



El Periplo Sustentable

Universidad Autónoma del
Estado de México

<http://rperiplo.uaemex.mx/>

ISSN: 1870-9036

Publicación Semestral

Número: 43

Julio / Diciembre 2022

Artículo

Título

Importancia de la información
para el turismo gastronómico:
pertinencia de un compendio
gastronómico mexiquense

Autor:

Andrés López-Ojeda
Carolina Hernández
Ricardo Hernández-López

Fecha Recepción:

10/07/2020

Fecha Reenvío:

17/07/2021

Fecha Aceptación:

07/10/2021

Páginas:

154 - 192

Importancia de la información para el turismo gastronómico: pertinencia de un compendio gastronómico mexiquense

Importance of information for gastronomy tourism: towards a construction of the State of Mexico gastronomy compendium

Resumen

La gastronomía tradicional ha tomado cada vez mayor protagonismo en la actividad turística. Actualmente, se puede considerar una tendencia en la cual existe un interés manifiesto por la búsqueda de lo singular, la diferencia, la vivencia, los tonos locales, la búsqueda de novedosas experiencias que la han situado más allá de un simple servicio complementario. No obstante, también se ha identificado un vacío en términos de un conocimiento más amplio pues, aun cuando existen iniciativas importantes para inventariar y visibilizar la gastronomía de México, no resultan suficientes para hacer frente al vasto, formidable y asombroso patrimonio gastronómico con el que se cuenta. En este marco, el objetivo del artículo es presentar un análisis y revaloración de los conocimientos generados a través de los trabajos de titulación de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM), con base en un estudio documental, que implicó un procedimiento sistemático de indagación, recolección, organización, análisis e interpretación de datos. Como principal conclusión se perfila la necesidad de un compendio gastronómico de los municipios mexiquenses orientado al registro de la riqueza de conocimientos culinarios de orden local que puede resultar un atractivo cultural potencial. Así, el registro de información gastronómica puede convertirse en una fuente de conocimiento en la generación de estrategias de preservación y difusión del patrimonio culinario en donde el aporte del turismo gastronómico puede resultar importante.

Palabras clave:

Información gastronómica, registro gastronómico, turismo gastronómico,
gastronomía tradicional, patrimonio gastronómico.

Abstract

The traditional gastronomy has taken on a greater prominence in the tourist activity, nowadays, it can be considered a tendency in which there is a manifest interest by looking for the singular, the difference, the experience, the local tones, the looking for new experiences that have placed it beyond a simple complementary service. However, a gap has also been identified in terms of a broader knowledge because even when there are very important initiatives to inventory and visualize the Mexican cuisine, are not enough to cope with the vast, formidable and amazing gastronomy heritage. In this context, the objective of this article is to present an analysis and revaluation of the knowledge generated through graduation works of the Faculty of Tourism and Gastronomy of the Autonomous University of the State of Mexico, based on a desk study that involved a systematic procedure of inquiry, collection, organization, analysis and interpretation of data. The main conclusion is the need for a gastronomic compendium of the municipalities studied here, oriented to the registration of the richness of culinary knowledge of local level that can be a potential cultural attraction. Thus, the gastronomy information record can become a source of knowledge in the generation of strategies of preservation and diffusion of the culinary heritage, that could help to maximize the contribution of gastronomy tourism.

Keywords:

Gastronomy information, gastronomy tourism, traditional gastronomy, gastronomy heritage.

De los AUTORES

Andrés López-Ojeda

Doctor en Ciencias Antropológicas.
Profesor e Investigador del Centro de
Investigación y Estudios Turísticos
(CIETUR) de la Universidad Autónoma
del Estado de México, México.

Carolina Hernández

Licenciada en Turismo por
la Universidad Autónoma del Estado
de México, México. Estudiante de
la Maestría en Gestión Integrada
de Cuencas (Universidad
Autónoma de Querétaro).

dabirlocha@gmail.com

Ricardo Hernández-López

Doctor en Historia del Arte.
Profesor e Investigador del Centro
de Investigación y Estudios Turísticos
(CIETUR) de la Universidad Autónoma
del Estado de México, México.

Introducción

En la actualidad la actividad turística se muestra como un sector de gran crecimiento en la economía global, pues aporta el 10% del PIB mundial y el 7% en exportaciones, lo cual puede traducirse en impactos positivos en las comunidades receptoras mediante el incremento de empleos; cuando se apuntala con principios de conservación, protección y sustentabilidad, puede contribuir al mantenimiento del medio ambiente y la valorización de la cultura (OMT-RE, 2016). La generación de información comprende una necesidad elemental para la materialización de oportunidades y constituye un factor esencial para la consecución de la llamada Sociedad del Conocimiento como un paradigma reciente de desarrollo que ha ocasionado que las empresas con más valor sean aquellas que se orientan a la gestión y aplicación de datos (Google, Apple, Microsoft, Yahoo, Facebook).

No obstante, la hegemonía de cierto instrumentalismo universal, que integra a la sociedad actual en términos tecno-comunicativos (homogeneización), también se constata la existencia y resurgimiento de una intención de diferenciación de “comunidades de saberes” con base en identidades históricas, religiosas, étnicas, territoriales o nacionales. Al respecto, la UNESCO considera a esa multiculturalidad como un “potencial cognitivo” que conviene valorizarlo, protegerlo, difundirlo y visibilizarlo. Por esto mismo (un *ethos* también globalizado), se hace imperioso y resulta valorable el registro, la producción, el acopio, la difusión y gestión adecuada de informaciones y datos que den cuenta de ese potencial cognitivo manifiesto en valores, prácticas, objetos, símbolos, creencias, costumbres y otras formas culturales que se sintetizan en lo que se conoce como patrimonio tangible e intangible.

El patrimonio cultural, de acuerdo con una multitud de autores (García, 1999; Ballart y Tresseras, 2001; Martín, 2003), es un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. Esta caracterización aplica para el caso de la gastronomía pues, además de inscribirse como parte del patrimonio inmaterial, conforma una importante fuente de identidad en la sociedad postmoderna hasta el punto de convertirse en un baluarte de defensa de la autenticidad de un territorio y una comunidad contra la creciente homologación que también trae



aparejado el desarrollo actual de la sociedad. En el turismo gastronómico, los productos alimenticios y las especialidades culinarias se convierten en vehículo de acercamiento cultural en la medida en que se configuran como elementos identificadores de pueblos y territorios (Feo, 2005).

Aunque existen iniciativas para generar informaciones relativas a la articulación entre oferta, bienes, recursos gastronómicos y turismo (caso, por ejemplo de los observatorios turísticos y gastronómicos existentes en América Latina o, para el caso de México, iniciativas como el Atlas Cultural), los datos generados continúan quedándose a un nivel macro, confinados a una naturaleza cuantitativa y económica, así como, alimentándose de fuentes públicas que solo en pocas excepciones resultan actuales y útiles para delinear políticas de conservación, protección o utilidad práctica para el diseño de productos o servicios para ámbitos, iniciativas o emprendimientos de nivel local, como podrían ser los municipios o localidades.

Una fuente a la que escasamente se ha recurrido en la producción de información que contribuya a la realización de acervos, inventarios o compendios de los recursos gastronómicos, lo constituyen los trabajos de evaluación escritos en sus distintas modalidades (tesis, tesinas o reportes) que las instituciones de educación superior acumulan y que son escasamente difundidas. Tal es el caso del *corpus* documental que integran los trabajos de titulación de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM), que merecen una “minería de datos” en la medida en que contienen informaciones gastronómicas a nivel regional y local que atestiguan su importancia en las distintas dimensiones de tal patrimonio: histórico, cultural, social y potencialmente turístico. En este marco, el objetivo de este trabajo se centra en el análisis, recuperación, registro y revaloración de los conocimientos e informaciones gastronómicas contenidos en dicho *corpus* documental con el propósito de comenzar a visibilizar recetas, productos, platillos y algunos otros aspectos de lo que se puede llamar gastronomía patrimonial mexiquense.

Así, el texto se divide en cinco apartados. En el primero, se plantea un marco conceptual relacionado con la importancia de la información, el patrimonio y su pertinencia para el turismo gastronómico. Después se comenta la metodología que sirvió como base para la investigación. Posteriormente, se presenta el análisis relacionado con los datos arrojados por los trabajos de titulación mostrando las



peculiaridades, categorías y, sobre todo, el tipo de registro identificado. En seguida, se describe la relación turismo-gastronomía que permite explorar su pertinencia y posibles alcances. Por último, en las consideraciones finales no solo se enfatiza la existencia de una gran riqueza del patrimonio gastronómico mexiquense que se nutre de formas, procedimientos, productos y platillos prehispánicos, sino también, como un posible insumo para la elaboración de propuestas en torno al turismo gastronómico que permita, a su modo, la revalorización y preservación de los recursos culinarios.

Marco conceptual. Información, patrimonio y su importancia para el turismo gastronómico

Entre los cambios más importantes generados por el fenómeno de la globalización, se encuentran los relativos al predominio de las tecnologías de comunicación que indica el arribo y relevancia de los flujos de información para la consecución de un nuevo paradigma social fundamentado en el conocimiento (Gómez *et al.*, 2007). De acuerdo con Castells (1999: 42-43), la revolución de la tecnología de la información ha resultado clave para la reestructuración del sistema capitalista a partir de la década de los ochenta del siglo pasado y base para una nueva estructura social y el surgimiento de un nuevo modo de desarrollo: el *informacionalismo*, donde la fuente de producción estriba en la tecnología de la generación del conocimiento, el procesamiento de datos y la comunicación de símbolos. Es cierto que, agrega dicho autor, tales elementos son decisivos en todos los modos de desarrollo, pero lo específico del *informacionalismo* “es la acción del conocimiento sobre sí mismo como principal fuente de productividad”.

