

**MAESTRÍA EN GESTIÓN DE TURISMO REGIONAL
SUSTENTABLE**

**COCINA EN LA REGIÓN ACTOPAN – SANTIAGO DE
ANAYA EN EL CONTEXTO DEL VALLE DEL
MEZQUITAL EN HIDALGO, HACIA UN MODELO DE
GESTIÓN ALTERNATIVA**

TESIS

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRO EN GESTIÓN DE TURISMO REGIONAL
SUSTENTABLE**

PRESENTA

SAURI LIZETH HERNÁNDEZ REYES

DIRECTOR: DR. SERAFÍN RÍOS ELORZA

San Pablo Apetatitlán, Tlaxcala, Septiembre, 2023

La presente tesis titulada: “Cocina en la Región Actopan - Santiago de Anaya en el contexto del Valle del Mezquital en Hidalgo, hacia un modelo de gestión alternativa”; fue realizada por Sauri Lizeth Hernández Reyes; ha sido aprobada como requisito parcial para obtener el grado de:

Maestro en Gestión de Turismo regional Sustentable

Bajo supervisión del siguiente Comité Tutorial:

Director Dr. Serafín Ríos Elorza _____

Revisora Dra. Ivonne Virginia Campos Rico _____

Revisor Mtro. Frédéric Duhart 

Revisor Dr. Mario Alberto Enríquez Martínez _____

AGRADECIMIENTOS

Una vez me dijeron que el agradecimiento es la memoria del corazón y el mío recuerda y atesora, el apoyo de mis padres, gracias por siempre impulsarme y sostenerme; la complicidad e incondicionalidad de mis hermanos.

El acompañamiento, interés y cercanía de mi director de tesis Dr. Serafín, mi total agradecimiento por creer en el proyecto y guiarlo con su calidez y experiencia.

La solidaridad, tiempo y confianza puesta en mi persona y en mi trabajo, por parte de mis colaboradores de tesis y ahora amig@s de Actopan y Santiago de Anaya, gracias por las andanzas, experiencias y recuerdos, por mantener vivo el fuego de nuestros ancestros, en sus corazones y en sus cocinas

La compañía y apoyo de mis compañeros de clase, este viaje no hubiera sido placentero sin su energía y las vivencias compartidas

El entusiasmo y entrega de mis profesores que en lo complicado de la virtualidad que nos impuso la pandemia, pudieron transmitir su conocimiento.

La disposición e interés del Mtro. Frédéric, que a pesar de la distancia y horarios complejos siempre estuvo para orientar el trabajo, a mi comité tutorial por su tiempo, atención, y aportes enriquecedores, muchas gracias.

Finalmente y no menos importante, al CONACYT, por financiar esta investigación y permitirme dar a conocer parte del lugar del que orgullosamente provengo.

DEDICATORIA

A mi familia por el amor y aliento a mis vuelos,
A la Maestra Artesana Enedina Peña, hasta donde esté, gracias, por haber tejido en su telar la
inspiración para mi trabajo,
A los que resisten y están generando cambios para la sociedad en la que vivimos, por
trascender y demostrar que siempre hay una forma diferente,

Aquí estamos...

Hemos sobrevivido...

No hemos sido exterminados...

Y mientras hablemos nuestra lengua;

Mientras no olvidemos nuestro canto

Y sigamos bailando nuestras danzas,

Viviremos cientos de años más...

Ha di büi he...

Sta yopa büi...

Hingui sta nt'üntehē...

Ne ga zofo ma hñäquihü;

Ne hinga mpumfri ma thuhuhe

Nega tētui ma neihü, ga büihe ndunthi ya nthebe...

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	9
CAPITULO I. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	13
1.1. Justificación	15
1.2. Problema de investigación	16
1.3. Preguntas de investigación	18
1.4. Objetivos de la investigación	19
1.5. Postura epistemológica	19
1.6. Marco Metodológico	20
Método.....	20
Técnicas para recolección de información	24
Grupo Focal	26
Sistematización de la información	31
CAPÍTULO II. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS Y MARCO CONTEXTUAL	33
2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS	33
2.2. MARCO CONTEXTUAL.....	38
2.2.1 Contexto histórico	39
2.2.2 Contexto geográfico	43
2.2.3 Contexto social	45
2.2.4 Contexto económico	45
2.2.5 Contexto cultural y natural.....	46
2.2.6 Contexto turístico.....	47
CAPÍTULO III. MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL	51
3.1. Gastronomía, cocina y culinaria.....	51
3.2. Teoría General	55
Teoría de la Cultura	55
3.3. Teorías Sustantivas	58
Teoría de la Gestión Cultural.....	58
Teoría del Desarrollo Local Endógeno.....	62
3.4. Historia y evolución del turismo en el Mundo, México e Hidalgo.....	64
3.5. El turismo, tipología y características.	68
CAPÍTULO IV. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	71
Características de la cocina regional, Objetivo-Específico1 (O-E1).....	72
Municipio de Actopan	72
Municipio de Santiago de Anaya	79
Oferta y demanda turística- Objetivo Específico 2 (OE2).....	91

Percepción y roles de los actores locales sobre las ferias gastronómicas, Objetivo Especifico 3 (OE-3).....	94
Estado de la cocina regional y relación con el turismo	99
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	113
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	117
ANEXOS.....	127
Anexo Fotográfico.....	132

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Esquema de aplicación de instrumentos.....	31
Tabla 2. Concentrado de antecedentes investigativos	38
Tabla 3 . Productos alimentación base.....	83
Tabla 4. Estacionalidad de ingredientes.....	84
Tabla 5. Fiestas y festividades relevantes	85
Tabla 6. Acontecimientos Importantes Colectivo Otomí.....	89
Tabla 7. Patrimonio desde la visión local en Actopan.....	92
Tabla 8. Patrimonio desde la visión local en Santiago de Anaya	93

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Carteles promocionales de los grupos focales	28
Figura 2. Cuadro de congruencia metodológica	29
Figura 3. Regiones Geoculturales- Hidalgo.....	43
Figura 4. Región Actopan-Santiago de Anaya	44
Figura 5. Gestión Cultural	60
.....	60
Figura 6. Mapa turístico Hidalgo	67
Figura 7 . Teorías y categorías	70
Figura 8. Concurso barbacoa y ximbó	73
Figura 9. Antecedentes de la barbacoa	74
Figura 10. Premiación	77
Figura 11. Cadena cultural y de valor de la barbacoa	78

Figura 12. Exo-cocina.....	79
Figura 13. Origen histórico del municipio y antecedentes de la cocina tradicional hñähñu ...	81
Figura 14. Modelo Economía Creativa Colectivo Otomí.....	83
Figura 15. Placa de Declaratoria Muestra Gastronómica	86
Figura 16. Cadena de valor cocina de flores e insectos de Santiago de Anaya	87
Figura 18. Retos Colectivo Otomí.....	90
Figura 19. Organigrama actual para la organización de la feria de la barbacoa en Actopan .	95
Figura 20. Organización Muestra Gastronómica Santiago de Anaya	99
Figura 21. Cocina Tradicional de Penca.....	103
Figura 23. Modelo Festival del Escamol.	108
Figura 24. Modelo Aniversario Cocina de Penca.....	109
Figura 25. Modelo Encuentro Eco-cultural.....	110
Figura 26. Esquema general autogestivo en Santiago de Anaya	112
.....	133

ACRÓNIMOS Y SIGLAS

A-SA – Actopan y Santiago de Anaya

CONABIO- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad

DEL- Desarrollo Local Endógeno

DIF- Sistema para el desarrollo Integral de la Familia

DGCPIU- Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas

FOGATUR- Fondo de Garantía y Fomento de Turismo

FONATUR- Fondo Nacional de Fomento al Turismo

INAH- Instituto Nacional de Antropología e Historia

INEGI- Instituto Nacional de Estadística y Geografía

MG- Muestra Gastronómica

OMT – Organización Mundial del Turismo

SECTUR- Secretaría de Turismo

SEMARNATH- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales Hidalgo

SRP- Sondeo Rural Participativo

TOAC- Tianguis Orgánico Alternativo y Cultural del Actopan

UMAs- Unidades de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre

UNAM- Universidad Nacional Autónoma de México

UNESCO- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

UPFIM- Universidad Politécnica Francisco I Madero

USA- Estados Unidos de América

USIL- Universidad San Ignacio de Loyola

COCINA EN LA REGIÓN ACTOPAN-SANTIAGO DE ANAYA EN EL CONTEXTO DEL VALLE DEL MEZQUITAL EN HIDALGO, HACIA UN MODELO DE GESTIÓN ALTERNATIVA

Sauri Lizeth Hernández Reyes. Sauri.hernandezr@gmail.com

La cocina regional es una expresión cultural que trasciende su función restaurativa, involucrando historia, cultura, saberes y rituales. En tiempos recientes en México, esta, se ha convertido en un importante atractivo turístico. Diversas expresiones alimentarias y la actividad turística se han fusionado, configurando productos turísticos relevantes, evidenciados en ferias, muestras y eventos ‘gastronómicos’ que atraen cientos de visitantes. No obstante, aunque representan una derrama económica importante en los destinos, la gestión que se realiza, al priorizar el enfoque económico, ha provocado impactos negativos de tipo social, medioambiental y cultural, problemática identificada en la región de Actopan-Santiago de Anaya (A-SA) del Valle del Mezquital, Hidalgo.

Esta investigación aborda el problema de la cosificación de la cocina regional y el énfasis economicista en la gestión de los eventos: Feria de la barbacoa y Muestra gastronómica, realizados en los municipios de Actopan y Santiago de Anaya, respectivamente. Se parte del análisis de la puesta en valor de la de la cocina de la región A-SA, su relación con el turismo, finalizando con el rol que los actores del turismo gubernamentales, empresariales y sociales desempeñan. Lo anterior para fundamentar un modelo de gestión participativa, que permita a residentes y visitantes conocer, valorar y conservar el patrimonio gastronómico regional al tiempo de dinamizar la economía local.

El andamiaje teórico, se integra por las teorías de la Cultura, Desarrollo Local Endógeno y Gestión Cultural. El método de trabajo incluyó: recorridos de campo, observación participante con entrevistas a profundidad e historias de vida.

Se concluye que en la región A-SA, se encuentran en proceso iniciativas locales de activación autogestiva del patrimonio gastronómico, sustentadas en el conocimiento, valoración y defensa de su patrimonio cultural. Estas iniciativas han permitido el posicionamiento de la región A-SA como destino gastronómico nacional e internacional.

Palabras clave: Patrimonio cultural, Turismo, Desarrollo regional

INTRODUCCIÓN

“Todo lo que se arrastra corre, camina o vuela, va para la cazuela”

(frase popular del Mezquital)

Las tendencias del turismo actual, caracterizadas por segmentos importantes de turistas que buscan experimentar y sentir sensaciones nuevas y auténticas, han orientado el diseño y creación de diversas modalidades de turismo experiencial y/o vivencial. Lo anterior, a partir de la patrimonialización o puesta en valor de elementos que conforman el patrimonio cultural y natural tangible e intangible de los destinos turísticos (Huertas et al., 2020). Estas iniciativas, no siempre se acompañan de una gestión turística responsable, situación que provoca efectos nocivos, tales como deterioro de los espacios, contaminación, conflictos sociales entre los visitantes y residentes de estos destinos así como pérdida de significación del patrimonio. Con el incremento de la demanda turística, diferentes organizaciones sociales, prestadores de servicios y organismos rectores del turismo, implementan acciones, para promover, generalmente con un enfoque economicista el patrimonio cultural, siendo el caso de la cocina regional del Valle del Mezquital y específicamente de los municipios de Actopan y Santiago de Anaya en el Estado de Hidalgo.

En el año 2010, y en aras de conservar el patrimonio inmaterial, representado por las cocinas tradicionales, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) incluyó a la cocina regional michoacana dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, al ser considerada elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y que es transmitida de generación en generación; ya que comprende desde la milpa, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y tradiciones comunitarias ancestrales (Aceves, 2018). En el caso de la cocina hidalguense y particularmente del Valle del Mezquital, referencia para esta investigación, la Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo, es la instancia que otorga el reconocimiento de Pueblos con Sabor a municipios que cuenten con platillos que enaltecen la riqueza cultural y

natural del Estado, siendo el caso de los municipios de Actopan y Santiago de Anaya (A-SA) , que derivado de este reconocimiento, a través del Gobierno Estatal reciben promoción del patrimonio culinario del que son poseedores. La cocina de ambos municipios es objeto de estudio en esta investigación, debido a la relevancia histórica y cultural que albergan y a la problemática que enfrentan.

Esta investigación se estructura por cinco capítulos, **el capítulo uno, Diseño de investigación**, comprende la justificación, dada por la necesidad imperante que, desde una perspectiva integral, se exploren y fundamenten caminos alternos, para que los actores locales puedan reelaborar un modelo de gestión alternativa, que permita valorar y conservar el patrimonio en general y la cocina regional en particular; el problema de investigación del que se parte, es la cosificación de la cocina regional, dentro de los procesos de gestión de las ferias gastronómicas vinculadas a la actividad turística, cuestionando el rol de los actores involucrados en la región de estudio; el objetivo general, es el distinguir las condiciones de la cocina en la región A-SA y su relación con la actividad turística y sus actores en el contexto de la región geocultural del Valle del Mezquital para la fundamentación de un modelo de gestión turística alternativa; el marco metodológico, parte de una postura epistemológica fenomenológica-interpretativa, con un enfoque cualitativo que incluye observación participante con entrevistas a profundidad, complementadas con grupos focales. **El capítulo dos, Antecedentes investigativos y marco contextual**, incluye la revisión del estado de arte, donde se identificaron dos líneas de investigación: Alimentación-Turismo y Turismo-patrimonialización, destacando las cocinas regionales como patrimonio a valorizar o revalorizar, aunado al reconocimiento y respeto de los poseedores del patrimonio y sus saberes, evitando su cosificación; en el marco contextual se presentan las principales características geográficas, económicas, sociales, culturales y turísticas de la región de estudio Actopan-Santiago de Anaya ubicada en el estado de Hidalgo, formando parte de la macroregión del Valle del Mezquital, territorio del grupo étnico de los ñãñhus y del icónico lema “todo lo que florece, arrastra, corre, camina o vuela, va para la cazuela”. **El capítulo tres, Marco teórico y**

conceptual, aborda como teoría principal a la cultura, entendida según Keesing (2010) como una forma de vida, de memoria e identidad a través de la interacción social y territorial; como teorías sustantivas se incluye al Desarrollo Local Endógeno que comprende la planificación, desde los recursos y capacidades de los actores en el territorio, y la teoría de la Gestión Cultural que enfatiza en la significación del patrimonio, el proceso de patrimonialización, la participación de los actores mediante ideas e iniciativas y la administración cultural. En el apartado conceptual se definen y contrastan conceptos como gastronomía, culinaria y cocina. **En el cuarto capítulo, Análisis y discusión de resultados**, se describen las cocinas objeto de estudio, la cadena cultural, sustentando su catalogación como exococina (la barbacoa) y endococina (platillos de Santiago de Anaya); también, se identifica la oferta y demanda turística por parte del actor gubernamental contrastando con lo determinado por los actores sociales de cada municipio, se presenta el organigrama de cada evento gastronómico, los roles que ocupa cada participante y las problemáticas identificadas dentro del mismo. Finalmente se fundamentan las propuestas identificadas como alternativas ante la eventización del patrimonio. Se cierra con **el capítulo de Conclusiones y recomendaciones**, donde se concluye que prevalecen conflictos a raíz de la diversidad de enfoques e intereses en el marco de los eventos gastronómicos, los depositarios del patrimonio en el caso de la Feria de la barbacoa en Actopan, reciben el beneficio económico directo al expender y vender su producto. En contraste con la Muestra gastronómica de Santiago de Anaya, donde las cocineras tradicionales, principales protagonistas, no reciben ganancia económica significativa, más allá de una despensa y la satisfacción de la convivencia con sus compañeras. Así, el actor gubernamental prioriza el desarrollo de proyectos que dejen una derrama económica dentro del municipio (eventización del patrimonio).

Se destaca la detección de capacidades autogestivas en el municipio de Santiago de Anaya, donde las cocineras tradicionales han tenido la iniciativa de emprender proyectos que se han convertido en espacios de divulgación cultural e intercambios justos, lo que ha dado origen a la

generación de un turismo cultural autogestivo, que se está convirtiendo en una alternativa a la gestión tradicional, al margen de las autoridades municipales.

Se concluye con las referencias bibliográficas y los anexos que incluyen formatos de entrevistas y archivo fotográfico de la investigación.

CAPITULO I. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Sobre la Cocina Tradicional mexicana en general se han manifestado diversos organismos, sobresale en el ámbito internacional la Organización de las Naciones Unidas para la Educación Ciencia y la Cultura, UNESCO por sus siglas en inglés. En el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en 2003 celebrada en París, Francia, se define al patrimonio cultural inmaterial como aquel que goza de ser tradicional, contemporáneo y viviente, integrador, representativo y basado en la comunidad, como las tradiciones orales, artes, usos-costumbres, rituales, festividades, saberes, técnicas y prácticas (UNESCO, 2003).

En el 2010, se inscribe la Cocina Tradicional Mexicana en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, al considerarla como un modelo cultural que comprende desde las actividades agrícolas, prácticas rituales, conocimientos ancestrales, técnicas culinarias y costumbres en colectividad (UNESCO, 2010), erigiéndose como una cultura comunitaria, ancestral y viva.

La cocina de Michoacán es reconocida como patrimonio inmaterial en 2019, bajo el criterio principal de inclusión, partiendo de que la cocina tradicional mexicana es un elemento fundamental de identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 2021).

La Secretaría General Iberoamericana (2020), sobre las cocinas tradicionales sostiene que un platillo más allá de su presentación tiene un constructo de técnicas de cultivo y de preparación, conocimientos ancestrales, formas de organización comunitaria, rituales, espiritualidad y sabiduría.

A nivel nacional la Secretaría de Cultura del Gobierno de México (2021), a través de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas (DGCPIU), en colaboración con la Secretaría de Economía, buscan el fomento de las cocinas tradicionales, convocando a cocineras y cocineros de México para preservar y revalorar las aportaciones de los alimentos nativos de

México, a través de diversos eventos, entre los que destaca el Concurso ¿A qué sabe la Patria?, dirigido a portadores de patrimonio gastronómico nacionales.

Por su parte, la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (2021), sostiene que la cocina mexicana, integra una manifestación cultural viva, antigua con continuidad histórica y originalidad de productos, técnicas y procedimientos, que tiene como base el frijol, chile y maíz. En México, se han documentado más de 600 platillos distintos, con una extensa variedad de ingredientes prehispánicos complementados por otros, incorporados por la conquista.

Para el año 2015, la Secretaría de Turismo en coordinación con la Secretaría de Hacienda y Crédito Público redactan la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional para el periodo 2014-2018, con el objetivo de “Potenciar la oferta gastronómica del país como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México, fomentar el turismo y generar desarrollo productivo regional” (Secretaría de Cultura del Gobierno de México, 2015). Dentro de esta política, destaca la cadena de valor gastronómica en la que se identifican tres etapas: producción de insumos, transformación y comercialización, buscando, se reconozca la existencia de ingredientes, productos y cocinas locales y su conexión con el territorio, identidad cultural y cohesión social. Definen al patrimonio gastronómico como la suma de la cultura culinaria y el complejo sistema alimentario.

Complementa, lo anterior, la aprobación y expedición de la Ley Federal para el Fomento de la Cocina Mexicana, en el pleno de la Cámara de Diputados 2021, cuyo objetivo es promover el desarrollo de la cocina y fortalecimiento de la economía del país, buscando impulsar la productividad de las micro, pequeñas y medianas empresas relacionadas con la gastronomía, así como incentivar y fortalecer la inversión nacional (Cámara de Diputados, 2021).

1.1. Justificación

En el ámbito de la región de estudio, conformada por los municipios de Actopan y Santiago de Anaya en el Estado de Hidalgo, destacan dos eventos: a) la feria gastronómica de la Barbacoa, en Actopan, uno de los eventos gastronómicos más representativos, cuyos orígenes datan del año de 1971, y que debido al posicionamiento que ha tenido, en el año de 2017, la Secretaría de Turismo del Estado, le otorga al municipio de Actopan el distintivo de Pueblo con Sabor, dicho reconocimiento indica que es una localidad hidalguense, que destaca por la elaboración de un platillo o platillos tradicionales típicos y emblemáticos del estado, en este caso: la barbacoa. Esta distinción ha resultado una estrategia efectiva de promoción que ha traído consigo un aumento en la afluencia turística al municipio del estado evidenciado en la Feria del año 2019, con duración de siete días, donde arribaron 40 mil asistentes (Periódico Criterio Hidalgo, 2019).

En relación a la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, esta tiene sus orígenes en 1981, siendo considerada por la Secretaría de Cultura del Estado de Hidalgo (2019), como el festival culinario más importante de México, reconocido internacionalmente por su antigüedad, inventiva y autenticidad, debido a la utilización de flora y fauna silvestre de la región, como materia prima e insumos de los platillos que integran la muestra.

A partir de la cosificación de la que está siendo objeto la cocina regional, en ambos eventos, se considera imperante explorar y fundamentar desde una perspectiva integral, caminos alternativos para que los actores locales puedan reelaborar un modelo de gestión alternativa, que permita la valoración y conservación del patrimonio en general y de la cocina regional en particular. Los resultados pueden ser un referente para abordar problemáticas similares en otros contextos, generando una propuesta de gestión útil para la conservación del patrimonio cultural, representado por la cocina regional y su entorno.

Por lo anterior es relevante el análisis de las cocinas regionales, para conocer y entender las formas en las que se constituyen e instauran, los procesos translocales que privilegian “lo global” como homogeneizante y dominante, y “lo local” como subordinado.

La revisión de antecedentes investigativos, permitió conocer los vacíos de investigación existentes para la región, a pesar de la relevancia histórica cultural que esta tiene, la cual data de la época mesoamericana, encontrándose aún manifestaciones vivas de ese pasado, dignas de conocer, valorar y conservar, como es el caso de la cocina regional.

1.2. Problema de investigación

Los procesos de valorización del patrimonio alimentario deben entenderse en relación con la práctica turística a partir de la patrimonialización, entendida esta, como un proceso de acción y movilización del patrimonio al servicio del turismo, teniendo como objetivo generar oportunidades de desarrollo económico, inversión social y de refuerzo de la identidad y cultura de las poblaciones anfitrionas, en tanto portadoras del patrimonio (Bustos, 2004).

En cuanto a los turistas, interesados en el patrimonio gastronómico o culinario, el reto del anfitrión es lograr que un componente esencial de su estancia sea la experiencia gastronómica, impulsándoles hacia nuevos marcos y códigos culturales, procurando que el turismo desempeñe un lugar central en las estrategias de revalorización del patrimonio alimentario local de la región visitada, para ello se debe cuestionar el papel del turista en su rol de comensal respecto a las formas evolutivas del patrimonio alimentario (Brèsiere et al., 2013).

Es de especial relevancia para ilustrar lo anteriormente referido, mencionar experiencias de diversos contextos, destacando a nivel internacional la construcción social que representa la “cozinha mineira”, en la configuración de la identidad regional de Minas Gerais en Brasil, la relación entre el entorno-población y sus tensiones, entre la memoria colectiva local y nuevas experiencias reflejadas en el marco de los festivales gastronómicos, que lejos de propiciar reconciliación cultural de identidades lleva a una distribución desigual de poder y prestigio entre los individuos. Como resultado de las nuevas experiencias, los platillos emblemáticos, se transforman en su composición y significado, a partir del flujo turístico a la región. El crecimiento de los festivales gastronómicos en las ciudades de Minas Gerais y en específico de Tiradentes,

donde el evento transformó la localidad en un espacio de confluencia de tradiciones gastronómicas e innovaciones culinarias, lo que dio lugar a nuevas experiencias. Es entonces que, las manifestaciones populares ya no pueden analizarse sólo a partir de un repertorio de valores culturales inmutables que proponen aprehender el mundo del consumo, sino como un espacio donde las identidades se construyen a través de la negociación y el conflicto (Dutra, 2020), evidenciando que el patrimonio es dinámico y por ende cambiante.

En el ámbito nacional, debido a factores histórico culturales y dinámicas propias de la sociedad, se va perdiendo o transformando la identidad, hecho que complica el desarrollo de la gastronomía como producto turístico cultural, al no existir un patrimonio inmaterial históricamente determinado y reconocido por los habitantes de la región, lo que se asocia a la ausencia de mecanismos de transmisión cultural intergeneracional, resultando necesario introducir la gastronomía de la región, con base a lo que demanda el consumo actual y oferta disponible, que puede ser una mezcla de influencias de cocinas e iniciar un nuevo proceso de culturización y posicionamiento del sitio turístico (Güemes y Ramírez, 2012).

Ejemplifica lo anterior, el caso de la cocina yucateca en México que, a partir de las relaciones entre prácticas culturales localizadas en sociedades subordinadas y relaciones históricas entre la sociedad yucateca y otras sociedades del Caribe, Norteamérica y Europa, han posibilitado la constitución e institución de una práctica gastronómica cultural regional distinta a la nacional, derivada de una movilidad social, donde no sólo se movilizan personas, sino también tecnologías y prácticas culturales a través del turismo y así se generan las distinciones (Ayora, 2017).

La Feria de la Barbacoa en Actopan y la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, surgen con el objetivo de promover la cocina hidalguense a nivel nacional y posicionar a la entidad a nivel nacional, pero las autoridades del Gobierno del Estado, con un enfoque economicista han instrumentado estrategias orientadas al incremento de la afluencia de turistas, lo que ha provocado la llegada masiva de visitantes a estos espacios geográfico-temporales, inicialmente de convivencia y de reconocimiento social, para convertirlos en lugares donde se comercializan

productos culinarios, sin evidenciar la riqueza cultural y natural de la cocina regional, y donde los portadores locales del patrimonio desempeñan un rol secundario. Así, la orientación que privilegia la ganancia económica, ha tergiversado el sentido inicial de estos espacios de encuentro y convivencia social, convirtiendo ambos festivales, en una escenificación turística y cosificación del patrimonio cultural inmaterial representado por la cocina regional. Lo anterior ha transformado estos eventos en lugares para el consumo y los excesos, generando impactos negativos, que derivan en grandes cantidades de basura, contaminación auditiva y visual, aunado a la explotación de los recursos naturales utilizados para la preparación de los platillos emblema de la cocina regional en ambos municipios.

En el contexto referido, el problema de investigación parte de la cosificación de la Cocina Regional dentro de los procesos de gestión de las ferias o muestras gastronómicas vinculadas a la actividad turística, así como del cuestionamiento sobre el rol que desempeñan los actores involucrados (gubernamentales, empresariales y sociales). Por lo anterior, el objeto de estudio es la revalorización de la cocina regional del Valle del Mezquital en la región Actopan-Santiago de Anaya, considerando los diversos actores involucrados, los roles que desempeñan, así como los factores en torno al proceso de gestión actual de las ferias gastronómicas y su vinculación a la actividad turística en la región de estudio, todo ello en el marco de fundamentar una gestión alternativa que valore, salvaguarde y fortalezca el patrimonio representado por la cocina regional.

1.3. Preguntas de investigación

Esta investigación plantea las siguientes preguntas de investigación:

Pregunta general

- ¿Cuál es el estado actual de la cocina en la región Actopan-Santiago de Anaya y su relación con el turismo en el contexto de la región geocultural del Valle del Mezquital?

Y como preguntas específicas

- ¿Cuáles son las características de la cocina en la región Actopan-Santiago de Anaya?

- ¿Cómo se conforma la oferta y demanda turística en la región Actopan-Santiago de Anaya?
- ¿Cuál es la percepción y roles de los actores locales sobre los eventos gastronómicos y el turismo en la región Actopan-Santiago de Anaya en el estado de Hidalgo?

Así que los objetivos rectores del trabajo investigativo se integran de la siguiente forma:

1.4. Objetivos de la investigación

Objetivo general

- Determinar las condiciones de la cocina en la región A-SA y su relación con la actividad turística y sus actores en el contexto de la región geocultural del Valle del Mezquital, para la fundamentación de un modelo de gestión turística alternativo.

Objetivos específicos

- Detallar las características de la cocina de la región Actopan-Santiago de Anaya para su identificación y valoración.
- Describir la conformación de la oferta y demanda turística en la región Actopan-Santiago de Anaya para la detección de áreas de oportunidad para la cocina regional.
- Conocer la percepción y roles de los actores locales del turismo sobre las ferias gastronómicas y el turismo, para la generación de un modelo de gestión turística alternativo en la región Actopan-Santiago de Anaya.

1.5. Postura epistemológica

El presente trabajo investigativo, busca la identificación de relaciones en la conformación de las Cocinas Regionales de los municipios de Actopan y Santiago de Anaya, así como responder a las causas de la cosificación del patrimonio cultural alimentario en el marco de los eventos gastronómicos realizados en la región de estudio, vinculados a la actividad turística y sus efectos derivados. Para ello se considera, que en dichos eventos se encuentran involucrados actores diversos, tanto gubernamentales, micro empresarios (comerciantes y artesanos), así como los depositarios del patrimonio (Cocineros y cocineras tradicionales) con productos culinarios,

sustentados en la cosmovisión, creencias y valores que integran su herencia cultural y mundo subjetivo.

Para lo anterior, se parte de la postura epistemológica fenomenológica-interpretativa, que se centra en percibir y describir las peculiaridades de la experiencia de la conciencia y comprender de manera sistemática la construcción del mundo subjetivo, para a través de la interpretación entender la esencia y el modo de percibir la vida a través de experiencias y significación (Fuster, 2019). Desde el supuesto ontológico de la subjetividad de la metodología, que enfatiza las construcciones mentales y significados, para (Duque y Aristizábal, 2019) representa un modo de comprensión sobre un determinado acontecimiento de carácter cultural, que facilita evidenciar y reconocer la diversidad dentro del mismo.

