

## Conservación de saberes tradicionales en el uso del quelite lero (*Amaranthus hybridus* L.) por parte de los pobladores rurales de Salvatierra Guanajuato

Preservation of traditional knowledge in the use of the lero quelite (*Amaranthus hybridus* L.) by rural residents of  
Salvatierra, Guanajuato

Nicolás Ortega García<sup>1</sup>, Cesar Leobardo Aguirre Mancilla<sup>2</sup>, Ma. Antonia Pérez Olvera<sup>3</sup>, Juan Gabriel Ramírez Pimentel<sup>2</sup>,  
Jorge Covarrubias Prieto<sup>2</sup>, Mariano Mendoza Elos<sup>2</sup>, Juan Carlos Raya Pérez<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup> Instituto Tecnológico Superior de Salvatierra

<sup>2</sup> Tecnológico Nacional de México/IT de Roque

<sup>3</sup> Colegio de Postgraduados campus Montecillo.

\*Autor para correspondencia: [juan.rp2@roque.tecnm.mx](mailto:juan.rp2@roque.tecnm.mx).

Correo electrónico primer autor: [niortega@ites.edu.mx](mailto:niortega@ites.edu.mx)

### Resumen

El *Amaranthus hybridus* L. conocido localmente en Salvatierra, Guanajuato, como quelite lero, es una especie de alto valor nutricional y medicinal. Tradicionalmente se emplea para aliviar trastornos gastrointestinales y prevenir enfermedades crónicas como el cáncer. No obstante, su uso ha disminuido debido a la modernización de los hábitos de consumo, la preferencia por alimentos ultraprocesados, la contaminación de su parte comestible por agua de riego o agroquímicos y la pérdida progresiva de los saberes tradicionales. Actualmente, esta planta suele considerarse una maleza tanto en sistemas agrícolas como en zonas urbanas, lo que ha contribuido a su desvalorización. Este estudio analizó el comportamiento alimentario de pobladores rurales del municipio de Salvatierra, identificando el grado de conservación de los conocimientos heredados sobre el consumo y aprovechamiento del quelite lero. Mediante una revisión bibliográfica y entrevistas comunitarias, se constató que los adultos mayores, especialmente las mujeres, son los principales portadores y transmisores de prácticas tradicionales, manteniendo su uso culinario y medicinal. Se estimó que la revalorización de esta planta puede representar un ahorro económico hasta del 40% en la prevención y tratamiento de padecimientos como la anemia y trastornos digestivos y para el caso del cáncer en un 20% en los cuidados complementarios. Se concluye que el rescate del conocimiento tradicional sobre el uso del quelite lero no solo fortalece la identidad cultural y alimentaria local, sino que también puede contribuir a mejorar la salud pública y reducir los costos familiares asociados a enfermedades crónicas.

**Palabras clave:** *Amaranthus hybridus*; quelite; cáncer; saberes tradicionales; plantas medicinales.

### Abstract

*Amaranthus hybridus* L., known locally in Salvatierra, Guanajuato, as quelite lero, is a species of high nutritional and medicinal value. It is traditionally used to relieve gastrointestinal disorders and prevent chronic diseases such as cancer. However, its use has declined due to the modernization of consumption habits, the preference for ultra-processed foods, the contamination of its edible portion by irrigation water or agrochemicals, and the progressive loss of traditional knowledge. Currently, this plant is often considered a weed in both agricultural systems and urban areas, which has contributed to its devaluation. This study analyzed the dietary behavior of rural residents in the municipality of Salvatierra, identifying the degree of preservation of inherited knowledge about the consumption and use of quelite lero. Through a bibliographic review and community interviews, it was found that older adults, especially women, are the main bearers and transmitters of traditional practices, maintaining their culinary and medicinal use. It was estimated that the revaluation of this plant could represent economic savings of up to 40% in the prevention and treatment of conditions such as anemia and digestive disorders, and, in the case of cancer, 20% in complementary care. It is concluded that recovering traditional knowledge about the use of quelite lero not only strengthens local cultural and food identity but can also contribute to improving public health and reducing family costs associated with chronic diseases.