Es importante enfatizar que, si bien asistimos a un nuevo estadio capitalista informacional, la variación es considerable en tanto la concreción del proceso se instala en la diversidad que conforman la red de países, según su historia, cultura, instituciones y su relación específica con el capitalismo global y las tecnologías de comunicación. Es decir, asistimos al predominio de un instrumentalismo abstracto y universal donde el planeta se integra en términos tecno-comunicativos (homogeneización), y al mismo tiempo, a procesos de diversificación y apropiación local –como respuesta o repliegue a la magnitud del cambio civilizatorio–, con base en identidades históricas de raíces religiosas, étnicas, territoriales o nacionales que conforman “comunidades de saberes” con valor. Al respecto, el informe mundial de la UNESCO (2005), consigna acerca de la diversidad que, si bien los montos de



información son importantes en términos del acceso y difusión de las innovaciones que repercute en los aumentos de la productividad, en cambio, el “potencial cognitivo” con el que cuentan los diversos pueblos del mundo es trascendental en la medida en que constituye un conocimiento que crea sentido, por lo que conviene valorizarlo.

Este nuevo enfoque resulta fundamental en términos de que, frente al desbordamiento de la información dadas las nuevas posibilidades de la Internet y los medios audiovisuales, así como debido al fortalecimiento de la hegemonía cultural angloparlante, el lugar que ocupan los conocimientos locales y la multiculturalidad se legitima, como se enfatiza en el mismo informe: “esta perspectiva no obedece exclusivamente a un imperativo abstracto de carácter ético, sino que apunta principalmente a suscitar en cada sociedad una toma de conciencia de la riqueza de los conocimientos y capacidades de que es depositaria a fin de que los valore y aproveche mejor” (UNESCO, 2005: 18).

La tarea ha sugerido, incluso, la búsqueda de una nueva ciudadanía contemporánea, sobre todo, a través de instituciones que tengan como piedra angular la gestión y uso eficaz de la información para propiciar su correspondiente conversión y transmisión en forma de conocimiento (Ortega, 2010). Al respecto, existen instancias abocadas a la gestión de la información y conocimiento, como lo son los observatorios, que permiten que tales recursos cobren sentido. Para el caso de la cultura, el turismo y la gastronomía, si bien existen algunas iniciativas de “tecnoesferas informacionales”, aun resultan escasas, sobre todo, para profundizar en el conocimiento, desarrollo e importancia de tales sectores evidenciado por su aporte al Producto Interno Bruto en México (el sector cultural aporta el 2.8%; el turismo 8.5%; y la gastronomía 2%). Entre las escasas iniciativas, que se pueden mencionar, se encuentra el *Observatorio Turístico de Guanajuato* de naturaleza estatal. Por su parte, a nivel internacional y como algo sintomático de la importancia de la producción de conocimientos y datos se pueden contabilizar, entre los más recientes: el Observatorio de Turismo de la Universidad Tecnológica Equinoccial (Quito, Ecuador); el Observatorio Económico y Social del Turismo (Minas Gerais, Brasil) y el Observatorio Mundial del Turismo Sostenible (OMT). Como se puede apreciar, si bien se ha comenzado a trabajar en la creación de observatorios en el campo cultural y turístico, en México solo existe uno declarado sobre la cuestión gastronómica: el *Observatorio Gastronómico del Estado de México*, el cual inició sus actividades en 2013 con sede en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM (López y Favila, 2018).



Por lo que respecta al estudio del turismo gastronómico en la actualidad, resulta cada vez más pertinente, pues se ha convertido en una tendencia donde se busca satisfacer la demanda de un segmento socioeconómico y cultural que aprecia y disfruta lo relacionado con los productos alimenticios constituyendo un interés genuino del turista por conocer parte de la gastronomía tradicional y local. Como se afirma en el texto de Oliveira (2011), existen turistas que “se alimentan” y otros que “viajan para comer”. Estos turistas, interesados por la comida, realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como de necesidad básica, aunque el objetivo final es encontrar placer.

Aunado a esto, el mismo autor (Oliveira, 2008), presenta la definición del turismo gastronómico como el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, lo que involucra prácticas que van, desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un determinado destino para degustar y aprender a preparar determinados alimentos, hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de conocer algo más sobre las cocinas tradicionales. Por consiguiente, el turismo gastronómico se puede constituir en un medio para revalorar la alimentación local, así como, un instrumento que coadyuve al posicionamiento de tal oferta. En otras palabras, se amplía la comprensión de la gastronomía como un factor potencial del turismo (Hernández, 2011; Mejía, 2009).

La muestra de la importancia de generar información gastronómica se puede apreciar en diferentes acciones, por ejemplo, en la constitución de foros y encuentros de discusión a nivel global, en la conformación de la Red de Gastronomía de la Organización Mundial del Turismo (OMT), donde se puede debatir, promover y diseñar proyectos o modelos viables de desarrollo de productos, marketing, comunicación y donde se abordan temáticas relacionadas con el papel de la gastronomía y la gobernanza. Reflejo del trabajo de esta red lo constituyen dos reportes globales que evidencian la importancia y tendencias actuales del turismo gastronómico (OMT, 2012; 2017); en estas publicaciones se menciona que el 88,2% de los destinos considerados mencionan a la gastronomía como un elemento estratégico para definir su imagen y su marca.



Para el caso de las gastronomías locales, consideradas como patrimonios culturales, se aprecia un esfuerzo cada vez mayor por armonizar el turismo con la búsqueda de valores tradicionales que conforman una plataforma de principios sobre los cuales es deseable el desarrollo de los viajes modernos, entre otros se encuentran: el respeto por la cultura, la tradición, la singularidad y la sostenibilidad como base para revitalizar y diversificar de manera constante la industria turística, para promover el desarrollo económico local, así como, para el involucramiento de numerosos y diversos sectores profesionales que permitan imaginar actividades productivas diferentes al sector primario.

La misión de la Red de Gastronomía de la OMT, por su parte, se centra en integrar a la gastronomía como recurso clave del desarrollo del turismo sostenible; servir de plataforma para que las instituciones privadas, públicas y académicas puedan interactuar, compartir y acceder a información de interés, en la que encuentren un lugar idóneo para crear, difundir e implantar conceptos innovadores, así como, crear un marco legítimo para una cooperación público-privada transparente (OMT, 2016).

No obstante, para el caso de México no existen suficientes esfuerzos por incentivar el aprovechamiento de los recursos patrimoniales gastronómicos, a pesar de que la temática ha cobrado una gran relevancia en los últimos años, como lo demuestran algunas estadísticas. Por ejemplo, en relación con la magnitud del sector de la restauración: según algunos datos (INEGI, 2014), su importancia económica en el ámbito nacional asciende al 10.7%, lo que se concretiza en 451 854 unidades económicas; 1.4 millones de personas ocupadas directamente, así como, un mercado que alcanza casi los 200 000 millones de pesos, lo cual también se puede traducir en un aporte al producto interno bruto del 2% (González, 2015).

Pero eso no es todo, la gastronomía comprende otras dimensiones acaso más importantes: como forma identitaria o distintivo cultural. Además, la gastronomía tradicional y popular, por otra parte, continúa como sustrato de la alimentación popular actual. Incluso, en los términos más funcionales de la alimentación, constituye un tema de política pública, reflejado en la preocupación del Estado por solucionar el problema de la desnutrición y hambre de amplios sectores de la población, lo cual ha propiciado acciones como la llamada Cruzada Nacional contra el Hambre de hace algunos años (DOFa, 2014).



En relación con el campo del turismo, el cual aporta 8.7% al Producto Interno Bruto (Báez, 2017), y que ha convertido a México en el sexto país con más llegadas a nivel mundial y primero a nivel latinoamericano (UNWTO, 2018); la gastronomía ha ocupado generalmente un lugar secundario en la diversidad de productos que se le ofrecen al visitante, es decir, se le identifica más como un servicio que como un atractivo, no obstante, que la gastronomía mexicana se ha colocado a la vanguardia mundial como lo atestigua la frecuente aparición de cocineros y restaurantes nacionales en las listas de las revistas especializadas más influyentes o su alta frecuencia de búsqueda en Internet a través del dispositivo de Google (https://www.google.com/intl/es_ALL/trends/2014/story/food.html).

Ahora bien, uno de los documentos que se propuso para el fortalecimiento del campo gastronómico fue la llamada Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018, la cual reconoció la importancia del sector y se orientó a fortalecerla no solo en sus “dimensiones de calidad, diversidad, originalidad e innovación” sino, también, porque se constata como “generadora de ingresos, empleos y oportunidades de negocios y en un factor necesario para incrementar la calidad del sistema alimentario y la dieta de los mexicanos, así como atraer el turismo internacional y alentar el turismo interno” (SECTUR-SHCP, 2015: 5).

Cabe señalar que esta iniciativa gubernamental para el fortalecimiento del campo gastronómico, a) fue una de las pocas existentes en América Latina; b) intentaba comprender una amplitud de acciones, como lo relativo a la producción, comercialización, capacitación laboral, financiamiento, promoción, colaboración interinstitucional, innovación, investigación, educación, entre otras; c) se enfocó a la cocina tradicional, local y popular que constituye una densa plataforma cultural e histórica y; d) articuló de manera sobresaliente a la gastronomía con la actividad turística, es más, aunque la política tuvo como principio la corresponsabilidad entre secretarías y la implementación de estrategias transversales, su implementación principal quedó a cargo de la Secretaría de Turismo.

