



Abanico Boletín Mexicano. Enero-Diciembre, 2026.
Ficha Técnica. e2026-10.

Bosque de alimentos: una alternativa para diversificar la producción y conservar los saberes en El Salto, Durango

Los bosques de alimentos son sistemas agroforestales adaptables que integran árboles, frutales, hortalizas y plantas medicinales en un mismo espacio, imitando la estructura y el funcionamiento de un bosque natural. Estos sistemas contribuyen a diversificar la producción, mejorar la fertilidad del suelo, conservar la humedad y proporcionan alimentos y plantas con uso medicinal de manera sostenible. En El Salto, Durango, esta propuesta también busca rescatar y valorar el conocimiento local sobre especies de importancia alimentaria y medicinal que la población ha preservado y transmitido de generación en generación.

Fases para el establecimiento de un bosque de alimentos en El Salto, Durango

a) **Identificación de las especies con mayor potencial.** Esta etapa se basó en los resultados de una encuesta aplicada a 30 habitantes locales con amplio conocimiento del territorio, el clima y las especies de plantas comestibles y medicinales mejor adaptadas a la zona. Entre los frutales, las especies más representativas fueron el manzano y el durazno, seguidas del guindo y el peral. En el grupo de las hortalizas destacaron la calabaza, la acelga y la lechuga. En cuanto a las plantas medicinales, las especies registradas con mayor frecuencia fueron la hierbabuena, la ruda, el romero y la sábila.

b) **Diseño del bosque de alimentos.** La selección del área destinada al establecimiento de especies frutales, hortícolas y medicinales se realizó con base a las recomendaciones de los habitantes locales y las condiciones del sitio. En esta etapa se definió un diseño para una superficie inicial de 1,000 metros cuadrados, en la que se integraron el manzano y el durazno como frutales principales, el guindo como especie complementaria; la calabaza, la acelga y la lechuga en el componente hortícola, y la hierbabuena, la ruda, el romero y la sábila en el componente medicinal (Figura 1). Esta combinación favorece la diversificación de

productos, la integración de distintos estratos de vegetación y el aprovechamiento de funciones ecológicas complementarias.

c) **Establecimiento de especies comestibles y medicinales.** Con base en el diseño propuesto, se contempló el establecimiento de 27 árboles frutales de entre tres y cuatro años de edad, distribuidos en tres especies: manzano, durazno y guindo. Durante la plantación, nueve árboles recibieron una enmienda del suelo mediante la incorporación de lombricomposta al 50 %, otros nueve se establecieron con una dosis del 25 % de este material orgánico y los nueve restantes se plantaron sin incorporación de lombricomposta. Únicamente los árboles que recibieron la enmienda con 50% de lombricomposta fueron acondicionados con una variante del módulo tipo *keyhole*, utilizada como sistema de protección y nutrición. En la parte superior de cada módulo se establecieron hasta seis plantas medicinales, con el propósito de aprovechar el espacio disponible y favorecer la integración de los diferentes componentes del bosque de alimentos (Figura 2).