**Keywords:** *Amaranthus hybridus*; quelite; cancer; traditional knowledge; medicinal plants.

## Introducción

En la cocina y medicina tradicional mexicana, diversas especies vegetales han sido fundamentales tanto en la elaboración de platillos con alto valor cultural como la atención de problemas de salud en comunidades rurales (Muscolo *et al.*, 2024; Hernández *et al.*, 2022; Mateos Maces *et al.*, 2020; Santiago *et al.*, 2019). Entre ellas destaca el quelite (*Amaranthus hybridus* L.), planta ampliamente distribuida en Mesoamérica y tradicionalmente consumida por sus hojas, tallos tiernos e inflorescencias. Estudios recientes recomiendan su uso como verdura por su alto valor biológico, rico en aminoácidos esenciales, minerales como hierro y calcio, fibra, vitaminas A y C, y compuestos fenólicos con propiedades antiinflamatorias, antianémicas, hepatoprotectoras y anticancerígenas (Mateos Maces *et al.*, 2020; Kumar & Goel, 2019; Salvador Martínez *et al.*, 2024).

No obstante, los cambios en los patrones alimentarios a nivel mundial han promovido una homogenización de las dietas basada en productos ultraprocesados, desplazando alimentos locales, frescos y culturalmente significativos (Del Moral *et al.*, 2020; Díaz José *et al.*, 2019). Este fenómeno, conocido como transición alimentaria, ha sido ampliamente documentado en países en desarrollo y se asocia al incremento de enfermedades crónicas no transmisibles como diabetes, obesidad y dislipidemias (Popkin & Ng, 2021; Shamah *et al.*, 2023).

A pesar de su valor nutricional, el consumo de quelite ha disminuido en muchas regiones, especialmente entre jóvenes (Rábago *et al.*, 2024). Esta pérdida se atribuye tanto a la transformación del paisaje cultural como a la percepción de riesgo por su recolección en espacios contaminados con aguas residuales o agroquímicos (De Loera *et al.*, 2019; Pérez *et al.*, 2023). Estas percepciones limitan su aprovechamiento incluso en comunidades donde históricamente fue un recurso esencial para subsistencia y el autocuidado (Damman *et al.*, 2007).

Las mujeres de los pueblos originarios han desempeñado un papel clave en la conservación de saberes tradicionales sobre plantas medicinales, transmitidos de generación en generación. Esta práctica ha contribuido al desarrollo de la herbolaria y a la permanencia de uso cotidiano, aunque no ha recibido el reconocimiento institucional que merece (Mejía *et al.*, 2024; Alberti, 2006). Su contribución ha mejorado la calidad de vida en comunidades rurales, impulsando avances en el conocimiento médico y en el cuidado de los recursos naturales.

En México, las familias rurales enfrentan una carga económica significativa para atender enfermedades crónicas, debido a la alta prevalencia de estos padecimientos, el incremento en los costos de tratamientos especializados y la fragmentación del sistema de salud (Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], 2024). Esta situación se agrava por la limitada cobertura médica en zonas marginadas, lo que conduce al abandono terapéutico, la automedicación o el endeudamiento (Reynoso González & De León Arias, 2023).

El municipio de Salvatierra, Guanajuato, es una región con alta productividad agrícola y fuerte tradición campesina, donde aún se conservan prácticas ancestrales en el uso de plantas silvestres comestibles y medicinales (Ramos *et al.*, 2018). Dentro de las plantas que son consideradas malezas, aun se aprecia el consumo de las verdolagas (*Portulaca oleracea*), el quelite cenizo (*Chenopodium berlandieri*) y el quelite lero (*Amaranthus hybridus* L.) (Calderón de Rzedowski & Rzedowski, 2004). Estas prácticas, además de aportar valor nutricional y beneficios a la salud, fortalecen la soberanía alimentaria y el vínculo cultural con el territorio (Delgado & Rodríguez, 2019).

Este trabajo tiene como objetivo analizar el papel de la mujer rural en Salvatierra, Guanajuato, en la conservación y transmisiones de saberes tradicionales sobre el uso de plantas medicinales, en particular el quelite lero (*A. hybridus* L.), y valorar su impacto en el bienestar comunitario, la prevención de enfermedades comunes y la reducción del gasto en salud en contextos rurales con acceso limitado a servicios médicos.

