en dicha área se comienza con la construcción oficial de las instalaciones del mercado municipal, siendo presidente del municipio el ciudadano Modesto Cruz Díaz de ocupación comerciante de mercería, quien motivado por el señor Catalino Reyes de oficio peluquero, redactó un documento solicitando la infraestructura, acompañándolo con evidencia fotográfica de los puestos de abarrotes, carne y verdura que en ese entonces se instalaban así como del tianguis.

La solicitud tuvo respuesta positiva por parte del gobierno Federal y el Estatal, quienes apoyaron con cemento y varilla, con el diseño de la construcción y la supervisión de un arquitecto, teniendo el acuerdo contar con el apoyo de la población a través de tequios por barrios, tal como se puede observar en la Imagen 5.2., unos excavaban para los cimientos, otros con volteos recolectaban arena y piedras, concluyendo con dicha obra en 1977, inaugurándola con el nombre del general “Eliseo Jiménez Ruiz” (Cruz, 2016).



Imagen 5.2. Construcción de las instalaciones del mercado municipal “Eliseo Jiménez Ruiz” en el año 1976.

Fuente: Lidia López Soriano, 2022.

Al contrario del mercado municipal y la plaza dominical, el baratillo no logro permanecer llegando a su fin en el año de 1982, se desconoce el motivo de su desaparición, sin embargo existe la hipótesis que al no tener el auge esperado se movió al municipio de Magdalena Jaltepec, lugar en el que actualmente se sigue celebrando los días sábados (Isabel Sampedro, comunicación personal, 3 de noviembre de 2021).

El 30 de noviembre de 1994 fue una fecha conmemorable para Asunción Nochixtlán y comunidades aledañas, debido a que la construcción de la Carretera Federal 135D que conectó a Cuacnopalan (Puebla) con Oaxaca, vía terrestre que representó crecimiento económico y para este municipio una puerta más para el comercio, permitiendo la entrada de nuevos comerciantes, otras personas interesadas en consumir y variedad de productos (Clemencia Flores, comunicación personal, 13 de noviembre de 2021). Otro suceso que ha marcado al mercado municipal se desarrolló en 1999 cuando siendo presidente el ciudadano Salvador Grajales Ornelas contribuyó con la edificación de los baños y las casetas que actualmente se encuentran en la calle Morelos, dicha obra finalizó en el 2000 (Cruz, 2016).

5.3. El mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca en los años 2000

En el año 2016 cuando era presidente del municipio el ciudadano Daniel Alberto Cuevas Chávez, las instalaciones del mercado municipal fueron beneficiadas con una remodelación, incluyendo la renovación del techado, el pavimento y el sistema de agua, por lo cual los comerciantes de este espacio se vieron en la necesidad de salirse provisionalmente a la calle Porfirio Díaz, ocupando algunos de los espacios de los vendedores dominicales, situación que los obligó a no trabajar, vender caminado o a buscar un lugar provisional, en lo que terminaba la obra (L. López, comunicación personal, 27 de noviembre de 2021); en dicho proyecto se invirtió 8 millones de pesos y se benefició directamente a 159 locatarios (Ciudadanía Express, 2016).

El 19 de junio del mismo año en la cabecera municipal de Nochixtlán se vivió un enfrentamiento armado, consecuencia de múltiples protestas por parte del magisterio, en el afán de disminuir dichos movimientos sociales intervino la policía federal, generando incomodidad, violencia y en medio de disparos, gas lacrimógeno, piedras y machetes esta fecha marcó al municipio irrumpiendo las actividades cotidianas de la comunidad, como el desarrollo de la plaza dominical, aunque el conflicto se desarrolló en la entrada a la zona urbana afecto, ya que aproximadamente entre 7:30 a 8:00 a.m. existía el rumor de lo que sucedería, los puestos ya instalados recogieron sus productos y quienes apenas iban llegando se retiraron, finalizando el día de mercado, dejando incertidumbre y miedo para los próximos domingos (L. López, comunicación personal, 27 de noviembre de 2021).

De acuerdo con Isabel Bolaños (comunicación personal, 28 de septiembre de 2021), otra situación que marcó a la plaza fue la pandemia provocada por el virus SARS-CoV-2 (Covid-19), enfermedad que se caracterizó por su rápida propagación y fácil contagio, llegando en algunos casos al fallecimiento, por este trágico escenario las autoridades se vieron en la necesidad de tomar alternativas para la disminución de contagios, suspendiendo actividades que implicaban aglomeración, por lo tanto, el día 06 de junio de 2020 se optó por suspender el tianguis dominical, además de implementar en establecimientos comerciales y mercado municipal las siguientes medidas sanitarias: lavado de manos, uso de cubrebocas y gel antibacterial, sana distancia, toma de temperatura, sanitización corporal y de instalaciones, tal como se aprecia en la Imagen 5.3.



Imagen 5.3. Sanitización de las instalaciones del mercado municipal “Eliseo Jiménez Ruiz”.
Fuente: Propia.

Debido a que la plaza dominical representaba un papel fundamental en la economía del distrito y era una de las principales fuentes de abastecimiento para la comunidad, se buscó la manera de retomar actividades y tal como se muestra en la Imagen 5.4. la solución fue su establecimiento temporal en la unidad deportiva “Solidaridad” ubicada como se ilustra en la Figura 5.4. en la calle José María Morelos No. 7 del barrio Chocano; aperturando el domingo 13 de septiembre de 2020 en un horario de 4:00 a 7:00 a.m. para comerciantes mayoristas y de 7:00 a.m. a 5:00 p.m. para minoristas; esto implementando las medidas sanitarias necesarias.



Imagen 5.4. Entrada a la plaza dominical durante su instalación temporal en la unidad deportiva “Solidaridad” por motivo de SARS-CoV-2.
Fuente: Propia.

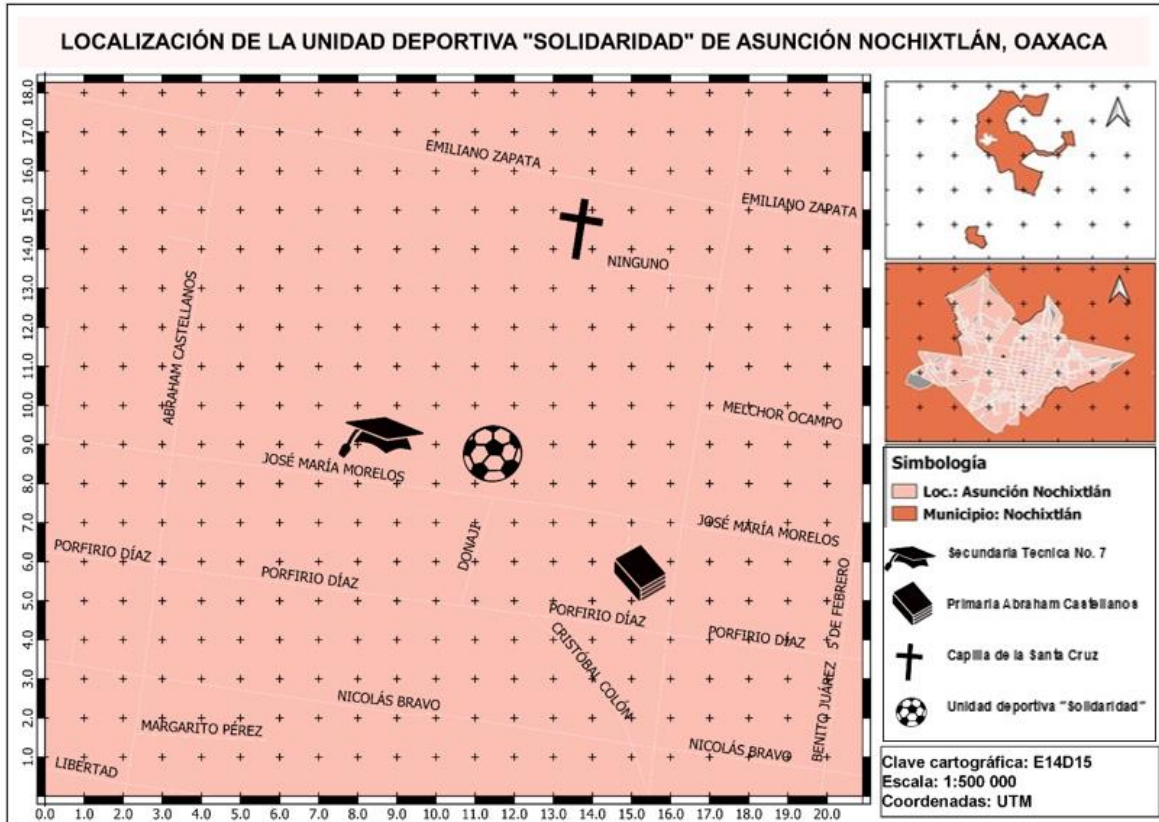


Figura 5.4. Localización de la unidad deportiva "Solidaridad" de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.
Fuente: Elaboración propia con base en datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2020).

Los comerciantes fijos que se instalaron en la unidad deportiva, utilizaron las cuatro áreas (A, B, C y E) resaltadas en la Figura 5.5., distribuyéndose tal como se representa en la Figura 5.6., el número de puestos instalados fue de 154 menor comparado con un día normal de trabajo en la plaza dominical, percatándose de que algunos de los vendedores frecuentes del tianguis no se concentraron en este espacio y ciertas personas que no contaban con un puesto fijo se acercaron a solicitar el permiso siendo positiva la respuesta.