La *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018*, tenía que ver con la capacidad de generar información sobre los diversos aspectos de la entidad denominada gastronomía tradicional mexicana y, de manera significativa, de aquella vinculada al turismo, pues, si bien existen ahora



valiosos esfuerzos para generar datos (por ejemplo, el Atlas Turístico de México),¹ no se ha conseguido una caracterización detallada que comprenda, por ejemplo, la cadena de valor y agentes involucrados; el registro de los bienes, oferta y consumos gastronómicos en los destinos turísticos (internacionales, regionales y locales); así como, otras tantas informaciones que la política de fomento formula como líneas de acción pero que, también, constituyen necesidades de conocimiento, por ejemplo: lo relativo a los estándares de calidad de los restaurantes que ofrecen gastronomía tradicional y popular; los productos y alimentos locales que se incorporan a la oferta turística (platillos, ingredientes, productos); las condiciones de la infraestructura de los mercados tradicionales; los elementos que señalan la originalidad de los productos y cocina mexicana; las condiciones y viabilidad de las marcas y sellos de calidad de los productos y platillos locales; el número de cocineros y cocineras tradicionales, las especialidades locales, etcétera, por mencionar solo aquellos datos que pueden servir para fortalecer la articulación turismo-gastronomía-patrimonio. En el mismo sentido, salvo informaciones tangenciales sobre gasto turístico gastronómico, no existen datos que permitan conocer al consumidor en términos cuantitativos y cualitativos más detallados.

Para que se generen estrategias en el turismo gastronómico es necesario contar con información pertinente. En general, se ha privilegiado la información cuantitativa y/o macroeconómica, y no aquella relacionada con aspectos cualitativos y de una dimensión particular como puede ser el registro de los productos alimentarios típicos o acerca de la experiencia y satisfacción de los visitantes que se desplazan para poder degustar un alimento de cierta región.

Para el caso concreto del Estado de México una fuente de información gastronómica son los trabajos académicos de alumnas y alumnos de la Facultad de Turismo y Gastronomía, puesto que existe un conjunto de datos en las tesis, tesinas y reportes de investigación que han sido poco consultados y, la mayor parte de las veces, desconocidos. Esta información puede ser aprovechada permitiendo, para el interés turístico, identificar atractivos, productos y servicios con base en los recursos gastronómicos locales.

¹ En la presente administración, se ha turnado para su aprobación en el Senado de la República, la *Ley Federal de Fomento a la Cocina Mexicana* (CS, 2021), que considera a la gastronomía como elemento cultural, atractivo turístico y sector fundamental para el desarrollo económico. Sin embargo, su estado actual aparece todavía como pendiente.



En ese *corpus* documental integrado por los trabajos de titulación (tesis, tesina, reportes de investigación), se han identificado 120 tesis que cristalizan la producción del año 2007 al 2016. Esto quiere decir que la información es vasta. No obstante, solo 21 trabajos están orientados, se enfocan o abordan la temática de la gastronomía tradicional patrimonial. A pesar de que la información se puede considerar valiosa, existen razones por las cuales no se aprovecha, entre algunas de ellas se pueden mencionar las siguientes:

- Es poco conocida, debido a que sólo los investigadores, estudiantes y académicos son los que hacen uso de ella.
- Es poco promovida y difundida. Aunque la Universidad realiza esfuerzos para darla a conocer, solo hasta muy recientemente se ha puesto a disposición a través del Repositorio Institucional² que consiste en una plataforma de internet donde se puede acceder a la consulta de la producción académica. Sin embargo, no se encuentra a disposición el total de los trabajos de titulación, a pesar de que tal dispositivo inició en 2011.
- La información que se presenta se queda en el terreno de lo “académico”, es decir, no existen esfuerzos por convertir la información en acciones operativas o aplicadas como pueden ser la creación de productos, servicios turísticos o para la toma de decisiones.

En este marco, el presente artículo aporta al campo del turismo gastronómico mediante la sistematización y generación de información con base en el análisis del conocimiento generado por los egresados y egresadas de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, colaborando con ello a la ampliación de información sobre la gastronomía local tradicional mexiquense. También sirve para dar a conocer el trabajo de las alumnas y alumnos, permitiendo visibilizar el conocimiento acumulado respecto a la riqueza de la gastronomía local y tradicional de algunos municipios del Estado de México.

Finalmente, la tarea realizada en torno al registro, sistematización y difusión de la producción académica de los alumnos y alumnas se puede articular con el tema de la información como bien público y, para el caso del turismo, como un recurso para la promoción del acervo gastronómico estatal.

2 <http://ri.uaemex.mx/about>.



Metodología

El artículo tiene por base una investigación documental que implicó un procedimiento sistemático de indagación, recolección, organización, análisis e interpretación de datos (Alfonso, 1994; Kaufman y Rodríguez, 2001), provenientes de las tesis de licenciatura en gastronomía con temáticas relacionadas con la comida tradicional, alimentos locales o turismo gastronómico, entre otras temáticas relevantes para la investigación. Entre las fuentes revisadas se encuentran documentos impresos y electrónicos. La investigación también se puede calificar como descriptiva, es decir, una forma de estudio que busca la comprensión y el análisis detallado del fenómeno a estudiar buscando responder al tipo de preguntas tales como quién, cuándo, dónde, cómo y por qué (Naghi, 2005; Grajales, 2000). En el caso analizado, por ejemplo, saber dónde se realizaron las tesis, quiénes los realizaron (género), por qué resultan importantes los productos o platillos seleccionados, etcétera.

De acuerdo con lo anterior, se realizó un análisis de fuentes de carácter documental y, específicamente, de las tesis de licenciatura que se han elaborado en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM durante el periodo 2007-2016. Como se comentó, de acuerdo con los datos existentes se han producido 120 tesis, tesinas y reportes de investigación de las cuales se eligieron las que se enfocan a la gastronomía patrimonial, tradicional y local en distintos lugares del Estado de México (criterios de selección). Este material documental es caracterizado y sistematizado de acuerdo con los principios de los métodos analítico, sintético y deductivo (Bickman, 2009; Millán y Sádaba, 2012). Este método se refiere a tres procesos intelectuales inversos que operan en unidad: El análisis es un procedimiento lógico que posibilita descomponer mentalmente un todo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones, propiedades y componentes; permite estudiar el comportamiento de cada parte. La síntesis es la operación inversa que establece mentalmente la unión o combinación de las partes previamente analizadas y posibilita descubrir relaciones y características generales entre los elementos de la realidad. Finalmente, la deducción implicó la inferencia de características concretas a partir de generalizaciones, principios, leyes o definiciones. Se trató de encontrar aspectos comunes, regularidades a partir de la información recabada para llegar a conclusiones que pudieran tener un nivel de generalidad (Rodríguez y Pérez, 2017).



De esta manera la información recopilada fue organizada con base en una ficha de registro dividida en dos secciones principales: la primera se dirige a la identificación de los trabajos de tesis considerando datos generales (título del trabajo de tesis, autor/es, director de tesis y lugar donde se realizó la investigación), así como, información de los productos o recursos gastronómicos más representativos de cada trabajo terminal, que implicó las tareas del método analítico comentado; la segunda sección de la ficha, sirvió para realizar un registro más detallado de los recursos gastronómico considerando distintas dimensiones y variables, por ejemplo, categoría de los alimentos (donde se detallan las recetas, entradas, bebidas, antojitos, etcétera); caracterización del platillo (nombre, ingredientes, utensilios y técnicas tradicionales de producción); consumo (alimento cotidiano, de fiesta, de temporada); accesibilidad (dónde se consigue el recurso gastronómico, dónde se consume); simbolismo (relación del recurso gastronómico con creencia u otro significado, atribución de propiedades curativas) y; su representación gráfica (si los trabajos terminales incluyen fotografías u otros recursos gráficos de la gastronomía) (véase Anexo 1).

Con base en el procedimiento descrito se pretende cubrir el objetivo principal enfocado al análisis, recuperación, registro y revaloración de los conocimientos e informaciones gastronómicas contenidos en el *corpus* documental (tesis, tesinas y reportes) con el propósito de comenzar a visibilizar faltantes en torno a recetas, productos, platillos y algunos otros aspectos de lo que se puede llamar gastronomía patrimonial mexiquense.

Hacia la construcción de un compendio gastronómico mexiquense

Importancia de la gastronomía y el *corpus* documental

La gastronomía tradicional en México ocupa un lugar importante en las diferentes dimensiones de la vida de las personas. Constituye un “modelo cultural completo” debido a: su permanencia histórica; porque incluye procesos de elaboración, técnicas y utensilios diferenciados; por su sabores, variedad de sabores y platillos únicos; porque forma parte de costumbres, hábitos y tradiciones ancestrales; por los saberes depositados de cocineros y cocineras tradicionales que se transmiten de generación en generación; porque incluye alimentos, bebidas e ingredientes impregnados de alto simbolismo y; porque se vincula a las cosmogonías y al medioambiente local.



La cocina tradicional históricamente constituye un elemento de desarrollo de la civilización donde se han construido formas de producción y estructuras de convivencia y solidaridad social, así como, una dieta común en amplias regiones del país que la ubican en el centro de la vida ceremonial y ritual, profana, festiva o sacra. La gastronomía tradicional comprende elementos como la agricultura, prácticas rituales, conocimientos seculares, técnicas, costumbres ancestrales y mantiene una persistencia y efectividad en la medida en que constituye una plataforma dietética, nutricional, cultural, social y productiva única.

Así, el conjunto de prácticas, funciones, interrelaciones –convencionales, festivas, ritualizadas, sagradas, sociales o colectivas–, en simbiosis con el medioambiente, más los ingredientes ancestrales, saberes y técnicas milenarios; las cosmologías, valores y significados asociados, explican que la gastronomía tradicional constituya un elemento de la identidad, cohesión social, distinción cultural, e incluso, como factor de desarrollo (claramente verificable en el turismo gastronómico). Por estas razones el apartado se dirige a detallar los recursos y elementos gastronómicos locales que conforman la plataforma de ese sistema cultural total a través, de la investigación documental realizada y el proceso metodológico descrito.