## Metodología

El estudio se realizó bajo un enfoque mixto usando datos cuantitativos y cualitativos, con el propósito de analizar el papel de la mujer rural en la conservación y transmisión de saberes tradicionales sobre el uso del



quelite lero (*Amaranthus hybridus* L.) y valorar su impacto en el bienestar comunitario y la reducción del gasto en salud en Salvatierra, Guanajuato.

Se aplicaron entrevistas semiestructuradas a 38 personas seleccionadas mediante muestreo por conveniencia, involucrando a actores líderes de la comunidad. Los participantes fueron elegidos cuidando que su edad fluctuara entre los 50 y 80 años; vigilando una equidad entre mujeres y hombres de la población en cuestión. El criterio de inclusión fue ser residente local con conocimiento o experiencia en el uso de las plantas tradicionales. Antes de comenzar con la encuesta se le solicitó a la persona su consentimiento verbal para realizar cualquier cuestionamiento.

El instrumento constó de preguntas abiertas y cerradas agrupadas en tres secciones a) conocimiento y uso del quelite lero, b) transmisión intergeneracional de los saberes, y c) percepción del valor cultural y medicinal.

Las respuestas fueron registradas por escrito y analizadas mediante técnicas de análisis de contenido, identificando categorías temáticas como saberes culinarios, saberes medicinales y pérdida cultural. Los datos cuantitativos se analizaron con medidas descriptivas de frecuencia y porcentaje.

Adicionalmente, se realizó una revisión documental de fuentes oficiales (INEGI, IMSS) y bibliográfica para identificar los costos promedio asociados al tratamiento de enfermedades gastrointestinales, anemia y cáncer. A partir de esta información, se estimaron los ahorros económicos potenciales derivados del uso tradicional del quelite lero, con base en su propiedad antianémica, digestiva y coadyuvante en la prevención del cáncer.

## Resultados y Discusión

El grupo de entrevistados mostró un conocimiento generalizado sobre el uso del quelite lero. De los 38 participantes, 34 que corresponden al 89.5% identificaron al menos un uso medicinal o alimenticio de la planta, principalmente asociado al control de anemia y alivio de problemas estomacales, Cuatro participantes que representan al 10.5% manifestaron no conocer o no emplear la planta con fines curativos (Tabla 1).

**Tabla 1.** Conocimiento y uso del quelite lero entre los entrevistados

Uso reportado del quelite lero	Número de personas	Porcentaje (%)
Tratamiento de anemia	18	47.4
Problemas estomacales	16	42.1
Desconocen su uso	4	10.5
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

El análisis de los datos por género mostró que las mujeres (55.26% del total) todas conservan un conocimiento amplio y práctico sobre las formas de preparación y uso del quelite, tanto en la cocina tradicional (sopas o guisados) como en infusiones medicinales (Tabla 2). Del 44.74% restante que corresponde a los entrevistados masculinos, solo el 76.47% de ellos conocen un uso medicinal. Este patrón confirma el papel femenino como eje transmisor de saberes en el ámbito doméstico y comunitario, coherente con investigaciones previas en contextos mesoamericanos como lo expresan Mejía *et al.* (2024), Balcázar *et al.* (2020) y Alberti (2006).

**Tabla 2.** Distribución de participantes por género y rango de edad

Rango de edad (años)	Mujeres (%)	Hombres (%)	Total (%)
50-60	21.05	18.42	39
61-70	18.42	15.79	34
71-80	15.79	10.53	27
<b>Total</b>	<b>55.26</b>	<b>44.74</b>	<b>100</b>

La transmisión del conocimiento se da mayormente de boca en boca, entre generaciones familiares, reforzada por prácticas comunitarias en mercados locales. Sin embargo, los participantes mayores de 70 años advirtieron una disminución del interés entre los jóvenes relacionada con la modernización alimentaria y el desuso de plantas silvestres. Este hallazgo coincide con reportes sobre pérdida de biodiversidad cultural vinculada a la transición alimentaria expresada por Rábago *et al.* (2024).

Los gastos que involucran el tratamiento de la anemia, trastornos digestivos y cáncer según organizaciones internacionales e instituciones de salud nacionales se presentan en la tabla 3.