1.6. Marco Metodológico

Debido a las implicaciones metodológicas del estudio, este tendrá un alcance explicativo, al buscar responder a las causas de la cosificación del patrimonio en el marco de la actividad turística, así como a las condiciones, bajo las cuales se desarrolla el fenómeno analizado, apuntando al entendimiento del mismo.

Tomando como referencia a Ragin (2007), esta investigación, tiene como finalidad identificar patrones y relaciones generales, al tener como objetivo conocer ¿Cómo se configura la cocina regional de los municipios seleccionados? Así como los efectos que ocasiona el uso del patrimonio cultural en la actividad turística, entendida esta última, como un fenómeno social que involucra a diversos actores. Por tanto, se considera relevante dar voz a los actores, escuchando sus historias desde su cosmovisión, creencias, valores e inventiva que forman parte de su herencia cultural.

Método

Se implementó un método de trabajo, basado en el dialogo e intercambio de ideas con los actores del turismo en la región, mediante entrevistas y convivencia cercana, lo que permitió dimensionar

las condiciones existentes para la patrimonialización turística de su cocina regional, y concluir, si así lo deciden, las y los portadores del patrimonio, con una propuesta de gestión turística alternativa para la región Actopan-Santiago de Anaya, que tenga como prioridad la revaloración de su cocina regional en apego a su contexto histórico-cultural.

Por las características del contexto y objeto de estudio, así como la intencionalidad de la investigación, se elige al método cualitativo, el cual se centra en la comprensión de las subjetividades desde una perspectiva holística integral (Cadena et al. , 2017) que para efectos del trabajo, será de utilidad para profundizar sobre el valor y peso que tiene la cocina regional frente a la identidad de quienes resguardan y replican los conocimientos que han aprendido de generación en generación y que el patrimonio en cuestión sea valorado de acuerdo a la cosmovisión colectiva.

Con base en lo mencionado, de acuerdo con (Govea et al., 2011) se acude a la **etnografía**, debido a que esta, posibilita la descripción e interpretación de un grupo social, cultural o un sistema, así como la examinación de patrones observables y aprendidos, las costumbres y formas de vida. Dicho enfoque se fundamenta en el ideal de que las tradiciones, funciones, valores y las normas del contexto se internalizan de tal forma que generan patrones que pueden explicar la conducta individual y colectiva, al compartir una estructura lógica o de razonamiento que no es explícita, pero se manifiesta en los aspectos de su vida.

Desde el planteamiento de Restrepo (2016) la etnografía en términos generales, es definida como la descripción del hacer de la gente, desde la perspectiva de la propia gente, de tal forma que el estudio etnográfico se interesa por las prácticas, la significación y apreciación sobre las prácticas mismas, para describir la complejidad de la relación entre prácticas y significados sobre asuntos de su vida social. Lo que se conoce como comprensiones situadas, llamadas así porque dan cuenta de las diversas formas de habitar, imaginar, hacer y de significar el mundo, formas que se basan en un conjunto de experiencias, observaciones, conversaciones, inferencias e interpretaciones por parte de quien realiza la intervención de estudio.

De acuerdo con lo propuesto por Hernández (2022) desde la antropología del patrimonio, el estudio etnográfico permite determinar la relevancia de los bienes culturales. Antes, durante y después del trabajo de campo se debe documentar de manera rigurosa la realidad histórica, artística y socio-antropológica de la unidad de observación.

Las condiciones que deben tomarse en cuenta para la realización de la etnografía del patrimonio son: la empatía, actitud respetuosa, saber en los sitios y principalmente, buscar la nativización y aceptación en el territorio para comprender el bagaje cultural que resguardan, sin perder el propio, para la producción del conocimiento a partir del contexto social estudiado. La nativización, es el logro de la integración al contexto para la traducción de los códigos culturales, al conocer en profundidad la cultura nativa, lenguaje, normas y valores de los sujetos del patrimonio.

Los puntos que propone Hernández (2022) para el trabajo etnográfico son:

- Bases económicas
- Sistema de estratificación social, es decir, si es una sociedad igualitaria o desigual
- Las formas de organización social, por parentesco, poder, asociaciones, formas de socialización, relaciones de género.
- Creencias y valores compartidos
- Elementos más significativos de la cultura

Para un mejor logro de objetivos, se centran los esfuerzos en la identificación de los elementos, procesos y/o conjunto de los mismos, así como las relaciones existentes con la historia o memoria colectiva y los bienes y prácticas, ya sean cotidianas, extra-cotidianas o festivo-rituales y el vínculo que representan con los valores simbólicos y significación colectiva.

Es indispensable, que los grupos humanos involucrados sean situados como sujetos y agentes del patrimonio cultural y se les permita expresar con libertad sus puntos de vista, ya que son ellos quienes hacen posible la existencia del patrimonio, en tanto fuente de su identidad.

Hernández (2022) propone la siguiente categorización para inventariar el Patrimonio Cultural:

- **Rituales festivos:** colores, sabores, sonidos, formas de relacionarse y ciclos estacionales, figuras representativas en las fiestas, así como su organización y forma de transmisión que hacen su permanencia.
- **Oficios y saberes:** Tecnologías y aprendizajes, usos y aprovechamiento, son el legado vivo que está en constante transformación. Valores culturales, sociales y ambientales.
- **Modos de expresión:** Aluden a una manera de hablar, cantar, bailar, forma expresiva para la comunicación de significados de una cultura.
- **Alimentación y cocina:** Procesos de elaboración y las relaciones sociales que están inmersos.

El trabajo etnográfico desarrollado, para el cumplimiento de los objetivos planteados se centró en identificar a los actores que intervienen en el manejo del patrimonio alimentario, en conocer los significados atribuidos al patrimonio en general y en particular a la cocina regional, siendo el criterio principal la significación de la cocina para sus depositarios y protagonistas y cómo ésta se inserta en ámbitos diversos, considerando también los procesos y las estrategias en la activación de patrimonio alimentario, así como sus intereses, conflictos y relaciones sociales.

Así también, la tesita participó en el curso de la lengua ancestral “hñähñu” de la región del Valle del Mezquital, con una duración de ocho meses, lo que le permitió un mayor acercamiento con los residentes, promotores de la cultura hñähñu, actores gubernamentales, responsables de cultura y turismo del municipio de Santiago de Anaya. Adicionalmente el trabajo de campo incluyó asistencia a eventos y reuniones con las Maestras Cocineras, así como el involucramiento en las iniciativas y proyectos con actores del municipio de Actopan. Lo anterior fue clave para lograr un mayor entendimiento de los diferentes actores, procesos y motivaciones que giran alrededor de la Cocina Regional. Con base en Bastidas (2015) el protocolo de instrumentación de la investigación trasciende la operacionalización de variables propias del positivismo de

comprobación de hipótesis, arribando a la estructuración de instrumentos sin importar el tipo o abordaje investigativo.

Técnicas para recolección de información

Se diseñaron y aplicaron entrevistas semi estructuradas y a profundidad. La entrevista es una conversación propuesta para alcanzar un fin determinado más allá del hecho de conversar, es un instrumento técnico para la recolección de datos en la investigación cualitativa (Díaz et al., 2013), y la entrevista semi-estructurada es flexible, dinámica y no directiva manteniendo uniformidad para alcanzar interpretaciones a propósito del estudio.

La entrevista semi-estructurada se utilizó con los actores gubernamentales (encargados de las dependencias de turismo, cultura).

Entrevista a profundidad, esta según Robles (2011) refiere que la intencionalidad de esta técnica, es adentrarse en la vida del otro, detallar, descifrar y comprender el mundo significativo y relevante del entrevistado, y el entrevistador se convierte en un instrumento más de análisis, ya que explora, detalla y rastrea a través de preguntas, la información más relevante para efectos de la investigación.

Dicha técnica fue aplicada con las Maestras Cocineras y Barbacoeros ya que en estos actores residen los saberes heredados, siendo depositarios y protagonistas de la Cocina Regional, de esta forma se profundizó en sus sentipensares y significación de lo que consideran patrimonio. Las guías de preguntas, fueron sometidas a un proceso de validación, realizado por expertos en materia de cocina tradicional mexicana e internacional.

Técnicas participativas: Sondeo Rural Participativo (SRP) y Grupo Focal

Para abonar a un conocimiento mayor de la región, se recurrió a la participación activa de los actores involucrados, a través de técnicas participativas como:

1) El Sondeo Rural Participativo definido como un método que combina diferentes herramientas participativas, que permiten diagnosticar y analizar la realidad comunitaria para elaborar

propuestas de desarrollo basadas en las necesidades locales identificadas desde las comunidades, lo que permite, planificar participativamente actividades para su solución. Este incluye, la descripción del contexto; la identificación de problemas y posibles soluciones, y finalmente la programación de actividades en relación a los proyectos que se hayan estructurado (Selener et al., 1999); El Sondeo Rural Participativo, se realizó en Santiago de Anaya con la participación del Colectivo Otomí integrado por Cocineras Tradicionales que ganaron el Premio Nacional *¿A qué sabe la patria?*, organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México en el mes de septiembre de 2021, que tuvo como principal objetivo realizar un primer acercamiento al municipio de Santiago de Anaya.

Dentro de la sesión se abordaron los siguientes temas:

- **Acontecimientos históricos:** sobre la cocina tradicional en el municipio y origen del colectivo otomí (cómo se integran, bajo qué iniciativa, objetivos, logros y retos, roles dentro su colectividad).

Alimentación base: alimentos y productos que se consumen cotidianamente, de dónde los obtienen o compran.

- **Temporalidad del consumo:** de los insectos, flores, frutos y fauna.

Proveedores: alianzas, vínculos con productores de alimentos, artesanos, comerciantes locales o regionales etc.

- **Ferias/fiestas patronales:** las más representativas y el papel que toma la cocina regional en cada celebración.
- **Muestra gastronómica:** ¿cómo es percibido el evento gastronómico por los portadores y portadoras del patrimonio (beneficios y perjuicios)?
- **Clasificación de platillos:** platillos emblemáticos de carácter prehispánico y platillos que surgen a partir del proceso cultural de mestizaje.

La información obtenida se analizó con los códigos de la categoría de cocina. Posteriormente, con base en los datos obtenidos, se integró la caracterización de la cocina en el municipio y la cadena cultural y de valor, que da atención al objetivo específico uno.

Grupo Focal

De acuerdo con Juan y Roussos (2010) esta técnica, implica tres pasos lógicos y metodológicos centrales: reclutamiento, moderación y confección del informe.

Paso 1: El reclutamiento.

- ✓ Establecer los criterios de inclusión o exclusión.
- ✓ Se debe prestar atención a no generar grupos demasiado homogéneos o heterogéneos ya que se pone en juego la confiabilidad de los datos y pueden establecerse ciertas tendencias. De seis a doce participantes.

Paso 2: La moderación.

- ✓ El moderador opera como un anfitrión.
- ✓ La destreza del moderador radica, en lograr que las y los participantes brinden su opinión a los temas tratados, sin influencia alguna. Así también, deberá administrar y establecer de manera precisa los tiempos de participación.
- ✓ Ser capaz de ofrecer un clima abierto y de libre discusión, orientado por objetivos claros, temas y preguntas que deben sí o sí ser contestadas en un tiempo determinado
- ✓ El moderador deberá identificar los roles que van tomando los participantes (el líder, el discutiendo, el influenciado).

Paso 3: La confección del informe.

- ✓ Se deben integrar de manera sintética los resultados, presentar de manera visual, breve pero exhaustiva las tendencias generales observadas así como las opiniones minoritarias e impresiones del moderador sobre el grupo.

- ✓ No se trata de tabular la información, sino de un ejercicio de interpretación cualitativa de esa masa de datos, que van más allá de las respuestas y que va en contraste la interacción grupal con los temas.

En el municipio de Santiago de Anaya se realizó el grupo focal en el mes de octubre de 2022; en colaboración con la directora de DIF municipal, se realizó la invitación a participar en el grupo focal a los profesores de lengua náhuatl y personal del Ayuntamiento. A petición de la administración, se realizó también la invitación al público en general que estuviera interesado en el tema de Patrimonio Local.

La actividad se desarrolló con la participación de ocho actores, la agenda que se atendió fue

- Conceptualización del Patrimonio (qué se entiende por patrimonio)
- Jerarquización patrimonial
- Significado de la Cocina Regional y Muestra Gastronómica.

Para cerrar la sesión se pidió integrar dos equipos, para que de forma colaborativa diseñaran un recorrido con lo que consideran importante que se dé a conocer del municipio.

En Actopan, la actividad se desarrolló con la participación de los integrantes del Tianguis Orgánico Alternativo y Cultural quienes buscan poner en valor, divulgar y conservar el patrimonio regional, también se integró un actor gubernamental adscrito al área de turismo en el Ayuntamiento.

Los temas tratados fueron los siguientes:

- Conceptualización del Patrimonio (qué se entiende por patrimonio)
- Jerarquización patrimonial
- Significado de la Cocina Regional y Feria de la Barbacoa.

La realización de esta actividad, resultó muy importante, ya que con la generación de este espacio de diálogo intergeneracional e intercultural se pudo realizar un boceto de categorización patrimonial de los depositarios del patrimonio.

Figura 1. Carteles promocionales de los grupos focales



Fuente: Elaboración propia.

Las herramientas utilizadas en el trabajo de campo fueron: Bitácora, cámara fotográfica, grabadora y diario de campo.

Para la organización y comprensión metodológica del presente trabajo, se construyó un cuadro de congruencia, en cuyo proceso se identificaron categorías centrales, a partir del título y objetivo general de la investigación. Posteriormente, se seleccionaron tres definiciones afines a la postura epistemológica y al método cualitativo de diferentes autores afines al propósito del trabajo investigativo. Así también, se identificaron los códigos (puntos característicos para la definición de cada categoría). Finalmente se procede con la integración de una batería de preguntas a partir de los códigos para que mediante los instrumentos de recolección de la información se determine su presencia o ausencia dentro del contexto estudiado, en aras de dar cumplimiento a los objetivos planteados.

Figura 2. Cuadro de congruencia metodológica



Fuente: Elaboración propia

● **Actores clave participantes: Actopan y Santiago de Anaya**

✓ **Feria de la barbacoa (Actopan)**

Mediante el muestreo no probabilístico de bola de nieve, se reclutaron y seleccionaron los actores participantes.

Actores

- C. Jesús García Badillo, barbacoero (Tercera generación de la Familia García).
- Colectivo Tianguis Alternativo Orgánico y Cultural (Comerciantes en la Feria de la Barbacoa y Muestra Gastronómica) tienen como objetivo poner en valor el patrimonio regional, así como generar espacios de comercio justo para actores diversos.
- Mtro. José Hernández Cruz (Guía de turistas, cronista, ha formado parte del área de turismo y cultura en diferentes administraciones).

✓ **Muestra Gastronómica (Santiago de Anaya).**

Actores

Colectivo Otomí Cocina Tradicional (ganadoras del Premio Nacional ¿A qué sabe la Patria? En la categoría de colectivo) integrado por :

- Maestra Cocinera Porfiria Rodríguez Cadena
- Maestra Cocinera Martha Gómez Aguilar
- Maestra Cocinera Claudia Hernández Ángeles
- Lic. Cecilia Aldana Mayorga.

Gestor cultural

- Profesor Julio García Cano (miembro del Patronato de la Muestra Gastronómica).

Actor gubernamental

- DIF municipal.

Aspectos relevantes a considerar:

- ✓ Cadena de valor y cultural de las comidas representativas para los actores.
- ✓ Identidad y sentido de pertenencia con la cocina regional (cocineras regionales y barbacoeros).
- ✓ Muestra Gastronómica y Feria de la Barbacoa (Actores y rol en cada evento).

Guía de observación para registro de:

- ✓ Patrimonio cultural y natural (material e inmaterial) en contraste con la percepción de los actores.
- ✓ Características, actores y atributos de la cocina regional y barbacoa.
- ✓ Puesta en valor del patrimonio gastronómico.
- ✓ Desarrollo de los eventos.

Cronograma para aplicación de los instrumentos

Cabe destacar que los tiempos se establecieron de acuerdo a la disponibilidad de tiempo de los informantes.

Tabla 1. Esquema de aplicación de instrumentos

	2021				2022					
	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto
Actopan	Cadena de valor Barbacoa									
									Entrevista para asistentes y participantes de la Feria de la Barbacoa y el Ximbó	
				Entrevista a cronista					Entrevistas a actores gubernamentales y de gestión cultural	
Santiago de Anaya	Sondeo Rural Participativo									
	Cadena de valor Cocina hñáfhũ									
		Grupo de discusión sobre patrimonio alimentario	Grupo de discusión sobre patrimonio alimentario	Grupo de discusión sobre patrimonio alimentario						
					Observación participante en el marco del 1 aniversario de la Cocina Tradicional hñáfhũ					
						Aplicación de entrevistas a cocineras tradicionales y visitantes en la Muestra Gastronómica				
							Observación participante en el marco del 1 aniversario de la Cocina de Penca Tradicional		Grupo de discusión sobre patrimonio y evento gastronómico	

Fuente: Elaboración propia

Sistematización de la información

De acuerdo con Sautu (2005) la sistematización de los datos de carácter cualitativo, se realizó mediante:

- ✓ Construcción de la base empírica de datos cualitativos.
- ✓ Cuadros, estadísticas, resúmenes, tipologías, patrones.
- ✓ Descripción de asociaciones, pautas, patrones, constelaciones, vínculos, situaciones.

Con lo anteriormente expuesto y con los fundamentos del método etnográfico y enfoque cualitativo, orientados a la comprensión de las subjetividades del objeto de estudio, se utilizó un diario de campo donde se registraron tiempos, sucesos e información relevante que complementa la observación participante. Respecto a las entrevistas, se identificaron eventos,

anhelos, disposición, capacidades aspectos que se relacionaron con los fundamentos teóricos, con el fin de dar congruencia al método utilizado.

Así también, a través de una bitácora de campo se registraron y monitorearon los avances, tareas y pendientes en general.

CAPÍTULO II. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS Y MARCO CONTEXTUAL

Con base en la revisión de artículos científicos y materiales bibliográficos en torno a la cocina regional, el turismo gastronómico y patrimonio alimentario, se integraron los antecedentes del presente trabajo investigativo.

2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Entre los principales antecedentes investigativos relacionados con este estudio, sobresalen Bessièrre et al. (2013) en "L'alimentation au coeur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux" ("La alimentación al centro del viaje. El rol del turismo en la valorización de los patrimonios alimentarios locales"), analizan las conexiones, interacciones y patrones entre alimentación y turismo, la restitución del estatus de las cocinas regionales percibidas como patrimonio a valorizar, considerando que, la patrimonialización alimentaria como proceso de acción y movilización al servicio del turismo, constituye un espacio para la invención social, el refuerzo cultural e identitario para los pobladores de la región, donde la actividad turística tiene un papel fundamental en la creación de estrategias hacia el desarrollo y valorización del patrimonio alimentario regional.

Por su parte, Castellón y Fontecha (2018) en "La Gastronomía: Una Fuente para el desarrollo del Turismo y el fortalecimiento de la Identidad Cultural en Santander" (Colombia), parten de la observación directa del problema, aplicando entrevistas semiestructuradas a productores y restauranteros, complementadas por encuestas a turistas, análisis documental y literatura relevante sobre el tema de la gastronomía en Santander. Esta investigación arrojó a través de indicadores, el interés de los turistas por la vivencia de experiencias que provengan de lo local, la interacción con los actores, derivando propuestas para el desarrollo de una ruta gastronómica que propicie la integración social y fortalecimiento de la identidad cultural de la región.

El artículo de Dutra (2020) "Cozinha regional, identidade e gastronomia em Minas Gerais" Brasil, con base en la revisión bibliográfica y análisis de los puntos de intersección existentes entre las

cocinas regionales y gastronomía, concluye que las manifestaciones populares ya no pueden analizarse solo a partir de valores culturales inmutables, sino se debe aprehender el mundo del consumo, como un espacio donde las identidades se construyen a través de la negociación y el conflicto, debido a que los festivales, motivo de análisis de la investigación, representan un espacio para la interacción de los residentes con el visitante, sin embargo, debe existir una equidad y control para que los pobladores no se sientan desplazados, sino al contrario puedan ir construyendo y fortaleciendo sus identidades a través de estos espacios de convivencia.

Dentro del ámbito nacional Ayora (2017) en “Translocalidad, globalización y regionalismo: sobre cómo entender la gastronomía regional yucateca”, desde un análisis bibliográfico de los conceptos de cocina y gastronomía, implicaciones, mapeo de la terminología y concepción de gastronomía y cocina en diferentes países, concluye que es a través de las movilizaciones de personas y tecnología que se van dando las influencias de otros países con ingredientes y técnicas, siendo adoptadas y adaptadas al gusto y a la cocina regional, dando origen en este caso, a lo que actualmente es la cocina yucateca; enfatiza en el concepto de gastronomía asociado a la modernidad, donde el concepto de cocina queda como un concepto subvalorado.

Por su parte De Suremain (2017) en “Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local”, parte de la revisión y análisis de las diferentes posturas y acontecimientos en torno al patrimonio alimentario (patrimonialización) y las rutas gastronómicas, abordando las rutas del cacao, donde el patrimonio alimentario, es claro ejemplo de la disonancia entre normas globales y locales, considerando que una cierta concepción del patrimonio tiende a inmovilizar prácticas y objetos culturales que, por definición cambian con el tiempo, en su forma y función como significado.

Enriquecen el debate Oehmichen y Maza (2019) con “Turismo, pueblos indígenas y patrimonio cultural en México y Chile”, donde desde una perspectiva etnográfica y enfoque comparativo entre México y Chile, abordan los procesos de turistificación de los territorios indígenas y sus implicaciones respecto a las políticas de reconocimiento de los derechos de los pueblos

originarios, los procesos de marginación y explotación laboral indígena en contextos de turismo de masas y el uso de la cultura indígena como un valor turístico. Entre los temas centrales de la investigación se hallan: a) el proceso de turistificación, donde la identidad indígena se reconstruye para significar y difundir aspectos culturales, y b) que la industria turística tiene la capacidad de reinventar y producir lugares. Se destaca que tanto en México como en Chile, se favorece a grandes empresas transnacionales, reconociendo que el patrimonio tiende a atraer a un mayor número de turistas, debido a la promoción que realizan, pero que, deberá priorizarse el respeto a los derechos de los pueblos originarios, como poseedores del conocimiento evitando su cosificación.

Así también Acle y Santos (2020) en “La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla” abordan con un enfoque turístico-mercadológico de tipo mixto correlacional y transversal, un análisis de los restaurantes del centro histórico y alrededores, teniendo como sujetos de estudio los turistas-comensales. Se comprobó la hipótesis de que la gastronomía tradicional representa para la ciudad de Puebla, uno de los principales atractivos turísticos, sin embargo, se aclara que no es el motivo principal de visita a la ciudad, sugieren los autores, que se deben hacer más estudios sobre las exigencias y demandas de los turistas.

Salas et al. (2020) en “Regional cuisines and “cocineras tradicionales” (traditional female cooks) in the state of Coahuila (Mexico): heritage, social discourses, identities and socio economic development”, reflexionan sobre cómo se asume la cocina tradicional entre los agentes que la integran, en tanto las protagonistas observan y reaccionan a dichos procesos. Se realizaron entrevistas orales que recogen sus impresiones, después de su participación en el VI Foro de la Gastronomía Mexicana, celebrado en la localidad de Long Beach, USA, las cocineras tradicionales tienen una clara consciencia de la representatividad oficial que se les otorga por parte de las autoridades. Lo anterior ha derivado en un empoderamiento, ligado tanto a su propia condición femenina como a su pertenencia a los estamentos populares, su visión en relación con la conversión de dichos saberes en platillos, a través de la participación en encuentros, ferias y

foros. Sin embargo, cuestionan que las declaratorias específicamente de la UNESCO, que ponían especial énfasis en la “cocina tradicional”, fuesen cambiadas mediante acciones nacionales para su protección, al sustituir el objeto de protección inicial que comprendía las cocinas tradicionales, por la denominación de “gastronomía mexicana”, considerando que se debe recuperar el objetivo original.

Dentro del ámbito local Velázquez y Bautista (2020) con su artículo “¿El Turismo, salvación o la condena para el Patrimonio Rural en Hidalgo? El Pulque y el Turismo en Huasca de Ocampo”, en un proyecto iniciado en el año 2016, indican que en el Estado de Hidalgo, no se han generado políticas o programas específicos para rescatar y conservar el vínculo histórico-cultural, que su población tiene con esta planta y su producto tradicional: el pulque. La federación, el estado y el municipio no han implementado medidas de tipo regulatorio o de conservación patrimonial específica respecto al pulque.

En cuanto a Pino, Rodríguez y García (2020) en “Los insectos comestibles de Tepatepec, Hidalgo, México problemas y perspectivas” realizaron la aplicación de encuestas a 68 estudiantes de diversas carreras de la UPFIM (Universidad Politécnica Francisco I Madero), a partir de las cuales identificaron, catalogaron y etiquetaron los insectos para la Colección Nacional de Insectos Comestibles en el Instituto de Biología de la UNAM. La persistencia de este hábito alimentario en Tepatepec, se debe a la tradición de la entomofagia y comercialización de insectos a nivel local e intermunicipal, sin embargo, debido a un manejo inadecuado, se han detectado daños al medio ambiente, sugiriendo regular y concientizar a la población sobre la recolección y explotación de insectos comestibles para evitar su extinción. Enfatizan en que se debe priorizar un consumo en beneficio de la población rural, en tanto poseedora del conocimiento prehispánico.

Son de especial relevancia, las líneas investigativas que vinculan: Alimentación- Turismo y Patrimonialización, destacando de manera específica la investigación de las Cocineras Tradicionales de Coahuila realizada por Salas et al. (2020) quienes indican que la

patrimonialización y nombramientos, representan una vía para la atracción de los turistas, observando cómo el concepto de cocina se va difuminando hasta convertirse en gastronomía, buscando una homogeneización a través de estándares modernos, por lo que advierten sobre la necesidad de privilegiar el concepto de cocina regional más apegado a la cultura e identidad de la región de estudio. Por su parte Velázquez y Bautista (2020) abordan la mercantilización del patrimonio cultural del pulque en Hidalgo, indicando que el gobierno estatal y el municipal de Huasca de Ocampo, no han puesto atención en cuanto a medidas de tipo regulatorio para la conservación de esta emblemática bebida.

En general la revisión realizada, evidencia la necesidad de: a) valorar o revalorizar el status de las cocinas regionales en tanto patrimonio local; b) priorizar el respeto hacia los poseedores del conocimiento, evitando su objetualización y, c) enfatizar la necesidad de incidir sobre el desarrollo e implementación de medidas de tipo regulatorio para la conservación patrimonial. Todo ello orientado a recuperar la esencia cultural de las cocinas regionales. Se puede concluir que la pertinencia académica de la investigación propuesta, radica en que se parte de una de las cocinas más emblemáticas de la región centro de México, analizada en el marco de dos eventos gastronómicos, la Feria de la barbacoa en Actopan y la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, donde se cosifica el patrimonio representado por la cocina regional del Valle del Mezquital, al priorizar el enfoque económico, y asignar un rol secundario a los portadores del patrimonio. Lo anterior hace necesario un análisis integral, que considere a los actores locales, sus roles para la búsqueda de modelos de gestión alternativo, que de manera participativa e incluyente, permitan valorizar y aprovechar de manera responsable, el patrimonio representado por la cocina de la región de estudio. El cuadro 2, representa de manera sintética e integrada la bibliografía consultada, con sus referencias, temas y líneas de investigación, con el propósito de ilustrar el análisis realizado.

Tabla 2. Concentrado de antecedentes investigativos

Datos de referencia	Tema	Línea
-Bessière, J, Poulain J-P y Tibèr, L. (2013) " <i>L'alimentation au coeur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux</i> " -De Suremain, C (2017) <i>Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local</i>	Patrimonio alimentario y turismo	Alimentación, turismo y patrimonialización
-Ayora, S. (2017) <i>Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la gastronomía regional yucateca</i> -Dutra, R. (2020) " <i>Cozinha regional, identidade e gastronomia em Minas Gerais</i> ". -Salas, J Medina, F y Vázquez-Medina, J (2020) <i>Regional cuisines and "cocineras tradicionales"</i> -Oehmichen, C y De la Maza, F (2019) <i>Turismo, pueblos indígenas y patrimonio cultural en México y Chile</i>	Gastronomía regional y Turismo	Patrimonialización
-Castellón, L y Fontecha, J (2018) <i>La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander.</i> -Acle R, Santos J y Herrera, B (2020) <i>La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México.</i> -Velazquez, M y Bautista, F (2020) <i>¿El Turismo, salvación o la condena para el patrimonio rural en Hidalgo? El pulque y el turismo en Huasca de Ocampo</i> -Pino, J, Rodríguez, A y García, A (2020) <i>Los insectos comestibles de tepatepec, Hidalgo, México problemas y perspectivas.</i>	Turismo rural y turismo gastronómico	Alimentación y turismo

Fuente: Elaboración propia

2.2. MARCO CONTEXTUAL

Los componentes del marco contextual, lo conforman los contextos: a) histórico, que describe de manera general, la conformación de los municipios, así como hechos pasados de relevancia para la investigación; b) geográfico, donde se evidencian las características del territorio; c) social, que incluye datos de población, hablantes de lenguas indígenas y servicios; d) económico, se abordan las diferentes actividades económicas; e) cultural-natural, que integra usos, costumbres y medio ambiente natural, y f) finalmente el turístico, donde se brinda un panorama de ésta actividad económica en la región A-SA .