Figura 2. Frutales con medicinales



Figura 3. Establecimiento de hortalizas



Bosque de alimentos, Instituto Tecnológico de El Salto, Pueblo Nuevo, Durango

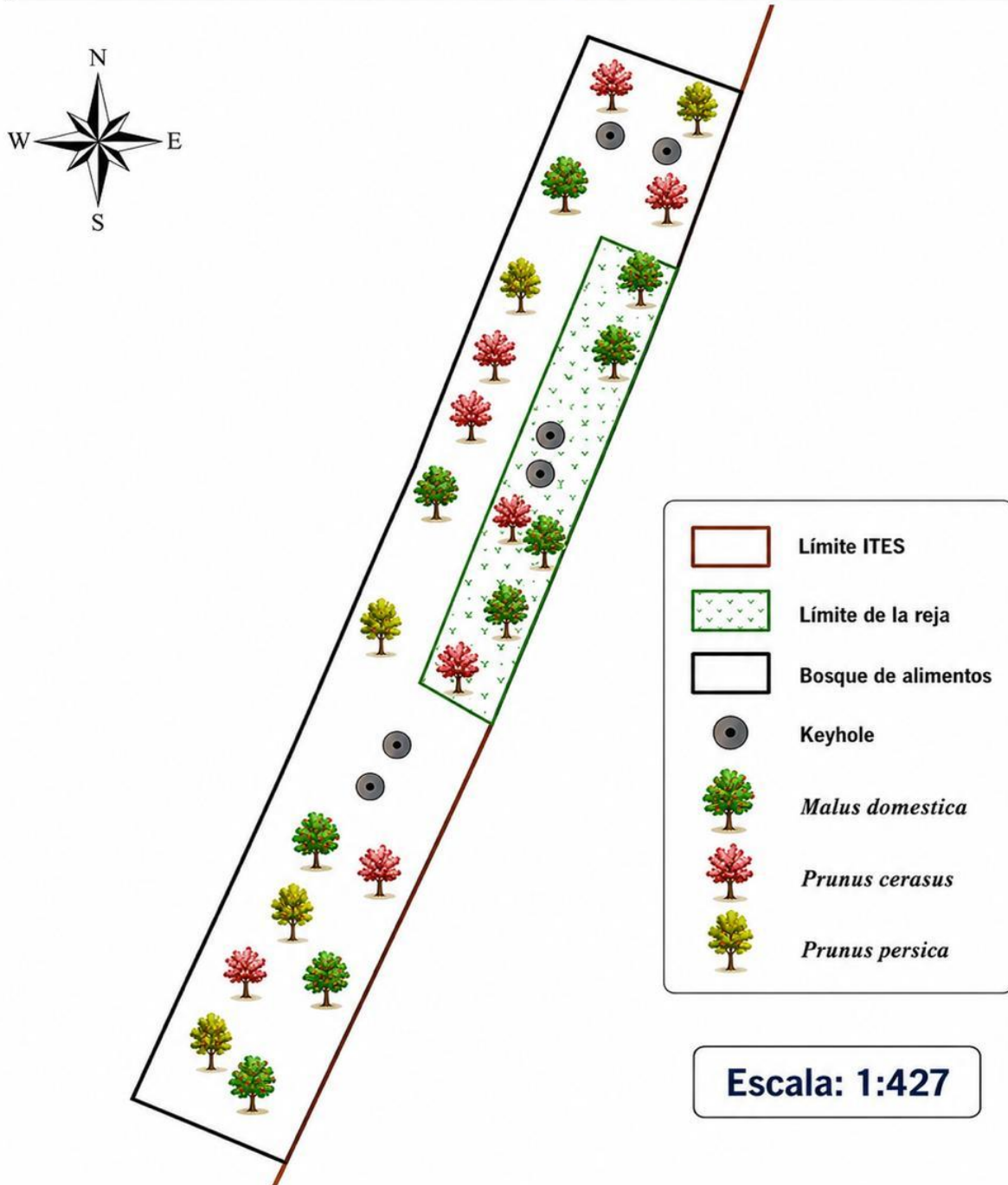


Figura 1. Diseño del bosque de alimentos



d) **Supervivencia, desarrollo y cosecha.** Para evaluar la supervivencia y desarrollo de las plantas alimenticias y medicinales, se estableció un monitoreo semanal. La supervivencia de las hortalizas fue del 90% en acelga, 40% en lechuga y 60% en calabaza (Figuras 3, 4, 5). Por su parte, las plantas medicinales, así como los árboles de manzano y durazno, presentaron una supervivencia del 100%, mientras que los árboles de guindo alcanzaron una supervivencia del 80%. A los 60 días del establecimiento del cultivo se realizó la cosecha mediante el método *Cut and Come Again* ("cortar y volver a cosechar"), que consiste en recolectar las hojas exteriores de las plantas, dejando intacto el centro para favorecer el rebrote. En cada cosecha se registró el peso fresco del material recolectado. Durante el periodo comprendido entre el 22 de mayo y el 25 de junio se realizaron cuatro cosechas, equivalentes a una cosecha semanal (Figura 6). En total, se obtuvo un rendimiento acumulado de 13.5 kg de acelga, 1.0 kg de lechuga y 0.3 kg de calabacita.



Figura 3. Bosque de alimentos



Figura 4. Bosque de alimentos



Figura 5. Bosque de alimentos



Figura 6. Cosecha de hortalizas

Estos resultados muestran que el bosque de alimentos puede diseñarse con especies conocidas y valoradas por la población local. Además de producir alimentos, favorece la recuperación de saberes tradicionales, el manejo sostenible del territorio y su uso como herramienta educativa en el Instituto Tecnológico de El Salto. En conclusión, el bosque de alimentos es una alternativa viable para El Salto, Durango, al promover la seguridad alimentaria, la conservación de la biodiversidad y el desarrollo sostenible.

Juan Abel Najera-Luna y Erik Orlando Luna-Robles. Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de El Salto.
jalnajera@itelsalto.edu.mx,
erikluna979@gmail.com