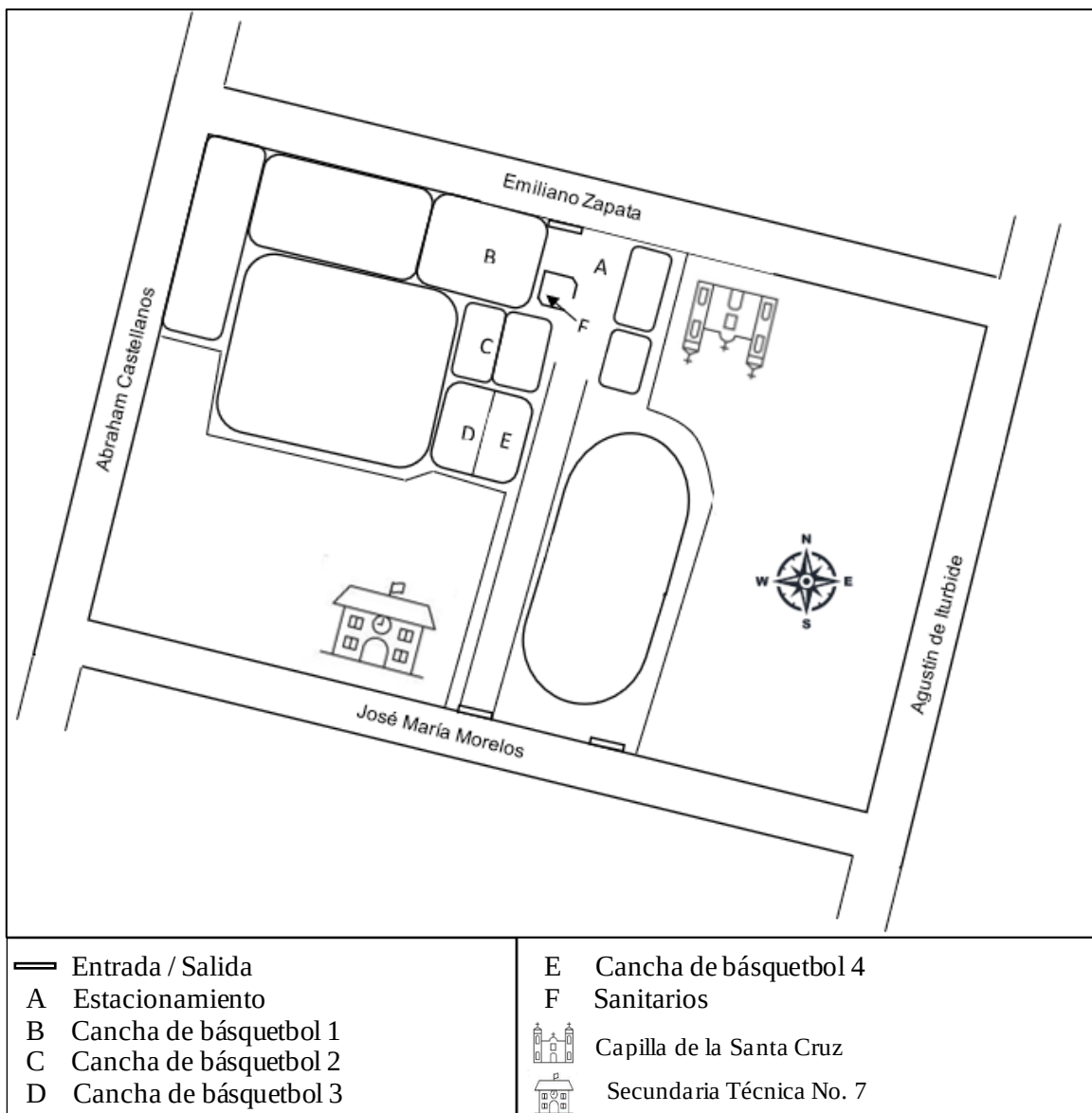


Figura 5.5. Áreas de la unidad deportiva “Solidaridad” utilizadas para la instalación provisional del mercado tradicional durante la pandemia.

Fuente: Elaboración propia.

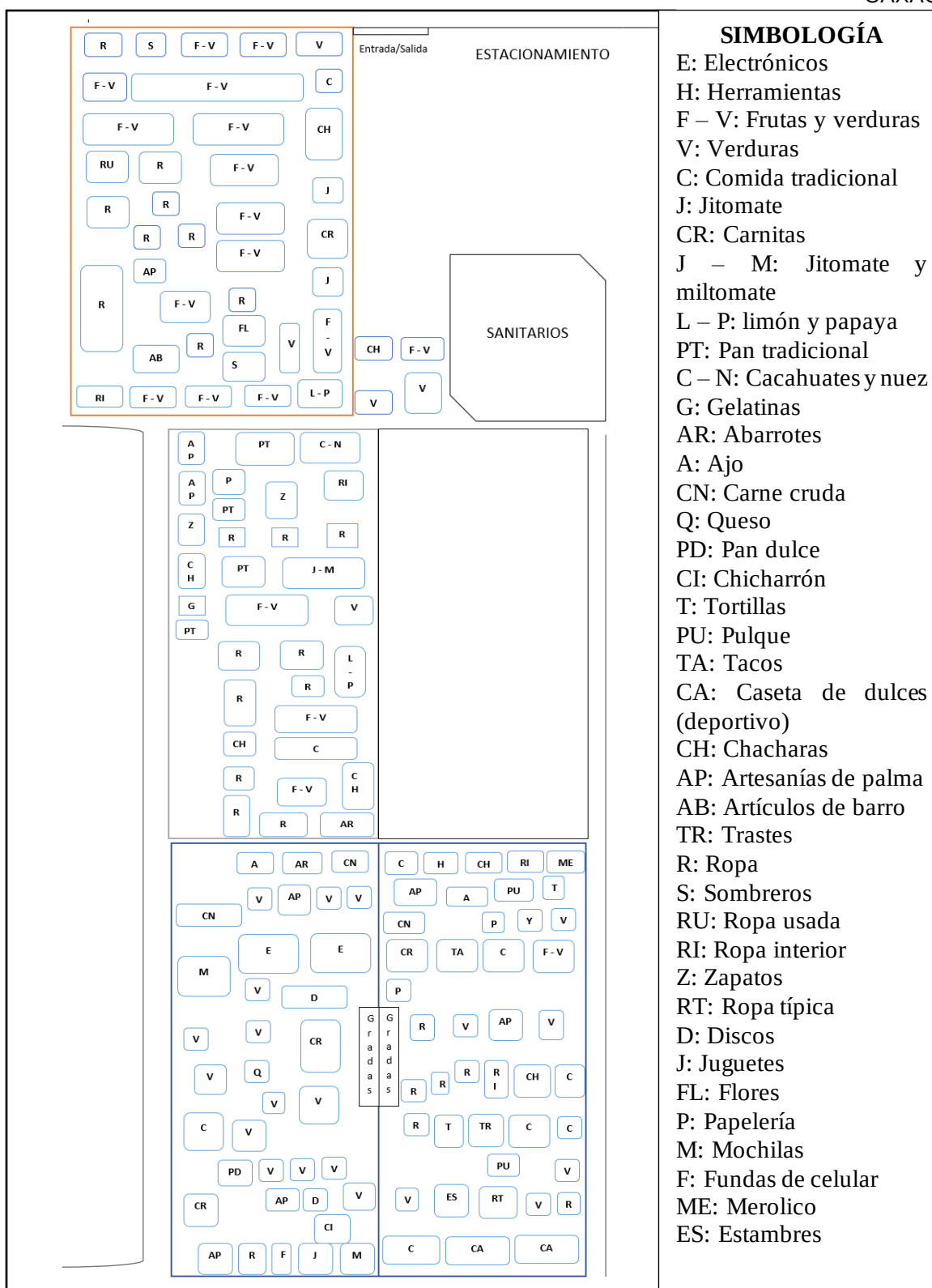


Figura 5.6. Distribución de mercado tradicional en la unidad deportiva “Solidaridad” durante la pandemia.

Fuente: Elaboración propia.

Dado que las medidas implementadas no fueron las suficientes para disminuir los casos de SARS-CoV-2, la autoridad municipal tomó la decisión de cancelar durante una semana las actividades tanto en el mercado “Eliseo Jiménez Ruiz” como en la plaza provisional, esto del 22 al 31 de enero de 2021, después de este lapso se retomaron las labores haciendo uso de las indicaciones sanitarias por parte del Honorable Ayuntamiento.

Diez meses después del cierre temporal y de las demás medidas implementadas, los casos provocados por este virus iban en descenso, llegando al acuerdo que el 28 de noviembre de 2021 la plaza dominical volvería a su lugar de costumbre, para esto y como se puede corroborar en la Imagen 5.6. los días 26 y 27 del mismo mes y año los comerciantes se concentraron en el centro del municipio, con la intención de realizar las mediciones correspondientes para los puestos fijos, respetando a aquellos vendedores con licencias dominicales antes de la pandemia. La Imagen 5.6. es una de las evidencias del retorno del tianguis desarrollándose de la mejor manera y bajo las recomendaciones sanitarias (evidencia Imagen 5.7.).



Imagen 5.5. Organización y medición de puestos para el regreso a su lugar de costumbre en el centro de Asunción Nochixtlán Oaxaca.

Fuente: Propia.



Imagen 5.6. Retorno del mercado tradicional a su lugar de costumbre, foto de la calle Porfirio Díaz a un costado del mercado municipal.

Fuente: Propia.



Imagen 5.7. Sanitización y aplicación de gel antibacterial al entrar a la plaza dominical.

Fuente: Propia.



VI. ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DEL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA



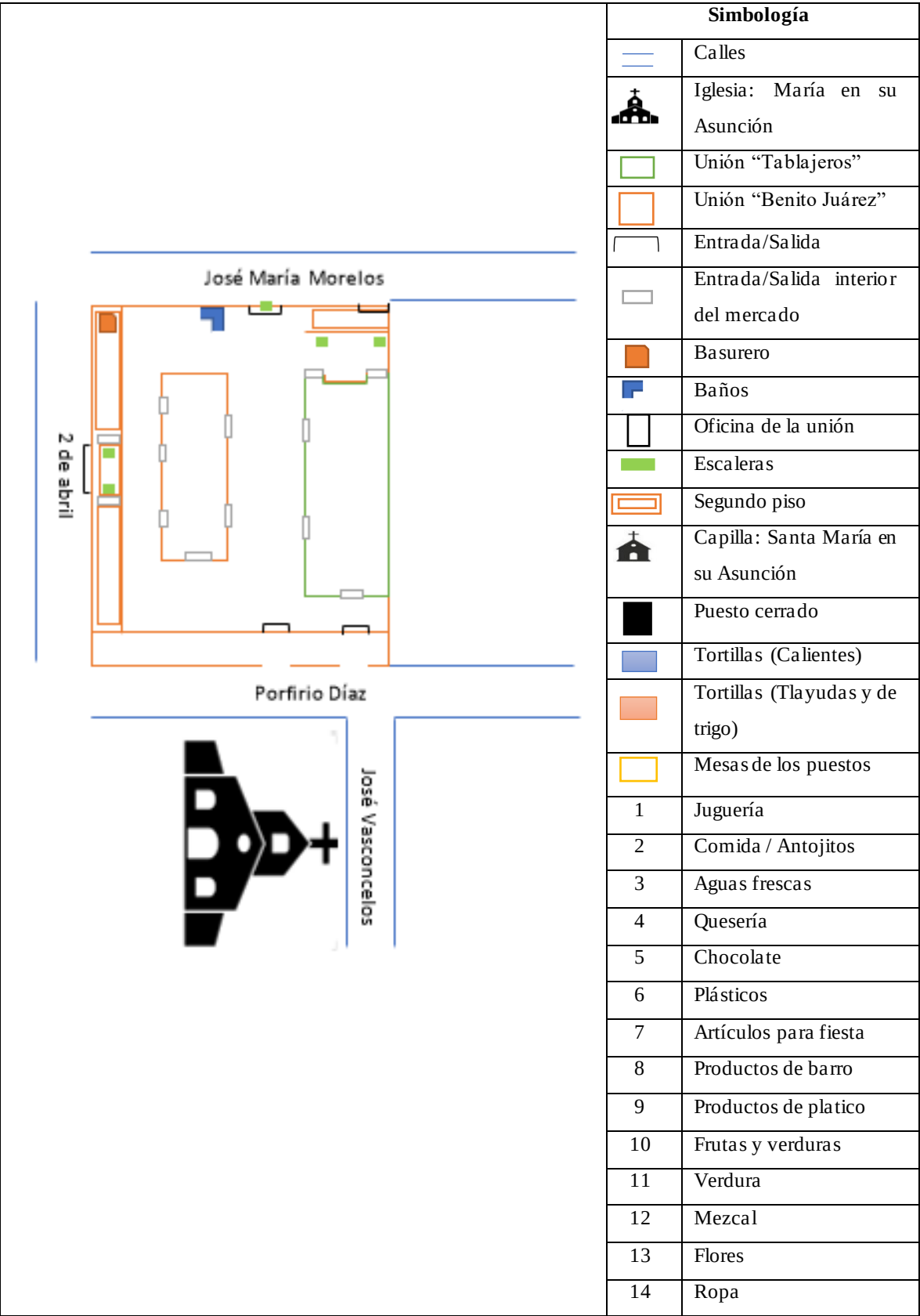
Imagen 6.1. Foto representativa de la organización del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Fuente: Propia.