2.2.1 Contexto histórico ¹

Durante el periodo mesoamericano, en Mañuts'i (Actopan) y Thenhai (Santiago de Anaya) predominaban los hñähñu, sin embargo, los procesos históricos y culturales que atravesaron, durante la colonia, fueron distintos y estos marcaron sus matices diferenciales como grupos sociales.

Los sacerdotes y frailes de la Nueva España, fueron los encargados de imponer a los pueblos originarios una forma diferente de entendimiento sobre el mundo. La evangelización fue un proceso complejo debido al conflicto de intereses por los bienes, fuerza de trabajo y almas de los indígenas, entre actores diversos, tales como militares, gobernantes regionales, la Corona y la Iglesia.

El estado de Hidalgo fue un territorio difícil para la misión encomendada a los religiosos, por la orografía y sobre todo por la diversidad de los grupos indígenas que lo poblaban. La orden de San Agustín, fue la encargada de evangelizar a los hñähñu, desde el actual municipio de Actopan, siendo en julio de 1546, cuando los agustinos realizan el primer el primer bautismo en la región. Destaca la edificación con mano indígena del Ex Convento de San Nicolás de Tolentino. Fray Alonso de Veracruz en 1847 le otorga el título de Villa al pueblo de Actopan. En 1946 con el Decreto 39 se le da la categoría de Ciudad a la Villa de Actopan y para 1949, siendo presidente municipal Eulalio Ángeles Martínez, decreta el 8 julio, como fecha de la fundación de Actopan. Sin embargo, Actopan existía mucho antes de la llegada de los españoles y como menciona el Profesor Sergio Chávez, los hechos mencionados distan de la realidad, pero se han posicionado en el imaginario colectivo, dando un sentido de pertenencia e identidad a los residentes. Así, con el asentamiento en Actopan de la orden agustina a partir de una encomienda, les arrebataron su identidad a los hñähñu y cambiaron sus prácticas culturales.

¹ La información fue recuperada de la exposición "Los hñähñus del Valle del Mezquital" del Instituto Nacional de Antropología e Historia a través del Centro INAH Hidalgo y del Exconvento de San Nicolás de Tolentino en Actopan, Hidalgo.

Cabe destacar que según el profesor Julio García, Actopan se fundó primero que Santiago de Anaya. Lo anterior explica las diferencia sustantiva entre ambos pueblos, evidenciada en su gastronomía, sosteniendo que, ambos municipios tienen similitudes en cuanto a la materia prima e ingredientes que utilizan en su cocina, debido a las condiciones ecológicas y geográficas que comparten. No obstante, los procesos históricos que vivieron, se ven reflejados en sus formas de alimentarse. Así, Actopan tuvo que refinar sus comidas ya que en ese pueblo vivía gente adinerada, los frailes y sacerdotes, aunado a que contaban con agricultura de riego, por ello, los productos se podían conseguir con mayor facilidad. A diferencia de Santiago de Anaya, donde la agricultura era de temporal, con lluvias escasas, por tanto no era posible tener producción agrícola durante todo el año, situación que les obligó a recurrir a lo que la naturaleza les proporcionaba, conformando una dieta a base de insectos, fauna y flora silvestre propia de la región.

El agreste Valle del Mezquital, considerado el territorio ancestral de los hñähñu, probablemente uno de los grupos étnicos más antiguos de México, forjó el carácter y capacidad de adaptación de esta etnia, desarrollando conocimientos y habilidades, que les permitieran sobrevivir.

Los hñähñu han sido denominados como otomíes, del término nahua otomítl y otomite, que presenta variantes de significación, en consultas con los indígenas, para algunos ser denominados otomíes, es una falta de respeto al considerarse un término despectivo, por lo que se autodenominan hñähñu (persona que habla con ayuda de la nariz), para ser identificados como un grupo distinto, como símbolo de honor, rebeldía, fortaleza y oposición.

Dentro de las acepciones de significado, otomí es “flechador” o “flechador de pájaros” sin embargo, David Maawad, Alicia Ahumada, Carlos Martínez y Fernando López en su Ensayo fotográfico del Valle del Mezquital, proporcionan información sobre otra versión de la denominación otomí. Iniciando con la de Bernal Díaz del Castillo, sobre la primera impresión que tuvieron los conquistadores de los otomíes de Tlaxcala, calificándoles como “monteses y sin razón”, descripción que contrasta con otra, que vincula el término otomí con una orden militar,

como guerreros distinguidos por su bravura y características estéticas particulares. Los autores en su ensayo, mencionan a Alonso López quien decía que los otomíes eran gente de bajo entendimiento, bárbaras inclinaciones y manera de vivir.

Por su parte Fray Bernardino de Sahagún, a través de sus informantes, refería que los otomíes eran perezosos, aunque eran recios y trabajadores, eran holgazanes para labrar sus tierras y cazaban conejos, liebres codornices y venados con redes, flechas o con liga. Abundaba, indicando que eran torpes, toscos e inhábiles, surgiendo la frase *¡Ah qué inhábil eres! Eres como otomite*; frase utilizada para describir poca capacidad y habilidad.

Roger Bartra, adjudicaba al centenar de años que este grupo había vivido en una tierra estéril, **que no tuvieran ambiciones y por ende eran flojos**, *por el calor, el polvo, la falta de agua [...] que sólo se conformaban con los lunes bajar al comercio con sus ayates (textiles) a emborracharse; martes descansaban la cruda y miércoles sin actividades.*

En palabras del Profesor Julio García, la raíz de la palabra otomí viene del náhuatl y resulta un término despectivo, para hacer referencia a este grupo social como flojo, y que no se querían superar. No siempre los ñähñu habitaron los lugares agrestes, sino que inicialmente se asentaban en los lugares fértiles, hasta que los invadían, expulsándoles, pero ellos no defendían su territorio, simplemente se retiraban. Lo anterior les orilló a migrar a aquellos lugares inhóspitos y estériles para la vida, que los demás no querían. Estos lugares forjaron su carácter, aprendieron a conocer su entorno, logrando que el pueblo hñähñu subsistiera.

La región de estudio, tiene en el maguey a una planta esencial, para entender su origen y evolución, debido a que les brinda, lo necesario para vivir, al utilizarla como: 1) alimento para las familias: aguamiel, pulque, atole de aguamiel (fibra molida cocinada en el atole de aguamiel) y Metsal (masa para hacer tortillas); Albergue de insectos, como: chicharras, chinicuiles, esenciales en su dieta; su flor, productora de miel, néctar, que al endurecerse se utiliza como endulzante; el quiote, del cual su pulpa es dulce. Después de raspar el maguey, este adquiere una tonalidad amarilla, la penca adquiere un sabor dulce, y la cortan para consumirla; 2)

alimentación para los animales, las pencas se utilizan como forraje; 3) Construcción de sus viviendas, 4) Muebles- con el mesote (bancos, mesas); 5) Vestimenta- La fibra del maguey, el ixtle- las púas para coser; 6) Artículos como - Ayate, bolsas, talladores; 8) Combustible- al secarse las pencas se utiliza para cocinar sus alimentos, y 9) Elaboración de barbacoa y ximbó.

Derivado de las bondades del maguey enunciadas, se ha realizado una explotación intensiva de este, debido a la elaboración de pulque para consumo masivo y la utilización de sus pencas en la gastronomía, siendo los actores quienes reconocen que está en peligro de extinguirse. En atención a lo referido, se han emprendido proyectos de reforestación, que permitirán apoyar al medio ambiente, al tiempo de seguir abasteciendo la necesidad principal actual de pencas, requeridas por el municipio de Actopan y municipios vecinos para la elaboración de la barbacoa.

Los habitantes de la región de Actopan y Santiago de Anaya, debido a la riqueza y originalidad alimentaria que les caracteriza, realizan eventos gastronómicos vinculados a la actividad turística, en los que ofrecen programas de entretenimiento, principalmente orientado a los visitantes. Estos eventos, incluyen: presentación de artistas locales- regionales, grupos de danza, compra-venta de artesanías, tianguis artesanales, producción editorial de la región, entre otras.

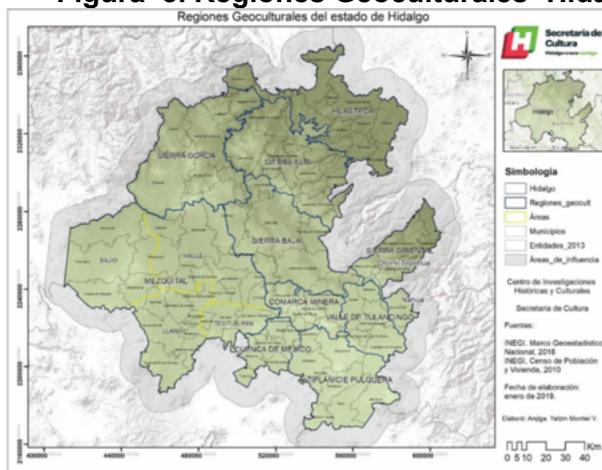
La diferencia entre la feria de la barbacoa en el municipio de Actopan y la muestra gastronómica del municipio de Santiago de Anaya, esta dada en que, mientras, en el primero se efectúa el concurso y venta de barbacoa, con beneficios económicos directos para los barbacoeros, considerando que ésta, por su alto costo es un platillo para “acomodados y ricos” según la voz popular, generando utilidades importantes para los involucrados. En tanto en la muestra en Santiago de Anaya, se realiza el concurso y se ofrece degustación de platillos al público sin costo alguno, por tanto no median beneficios económicos para las cocineras tradicionales que participan en el concurso, recibiendo por su participación sólo una despensa. Al entrevistar a las cocineras, manifiestan que asisten a la muestra por tradición, ya que les da la oportunidad de encontrarse y socializar con sus familiares y conocidas. Por lo enunciado, quienes se benefician directamente son los organizadores del evento (autoridades municipales y empresarios) ya que

venden los espacios del pabellón gastronómico a costos tan elevados, que a las y los vendedores del municipio no les es posible acceder, siendo vendedores foráneos los beneficiarios al contar con recursos para cubrir las cuotas.

2.2.2 Contexto geográfico

El Valle del Mezquital es la región geocultural más grande de las 10 regiones que conforman al Estado de Hidalgo, comprende un total de 27 municipios, delimitación que se basa en aspectos culturales, históricos y ecológicos haciendo énfasis en los hidrológicos ya que comprende un total de 10 ríos, la región forma parte del altiplano central mexicano, dentro de la provincia fisiográfica de la meseta neovolcánica (López y Fournier, 2009). De acuerdo con la Secretaría de Cultura del Estado de Hidalgo (2019), las regiones geoculturales que se han establecido, constituyen un ejercicio de agrupación geográfica con base en componentes y criterios varios, tales como los ambientales, económicos, políticos, históricos, de religión sobre todo del reconocimiento entre los grupos humanos y el territorio, vínculo que se evidencia en sus acciones culturales (Figura 3).

Figura 3. Regiones Geoculturales- Hidalgo



Fuente: Gobierno del Estado de Hidalgo (2021)

La región de estudio, se conforma por los municipios de Actopan y Santiago de Anaya, los criterios considerados para su integración fueron: cercanía geográfica, nexos histórico-culturales,

lazos comerciales, y a que ambos municipios se han hecho acreedores del distintivo de *Pueblo con Sabor* debido a su rico patrimonio alimentario y finalmente a los eventos gastronómicos que albergan, vinculados a la actividad turística y al patrimonio: Feria de la Barbacoa y Muestra Gastronómica. Se han identificado diversos actores de la actividad turística, destacando: a) autoridades de turismo y cultura; b) cronistas; c) barbacoeros y, d) cocineras tradicionales. Estos dos últimos, portadores del patrimonio han participado en diferentes ediciones de ambos festivales gastronómicos, y se muestran interesados y con disponibilidad de cooperar con información, así como de participar en proyectos que contribuyan a la conservación del patrimonio cultural de sus comunidades y municipios.

Es preciso señalar que, si bien ambos municipios pertenecen a la misma región geocultural al compartir similitudes geográficas e histórico-culturales, al interior de sus territorios las lógicas de convivencia, organización y alimentación obedecen patrones distintos (figura 4).

Figura 4. Región Actopan-Santiago de Anaya



Fuente: Elaboración propia con programa QGIS

2.2.3 Contexto social

El municipio de Actopan, según datos reportados por en el último censo del INEGI (2020) tiene una población total de 61,002 habitantes de los cuales 29,077 son hombres y 31, 925 son mujeres. Cuenta con una importante comunidad indígena de la etnia hñähñu que conserva su cultura y tradiciones. De acuerdo con datos proporcionados por el Consejo Estatal de Población (2020) 1,732 son hablantes de una lengua indígena y son mayores de los cinco años de edad.

En cuanto al municipio de Santiago de Anaya, según datos del INEGI (2020) tiene una población total de 18,329 habitantes de los cuales son hombres 8,946, mientras que 9,383 son mujeres. Datos proporcionados por el Consejo Estatal de Población (2020) sobre los hablantes de una lengua indígena mayores de cinco años, registran a 7,633 hablantes.

2.2.4 Contexto económico

En Actopan la mayor parte de la población de comunidades rurales, se dedican a la agricultura principalmente de riego, destacando los cultivos de maíz, cebada grano, frijol, avena forraje, cebada forraje, calabacita, chile verde, nabo, tomate verde, pasto forraje, haba verde, jitomate, coliflor, cebolla, pepino y huazontle; así también de alfalfa verde, maguey pulquero, praderas, nopal tunero y durazno.

Otra actividad relevante es la ganadería donde sobresale la producción de ganado bovino lechero, porcino, caprino, ovino, equino, aves, conejos y colmenas. Destaca la producción de lácteos en la región. El aprovechamiento de la silvicultura es muy bajo, ya que únicamente cuenta con un 0.46% de área forestal.

En cuanto a la industria, es una actividad en crecimiento, conformada por pequeñas productoras de huaraches, ladrillo para construcción, y maquila de ropa interior femenina y de ropa en general. Respecto al comercio, Actopan es sede de un tradicional tianguis que se instala los días miércoles y domingos.

En el municipio de Santiago de Anaya las principales actividades económicas son la agricultura y la ganadería, un 69.6% de la tierra es para uso agrícola de temporal con producción de pastos naturales, en tanto, el restante 30.4% se destina a otros usos.

Información del Censo Económico 2019, proporcionados por Data México (2020) indica que los principales sectores económicos relacionados con servicios en el municipio fueron, el comercio al por menor, talleres de manufactura y servicios de alojamiento temporal, así como la preparación de Alimentos y Bebidas.

2.2.5 Contexto cultural y natural

El municipio de Actopan fue conocido antiguamente como *Mañutzi*, del posesivo “*ma*” que significa “*mi*”, “*un*” que significa “*camino*” e “*itzi*” que es diminuto, por lo tanto, *mañutzi* significa “*mi caminito*”.

Su vegetación se compone de matorrales, magueyes, nopales, mezquites; existen escasas maderas como pirules, encinos, huizaches, fresnos y oyameles. Cuenta con un Corredor Biológico, el primero en su tipo en México, que permite conservar el hábitat del puma y de venado cola blanca (SEMARNATH, 2020).

De Santiago de Anaya, su nombre original era “*Tlachichilco*” derivado de sus raíces “*italli*”, “*tierra*” “*Chichiltic*”; “*cosa colorada*” y “*co*” “*en*”, y cuyo significado es “*En tierra colorada*”, este nombre le fue cambiado en tiempo de la conquista, asignándole el nombre actual en homenaje al santo patrono, señor Santiago. Posteriormente, en la época en que fue presidente de la República el General y distinguido hidalguense don Pedro María Anaya, se le agregó el apellido de éste personaje, y desde entonces se le conoce como Santiago de Anaya.

Dadas las condiciones climatológicas y la composición del suelo, la flora se conforma por agaves, palmáceas, mezquites y cactus, respecto a la fauna, está compuesta por conejos, coyote, liebre, ratón, zorro, murciélago, tlacuache, zorrillo y aves voladoras.

Antes de la apertura de vías de comunicación, los alimentos más consumidos en Santiago de Anaya eran flores de cactáceas y plantas de la zona como: garambullo, sábila, palma, mezquites, hierbas como quelites, quintoniles y nopales; aunado al consumo de fauna silvestre (ardillas, tlacuaches, zorrillos y conejos). En temporada de lluvias recolectaban para autoconsumo insectos como: escamoles (huevo de hormiga), xamues (chinches comestibles del árbol de mezquite) y gusanos de maguey, los cuales son preparados de diferentes maneras: hervidos u horneados al hoyo; en tamales, tacos, comal y rara vez fritos, teniendo como base de dieta los frijoles, el maíz y diversas variedades de chile (Hidalgo Travel, 2020).

2.2.6 Contexto turístico

Los municipios que integran la región de estudio, no cuentan con datos estadísticos sobre el número de visitantes que reciben anualmente, sin embargo, la afluencia turística contabilizada en el marco de la Feria de la Barbacoa de la edición de 2022, según Bello (2023) se contabilizaron 80 mil visitantes. Respecto a la Muestra Gastronómica se registraron 30 mil asistentes de acuerdo con el Sistema Universitario de Medios Autónomos (2023), los datos anteriores, brindan un panorama de la actividad turística y la atractividad de los eventos analizados.

Municipio de Actopan

Los lugares de atracción turística que se localizan en el municipio de Actopan son: a) Puente de Dios, ubicado en la zona alta del municipio, este consiste en una perforación en el cerro provocada por el roce del río Santa María; b) las pinturas rupestres del Arco que se localizan a orillas de la ciudad de Actopan; d) las peñas de San Andrés Tianguistengo; e) el exconvento de la iglesia de San Nicolás de Tolentino; f) la Capilla Abierta más grande de América; g) el Museo-Ex convento Agustino del siglo XVI (Turismo Actopan, 2020). Entre las artesanías se encuentran, las elaboradas con palma, ixtle, telar de cintura, cerería, deshilado y punto de cruz, talabartería y trabajo de pita (Lorenzo, 2008). Respecto a la gastronomía, es emblemática la Barbacoa y Ximbó con denominación de origen actopense, salsa de pulque, pulque y curados (Turismo

Actopan, 2020). Dentro de sus fiestas más importantes se encuentran: 10 de septiembre, Fiesta del Santo Patrono San Nicolás de Tolentino; Semana Santa; el 8 de julio, Feria de la Barbacoa y Día de Muertos (Jiménez, 2003). La feria gastronómica de la Barbacoa y Ximbó, es uno de los eventos gastronómicos más representativos, cuyos orígenes datan de hace 48 años (Turismo Actopan, 2019), siendo en julio de 1971, cuando se llevó a cabo el primer concurso de barbacoa, el cual atrajo el interés de la Prensa Nacional (Chávez, 2020). En 2017 bajo la estrategia de la Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo, Actopan recibe el distintivo de *Pueblo con Sabor*, el cual indica que es una localidad hidalguense, que goza de prestigio en la preparación de alimentos, los cuales destacan por su elaboración tradicional, y que cuenta con uno o más platillos típicos y productos emblemáticos del estado. (Hidalgo Travel, 2020).

El Profesor Sergio Chávez Álvarez, cronista de Actopan, proporciona información sobre el origen de la Feria de la Barbacoa en Actopan, indicando que el primer “Concurso de la Barbacoa de Carnero”, se llevó a cabo un 5 de junio de 1971, encabezando la organización del presidente Municipal C. Rafael Herrera Cabañas, en coordinación con el C. Arturo Herrera Cabañas y la representante de la Unión de Vendedores de Barbacoa la Sra. Alberta Márquez, convocando al “Primer Concurso de Barbacoa de Carnero” en el marco del 425 Aniversario de La Fundación de Actopan.

El evento se celebró los domingos 4 y 11 de julio a las 9:30 h, los concursantes llenaron un formato de inscripción y pagaron \$150.00, el dinero recaudado se utilizó para financiar los gastos del evento.

El concurso se llevó a cabo en dos etapas:

- a) Eliminatoria (4 de julio)
- b) Final (11 de julio)

Se calificaron dos ramas:

- a) Caldo (consomé)
- b) Barbacoa de carnero.

Este concurso atrajo el interés de la prensa nacional, destacando la participación de la prensa nacional y estatal, con reporteros o conductores reconocidos, destacando: los periodicos: El Día, Excelsior, El Sol de México, Novedades, La Prensa y El Universal, con los conductores Ricardo Garibay (Excelsior) y Jacobo Zabudovsky del Noticiero 24 hrs. El jurado calificador estuvo integrado por Rafael Cravioto Muñoz, Presidente Municipal de Pachuca, capital del estado de Hidalgo; la Sra. Alicia Márquez propietaria del Restaurante “La Fogata” del municipio de Pachuca y el Lic. Rafael Herrera Cabañas, Presidente Municipal de Actopan.

El Primer lugar lo obtuvo la Sra. Aurora Carrasco Mejía, causando gran admiración, debido que el negocio de la barbacoa era manejado por hombres tradicionalmente y en este concurso habían participado únicamente dos mujeres. Cada año fue creciendo gradualmente el número de asistentes a la feria y para el 2019, de acuerdo con datos proporcionados por el periódico, Criterio Hidalgo (2019) se dieron cita 40 mil visitantes.

Municipio de Santiago de Anaya

En el municipio de Santiago de Anaya, se localizan monumentos religiosos y civiles representativos, que enaltecen la riqueza de este municipio, siendo el caso de la iglesia de Santiago Apóstol, que data de 1546, construida por los agustinos; y la iglesia de San Juan Bautista de la comunidad de Yolotepec que fue edificada en el siglo XVII (Hidalgo Travel, 2020). Cuentan con el museo Otomí, que resalta los orígenes y presencia relevante de esta etnia en el municipio.

Entre las artesanías que se elaboran en el municipio se encuentran: ayates, bolsos, monederos, talladores para el aseo personal, cinturones, manteles y carpetas hechos por mujeres de las comunidades de El Mezquital y González Ortega, pertenecientes al municipio, quienes, han heredado la tradición de tallar las pencas para obtener la fibra del maguey “ixtle” (en la lengua hñähñu), y con ello tejer.

Resultado de su riqueza y originalidad gastronómica ancestral, como reconocimiento se realiza cada año en el mes de abril, la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, considerada como

el festival culinario más importante de México y con reconocimiento internacional por su antigüedad, así como por la utilización como base, de la flora y fauna silvestre de la región (Secretaría de Cultura, 2019).

Las integrantes del Colectivo Otomí que participan en la muestra con sus platillos, la perciben como un espacio de encuentro con sus familiares y amigas, más que como apoyo para su economía. Comentan también que, debido a la celebración de la muestra, y la afluencia creciente de personas que se dan cita, se les ha prohibido cazar fauna silvestre, ya que el tránsito de autoconsumo a la venta masiva, ha provocado que algunas especies nativas, se hayan declarado en peligro de extinción. Cabe destacar, que para preparar los platillos de la muestra requieren de ardillas, conejos, tlacuaches, zorrillos o xincoyotes, debiendo recurrir a las UMAs (Unidades de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre) donde las adquieren a un precio elevado. No obstante, las cocineras están conscientes de que debe existir un consumo responsable de lo que el campo y tierra les proveen, para no acabar con el recurso.

CAPÍTULO III. MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL

La fundamentación teórica y conceptual de esta investigación, se construyó desde las teorías de la cultura, el desarrollo local endógeno y la gestión cultural, y su vinculación con la actividad turística, posibilitando analizar, comprender y explicar la problemática identificada en la región de estudio, conformada por los municipios Actopan y Santiago de Anaya en el Estado de Hidalgo, para plantear alternativas que coadyuven a la valoración y/o revaloración del patrimonio regional en general y de la cocina regional en particular.

A manera de introducción, se realiza un análisis de contraste entre los conceptos de cocina, gastronomía y culinaria, incluyendo sus vínculos relacionales con la actividad turística. Posteriormente se abordan las teorías de la Cultura, Desarrollo Local Endógeno y la Gestión Cultural, para concluir con los conceptos principales y sus mecanismos de relación.

3.1. Gastronomía, cocina y culinaria

A partir de la puesta en valor del patrimonio representado por la cocina, la gastronomía o culinaria, evidenciando su origen, atributos, cadena de valor y variedad de manifestaciones, este patrimonio se ha convertido en un atractivo importante para los turistas, transformándose de un servicio complementario, en motivo principal de visita. De esta forma, los alimentos y la actividad turística se han complementado, configurando las culturas alimentarias, atractivos y productos turísticos relevantes, dando paso a la organización de festivales, ferias, muestras y eventos 'gastronómicos' que en cada edición atraen a cientos o miles de visitantes. Cabe aclarar que, aunque ello representa una derrama económica en el territorio donde se llevan a cabo, la manera en la que se gestionan deriva en impactos negativos, tanto en el medioambiente, la sociedad y el patrimonio, propios de la mercantilización turística, del legado histórico, artístico y cultural que modifica los significados simbólicos y altera los usos sociales (Hernández, 2022).

Las prácticas alimentarias vinculadas a las subjetividades, procesos territoriales, históricos y comunitarios, utilizan los términos de cocina, gastronomía y culinaria de manera indistinta. No

obstante, dichos conceptos tienen matices propios, que les diferencian para su aplicación en contextos específicos, por lo que no deben emplearse de manera indiscriminada.

Moreira (2006) menciona que es importante alejarse de la interpretación que limita, elitiza y soslaya el constructo cultural de inventiva, adaptativa y de entendimiento del legado alimentario en gastronomía, que hace referencia a la “buena comida” propia de la “alta cocina”. Incluso hay una conceptualización de “baja gastronomía”, la cual categoriza a las comidas populares y caseras servidas sin protocolos, con porciones generosas y a un precio justo en ambientes “simples” (Ferreira, et al 2016). Lo anterior denota la elitización de las culturas alimentarias de acuerdo a criterios exógenos al contexto.

Con base en lo mencionado, los alimentos no solamente cuentan con la función restaurativa, de nutrición o mercantil, sino que, albergan significados, vínculos y funciones para los grupos sociales y culturales de origen. Tal es el caso de la cocina mestiza en Actopan y la cocina ancestral de flora, fauna e insectos en Santiago de Anaya, que integran el legado familiar, social y cultural de la región.

En el año de 2010 en Nairobi, el Comité Intergubernamental del patrimonio inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) inscribe a la cocina mexicana dentro del patrimonio cultural intangible de la humanidad, reconociendo ingredientes icónicos como el chile, frijol, cacao y vainilla; métodos de producción ancestrales como las chinampas y el proceso de nixtamalización. La labor, conocimientos y técnicas de los colectivos de cocineras y cocineros, expresan la identidad comunitaria, refuerzan los lazos sociales y construyen identidades locales, regionales y nacionales más fuertes (UNESCO, 2010).

En ese sentido, la cocina es el arte de alimentarse e involucra una sinergia en diversos aspectos de la vida comunitaria de los saberes, prácticas sociales intersubjetivas heredadas, que albergan simbolismos. En la cocina convergen desde las viejas tecnologías hasta las nuevas innovaciones, en torno a los procedimientos, conservación, preparación y tradición de los

alimentos, los cuales se vinculan a la cotidianidad, creencias populares y festividades de carácter religioso, dichos elementos pueden ser percibidos por los comensales a partir de la significación contenida en cada comida (Shultz y Luckmann 1973; Contreras y Gracia, 2005; Mejía, 2013).

A partir de lo anterior, la cocina manifiesta la inventiva, aprovechamiento y conocimiento profundo de las condiciones ecológicas y geográficas que poseen las y los cocineros.

De acuerdo con los planteamientos revisados con anterioridad y de los acercamientos con los depositarios del patrimonio, para efectos de esta investigación, la cocina será definida como una expresión de la cultura que manifiesta la inventiva, aprovechamiento y conocimiento profundo de las condiciones ecológicas y geográficas que poseen las y los cocineros. Así la comida está determinada por factores tales como la estacionalidad de los insumos, disponibilidad de productos, así como por festividades que significan y celebran en comunalidad, de tal forma que en esta última, la cocina representa, no sólo un factor de restauración física, sino de reunión grupal, convivencia y de permanencia a través del tiempo.

Levi Strauss (1965) ya identificaba dos tipos de cocina asociadas al género y personas involucradas en comer los alimentos: a) La Endococina, hecha al interior del hogar, hecha para el círculo familiar. La cocina como un espacio femenino, donde los hombres después del trabajo acuden a comer e incluso se reciben visitas dentro de este espacio, y b) La Exo-cocina, hecha en el exterior, dirigida a un círculo abierto, para la comunidad e invitados externos, la barbacoa es un ejemplo, es realizada por hombres, ya que es un trabajo que exige fuerza.

Estos dos tipos de cocina, son evidenciados en la región de estudio: Endococina en Santiago de Anaya (Muestra Gastronómica) y Exococina en Actopan (Feria de la barbacoa).

Por su parte, la Gastronomía es el estudio del arte y ciencia del buen comer y beber que se vincula a la sociedad, con ciertas nociones de tradición, cultura y civilización. Se enfoca principalmente en el refinamiento y preparación de alimentos y bebidas desde sus características estéticas. Los alimentos se extraen de diferentes marcos culturales del campo, son las clases sociales (media y alta) quienes separan ciertos platillos que representan y se caracterizan por su

sofisticación y cosmopolitismo, y los vinculan a determinados estratos sociales que los reconocen y asumen como propios, es así que, los y las cocineras se ven en la necesidad de preparar, servir y consumir comida rica o delicada y apetitosa, para mantenerse o tratar de pertenecer a un rango, respecto al resto de otras formas de alimentación (Gillespie y Cousins, 2001, Ayora, 2010 y Oxford University Press, 2015).

Al refinar los platillos que se extraen de los diferentes marcos culturales, no siempre se devela ante el consumidor la esencia y tradicionalidad de la comida, se pasa por alto el origen, lo que deriva en la desvalorización de la labor, técnicas y conocimientos de los cocineros y las cocineras tradicionales.