**Tabla 3.** Costos del tratamiento de anemia, trastornos digestivos y cáncer en México

Enfermedad	Parte del tratamiento	% de costo total	Costo bajo-alto (USD)	Costo bajo-alto (MXN)*	Fuente
Anemia	Medicamento (Hierro IV)	70%	436	8,000	(ISPOR, 2025)
	Visitas al médico y controles por especialistas	20%	125	2,300	
	Transfusiones y procedimientos médicos	10%	62	1,140	
Trastornos digestivos crónicos	Terapias biológicas	60%	3,000-28,800	55,000-528,000	(Fernández & Dávila, 2023)
	Visitas y seguimiento medico	15%	750-7,200	13,700-132,000	
	Laboratorio e Imagen	10%	500-4,800	9,200-88,000	
	Hospitalización y urgencias	10%	500-4,800	9,200-88,000	
	Cirugía	5%	250-2,400	4,600-44,000	

<b>Cáncer</b>	Diagnostico	15%	982-1,214	18,000-35,000	(González, 2015)
	Cirugía	20%	1,310- 2,550	24,000-47,000	
	Quimioterapia	45%	2,948- 5,740	54,000-105,000	
	Radioterapia	10%	655-1,275	12,000-23,000	
	Cuidados	10%	655-1,275	12,000-23,000	

\*Considerando el tipo de cambio del dólar de 18.4 MXN

De acuerdo con los datos presentados y las atribuciones nutricionales y nutraceuticas del quelite lero, la incidencia de anemia leve a moderada evitaría la progresión a casos clínicos graves, disminuyendo consultas médicas y transfusiones. Se proyecta una reducción del 40% en el costo del tratamiento anual derivado de la mejora nutricional y la prevención primaria mediante el consumo habitual de este quelite. Los trastornos digestivos crónicos implican costos recurrentes por consultas, medicamentos antiinflamatorios y dietas especiales. Sin embargo, la cantidad de fibra dietética soluble, el contenido antioxidante y las propiedades inflamatorias justifican un ahorro del 40% en gastos que implican gastos médicos y farmacológicos. En cuanto al cáncer, aunque el uso de la planta en cuestión no debe de sustituir a los tratamientos oncológicos, puede reducir el gasto asociado a complicaciones secundarias (nutricionales, gastrointestinales, infecciosas), hasta en un 20%.

En términos económicos, el uso del quelite lero representa un ahorro potencial del 40% en tratamientos preventivos o paliativos para anemia y trastornos digestivos y el 20% en cuidados complementarios de cáncer. Estas estimaciones están basadas en costos promedios obtenidos de instituciones públicas (INEGI, 2024), y en la sustitución parcial de fármacos o suplementos por consumo regular de preparaciones caseras con la planta de quelite lero. Este resultado refleja la importancia de revalorizar el conocimiento tradicional como estrategia de salud comunitaria y sostenibilidad económica.

Finalmente, la valorización social del quelite lero mostró un vínculo directo con la identidad cultural local. Los entrevistados reconocen su sabor y sus beneficios, pero lamentan la pérdida de su presencia en el paisaje agrícola y culinario. Se propone implementar talleres intergeneracionales, huertos demostrativos y recetarios comunitarios que fomenten su uso y garanticen la transmisión del conocimiento a futuras generaciones.

## Conclusión

El estudio demuestra que el conocimiento tradicional sobre el uso del quelite lero (*Amaranthus hybridus* L.) se mantiene vigente principalmente entre adultos mayores de Salvatierra, Guanajuato, con una mayor participación femenina en la conservación y transmisión de prácticas tradicionales dado a que el total de las entrevistadas conocen al menos un uso medicinal de la planta. El 89.5% de los entrevistados reconocen sus propiedades medicinales, destacando su uso para la anemia y problemas digestivos. La continuidad de este conocimiento no solo preserva la identidad alimentaria y cultural, sino que ofrece alternativas viables para mejorar la salud y reducir los costos familiares. El aprovechamiento del quelite lero puede generar ahorros del 40% en el manejo de padecimientos y del 20% en tratamientos complementarios del cáncer, fortaleciendo la autosuficiencia alimentaria y el requerimiento medico local. Se recomienda institucionalizar programas de educación comunitaria y conservación de plantas silvestres comestibles, incorporando la participación activa de mujeres rurales como guardianas del conocimiento tradicional.