6.1. Distribución del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

Actualmente el mercado tradicional se encuentra conformado por las instalaciones municipales y la plaza, administrativamente no existe relación entre ambas, debido a que cada una tiene sus propios comités, quienes los respaldan ante la autoridad local. Organizacionalmente se relacionan, tomando en cuenta que domingo, algunos de los comerciantes del interior del mercado municipal cuentan con algún lugar en las afueras y ciertos espacios de este específicamente las entradas son utilizadas para ofrecer productos únicamente en ese momento.

Este mercado cuenta con un total de 667 puestos fijos, de los cuales 226 están distribuidos en las dos áreas que integran al municipal (Unión: de Tablajeros y la Benito Juárez), situación que se puede apreciar en la Figura 6.1., el resto equivale a 441 lugares que se encuentran instalados en las calles, tal como lo muestra la Figura 6.2. Es necesario mencionar que no se contabilizaron los espacios de las personas que intercambian tortillas, pan, ocote y cal, que por tradición conocen donde pueden llegar a vender, pero no cuentan con una licencia, además de que el espacio es compartido, se lo rotan unos llegan y otros se van según la venta del día.



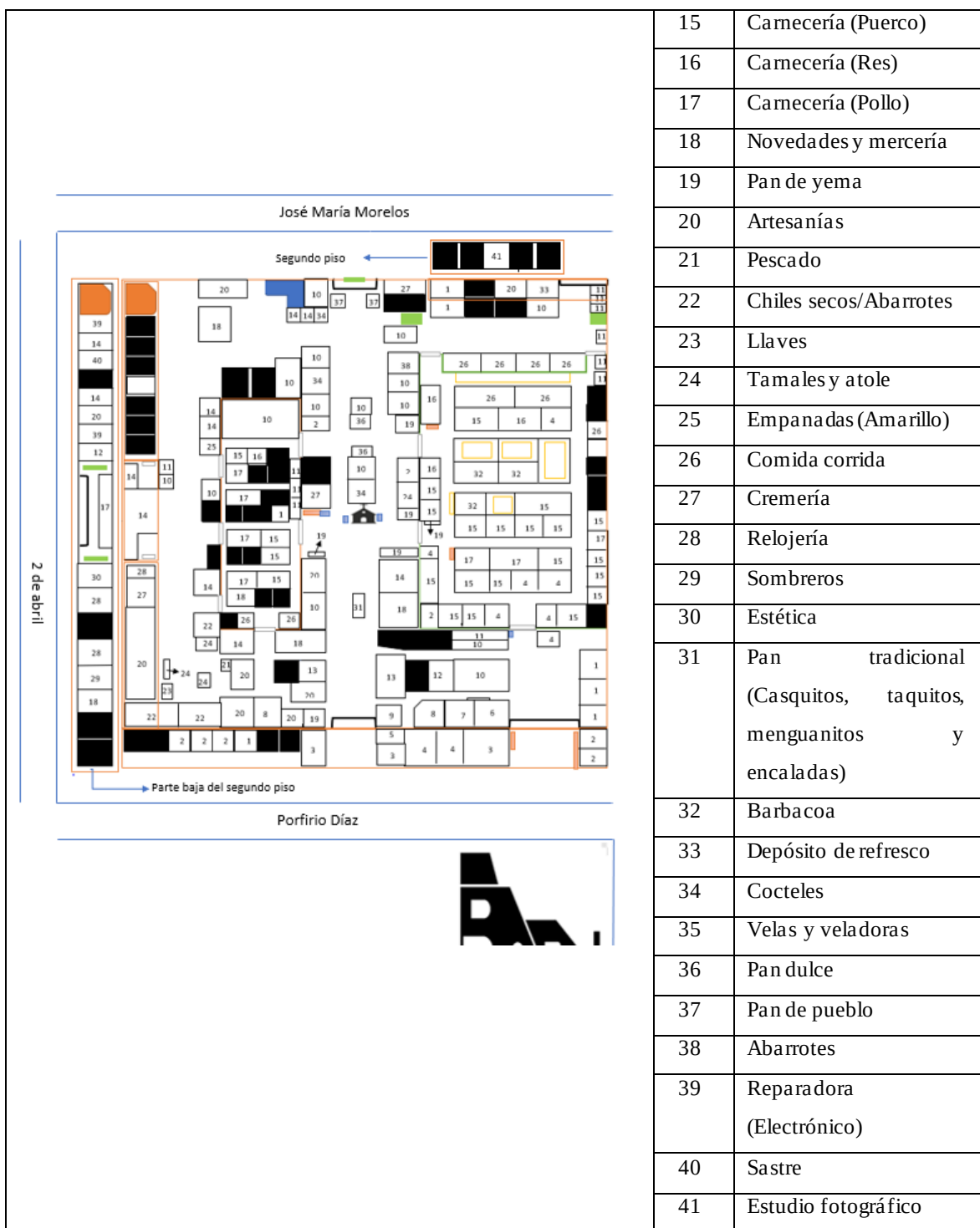
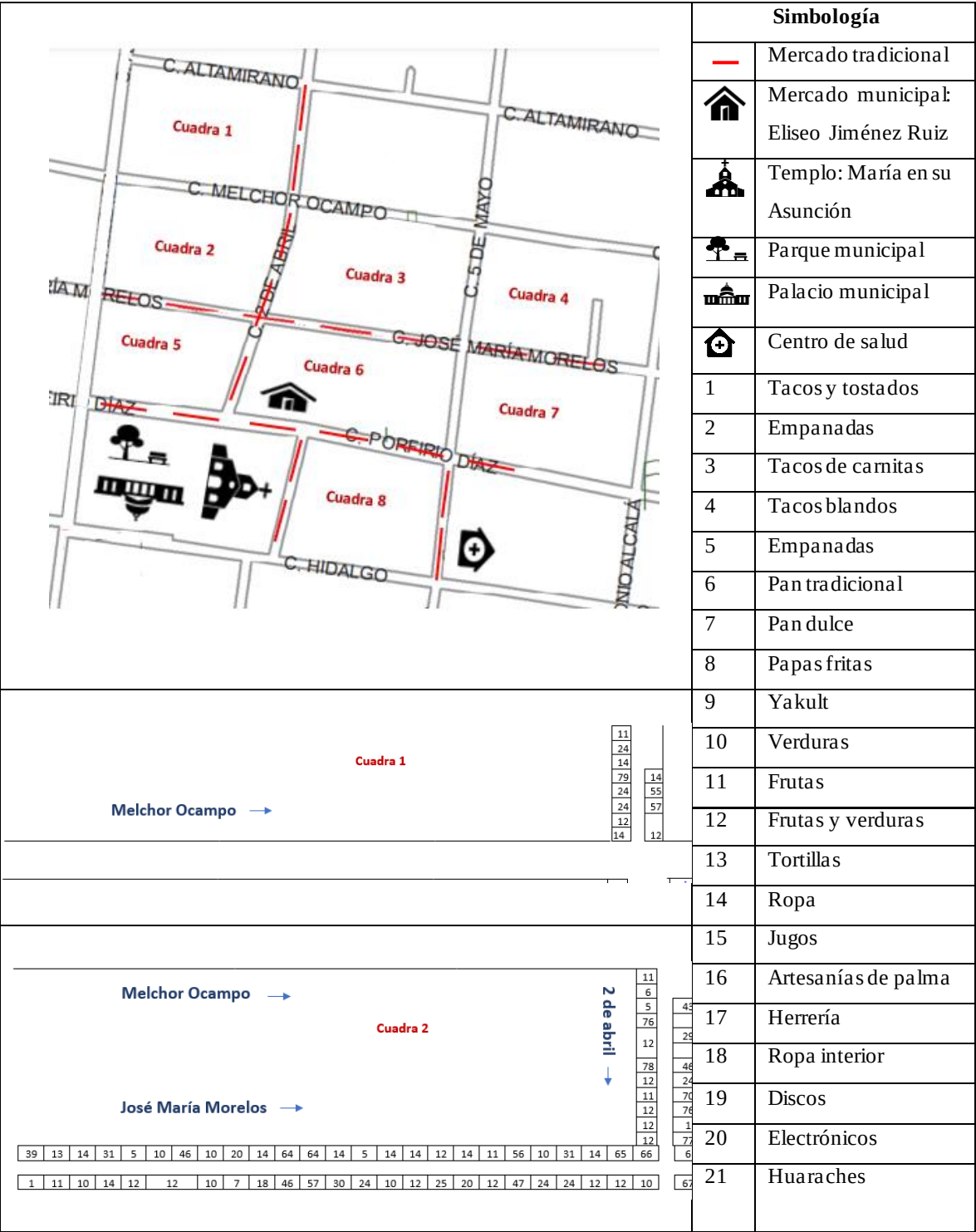


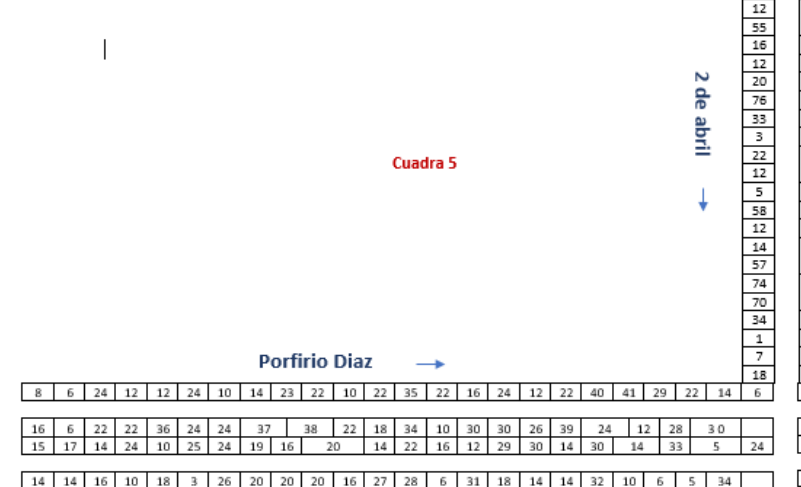
Figura 6.1. Plano del mercado municipal "Eliseo Jiménez Ruiz".