Teniendo como trasfondo el marco delineado, los 21 trabajos de tesis analizados se caracterizan porque, en su mayor parte, están orientados a la difusión, reconocimiento, revaloración e importancia patrimonial de la gastronomía mexiquense. Las tesis se realizaron en el lapso de los años 2010 a 2013. En relación con los autores, 10 tesis fueron elaboradas por estudiantes mujeres y 11 por estudiantes hombres; 6 tesis fueron realizadas en colaboración por dos autores (cuadro 1).

Cuadro 1. Registro de trabajos de titulación de la Licenciatura de Gastronomía analizados

Título del trabajo	Autor/es	Año	Municipio estudiado
Uso y consumo de hongos silvestres comestibles en el municipio de Acambay, Estado de México	Gabriela Mercado López Ariadna Del Socorro Rojas Arias	2007	Acambay
Patrimonio agroalimentario y transformaciones gastronómicas en el contexto de la globalización el caso de Acambay Edo. Méx.	José Iván Ramírez Ortega	2015	Acambay



Título del trabajo	Autor/es	Año	Municipio estudiado
Un acercamiento a la gastronomía tradicional de Acambay	Marcos Daniel López Barrera	2012	Acambay
La recolección y venta y formas de preparación de insectos comestibles en los municipios de Toluca, Almoloya de Juárez y Temoaya	Andrés José Antonio Juárez Ortega	2010	Almoloya de Juárez, Toluca y Temoaya
Comparación de la gastronomía indígena lacustre de Almoloya de Juárez	Sandra Patricia Álvaro González	2010	Almoloya del Río
El abandono del maguey y sus efectos en la gastronomía mexicana: Caso Cuenca Alta del Río Lerma	Sara Argimira Teyer Sánchez y Cesar Augusto Sánchez Rivera	2010	Cuenca Alta del Río Lerma
La cocina minera y mazahua de El Oro, Estado de México	María del Carmen Navarrete Romero	2013	El Oro
Reconstrucción del proceso de elaboración de la sambumbia bebida fermentada tradicional de San Martín de Ocochitepec, Ixtapan del Oro	Aldo Iván Bernáldez Camiruaga	2010	Ixtapan del Oro
Uso y costumbres en torno al atole agrio en San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca	Victoria Viviana Salinas Valdés	2010	Ixtlahuaca
Entre lo otomí y lo español la historia de las gastronomías en Jilotepec	Juan Pablo Domínguez Méndez	2013	Jilotepec
La gastronomía lacustre de San Pedro Tultepec, México, antes y después de la desecación de la laguna de Lerma	José Luis Flores Somera	2010	Lerma
La globalización y los cambios en la gastronomía tradicional de Metepec	Rita Mendoza Bernal	2009	Metepec
Formas actuales de recolección y comercialización de insectos comestibles	Sofía de las Mercedes Figueroa Colín y Beverly Ramos Rostro	2009	Otumba y Teotihuacán



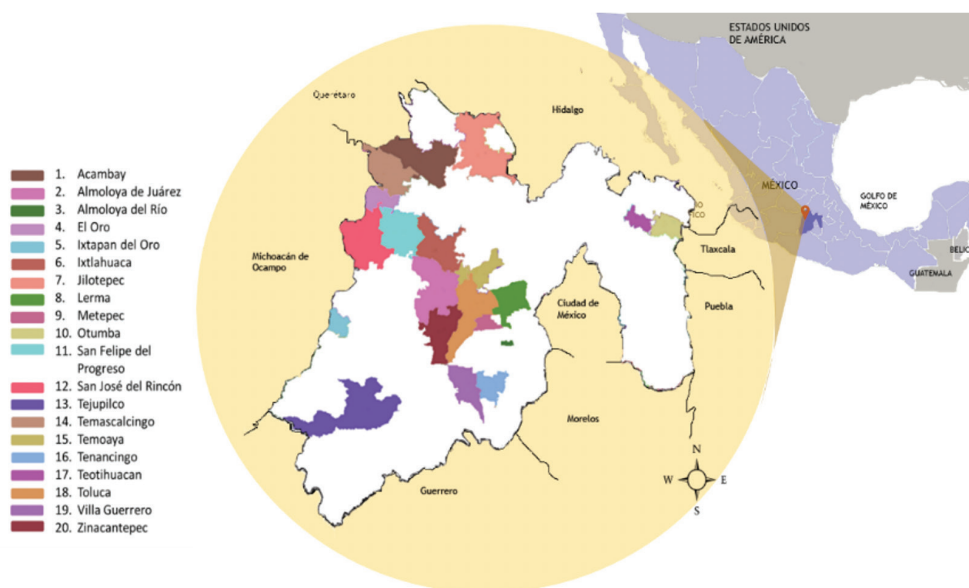
Título del trabajo	Autor/es	Año	Municipio estudiado
Sabores y Saberes de los alimentos y bebidas tradicionales mazahuas en el municipio de San Felipe del Progreso	Adaena Pamela Díaz Galindo Jazmín Zaragoza Alonso	2013	San Felipe del Progreso
Análisis del Patrimonio Gastronómico entre los mazahuas de San Antonio Pueblo Nuevo, San José del Rincón, México	Martha González Mendoza	2013	San José del Rincón
Gastronomía cotidiana y festiva del municipio de Tejupilco	Ollala Brizza Martínez Benítez Vanessa Paolha Escobar Pérez	2013	Tejupilco
La migración y su relación con el cambio de ingredientes, técnicas, utensilios gastronómicos de Santa Ana Yen su.	Eder Domínguez Galindo	2008	Temascalcingo
Conocimiento gastronómico tradicional: Proceso de Producción y propiedades organolépticas del pan artesanal, variedad de cocol de San Miguel Tecamatlán, Tenancingo	Ivonne Catzin Sánchez	2013	Tenancingo
Alimentos y bebidas tradicionales que se ofrecen en las cantinas de la Ciudad de Toluca y el comportamiento de sus actores sociales	Luis Alberto González Sanches y Pedro Huitzilihuitl Ovando Flores	2010	Toluca
Documentación de la elaboración y consumo del pan tradicional de pulque en la cabecera municipal de Villa Guerrero	Claudia Nayelli Reyes Montaña	2014	Villa Guerrero
La gastronomía de San Miguel Zinacantepec. San Antonio Acahualco, Santa María del Monte, Zinacantepec	Paloma Camacho Sánchez	2009	Zinacantepec

Fuente: Elaboración propia.



Algo interesante en esta primera panorámica es que el número de tesis, con un interés claro hacia la gastronomía patrimonial, no representa ni el 20% de la producción total en los últimos 12 años (120 tesis), lo cual puede constituir una limitante para su aprovechamiento turístico porque la implementación de acciones puede requerir mayor cantidad de información y mayor alcance en términos de cobertura estatal. Esto último debido a que, también, el porcentaje de municipios del Estado de México estudiados tampoco llega al 20%.³ Es decir, de las 120 tesis producidas únicamente 21 han tenido como marco contextual 20 de los 125 municipios que conforman al Estado de México, entre los que destacan: Acambay, Almoloya de Juárez, Almoloya del Río, El Oro, Ixtapan del Oro, Ixtlahuaca, Jilotepec, Lerma, Metepec, San Felipe del Progreso, San José del Rincón, Tejupilco, Temascalcingo, Temoaya, Tenancingo, Toluca, Villa Guerrero y Zinacantepec (mapa 1).

Mapa 1. Municipios del Estado de México donde se realizaron los trabajos de titulación (tesis, tesinas, reportes de investigación)



Fuente: Elaboración propia con información de INEGI (2016).

3 El Estado de México cuenta con 125 municipios (INEGI, 2015).



Caleidoscopio del patrimonio gastronómico mexiquense en los municipios estudiados

Entre los principales productos y recursos que destacan en el registro que se realiza en las tesis de grado se ubican frutas, plantas, hierbas, insectos y animales comestibles locales. De estos, sobresalen plantas y frutos como el xoconostle, nopal, maguey, flor de maguey y tuna, lo que permite reconocer su importancia en la dieta mexiquense. Así mismo es frecuente encontrar todo un conjunto de vegetales y semillas tales como el chile, maíz, calabaza, haba, quintoniles, quelites y frijol que conforman la base para la elaboración de los platillos locales de la zona y que hunden sus raíces en la época prehispánica. Al mismo tiempo se destaca el uso de alimentos como el cerdo, charales (*Chirostoma*), guajolote (*Melleagris gallopavo*), acociles (*Procambarus acanthophorus*), padrecitos (*Aeschinidae*), res y borrego, así como insectos comestibles como los gusanos y escamoles –huevo de la hormiga güijera (*Liometopum apiculatum*)– que explican la diversidad gastronómica.

Cuadro 2. Muestrario gastronómico de alimentos típicos de algunos municipios del Estado de México documentados



Foto 1. Memenxhas o memenchas.

Fuente: Disponible en <https://web.facebook.com/SoyJilotepec/photos/a.428943247158726/696662450386803/?type=3&theater>.

Foto 2. Salsa de xoconostle.

Fuente: Disponible en <https://www.asiesmimexico.mx/es/se-antoja/salsa-de-xoconostle/>.



Foto 3. Sendecho.

Fuente: Disponible en <https://www.facebook.com/LegadoCultural/photos/a.292251584265113/749934648496802/?type=3&theater>.

Foto 4. Atole Ix' tr' ejme o Atole agrío.

Fuente: Disponible en <http://culturamazahualatos.blogspot.com/p/blog-page.html>.

En otras palabras, es posible observar un caleidoscopio de productos culinarios locales con una importante conexión territorial, así como la permanencia de una gastronomía antigua pero sensible a la incorporación de nuevos elementos que van construyendo tradiciones culinarias (cuadro 3).