## Bibliografía

- Alberti, M. P. (2006). Los aportes de las mujeres rurales al conocimiento de plantas medicinales en México: Análisis de género. *Agricultura Sociedad y Desarrollo*, 3(2), 139-153.
- Balcázar, Q., A., White, O., L., Chávez, M., C., & Zepeda G., C. (2020). Los quelites: riqueza de especies y conocimiento tradicional en la comunidad otomí de San Pedro Arriba, Temoaya, Estado de México. *Polibotánica*, 25(49), 219-242. <https://doi.org/10.18387/polibotanica.49.14>
- Calderón de Rzedowski, G., & Rzedowski, J. (2004). Manual de malezas de la región de Salvatierra, Guanajuato (Flora del Bajío y de Regiones Adyacentes, Fascículo complementario XX). Instituto de Ecología, A.C., Centro Regional del Bajío.
- Damman, S., Eide, W. B., & Kuhnlein, H. V. (2007). Indigenous peoples' nutrition transition in a right to food perspective. *Food Policy*, 33(2), 135-155. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2007.08.002>
- Delgado, Y. G., & Rodríguez, E. B. V. (2019). Health and food culture in Mexico. *Revista Digital Universitaria*, 20(1). <https://doi.org/10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6>
- Díaz José, J., Guevara Hernández, F., Morales Ríos, V., & López Ayala, J. L. (2019). Traditional Knowledge of Edible Wild Plants Used by Indigenous Communities in Zongolica, Mexico. *Ecology of Food and Nutrition*, 58(5), 511-526. <https://doi.org/10.1080/03670244.2019.1604340>
- De Loera, R. D. M., Ferguson, B. G., Rivera, H. R. P., & Charbonnier, F. S. J. (2019). Herbicidas en la milpa: Estrategias de aplicación y su impacto sobre el consumo de arvenses. *Ecosistemas Y Recursos Agropecuarios*, 6(18), 477-486. <https://doi.org/10.19136/era.a6n18.2076>
- Del Moral, A. M., Calvo, C., & Martínez, A. (2020). Consumo de alimentos ultraprocesados y obesidad: una revisión sistemática. *Nutrición Hospitalaria*, 38(1), 177-185. <https://doi.org/10.20960/nh.03151>
- Fernández, Á., D., & Dávila, R., V. (2023). Frecuencia de uso y costo del tratamiento biológico para enfermedad inflamatoria intestinal y artropatía asociada a enfermedad inflamatoria intestinal en Colombia durante el año 2019. *Revista De Gastroenterología De México*, 89(2), 213-221. <https://doi.org/10.1016/j.rgmx.2023.03.007>
- González, R., M. C. (2015). Costs of breast cancer care in Mexico: analysis of two insurance coverage scenarios. *Ecancermedicalscience*, 9. <https://doi.org/10.3332/ecancer.2015.587>
- Hernández, P. M. A., Viccon, E. J., & Avalos, S. M. I. (2022). *Herbolaria ancestral del norte y noreste del estado de Guanajuato. Aportes desde el jardín etnobiológico El Charco del Ingenio*. Ed. El Charco del Ingenio A.C., Guanajuato, México. ISBN 987-607-59352-1-8.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2024) Cuenta Satélite del Sector Salud de México 2023. <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2024/CSSSM/CSSSM2023.pdf>
- International Society for Pharmacoeconomics and Outcomes Research (ISPOR). (2025). Cost-effectiveness analysis of ferric carboxymaltose (ReneGY®) for the treatment of iron deficiency anemia during pregnancy: The Mexican Social Security Institute (IMSS) perspective. [https://www.ispor.org/docs/default-source/cti-meeting-21021-documents/f65f34d2-2c08-44a9-a493-bbd81e0ad97d.pdf?sfvrsn=ecf7eed0\\_0](https://www.ispor.org/docs/default-source/cti-meeting-21021-documents/f65f34d2-2c08-44a9-a493-bbd81e0ad97d.pdf?sfvrsn=ecf7eed0_0)
- Kumar, N., & Goel, N. (2019). Phenolic acids: Natural versatile molecules with promising therapeutic applications. *Biotechnology Reports*, 24, e00370. <https://doi.org/10.1016/j.btre.2019.e00370>
- Mateos Maces, L., Chávez Servia, J. L., Vera Guzmán, A. M., Aquino Bolaños, E. N., Alba Jiménez, J. E., & Villagómez González, B. B. (2020). Edible Leafy Plants from Mexico as Sources of Antioxidant Compounds, and Their Nutritional, Nutraceutical and Antimicrobial Potential: A Review. *Antioxidants*, 9(6), 541. <https://doi.org/10.3390/antiox9060541>
- Mejía, O., F. J., Díaz, J., J., & Morales, C., U. A. (2024). Guardianas de la Salud en la Sierra de Zongolica: el Papel de las Mujeres Indígenas en la Conservación y Uso de Plantas Medicinales. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(3). [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v8i3.1226911147-11166](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i3.1226911147-11166)
- Muscolo, A., Mariateresa, O., Giulio, T., & Mariateresa, R. (2024). Oxidative Stress: The Role of Antioxidant Phytochemicals in the Prevention and Treatment of Diseases. *International Journal of Molecular Sciences*, 25(6), 3264. <https://doi.org/10.3390/ijms25063264>