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO VI: ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DEL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN
NOCHIXTLÁN, OAXACA



CAPÍTULO VI: ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DEL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN
NOCHIXTLÁN, OAXACA

	22	Zapatos
	23	Artículos de piel
	24	Artículos varios
	25	Productos de catalogo
	26	Joyería de plata
	27	Cubetas
	28	Herramientas
	29	Mochilas
	30	Sombreros
	31	Chiles secos
	32	Merolico
	33	Papelería
	34	Hierbas secas
	35	Comales de barro
	36	Chanclas de plástico
	37	Ropa típica
	38	Plantillas
	39	Juguetes
	40	Mezcal
	41	Cubrebocas
	42	Pescado
	43	Carne de puerco
	44	Cañas
	45	Artesanías
	46	Artículos de plástico
	47	Barbacoa
	48	Comida corrida
	49	Plásticos
	50	Relojes
	51	Chapulín
	52	Chiles de agua
	54	Cinturones
	55	Flores/ Árboles

CAPÍTULO VI: ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DEL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN
NOCHIXTLÁN, OAXACA

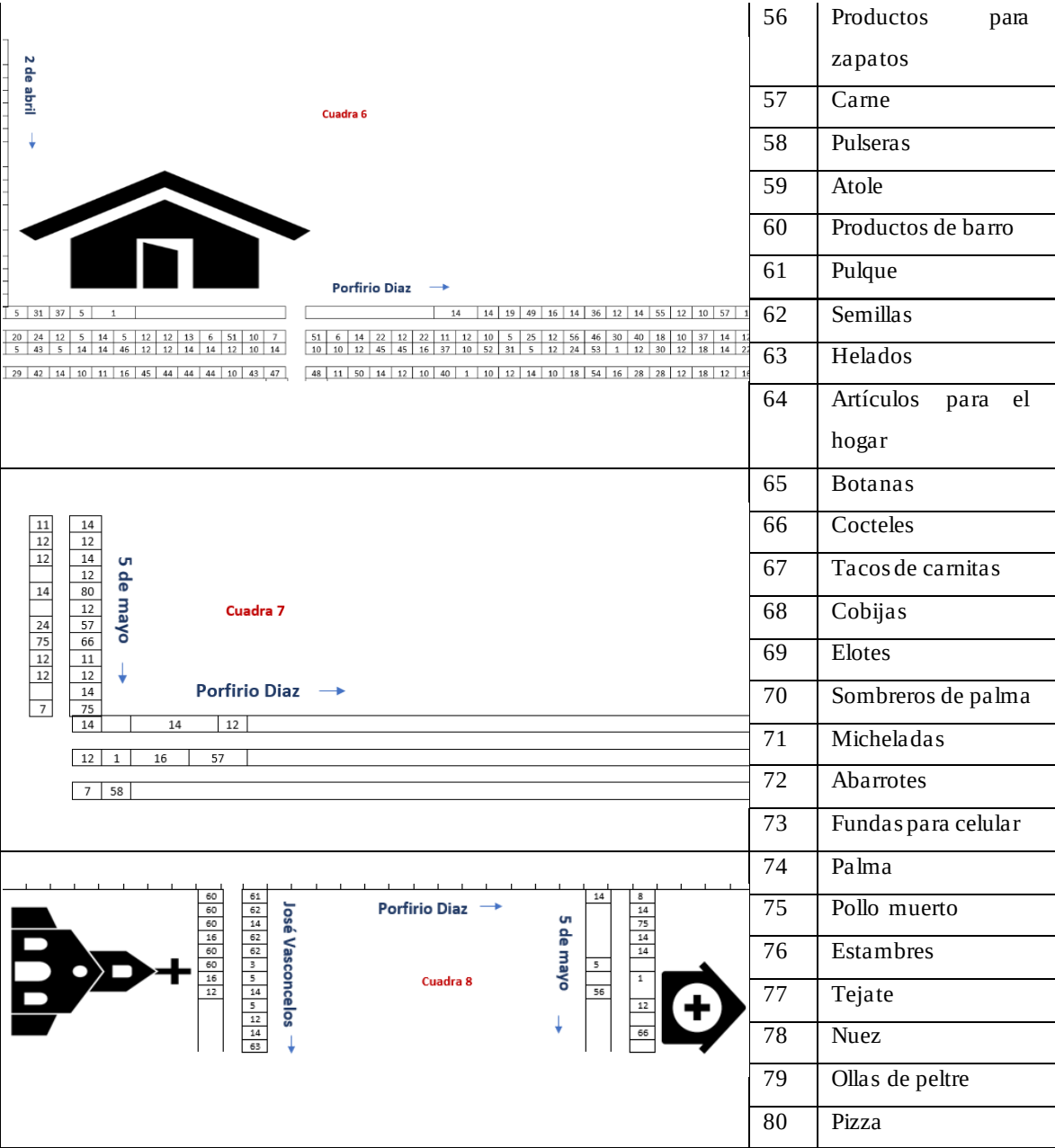


Figura 6.2. Plano del mercado tradicional ubicado en las calles del municipio de Nochixtlán.
Fuente: Elaboración propia.

6.2. Administración del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

La administración del mercado tradicional se encuentra en manos de la autoridad municipal, específicamente de la regiduría de hacienda, transparencia, rendición de cuentas y acceso a la información, tal cual se puede observar en la Figura 6.3., generando las regidurías de hacienda y comercio, ambas encargadas directas de regularizar la actividad comercial en todo el municipio, seguido del director de mercado parte operativa de la regiduría de comercio, en periodos anteriores este cargo era ocupado por algún ciudadano elegido por la asamblea del mercado municipal sin ser integrante de la planilla ganadora, sin embargo el actual ayuntamiento (2022–2024) tomó la decisión de asignarlo y creó el puesto de subdirector de mercados individuo que funge como apoyo operativo de la dirección anterior.

En cuanto a la organización interna del mercado tradicional, la plaza cuenta con un comité, el cual surgió durante la pandemia como alternativa a su suspensión, siendo el principal objetivo velar por los intereses de los comerciantes y buscar alternativas para su retorno con las medidas sanitarias pertinentes, contrario a la situación del mercado municipal, que se encuentra representado por una mesa directiva en cada unión que son elegidos por medio de asamblea.

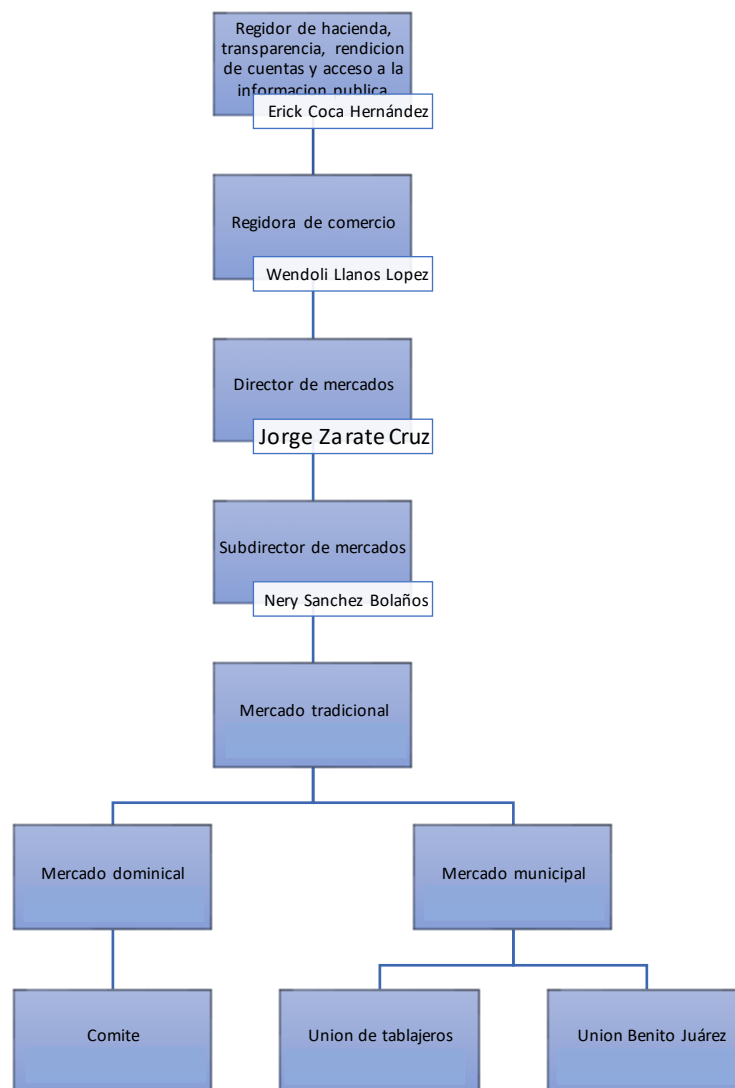


Figura 6.3. Organigrama actual del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.
Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las entrevistas.

6.3. Funcionamiento del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

De acuerdo con Erick Coca (comunicación personal, 10 de abril de 2022), el mercado tradicional es una institución fundamental para la cabecera municipal, ya que permite la interacción entre la concurrencia, da apertura al abastecimiento de productos y servicios cubriendo las necesidades de la población, además de ser una de las principales fuentes económicas para los comerciantes. Su establecimiento está determinado por costumbre, algunos vendedores de la calle Porfirio Díaz instalan sus armazones el sábado aproximadamente de las 5:00 a las 7:00 p.m., mientras que otros, específicamente aquellos provenientes de lugares retirados descargan su mercancía a partir de las 12:00 p.m. o 1:00 a.m. del día domingo, pero también hay quienes llegan durante las 4:00 y las 6:00 a.m.

La mayoría de comerciantes provenientes de localidades circunvecinas no cuentan con transporte propio y viajan en camionetas de pasaje, por lo cual su asistencia depende de los horarios de este, llegando de 6:00 a 8:00 a.m. Tradicionalmente la comercialización comienza a las 5:00 a.m. cuando parte de los revendedores acuden a surtirse con los mayoristas, pero la actividad regular se percibe a partir de las 7:00 a.m. y se intensifica de 10:00 a.m. a 2:00 p.m. Finalmente los puestos establecidos en las calles comienzan a levantar por la tarde en un horario de 5:00 a 7:00 p.m. para que a las 8:00 p.m. las áreas ocupadas se encuentren libres para su limpieza, lo que implica que personal del municipio barra y recoja los desechos para posteriormente depositarlos en el basurero municipal.

Ciertamente el funcionamiento de este espacio se encuentra regido por un conjunto de normas establecidas por costumbre, no existe un reglamento escrito que regule su establecimiento, por lo que la presente autoridad municipal (2022–2024) pretende trabajar en su diseño, siendo necesario ya que actualmente se observan casos de irregularidad, incluso se busca un reordenamiento puesto que no se cuenta con un censo y número exacto de puestos fijos, existiendo el caso de lugares que se prestan, se rentan u ocupan dimensiones diferentes a las que especifican sus licencias (E. Coca, comunicación personal, 10 de abril de 2022).