Finalmente, la culinaria, definida como el constructo en colectividad de técnicas y tecnologías sobre la preparación de alimentos, que permiten la comunicación de la cultura vinculada al alma de un pueblo. Lo anterior a través de la manifestación de sus tradiciones y rituales en un abanico de colores, aromas, texturas y sabores, posibilitados a partir de los ingredientes que conforman las comidas, y que permiten vislumbrar y entender la idiosincrasia de un territorio. No obstante, es preciso señalar que no poseen una característica general, al contrario, conforman una extensa variedad de particularidades y sobre todo valor sobre el origen tradicional de cada uno de los platillos cotidianos, tradicionales y emblemáticos; vinculados a la organización de una comunidad o región (Ayora, 2010 Fusté, 2016 & USIL, 2019).

En el marco del VII Seminario Permanente de Cocinas en México, el sociólogo Jesús Machuca, refiere que se ha tomado prestado el término de gastronomía por su forma de identificar a la comida, la cual posee un valor, sin embargo, esta disciplina otorga un “reconocimiento y prestigio mayor”. De la misma forma, señala que es una clasificación de un exponente con los criterios de la distinción cosmopolita de clase social, a la que se asocian categorías de presentación, exotividad y prestigio en el afán de refinamiento elitista del gusto y grado de elaboración, más allá de la tradicionalidad de los alimentos (INAH TV, 2021, 1h20m54s).

Como especifican las definiciones de cada concepto, cada uno posee diferentes connotaciones que permiten enmarcar realidades y estudiar diferentes temáticas; para el caso de ésta investigación, con base en autores y desde la experiencia empírica, se toma como referente el concepto de Cocina, porque permite conocer y comprender la esencia cultural inmersa en el patrimonio alimentario de la región A-SA.

La experiencia y los viajes, vinculados al turismo, tienen una estrecha relación, sin importar cuál sea la motivación principal del desplazamiento, pues el viajero siempre requerirá de los servicios de alimentación en los destinos. En ese sentido, destaca la cocina regional de la región de estudio, debido a su origen, singularidades, formas de preparación, lugares de consumo, rituales, tradición y significados atribuidos.

3.2. Teoría General

Ha prevalecido una tendencia a considerar, lo culto, a aquella cultura vinculada a las artes y a la literatura, y es por ello que algunos enfoques y acciones se dirigían a llevar la cultura a aquellos que carecían de la misma, dicha convicción causó la distorsión de la riqueza de lo que el concepto de cultura representa (Escudero, 2015), siendo aquella vinculada a la significación atribuida a las manifestaciones presentes en la vida de los grupos y sus usos en sociedad, con el paso del tiempo han surgido corrientes desde una perspectiva distinta, con un enfoque sistémico que a continuación se describe.

Teoría de la Cultura

Las culturas como sistemas adaptativos que sostiene Keesing (2010) conforman un importante desarrollo de la teoría de la cultura, proviene de contemplar las culturas desde una perspectiva evolucionista, donde las comunidades humanas desarrollan pautas culturales específicas.

En contraste a las teorías adaptativas, las teorías ideacionales de la cultura, Keesing (2010) hace un análisis y marca tres perspectivas diferentes, las cuales agrupa junto con sus exponentes en:

-Las culturas como sistemas cognitivos

La cultura es vista como un sistema de conocimiento, a partir de la forma de las cosas desde la mente, modelos de percepción, relación e interpretación, dentro de sus exponentes destacados está Ward Goodenough.

Culturas como sistemas estructurales

Estructuración de los dominios culturales, creaciones de la mente, condiciones materiales y estructuras míticas, sobre las cuales se establecen las formas de vida y dentro de sus teóricos destaca Levi-Strauss.

Culturas como sistemas simbólicos

Sistema de símbolos y de significados los cuales son compartidos por individuos que pertenecen a un determinado contexto. El autor que destaca en esta perspectiva es Geertz.

Como se ha indicado, esta investigación parte de la fenomenología, que desde las ciencias sociales se aplica con la finalidad de enfatizar, el papel de los significados subjetivos de la vida social, la comprensión compartida, en la que se cimienta la interacción social, las percepciones e intenciones de los actores sociales sobre su cotidianidad (González, 2018).

Bajo esta convicción, se elige a los autores afines a la postura subjetiva, que desde sus concepciones y proposiciones posibiliten el alcance de los objetivos, finalidad marcada en este trabajo de investigación. Berger citado por (Ojeda, 2020) desde el enfoque fenomenológico, resalta el papel de los significados subjetivos en la vida social, las intersubjetividades, desde la comprensión compartida, a partir de la interacción social y de las percepciones de los actores sociales sobre su cotidianidad. Es entonces que se debe primeramente conocer, cómo es que, los actores interaccionan dentro del territorio y su territorialidad, incluso a través del conflicto.

De igual forma Berger en Ojeda (2020) prioriza el proceso de conformación social y cultural, el cual supone tres momentos: primero, la exteriorización y planificación de acciones mediante rituales, procesos y comportamientos con metas establecidas; el segundo es la objetivación a través de la ritualización y constancia para la institucionalización, y el tercero es la interiorización,

que se refiere al momento en el que las prácticas se han asumido y se han aprehendido por el resto, lo que representa una apropiación de las mismas de manera natural y automática.

A partir de esta consideración de la cultura, Goodenough (1971) refiere que la cultura no es un fenómeno representado a través de los elementos materiales, ni personas o construcciones, sino una organización de los mismos, un conjunto de normas compartidas entre individuos que se reconocen competentes dentro del conjunto establecido; es entonces que debe comprenderse desde una perspectiva mas amplia, como la forma de organización dentro de un territorio, que se da mediante normas consideradas correctas y aceptadas, con las cuales puede ser o no competente un individuo frente a un grupo.

Douglas (1982) en Orden social y la ritualidad, aborda los límites sociales y la necesidad de captar el mundo simbólico, para intentar comprender una determinada cultura que a la vez permita una panorámica de las condiciones pasadas y actuales. La memoria posibilita la cultura viva, le da significado, se identifica con aquellos simbolismos, que la interiorizan y es por ello que sigue latente. Las manifestaciones culturales que se han perdido, ha sido a causa de la disminución gradual en su significación.

Desde la teoría cultural se busca el abordaje de una variedad de elementos de la vida social, que tienen un significado para los actores individuales y colectivos; quienes son depositarios del patrimonio o legado como acontece en el caso de la región de estudio A-SA, donde se busca la comprensión de las expresiones culturales y significación de los platillos, la capacidad, inventiva y entendimiento del proceso de adaptación e interacción de la cultura-entorno y la alimentación de los actores sociales a partir de los procesos mencionados.

Con base en lo descrito, se busca la descripción de las subjetividades desde los actores involucrados para comprender sus construcciones individuales y colectivas, desde la percepción de la vida cotidiana e ideologías y sobre el orden social de sus vivencias en la región, debido a que, independientemente de las políticas públicas, existe normativa dentro del territorio, dada por usos y costumbres propias.

Bajo esta perspectiva cultural se visualiza la cocina, dado que, como se ha señalado, no engloba solamente los aspectos materiales o productos de una determinada cultura sino todo un conjunto de actores, donde los portadores del patrimonio, artífices de estas manifestaciones, no sólo cubren necesidades físicas, sino espirituales al albergar cosmovisiones y significados que les dan sentido como grupo social. Lo anterior, a partir de considerar que no se puede llegar a una valorización o revalorización del patrimonio, si previamente no se ha comprendido la significación, desde la perspectiva de los actores, de su legado cultural, para sentar la bases que permitan una eventual patrimonialización de la cocina, en el marco de la actividad turística.

3.3. Teorías Sustantivas

Para complementar la comprensión del fenómeno analizado, el abordaje teórico se complementa con la teoría de la Gestión Cultural y la teoría del Desarrollo Local Endógeno, debido a que permiten dimensionar, desde el territorio de la región A-SA, conformado por capacidades y recursos, la viabilidad de una propuesta de turismo cultural, respetuoso con el entorno social, cultural y medioambiental.

Teoría de la Gestión Cultural

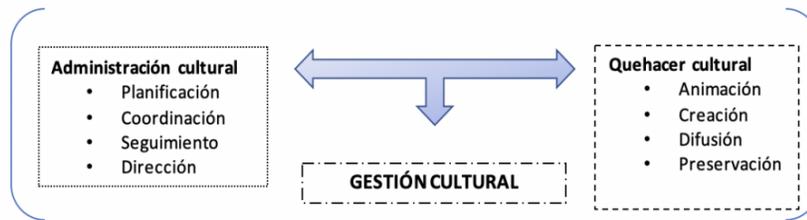
La gestión vista desde la administración, sostiene que una organización logra un correcto funcionamiento cuando hay una sincronización de todos los elementos y áreas que conforman una empresa u organización, donde no puede ni debe fallar ningún elemento, si lo hace se ven perjudicadas otras áreas, y la organización no puede lograr el propósito principal que es la eficiencia, cada uno debe apegarse al rol y actividades que les corresponden (Martín, 2019). Una gestión, así contrasta con la cultura, donde los elementos subjetivos tienen un peso considerable, y la aplicación de modelos de gestión empresarial, derivados de experiencias productivas o de servicios, pueden generar graves contradicciones y conflictos por su incongruencia con la realidad cultural (Escudero y Encalada, 2015), situación que amerita especial atención, antes de intervenir.

Garrido y Hernández (2013) refieren que el patrimonio cultural gestionado de manera adecuada, puede contribuir al fomento del desarrollo social y económico de la población, abanderada siempre por un respeto del patrimonio. En esta investigación, desde la gestión, se cuestiona el rol que desempeñan los actores gubernamentales, empresariales y sociales, tanto sobre la organización de la Feria de la barbacoa en Actopan, como de la Muestra Gastronómica en Santiago de Anaya, eventos realizados en la región A-SA, donde es imperante presentar una propuesta de gestión alternativa, que permita poner en valor las condiciones y esencia cultural de la cocina de la región, así como su relación con la actividad turística desde la perspectiva de los portadores del patrimonio.

La Gestión Cultural de acuerdo con Guedez en Escudero y Encalada (2015), implica tomar ideas, iniciativas, sentimientos y convertirlos en propósitos. A partir de la aplicación y administración de recursos, las acciones organizacionales y los propósitos pueden traducirse en bienes, servicios o conocimientos. En la administración cultural se observan procesos de planificación, coordinación, control y evaluación, relacionados con la creación, producción, promoción, comercialización y preservación de la cultura.

A partir de la combinación de la administración y el quehacer cultural, surge la gestión cultural, en la cual desde la planificación, coordinación, seguimiento y dirección, se puede difundir y preservar la cultura, haciendo uso de técnicas como la animación y creación de espacios culturales. Escudero (2015) sostiene que la cultura es mediada, pero también mediatizadora de procesos sociales que se encuentran vinculados a la economía y la política; y cuando sobresale el peso de lo económico en la gestión cultural, se adscribe a la perspectiva neo liberal, centrada en la acumulación de capital y la gestión cultural tiene un enfoque contrario. (Figura 5).

Figura 5. Gestión Cultural



Fuente: Elaboración propia en base a Guedez (2001) citado por Escudero y Encalada(2015)

En el caso de los eventos gastronómicos de la región A-SA, donde anualmente se dan cita un gran número de visitantes en estos espacios geográficos temporales, gestionados a partir del patrimonio alimentario, se propicia una importante derrama económica en la región, la cual beneficia principalmente a los organizadores (actores gubernamentales municipales y barbacoeros en el caso de Actopan y sólo los primeros en el caso de Santiago de Anaya) relegando a un segundo plano la riqueza histórica, cultural y social del patrimonio alimentario al presentarlo de manera descontextualizada, al obviar el entorno que lo hace posible. Por ello el esquema referido, es de especial relevancia, debido a que permite, reflexionar sobre el vacío de participación de los portadores del patrimonio (barbacoeros y cocineras tradicionales) tanto en el aspecto de la Administración cultural como del quehacer cultural que ilustra el esquema.

Dentro de la gestión patrimonial Hernández (2021) identifica la gestión experta, la gestión turística y la gestión participativa, a considerar:

- a) La gestión experta, realizada por especialistas en el campo del conocimiento científico, así como las instituciones gubernamentales, que siguen una orientación vertical y unidireccional. El bien patrimonial es valorizado desde la dimensión, histórica y/o artística.
- b) La gestión turística, el patrimonio se somete a la contemplación y lógicas del turismo, de tal forma que, se le objetiva como un producto, cambiando su valor de uso por el de cambio.

c) La gestión participativa, en la que los sujetos determinan qué es su patrimonio, cómo se cuida y conserva, siendo una construcción social y de representatividad cultural.

El patrimonio forma un binomio con la actividad turística, por ello en los modelos para su gestión, se debe encontrar un equilibrio, donde se evite la museificación contemplativa o la pérdida de significación por no darle uso a los bienes patrimoniales. Por ello se deben diseñar alternativas que permitan a los residentes conocer y valorar aquellos elementos patrimoniales de su territorio, para así compartir este, en un marco de respeto con los visitantes.

Garrido y Hernández (2013) enfatizan en la participación social de los poseedores del patrimonio o legado; quienes deben tener un papel activo en la recuperación y conservación del patrimonio, tradición o cultura popular, ya que son ellos quienes lo significan y deciden, compartirlo o no con los visitantes.

Los autores, hacen mención sobre las posibilidades e implicaciones de la aplicación de la Gestión Cultural, considerando en que se debe fomentar el contacto entre creadores y canales de producción y difusión, evitando intermediarios, para posibilitar un intercambio y conexión directa con quienes han salvaguardado y salvaguardan su patrimonio o legado.

Debe brindarse a los ciudadanos un acceso libre a los bienes culturales en un ambiente de participación y democracia, considerando que si no se brinda el acceso al conocimiento de este bien, no le otorgan un valor, lo que repercutirá en la no valoración por parte del visitante, favoreciendo conductas nocivas para el patrimonio.

La conservación y/o restauración del patrimonio cultural, debe mantener un balance entre la conservación-uso y desgaste del bien, mediante estrategias adecuadas, como la autogestión por parte de los actores, para que a través del encuentro y reconocimiento de los bienes, patrimonio-legado, puedan surgir iniciativas propias de preservación, restauración y protección.

Teoría del Desarrollo Local Endógeno

A lo largo del tiempo sobre el desarrollo, han surgido teorías con diferentes enfoques y propósitos, dentro de mayor tradición se encuentran la teoría del crecimiento económico que parte de la teoría neoclásica, la cual, data de los años treinta, donde destacan la división del trabajo, la acumulación, la inversión, la productividad y la innovación, entre otras variables. Estas, eran medidas con indicadores de crecimiento económico, a los países que no cumplieran con los estándares referidos, se les asignaba la etiqueta de subdesarrollados, como primer paso para aspirar al desarrollo económico, según Cárdenas y Michel (2018).

Las teorías clásicas- tradicionalistas no armonizan con la visión y esencia del presente trabajo, ya que se parte de que los depositarios cuentan con agencia para organizarse y poner en valor su patrimonio, así como con capacidades y recursos para incursionar en la actividad turística y ser beneficiarios directos de la misma.

Ante el discurso económico purista, han surgido propuestas críticas y planteamientos de alternativas para hacer frente a dicha visión, destacando propuestas como la del desarrollo sustentable, desarrollo local y desarrollo local endógeno (DLE).

La teoría del Desarrollo Local Endógeno, de referencia para esta investigación, surge a principios de los años ochenta, derivada de la necesidad de comprender e interpretar los procesos de desarrollo de los territorios, en contraste con las transformaciones de la economía y la sociedad, al integrar el crecimiento de la organización social e institucional y del territorio (Vázquez, 2007) esta marcó una pauta diferenciadora, frente a los modelos tradicionales de desarrollo.

Dentro de los autores pioneros en materia del DLE, destaca Sergio Boisier, quien lo define como un desarrollo que busca la renovación de las herramientas sobre la planificación regional de acuerdo a las especificidades, en el afán de fortalecer los conocimientos y conectar a los involucrados, actores sociales, instituciones público-privadas, y gubernamentales (Boisier, 1999). El autor considera relevante, la articulación armónica para impulsar de manera holística e integral

el desarrollo, teniendo como eje la participación de los actores locales, pues son quienes fungen como detentores, sustentantes y beneficiarios de su desarrollo.

El autor refiere, que mediante la organización de los involucrados y el dialogo participativo se puede alcanzar un desarrollo desde la base, al consensuar sus conocimientos, potencialidades y áreas de oportunidad de acuerdo con la región y territorio del que surgen las iniciativas. Así también, hace referencia sobre las exigencias del cambio estructural tecnológico y organizativo del que se depende, debido a la dinámica del sistema en el que se está inmerso. De esta forma dentro de los territorios se presentan procesos ya sea de reestructuración y desestructuración con efectos desiguales y diferentes en cada territorio, esto partir de las especificidades con las que se cuenta, por lo que, para proponer nuevas políticas y estrategias, estas deben ser diseñadas de acuerdo a los retos específicos del territorio, a partir de actores públicos y privados, fortaleciendo o propiciando su articulación, capacidades y competencias (Albuquerque, 2001).

Vázquez (2007) refiere que el DLE se trata de una aproximación territorial al desarrollo; hace referencia a los procesos de crecimiento y acumulación de capital de una localidad o un territorio, que tiene cultura e instituciones que le son propias y en las que se basan las decisiones de ahorro e inversión. Desde la perspectiva planteada por el autor, las iniciativas de desarrollo local se pueden considerar como respuestas de los actores publico-privados, a los problemas y desafíos que plantea la integración de los mercados en la actualidad.

Complementando, Saquet, (2015) sostiene que el territorio es una producción humana e instrumento mediante el cual, los hombres, comunidades y sociedad toman posesión del espacio, y lo transforman, incluso hasta destruirlo. En este sentido, los diferentes actores son quienes, a través de las relaciones sociales, de su ser y actuar pueden transformar o destruir su propio territorio; por lo que es importante una articulación armónica, que desde la participación activa permita que surjan las iniciativas para el desarrollo integral.

Las teorías y categorías de análisis mencionadas han sido elegidas y delimitadas para la comprensión y operacionalización del problema de investigación, a partir del análisis e interpretación de la realidad en el espacio temporal determinado para esta investigación.

3.4. Historia y evolución del turismo en el Mundo, México e Hidalgo

El turismo es un fenómeno social cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a lugares fuera de su entorno habitual por motivos varios. Esas personas pueden ser denominadas viajeros turistas o excursionistas, residentes o no residentes; y las actividades que realizan representan gasto turístico (OMT, 2008).

De acuerdo con Acerenza (2006) la historia del turismo en el mundo se divide en diez periodos y tiene su comienzo en la Antigua Grecia, eran las élites las que viajaban, motivadas por conocer lugares prósperos, así como para el comercio, asistir a fiestas o juegos.

a) *Roma Antigua* viajes por placer, razones político- administrativas, militares, de comercio y por adquisición de conocimientos, siendo las élites y personas con gran poder económico quienes realizan estos viajes.

b) *Edad Media*, desplazamientos de peregrinos por devoción, penitencias y culto religioso, ya que la iglesia poseía gran influencia en la sociedad.

c) *Renacimiento* (siglo XV-XVI), los peregrinos y las élites viajan para obtener conocimientos y elevar su fe, destacan el Gran Tour, las artes y la religión.

d) *Periodo previo y post Revolución Industrial* (siglo XVI-XVIII), se realizaba movilidad educacional, y de salud con los baños de sol y búsqueda de las propiedades curativas de las aguas termales. Después de la Revolución Industrial, se viaja en búsqueda de placer, relajación y disfrute por parte de los pasajeros adinerados, sin embargo, surge una ley que obliga a la industria ferroviaria a considerar a la clase trabajadora para los viajes, en este periodo se establecen las bases del turismo moderno, destaca el turismo de masas y de salud.

e) *Siglo XIX*, el incremento en el desarrollo económico y los avances del transporte permitió que un mayor número de personas viajaran distancias más largas, pero de las mismas élites, algunas buscarían el progreso y la investigación científica del mundo natural.

f) *Siglo XX (Primera Guerra Mundial)*, búsqueda de la paz, de la reactivación económica, evasión de la realidad y acercamiento a la religión, sobresalen los jóvenes en su deseo de vivenciar experiencias naturales, de libertad y de contacto con otros.

g) *Siglo XX (Post Segunda Guerra Mundial)*, auge del turismo con vacaciones pagadas, un desarrollo económico, mediado por los bancos y circulación monetaria propició un aumento en los viajeros de clase media a las excursiones; en este periodo se realiza el primer viaje colectivo, y nace la primera agencia de viajes.

h) *Siglo XXI*, la sociedad del consumo, de las redes e hiperconectividad, destacan los destinos virtuales, prevalece el turismo de masas, pero también el alternativo.

En México, la evolución del turismo, según Guerrero y Ramos (2014) considera ocho etapas:

a) *Época Prehispánica*, los desplazamientos se realizaban, principalmente por motivos religiosos o espirituales (peregrinaciones), comercio y guerras e incluso se hace referencia a los primeros establecimientos de hospedaje denominados Coacallis.

b) *Época Colonial*, periodo en el que los viajeros eran nobles en funciones de gobierno y ricos mercaderes; resalta la Ruta de "Camino Real", era la ruta México- Veracruz, donde se estableció el primer mesón colonial en 1805, registrándose el primer servicio de carruaje

c) *Periodo de Independencia*, surge la primera vía férrea "Veracruz-Puebla" en el año de 1850. Destaca la creación de la primera guía de viajes mexicana la "Guía de Forasteros y Repertorio de Conocimientos Útiles".

d) La *Revolución mexicana*, a raíz de los estragos que produjo el conflicto armado, cientos de vías férreas desaparecieron, sin embargo, en cuanto se tuvo estabilidad, comenzó la producción de autos y construcción de carreteras, la cual permitió la conexión del país.

El *turismo contemporáneo* que comprende de 1920 a 1999, se destaca por la consolidación del estado de Tijuana como el primer destino turístico internacional del país en la década de 1910-1919. Posteriormente para 1939 se crea el Primer departamento de Turismo y Comisión Nacional de Turismo y para 1947 se establecen los parámetros oficiales para regular el entonces oficio de guías de turismo, así como la actividad de las agencias de viajes. En 1949 se funda la Comisión Nacional de Turismo que promulgó la Ley Federal del Turismo, años más tarde nace el Fondo de Garantía y Fomento al Turismo (FOGATUR) con el enfoque hacia la infraestructura turística. En 1962, se emite el Plan Nacional de Desarrollo Turístico, que fue pionero en su género en todo el mundo. Para finales de la década de 1970-79, a través de FONATUR, se crean los Centros Integralmente Planeados (CPI), que se convertirían en los tres principales centros turísticos internacionales: Acapulco, Puerto Vallarta y Cozumel.

Respecto a los antecedentes turísticos del estado de Hidalgo, no se tiene un registro cronológico formal, no obstante, destaca el hecho del nombramiento como *Pueblo Mágico* de Huasca de Ocampo en 2001, siendo el primero con tal denominación en el territorio mexicano, posteriormente Real del Monte en 2004, Mineral del Chico en 2011, Huichapan 2012, Tecozautla en 2015, Zimapán en 2018 y Zempoala en 2020. Para el año de 2017 surge el distintivo de *Pueblos con Sabor*, para la promoción y difusión a nivel nacional e internacional de la gastronomía hidalguense, para la consolidación de las localidades con potencial para el desarrollo de la actividad turística, mediante el mejoramiento de su imagen urbana, profesionalización, certificación de servicios turísticos y promoción de sus atractivos, para la primer etapa se otorgó el distintivo a siete municipios, Acaxochitlán, **Actopan**, Calnali, Huejutla de Reyes, Omitlán de Juárez, Tulancingo de Bravo y Zempoala, los cuales han sabido preservar la autenticidad de su gastronomía mediante la cocina tradicional y que ponen en valor sus cadenas productivas, riqueza cultural y turística, de forma que, ha repercutido en el incremento sobre la afluencia de turistas (Secretaría de Turismo de Hidalgo, 2021).

Cuenta con cuatro Zonas arqueológicas, Pañhú en Tecozautla, Tula, Xihuingo en Tepeapulco y Huapalcalco en Tulancingo. Así también se localizan seis Corredores Turísticos:

1. Corredor de la Montaña: Epazoyucan, Huasca, Mineral del Monte, Mineral del Chico, Mineral de la Reforma, Omitlán y Atotonilco el Grande.

2. Corredor de los 4 Elementos: Acatlán, Acaxochitlán, Metepec, Agua Blanca, Huehuetla, San Bartolo Tutotepec, Tenango de Doria y Tulancingo.

3. Corredor de Parques Acuáticos: Actopan, Santiago de Anaya, Cardonal, Ixmiquilpan, Tasquillo, Huichapan, Tecozautla.

4. Corredor de Haciendas: Zempoala, Tlanalapa, Tepeapulco, Apan, Almoloya, Emiliano Zapata.

5. Corredor de la Sierra Huasteca: Meztlilán, Zacualtipán, Molango, Calnali, Huejutla, Atlapexco, Jaltocán, San Felipe Orizatlán, y

6. Corredor Tolteca: Ajacuba, Tlaxcoapan, Mixquiahuala, Tlahuelilpan, Atotonilco de Tula, Tezontepec de Aldama, Tula, Tepeji del Río de Ocampo (Velasco, 2023).

Figura 6. Mapa turístico Hidalgo



Fuente: Hidalgo Travel, 2023.

3.5. El turismo, tipología y características.

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019) reconoce 12 tipos de turismo:

1. Turismo cultural, motivado por el aprendizaje sobre un conjunto de elementos materiales, intelectuales, espirituales y emocionales distintivos de una sociedad que engloba las manifestaciones artísticas, arquitectónicas, gastronómicas, culturales como las formas de vida, sistemas de valores, creencias y tradiciones.

2. Ecoturismo, el visitante quiere aprender y apreciar la diversidad tanto biológica como cultural, desde el respeto por la protección de la integridad del ecosistema y el fomento del bienestar de la comunidad receptora.

3. Turismo rural, la experiencia del visitante está orientada a las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales etc.

4. Turismo de aventura, asociado a la actividad física, intercambio cultural, la interacción y cercanía a la naturaleza, que puede implicar un desafío- riesgo real o percibido, así como un esfuerzo físico y/o mental a partir de las condiciones geográficas.

5. Turismo de salud, viajes motivados por la contribución a la salud física, mental y/o espiritual, prioriza las actividades médicas y de bienestar, complementadas con la actividad turística.

6. Turismo de negocios, surge de la motivación profesional y/o de negocios, asistiendo a un lugar con fines comerciales o de negocios, ejemplo; las reuniones, los viajes de incentivos, congresos y ferias.

7. Turismo gastronómico, aquellas experiencias vinculadas con la comida y productos locales, puede implicar visitas a productores locales, participación en festivales gastronómicos y/o asistencia a clases de cocina. Dentro de esta categoría se ubica al enoturismo, cuya motivación es visitar viñedos y bodegas.

8. Turismo costero, marítimo y de aguas interiores, se conforma por actividades costeras de ocio, recreo, cruceros, la navegación en yates o barcos y los deportes náuticos, incluyendo servicios e infraestructura.

9. Turismo urbano, se ofertan experiencias y productos culturales, arquitectónicos, tecnológicos, sociales y naturales para el tiempo libre y los negocios en un contexto no agrícola.

10. Turismo de montaña, implica una gama de actividades vinculadas al ocio y deporte al aire libre, que involucran un paisaje, una topografía, un clima, biodiversidad (flora y fauna) y una comunidad local.

11. Turismo educativo, se centra en la participación y experiencia del visitante en actividades para el aprendizaje, mejora personal y adquisición de habilidades, tales como entrenamientos deportivos, cursos profesionalizantes, de idiomas, etc.

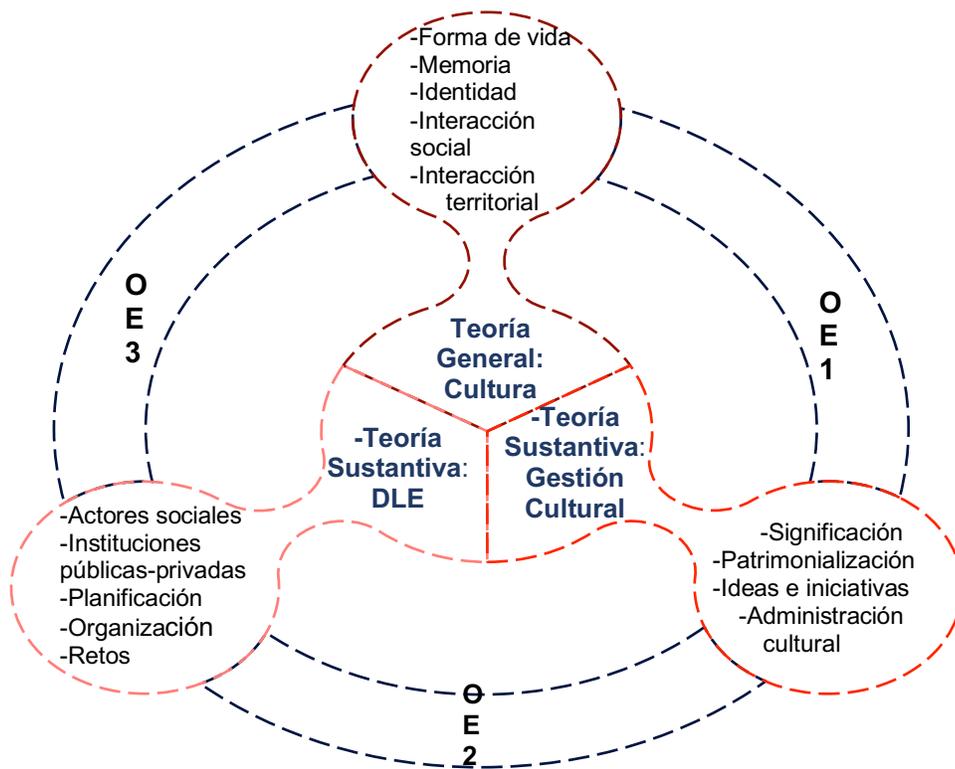
12. Turismo deportivo, se basa en la experiencia turística que puede ser activa o pasiva en un evento deportivo, generalmente implica actividades comerciales y no comerciales de carácter competitivo.