Cuadro 3. Principales alimentos y productos gastronómicos de los municipios documentados

Frutas, hierbas y vegetales	Xoconostle, hongos nopal, maguey, quelite, quintoniles, papa, epazote, capulín, berros, haba, verdolagas, trigo, maíz, frijol, chile, pera, manzana, flores de maguey, flores de calabaza, tuna, chilacayote.
Animales	Res, borrego, pato, conejo, cerdo, guajolote, pescado blanco, charales, acociles y padrecitos.
Insectos comestibles	Gusano de maguey (rojo y blanco), gusano de palo, caracol, chapulín, e scamoles.

Fuente: Elaboración propia.



En casi la totalidad de recetas registradas, la autoría de cada platillo es anónima, sin embargo, cada receta ha pasado en la línea generacional enriqueciéndose y diferenciándose en cada familia. Si bien es cierto que cada receta adquiere un sello particular en cada familia, existen prácticas y elementos del dominio público permanentes como es el uso de utensilios y técnicas tradicionales en la producción y consumo de platillos en el territorio. Aquellos utensilios que tienen mayor protagonismo son el metate, comal, cuchara de madera, cacerola, olla de barro. Así como técnicas tradicionales como el amasado, hervido, tatemado, sudado, asado, fermentación y leudado. Estas evidencias han contribuido al mantenimiento de una identidad cultural a través del reconocimiento de una gastronomía diferenciada y singular en contraste con otros lugares del mismo estado o país (cuadro 4).

Cuadro 4. Principales utensilios y técnicas tradicionales en la producción y consumo de alimentos en la zona documentada

Utensilios	Técnicas
Metate, comal, cuchara de madera, cacerola, olla de barro, coladera, jarro de barro, molcajete, cazo de cobre, palas de madera, chiquihuite, matlapil, horno	Amasado, hervido, tatemado, sudado, asado, fermentación, leudar

Fuente: Elaboración propia.

La construcción de lo representativo a partir de la herencia gastronómica

La riqueza gastronómica de los municipios observados no solo se muestra en sus productos locales sino también en los saberes, procedimientos, platillos y elaboraciones culinarios aportados por los grupos culturales que aún habitan en dichas zonas como son los Otomíes, Mazahuas y Nahuas. Por tal motivo, se puede decir que la gastronomía mexiquense de la zona estudiada tiene una gran herencia prehispánica, como se muestra en el siguiente cuadro que registra un conjunto de productos alimenticios del entorno local y su transformación en recetas que incorporan saberes milenarios transmitidas por generaciones (cuadro 5).



Cuadro 5. Confluencia de productos y saberes tradicionales en las recetas locales de municipios documentados

Producto alimentario de base local	Platillos / Elaboraciones	Municipios donde se elabora
Reino vegetal	Maíz	Tortillas de nixtamal, caldo de milpa, gorditas de maíz, atole agrio, tamales agrios, memexhas, esquites
	Trigo	Pozole de trigo, pozole de trigo con quelites, tortilla mazahua
	Plantas comestibles	Nopales con verdolagas en salsa verde, mermelada de nopal, pancita de res con nopales, nopalitos envueltos, ensalada de nopal, ensalada de haba, salsa de xocostle, agua de xocostle con miel.
	Cucurbitáceas	Dulce de chilacayote, chilacayote en pasilla, dulce de calabaza de castilla, comida de agostito.
	Quelites	Ensalada de berros, quelites sudados, tamal de quelites, sopa de quelites cenizos, chicharrón de quintoniles, tortitas de huazontle seco, xocooyoles
	Flores	Flores de biznaga en vinagre, flores de maguey asados o a la mexicana, budín de flor de calabaza, guisado de flores de frijol
	Frutas	Tamal de capulín, dulce de capulín
	Hongos	Hongos al ajillo, hongos de maguey, orejas de puerco con cerdo, Pancitas rellenas de queso, clavito en pipián, Hongos patita de pollo enchilada, sopa de cenizos con orejas
	Maguey y sus derivados	Penca asada y rellena, gusanos blancos y rojos de maguey (chinicuil) tostados o en salsa verde, pulque, curado de avena y tuna, pan de pulque



Producto alimentario de base local	Platillos / Elaboraciones	Municipios donde se elabora	
Reino animal	Insectos	Tacos de mariposa monarca, salsa de xahuis, chiribichi, panal de avispa asado, sacamiches fritos y cocidos, gusanos de madera tostados, gusano de capulín tostados, escamoles (azcatimol), salsa de chinicuil, caracoles (cuachalotl), chapulines (chapollin), ahuauhle en chile verde	Otumba, Teotihuacan, Jilotepec, El Oro, Toluca, Almoloya de Juárez, Temoaya
	Crustáceos	Acociles y padrecitos con vinagretas, en salsa verde, en ensalada, rellenos de huevo, en tortas con salsa de chile guajillo	Toluca, Almoloya de Juárez, Temoaya, Lerma, Almoloya del Río
	Peces	Salsa de charales, charales con nopales, mextlapique de pescado blanco, tamal de pescadito blanco, carpa capeada, charales con papa, chilpastle	Metepec, Almoloya del Río, Lerma, Acambay
	Anfibios	Ajolotes en caldo, ranas en salsa verde con vinagretas	Almoloya del Río, Lerma
	Aves	Pato en mole de olla, huevos hervidos de pato, mole de guajolote	Almoloya del Río, Lerma, Jilotepec, San José del Rincón, Acambay
	Mamíferos	Tlacuache adobado en penca, chorizo, taco de panza de res, barbacoa de borrego, conejo en adobo de semillas, conejo al chile rojo, queso de rancho molido en metate	Jilotepec, Acambay, El Oro, Tejupilco, Toluca, Metepec, Zinacantepec

Fuente: Elaboración propia con base en la clasificación sugerida por Castelló (1986).

Otro ejemplo de dicha riqueza son también las recetas con sabores agrios y/o fermentados, que a partir de la historia local y gastronómica han ido construyendo un gusto particular por bebidas como el pulque, la sambumbia, el atole ix'tr'ejme (atole agrio), los tamales agrios, la chicha, el sendencho o sjendecho, la garapiña, el tepache xhita, los curados de avena y tuna y el tlachicotón (cuadro 6).



Cuadro 6. Registro de bebidas mexiquenses tradicionales fermentadas en los municipios documentados

	Nombre de la bebida	Municipio
Bebidas fermentadas	Pulque, Sambumbia, Atole ix'tr'ejme (atole agrio), chicha, sendencho, garapiña, tepache xhita, curados de avena y tuna, tlachicotón (pulque)	El Oro, Ixtapan del Oro, Cuenca Alta del Río Lerma, Ixtlahuaca, San Felipe del Progreso, San José del Rincón, Jilotepec, Zinacantepec.

Fuente: Elaboración propia.

En el caso del consumo de los platillos, la información recabada muestra dos momentos principales: el cotidiano y el festivo. El primero de ellos se deriva de un estilo de vida agrícola donde se adquieren, mayormente, productos cosechados o recolectados en el campo. Y, el segundo, caracterizado por platillos con una mayor carga significativa y complejidad en su elaboración y presentación, pues están destinados a consumirse en un entorno de fiestas patronales y civiles, recurriendo a una variedad de ingredientes –que en muchas ocasiones no se encuentra en su entorno inmediato– y exuberancia de sabores, recuperación de conocimientos, técnicas e instrumentos ancestrales, así como, al uso de adornos y utensilios complementarios que enfatizan los aspectos estéticos o simbólicos.

Cuadro 7. Ejemplos de platillos documentados de acuerdo con su momento de consumo

Consumo cotidiano	Consumo festivo
Gorditas de maíz “temoaxas”, esquites, tlacoyos, tacos placeros, tamales de capulín, salsa de xoconostle, papa, chinicuiles, salsa borracha, charales, pan de pulque, pan de manteca, cocol, pan arepa, pan recortado.	Mole de guajolote, mole chimpa, mole xhita, pozole de trigo con quelites, tamales nejos, asadito, tamales a gríos “ix'tr'jezhe, sangrita de borrego, tamales de víbora de cascabel, tlacuache adobado en penca, comida negra o del diablo.

Fuente: Elaboración propia.



Mantener la memoria: recetas típicas

La gastronomía típica de un lugar tiene una conexión profunda con la identidad, constituye una *forma cultural* (Geertz, 1973), es decir, un elemento donde cristalizan valores, saberes, conocimientos que singularizan a una comunidad o grupo social, por esto, son depositarias de “lo propio” generando un profundo sentido de pertenencia. Las recetas, se pueden argumentar, también son formas culturales dirigidas, sobre todo, al mantenimiento de la memoria gastronómica. En la actualidad, la existencia de recetas ha ido cambiando o desapareciendo como consecuencia, entre otros factores, del desinterés en la transmisión de los conocimientos culinarios, de la concentración de saberes en unas cuantas personas (abuelas, madres) y, muchas veces, debido a la apatía de las generaciones más jóvenes por la propia gastronomía, así como, a la falta de registro de esos procedimientos para la elaboración de platillos.

El mantenimiento de las recetas y en específico del conjunto de saberes que las conforman es de suma importancia para la protección y conservación, al punto de que se han constituido en principios de las políticas de patrimonio a nivel nacional e internacional. Para el caso de México, desde el 2010, su gastronomía no solo forma parte de la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad reconocida por la UNESCO, sino que, a partir de tal impulso se ha comenzado a trabajar en distintas declaratorias, registros, inventarios para las gastronomías regionales o locales cuidando ser coherentes con los principios mencionados. Entre algunas de las declaratorias se encuentra el reconocimiento de la Gastronomía Tradicional Yucateca (DOGEY, 2013) y de la Gastronomía Colimense como Patrimonio Cultural Intangible de nivel estatal (DOGEC, 2017). Dichos reconocimientos, intentan contribuir a una mayor notoriedad, visibilidad y conciencia de los bienes gastronómicos que puede escalar al nivel de atracción para los visitantes.