Notablemente este plaza va en ascenso y como consecuencia de la pandemia abarco nuevas cuadras además de contar con solicitudes en espera de personas interesadas en una autorización para comercializar en un puesto fijo; dicho permiso esta regularizado por la ley de ingresos, que establece que de 1 a 5 metros se paga 10 pesos, de 5 a 10 son 20 y de 10 en adelante 30, contrario a quienes cuentan con un lugar al interior del mercado municipal que pagan una licencia anual según el área que utilicen, son estables y solamente entraría un nuevo comerciante si alguno ya no quisiera su espacio, hablando de un traspaso que debe de aprobar la mesa directiva en conjunto con la asamblea (E. Coca, comunicación personal, 10 de abril de 2022).

Económicamente no se cuenta con un presupuesto exclusivo para este espacio, por lo cual para abastecer las necesidades se hace uso del dinero recolectado a través de los permisos para vender, así como del cobro de los baños instalados al interior del mercado. Efectivo que actualmente se utiliza para cubrir gastos de sanitización (insumos – aplicación), limpieza de calles (barrenderos – traslado de los desechos), expedición de licencias (material) y apoyo con recursos (agua entubada y energía eléctrica). Dicho recurso económico es limitado, pero permite salir a tablas con los pagos implicados (E. Coca, comunicación personal, 10 de abril de 2022).



VII. HERBÁCEAS INTERCAMBIADAS EN EL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCHIXTLÁN, OAXACA



Imagen 7.1. Foto representativa de puestos fijos que intercambian herbáceas comestibles en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Fuente: Propia.

7.1. Características generales de comerciantes entrevistados con puestos fijos que intercambian herbáceas comestibles

El mercado tradicional de Asunción Nochixtlán se caracteriza por la comercialización de un sinnúmero de productos, sin embargo, el presente capítulo únicamente se centra en el análisis del intercambio de plantas herbáceas comestibles, específicamente aquellas que se consume su tallo y hojas; para conocer el número de puestos en los que se intercambian éstas, se realizó un censo, teniendo como resultado que al interior del mercado municipal se encuentran 15 y 121 en la plaza, por lo tanto se aplicaron en total 25 entrevistas, 5 y 20 correspondientemente.

Las características de las personas entrevistadas se encuentran en la Tabla 7.1., destacando que en su mayoría se trata de puestos en donde trabajan en familia, observando que en dicha estructura cada individuo cumple con una función definida, hay quienes ofrecen y venden, otros empacan o amarran la mercancía, algunos se dedican al ambulante o acarrean. En cuanto al intercambio de productos del campo, se tiene que no comercializan exclusivamente con herbáceas comestibles, es decir, traen algún producto de sus comunidades y adquieren más para revender y de esta manera complementar su economía. Generalmente las entrevistas corresponden a comerciantes revendedores, que intercambian por menudeo y asisten frecuente porque cuentan con un espacio específico.

Tabla 7.1. Características generales de los y las entrevistadas.

Característica	Variable	Mercado municipal	Tianguis
Sexo	Mujer	3	6
	Hombre	1	4
	Pareja o familia	1	10
Solo comercializan herbáceas comestibles	Si	2	0
	No	3	20
Comerciante (Obtención de producto)	Productor	0	6
	Revendedor	5	14
Comerciante (Modo de comercializar)	Fijo	3	12
	Ambulante	0	3
	Mixto	2	5
Comerciante (Cantidad de producto)	Menudeo	5	13
	Mayoreo	0	7
Comerciante (Asistencia)	Frecuentes	5	12
	Regulares	0	6
	Ocasionales	0	2

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las entrevistas.

7.2. Herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

En el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán se pueden encontrar 23 especies de herbáceas comestibles, de las cuales se utilizan principalmente el tallo y las hojas, estas están enlistadas en la Tabla 7.2., adjuntando evidencia fotográfica por espécimen, además de ciertos elementos respecto a su recolección. Dichos productos no se intercambian en un solo puesto, tal como se puede observar en la Gráfica 7.1., pero en la mayoría no hacen falta cilantro, epazote y perejil, contrario a la mejorana y la mostaza.

Tabla 7.2. Herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

No.	Ficha técnica	Imagen
1	Ejemplar: S.A.H.L. – 001 Nombre común: Cilantro Nombre científico: <i>Coriandrum sativum</i> L. Productor: Ernesto Bravo Mosqueda Fecha de recolección: 02/08/2021 Localidad: San Andrés Sinaxtla	 Imagen 7.2. Cilantro. Fuente: Propia.
2	Ejemplar: S.H.L. – 002 Nombre común: Perejil Nombre científico: <i>Petroselinum crispum</i> Productores: Erasmo Osorio Alavéz y Enedina Pérez Miguel Fecha de recolección: 10/08/2021 Localidad: Santo Domingo Tlatayapam	 Imagen 7.3. Perejil. Fuente: Propia.

3	Ejemplar: S.H.L. – 003 Nombre común: Epazote Nombre científico: <i>Dysphania ambrosioides</i> Productores: Erasmo Osorio Alavéz y Enedina Pérez Miguel Fecha de recolección: 10/08/2021 Localidad: Santo Domingo Tlatayapam	 Imagen 7.4. Epazote. Fuente: Propia.
4	Ejemplar: S.H.L. – 004 Nombre común: Hoja santa o hierba santa Nombre científico: <i>Piper auritum</i> Productores: Erasmo Osorio Alavéz y Enedina Pérez Miguel Fecha de recolección: 10/08/2021 Localidad: Santo Domingo Tlatayapam	 Imagen 7.5. Hierba santa. Fuente: Propia.

5	Ejemplar: S.H.L. – 005 Nombre común: Orégano Nombre científico: <i>Origanum vulgare</i> Productores: Erasmo Osorio Alavéz y Enedina Pérez Miguel Fecha de recolección: 10/08/2021 Localidad: Santo Domingo Tlatayapam	 Imagen 7.6. Orégano. Fuente: Propia.
6	Ejemplar: S.H.L. – 006 Nombre común: Quelite o quintonil Nombre científico: <i>Amaranthus spp</i> Productores: Gonzalo Hernández Rojas y Luisa Cruz Pérez Fecha de recolección: 20/08/2021 Localidad: San Mateo Etlatongo	 Imagen 7.7. Quelite. Fuente: Propia.

7	Lechuga
7.1	Ejemplar: S.H.L. – 007 Nombre común: Lechuga roble verde Nombre científico: <i>Lactuca sativa</i> Productor: Genaro Cruz Santiago Fecha de recolección: 14/09/2021 Localidad: Colonia Guadalupe Chindúa Imagen 7.8. Lechuga china verde. Fuente: Propia.
7.2	Ejemplar: S.H.L. – 008 Nombre común: Lechuga roble morada Nombre científico: <i>Lactuca sativa</i> Productor: Genaro Cruz Santiago Fecha de recolección: 14/09/2021 Localidad: Colonia Guadalupe Chindúa Imagen 7.9. Lechuga china morada. Fuente: Propia.

7.3	Ejemplar: S.H.L. – 009 Nombre común: Lechuga orejona Nombre científico: <i>Lactuca sativa var. longifolia</i> Productor: Genaro Cruz Santiago Fecha de recolección: 14/09/2021 Localidad: Colonia Guadalupe Chindúa	 Imagen 7.10. Lechuga orejona. Fuente: Propia.
7.4	Ejemplar: S.H.L. – 010 Nombre común: Lechuga redonda Nombre científico: <i>Lactuca sativa var. capitata</i> Revendedor: Oliverio Encarnación Fecha de recolección: 26/09/2021 Localidad: Tehuacán, Puebla	 Imagen 7.11. Lechuga redonda. Fuente: Propia.

8	Ejemplar: S.H.L. – 0011 Nombre común: Col Nombre científico: <i>Brassica oleracea var. capitata</i> Revendedor: Oliverio Encarnación Fecha de recolección: 26/09/2021 Localidad: Tehuacán, Puebla	 Imagen 7.12. Col. Fuente: Propia.
9	Ejemplar: S.H.L. – 0012 Nombre común: Chepil – chepicha Nombre científico: <i>Crotalaria longirostrata</i> Productora: Viviana Hernández Alavés Fecha de recolección: 31/10/2021 Localidad: San Juan Tamazola	 Imagen 7.13. Chepiche. Fuente: Propia.

10	Ejemplar: S.H.L. – 0013 Nombre común: Chepiche Nombre científico: <i>Porophyllum linaria</i> Productora: Viviana Hernández Alavés Fecha de recolección: 31/10/2021 Localidad: San Juan Tamazola	 Imagen 7.14. Chepiche. Fuente: Propia.
11	Ejemplar: S.H.L. – 0014 Nombre común: Apio Nombre científico: <i>Apium graveolens</i> Revendedora: María de los Ángeles Méndez Ocejo Fecha de recolección: 07/11/2021 Localidad: Tehuacán, Puebla	 Imagen 7.15. Apio. Fuente: Propia.

12	Ejemplar: S.H.L. – 0015 Nombre común: Huazontle Nombre científico: <i>Chenopodium berlandieri</i> Revendedora: María de los Ángeles Méndez Ocejo Fecha de recolección: 07/11/2021 Localidad: Tehuacán, Puebla	 Imagen 7.16. Huazontle. Fuente: Propia.
13	Ejemplar: S.H.L. – 0016 Nombre común: Espinaca Nombre científico: <i>Spinacia oleracea</i> Productores: Gonzalo Hernández Rojas y Luisa Cruz Pérez Fecha de recolección: 10/11/2021 Localidad: San Mateo Etlatongo	 Imagen 7.17. Espinaca. Fuente: Propia.

14	Ejemplar: S.H.L. – 0017 Nombre común: Acelga Nombre científico: <i>Beta vulgaris var. cicla</i> Productores: Gonzalo Hernández Rojas y Luisa Cruz Pérez Fecha de recolección: 10/11/2021 Localidad: San Mateo Etlatongo	 Imagen 7.18. Acelga. Fuente: Propia.
15	Ejemplar: S.H.L. – 0018 Nombre común: Romeritos Nombre científico: <i>Suaeda Torreyana S. Watson</i> Revendedora: Alejandra Guzmán López Fecha: 20/12/2021 Localidad: Asunción Nochixtlán, Oaxaca	 Imagen 7.19. Romeritos. Fuente: Propia.