- Pérez, V. T., Fletes, I. O., Campante, M. a. T., López, P. A., Manzo, L. a. V., & Hernández, J. C. M. (2023). Percepción de los agricultores sobre el riesgo por el uso de agua residual para riego en la zona de Atlixco, Puebla. *Acta Universitaria*, 33, 1–18. <https://doi.org/10.15174/au.2023.3676>
- Popkin, B. M., & Ng, S. W. (2021). The nutrition transition to a stage of high obesity and noncommunicable disease prevalence dominated by ultra-processed foods is not inevitable. *Obesity Reviews*, 23(1). <https://doi.org/10.1111/obr.13366>
- Rábago, A. F., Hernández Moreno, M. C., Leyva Trinidad, D. A., Ortega Vélez, M. I., & Valenzuela Chacón, J. A. (2024). Los quelites de pueblo de álamos, sonora. Conocimiento, consumo y valoración cultural en las familias rurales. *Revista Etnobiología*, 22(3). <https://revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/595>
- Ramos, C. S., Mier, B. E. G., & García, R. a. V. (2018). Estudio etnomédico de tres comunidades en el municipio de Salvatierra. *Jóvenes en la ciencia*, 4(1), 208-213.
- Reynoso González, J. J. L., & De León Arias, A. (2023). Protección financiera en salud ante enfermedades crónicas. Una perspectiva desde las finanzas familiares. *Revista Mexicana de Economía y Finanzas Nueva Época*, 18(4), 1–27. <https://doi.org/10.21919/remef.v18i4.847>
- Salvador Martínez, G., Ortiz Torres, E., Guerrero Rodríguez, J. D., Taboada Gaytan, O. R., Herrera Corredor, J. A., & Gómez Aldapa, C. A. (2024). Características composicionales de especies de amaranto utilizadas como verdura. *Revista Mexicana De Ciencias Agrícolas*, 15(8), e3094. <https://doi.org/10.29312/remexca.v15i8.3094>
- Shamah, L. T., Romero, M., M., Barrientos, G., T., Cuevas, N., L., Navarro, O., E., Bautista, A., S., Colchero, M. A., Magos, V., F. J., Gallardo, L., M. J., Lara, L., E., Gaona, P., E. B., Martínez, B., J., Alpuche, A., C., Díaz, M., D. A., Rivera, D., J., & Lazcano, P., E. (2023). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición Continua 2022. Resultados de Guanajuato. Instituto Nacional de Salud Pública.
- Santiago, S. Y. O., Hernández, F. A. D., López, P. C. U., Garrido, C. J. H., Alatorre, C. J. M., & Monroy, T. R. (2019). Nutritional importance and biological activity of bioactive compounds from quelites consumed in Mexico. *Revista Chilena de Nutrición*, 46(5), 593-605. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182019000500593>