Cabe señalar la existencia del Sistema de Información Cultural⁴ (SIC), consistente en una plataforma pública de nivel nacional que conjunta y ofrece información sobre el patrimonio y los recursos culturales del país. En esta plataforma se considera, entre otros recursos, a la gastronomía y se puede acceder a pequeñas descripciones de comidas tradicionales y populares como la yucateca

4 Disponible en https://sic.cultura.gob.mx/sobre_sic.php.



(Yucatán), la tepehuana (Durango), textos sobre procesos para la elaboración de alimentos y bebidas como el vino de uva, de pasa y de granada en Baja California Sur exaltando, fundamentalmente, su trascendencia cultural e histórica en nuestro país. Esto implica que se han estado realizando esfuerzos para la identificación y documentación de recetas singulares, típicas y tradicionales en distintas localidades, pero todavía insuficientes como lo ha expresado el mismo Ricardo Muñoz Zurita (2012), chef y autor del *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana* que incluye más de 4 mil términos relativos a platillos, ingredientes, utensilios, regiones y técnicas de la extensa geografía del país reconociéndose, en el mismo texto, que existen otros muchos bienes y recursos gastronómicos que no han sido registrados o aprovechados para el desarrollo social y cultural.

Con la intención de contribuir a ese esfuerzo de registro e identificación de información gastronómica, en las tesis analizadas, se registraron 194 recetas, las cuales se pueden agrupar en 8 categorías divididas en entradas, sopas, platos fuertes, antojitos, panes, salsas, bebidas y dulces típicos, destacándose los principales en el cuadro 8.

Cuadro 8. Recetas representativas de los municipios documentados en las tesis o trabajos terminales

Entradas	Memelas, ensalada de acociles y padrecitos, ensalada de haba, ensalada de nopal, ensalada de berros, chiles en vinagre, queso de rancho molido en metate, oreja de puerco, flores de biznaga en vinagre, tortilla mazahua, flores de maguey asadas, flores de maguey a la mexicana.
Sopas	Sopa de cenizos con orejas, consomé de barbacoa, ajolote en caldo, sopa de quelites cenizos.
Platos fuertes	Mole rojo, mole molis milpa, pato en mole de olla, mole xhita, enchiladas, mole de guajolote capón, barbacoa de borrego, penca asada y rellena, huevo escondido, acociles y padrecitos en vinagretas, acociles y padrecitos en salsa verde, acociles y padrecitos rellenos de huevo, tortitas de acociles y padrecitos en chile guajillo, tortas de huazontle seco, conejo en adobo con semillas, mole chiringuillo en zonfos, flor de maguey capeada, pancita de res con nopales, nopales en mextlapique, xicanastle, mextlapique de pescado blanco, pozole de trigo con quelites, quelites sudados, carpa capeada, comida negra. Charales con papas, chipastle, ranas en salsa verde, hongos al ajillo, chicharrón de quintoniles, charales con nopales, charales con papas chilacayote en pasilla.



Antojitos	Pozole de trigo, taco de panza de res, huaraches, dobladitas de nopal taco placero, tortitas de charales, sacamiches fritos y cocidos, gusanos de madera tostados, gusanos de maguey tostados, gusanos de capulín tostados, esquites, tlacoyos, nopalitas, envueltos xinacastle.
Panes	Pan de pulque, memexhas, gorditas de piloncillo, pan de manteca y pan cocol.
Dulces típicos	Budín de flor de calabaza, fruta de horno, nieve artesanal, dulce de chilacayote, dulce de calabaza de castilla.
Tamales	Tamal de quelites, tamal de pescadito blanco, tamal agrio, tamal blanco de sal, tamal de víbora de cascabel, tamal de capulín, tamal nejo
Salsas	Salsa de xoconostle, salsa de papa asada, salsa de charales, salsa de pepita, salsa borracha, salsa de chinicuiles y salsa ranchera.
Bebidas	Agua de xoconostle y miel, pulque, chicha, sendencho o sjendecho, garapiña, sambumbia fermentada y sus variaciones con pulque, frutas y tibicos, atole ix'tr'ejme, tepache xhita, licor de capuva, curado de avena, charape, hojitas de naranjo y aguardiente, garañona, pinole, tlachicotón.

Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar, las recetas tradicionales registradas incorporan plantas e hierbas nativas, entre ellas, el maguey en varias presentaciones, ya sea como acompañante del plato fuerte o en bebidas; en el caso de las frutas locales, éstas son utilizadas en postres y bebidas. Otro recurso importante son los productos animales donde se encontró el consumo de animales lacustres y domésticos, incluso, insectos que contribuyen a una gastronomía singular y a dietas específicas que poco se han estudiado. Esto permite apreciar una importante conexión entre el presente y el pasado de los habitantes mexiquenses mediante la gastronomía. Algo más: si bien cada municipio tiene platillos propios con trayectorias históricas extensas, al mismo tiempo, están vinculados al nivel del uso de técnicas, utensilios y productos similares.

En este marco, el papel del turismo puede ser importante puesto que una de sus modalidades (turismo cultural) no solo propone el aprovechamiento del patrimonio cultural y las tradiciones sino también una contribución a su preservación, promoción y visibilidad incentivando los desplazamientos



de visitantes a sitios de interés cultural a través de la revaloración de diferentes elementos, siendo uno de ellos la gastronomía local. La gastronomía, como lo define Ortega *et al.* (2012), es un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades repletas de contenido cultural e histórico. La cocina tradicional mexicana es muy variada en todo el territorio y prueba de ello son los municipios estudiados, los cuales cuentan con una diversidad gastronómica que podría generar cierto interés para el mercado turístico.

Gastronomía y turismo

La gastronomía hoy en día constituye una motivación para los visitantes y turistas, pues gran parte de la identidad y cultura se ve reflejada en ella, más allá de servir para satisfacer una necesidad biológica constituye parte importante del patrimonio a través de variadas manifestaciones como las costumbres alimentarias, las tradiciones culinarias, los procesos de elaboración de platillos, los estilos de vida que se generan y se definen alrededor de la misma. De manera que el turismo gastronómico puede servir como herramienta para reconocer a las manifestaciones locales través de la pasión que los visitantes crean por los productos y procesos tradicionales, así como, por el interés que genera por la historia de los hábitos alimentarios distintos (Di Clemente *et al.*, 2013: 819 y 830).

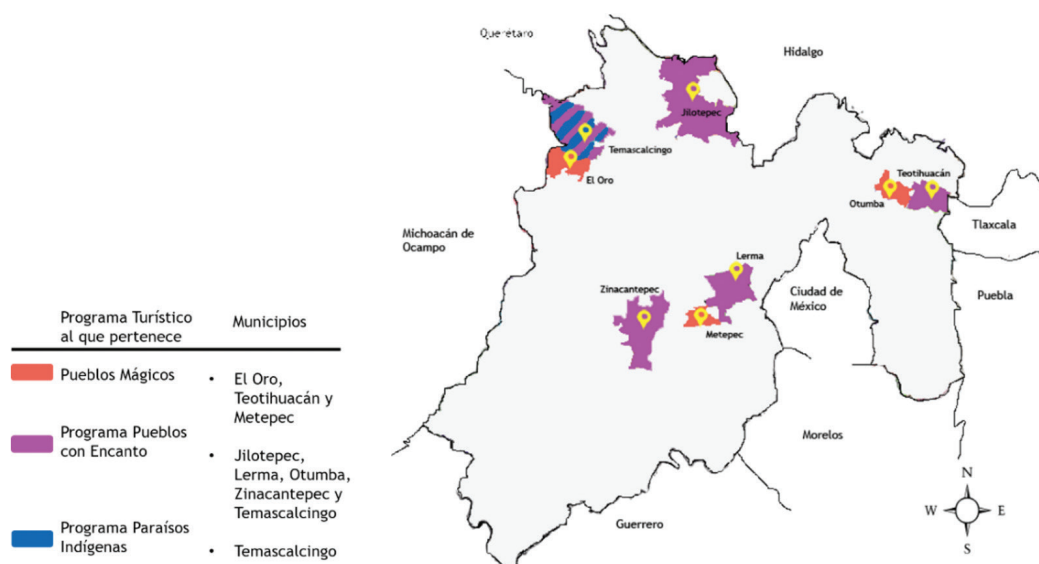
La riqueza de atractivos turísticos es extensa en el Estado de México, no obstante, la gastronomía no tiene el protagonismo en ninguno de los municipios estudiados. Esto resulta contrastante si consideramos que tres municipios cuentan con el reconocimiento de Pueblos Mágicos (El Oro, Metepec y Teotihuacán). Tal denominación corresponde a un programa de nivel federal, cuyo propósito es inyectar recursos económicos (principalmente para recuperación, conservación de patrimonio inmueble y obra de infraestructura complementaria) a lugares que a través del tiempo y ante la modernidad han conservado, valorado y defendido su herencia histórica, cultural y natural manifiesta en diversas expresiones de su patrimonio tangible e intangible (SECTUR, 2017).

Por otra parte, cinco municipios (Jilotepec, Lerma, Otumba, Zinacantepec y Temascalcingo) cuentan con la denominación de Pueblo con Encanto, que consiste en una iniciativa de nivel estatal que reconoce a los municipios, cuyos habitantes han sabido cuidar la riqueza cultural, historia, autenticidad y



carácter propios del lugar con el propósito de convertir al turismo en una opción para su desarrollo (GG, 2014). Todavía más: el municipio de Temascalcingo pertenece al Programa Paraísos Indígenas que tiene como fin que las comunidades indígenas, honrando sus usos y costumbres, compartan con visitantes y turistas, sus bondades, paisajes, tradiciones, cultura y algunas experiencias: profundas, genuinas, irrepetibles y responsables social, cultural y ambientalmente (CPTM, 2018) (mapa 2).