La clasificación mencionada, proporciona un panorama sobre la variedad de motivaciones y actividades turísticas, sin embargo, para efectos y con base en la orientación de esta investigación, se considera más pertinente el **turismo patrimonial**, ya que amplía las posibilidades al incluir al turismo experiencial, donde el turista pasa de contemplar, a una participación activa que le permite vivenciar el patrimonio, se centra en las expresiones de la cultura viva (artesanías, fiestas, rituales, músicas, alimentación, etc.) y hace énfasis en entender a la cultura como una totalidad (Jiménez de Madariaga, 2019).

Las teorías seleccionadas, como se observa a continuación en la figura 7, se complementan armónicamente, desde la teoría general que aborda las formas de vida, memoria, identidad, territorio para el entendimiento de la sociedad o un grupo determinado. Aborda la cocina como manifestación cultural, que se ha convertido en un atractivo para el turismo, no obstante, como se ha mencionado con anterioridad, la gestión del mismo en la región de estudio, prioriza el aspecto económico, propios de la administración empresarial, por ello que se propone una Gestión Cultural, desde la comprensión de los significados del patrimonio, sus procesos, generando una puesta en valor (patrimonialización), desde los actores (portadores del

patrimonio) buscando instrumentar iniciativas locales que prioricen la protección patrimonial. Así, la puesta en valor de la cocina en la región para el turismo, requiere de la participación conjunta de actores, quienes movilizan en su favor, tanto los recursos como las capacidades planteadas en la teoría del Desarrollo Local Endógeno, reconociendo la integración de los diversos roles diversos, que emerjan de una planificación consensuada, que posibilite aprovechar en su favor los recursos y capacidades, dadas por la cocina en particular y por el patrimonio en general que alberga la región de estudio.

Figura 7 . Teorías y categorías



Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO IV. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Para analizar los resultados de investigación, el punto de partida es el objetivo general, que consiste en: Determinar las condiciones de la cocina en la región A-SA y su relación con la actividad turística y sus actores en el contexto de la región geocultural del Valle del Mezquital, para la fundamentación de un modelo de gestión turística alternativo. Mismo que derivó en tres objetivos específicos.

En cuanto al objetivo específico uno, indica: Detallar las características de la cocina de la región Actopan-Santiago de Anaya para su identificación y valoración. Acorde con los planteamientos revisados con anterioridad y de los acercamientos con los depositarios del patrimonio, la cocina será definida como una expresión de la cultura que manifiesta la inventiva, aprovechamiento, conocimiento y respeto profundo de las condiciones ecológicas y geográficas que poseen las y los cocineros. Así la cocina en la región de estudio, está determinada por factores tales como la estacionalidad de los insumos, disponibilidad de productos, así como por festividades que significan y celebran en comunalidad, de tal forma que en estas última la cocina representa, no sólo un factor de restauración física, sino de reunión grupal, convivencia y de permanencia a través del tiempo.

Levi Strauss (1965 como se citó en Katz,2018), plantea que se puede hablar de dos tipos de cocina:

- 1) **Endococina:** Cocina hecha al interior del hogar, hecha para el círculo familiar. La cocina como un espacio femenino, donde los hombres después del trabajo acuden a comer e incluso se reciben visitas dentro de este espacio, este tipo de cocina describe a la cocina de Santiago de Anaya, cuyas protagonistas son las cocineras tradicionales con apoyo de los hombres de la casa, para la cacería y acopio de insumos y,
- 2) **Exo-cocina:** Cocina hecha en el exterior, dirigida a un círculo abierto, para la comunidad e invitados externos, la barbacoa es un ejemplo, es realizada por hombres, ya que es un trabajo

que exige fuerza, aunque debido a los cambios propios de la dinámica cultural, actualmente mujeres están al frente de negocios de barbacoa.

Ambas cocinas, no serían posibles sin la participación de la mayoría del núcleo familiar en su realización, por tanto, esta es un factor de integración familiar.

Características de la cocina regional, Objetivo-Específico1 (O-E1)

Dentro de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional para el periodo 2014-2018, se promueven estrategias para el fortalecimiento de la cadena de valor gastronómica, mediante una promoción integral de la gastronomía mexicana, dentro y fuera del territorio; su importancia radica en la trasmisión de conocimientos, producción, distribución y transformación de los ingredientes en los platillos regionales, que hacen al patrimonio alimentario, entendido como la suma de la cultura culinaria y el complejo sistema alimentario que ha propiciado el florecimiento de la cocina mexicana en general.

Las cocinas de la región Actopan- Santiago de Anaya, presentan las características siguientes:

Municipio de Actopan

La cocina que se considera representativa de este municipio es la barbacoa, platillo realizado con carne de borrego criollo, con el método de cocción prehispánico de horno de tierra, con brasas de leña de mezquite y con piedras de río para cocinar a altas temperaturas, la carne se envuelve en pencas de maguey.

El ganado ovino, base de la barbacoa, data del periodo Colonial, destacando que en Actopan en el Cerro de San Miguel Acambay, durante esta época se tenía un registro de 30,000 ovinos que pertenecían a la Iglesia.

El ximbo otro platillo ícono, consiste en una preparación de pollo, cueritos, nopales y chile rojo con especias, envuelto en una penca de maguey cocido en el horno de tierra. Este platillo con el paso del tiempo se fue modificando, su nombre original proviene del hñähñu *nximbo* “*nxi*” (hoja) “*mbo*” (adentro) que significa envuelto en hoja, la receta “original” era envolver en la hoja del

maguey los pequeños animales que eran cazados en el campo (ardillas, conejos, zorros, etc.) para cocerlos en horno de tierra. Los ingredientes se fueron modificando dando origen a la delicia actual y que incluso se le han hecho innovaciones en la receta agregando carne de otros animales e incluso insectos (Figura 8).

Figura 8. Concurso barbacoa y ximbó



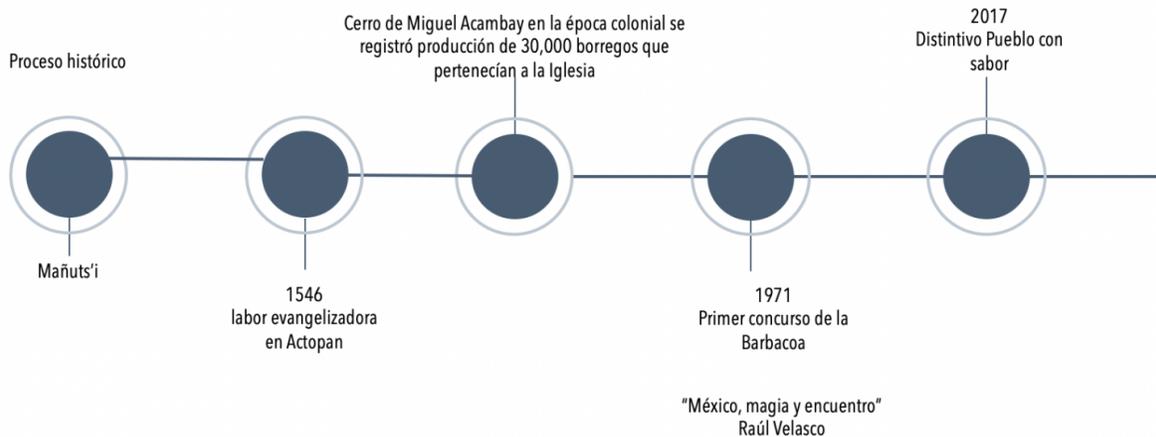
Fuente: Sauri Hernández (2022)



Fuente: Ayuntamiento municipal, 2022

Ambos platillos cuentan con su propia “Feria-Concurso”, la feria y concurso de la Barbacoa se celebra en julio, conmemorando la fundación de Actopan (8 de julio). Dicho evento se celebra anualmente, desde 1971, a excepción de 2020, donde por la pandemia del COVID-19, no se llevó a cabo, siendo hasta el 2021, cuando se reinicia como una Muestra Gastronómica del platillo, pero en menor magnitud, con una duración de dos fines de semana. El concurso del ximbó, se celebró por primera vez el 10 de septiembre de 2022 (día de San Nicolás Tolentino, santo patrono) en el marco de la segunda edición del “Festival Internacional Agustino”. Ambos platillos distinguen no solo al municipio de Actopan, sino en general al Estado de Hidalgo, lo que derivó en el otorgamiento a Actopan del distintivo de *Pueblo con Sabor*, reconocimiento otorgado en 2017 por la Secretaría de Turismo del Estatal, este indica, que el municipio cuenta con uno o más platillos representativos de la entidad.

Figura 9. Antecedentes de la barbacoa



Fuente: Elaboración propia.

Como se ha señalado con anterioridad, la cocina está determinada por factores diversos, tanto históricos, culturales y sociales, que conforman procesos que se suscitan en el territorio, que como se puede apreciar en la figura 9, Actopan antes Mañuts'i era un pueblo habitado por los hñähñus y su forma de alimentación era sencilla pero variada, a base de recolección de plantas, flores, frutos e insectos e incluso caza de especies endémicas que se cocinaban al fogón sobre el comal o en dentro del horno de tierra. Para el año de 1546 los hñähñus fueron objeto de la evangelización por la orden agustina que no solamente se centró en cambiar sus creencias sino también en su hacer: Así, el borrego fue traído durante la Época Colonial, inicialmente era consumido por los agustinos, allegados a ellos y quienes podían comprarlo. Existe un registro sobre 30,000 borregos en el Cerro de San Miguel Acambay, pertenecientes a la Orden religiosa. Con la fusión de las culturas, los ingredientes, técnicas y usos de las clases privilegiadas pasaron a ser de las clases populares y viceversa, dando origen a la barbacoa que se convirtió con el tiempo en un platillo icónico, siendo tal su relevancia, que se convirtió en un atractivo turístico tan importante, que motivó el primer concurso de la barbacoa en 1971, que contó con la promoción del el programa nacional "*México, magia y encuentro*" que conducía Raúl Velasco, y

que desde esa fecha fue creciendo, hasta consolidarse como uno de los festivales gastronómicos con mayor afluencia en el estado.

Es importante aclarar que la iniciativa del “Distintivo Pueblo con Sabor” surge desde el Gobierno del Estado de Hidalgo a través de la Secretaría de Turismo para promover el turismo gastronómico, así como la apreciación de los productos locales y regionales para conectar al visitante con la cadena de producción alimenticia.

Cadena cultural y de valor de la barbacoa

La cadena cultural y de valor de la barbacoa, se ha integrado con base a datos obtenidos en el trabajo de campo, habiendo identificado ingredientes, productos, conocimientos, formas de producción y distribución de las cocinas regionales, y que se constituyen en factor de identidad cultural y cohesión social, por tanto, deberán ser valorados y preservados.

A continuación, se describe el producto y la cadena cultural y de valor de la barbacoa.

La barbacoa es un platillo producto del mestizaje, ya que conserva el método de cocción en horno de tierra, propio de la cocina prehispánica e incorporando una especie no endémica del país, que es el borrego. La información que se presenta a continuación fue proporcionada por la familia García, cuya receta, data de tres generaciones, siendo pionero el señor Jesús García Mejía, habiendo heredado la tradición y saberes al señor Salvador García Cortes, siendo actualmente Jesús García Badillo y sus hermanos, quienes mantienen vivo el legado y receta familiar, a través del negocio denominado “Barbacoa Don Chava García”.

Indican que el borrego para una buena barbacoa, debe ser criollo, lo que asegura la calidad y sabor de la carne, este generalmente es adquirido en el tianguis de ganado de los días miércoles ubicado en la Estancia (periferia de Actopan), siendo el señor Jesús García quien realiza el sacrificio y desollamiento del animal. Las indispensables pencas del maguey, las adquieren con parientes y amigos, quienes se dedican a la venta y plantación del maguey. Es preciso señalar que con el transcurrir del tiempo, las pencas han incrementado su valor, debido a la gran demanda que tienen, en promedio la familia García, utiliza 200 pencas por semana, cantidad que

en el marco de la Feria de la Barbacoa aumenta, no obstante, en apoyo al medio ambiente y a su economía, reutilizan las pencas que no se queman del todo y esto le da un sabor más puro a la carne y al consomé. La leña de mezquite juega un papel esencial en el platillo, al darle a la barbacoa su sabor característico, otro tipo de leña afecta el sabor de la carne. Por lo anterior, la población de mezquite ha disminuido, debido a su uso excesivo, aunado a la ausencia de reforestación. Las piedras volcánicas o de río, que se utilizan para mantener la alta temperatura al interior del horno, las consiguen en la parte alta de Actopan donde se encuentran las corrientes de agua.

Los insumos que se utilizan para el consomé, los adquieren en el tradicional Molino de Chiles, ubicado en el centro histórico de Actopan, en cuanto a las verduras para el consomé y las salsas, las compran en el Tianguis Tradicional de los días miércoles, las salsas son elaboradas por las mujeres de la familia. La masa para las tortillas, la adquieren con productores de maíz en el municipio, para asegurar que la masa sea pura de maíz. Las tortillas son elaboradas por una señora experta, se preparan al momento para que estén calientes y que los comensales puedan degustar un buen taco de barbacoa.

Cuando la familia García, ofrece su producto: **la barbacoa**, la sirven sobre un platón de barro envuelta en un trozo de penca.

Los hijos de Don Salvador García, han creado sus propios negocios, lo que ha permitido la reproducción cultural, así como su difusión, debido a que ofertan el producto en Actopan, pero también en los estados de México y Querétaro. Cuentan con un total de cinco puestos, caracterizándose la familia por brindar un servicio de calidad a los visitantes, como se los inculcó el difunto “Don Chava García”, todos comprometidos con que la tradición familiar siga forjando su legado. En el 2022, la familia García, obtuvo por segundo año consecutivo el primer lugar en el Concurso de la Feria de la Barbacoa y por primera vez el primer lugar en el Concurso del Ximbó.

Figura 10. Premiación



Fuente: Cortesía Jesús García

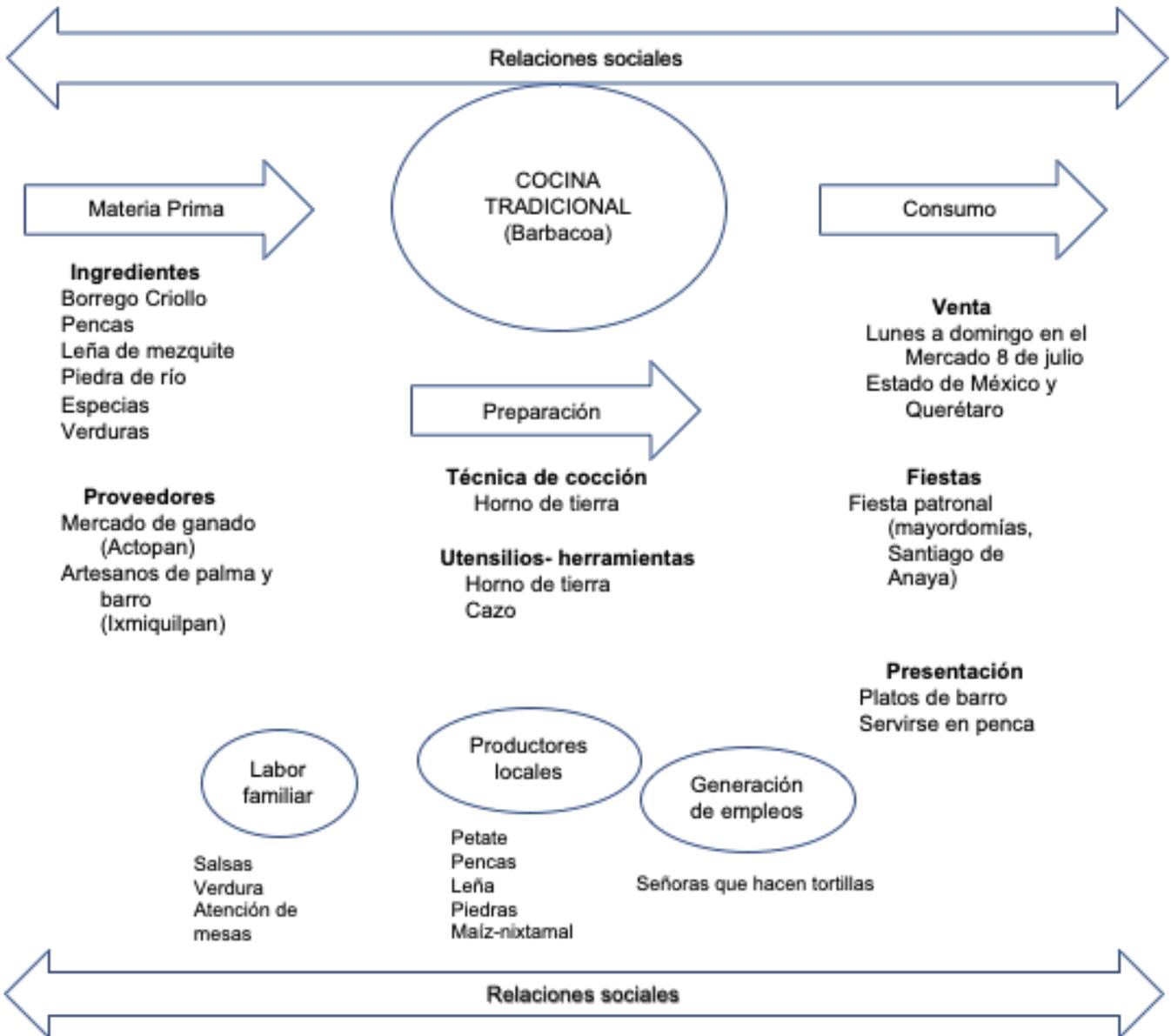


Fuente: Ayuntamiento municipal

Como refiere Jesús García y se observa en las fotografías, cuidan que su vestimenta sea “tradicional” distintiva, con camisa blanca y su sombrero, ya que desean, según su dicho, que el visitante se sienta como en el campo con la presencia del barro, la palma, la penca, las tortillas hechas al instante. Así también, a los comensales se les obsequia el tradicional pulque para acompañar este platillo, su idea es “traer el pasado al presente”.

Se evidencia la importancia social, económica y cultural de la barbacoa, a partir de las entrevistas a portadores del patrimonio, complementada con información secundaria de manera gráfica (figura 11).

Figura 11. Cadena cultural y de valor de la barbacoa



Fuente: Elaboración propia con base en información personal de Familia García (2021)

La barbacoa es realizada por hombres, ya que es una actividad que exige fuerza, al desollar al ovino, pelar las pencas, cortar la leña, acarrear las piedras, cargar el cazo etc., Las mujeres desempeñan un rol complementario, pero indispensable, al realizar tareas, sin las cuales el

platillo estaría incompleto, debido a que preparan: tortillas a mano, las imprescindibles salsas, picar verduras (cebolla, cilantro y limón) y atender a los comensales.

Figura 12. Exo-cocina
Cadena de valor de la barbacoa
Exo-cocina (Strauss, 1965)



Fuente: Elaboración propia con base a información de la familia García (2021).

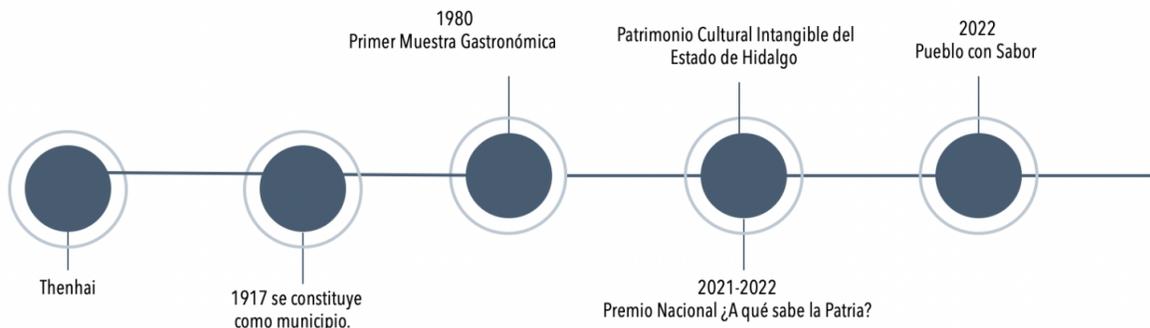
Municipio de Santiago de Anaya

De acuerdo con la información proporcionada por el Profesor Julio en el curso de hñähñu, el nombre originario del municipio es Thenhai o thendo, proviene del hñähñu, y está compuesto por tres partículas theni (rojo-colorado) do (piedra) hai (tierra) “tierra de piedras rojas” nombre que las y los abuelos aún recuerdan, el ahora Santiago de Anaya, a diferencia de Actopan, se constituyó como municipio hasta 1917, por lo que aún conserva gran parte de sus usos,

costumbres y tradiciones, basadas en principios de comunidad y respeto de los ciclos de la naturaleza.

La cultura Hñähñu, no cuenta con evidencias monumentales de templos o dioses como la cultura Maya, Olmeca, Teotihuacana, ya que en esta cultura, no requirieron de la intervención de la mano del ser humano para su construcción, debido a que en su cosmovisión su templo es el campo y lo que hay en este: montañas, vegetación; sus dioses, la luna (zi nänä) y el sol (hyadi), este último, está presente en el saludo en las mañanas, haxajuä (amaneció con Dios) y en las tardes deajuä (se hizo tarde con Dios). Destaca el papel del maguey como planta fundamental para el desarrollo de los pueblos mesoamericanos, ya que se utilizaba para la construcción de vivienda, confección de vestimenta, alimentación y bebida de este pueblo. Para alimento, produce una floración llamada goalumbo o golumbo, que es comestible, adicionalmente en las raíces y pencas se pueden encontrar los gusanos de maguey (chinicuiles) y las chicharras, insectos que forman parte esencial de la dieta ancestral. Las pencas de esta planta se utilizan en la elaboración de los platillos como la barbacoa y ximbó, típicos de Actopan y atractivos principales de la feria de la barbacoa. Como bebida en este territorio semidesértico, ante la escasez de agua potable, el aguamiel y el pulque se convirtieron en bebidas cotidianas e incluso se emplean actualmente en la elaboración de platillos y dulces. Adicionalmente las pencas y el quiole, se transforman en material para sus viviendas y cuando se secan, se utilizan como combustible para cocinar.

Figura 13. Origen histórico del municipio y antecedentes de la cocina tradicional hñähñu



Fuente: Elaboración propia

El municipio de Santiago de Anaya, tuvo una historia diferente respecto a Actopan, pese a su cercanía, debido al establecimiento de la Orden de los agustinos, convirtiéndose en un asentamiento con costumbres más propias. Ejemplo de lo anterior es la cocina de Santiago de Anaya, que conservó su autenticidad en usos, costumbres y recetas cercanas a los que la tierra les proporciona. Fue hasta el año de 1917 cuando se constituyó como municipio pues antes pertenecía a la jurisdicción de Actopan. En 1980 se lleva a cabo la Primer Muestra Gastronómica, con la participación de 12 personas, la idea surgió en las instalaciones de DIF-municipal, cuando al término de una faena se dispusieron a compartir sus guisos y el C. Carmelo Ángeles, tuvo la idea de organizar el concurso, cabe destacar que, inicialmente no tenía el formato actual, este fue adecuándose con el transcurrir de los años.

La estructura de la cultura alimentaria de Santiago de Anaya es a base de flores, frutos e insectos, sus técnicas de preparación y la apreciación que tienen sobre los alimentos, provienen de una tradición ancestral. Su riqueza y autenticidad, fue motivo para que el Colectivo Otomí en 2021, obtuviera el Premio Nacional *¿A qué sabe la Patria?*, organizado por la Secretaría de Cultura federal, al que se hicieron acreedoras con su platillo xincoyote relleno de escamoles y flor de palma en hoja de maíz.

El gobierno estatal en el año 2021, otorga a la Muestra Gastronómica, el reconocimiento como Patrimonio Cultural Intangible del estado de Hidalgo. Y para el 2022, le otorga el Distintivo de Pueblo con Sabor, debido a la preparación del platillo “Conejo en salsa de xoconoxtle”.

Las cocineras tradicionales de Santiago de Anaya, son recolectoras de lo que el campo les provee, pero también compran a productores cercanos, que en su mayoría son sus vecinos, productos como maíz y hortalizas, lo que garantiza la calidad de los productos utilizados. Adicionalmente, se desplazan al Mercado Tradicional del municipio de Actopan, para adquirir y ofrecer productos locales, compartiendo con los visitantes sus experiencias, conocimientos y apreciación de la comida. Así también, les invitan a realizar un consumo responsable y agradecer lo que la tierra les proporciona.

El Colectivo Otomí, ha adoptado el modelo de Economías Creativas, que consiste en cuatro fases:

Fase 1. Identificar a los productores del municipio y su producto.

Fase 2. Las cocineras tradicionales mantienen relaciones colaborativas con agricultores, recolectores de insectos, vendedores de pulque entre otros, quienes van hasta las cocinas a ofrecer los insumos.

Fase 3. Recopilar recetas de sus abuelas, madres e incluso conocidas para honrar las enseñanzas y mantener la tradición en los platillos.

Fase 4. Orientar la oferta hacia el consumo responsable, ofrecer productos de temporada al tiempo de transmitir mensajes para que los visitantes reflexionen sobre sus hábitos de consumo, procurando no sólo el beneficio económico sino, ambiental, social y cultural (Figura 14).

Figura 14. Modelo Economía Creativa Colectivo Otomí



Fuente: Elaboración propia, basado en información de Colectivo Otomí (2021).

El proceso de alimentación base de las familias en Santiago de Anaya, de acuerdo al testimonio recopilado, consiste en: a) recolección de aquellos ingredientes que el campo provee; b) cultivo doméstico que tienen el patio de sus casas; c) siembra del sistema milpa (maíz, frijol, calabaza). (tabla 3)

Tabla 3 . Productos alimentación base

Recolección	Cultivo doméstico	Milpa
Nopales	Jitomate	Maíz
Quelites	Tomate	Frijol
Xoconostle	Hierbas de olor	Lechuga
Verdolagas	Plantas medicinales	Calabaza
Quintoniles	Acelgas	Papas
Xocoyol		Cilantro
		Chile
		Rábano

Fuente: Elaboración propia, basado en información de Colectivo Otomí (2021)

La cultura alimentaria de Santiago de Anaya al estar estrechamente vinculada a las bondades del campo, tiene en cuentas las estaciones y el entorno: a) Primavera, siendo la época más florida, por ello coincide con la celebración anual de la Muestra Gastronómica; b) Verano, la temporada de lluvias posibilita productos del sistema milpa; c) Otoño, cosecha del maíz y frijol ya secos, para autoconsumo, posibilitando la selección de semilla para la siguiente siembra, y d) Invierno, se hace presente el entendimiento y conocimientos tradicionales y contemporáneos para la conservación de los productos utilizando técnicas tradicionales como: secado al sol, salación, encurtido, entre otros (Tabla 4)

Tabla 4. Estacionalidad de ingredientes

Categoría/Estación	Primavera	Verano	Otoño	Invierno
Insectos	Escamoles Xamues	Chinicuiles Chapulines Chicharra	Chapulines	En esta temporada si bien ya no se encuentran en el campo, aún consumen algunos de los ingredientes que se han puesto a secar al sol o se han congelado.
Flores	Mezquite Efe Golumbo Palma Sábila Garambullo	Garambullo Sábila Palma Calabaza		
Frutos	Garambullo	Tuna Garambullo		
Plantas	Xocoyol Quelite Quintonil Verdolagas	Xocoyol Quelite Quintonil Huitlacoche Hongo de Maguey Habas	Maíz seco Frijol seco	

Fuente: Elaboración propia, basado en información de Colectivo Otomí (2021).

En Santiago de Anaya, las festividades tienen una connotación pagano-religiosa y desempeñan un papel importante de integración social de los habitantes, donde los platillos que conforman la cocina regional desempeñan un rol central en las celebraciones colectivas.

Entre las festividades sobresalen: 1. Santo Patrono Santiago Apóstol, es la fiesta más importante, se lleva a cabo mediante cooperación voluntaria de los habitantes del municipio, siendo los mayordomos quienes costean las bandas, las coronas de flores y sus trajes tradicionales. La comida consiste en barbacoa de borrego criollo, cocinada de manera tradicional en el horno de tierra, porque están de fiesta y se tiene que dar algo “bien”, con fe y devoción al Santo patrón; 2) Semana Santa, el platillo tradicional que consumen las familias, son tortas de camarón con escamoles en mole rojo. El mole puede ser horneado, dependiendo de la tradición familiar; 3) Día de muertos, el platillo ofrendado es el Zacatamal, el cual es cocinado en horno de tierra, así como los tamales en hoja de maíz. Cabe aclarar que, sólo pasando los días de la visita de los

seres queridos difuntos, estos platillos, ya se puede consumir y compartir con la familia, vecinos, compadres, entre otros (Tabla 5).

Tabla 5. Fiestas y festividades relevantes

Fiesta/Festividad	Fecha	Comida
Semana Santa	Abril	Tortas de camarón con escamoles en mole rojo
Fiesta del Santo Patrono Santiago Apóstol	25 de julio	Barbacoa (mayordomía)
Día de Muertos	Octubre-noviembre	Zacatamal Tamal de hoja de maíz

Fuente: Elaboración propia, basado en información de Colectivo Otomí (2021).

