

COMUNIDAD DE TOPILTEPEC, ZITLALA, GUERRERO

CONAHCYT-PRONAI 321287 Red de Soberanía alimentaria

Instituto Politécnico Nacional - UPIICSA

Riqueza gastronómica y biocultural: Maíz, frijol, calabaza, garbanzo ocasional, arroz, leche, huevo, pollo, carne de cerdo, pescado seco ocasional, variedad de verduras y poca variedad de frutas

Datos generales:



673 casas



3.12% cuenta con internet



Cultivo y recolección de hierbas, cría de animales

Población **2,690 habitantes**



1.71% indígenas



52% mujeres



48% hombres



Educación: **14.71%** analfabeta



5.7 años promedio de estudio



1% habla una lengua indígena

43% es población económicamente activa.

Su principal actividad es el cultivo o cosecha de productos agrícolas.

Festividades:

- Julio, graduaciones de primaria y secundaria
- Julio 24 y 25, fiesta de Santiago Apóstol
- Septiembre, cosecha de elotes
- Octubre 7, fiesta Virgen del Rosario
- Octubre 18, fiesta de San Lucas

Problemáticas de la comunidad:

- Contaminación de alimentos ya sea de origen bacteriano o químico por la alta presencia de agroquímicos en algunos cultivos
- Bajo acceso económico a variedad de alimentos frescos
- Falta de variedad en alimentos saludables y en algunos casos ricos en grasas saturadas
- La ingesta de proteínas está limitada a las procedentes de tortillas y frijoles, o garbanzos en algunos casos
- Desnutrición infantil
- Alta presencia de enfermedades crónico-degenerativas como la diabetes mellitus y la hipertensión arterial sistémica

Proyectos consolidados:

- Se llevó a cabo el desarrollo de un biodigestor para generación de biogás como combustible en los hogares, utilizando recursos como estiércol y agua
- Instalación de 15 puertas de lámina para chiqueros: 15 familias beneficiadas
- Se llevó a cabo la compra de 8 cerditos pelones para la comunidad de Mexcaltepec II y con ellos la contratación de los servicios de Doña Maximina Cuaxinque en cuanto al cuidado y crianza de los cerdos

Áreas de oportunidad para el colectivo:

- Prototipo para la consolidación de una cooperativa de consumo
- Evaluación de inocuidad en los alimentos como carne de cerdo, miel y mezcal
- Adquisición de maquinaria y equipo para transformación de carne de cerdo y para alimento de animales
- Taller de elaboración de lombricomposta para la producción de humus y mejorar el sustrato, así como la obtención de alimentos sanos libres de agroquímicos



Biodigestor, Topiltepec.



Cerditos pelones, Topiltepec.



Cerditos pelones, Topiltepec.