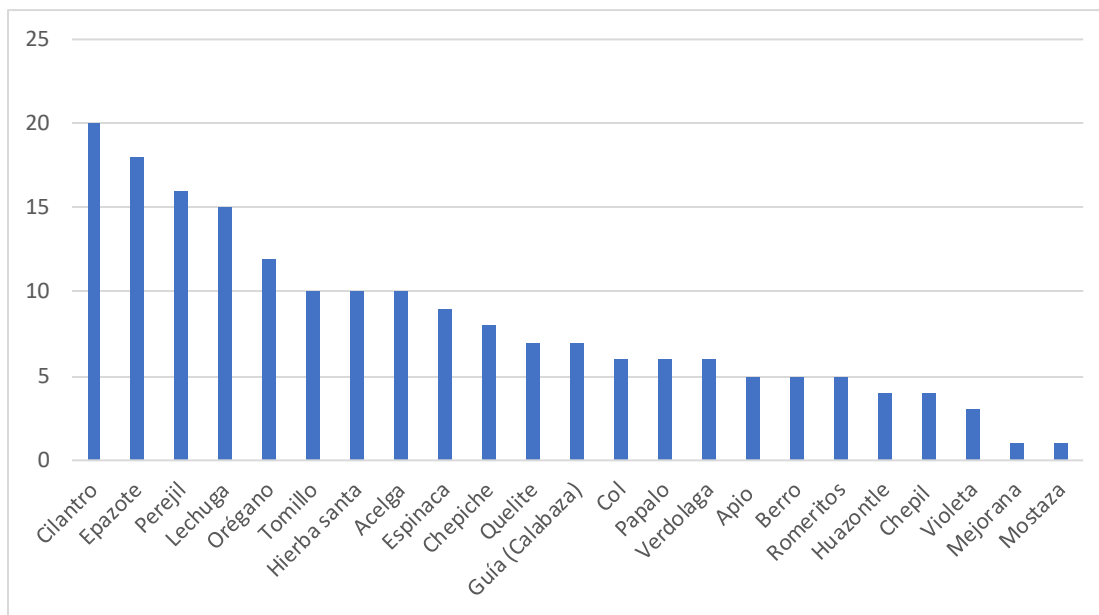
16	Ejemplar: S.H.L. – 0019 Nombre común: Pápalo Nombre científico: <i>Porophyllum ruderale</i> Revendedora: Lidia López Soriano Fecha: 16/01/2022 Localidad: Asunción Nochixtlán, Oaxaca	 Imagen 7.20. Pápalo. Fuente: Propia.
17	Ejemplar: S.H.L. – 0020 Nombre común: Tomillo Nombre científico: <i>Thymus vulgaris</i> Revendedora: Lidia López Soriano Fecha: 16/01/2022 Localidad: Asunción Nochixtlán, Oaxaca	 Imagen 7.21. Tomillo. Fuente: Propia.

18	Ejemplar: S.H.L. – 0021 Nombre común: Berro Nombre científico: <i>Nasturtium officinale</i> Revendedora: Lidia López Soriano Fecha: 16/01/2022 Localidad: Asunción Nochixtlán, Oaxaca	 Imagen 7.22. Berro. Fuente: Propia.
19	Ejemplar: S.H.L. – 0022 Nombre común: Verdolaga Nombre científico: <i>Portulaca oleracea</i> Revendedora: Lidia López Soriano Fecha: 16/01/2022 Localidad: Asunción Nochixtlán, Oaxaca	 Imagen 7.23. Verdolaga. Fuente: Propia.

20	Ejemplar: S.H.L. – 0023 Nombre común: Mejorana Nombre científico: <i>Origanum majorana</i> Revendedora: Lidia López Soriano Fecha: 16/01/2022 Localidad: Asunción Nochixtlán, Oaxaca	 Imagen 7.24. Mejorana. Fuente: Propia.
----	--	---

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO VII: HERBÁCEAS COMESTIBLES INTERCAMBIADAS EN EL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCIXTLÁN OAXACA



Gráfica 7.1. Número de especies de herbáceas comestibles encontradas en los puestos del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las entrevistas.

En cuanto a la importancia que mantienen las herbáceas comestibles en este espacio se encuentra el aspecto culinario, la mayoría de las especies son utilizadas para condimentar diferentes platillos dando un sabor peculiar según sea el caso, además algunas son complementos en ensaladas o simplemente son ingeridas frescas y otras en comidas siendo uno de los ingredientes principales, tal como se puede corroborar en la Tabla 7.3.

Tabla 7.3. Uso comestibles de las herbáceas que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Herbácea	Uso comestible
Cilantro	Condimento: Molido se usa en salsas, hervido en caldos y picado se decoran tacos y caldos.
Perejil	Condimento: Hervido se usa en guisos y sopas, picado se decoran ensaladas y carnes y molido en jugos verdes.
Epazote	Condimento: Hervido en guisos y fresco en quesadillas.
Hierba santa	Condimento: Hervida en caldos y en pozol y seco se decora el pozol.
Orégano	Condimento en platillos: Sazonador para carnes y seco en pozol.
Quelite	Guiso: Hervido con salsa y frito.
Lechugas	Acompañamiento: Fresco en ensaladas y picado se utiliza como complemento de tacos dorados y tostadas.
Col	Ingrediente: Complemento de caldo de res y picado en tlayudas, tacos o chicharrones preparados.
Chepil – chepicha	Platillo: Tamales.
Chepiche	Complemento: Fresco como complemento en la comida.
Violeta	Platillo: Caldo.
Romeritos	Platillo: Complemento en mole con camarones.
Acelga	Platillo: Sopa, rellena de queso y a la mexicana acompañada de cebolla y jitomate.
Espinaca	Platillo: Capeada con huevo y en sopas.

	Acompañamiento: Fresca en ensaladas.
Pápalo	Complemento: Fresco como complemento en la comida.
Tomillo	Condimento: Sazonador para carnes.
Berro	Acompañamiento: Fresco en ensaladas. Complemento: Fresco como complemento en la comida.
Apio	Acompañamiento: Fresco en ensaladas y jugos verdes.
Verdolaga	Platillo: Guiso – salsa con carne de puerco y verdolagas.
Mejorana	Condimento: Sazonador para carnes.
Mostaza	Complemento: Fresco como complemento en la comida.
Guía de calabaza	Platillo: Guiso – sopa. Ingrediente: Complemento en el chiliatole.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las entrevistas.

7.3. Precio de las herbáceas comestibles intercambiadas en el municipio de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

El precio de las herbáceas varía respecto a ciertos factores, en el caso de este mercado, depende si se trata de productores o revendedores. Los primeros toman en cuenta la mano de obra, la materia prima (semillas, fertilizante o abono, plaguicidas), riego, cosecha, traslado al lugar de venta e insumos para su comercialización (mecates, cajas o bolsas). Mientras que los segundos consideran la inversión que realizan en la compra del producto, movilidad al área para comercializar, insumos (mecate o bolsas) y gastos del vendedor como alimentación y pasaje. Sin embargo, la anterior alternativa no siempre se utiliza y el costo a veces se acata a las siguientes circunstancias:

- a) Según la cantidad de producto que entra al mercado, si hay mucho tiende a bajar el precio y si se escasea sube.
- b) Cuando no se toma en cuenta lo invertido, el precio se saca por tanteo y se espera ganar.
- c) En ocasiones se compara el precio entre comerciantes y se establece uno cercano o igual según la conveniencia del vendedor.

Respecto a lo establecido anteriormente se presenta la tabla 7.4., en la que se puntualiza el precio promedio de cada herbácea comestible, así como la unidad de medida tradicional.

Tabla 7.4. Precio de las herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.

Herbácea	Mayoreo		Menudeo	
	Medida	Precio	Medida	Precio
Cilantro	Rollo (Mecate de 65 cm de largo)	80 a 100 pesos	Manojo (Mecate 15 cm)	10 pesos
Perejil	Rollo (Mecate 35 cm de largo)	30 pesos	Manojo (Mecate de 9 cm de largo)	5 pesos
Epazote	Rollo (Mecate de 40 cm de largo)	50 pesos	Manojo (Mecate 5 cm de largo)	5 pesos
Hoja santa o hierba santa	Rollo (Mecate de 25 cm de margo)	20 pesos	Manojo (Mecate de 4 cm de largo)	5 pesos
Orégano	Rollo (Mecate de 30 cm de largo)	30 a 40 a pesos	Manojo (Mecate 10 cm de largo)	10 pesos
Quelite	Caja de plástico	100 a 150 pesos	Manojo (Mecate de 25 cm de largo)	20 pesos
Lechuga roble verde Lechuga roble morada Lechuga orejona	Docena	90 a 120 pesos	Pieza	15 a 20 pesos

CAPÍTULO VII: HERBÁCEAS COMESTIBLES INTERCAMBIADAS EN EL MERCADO TRADICIONAL DE ASUNCIÓN NOCIXTLÁN OAXACA

Lechuga redonda	Caja con 10 piezas	120 a 150 pesos	Pieza	15 a 20 pesos
Col	Pieza	20 a 25 pesos	Rebanada pequeña	10 pesos
Chepil – chepicha	-----	-----	Manojo (Mecate de 30 cm de largo)	20 pesos
Chepiche	Rollo (Mecate de 40 cm de largo)	40 pesos	Manojo (Mecate de 8 cm de largo)	10 pesos
Violeta	-----	-----	Manojo (Mecate de 25 cm de largo)	20 pesos
Romeritos	Rollo (Mecate de 30 cm de largo)	50 pesos	Manojo (Mecate 10 cm de largo)	20 pesos
Acelga	Rollo (Mecate de 45 cm de largo)	20 pesos	Manojo (Mecate 12 cm de largo)	10 pesos
Espinaca	Rollo (Mecate de 45 cm de largo)	40 pesos	Manojo (Mecate 10 cm de largo)	10 pesos
Pápalo	Rollo (Mecate de 40 cm de largo)	40 pesos	Manojo (Mecate de 8 cm de largo)	10 pesos
Tomillo	Rollo (Mecate de 30 cm de largo)	30 a 40 a pesos	Manojo (Mecate 10 cm de largo)	10 pesos
Berro	Tambo	100 pesos	Manojo (Mecate de 15 cm de largo)	10 pesos

Apio	Rollo con 6 piezas	30 pesos	Pieza	10 pesos
Verdolaga	Tambo	100 a 120 pesos	Manejo (Mecate de 15 cm de largo)	10 pesos
Mejorana	Rollo	25 a 30 pesos	Rollo	10 pesos
Mostaza	-----	-----	Manejo (Mecate 10 cm de largo)	10 pesos
Guía de calabaza	-----	-----	Manejo (Mecate 35 cm de largo)	20 pesos
Flor de calabaza	Tambo (Contenido 20 L)	100 pesos	Manejo (14 a 16 piezas)	10 pesos

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las entrevistas.

7.4. Procedencia de las herbáceas comestibles que se intercambian en el mercado tradicional

La comercialización de las herbáceas está determinada por factores como la domesticación y características físicas o geográficas de la zona pero específicamente la accesibilidad al recurso se acata al tipo de cultivo, aquellas provenientes de riego (hortaliza o traspatio) donde la especie es el producto principal se comercializan durante todo el año, mientras que los productos secundarios derivados de temporal su cosecha depende de los ciclos de lluvia. Por otro lado se encuentran las especies que solo se consumen en ciertas fechas, ejemplo de ello, los romeritos que se venden en el mes de diciembre por lo cual su la plantación atiende dicho propósito.

La procedencia territorial de algunas herbáceas habitualmente son plazas grandes, principalmente centrales de abasto de Oaxaca y de Puebla, de igual manera se encuentran cultivos en Tamazulapam y Huajuapam; espacios en los que se surten y de donde provienen comerciantes revendedores por mayoreo. De la misma forma pero en menor porcentaje municipios cercanos a Nochixtlán, específicamente los que se identifican en la Figura 7.3. contribuyen con la comercialización.