Es importante mencionar a otra organización social relevante en la región: El Colectivo de Tianguis Orgánico Alternativo Cultural, conformado por productores agrícolas, de cosmética natural, de salsas y conservas, artesanos y artistas, quienes se han organizado para fomentar el consumo local. Así también, busca poner en valor las artes y oficios de la región, mediante la organización de conciertos charlas y talleres cada domingo en el centro histórico de Actopan. Cabe aclarar que han tenido que enfrentar a grupos de poder que ejercen control sobre el derecho de piso en espacios públicos, habiendo logrado, debido a sus capacidades de gestión un acuerdo con las autoridades, las cuales les permiten instalar el Tianguis Alternativo. Utilizan la moneda alternativa “Tumin”, generando e impulsando una economía solidaria e intercambio justo. Dentro de este colectivo participan ofertando alimentos de la cocina tradicional, dos cocineras del Colectivo Otomí (Porfiria y Claudia).

Cadena cultural y de valor cocina de flores e insectos

La Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, es un festival gastronómico que se celebra anualmente desde el año 1980, el primer fin de semana del mes de abril, debido a que es el principio del renacer del campo, encontrando en abundancia las flores, frutos e insectos que figuran como materia prima, dentro del concurso y evento gastronómico.

De acuerdo con datos proporcionados por el Ayuntamiento Municipal (2022) este magno evento nace a raíz de una convivencia, realizada al finalizar la faena de limpieza del Centro de Desarrollo Municipal. Un 5 de abril, el C. Carmelo Ángeles Moreno toma la iniciativa de convocar a las señoras para ver quién cocinaba mejor y con la participación de 12 personas se realizó el primer “Concurso del Platillo Regional”. En este primer concurso que data de 1980, los platillos ganadores fueron: a) primer lugar: Caldo de escamoles; b) segundo lugar: Tortas de gualumbo empanizadas con huevo de rancho y, c) tercer lugar: Guisado de conejo en mole de olla (Ayuntamiento Municipal, 2022).

Para el año 2000, la muestra, adquiere el carácter de “Feria Gastronómica”, al cambiar el formato de degustación por el de expo-venta, ya no sólo gastronómica, sino también artesanal. Se plantea como objetivo llevar a cabo el concurso gastronómico en las categorías de platillos, bebidas y postres, y adicionalmente ofrecer entretenimiento a través de eventos artísticos, culturales y académicos.

En la primera edición, acudieron 12 participantes. Para el año 2019, se registraron más de 1,500 cocineras tradicionales de diferentes municipios del Valle del Mezquital, con un aforo aproximado de 30,000 personas. En el año de 2021 La Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, fue reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Hidalgo por el Gobernador en turno, la placa de declaratoria se exhibe en las instalaciones del Centro Cultural “Nthenhai” (Figura 15) .

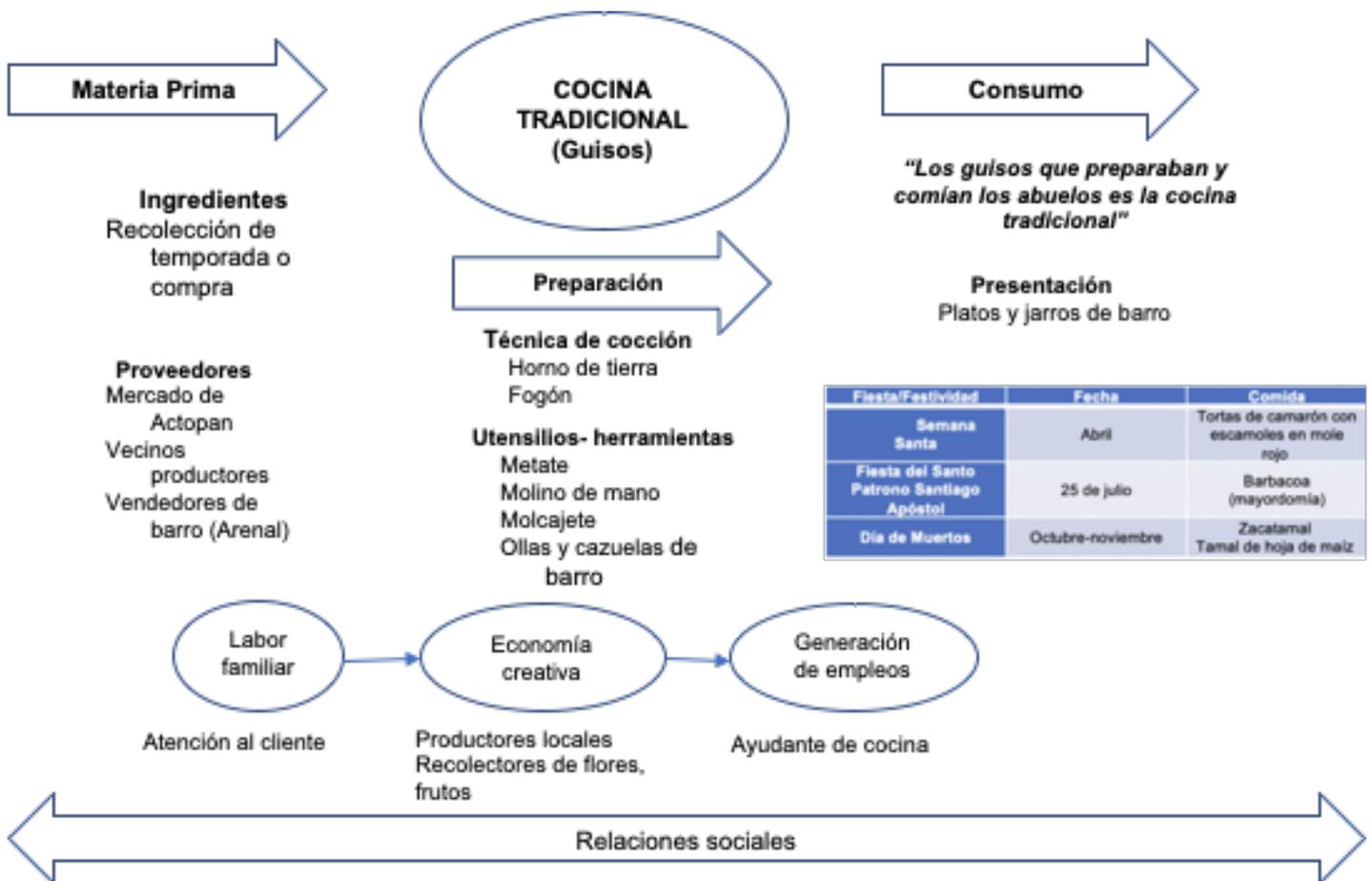
Figura 15. Placa de Declaratoria Muestra Gastronómica



Fuente: Sauri Hernández (2021).

La cadena de valor de la cocina tradicional de Santiago de Anaya se conforma por tres momentos: 1. Materia prima (recolección y compra); 2. Preparación que incluye, técnicas de cocción y utensilios-herramientas y 3. Servicio y consumo. Todo el proceso anterior fortalece las relaciones familiares y sociales en general, y la obtención de una despensa al participar en la muestra gastronómica (Figura 16).

Figura 16. Cadena de valor cocina de flores e insectos de Santiago de Anaya



Fuente: Elaboración propia con base en Colectivo Otomí, comunicación personal, 2021.

Como parte del método de trabajo, se realizó una fase de reconocimiento del territorio, efectuada durante el periodo de septiembre de 2021, donde se identificó e interactuó con los actores locales del Colectivo “Otomí” Cocina Tradicional, integrado por tres Cocineras Tradicionales; Porfiria Rodríguez Cadena (57 años de edad), Marta Gómez Aguilar (51 años de edad), y Claudia Hernández Ángeles, (63 años de edad), las tres cocineras con más de 40 años de experiencia y con múltiples participaciones en la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, tienen como representante a la Licenciada Cecilia Aldana Mayorga, quien funge como Gestora Cultural.

Es preciso señalar que, debido a la pandemia de la COVID-19 y en el afán de no poner en riesgo la salud individual y colectiva, se realizaron entrevistas a profundidad a través de las plataformas digitales (Google Meet).

Las integrantes del grupo, deciden autodenominarse como Colectivo “Otomí”, debido a que es la etnia de donde surge la cocina e instrumentos prehispánicos, que ellas han heredado, dándole valor y reconocimiento al origen de sus saberes, usos y costumbres.

Como mujeres otomíes, las une la iniciativa de rescatar la cocina tradicional para retomar la alimentación sana de sus abuelos, quienes fueron personas longevas y saludables. Por lo anterior, consideran fundamental la transmisión de los saberes ancestrales a las nuevas generaciones, aunque también reconocen, que es una tarea difícil debido al poco interés de las y los jóvenes, primeramente por involucrarse y aprender sobre el campo y en segundo por la preferencia que manifiestan por platillos “modernos” y que es parte de los puntos a discutir entre innovación y tradición.

Tabla 6. Acontecimientos Importantes Colectivo Otomí

Fecha	Acontecimiento
Marzo de 2020	Ganan el Fondo Iberoamericano de Cocinas para el Desarrollo Sostenible de la Secretaría General Iberoamericana
Abril de 2021	Inauguración de la Cocina Tradicional N̄hañhu “Porfiria Rodríguez Cadena”
Mayo de 2021	Inauguración de la Cocina de Penca Tradicional “Doña Claudia”
Junio de 2021	Ganan el Premio Nacional ¿A qué sabe la Patria? En la categoría colectiva
Septiembre 2021	Colaboración con Google en el lanzamiento de la plataforma Google Arts & Culture. “Cocina de insectos y flores”

Fuente: Elaboración propia

Los logros que han tenido como colectivo son muy importantes, no obstante indican, que como mujeres cocineras en colectividad, se han enfrentado a diferentes retos a lo largo de su historia, a pesar de su corta trayectoria.

Dentro de los múltiples retos que han enfrentado, está el reconocimiento de su labor desde su comunidad, hogar, vecinos y gobierno local, expresando que no sienten apoyo por parte de la actual administración municipal. No obstante, reconocen que el Gobierno del Estado, sí les ha dado el reconocimiento y difusión, mostrándose agradecidas, ya que les ha permitido romper barreras, quitarse la pena de interactuar con otras personas. Manifiestan que en el pasado, su forma de alimentación era considerada como “la comida del pobre”, bajo esa idea les ha costado esfuerzo y perseverancia para que se reconociera el valor e importancia, que guardan sus platillos y ahora destacan que esa “comida del pobre”, les ha abierto muchas puertas en diferentes lugares. Manifiestan que participar en la muestra gastronómica, les hace sentir cierta inseguridad, preocupadas en que a la gente les guste lo que cocinan y que asistan, pues ha habido ocasiones en que no tienen visitantes.

Figura 18. Retos Colectivo Otomí



Fuente: Elaboración propia.

Como Colectivo tienen un Modelo de Economía Creativa, un concepto que surge en la década de los años 90, en Australia, sin embargo, fue en Reino Unido donde ganó mayor impulso, su utilización está adscrita a la creación, producción y distribución de bienes y servicios en sectores donde la creatividad es una dimensión central, tal como las artes, mercado editorial, museos, gastronomía entre otras, estos sectores que integran la economía creativa y están vinculados al ocio, es una forma alternativa de crear, producir y distribuir bienes y servicios culturales con significativo potencial para la generación de beneficios tanto económicos como sociales (Gomes, 2018).

La cocina de Santiago de Anaya, forma parte de la cocina que Levi Strauss (1965), denomina endococina, ya que corresponde a la cocina elaborada al interior del hogar, hecha para el círculo familiar. La cocina como un espacio femenino, donde los hombres después del trabajo acuden a comer e incluso se reciben visitas dentro de este espacio.

Oferta y demanda turística- Objetivo Específico 2 (OE2).

A continuación se describe la oferta y demanda turística en la región Actopan-Santiago de Anaya para la detección de áreas de oportunidad.

Actopan

En cuanto a la oferta de servicios de alojamiento en el municipio de Actopan, consiste en diez hoteles y cuatro moteles, respecto a los establecimientos de alimentos y bebidas, se registran ocho restaurantes- lugares con denominación de *Pueblo con Sabor*, y son promocionados por el ayuntamiento municipal. En cuanto a prestadores de servicios turísticos, cuenta con un guía certificado, reconocido por la oficina de turismo municipal.

Los atractivos turísticos que se ofertan son: la ruta del Puma, el Corredor Biológico, el Desarrollo Turístico de Nijamay, donde se puede realizar safari fotográfico; catas de pulque con platillos regionales y finalmente el Ex Monasterio e Iglesia de San Nicolás de Tolentino.

Cuenta con servicios complementarios, entre los que sobresalen: sucursales bancarias, tiendas de autoservicio, farmacias, sitio de taxis, módulo de información turística, todo esto, localizado en el centro histórico del municipio.

Es preciso señalar que se realizó un Grupo Focal, donde participaron integrantes del Colectivo de Tianguis Orgánico Alternativo y Cultural, y cuyo objetivo fue determinar, a partir de su valoración, lo que consideran importante como patrimonio, y lo que debe darse a conocer a residentes y a visitantes, dando como resultado el siguiente listado presentado (Tabla 7).

Tabla 7. Patrimonio desde la visión local en Actopan

Patrimonio		
Cultural-tangible	Cultural intangible	Natural
Ex Convento de San Nicolás Tolentino	Lengua hñähñu	Montañas
Murales Ex-monasterio	Fiesta patronal y familiares	Corredor biológico
Casa de Cultura	Artesanías	Especies endémicas
	Dinámica social y su legado	
	Mercado alternativo Medicina tradicional Producción agrícola Comercio Artesanías (flor y canto)	
	Cocina: Barbacoa, Ximbó y Pulque	

Fuente: Elaboración propia con base en información de Grupo Focal con Tianguis Orgánico Alternativo y Cultural (2022)

Se destacó la importancia de reconocer en primera instancia, a nivel local los bienes que se encuentran en el municipio y darles valoración, para que posteriormente, determinar cuales se ofertaran a los visitantes.

Santiago de Anaya

El municipio no cuenta con infraestructura hotelera, sólo se ofertan cabañas y zona de acampar dentro de las instalaciones de Grutas Xoxafi, esta deficiencia se solventa con la cercanía con el municipio de Actopan y la Ciudad de Pachuca.

Entre los atractivos turísticos reconocidos por las autoridades municipales destaca; el Templo del Señor de Santiago; el Monumento al libertador de la Patria “Miguel Hidalgo y Costilla” y al Benemérito de las Américas “Benito Juárez, las Grutas de Xoxafi, Grutas de Gusto y la Gastronomía Tradicional. La demanda turística es estacional y en fines de semana, el flujo mayor de visitantes se observa en el marco de la Muestra Gastronómica y la Feria Patronal de Santiago Apóstol.

Con participación de las autoridades de DIF municipal, profesores de la lengua hñähñu y personas interesadas en temas de cultura, se realizó un Grupo Focal, cuyos integrantes acordaron en que debe ponerse en valor el patrimonio, en un primer momento para los santiaguenses y posteriormente para los visitantes del municipio (Tabla 8).

Tabla 8. Patrimonio desde la visión local en Santiago de Anaya

Patrimonio		
Cultural-tangible	Cultural intangible	Natural
Iglesias, capillas	Lengua hñähñu	Biodiversidad
Ranchos, compuertas, mojoneras, acueductos	-Mayordomías y entregas florales -Feria Patronal	
	Medicina tradicional Tejedoras de ayates Castilleros	
	Muestra Gastronómica y Métodos prehispánicos de conservación de alimentos	

Fuente: Elaboración propia con base en información de Grupo Focal en las instalaciones de DIF municipal (2022).

A manera de conclusión en el grupo focal, manifiestan que: "...a pesar que solo quedan vestigios de los ranchos, compuertas, mojoneras y acueductos, consideran que representan un patrimonio importante a revalorar, debido a su antigüedad y memoria histórica que representan".

En relación a las entregas florales "...han ido cayendo en desuso y les consideran sumamente importantes para la ritualidad".

Manifiestan preocupación porque "... con el paso del tiempo se han ido perdiendo las recetas de medicina tradicional así como parte de las plantas que la hacen posible".

Refieren que: "...es necesario una revalorización de la lengua, debido a que por miedo a la discriminación niegan ser hablantes".

Finalmente, en cuanto a la Muestra Gastronómica, indican que: "... es importante fortalecerla por ser un referente identitario, debido a que parte de las recetas y platillos que figuran en este evento son herencia ancestral".

Manifiestan que: "...se ha dejado de lado los métodos de conservación tradicional de alimentos y temen que se pierda ese valioso conocimiento".

Las condiciones en términos turísticos, en ambos municipios, no son recomendadas para el turismo convencional de masas. Los espacios y servicios que se tienen, van más acordes con

un turismo de cercanía con los actores involucrados, con oportunidad de vivir de cerca las experiencias en la preparación de los platillos tradicionales. Por lo anterior se sugiere un turismo de base comunitario, gestionado participativamente por los locales, no invasivo con un perfil de turista interesado y respetuoso de la cultura local.

Percepción y roles de los actores locales sobre las ferias gastronómicas, Objetivo Específico 3 (OE-3).

Actores clave: Actopan y Santiago de Anaya

En relación al objetivo tres, que indica: Conocer la percepción y roles de los actores locales del turismo sobre las ferias gastronómicas y el turismo, para el consenso de un modelo de gestión turística alternativa en la región Actopan-Santiago de Anaya, se procedió a la selección de los informantes clave de los actores locales, estando representados: a) los barbacoeros por la familia García; b) las cocineras tradicionales, por las integrantes del colectivo de cocineras tradicionales; c) productores locales y, d) funcionarios de gobierno. Las técnicas de acopio de información estuvieron dadas por grupos focales, entrevistas y observación participante, se enfatizó en el conocimiento y percepción del proceso organizativo, así como sobre los modelos de gestión, tanto de la Feria de la barbacoa (Actopan) como de la Muestra gastronómica (Santiago de Anaya), donde los portadores del patrimonio, deberán asumir un rol más protagónico, que con un enfoque participativo permita el conocimiento, la valoración y la conservación del patrimonio en general y la gastronomía en particular.

Mediante el muestreo no probabilístico de bola de nieve, se reclutaron y seleccionaron los participantes de la investigación.

4.3.1 Feria de la Barbacoa (Actopan)

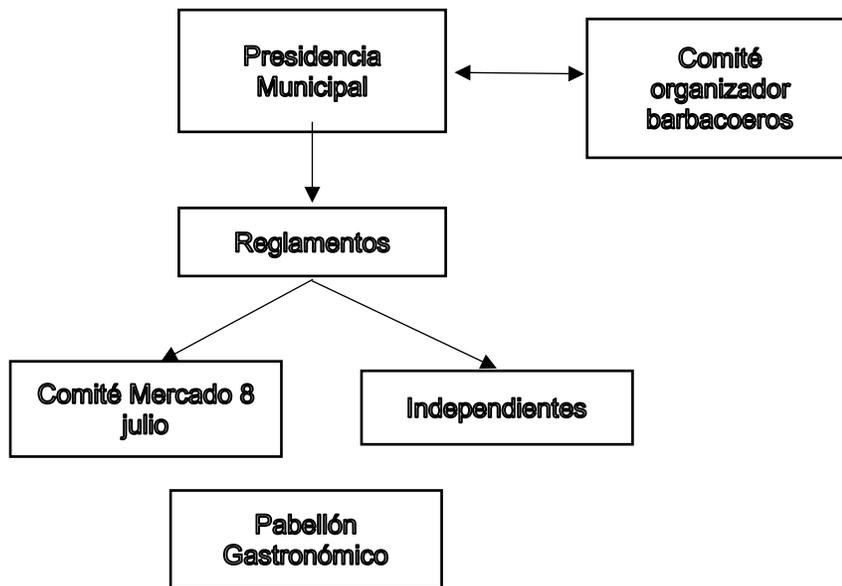
Se estableció contacto con informantes clave participantes de las distintas ediciones de la Feria de la Barbacoa, destacando:

C. Jesús García Badillo (Tercera generación de la Familia García)

Mtro. José Hernández Cruz (Guía de turistas, cronista, ha sido parte del área de turismo y cultura en diferentes administraciones)

Tianguis Alternativo Orgánico y Cultural (Comerciantes en la Feria de la Barbacoa y Muestra Gastronómica).

Figura 19. Organigrama actual para la organización de la feria de la barbacoa en Actopan



Fuente: Elaboración propia con base en información de (Hernández, 2022).

Muestra Gastronómica (Santiago de Anaya)

Informantes clave

Colectivo Otomí Cocina Tradicional integrado por las maestras cocineras:

- ✓ Porfiria Rodríguez Cadena
- ✓ Martha Gómez Aguilar
- ✓ Claudia Hernández Ángeles
- ✓ Lic. Cecilia Aldana Mayorga

Gestor Cultural

- ✓ Mtro. Julio García Cano (cronista)

El profesor Julio García, originario del municipio, por 24 años ha formado parte de la organización de este evento y también es miembro del Comité Organizador, ahora denominado Patronato de la Muestra Gastronómica, indica que:

“Comenzó como un concurso y degustación, sin embargo, debido a la alta afluencia de visitantes en cada edición, se comenzaron a poner puestos para venderles alimentos y bebidas a quienes no alcanzaban a probar en la degustación.”

Actores involucrados, roles y proceso de organización de la Muestra

- Presidencia Municipal (buscar los apoyos, premios)
- DIF
- Patronato de la Muestra Gastronómica (Coordinación- logística (10 a 20 personas)
- Secretaría de Cultura del Estado (programa y premios)
- Delegado de cada comunidad
- Representante de cada comunidad por parte de DIF

Proceso de organización

Normalmente con tres meses de anticipación, comienzan las reuniones para la organización, siendo la presidencia municipal, la que convoca a reunión al Patronato de la Muestra Gastronómica.

En la primera reunión, el patronato indica al presidente municipal y su gabinete, los lineamientos establecidos por el consejo de coordinadores, que van desde el perfil y características, que deben tener las personas que va a participar como expositoras (traje regional, utensilios, entre otros). Con lo anterior definido se emite la convocatoria a las cocineras, a través de los delegados y representantes de DIF en las comunidades. Así también, se designa al jurado, a quienes les hacen llegar los lineamientos, con los aspectos a calificar, entre los que destacan: sazón,

presentación de la comida, utensilios, barro y madera, (la utilización de plástico les quita puntos) procedimiento, ingredientes y atuendo de las cocineras.

El Patronato, cuenta con una lista de posibles participantes como jurado, y van depurando e integrando a otros y otras personas con el perfil requerido. Inicialmente invitaban a personal de escuelas de gastronomía para fungir como jurados, sin embargo, al denotar desconocimiento sobre el patrimonio alimentario, evitaron invitarles, decantándose por un jurado con experiencia, que ya hubiesen participado. Invitan a estudiantes de gastronomía como observadores.

Principales conflictos

La Secretaría de Cultura estatal, apoya para realización de la muestra en conjunto con Presidencia Municipal, siendo esta, quien financia el programa artístico-cultural (concurso de huapango, música, canto, danzas). En 2018, pretendieron cambiar la forma de organización, dejando fuera al comité, intentaron digitalizar el evento, pero fueron rebasados, debido a una afluencia de más de 1000 participantes.

Ahora, desde la presidencia municipal designan personal para: 1) registro de participantes, nombre, recetas, lugar de origen, número de participación y teléfono; 2) cobro por el derecho de plaza (PM); y 3) enlonado principal y distribución de pabellones gastronómicos y artesanales.

Existen algunos aspectos que deberán subsanarse, tales como: a) los precios, mismos que, aunque se han estandarizado, no ha sido posible controlar los precios de productos que se venden fuera del concurso, estando en franca desventaja los expendedores de la muestra, debido a que tienen que incrementar los precios, para cubrir precio de renta del espacio, cobrado por la presidencia municipal y, b) el conflicto que representan los medios de comunicación, periódicos, televisión, debido a que, anteriormente pasaban a documentar y comían o degustaban antes que iniciará formalmente el concurso. Para evitar lo anterior, en este año, los invitaron a conocer en campo, el proceso de recolección de los insumos para algunos de los platillos que se ofrecen en el marco del concurso.

Es conveniente destacar que un informante refiere: "... que los y las participantes del concurso, no vienen a la muestra por obtener algún lugar, sino que lo hacen por el apoyo (despensa) que les dan y por convivir".

En el año 2022, el esquema de organización incluyó; 1) reunión de delegados y Representantes de DIF, para establecer un número de participantes para cada comunidad a partir de las normas puestas por la Comisión Federal para la Prevención de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y, 2) Participación de cocineras del municipio de Santiago de Anaya, así como de otros municipios como Zimapán, Nicolás Flores, y Actopan (con pulque y curados).

Para la edición 41 de la Muestra, se establecieron las siguientes categorías de participación:

-Primer día, el concurso de **mejor platillo**, establecieron dos categorías para las 1200 participantes: Platillo tradicional y Platillo innovación.

-Segundo día, concurso para **bebidas y postres**, donde establecieron tres categorías para las y los 800 participantes; a) pulque – pulque curado, aguas frescas -, b) atoles y, c) postres – gelatinas, panes, galletas etcétera.

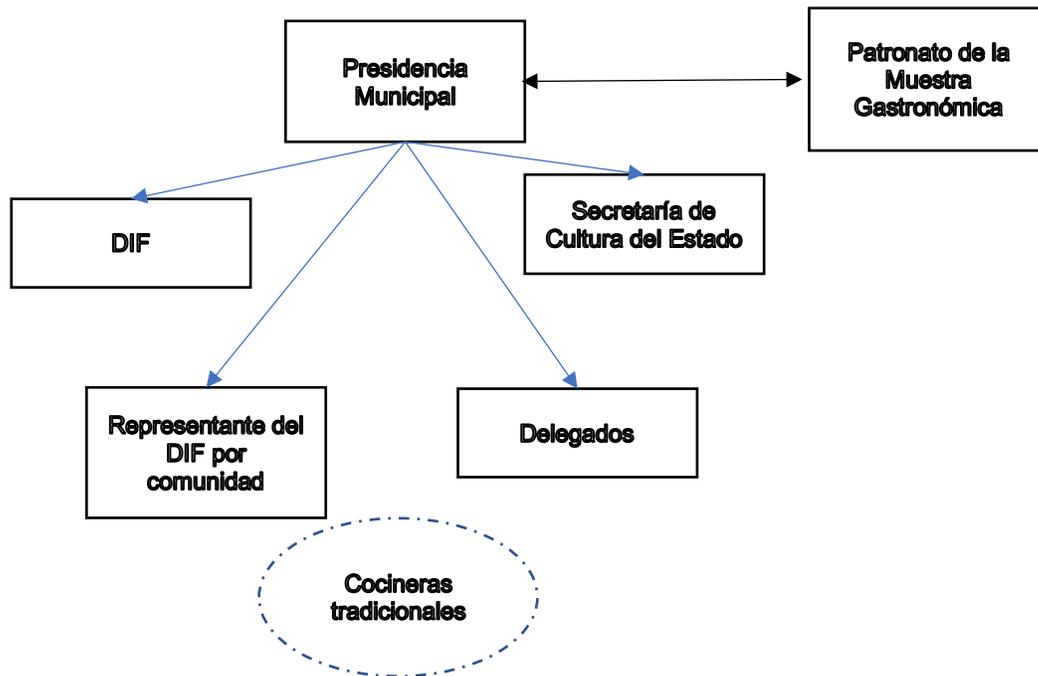
Se destaca, que la utilización de materiales contaminantes en el Kit de los integrantes del jurado fue permitido, de manera contradictoria ya que a las participantes en la muestra, se les prohíbe incluir este tipo de materiales en la presentación de sus platillos.

En la muestra gastronómica de Santiago de Anaya, del año 2022, ocurrió un accidente, que provocó diversos lesionados al colapsar la lona, las autoridades realizaron un peritaje del accidente, el cual arrojó que (la lona, lazos y tubos) se encontraba en buen estado, por tanto, no se hicieron responsables de los daños materiales, ni de los lesionados.

Cabe mencionar también que los coordinadores del evento no reciben pago por parte de las autoridades, por colaborar en la organización de la MG.

Lo anteriormente referido, evidencia el interés de las autoridades municipales únicamente en el beneficio económico que la muestra arroja, sin mostrar compromiso alguno con la sociedad, la cultura, el patrimonio y el ambiente (Figura 20).

Figura 20. Organización Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



Estado de la cocina regional y relación con el turismo

La Cocina en la región de estudio, se encuentra en activación y valoración, a partir de la lógica turística, donde el patrimonio, en este caso alimentario, se convierte en un producto a comercializar. A partir de la singularidad de esta cocina, se ha logrado una gran afluencia a estos eventos. Actopan para 2019 recibió en la feria de barbacoa, un aproximado de 40,000 visitantes y Santiago de Anaya 30,000. Dichas cifras refieren el interés por parte de los visitantes por ambos eventos, proviniendo en su mayoría de municipios hidalguenses y en menor cantidad de otros estados de la República.

El éxito de estos eventos, ha generado un encarecimiento del patrimonio alimentario, que con un enfoque economicista de parte de las autoridades y organizadores, se ha orientado a obtener las mayores ganancias posibles, aprovechando el interés mostrado por los visitantes.

Adicionalmente, estos eventos excluyen a los locales, quienes mayormente son espectadores, debido a los precios excesivos que esta alcanza.

En el municipio de Actopan, reportaron que hubo expositores que estuvieron vendiendo un kilogramo de barbacoa entre \$900.00 y \$1000.00 pesos, cuando el precio del kilo es en promedio de \$500 pesos. Por su parte en Santiago de Anaya, no se ha podido mantener el orden sobre la regulación de los precios en los platillos, debido a lo masivo de los eventos, a pesar que en ambos casos, se establece previamente un tabulador de precios, este no se respeta.

