

Primer reporte del jumil comestible: *Euschistus corcovacitus* Rolston, asociado con *Proxys punctulatus* Beavouis (Hemiptera: Pentadomidae) en Quetzalapa, Guerrero, México

First report of the edible bug: *Euschistus corcovacitus* Rolston, associated with *Proxys punctulatus* Beavouis (Hemiptera: Pentadomidae) in Quetzalapa, Guerrero, Mexico

Pedro Figueroa-Castro¹, Daniel Barcenas-Santana², Guillermina Ortega-León³ y Francisca Silva-García^{4*}

La práctica de consumir insectos se conoce como entomofagia (van Huis *et al.*, 2013) y se realiza en 102 países del mundo. Se han reportado más de 1,700 especies de insectos comestibles (Ramos-Elorduy y Viejo-Montesinos, 2007). Parte del auge actual de los insectos comestibles se debe a que son una fuente alternativa de proteína para comunidades rurales, además de que se consideran una nueva estrategia para producir comida para la población humana en constante crecimiento (Viesca y Romero, 2009; van Huis *et al.*, 2013; van Huis *et al.*, 2015; FAO, 2016). En México se han reportado más de 525 especies de insectos comestibles (87% es terrestre y 13% pertenece a ecosistemas acuáticos). De éstas, 55.79% se consume en estado inmaduro (huevo, larva o ninfa y pupa) mientras que 44.21% como adultos (Ramos-Elorduy y Viejo-Montesinos, 2007). En el ámbito global, los insectos más consumidos son los coleópteros (31%), los lepidópteros (18%) y los himenópteros (14%). Por su parte, los hemípteros, que es el orden al que pertenecen los jumiles, se consumen en 10% (van Huis *et al.*, 2013).

El presente registro del jumil comestible *Euschistus corcovacitus* Rolston (Hemiptera: Pentadomidae) asociado en hábitat con *Proxys punctulatus* Beavouis, otra especie de la misma familia, en Quetzalapa, municipio de Huitzuc de los Figueroa, Guerrero, confirma por primera vez la presencia de estas especies en la comunidad.

Los jumiles se recolectaron en la comunidad rural de Quetzalapa, Guerrero, donde algunos de los habitantes los utilizan como alimento o con fines medicinales[†]. Los insectos se preservaron en alcohol a 70%; posteriormente se montaron en alfileres entomológicos y se etiquetaron con los datos de colecta. El material se identificó con la ayuda de literatura especializada (Rolston, 1974; Rolston y McDonald, 1979; Rolston y McDonald, 1984), por la M. C. Guillermina Ortega-León de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Material examinado: 17 ejemplares adultos. México: Guerrero, Huitzuc de los Figueroa, Quetzalapa, El Cerro Grande, 17/XI/2015, 18.348352, -99.154010, 1480 msnm, selva baja caducifolia, colecta manual, Col. Luis Figueroa Ocampo.

Doce de los ejemplares examinados correspondieron a la especie *E. corcovacitus* Rolston (figura 1A) y cinco a *P. punctulatus* Beavouis (figura 1B). Una parte de los ejemplares identificados quedó depositada en la Colección de Entomología del Instituto de Biología de la UNAM, y el resto en la Colección Entomológica del Centro de Investigación en Biodiversidad y Conservación (CIBYC) de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos.

† Comunicación personal con Luis Figueroa Ocampo, Abigail Castro Ocampo y Gloria Azucena Castro Castro, habitantes de Quetzalapa.

¹ Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Cuernavaca, Morelos, México.

² Postgrado en Fitosanidad-Fitopatología, Colegio de Postgraduados. Texcoco, Estado de México, México.

³ Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México. Ciudad de México, México.

⁴ Posgrado en Desarrollo Rural Regional, Universidad Autónoma Chapingo. Estado de México, México.

* Autor para correspondencia. Carretera México-Texcoco Km 38.5. 56230 Chapingo, Estado de México, México.
Correo electrónico: fran_silva19@yahoo.com.mx

Recibido: 29 de junio de 2016

Aceptado: 19 de septiembre de 2016

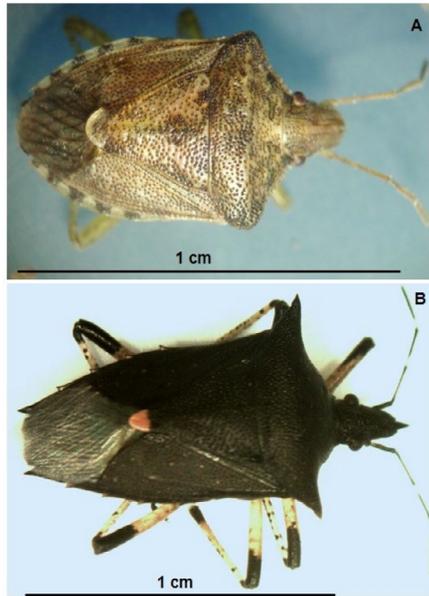


Figura 1. Adultos de los jumiles *Euschistus corcovacitus* Rolston (A) y *Proxys punctulatus* Beavouis (B) (Hemiptera: Pentadomidae).