Mapa 2. Localización de municipios estudiados que cuentan con reconocimiento de Pueblo Mágico, Pueblo con Encanto y Paraíso indígena



Fuente: Elaboración propia con información de la Secretaría de Cultura y Turismo del Estado de México (SECTUR, 2017) y del Consejo de Promoción Turística de México (CPTM, 2018).

Aunque, como se apreciaba, existe una intencionalidad de promocionar el turismo cultural con acciones concretas, también es evidente que ninguno de los programas mencionados, ha realizado mayores acciones centradas en la gastronomía como recurso o insumo turístico y, menos aún, el registro de las características de la comida típica que le dé valor agregado a los lugares mencionados.



Si bien existen otras iniciativas como el Atlas Turístico de México (SECTUR, 2021), que concentra información gastronómica importante a nivel municipal (sobre todo de la oferta a través del mapeo de los restaurantes), todavía hace falta un registro más amplio de las gastronomías locales que, como se ha mostrado, conforman una ventana de la multiculturalidad existente.

A pesar de lo anterior, la existencia de información que no ha sido registrada sigue siendo abrumadora, en cambio, si bien existen datos precisos acerca de la producción alimenticia o económico-agraria, pocas veces se han articulado de manera provechosa con el turismo. Por tales razones, la creación de compendios gastronómicos de información no sólo se muestra como una herramienta pertinente de registro o acopio, sino también, como una plataforma para generar iniciativas, acciones, propuestas o imaginar productos turísticos que, por la cualidad patrimonial de la que está investida la gastronomía tradicional, debe considerar en la base, principios de revaloración, protección, reconocimiento y preservación.

Conclusiones

La gastronomía tradicional en México ocupa un lugar importante en casi todos los momentos y esferas de la vida de las personas. Constituye un “modelo cultural completo” que se distingue, entre otros elementos:

- Por su permanencia histórica.
- Porque incluye procesos de elaboración, técnicas y utensilios diferenciados.
- Por sus sabores, variedad y platillos únicos.
- Por estar constituida de costumbres, hábitos y tradiciones gastronómicas ancestrales.
- Por el conjunto de saberes depositados en cocineros y cocineras tradicionales que se transmiten de generación en generación.
- Porque incluye alimentos, bebidas e ingredientes impregnados de profundo simbolismo.
- Porque se vincula estrechamente con las cosmogonías y el medioambiente locales.



También se le reconoce a la gastronomía tradicional su aporte al fortalecimiento de las relaciones interpersonales, puesto que los alimentos nunca faltan o son indispensables en cualquier evento donde se celebre la solidaridad social (la comida con amigos, la comida familiar), así como, en los momentos clave de la comunidad; es decir, como parte del ciclo natural del grupo y en el ciclo de vida individual –nacimiento y muerte, comunidad, actividad festiva o laboral.

Esta conjunción que posibilita la gastronomía tradicional comprende la agricultura, prácticas rituales, conocimientos seculares, técnicas, costumbres ancestrales y mantiene una persistencia y efectividad en la medida en que constituye una plataforma dietética, nutricional, cultural, social y productiva única. Esto quiere decir que, no obstante, la influencia de otras tradiciones culinarias, la invasión de otras costumbres y prácticas alimenticias, del predominio de los alimentos industrializados, entre otros factores, la cocina tradicional mexicana continúa vigente y demostrando sus bondades en términos de una dieta balanceada y diversa (Solís y Estrada, 2014; Troncoso, 2019).

Así, el conjunto de prácticas, funciones, interrelaciones –convencionales, festivas, ritualizadas, sagradas, sociales o colectivas–, en simbiosis con el medioambiente, más los ingredientes ancestrales, saberes y técnicas milenarias; las cosmologías, valores y significados asociados, explican que la gastronomía tradicional constituya un elemento de la identidad, cohesión social y distinción cultural. En otras palabras, constituye parte sustantiva del patrimonio cultural valorado a nivel global. Ello puede explicar que, en el año 2010, la cocina tradicional mexicana –basada en el paradigma michoacano– haya obtenido el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2019).

El reconocimiento implica la implementación de un plan de salvaguardia –en el que concurre el gobierno e instituciones, organizaciones civiles y privadas–, consistente en diversas acciones enfocadas al rescate de tradiciones; a la protección de productos tradicionales; la consolidación de programas orientados al manejo de la higiene de los alimentos en respuesta a la demanda turística sin la alteración del contexto cultural local; la caracterización e inventario de productos, costumbres y alimentos tradicionales, entre muchas otras tareas. Es precisamente en esta última iniciativa donde el presente trabajo puede adquirir un pleno sentido puesto que el registro, la visibilidad y la generación de información conforma un elemento sensible en el objetivo del mantenimiento y conservación de las gastronomías locales como uno de los patrimonios vitales de las comunidades.



Como se ha explicado, hay diversas iniciativas que ya comenzaron a trabajar en dicho sentido, sin embargo, hace falta redoblar los esfuerzos, ya que, algunas de las existentes, permanecen –todavía– poco conocidas a pesar del aporte que pueden tener. Es el caso de los trabajos para la titulación que los estudiantes de las instituciones públicas de nivel superior desarrollan, como sucede, en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM en cuyas tesis, reportes y otros trabajos escritos se condensa un cúmulo de información que puede servir al propósito de la caracterización, registro y visibilidad de las cocinas tradicionales, específicamente, para el Estado de México, entidad ubicada en el centro del país. La pertinencia de tales trabajos se puede apreciar en lo siguiente:

- Constituyen fuentes de información confiables en la medida en que se estructuran en torno a marcos conceptuales, métodos y metodologías adecuadas para el registro del patrimonio gastronómico.
- Aunque las tesis revisadas no alcanzan el 20% de la producción académica del periodo analizado, el constituir estudios monográficos implica no sólo investigación documental exhaustiva sino también trabajo de campo que permite la recopilación de datos de manera directa.
- Las tesis, tesinas, reportes y otro tipo de documentos académicos se pueden inscribir en los esfuerzos colaborativos entre instituciones interesadas en la generación de información sobre la gastronomía tradicional mexicana a través, por ejemplo, del enlace, intercambio, disposición y puesta en circulación de semejante *corpus* documental. Un ejemplo de que esta posibilidad puede ser fructífera son los repositorios institucionales donde se puede acceder a la información de manera libre. Para el caso de la Facultad de Turismo y Gastronomía, la propuesta es que la información recabada tenga salida a través del Observatorio Gastronómico del Estado de México en su calidad de plataforma de producción de conocimiento sobre el campo gastronómico.

Finalmente, es necesario enfatizar la pertinencia de generar informaciones y datos sobre la gastronomía tradicional, pues no sólo existe el peligro real de la pérdida de tradiciones, platillos, costumbres y productos como consecuencia del avance de la sociedad, sino también, reflexionar su aprovechamiento y uso que posibilite otra manera de visibilizarlos, apreciarlos y revalorarlos, por lo cual tendría mucho sentido la construcción de un compendio gastronómico que, además, abarcara, otras regiones del Estado de México que se caracterizan por su diversidad y peculiaridad como en el caso del área sureste. En esta tarea, el turismo gastronómico puede resultar clave.



Referencias

- Alfonso, I. (1994). *Técnicas de investigación bibliográfica*. Caracas: Contexto Ediciones.
- Álvaro, S. (2010). *Comparación de la gastronomía indígena lacustre de Almoloya de Juárez* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Báez, F. (2017). El sector turístico debe contagiar éxitos: EMC, *La Crónica de Hoy*, 8 de agosto, sección nacional.
- Ballart, J., Tresseras, J. (2001). *Gestión del Patrimonio Cultural*. Barcelona: Ariel.
- Bernáldez, A. (2010). *Reconstrucción del proceso de elaboración de la sambumbia bebida fermentada tradicional de San Martín de Ocochitepec, Ixtapan del Oro* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Bickman, L., Rog, D. J. (2009). *The SAGE Handbook of Applied Social Research*, 2.USA: SAGE.
- Camacho, P. (2009). *La gastronomía de San Miguel Zinacantepec. San Antonio Acahualco, Santa María del Monte, Zinacantepec* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Castelló, T. (1986). *Presencia de la comida prehispánica*. México: Fomento Cultural Banamex.
- Castells, M. (1999). *La era de la información. Economía, Sociedad y Cultura*. México: Siglo XXI Editores, pp. 42-43.
- Catzin, I. (2013). *Conocimiento gastronómico tradicional: Proceso de Producción y propiedades organolépticas del pan artesanal, variedad de cocol de San Miguel Tecomatlán, Tenancingo* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- CPTM (Consejo de Promoción Turística de México) (2018). Paraísos Indígenas. Disponible en https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/291545/PARAISOS_INDIGENAS.pdf, [10 de agosto de 2021].



- Di Clemente, E. et al. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura, *Monográfico*, 9, 819-830. Disponible en <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>, [15 de junio de 2021].
- Díaz, A. y Zaragoza, J. (2013). *Sabores y Saberes de los alimentos y bebidas tradicionales mazahuas en el municipio de San Felipe del Progreso* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- DOFa (Diario Oficial de la Federación) (2014). Programa Nacional México sin Hambre 2014-2016, *Diario Oficial de la Federación*, 25, XX-YY. Disponible en <http://www.dof.gob.mx/index.php?year=2014&month=04&day=30>, [20 de julio de 2021].
- DOGEC (*Diario Oficial del Gobierno del Estado de Colima*) (2017). “Decreto N° 432. La Gastronomía colimense Patrimonio cultural intangible del Estado de Colima”. *Diario Oficial del Gobierno del Estado de Colima*, 84.
- DOGEY (*Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán* /2013). “Decreto N° 73. La Gastronomía yucateca Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Yucatán. *Diario Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán*, 32,381.
- Domínguez, E. (2008). *La migración y su relación con el cambio de ingredientes, técnicas, utensilios gastronómicos de Santa Ana Yen su* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Domínguez, J. (2013). *Entre lo otomí y lo español la historia de las gastronomías en Jilotepec* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Feo, F. (2005). Turismo gastronómico en Asturias. *Cuadernos de Turismo*, (34), 77-96. Disponible en http://dialnet.unirioja.es/servlet/fichero_articulo?codigo=1302233orden=0, [22 de junio de 2021]
- Figueroa, S. y Ramos, B (2009). *Formas actuales de recolección y comercialización de insectos comestibles* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.