Es importante destacar, que entre las causas que provocan el precio excesivo de los productos se encuentran: a) el agotamiento de los recursos naturales utilizados en la elaboración de los platillos, lo que ha propiciado una dificultad cada vez mayor para conseguir los insumos necesarios, debido a un encarecimiento de estos, y b) los objetivos propios de los eventos, son la derrama económica, más allá de lo cultural y cuidado ambiental, es decir, la cosificación de la cocina.

Un ejemplo de la cosificación, motivo de esta investigación, se observa en Santiago de Anaya, donde antes, las familias podían cazar los animales del campo para autoconsumo. Sin embargo, con la demanda actual de los platillos, se ha prohibido la caza, como un modo de regulación, teniendo ahora que pagar por cada ejemplar a utilizar, situación que ha cambiado el patrón alimentario que de generación en generación se había heredado.

La desvaloración de los alimentos de la cocina tradicional frente a los platillos de la gastronomía, es evidente en estos concursos, tal es el caso de un platillo de frijol quebrado que preparaban y consumían los abuelos, en el contexto de la muestra, no tiene oportunidad de competir con un platillo de ardilla rellena de escamoles al horno, pues la innovación y exotividad, es lo que premian los jueces, dejando de lado la cocina tradicional de antaño.

Así también, se han detectado irregularidades en los concursos, que van desde la transparencia en la elección de los ganadores, incluso se tiene la percepción de que los concursos están arreglados previamente, generando inconformidad en las participantes.

Al observar, la afluencia de visitantes y la derrama económica que representan estos eventos, diversos grupos de poder buscan beneficiarse de los mismos, lo que genera conflictos entre organizadores, participantes y asistentes.

Esta investigación, al considerar el análisis y comprensión del rol de los diferentes actores involucrados en la gestión, busca lograr una intervención horizontal, que fomente el desarrollo desde lo local, mediante una gestión participativa, que priorice el beneficio socio-cultural y económico de los portadores del patrimonio, tanto de la Feria de la Barbacoa en Actopan como de la Muestra Gastronómica en Santiago de Anaya.

Lo anterior debido a que, dichos eventos, al ser organizados de manera vertical, desde la esfera gubernamental y empresarial, al margen de los actores sociales (cocineras y cocineros tradicionales, barbacoeros, comerciantes, artesanos, entre otros), se han convertido en objeto la cocina, en detrimento del patrimonio que representa.

Se plantea una propuesta de gestión patrimonial alternativa, teniendo como referencia a Hernández (2021) quién identifica, tres tipos de gestión: la gestión experta, la gestión turística y la gestión participativa. Para esta investigación se propone la gestión participativa, donde los sujetos determinan qué es su patrimonio, cómo se cuida y conserva, siendo una construcción social y de representatividad cultural. Se destaca que, el patrimonio forma un binomio con la actividad turística, sin embargo, en los modelos de gestión, se debe considerar un equilibrio entre la museificación contemplativa y la recuperación de la significación en el uso de los bienes patrimoniales, partiendo de alternativas que permitan a los residentes conocer y valorar, aquellos elementos patrimoniales de su territorio, para así compartir este en un marco de respeto con los visitantes.

Es conveniente mencionar que debido a las dificultades mencionadas en la organización de la muestra gastronómica, una de las cocineras tradicionales de Santiago de Anaya, Porfiria Rodríguez Cadena (cocinera tradicional, pionera en el municipio), ha realizado con éxito de manera **autogestiva**, eventos gastronómicos en su casa, apoyada principalmente por su círculo

familiar, esquema que se plantea como alternativa sólida derivada de esta investigación, misma que se refiere a continuación:

Nombre del evento: Primer Festival del Escamol

Características del evento: Este evento surge para celebrar el primer aniversario de la “Cocina Tradicional Hhähñu- Porfiria Rodríguez Cadena”, el cual coincide con el tiempo en que los mezquites comienzan a florear, lo que marca la temporada de extraer los escamoles de los nidos (huevo de la hormiga negra). Este evento es organizado por el círculo familiar de la Cocinera Tradicional (su esposo, hijos, sobrinos), incluye una invitación a los productores locales del Tianguis Orgánico Alternativo Cultural de Actopan, quienes asisten y ofrecen productos diversos, tales como: cosmética natural, conservas, café y hortalizas orgánicas, pan artesanal. Así también asistieron: microempresarios de una cervecera artesanal de Real del Monte; Nieves artesanales; Pulques y curados. Adicionalmente invitaron a las y los artesanos del municipio de Santiago de Anaya que llevaron a vender blusas bordadas, pulseras y artículos de uso personal de ixtle y sus trabajos de pintura, todo esto en las instalaciones del patio-cocina de Doña Porfiria.

El programa consideró invitaciones a vecinos, amigos y artistas regionales para participar con su talento musical. Así, entre las actividades destacó la presentación de un poemario inspirado en el Valle del Mezquital, así como un video informativo sobre la extracción de los escamoles y charlas sobre las propiedades de los mismos.

Mediante la colaboración de una muralista de la región, se llevó a cabo la revelación del mismo, en dicha obra artística, se plasmó un paisaje de antaño de Santiago de Anaya con la flora y fauna representativa y la arquitectura vernácula tradicional de las casas de penca del Valle del Mezquital.

La comida que se ofertó en el marco del evento tuvo como ingrediente principal los escamoles, también, lo tradicional, que es lo que denominan comida de los abuelos y las abuelas, conformada por: adobo, pipián, quesadillas de guisados diversos y bebidas de los frutos de temporada del campo.

La difusión e invitación al evento se llevó a cabo mediante las redes sociales y de forma directa a quienes visitaban la cocina.

El evento realizado, superó las expectativas de la propia cocinera doña Porfiria, en su imaginario, no concebía tener el alcance y la respuesta lograda, según su dicho.

Otra propuesta de autogestión, fue de la Cocinera Tradicional Claudia, quién en coordinación con su familia, organizó en el mes de mayo de 2022 su evento de aniversario.

Características del evento: Un formato distinto al anteriormente descrito, se comenzó con una ceremonia religiosa en agradecimiento, posteriormente ofreció de manera gratuita una degustación de platillos, que ella misma cocinó, siendo estos: a) mole horneado, con arroz y frijoles; b) Goalumbos con nopales y para terminar, c) un plato de consomé y barbacoa. Las bebidas que se ofrecieron fueron: Agua de garambullo, pulque natural y curados.

El evento se efectuó en el patio de su casa, para contar, tanto con espacio suficiente como condiciones necesarias para recibir a los visitantes. Se colocó una lona afuera de la para mayor comodidad, y en grupos reducidos, los visitantes pudieron ingresar y conocer su cocina, que es un espacio tradicional, basado en arquitectura vernácula, construido con materiales de la región como: barro, pencas y troncos (Figura 21).

Figura 21. Cocina Tradicional de Penca



Fuente: Sauri Hernández, 2022

Durante el evento, se ofrecieron artesanías típicas de Santiago de Anaya, tales como: blusas bordadas, monederos, artículos elaborados con ixtle, cepillos, talladores y nieves artesanales de frutos de temporada, entre otros.

No se determinó un precio para ingresar y degustar los platillos, no obstante, en cada mesa había urnas, en las cuales de manera voluntaria los visitantes, aportaban voluntariamente una cooperación para apoyar en el gasto que los anfitriones habían realizado.

El entretenimiento estuvo a cargo de amigos artistas de Doña Claudia, quienes deleitaron a los asistentes con huapangos tradicionales e incluso canciones de su autoría; un grupo de danza folclórica del municipio vecino de San Salvador, fue el encargado de mostrar los bailes típicos de Hidalgo. Hubo una recreación de danza-ritual, de una boda hñähñu, destacando que se invitó a bailar a los asistentes con melodías en lengua hñähñu.

Al concluir las participaciones musicales, se colocaron alrededor del pastel, Doña Claudia, su familia y personas cercanas a ella para celebrar un año de este emprendimiento, que les brinda sustento, alegrías, pero también le ha impuesto retos, mismos que han superado, lo que amerita celebrarse.

Es importante destacar la colaboración regional, entre las cocineras tradicionales de Santiago de Anaya y diversos grupos organizados, destacando su participación con el grupo Tianguis Orgánico Alternativo Cultural en el “Encuentro Eco-Cultural, sembrando cultura en el Valle” con sede en municipio de Actopan. Dicha alianza, surge a raíz de la invitación realizada a los integrantes del tianguis, por parte de la cocinera tradicional doña Porfiria, para vender sus productos en el evento de aniversario de su cocina.

El encuentro Eco-cultural, se organiza con la premisa de generar beneficios directos para cada uno de los participantes, a partir del enfoque del comercio justo, partiendo de poner en valor los productos y platillos de la región. Es importante destacar, la importante labor, tanto de las cocineras como de los productores, para hacer que los platillos lleguen a la mesa de comensales

locales y foráneos. La promoción que se realiza en favor del consumo local de los productos agrícola orgánicos, cultivados en Actopan.

El evento, se realizó en un predio de propiedad privada, denominado “El Fresno”, este alberga flora y fauna característica del semi-desierto, esta riqueza natural y el paisaje posibilitaron el diseño de un sendero para los visitantes, que les permitió conocer las especies e importancia de su conservación. En el recorrido debieron apearse a reglas de estancia en el lugar, tales como: no pisar fuera del sendero, no arrancar plantas, flores, no tirar basura. Dentro del talento del Colectivo del Tianguis, una de las integrantes es instructora de yoga, por lo que impartió una clase básica de respiración para los asistentes.

La oferta de los alimentos estuvo a cargo de las Cocineras Tradicionales Elia Ramos Reyes del municipio de Actopan, y Porfiria Rodríguez Cadena y Marta Gómez Aguilar de Santiago de Anaya, quienes cocinaron platillos con flores e insectos. También se vendió barbacoa y consomé de borrego típicos de la región, específicamente de Actopan.

La animación del Encuentro estuvo a cargo del grupo “Gili Varekai: Ensamble de jazz fusión mexicano” y de la banda de rock “La oveja negra”, ambos integrados por artistas de la región.

A los vendedores de productos no se les cobró derecho de piso, únicamente cada expositor, tuvo que apoyar en la venta de boletos para una rifa. El donativo de ingreso para asistentes fue de \$120 pesos, siendo utilizados para cubrir los gastos del Ingeniero y equipo de audio, así como la renta de las instalaciones de “El Fresno”.

Los eventos realizados por los actores locales, con apoyo de familiares, amigos, micro emprendedores y otras organizaciones, han generado vínculos que se han convertido en redes de cooperación, configurando una alternativa real y viable, frente a los eventos masivos, en los cuales el beneficio económico es desigual, aunada a la cosificación del patrimonio alimentario, propiciando una eventización que genera impactos negativos sobre la sociedad local, medio ambiente y cultura locales en general y la cocina regional en particular.

Estos espacios geográfico-temporales que crean los actores locales y regionales, posibilitan: a) convivencia social; b) fortalecimiento de la identidad regional al revalorar lo propio; c) fomentan iniciativas de comercio justo, libre de intermediarios, que al tiempo de poner en valor la comida tradicional, generan consciencia sobre el consumo local; d) promueven la consolidación de los emprendimientos locales-regionales y sus productos y, e) se convierten en foros de difusión del talento de los artistas regionales.

Estos procesos de autogestión evidencian la capacidad de iniciativa, organización, ejecución y manejo del patrimonio local, no sólo el representado por la cocina tradicional y su cadena de valor, sino el patrimonio en general, dado por las tradiciones, las artesanías, las manifestaciones productivas y la actividad artesanal, aunado a un compromiso con el medio ambiente y con el entorno socio económico y cultural. Se basa en relaciones horizontales, sin jerarquías, la participación es activa en la toma de decisiones, no hay cobro sobre derecho de piso y sobre todo se busca el beneficio común de los involucrados, así como la conservación de su patrimonio en general.

Es importante destacar que en el evento de la Feria de la barbacoa, debido a sus características y naturaleza, en el corto plazo, no existen condiciones para establecer un mecanismo alterno de gestión, debido a que este conlleva un beneficio directo, tanto para barbacoeros y su cadena de valor, autoridades municipales y sector comercio en general, debido a la derrama económica que la realización de la feria genera a nivel municipal.

Entre los hallazgos principales de esta investigación destaca el modelo autogestivo, planteado e instrumentado por dos cocineras tradicionales de Santiago de Anaya: doña Porfiria Rodríguez Cadena y Claudia Hernández Ángeles transitando de una política de queja a una de acción, ante un modelo vertical con un carácter economicista implementado por las autoridades municipales en la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya. El modelo se describe a continuación.

Nombre del evento: “Festival del Escamol” cuyo eje central es la comida tradicional, organizado por la Cocinera Porfiria y su familia.

Objetivo: Celebrar el aniversario de la Cocina de Doña Porfiria, generando de manera autogestiva (Doña Porfiria y su familia) un espacio donde se fomenta la economía creativa, el comercio justo y la cultura local.

Invitados: 1. Integrantes del Colectivo de Tianguis Orgánico Alternativo del municipio de Actopan, quienes ofrecen diversos productos: a) cosmetica natural; b) conservas, c) productos orgánicos; d) artesanías; e) cerveza organica; f) pulque natural, entre otros; 2. Actores culturales invitados: lingüistas, escritores y artistas de la región para que los visitantes conozcan la cultura hñähñu, mediante canciones, poesía y pintura.

El evento tiene un enfoque regional, recibiendo visitantes de diversos municipios del Estado de Hidalgo, destacando: Productores de pulque del municipio de Apan; cerveza artesanal de Huasca de Ocampo y nieves artesanales de la ciudad de Pachuca.

Duración el evento dura dos días y a los expositores no se les pide cuota para la venta de sus productos.

Descripción del evento: El programa tiene como eje la divulgación de la cocina de Santiago de Anaya, elaborada por Doña Porfiria y su familia, conformada por los platillos típicos, entre los que sobresalen: Mole de guajolote, mole de conejo, pipián, sopa de escamoles, las quesadillas. Todo ello acompañada por aguas de frutas típicas, cerveza natural y el infaltable pulque natural y curado.

Se celebra de forma anual en el mes de marzo, desde hace dos años, en 2022 fue los días 19 y 20 y en el 2023 el 18 y 19 de marzo, recibiendo a más de 300 visitantes. Los platillos son ofertados al público a precios accesibles que van desde los \$25 (quesadillas) a un máximo de \$150 pesos (platillos y gorditas de insectos) , en un entorno donde destaca la cocina de Doña Porfiria, decorada por un mural que muestra un paisaje típico del Valle del Mezquital.

El evento incluye actividades culturales, para ello se monta un escenario (en el patio de la casa de doña Porfiria) donde se presentan: conferencias, presentaciones de libros, música, danzas y

talleres en temas relacionados con la cultura hñähñu, cocina, bio construcción, más de diez productores agrícolas (orgánicos) y emprendedores se dan cita para ofertar sus productos.

Dentro de la red de actores que integran el evento están parte de las integrantes del Colectivo Otomí al que pertenece la Cocinera Porfiria quienes contribuyen en aspectos particulares del evento; la Secretaría de Cultura Estatal, participa con la apertura de espacios en sus diferentes medios de comunicación para la difusión del evento.

Figura 23. Modelo Festival del Escamol.



Modelo autogestivo 2

Fuente: Elaboración propia

Nombre: Cocina de Penca Tradicional

Organiza: Cocinera Claudia y su familia.

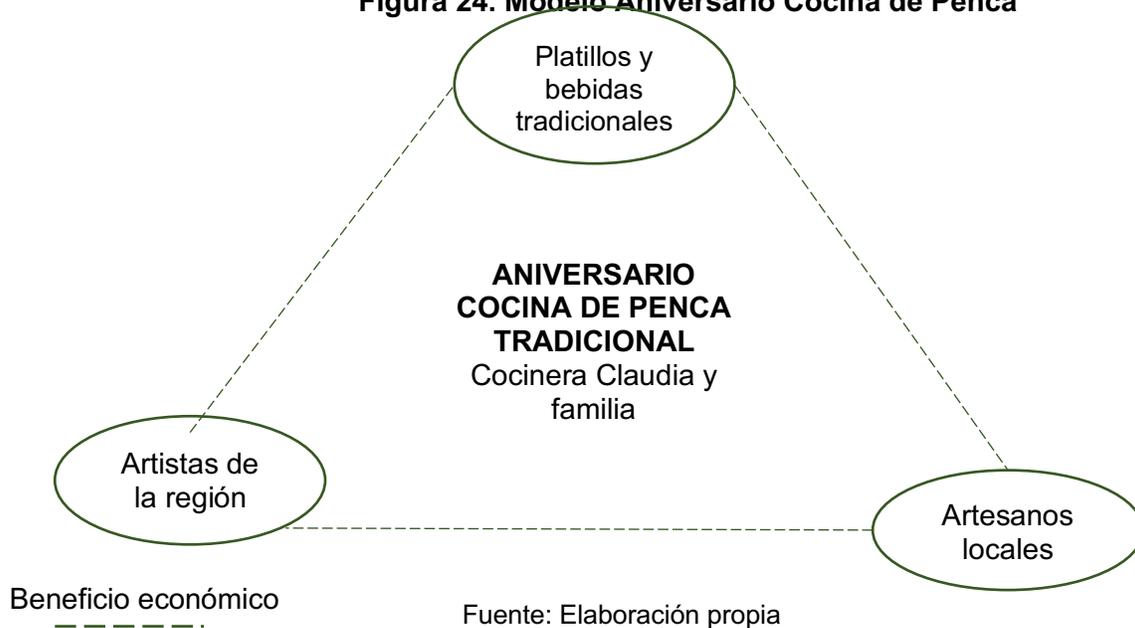
Objetivo: Celebrar el aniversario de la Cocina de Doña Claudia, organizando de manera autogestiva (Doña Claudia y su familia) un espacio para el rescate y reconocimiento de la cultura hñahñu, teniendo como protagonista a la cocina regional y complementada por productos artesanales típicos, canciones y poesía.

Celebrado anualmente y por primera vez el 15 de mayo de 2022, para el segundo aniversario el día 20 mayo 2023 recibiendo más de 100 personas.

Invitados: 1. Artesanos de la localidad para que expongan y vendan sus artesanías: blusas bordadas, monederos, cepillos de ixtle; venta de nieves artesanales sin cobrarles cuota por ofertar sus productos; 2. Artistas de la región como grupos de danza folclórica y cantantes.

Los platillos y bebidas que se ofrecieron en el primer aniversario no tuvieron un precio de venta fijo para los visitantes, sino que cada visitante hizo una aportación voluntaria, respecto al evento de segundo aniversario, sí se estableció un precio sobre los alimentos y bebidas, las sopas y caldos en un rango de \$ 25 a 40 pesos, las gorditas y tlacoyos \$25 pesos, los guisados \$100 pesos y bebidas \$20 pesos.

Figura 24. Modelo Aniversario Cocina de Penca



Modelo autogestivo 3

Nombre: Encuentro Eco-cultural, gestionado de manera conjunta por el Colectivo de Tianguis Orgánico Alternativo Cultural de Actopan y las Cocineras Tradicionales.

Objetivo: Generar un espacio de comercio justo, de valoración del entorno ambiental, mediante las actividades de senderismo y reconocimiento de especies endémicas del Valle del Mezquital. Adicionalmente se promueve el talento de la región con ritmos versátiles como el Jazz fusión y Rock.

Lugar: Predio privado denominado el “Fresno” el cual es rentado. Se cobra una cuota de acceso mediante boletaje para la recuperación de gastos (\$120 pesos) por el acceso al concierto, actividades y estacionamiento.

Esta actividad evidencia que el Colectivo sí funciona, al organizarse para compartir responsabilidades así como los beneficios. Destaca también su apertura no sólo a nivel local sino regional, promoviendo con un enfoque integral: a) El intercambio justo; b) Cuidado del medio ambiente y, c) Rescate socio-cultural.

Figura 25. Modelo Encuentro Eco-cultural

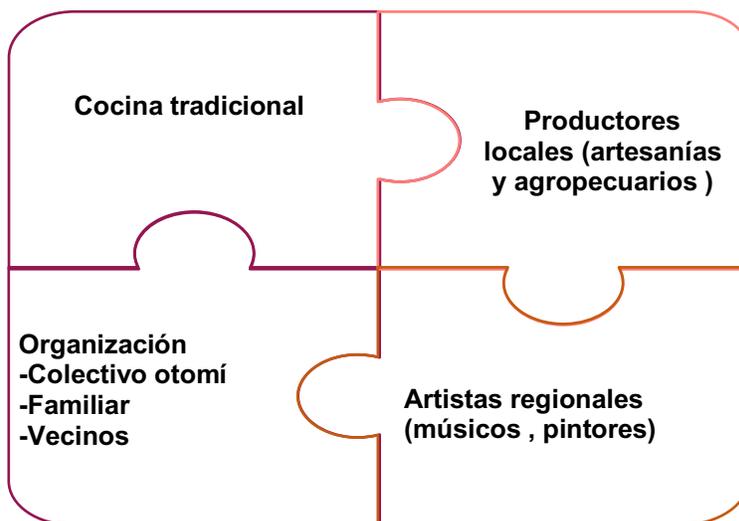


Fuente: Elaboración propia

Los eventos realizados por las Cocineras de Santiago de Anaya para celebrar el aniversario de sus cocinas, han tenido una respuesta favorable por parte de los visitantes, los comentarios que les realizan son de reconocimiento y agradecimiento por la experiencia que les ofrecen, ellas guardan en libretas dichos mensajes. De manera conjunta con sus familias cada año buscan mejorar en aspectos de organización, para agilizar los tiempos de atender las mesas, de espacios de estacionamiento, del tiempo para cada participación apoyándose de quienes ofrecen su ayuda. Así, a través de la cocina tradicional generan un espacio para el conocimiento de las raíces de la cultura y crean un entorno de sociabilidad e interculturalidad que no solamente las beneficia a ellas directamente, también a los alrededores.

El Encuentro Eco-cultural tiene un enfoque de desarrollo local en función del turismo, sin embargo, no parten de la demanda sino, de las características territoriales, socio-culturales que en conjunto pueden ofrecer para que ellos generen la oferta, el encuentro ha sido prueba que se deben establecer lineamientos hacia los asistentes para llevar a cabo la actividad con responsabilidad y respeto, así mismo les ha permitido visibilizar caminos en los que el patrimonio genera beneficios económicos, a partir del su puesta en valor. Los modelos de gestión descritos, son alternativas viables a modelos verticales que prevalecen tanto en la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya como en la Feria de la Barbacoa, con la diferencia que en Santiago de Anaya, han emergido modelos alternativos que demuestran que la capacidad que los actores locales tienen, para explorar caminos propios, basados en sus valores y principios.

Figura 26. Esquema general autogestivo en Santiago de Anaya



Fuente:Elaboración propia

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La cocina en la región del Valle del Mezquital, está determinada por la estacionalidad de los insumos, disponibilidad de productos, costumbres ancestrales, la cotidianidad, así como por festividades que significan y celebran en comunalidad, de tal forma que la cocina representa, no sólo un factor de restauración física, sino de convivencia y cohesión social, lo que ha posibilitado su permanencia a través del tiempo.

La cocina de la región, siguiendo a Levi Strauss (1965) se clasifica en dos tipos, en Actopan, representada por la barbacoa, se identifica con la **Exococina**, debido a que es elaborada en el exterior, dirigida a un círculo abierto, realizada por hombres, ya que su elaboración exige fuerza. Aunque es de destacar que, debido a los cambios propios de la dinámica cultural, actualmente, también las mujeres han asumido un rol protagónico al estar al frente de exitosos negocios de barbacoa. Por su parte la cocina de Santiago de Anaya, es afín a la Endococina, desarrollándose al interior del hogar, el cual conforma un territorio femenino de convivencia familiar y social, cuyas protagonistas son las cocineras tradicionales apoyadas por los hombres de la casa, en labores la cacería, cultivo y acopio de insumos. Es importante referir que ambas cocinas, no serían posibles sin la participación activa de la familia en su conjunto para su realización, por tanto, la cocina es un factor de integración familiar y cohesión social en el Valle del Mezquital.

Actualmente la cocina regional, se encuentra en activación y valoración, en el contexto de una lógica turística con un enfoque economicista, que aprovecha exitosamente la singularidad de estas cocinas, habiendo posicionado dos eventos turísticos en la región de estudio: a) la feria de la barbacoa en Actopan, que ha logrado una gran afluencia y derrama económica, recibiendo en el 2019 recibió un aproximado de 40,000 visitantes y, b) la Muestra gastronómica de Santiago de Anaya, que en el mismo año recibió a 30,000 visitantes. Las cifras dan cuenta del posicionamiento e interés de los visitantes, provenientes en su mayoría de municipios hidalguenses y en menor cantidad de otros estados de la República, interesados por conocer estas manifestaciones culturales.

Los efectos provocados por el éxito económico de estos eventos son: a) encarecimiento del patrimonio alimentario; b) escasez y alza de precios en los insumos, con el consecuente daño al medio ambiente natural; c) exclusión de la mayoría de la población local, quienes se convierten en espectadores, debido a los precios excesivos que los productos y servicios alcanzan en los eventos; d) contaminación visual, auditiva, olfativa y ambiental; e) discriminación de las cocineras tradicionales de Santiago de Anaya por parte de autoridades municipales y, e) cosificación del patrimonio cultural, representado por la cocinas tradicionales.

En ambos eventos, las autoridades organizadoras de los eventos, han relegado al patrimonio alimentario a un termino secundario, convirtiéndolo en un producto a comercializar, sin evidenciar su riqueza histórica-cultural, posicionando ambos eventos en la modalidad de turismo masivo, sin considerar las capacidades de carga física, ambiental y/o social.

Los servicios, atractivos y servicios turísticos en la región Actopan-Santiago de Anaya, no corresponden a un turismo masivo, siendo más acordes con un turismo de cercanía, aquel que posibilita al turista vivir de cerca las experiencias, conociendo en voz de los portadores del patrimonio, origen, ingredientes y preparación de los platillos tradicionales, así como la cadena de valor y la cadena cultural de la cocina regional, y su vínculo histórico y cultural con el Valle del Mezquital.

Por lo anterior se concluye que el tipo de turismo para la región debe ser de base comunitaria, de bajo impacto, no invasivo, debiendo ser gestionado de manera participativa por los portadores del patrimonio (cocineras tradicionales y barbacoeros), orientándolo a segmentos turísticos interesados y respetuoso de la cultura local.

En cuanto a la gestión actual de los eventos analizados, los actores de la Feria de la barbacoa, encuentran en el evento organizado por las autoridades municipales y estatales, un beneficio directo para su economía por la venta de barbacoa, e indirectamente para quienes integran su cadena de valor, lo que los ubica en una posición que no desean cambiar por el momento. En contraste las cocineras tradicionales, en la Muestra gastronómica al no recibir un beneficio

económico directo, ya que el apoyo que les proporcionan las autoridades municipales organizadoras y principales beneficiarias del evento, consiste en una despensa. Lo anterior ha generado en las cocineras, la búsqueda de alternativas autogestivas, destacando las experiencias de las cocineras doña Porfiria y doña Claudia, quienes con apoyo de familiares y amigos han organizado con éxito, muestras gastronómicas en sus casas. Estas se caracterizan por ser iniciativas locales, autogestivas, motivadas por el interés de revalorar y cuidar su patrimonio. Han logrado convertir sus hogares en espacios de convivencia y aprendizaje colectivo, sobre temas de importancia común, tales como: a) compromiso con el medio ambiente y con el entorno socio económico y cultural; b) procesos de autogestión, que evidencien la capacidad de iniciativa, organización, ejecución y manejo del patrimonio local, no sólo el representado por la cocina tradicional, sino el patrimonio en general; c) creación de relaciones horizontales, sin jerarquías, de participación activa en la toma de decisiones, buscando el beneficio común de los involucrados; d) promoción del consumo local, emprendimientos, soberanía alimentaria y, e) impulso de artistas regionales, que se dedican a la música, danza y/o artesanías.

Esencialmente tienen como objetivo compartir sus saberes, su cocina y su hogar con los visitantes, sin intermediarios, mediante intercambios justos en espacios de difusión e inclusión cultural.

Así también, según su dicho, tratan de honrar su territorio, buscando reforzar la significación, manteniendo los espacios de la naturaleza en armonía con la actividad humana. Finalmente buscan, generar una derrama económica justa y directa para cada participante, asumiendo valores como la unión, la solidaridad y el amor por su territorio.

Entre la problemática observada, se encuentra: a) prevalencia de conflictos entre los actores locales, principalmente de la muestra, derivados de la diversidad de enfoques e intereses en el marco del evento gastronómico; b) el actor gubernamental, en ambos municipios tiene un enfoque que prioriza la derrama económica en detrimento de la cultura (eventización del

patrimonio). y, c) en Santiago de Anaya, no hay apoyo, pero sí hostigamiento gubernamental, tratando de obstaculizar el desarrollo de iniciativas autogestivas de las cocineras, que por supuesto les afectan.

Por lo referido, es importante fortalecer las iniciativas locales de gestión y autogestión participativas, acompañando con capacitación, asesoría y financiamiento, acordes a sus necesidades y anhelos, posibilitado la revaloración del patrimonio del Valle del Mezquital, evitando la cosificación y eventización de su cocina y patrimonio en general.

Recomendaciones

- Con base en las capacidades de autogestión grupales, detectadas en los portadores del patrimonio, se sugiere fortalecer las capacidades locales individuales y colectivas, incorporando, principalmente a las cocineras tradicionales a procesos de: 1) capacitación en temas administrativos, organizacionales y operativos; 2) acceso a préstamos a tasas preferenciales o fondo perdido y, 3) apoyo institucional con respeto a su saber hacer.
- Diseñar con participación de las cocineras tradicionales planes de emprendimientos sociales, basados en gestión participativa de turismo patrimonial, que permita planear y divulgar el conocimiento del patrimonio para su reconocimiento y valoración.
- Ampliar y fortalecer sus alianzas con actores regionales relacionados con el patrimonio en general del Valle del Mezquital para extender su capital social.