En Quetzalapa, es más abundante y mejor aceptado para su consumo *E. corcovacitus*. A su vez, *P. punctulatus* no es consumido por su mal sabor; los habitantes no lo consideran comestible. Sin embargo, en campo es posible encontrar ambas especies juntas y, en el municipio de Huitzuco de los Figueroa, hay personas provenientes de otras localidades que venden bolsitas con jumiles *E. corcovacitus* mezclados con algunos ejemplares de *P. punctulatus*. Algunos habitantes de Quetzalapa consumen los jumiles (*E. corcovacitus*) vivos o en salsa, ya sea por su buen sabor o porque los consideran medicinales.

Pobladores de dicha comunidad indican que las mayores poblaciones se observan de diciembre a marzo, aunque han notado una disminución en la cantidad de la población de jumiles. Al respecto, señalan como posibles causas la recolección indiscriminada y los incendios^{††}.

El presente primer registro de *E. corcovacitus* y *P. punctulatus* en la localidad de Quetzalapa, Huitzuco de los Figueroa, Guerrero, confirma la presencia de ambas especies en la comunidad. Se sugiere realizar más estudios para determinar la distribución y dinámica poblacional de estas especies, así como para conocer otras comestibles en esa misma localidad, ya que pobladores mencionaron adicionalmente la existencia de dos especies de gusanos comestibles que viven en el interior de magueyes silvestres. Al conocer la diversidad de especies comestibles se podrían buscar alternativas para su aprovechamiento sustentable o para su reproducción, como una fuente de empleo e ingresos que ayude a mitigar la marginación de dicha localidad.

AGRADECIMIENTOS

Al C. Luis Figueroa Ocampo, por su ayuda en la colecta de los insectos que aquí se analizaron. A Luis Figueroa Ocampo, Abigail Castro Ocampo, Gloria Azucena Castro Castro y Francisca Castro Gaytán, por compartir con nosotros sus conocimientos sobre los jumiles de Quetzalapa, Guerrero. Al Programa para el Desarrollo Profesional Docente (SEP PRODEP), por la beca otorgada para la estancia posdoctoral del primer autor en la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Al Conacyt, por la beca de posgrado otorgada al segundo y cuarto autores. A dos revisores anónimos por sus sugerencias para mejorar el presente documento.

^{††} Comunicación personal con Luis Figueroa Ocampo, Abigail Castro Ocampo y Gloria Azucena Castro Castro, habitantes de Quetzalapa.

LITERATURA CITADA

- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). 2016. La contribución de los insectos a la seguridad alimentaria, los medios de vida y el medio ambiente. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/018/i3264s/i3264s00.pdf> (consultado el 05 de mayo de 2016).
- Ramos-Elorduy, B. J., J. L. Viejo-Montesinos. 2007. Insectos como alimento humano: breve ensayo sobre la entomofagia, con especial referencia a México. Boletín de la Real Sociedad Española de Historia Natural Sección Biológica 102 (1-4): 61-84.
- Rolston, L. H. 1974. Revision del genus *Euschistus* in Middle America (Hemiptera, Pentatomidae, Pentatomini). Entomologica Americana 48 (1): 1-102
- Rolston L. H., F. J. D. McDonald. 1979. Key and Diagnoses for the Families of Western Hemisphere Pentatomidea, Subfamilies of Pentatomidae and tribes of Pentatominae (Hemiptera). New York Entomological Society 87 (3): 189-207.
- Rolston L. H., F. J. D. McDonald. 1984. A Conspectus of Pentatomini of the Western Hemisphere. Part 3 (Hemiptera-Pentatomidae). New York Entomological Society 92 (1): 69-86.
- van Huis, A., J. Van Itterbeeck, H. Klunder, E. Mertens, A. Halloran, G. Muir, P. Vantomme. 2013. Edible insects: future prospects for food and fed security. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome. 187 p. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf> (consultado el 05 de mayo de 2016).
- van Huis, A., M. Dicke, J. J. A. van Loon. 2015. Insects to feed the world. Journal of Insects as Food and Feed. 1 (1): 3-5.
- Viesca, G. F. C., Romero C. A. T. 2009. La Entomofagia en México. Algunos aspectos culturales. El Periplo Sustentable. 16: 57-83.