- Flores, J. (2010). *La gastronomía lacustre de San Pedro Tultepec, México, antes y después de la desecación de la laguna de Lerma* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- García, N. (1999). Los usos sociales del patrimonio cultural. *Patrimonio etnológico Nuevas perspectivas de estudio*, 16-33.
- Geertz, C. (1973). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- GG (Gaceta del Gobierno del Estado de México) (2014). Programa Pueblos con Encanto. *Periódico Oficial del Gobierno del Estado Libre y Soberano de México*. T. CXCVIII, 70, 7 de octubre de 2014. Disponible en <http://legislacion.edomex.gob.mx/sites/legislacion.edomex.gob.mx/files/files/pdf/gct/2014/oct072.PDF>, [13 de abril de 2021].
- Gómez, E. et al. (2007). *Hacia la sociedad del conocimiento*. Avances de Investigación I. México: Facultad de Ciencias Política-UNAM.
- González, S. (2015). La gastronomía aporta 2% del PIB, *La Jornada*, 28 de noviembre. Disponible en <http://www.jornada.unam.mx/2015/11/28/economia/027n3eco>, [16 de febrero de 2021].
- González, L. y Ovando, P. (2010). *Alimentos y bebidas tradicionales que se ofrecen en las cantinas de la Ciudad de Toluca y el comportamiento de sus actores sociales* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- González, M. (2013). *Análisis del Patrimonio Gastronómico entre los mazahuas de San Antonio Pueblo Nuevo, San José del Rincón, México* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Grajales, T. (2000). *Tipos de investigación*. s/c: s/e.
- Hernández, J. (2011). Los caminos del patrimonio: rutas turísticas e itinerarios culturales. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(2), 225-236. Disponible en http://www.pasosonline.org/Publicados/9211/PS0211_01.pdf, [19 de mayo de 2021].



- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía) (2014). *La industria restaurantera en México*. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía [Censos Económicos 2014].
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía) (2015). *Encuesta Intercensal 2015* [Base de Datos]. Disponible en <http://www.beta.inegi.org.mx/programas/intercensal/2015/default.html#Metadatos>, [24 de mayo de 2021].
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía) (2016). [Mapa del Estado de México en INEGI]. Disponible en http://cuentame.inegi.org.mx/mapas/pdf/entidades/div_municipal/mexicompioscolor.pdf, [24 de mayo de 2021].
- Juárez, A. (2010). *La recolección y venta y formas de preparación de insectos comestibles en los municipios de Toluca, Almoloya de pez y Temoaya Acambay* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Kaufman, A. M. y Rodríguez, M. E. (2001). *La escuela y los textos*. Argentina: Santillana.
- CS (Cámara de Senadores) (2021). Minuta, Proyecto de decreto por el que se expide Ley Federal de Fomento a la Cocina Mexicana. *Gaceta del Senado*, LXIV/3SPO-142-117357. Disponible en https://www.senado.gob.mx/64/gaceta_del_senado/documento/117357, [15 de junio de 2021].
- López, A. y Favila, H. (2018). *Reflexiones e implicaciones prácticas de los observatorios turísticos y gastronómicos*. México: Eón.
- López, M. (2012). *Un acercamiento a la gastronomía tradicional de Acambay* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Martín, B. (2003). Nuevos turistas en busca de un nuevo producto: el patrimonio cultural, *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 1(2), 155-160.
- Martínez, O. y Escobar, V. (2013). *Gastronomía cotidiana y festiva del municipio de Tejupilco* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.



- Mejía, A. (2009). *Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial de turismo*. Medellín: Fondo de Promoción Turística, Ministerio de Comercio Industria y Turismo.
- Mendoza, R. (2009). *La globalización y los cambios en la gastronomía tradicional de Metepec* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Mercado, G. y Del Socorro, A. (2007). *Uso y consumo de hongos silvestres comestibles en el municipio de Acambay, Estado de México* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Millán, A. y Sádaba, I. (coords.) (2012). *Metodología de la Investigación Social: Técnicas Innovadoras y sus aplicaciones*. Madrid: Síntesis.
- Muñoz, R. (2012). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México: Clío.
- Naghi, M. (2005). *Metodología de la investigación*. México: Limusa.
- Navarrete, M. (2013). *La cocina minera y mazahua de El Oro Estado de México* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Oliveira, S. (2008). A importância da gastronomia na deslocação de visitantes: estudo de caso: Mealhada (Dissertação de Mestrado em Gestão e Desenvolvimento em Turismo). Aveiro, Portugal: Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar-Universidade de Aveiro.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico en Mealhada. Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20, 738-752.
- OMT (Organización Mundial del Turismo) (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid: UNWTO.
- OMT (Organización Mundial del Turismo) (2016). *Red de Gastronomía de la OMT. Plan de Acción 2016/2017*. Madrid: UNWTO.
- OMT (Organización Mundial del Turismo) (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*. Madrid: UNWTO. Disponible en http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf, [15 de junio de 2021].



- OMT-RE (Organización Mundial del Turismo-Red Española del Pacto Mundial de Naciones Unidas) (2016). *El Sector turístico y los objetivos de desarrollo sostenible. Turismo responsable, un compromiso de todos*. Spain: UNWTO. Disponible en <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284418299>, [26 de mayo de 2021].
- Ortega, C. (2010). *Observatorios culturales. Creación de mapas de infraestructuras y eventos*. Barcelona: Ariel.
- Ortega, F., Sánchez, J. y Hernández, J. (2012). *La gastronomía “de alta gama, de lujo o de calidad” como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura*. Cáseres: Fundación Caja Extremadura.
- Ramírez, J. (2015). *Patrimonio agroalimentario y transformaciones gastronómicas en el contexto de la globalización el caso de Acambay Estado de México* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Reyes, C. (2014). *Documentación de la elaboración y consumo del pan tradicional de pulque en la cabecera municipal de Villa Guerrero* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Rodríguez, A. y Pérez, O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, (82), 8-11.
- Salinas, V. (2010). *Uso y costumbres en torno al atole agrio en San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- SECTUR (Secretaría de Turismo) (2021). *Atlas turístico de México*. México: SECTUR. Disponible en <https://www.atlasturistico.sectur.gob.mx/AtlasTuristico/inicio.do>, [26 de mayo de 2021].
- SECTUR (Secretaría de Turismo) (2017). *Guía para la Integración documental Pueblos Mágicos*. México: SECTUR. Disponible en https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/273030/Gui_a_2017_de_Incorporacio_n_2017.pdf, [20 de abril de 2021].
- SECTUR-SHCP (Secretaría de Turismo-Secretaría de Hacienda y Crédito Público) (2015). *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018*. México: Sectur-SHCP.



- Solís, C. y Estrada, E. (2014). Prácticas culinarias y (re) conocimiento de la diversidad local de verduras silvestres en el Colectivo Mujeres y Maíz de Teopisca, Chiapas, México, *LiminarR. Estudios Sociales y Humanísticos*, 12(2), 148-162.
- Teyer, S. y Sánchez, C. (2010). *El abandono del maguey y sus efectos en la gastronomía mexicana: Caso Cuenca Alta del Río Lerma* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México.
- Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en nutrición humana*, 21(1), 105-114.
- UNESCO (2019). *Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad*. Disponible en <https://ich.unesco.org/es/listas#2010>, [26 de mayo de 2021].
- UNESCO (2005). *Hacia las sociedades del conocimiento*. s/c: UNESCO.
- UNWTO (World Tourism Organization) (2018). *UNWTO Tourism Highlights*. Spain: UNWTO. Disponible en <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419876>, [26 de mayo de 2021].



Anexo 1. Ficha de caracterización y registro de recursos gastronómicos

Registro elaborado por:		Fecha de registro:
LDATOS GENERALES		
Título del trabajo:		Modalidad de titulación:
Autor/es:		Año:
Director de la tesis:		
Lugar donde se realizó la investigación (localidad/municipio):		
Bien/recurso gastronómico más representativo del lugar		
Bien/Recurso:	Nombre:	
Platillo		
Bebida		
Fruta, planta, hierba o insecto comestible		
Utensilio		
Ingrediente		
Técnica		
Otro:		
Resumen (máximo 8 líneas):		



II. REGISTRO GASTRONÓMICO				
1. CATEGORÍA				
Entradas		Bebidas		
Sopas		Panes		
Plato fuerte		Dulces típicos		
Antojitos		Salsas		
Plantas, hierbas comestibles				
Insectos comestibles		Otro:		
2. CARACTERIZACIÓN				
Nombre común/indígena (significado):			Se especifica procedimiento de elaboración:	
			SI	NO
Ingredientes:			NO APLICA	
Descripción:				
Autor/a de la receta (si aplica):				
Uso de utensilios y técnicas tradicionales en su producción o consumo	SI (especificar):			NO
3. CONSUMO				
Momento de consumo		Contexto de consumo (especificar)		
Consumo cotidiano				
Consumo de temporada				
Consumo de fiesta				
Otro (funerario):				
4. ACCESIBILIDAD				
¿Dónde se puede conseguir/consumir?:				
5. SIMBOLISMO				
¿Se relaciona con una creencia u otro significado?	SI (especificar):			NO
Se le atribuye propiedades curativas	SI (especificar):			NO
6. REPRESENTACION GRÁFICA				
Incluye registro fotográfico del platillo	SI		NO	
Observaciones:				