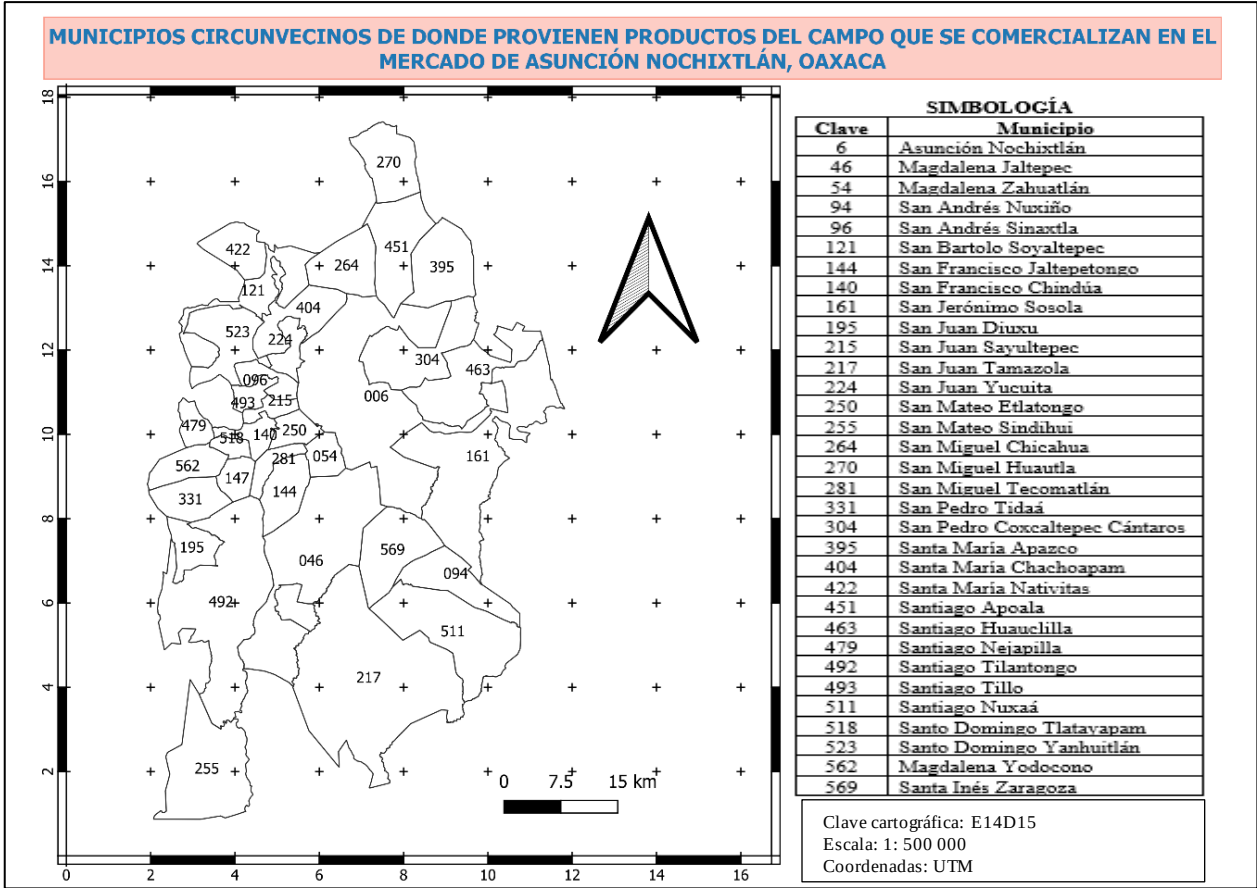


Figura 7.3. Mapa de municipios aledaños a Nochixtlán, Oaxaca de donde provienen algunas Herbáceas.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las entrevistas.

7.5. Proceso de intercambio de las herbáceas en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

La herbáceas comestibles en el mercado tradicional por lo regular son intercambiadas monetariamente, sin embargo, en este espacio aún se puede percibir intercambios en especie. Dicho trueque sucede según los siguientes casos:

- a) Comerciantes que venden al menudeo: Las herbáceas se intercambian por manojo a bajo costo y se busca su cambio con productos provenientes del campo y de la misma nominación o que el precio sea fácil de igualar; limitando de esta manera el intercambio con aquellos artículos de valor económico elevado.
- b) Comerciantes ambulantes: Las personas que practican el trueque de herbáceas comestibles por lo regular van de puesto en puesto buscando el intercambio por productos de su interés.
- c) Comerciantes ocasionales: Quienes acuden al mercado cuando producen o consiguen cierta especie para intercambiar o van siendo su objetivo principal otro y no el comercializar, pero de paso llevan algún producto y si no lo venden lo intercambian.
- d) Cuando no se logra la comercialización total: Llegando a ciertos horarios los productos no se comercializan en su totalidad y quienes dependen de algún transporte público deben de terminarlos, con ello comienza el trueque, en algunos casos aproximadamente a partir de las doce del día y así se va desarrollando.
- e) Con conocidos o amistades: Los comerciantes identifican y conocen con quien pueden intercambiar sus productos, en estos casos llegan directamente sugieren el intercambio y si el producto es de interés el proceso finaliza, por el contrario si no se realiza el comerciante regala su producto y quien lo recibe da otro e inconscientemente se lleva a cabo el trueque.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Los mercados tradicionales son espacios llenos de riqueza histórica, cultural y biológica, con particularidades que permiten considerarlos como una herencia ancestral que con el paso de los años han tenido que acoplarse a nuevas exigencias y cambios, principalmente a la urbanización y globalización, pero sin perder elementos que los diferencian de otros establecimientos comerciales modernos, demostrando su importancia económica y de abastecimiento para las zonas donde se establecen. Caso particular del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, que considera la teoría y características de este tipo de sistema, actualmente está integrado por la plaza dominical y el mercado municipal “Eliseo Jiménez Ruiz”, que alberga un total de 667 puestos fijos, 441 instalados en la primer área y 226 en la segunda.

En definitiva históricamente este mercado ha tenido que adaptarse y mantenerse evolucionando con respecto a factores que han determinado su estructura y organización bajo el principio de costumbre, obteniendo como resultado la importancia económica y social que representa, permitiendo su permanencia, fortalecimiento y sobre todo crecimiento, el cual se visualiza en el actual hacinamiento de puestos y las solicitudes en espera por parte de personas interesados en obtener un espacio fijo. Los comerciantes que asisten provienen principalmente de municipios circunvecinos pertenecientes al distrito de Nochixtlán, pero también se cuenta con la influencia de otras regiones, contando con variedad de productos para la satisfacción de los compradores.

Afortunadamente este escenario permite percibir el patrimonio biocultural con el que cuenta la región Mixteca, dando la oportunidad de intercambiar productos provenientes de la naturaleza y el campo en un ambiente de calidad y calidez humana, demostrando la riqueza biológica de la zona en donde se establecen y las técnicas que la humanidad ha implementado para domesticar o recolectar especies de interés, entre las cuales se encuentran las de carácter vegetal con importancia medicinal, ornamental o comestible.

Las herbáceas comestibles son uno de los productos que se pueden encontrar en este mercado, teniendo a disposición 23 especies que se utilizan principalmente sus hojas y tallo, que actualmente se intercambian monetariamente o por trueque con artículos de valor similar; en dicho proceso se hace uso de medidas tradicionales, según se trate de comercialización por mayoreo o menudeo. Estas son utilizadas en la gastronomía como complemento o ingrediente principal de ciertos platillos. Finalmente es conveniente reconocer que el presente trabajo solo es una pincelada de la riqueza e importancia que mantiene este espacio, razón por la cual se puede seguir considerando para próximas investigaciones.

Recomendaciones

Al análisis sobre mercados tradicionales

1. Considerar a los mercados tradicionales como un ente complejo con capacidad de análisis de manera holística o seccionando enfoques.
2. Propiciar los estudios referentes a los mercados tradicionales y su relación con aquellos elementos que resaltan su importancia.
3. Tener en cuenta que los mercados tradicionales se han ido transformando y adaptando con el paso de los años, lo que implica que la teoría debe de actualizarse.

Referentes al mercado tradicional de Asunción Nochixtlán

1. Continuar con el estudio del mercado tradicional del municipio de Asunción Nochixtlán, ya que representa una institución esencial en aspectos históricos, estructurales, culturales, sociales y económicos.
2. Diseñar un reglamento interno que regularice el establecimiento del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca cada domingo.
3. Realizar un censo para tener el número exacto de los puestos fijos, así como verificar que se encuentren en orden con respecto a sus licencias.
4. Invertir en publicidad para atraer un mayor número de compradores, especialmente al ámbito turístico y con ello favorecer a la economía del municipio.
5. Implementar un proyecto para el manejo de los residuos del mercado tradicional, así como implementar la regla de las tres “R” (Reducir, reciclar y reutilizar).

Sobre el mercado tradicional de Nochixtlán y su relación con el patrimonio biocultural

1. Continuar con la documentación y divulgación del patrimonio biocultural existente en este espacio.

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, M.B. (2 de junio 2021). *Plantas herbáceas: Características y ejemplos*. Ecología verde. <https://www.ecologiaverde.com/plantas-herbaceas-caracteristicas-y-ejemplos-1950.html>.
- Argueta, A. (2016). El estudio etnobiológico de los tianguis y mercados en México. *Revista etnobiología*. 14 (2), 38 – 46.
- Argueta, A. (2020). Patrimonio biocultural y regiones de esperanza. *Invierno 2020*. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/538895/8_PATRIMONIO_BIOCULTURAL_sin.pdf.
- Argumedo, A. (Abril 2017). *¿Qué es el patrimonio biocultural?*. International Institute for Environment and Development. <https://www.iiied.org/es/g04152>.
- Arellanes, Y. & Casas, A. (2011). Los mercados tradicionales del Valle de Tehuacán – Cuicatlán: Antecedentes y situación actual. *Nueva Antropología*, XXIV (74), 93 -123. <https://www.redalyc.org/pdf/159/15921070005.pdf>.
- Ávila, A. & Vázquez, L. (eds.). (2012). *Patrimonio biocultural, saberes y derechos de los Pueblos originarios*. Universidad Intercultural de Chiapas.
- Bernard, A., & Tamagni, L. (2006). El mercado, un espacio de resistencia cultural que protege el territorio: el mercado de Cholula- México. En *Realidad, tendencias y desafíos en turismo*. Universidad Nacional del Comahue. <http://www.condet.edu.ar/cndt/images/articulos/Articulo%203%20Bernard%20Tamagni%20Condet%205.pdf>.
- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