Los actores gubernamentales, empresariales y sociales, involucrados en la gestión y la puesta en escena, tanto de la Feria de la barbacoa en Actopan y la Muestra gastronómica en Santiago de Anaya, deberían trabajar coordinadamente para salvaguardar y difundir el legado cultural del Valle del Mezquital, representado por la cocina regional, procurando que más allá de la derrama económica, se priorice el conocimiento, rescate y conservación del patrimonio del valle del Mezquital, representado por las cocinas de Actopan y Santiago de Anaya.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aceves, R. (2018). Un siglo de recetarios jaliscienses de cocina: un acercamiento al análisis de la identidad regional. *Dimensión Antropológica*, vol. 72, pp.72-92.
<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/dimension/article/view/13729/15162>
- Acle, R. S., Santos, J. Y., & Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, vol. 10, pp. 237-248. <https://doi.org/10.19053/20278306.v10.n.2020.10624>
- Albuquerque, F. (2001). La importancia del enfoque del Desarrollo Local *Transformaciones globales, Instituciones y Políticas de desarrollo local*, pp. 1-10.
https://www.flacsoandes.edu.ec/web/imagesFTP/1251775440.Alburquerque_La_Importancia_d_el_enfoque_del_desarrollo_local_2001.pdf
- Amaiquema, F. A., Vera, J. A., & Zumba, I. Y. (2019). Enfoques para la formulación de la hipótesis en la investigación científica, *Conrado [online]*, vol.15, pp.354-360.
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1990-86442019000500354
- Ayora, S. I. (2017). Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la gastronomía regional yucateca. *Anales De Antropología*, vol. 51, pp. 96-105.
<https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.03.004>
- Ayora, S. I. (2010). Regionalism and the Institution of the Yucatecan Gastronomic Field, *Food, Culture & Society*, vol. 13, pp.397-420. <https://doi.org/10.2752/175174410X12699432700980>
- Bastidas, F. (2015). De la operacionalización de variables al protocolo de instrumentación de la investigación. *Algunos matices de investigación social*, pp.31-42.
https://www.academia.edu/download/56355753/Algunos_Matices_de_la_investigacion_Social.pdf#page=27

- Bessi re, J., Poulain J.P., & Tib r, L. (2013). L'alimentation au c ur du voyage. Le r le du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux. *Mondes du Tourisme*, pp.71-82
<https://www.researchgate.net/publication/235993709>
- Boisier, S. (1999) Desarrollo Local  De qué estamos hablando?. *Transformaciones globales, Instituciones y Políticas de desarrollo local*, 1-22.
https://www.flacsoandes.edu.ec/web/imagesFTP/1245948918.Desarrollo_Local_De_que_estamos_hablando_2_.pdf
- Boletín No. 6428 [Cámara de Diputados] Aprueba la Cámara de Diputados expedir la Ley Federal de Fomento a la Cocina Mexicana. 28 de abril de 2021.
- Bustos, R. (2004). Patrimonialización de valores territoriales. Turismo, Sistemas Productivos y Desarrollo Local. *Aportes y Transferencias*, vol. 8, núm.002, pp. 11-24
<https://www.redalyc.org/pdf/276/27680202.pdf>
- Cadena, P., Rendón, R., Aguilar, J., Salinas, E., De la Cruz, F.D.R., Sangerman, D. M. (2017). Métodos cuantitativos, métodos cualitativos o su combinación en la investigación: un acercamiento en las ciencias sociales. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, vol. 8, pp.1603-1617. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=263153520009>
- Cárdenas, G. E., & Michel, R. M. (2018). Descripción de las teorías del Desarrollo Económico y Desigualdad. *Tiempo Económico*, vol.13, pp. 53-64. <http://tiempoeconomico.azc.uam.mx/wp-content/uploads/2020/01/40te3.pdf>
- Castellón, L.M & Fontecha, J. (2018). La Gastronomía: una fuente para el desarrollo del Turismo y el fortalecimiento de la Identidad Cultural En Santander. *Turismo y Sociedad*, vol.22, pp. 167-193.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=576262645009>
- Chávez, S. [@Sergio Chávez Alvarez]. (2020). *Un día como hoy 11 de julio, pero de 1971* [Imagen adjunta] [Publicación de estado]. Facebook.
<https://www.facebook.com/sergio.chavezalvarez.31/posts/1696073623889363>

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (2021, junio). *La cocina tradicional mexicana*. Biodiversidad mexicana.

<https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/cocina-tradicionalmx>

Contreras, J. y Gracia, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. *Investigaciones sociales*, vol.11, pp. 387-392.

https://www.researchgate.net/publication/332190746_Alimentacion_y_cultura_Perspectivas_antropologicas

Criterio (2019, julio). *Asisten 40 mil a la feria de la barbacoa*. Criterio Hidalgo.

<https://criteriohidalgo.com/multimedia/asisten-40-mil-a-la-feria-de-la-barbacoa-en-actopan>

Escudero, C. (2015). Condicionamiento de la gestión cultural. *SATHIRI*, núm.9, pp. 257–266.

<https://doi.org/10.32645/13906925.473>

Escudero, C. L., & Encalada, J.R. (2016). El Fundamento Social de la Gestión Cultural. *CEDAMAZ*, vol.5, pp. 81-89. <https://revistas.unl.edu.ec/index.php/cedamaz/article/view/48>

De Suremain, C. E. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Trace*, núm. 72, pp.165-181

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0185-62862017000200165&lng=es&nrm=iso

Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Margarita, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en educación médica*, vol.2, pp.162-167.

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009

Douglas, M. (1998). *Estilos de pensar, Ensayos críticos sobre el buen gusto* (primera edición). Gedisa S.A. https://monoskop.org/images/f/f9/Douglas_Mary_Estilos_de_Pensar_1998.pdf

Duque, H., & Aristazabal, E. (2019). Análisis fenomenológico Interpretativo. Una guía metodológica para su uso en la investigación cualitativa en psicología. *Pensando Psicología*, vol.15, pp.1-24.

https://www.researchgate.net/publication/337287238_Analisis_fenomenologico_Interpretativo_Una_guia_metodologica_para_su_uso_en_la_investigacion_cualitativa_en_psicologia

- Dutra, R. (2020). Cuisine régionale, identité et gastronomie dans le Minas Gerais. *Brésil(s)*, núm. 17. <https://doi.org/10.4000/bresils.6576>
- Ferreira, M. R., Valduga, V., & Bahl, M. (2016). Baixa gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. *Turismo em Análise*, vol. 27, pp. 207- 228. <https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/87890/112857>
- Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, vol. 24, pp. 4-16. http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797-36912016000100001&script=sci_arttext
- Fuster, D. (2019). Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico. *Propósitos y Representaciones*, vol. 7, núm. 1, pp. 201-229. http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2307-79992019000100010#:~:text=La%20fenomenolog%C3%ADa%20surge%20como%20un,mismo%20desligado%20de%20una%20experiencia.
- Garrido, M. C. & Hernández, A. M. (2013). El patrimonio cultural: una propuesta de gestión participativa. *Tejuelo*, núm. 19, pp. 62-75. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwjput-4vb_AhX-IWoFHbsqAzlQFnoECBYQAQ&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F4725192.pdf&usg=AOvVaw0brQvUkH-Aco0bZXbhGZDX
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2002). *European gastronomy into the 21st century*. (first edition) Butterworth- Heinemann. <https://doi.org/10.1046/j.1471-5740.2002.00040.x>
- Goodenough, W. (1971). Cultura Lenguaje y Sociedad. En Kahn J.S. (Ed) *Concepto de cultura: textos fundamentales*. (pp.157-248). Anagrama.

- Gomes, C. L. (2018). *La Economía Creativa y las Industrias Culturales y Creativas: ¿Una Alternativa Postcapitalista?* [XV Coloquio Internacional de Geocrítica. Las ciencias sociales y la edificación de una sociedad post-capitalista]. Geocrítica <https://www.ub.edu/geocrit/Sociedad-postcapitalista/ChristianneGomes.pdf>
- González, A. (2018, abril). *Cuatro perspectivas sobre el estudio de la cultura*. Open Mind BBVA. <https://www.bbvaopenmind.com/humanidades/cultura/cuatro-perspectivas-estudio-la-cultura/>
- Govea, V., Vera, G., & Vargas, A. M. (2011). Etnografía: una mirada desde corpus teórico de la investigación cualitativa. *Omnia*, vol.17, pp. 26-39. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=73719138003>
- Güemes, F., & Ramírez, B. (2012). Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice ¿Producto turístico? *El Periplo Sustentable*, núm. 22, pp. 103-144. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193424438005>
- Hernández, J. (1-3 agosto de 2022). Antropología del Patrimonio [Sesión de conferencia]. Curso- taller Patrimonio cultural y turismo en la globalización. Retos y modelos de gestión del turismo patrimonial.
- Hidalgo Travel, (2020). Pueblos con Sabor. Hidalgo Mágico. https://hidalgo.travel/wordpress/?page_id=5312
- Huertas, T.E., Pilco, E. A., Suárez, E., Salgado, M., & Jiménez, B. (2020). Acercamiento conceptual acerca de las modalidades del turismo y sus nuevos enfoques. *Revista Universidad y Sociedad*, vol.12, pp. 70-81. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202020000200070&lng=es&tlng=es.
- INAH TV. (24 de noviembre de 2021). VII Encuentro y Seminario Permanente Cocinas en México [Archivo de Vídeo] <https://www.youtube.com/watch?v=DFClcyhB7PE>
- Iniciativa que reforma los artículos 12 de la Ley General del Cultura y Derechos Culturales y 7 de la Ley General de Turismo [Olga Patricia Sosa Ruíz] 05 noviembre de 2019.

http://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2019/11/asun_3968752_20191126_1572979373.pdf

Jiménez, F. (2003). *Guía Cultural y Recreativa para visitar Actopan*. Geo Impresores S.A. de C.V.

Jiménez de Madariaga, C. (2019). El Turismo Patrimonial: La cultura “en venta” [V V Congreso Internacional de Desarrollo Local]. Researchgate.

https://www.researchgate.net/publication/337186035_El_Turismo_Patrimonial_La_cultura_en_venta

Juan, S., & Roussos, A. (2010). El focus groups como técnica de investigación cualitativa. [Documento de trabajo N° 256, Universidad de Belgrano].

http://repositorio.ub.edu.ar/bitstream/handle/123456789/4781/254_Roussos.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Katz, E. (2018). Olla, comal y horno de barbacoa: Técnicas de cocción de la cocina ritual mixteca.

Itinerarios, núm.9 https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers19-12/010076899.pdf

Keesing, R. (2010). Teorías de la Cultura. En H.M. Velasco (Comp.), *Lecturas de Antropología Social y Cultural. La Cultura y las Culturas* (pp. 15-51) UNED cuadernos.

<https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=4FLsZw-aQv4C&oi=fnd&pg=PA15&dq=teor%C3%ADa+de+la+cultura&ots=9B5ZTvdbFd&sig=oqLntf9Ud-Z9JAXH2HC4wITDMHg#v=onepage&q=teor%C3%ADa%20de%20la%20cultura&f=false>

López, F., & Fournier, P. (2009). Espacio, tiempo y asentamientos en el Valle del Mezquital: un enfoque comparativo con los desarrollos de William T. Sanders. *Cuicuilco*, vol.16, pp. 113-146.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-16592009000300006&lng=es&tlng=es

Lorenzo, A. (2008). *Artesanías Hidalgo*. Talleres de Tipos Futura S.A. de C.V.

Mejía, L., Hernández, R., & Mejía, S. (2013). Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía. *Culinaria*, núm. 6, pp. 07-22.

http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf

Moreira, R. (2006). *Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos*.

[Comunicación del III Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentación y Territorios”, Universidad Internacional de Andalucía].

https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/3560/1/2006.03.001_.pdf

Núñez, J. (2017). Los métodos mixtos en la investigación en educación: hacia un uso reflexivo.

Cuadernos de pesquisa, vol. 47, núm.164 pp. 632-649.

<https://www.scielo.br/pdf/cp/v47n164/1980-5314-cp-47-164-00632.pdf>

Oehmichen, C y De la Maza, F. (2019). Turismo, pueblos indígenas y patrimonio cultural en México y Chile. *Pasos*, vol. 17, núm.1, pp. 53-64.

https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/12378/PS_17_1_2019_04.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ojeda, H. (2020). *Peter Berger y la conformación de las culturas*. Universidad de Belgrano.

https://www.researchgate.net/publication/353761977_Peter_Berger_y_la_conformacion_de_las_culturas

Convención de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural, 17 de octubre 2003. <https://ich.unesco.org/doc/src/01852-ES.pdf>

UNESCO. (2010). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán* (5.COM) <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Oxford University Press (2015) *Gastronomy* | Definition of gastronomy. Oxford Dictionary.

<https://www.lexico.com/definition/gastronomy>

Padilla, C. (2006) *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico* [Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural]

https://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales_Principio_y_fundamento_etnogr%C3%A1fico#:~:text=Principio%20y%20fundamento%20etnogr%C3%A1fico

Padrón, J. (2000). La Estructura de los Procesos de Investigación. *Educación y Ciencias Humanas*, núm. 15, pp.1-6.

https://www.researchgate.net/publication/277249442_LA_ESTRUCTURA_DE_LOS_PROCESOS_DE_INVESTIGACION

Perera, G., Betancourt, M.E., Rodríguez, J.M. & Cruz, B. (2015). La Jerarquización de Atractivos Turísticos en Ciudades Patrimoniales; Caso Centro Histórico de Camagüey, Cuba. En Cong Hermida, M. (Coord.), *Patrimonio y Usos Turísticos. Desafío y responsabilidad territorial* (pp.7-25).

Pino, J.M., Rodríguez, A., y García, A. (2020). Los insectos comestibles de Tepatepec, Hidalgo, México: Situación actual problemas y perspectivas. *Entomología Mexicana*, vol. 7, pp.457-463.

<http://www.socmexent.org/entomologia/revista/2020/FTB/Em%20FTBM%20457-463.pdf>

Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018 [Secretaría de Cultura del Gobierno de México] 04 agosto de 2015.

https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf

Ragin, C. (2007). *La construcción de la investigación social: Introducción a los métodos y su diversidad*. Siglo del Hombre Editores, Universidad de los Andes.

Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Envión editores. <https://www.ramwan.net/restrepo/documentos/libro-etnografia.pdf>

Robles, B. (2011). La entrevista en profundidad: una técnica útil dentro del campo antropológico. *Cuicuilco*, vol. 18, núm. 52, pp. 39-49. <https://www.redalyc.org/pdf/351/35124304004.pdf>

Salas, J., Medina, F., & Vázquez, J. (2020). Regional cuisines and “cocineras tradicionales” (traditional female cooks) in the state of Coahuila (Mexico): heritage, social discourses, identities and

- socioeconomic development. *Journal of Tourism and Heritage Research*, vol, núm.3, pp. 1-14.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7764862>
- Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2006). *Metodología de la investigación*. (4ta edición). Mc. Graw Hill.
- Sautu, R. (2005). *Todo es teoría: objetivos y métodos de investigación*. Lumiere.
- Secretaría de Cultura del Estado de Hidalgo (2019) Presentan la 39o Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya en el estado de Hidalgo. <http://cultura.hidalgo.gob.mx/presentan-la-39o-muestra-gastronomica-de-santiago-de-anaya-en-el-estado-de-hidalgo/>
- Secretaría de Cultura del Gobierno de México (21 de junio de 2021). *Tlaxcala e Hidalgo, ganadores del Concurso Gastronómico “¿A qué sabe la Patria?”*. Gobierno de México.
<https://www.gob.mx/cultura/prensa/tlaxcala-e-hidalgo-ganadores-del-concurso-gastronomico-a-que-sabe-la-patria>
- Secretaría General Iberoamericana, (06 de noviembre de 2020) *La Cocina como Patrimonio Inmaterial*. Ibecocinas. <https://www.ibercocinas.org/2020/11/06/la-cocina-como-patrimonio-inmaterial/>
- Selener, D; Endara, N; Carvajal, J. (1999). *Guía práctica para el sondeo rural participativo*. Instituto Internacional de Reconstrucción Rural. <https://centroderecursos.alboan.org/es/registros/7412-guia-practica-para-el>
- Semarnath [Semarnath Hidalgo] (14 de diciembre de 2020) Semarnath fortalece Corredor Biológico del Puma [Imagen adjunta] [Publicación de estado]. Facebook.
<https://www.facebook.com/semarnath/posts/3397609523628355>
- Shultz, A. y T. Luckman (1973). *Las estructuras del mundo de la vida*. Amorrotu. <https://fundacion-rama.com/wp-content/uploads/2023/01/1447.-Las-estructuras-del-mundo-%E2%80%A6-Schutz-y-Luckmann.pdf>
- Turismo Actopan, (2020) Actopan Capital Cultural. Turismo Actopan <https://www.turismoactopan.com>
- Fifth Session of the Intergovernmental Committee Nairobi, Kenya [UNESCO] 15 AL 19 de noviembre de 2010. <https://ich.unesco.org/es/5com>

Universidad San Ignacio de Loyola (2019). ¿Sabes cuál es la diferencia entre gastronomía y arte culinario? <https://institutpaulbocuse.usil.edu.pe/blog/sabes-cual-es-la-diferencia-entre-gastronomia-y-arte-culinario>

Vázquez, A. (2007) Desarrollo endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial. *Investigaciones Regionales*, núm. 11, pp. 183-210. <https://www.redalyc.org/pdf/289/28901109.pdf>

Velázquez, M y Bautista, F. (2020) ¿El turismo, salvación o la condena para el Patrimonio Rural en Hidalgo? El Pulque Y el Turismo en Huasca de Ocampo. *Topofilia*, núm. 20, pp. 57-69. <http://69.164.202.149/topofilia/index.php/topofilia/article/view/79>

ANEXOS

Anexo 1. Guía de entrevista (observación participante)

Datos generales

Nombre del evento: 41 Muestra Gastronómica

Región: Valle del Mezquital

Municipio: Santiago de Anaya, Hidalgo.

Día:

Sede:

Organizadores:

1. Participantes en la muestra:

1.1. Locales

- a) Número de Cocineras tradicionales participantes _____ : a.1. Organizadas _____
Nombre de la(s) organización (es) _____ a.2. individualmente _____
- b) ¿Qué representa para Usted de la cocina de Santiago de Anaya? _____
- c) ¿Qué opina Usted de participar en la muestra? _____
- d) ¿En cuantas muestras a participado? _____
- e) ¿Qué le gusta más de la muestra? _____
- f) ¿ha cambiado algo en su vida el participar en la muestra? _____
- g) Si tuviera que cambiar algo de la muestra ¿Que cambiaría? _____
- h) ¿Seguirá usted participando en muestras futuras? Si _____ No _____ ¿Por qué? _____

1.2. Funcionarios públicos:

- a) ¿Qué opina Usted de la cocina de Santiago de Anaya? _____
- b) ¿Qué opina usted de la muestra?
- c) ¿Cuantos visitantes esperan recibir?
- d) ¿Cuales son los beneficios que trae la muestra al municipio?
Económicos _____ Culturales _____
- e) ¿Cree usted que la muestra beneficia a las cocineras tradicionales? Si _____ No: _____ ¿Por qué?
- f) ¿Que cambios incorporaron este año en relación a la última muestra presencial?
- g) Si tuviera que mejorar algo de la muestra ¿Que mejoraría?

1.3. **Actores sociales:** a) Organizaciones sociales (culturales, ambientales, etc.) Nombre (s) _____

- h) ¿Qué opina Usted de la cocina de Santiago de Anaya? _____
- i) ¿Qué opina usted de la muestra?
- j) ¿Considera que la muestra beneficia al municipio? Si _____ No _____ ¿Por qué? _____
- k) ¿Cree usted que la muestra beneficia a las cocineras tradicionales? Si _____ No: _____ ¿Por qué?
- l) ¿Considera que a muestra debe seguir? Si _____ No _____ ¿Por qué?
- m) Que sugerencias o comentarios tiene para los organizadores?

1.4. Participantes foraneos:

Entrevista 1:

Visitantes (Incluye: Turistas, Investigadores y Estudiosos de la cultura)

1.1. Nombre:

1.2. Lugar de procedencia _____

1.3. Con quién viaja: a) Sólo _____ b) en familia _____ b) amigos _____ Cuantos le acompañan _____.

1.4. En que se trasladó: a) auto propio _____ b) transporte público _____ c)

1.5. ¿Como se enteró de la muestra? Radio _____ TV _____ Por recomendación _____

1.6. Es la primera vez que viene a la muestra? Si _____ (pasar a la pregunta 1.7)

No _____ ¿Cuantas veces a venido? _____ ¿Que platillo y/o bebida ha disfrutado más en su visita? _____ ¿Que le ha gustado menos de la

muestra? _____ ¿Recomendaría a amigos y familiares visitar la muestra?

1.7. ¿Volvería usted? Si _____ No _____ ¿Por qué? _____

Anexo 2. Entrevista semi-estructurada

1. Funcionarios gobierno (responsable de cultura y turismo)

Datos generales:

Preguntas:

1. ¿Cómo describiría la actividad turística en esta administración?
2. ¿Qué estrategias o acciones se han implementado en esta administración respecto a la actividad turística? (Oferta de atractivos y productos turísticos, infraestructura, capacitación y promoción)
3. ¿Podría describir el perfil del visitante del municipio?
4. ¿En qué temporada del año reciben más visitantes/turistas?
5. ¿La Muestra Gastronómica/Feria de la barbacoa qué representa para ustedes como gobierno?
6. ¿Cuál es el objetivo principal del evento gastronómico?
7. ¿Cuál es el procedimiento para la organización del evento?
8. ¿Quiénes intervienen y que papel desempeñan?
9. ¿Qué considera hace falta para lograr un verdadero desarrollo turístico en el municipio?
10. ¿Cuál es el mayor reto para el turismo en el municipio?

Anexo 3. Entrevista a profundidad

Cocineras tradicionales

Datos generales

Preguntas guía

1. ¿Cómo se inició en la cocina? Historia de vida
2. ¿Qué significa para usted cocinar?
3. ¿Qué significado tienen los platillos que realiza?
4. ¿Podría mencionar algunos platillos- bebidas que prepara en ocasiones especiales y qué ocasiones son? (fiestas patronales, cumpleaños, difuntos)
5. ¿Qué representa para usted participar en la Muestra Gastronómica?
6. ¿Qué beneficios le deja su participación en dicho evento?
7. ¿Si pudiera mejorar o añadir algún aspecto de la Muestra Gastronómica, qué sería?
8. ¿La relación con gobierno local cómo la describiría?
9. ¿Qué tipo de apoyos les brinda el gobierno como cocineras tradicionales?
10. ¿Cuáles han sido los mayores retos que a los que ha enfrentado como cocinera tradicional antes de la pandemia y durante la pandemia?
- ¿Cuáles han sido los mayores retos que a los que ha enfrentado al recibir y ofrecer su comida a los visitantes?

Barbacoeros

Datos generales

Preguntas guía

1. ¿Cómo se inicia en el oficio de hacer barbacoa? Historia de vida
2. ¿Qué significa para usted preparar la barbacoa?
3. ¿Tiene algún significado especial (económico, social, religioso u otro)?
4. ¿Podría describirnos el proceso para elaborar la barbacoa?
5. ¿Quiénes son sus principales proveedores de ganado?
6. ¿Cómo participa su familia en el proceso de elaboración de la barbacoa?
7. ¿Qué representa para usted participar en la Feria de la Barbacoa?
8. ¿Qué beneficios le deja su participación en dicho evento?
9. ¿Si pudiera mejorar o añadir algún aspecto de a la Feria, qué sería?
10. ¿La relación con gobierno municipal cómo la describiría?
11. ¿Qué tipo de apoyos les brinda el gobierno municipal o estatal a los productores de barbacoa?
12. ¿Cuáles han sido los mayores retos que a los que se ha enfrentado como productor de barbacoa antes y durante la pandemia?

Anexo 4.- Grupo focal “Patrimonio Local”

Lugar: Santiago de Anaya

Objetivo de la sesión:

Conocer el punto de vista de los actores sociales del municipio de Santiago de Anaya sobre el patrimonio, la cocina regional, sus significados y su patrimonialización en el marco de la muestra gastronómica anual que se realiza en el municipio.

Datos generales del grupo focal

1. Conceptualización

1.1. ¿Qué es para ustedes el patrimonio? o ¿Cómo entendemos o definimos el patrimonio?

Con base en las respuestas que se obtengan se hará un contraste con el registro de patrimonio realizado por las autoridades de gobierno estatal y municipal.

2. Jerarquización del patrimonio

(De acuerdo al sentido de pertenencia, importancia o representatividad que le asignen)

1.1. ¿Cuál es el patrimonio que consideran es el más importante en su municipio?

- a) Fiesta patronal
- b) Fiestas familiares (bautizo, confirmación, primera comunión o boda)
- c) Rituales (en lugares abiertos o cerrados)
- d) Cocina
- e) Artesanías
- f) Otro _____

3. Significado de la cocina tradicional

3.1. ¿Qué representa en sus vidas la cocina de Santiago de Anaya?

3.2. ¿Qué valor tiene para ustedes la Muestra Gastronómica?

La actividad turística en el municipio, una propuesta desde las voces de los actores.

Anexo Fotográfico

Cazo de cosomé



Horno de barbacoa



Cruz del horno de barbacoa



Fuente: Cortesía de Jesús García, 2022

Cadena de valor de la Cocina de flores e insectos Endo-cocina (Strauss, 1965)



Fuente: Elaboración propia con información de Colectivo Otmí (2021).

Promocionales del evento autogestivo de cocina regional



Fuente: Sauri Hernández, 2022

Nota. SE apoyó con diseño del flyer, programa y menú a la Maestra Porfiria, tanto para los dos Festivales del Escamol.



Fuente: Sauri Hernández, 2022

PRIMER ANIVERSARIO
COCINA TRADICIONAL HÑÑHU "PORFIRIA RODRÍGUEZ CADENA"
19 Y 20 DE MARZO

1 ER FESTIVAL DEL ESCAMOL

CON ESCAMOLES

TORTITAS DE CAMARÓN CON ESCAMOLES
Y NOPALES EN MOLE ROJO
SOPA DE ESCAMOLES
CHILES RELLENOS DE ESCAMOLES
MIXIOTES DE ESCAMOLES



LO TRADICIONAL

CHILAQUILES HÑÑHU'S
ZACATAMAL
MOLE VERDE Y ROJO HORNEADO CON
CONEJO Y GUAJOLOTE
GALLINA DE RANCHO EN ADOBO
OREJONES EN MOLE ROJO
GUIISO DE FRIJOL QUEBRADO
CALDO DE HABAS Y DE ALVERJÓN
HUANZONTLE EN MOLE ROJO



CALLE CIPRESES, SECCIÓN SUR, SANTIAGO DE ANAYA, HIDALGO TEL.772 128 4995

Fuente: Sauri Hernández, 2022

PRIMER ANIVERSARIO
COCINA TRADICIONAL HÑÑHU "PORFIRIA RODRÍGUEZ CADENA"
19 Y 20 DE MARZO

QUESADILLAS

ESCAMOLES
CHINICUILES
XAHUES
CHAPULINES
CHICHARRAS
FLOR DE GARAMBULLO
FLOR DE SÁBILA
FLOR DE PALMA
QUELITES
NOPALES
HUITLACOÇHE
NABOS Y MÁS...



BEBIDAS

AGUA DE XOCONOSTLE Y DE PITAHAYA
CAFÉ DE OLLA
ATOLE DE MASA
PULOQUE Y CURADOS



¡NO TE LO PUEDES
PERDER!

CALLE CIPRESES, SECCIÓN SUR, SANTIAGO DE ANAYA, HIDALGO TEL.772 128 4995

Fuente: Sauri Hernández, 2022

Fotografías del evento



Fuente: Juan Gama, 2022



Fuente: Juan Gama, 2022

Venta de guisos y platillos tradicionales

Fotografías del primer Festival del Escamol



Fuente: Juan Gama, 2022



Fuente: Sauri Hernández, 2022

Asistentes del primer Festival del Escamol



Fuente: Juan Gama, 2022



Fuente: Juan Gama, 2022

Evento de primer aniversario Cocina Claudia



Fuente: Colectivo Otomí, 2022



Fuente: Sauri Hernández, 2022

Cocina Tradicional de Penca



Fuente: Sauri Hernández, 2022

Fotografías del aniversario Cocina Tradicional de Penca



Fuente: Sauri Hernández, 2022



Fuente: Sauri Hernández, 2022

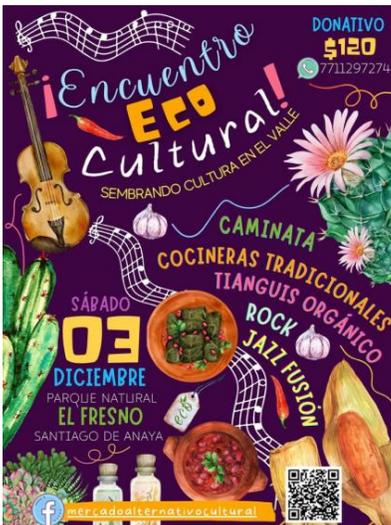


Fuente: Sauri Hernández, 2022



Fuente: Sauri Hernández, 2022

Encuentro Eco-cultural



Fuente: TOAC, 2022



Fuente: Sauri Hernández, 2022

Venta de productos regionales



Fuente: TOAC, 2022



Fuente: TOAC, 2022

Cocina regional



Fuente: TOAC, 2022



Fuente: TOAC, 2022

Artistas regionales



Fuente: TOAC, 2022



Fuente: TOAC, 2022