- Cabrera, M. (2015). *Clasificación de las plantas*. [Diapositiva PowerPoint]. <https://es.slideshare.net/MiryamCabrera/clasificacin-de-las-plantas4964330plantas49643305>.
- Camacho, R., Calderón, A. & Acevedo, J. A, (s. f.). Transformaciones socio-espaciales en los mercados de la ciudad de Oaxaca. En R. Enríquez, A. E. Miguel & R. Camacho (eds.), *Las fronteras de la tradición: Mercados y mercancías en Valles Centrales de Oaxaca*. México: Editorial Itaca.
- Chunco, G., Chunco, C. & Aguirre, Z. (2019). Anatomía y morfología vegetal. Universidad Nacional de Loja. Ecuador.
- Ciudadanía Express (15 de junio de 2016). Más de 383 MDP para la modernización de mercados públicos en Oaxaca. *Ciudadanía Express*. <https://www.ciudadania-express.com/2016/mi-ciudad/mas-de-383-mdp-para-la-modernizacion-demercados-publicos-en-oaxaca>.
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (2012). *Red de autoecología y patrimonio biocultural*. México. <http://etnoecologia.uv.mx/pdfs/Red20de%20Etnoecolog%C3%ADa-22.pdf>.
- Cruz, E. (11 de octubre de 2016). *El tianguis, el mercado y el baratillo de Nochixtlán*. Historia de Nochixtlán. <http://leyendaehistoriadenochixtlan.blogspot.com/2016/08/el-tianguis-el-mercado-y-baratillo-de.html>.
- Espinosa, H. (2014). Piel de Calle. Una deriva en el tianguis Baratillo. *Revista de Estudios Urbanos y Ciencias Sociales*. 4(2), 25-47.
- Gonzáles, G. (2018). *La gestión en los mercados tradicionales de México*. [tesis de maestría, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, no publicada]. <https://ninive.uaslp.mx/xmlui/bitstream/handle/i/5915/TesisM.FH.2018.Gesti%C3%B3n.Gonz%C3%A1lez.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

- Instituto de la Juventud del Estado de Oaxaca [INJEO]. (24 de julio de 2020). Conoce Asunción Nochixtlán. Facebook. https://www.facebook.com/watch/?ref=search&v=608525063126639&external_lg_id=743ff653-281d-42bc96fd-113fa6bbd416&q=nochixtlan%20injeo.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2005). Guía para la interpretación de cartografía. México. http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/historicos/1329/702825231781/702825231781_1.pdf.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2020). *Vías de comunicación*. <https://www.inegi.org.mx/temas/viascomunicacion/>.
- JCL3 CASTREJON (30 de julio de 2014). Video “Nochixtlán”. [Archivo video]. <https://www.youtube.com/watch?v=N-TR6DoJkuo>.
- Marroquín, A. (1957). *La ciudad mercada Tlaxiaco*. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Molina, N. & Campos G. (2016). Historia y situación actual de los mercados semanales en los Valles Centrales de Oaxaca. *Revista Mexicana de Agroecosistemas*. 3(2), 272 – 290. https://www.voaxaca.tecnm.mx/revista/docs/RMAE%20vol%203_2_2016/20%20RMAE_2016-11-Review-To%20edit.pdf.
- Navarrete, M. C. (2022). Los mercados tradicionales como atractivo turístico. Mercado de San Juan Pugibet. *Journal of Tourism and Heritage Research*. 5(3). 34 – 47. <https://www.jthr.es/index.php/journal/article/download/391/668>.
- Plan Municipal de Asunción Nochixtlán (2019 - 2021). ped2016-2022.oaxaca.gob.mx//BM_SIM_Services/PlanesMunicipales/2019_2021/006.pdf.

- Ramírez, J. (2008). Nochixtlán 1570 – 1580 apuntes para su historia. (2da ed). Asunción Nochixtlán.
- Toledo, V. & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria.
- Troiani, H., Prina, A., Muiño, W., Tamame, M & Beinticico, L. (2017). *Botánica, morfología, taxonomía y fitogeografía*. Argentina: EdUNLPam. <http://www.unlpam.edu.ar/images/extension/edunlpam/QuedateEnCasa/botanica-morforlogia-taxonomia-y-fitogeografia.pdf>.
- Vargas, G. (1997). Migración e impacto económico en los sistemas de mercado mixtecos. *The Journal of Intercultural Studies*, (7), 67 – 80. <https://cdigital.uv.mx/bitstream/handle/123456789/1427/199388P43.pdf;jsessionid=A12D186895ECFB912EE3404169E326DE?sequence=2>.
- Villegas, P. (2010). Del tianguis prehispánico al tianguis colonial: Lugar de intercambio y predicación (siglo XVI). *Nueva época*, (8), 93 - 101. <http://www.iifilologicas.unam.mx/estmesoam/uploads/Vol%C3%BAmenes/Volumen%208/Villegas-tianguis-prehispanico.pdf>.
- Warner, J. C. (s.f). Estudio del sistema de mercados en el Valle de Nochixtlán y la Mixteca Alta. En M. Diskin y S. Cook. (Ed.), *Mercados de Oaxaca* (pp. 144 - 158). México, México: Instituto Nacional Indigenista.
- Ysunza, A. (1998). Manual para la utilización de plantas comestibles de la Sierra Juárez de Oaxaca. CECIPROC, SEMARNAT, PNUD: México. <https://maiznativodeoaxaca.files.wordpress.com/2014/02/manual-de-plantas-comestibles-de-la-sierra-juarez-oaxaca.pdf>.

ANEXOS

Memoria fotográfica

Imágenes referentes a la historia del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca



Imagen 10.1. Mujeres de zaachila vendiendo tenates en el mercado de Nochixtlán en 1970.

Fuente: Warner, 1975.



Imagen 10.2. Familia de Chindua vendiendo canastas de carrizo en el mercado de Nochixtlán en 1970.

Fuente: Warner, 1975.

**Imágenes de la distribución de puestos fijos del mercado tradicional
ubicado en la unidad deportiva de Asunción Nochixtlán, Oaxaca**



Imagen 10.3. Collage de fotos del mercado tradicional instalado en la unidad deportiva.
Fuente: Propia.

Imágenes la distribución de puestos fijos del mercado tradicional a su retorno al lugar de costumbre



Imagen 10.4. Collage de fotos del retorno de la plaza a su lugar de costumbre.

Fuente: Propia.

Trabajo de campo

Imagen 10.5. Collage del trabajo de campo realizado (entrevistas, recolección, prensado y secado de especies).

Fuente: Propia.

Herramientas para la recolección de datos

Guía de entrevista para la recolección de datos sobre la historia del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

 CONACYT Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología	 TECNOLOGICO NACIONAL DE MEXICO	
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Tecnológico Nacional de México Instituto Tecnológico de Oaxaca Patrimonio biocultural en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca 1957 – 2020. Un acercamiento a través de las herbáceas Entrevista dirigida a actores claves de Asunción Nochixtlán, Oaxaca que conozcan la historia del Mercado Tradicional.		
Objetivo general: Indagar a cerca del proceso histórico del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.		
Nombre: _____ Fecha: _____ No. de entrevista: _____		
Lugar de procedencia: _____ Edad: _____ años		
Ocupación: _____ Sexo: _____ Estado Civil: _____		
Primer mercado Tradicional		
1. ¿Antes de este hubo algún otro mercado? 2. ¿Sabe en qué año surgió? 3. ¿En dónde se ubicó y qué área ocupó? 4. ¿Qué día o que días se instaló? ¿Por qué? 5. ¿Cuál fue la principal razón por la que se instaló? 6. ¿Quiénes influyeron y participaron en su instalación? 7. ¿Como era el proceso de organización? 8. ¿Cuáles fueron los principales productos que se intercambiaban? * ¿De dónde provenían? ¿Cómo se intercambiaban? ¿Cuáles eran las unidades de medida?		
Reestructuración del mercado tradicional		
10. ¿En qué año se restructuro? 11. ¿Cuáles fueron los motivos de dicha restructuración? 12. ¿Quiénes influyeron y participaron en dicha restructuración? 13. ¿Cómo influyo la restructuración en el proceso de organización? 14. ¿Este cambio tuvo alguna influencia en el intercambio de los productos? ¿Cuál? 15. ¿Cómo afecto o beneficio este cambio? 16. ¿Qué eventos han influido en este mercado desde su restructuración?		

Guía de entrevista para la recolección de información sobre la estructura y organización del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

		
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Tecnológico Nacional de México Instituto Tecnológico de Oaxaca Patrimonio biocultural en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca 1957 – 2020. Un acercamiento a través de las herbáceas Entrevista dirigida a autoridades o representantes del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca		
Objetivo general: Indagar sobre la organización y estructura del mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.		
Nombre: _____ Fecha: _____ Sexo: _____ No. de entrevista: _____ Cargo: _____ Edad: _____ años Estado Civil: _____		
1.- ¿Existe alguna relación entre el mercado tradicional y el mercado municipal? ¿Cuál? ¿Por qué?		
2.- ¿Existe algún comité o autoridad exclusiva para atender cuestiones del mercado tradicional? ¿Cómo está integrado? ¿Quién los elige?		
3.- ¿Existe algún reglamento exclusivo para el mercado tradicional?		
4.- ¿Existe algún presupuesto municipal exclusivo para el mercado tradicional? ¿Cuánto y como se distribuye?		
5.- ¿Cual es el proceso para adquirir un espacio en el mercado tradicional?		
6.- ¿Hay algún registro del número de puestos fijos que se instalan en el mercado tradicional? ¿Cuántos son? ¿Cuál es su giro?		
7.- ¿Se cobra alguna cuota por comercializar en el mercado tradicional? ¿Cuánto? ¿A quién se le paga?		
8.- ¿La forma de pago es la misma para un comerciante ambulante que para un fijo? ¿Por qué?		
9.- ¿Existe algún horario establecido para las actividades referentes al mercado tradicional?		

Guía de entrevista para la recolección de datos sobre las herbáceas que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca

		
CONACYT Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE OAXACA
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Tecnológico Nacional de México Instituto Tecnológico de Oaxaca Patrimonio biocultural en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca 1957 – 2021. Un acercamiento a través de las herbáceas Entrevista dirigida a productores o comerciantes de herbáceas en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca		
Objetivo general: Conocer las herbáceas que se intercambian en el mercado tradicional de Asunción Nochixtlán, Oaxaca.		
Nombre: _____ Fecha: _____ Sexo: _____ No. de entrevista: _____		
Edad: _____ años Estado Civil: _____ Lugar de procedencia: _____		
1. ¿Qué tipo de comerciante es? (Venta por mayoreo o menudeo) 2. ¿Puede enlistar las herbáceas que comercializa? ¿Para qué se ocupan? 3. ¿Cómo obtiene las herbáceas que comercializa? Porcentaje de siembra o compra 4. ¿Qué método utiliza para establecer el precio de las herbáceas que comercializa? ¿Por qué? 5. ¿Cuáles son los factores que interviene en el establecimiento del precio de las herbáceas? 6. ¿Cuál es la razón por la que comercializa herbáceas? 7. ¿Maneja el trueque? 8. ¿Con qué frecuencia comercializa sus productos? 9. ¿Únicamente comercializa en este mercado o asiste a alguno otro? 10. ¿Qué tiempo lleva comercializando en este mercado? 11. ¿Paga usted alguna cuota por comercializar en este mercado?		