



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO  
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA



LICENCIATURA EN TURISMO

REPORTE DE APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS

MANUAL DE RECUPERACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DEL PATRIMONIO  
CULTURAL INMATERIAL DE LA LOCALIDAD DE SANTA MARIA  
ATARASQUILLO, LERMA, ESTADO DE MÉXICO

PRESENTADO POR:

ELIZABETH ROJAS VÁZQUEZ

Agosto- 2020

## CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	2
DEDICATORIAS	3
I. RESUMEN	6
II. ANTECEDENTES	7
III. PROBLEMÁTICA EN EL ÁMBITO PROFESIONAL	11
IV. OBJETIVOS	12
Objetivo General	12
Objetivos Específicos	12
V. FUNDAMENTOS	13
Patrimonio Cultural Inmaterial	13
VI. METODOLOGÍA	15
VII. RESULTADOS OBTENIDOS Y SOLUCIONES APLICADAS.	17
Generalidades De La Localidad.	17
Ubicación	17
Localización de Santa María Atarasquillo	18
VIII. MANUAL PARA LA RECUPERACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN SANTA MARIA ATARASQUILLO.	20
A. Recuperación Del Patrimonio Gastronómico.	22
A.1 Patrimonio Gastronómico	22
A.2 Recetas	23
A.3. Recuperación Y Documentación De Formas De Alimentación.	48
B. Recuperación Del Patrimonio Inmaterial	53
B.1 Patrimonio Cultural Inmaterial	53
B.2 Recuperación De Fiestas Religiosas	54
B. 3 Recuperación De Danzas Tradicionales.	67
B. 4 Recuperación De Herbolaria	75
B.5 Recuperación De Costumbres Y Tradiciones	87
IX. CONCLUSIONES	102
X. FUENTES CONSULTADAS.	103
XI. ANEXOS.	106

## I. RESUMEN

El reporte de Conocimientos que se presenta aborda la documentación del Patrimonio Cultural inmaterial de las manifestaciones culturales de la población de Santa Ma. Atarasquillo, municipio de Lerma, Estado de México

Se puede evidenciar que realmente existe un problema documental en la población con respecto al reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial. Para algunas comunidades, entre ellas Santa María Atarasquillo es importante manifestar que el patrimonio cultural aún no es evidente, y es necesario establecer una estrategia que permita promover, y preservar dicho patrimonio para darle la justa dimensión que merece, y la importancia que éste requiere para ser valorado por la población misma, y por consiguiente se dé la conservación de los estos, ya que al no contar con medidas legales y reglamentarias, regidas por un organismo internacional como lo es la UNESCO, quien pueda proteger el patrimonio de la comunidad, resulta idónea la intervención del perfil de un licenciado en Turismo para que sea quien, con sus conocimientos, pueda guiar a la comunidad en conjunto con las autoridades hacia un reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad. Y ser rescatados por alguna institución gubernamental que sea capaz de apoyar para su patrocinio y su restauración, de ser necesario.

De la problemática antes mencionada se plantea el desarrollo de un manual de gestión para el rescate del Patrimonio Cultural Inmaterial de Santa María Atarasquillo, donde a través de una metodología proporcionada por la UNESCO, quien ha colaborado con la elaboración de fichas técnicas, entre otra información, y un estudio de corte etnográfico, en el cual pobladores mismos de la localidad han enriquecido este manual con sus conocimientos y habilidades, se documentan cada una de estas manifestaciones tales como la Gastronomía, la cual ha sido reconocida por la UNESCO como patrimonio Cultural de la Humanidad, también se mencionan las fiestas religiosas, danzas tradicionales, herbolaria, creencias costumbres y tradiciones, formas de alimentación, tradiciones orales, conocimientos tradicionales sobre actividades productivas y acervo cultural, es decir expresiones artísticas. Para iniciar este proyecto de gestión del patrimonio es necesario primeramente su identificación a través de un registro elaborado por el interesado, además de la construcción de inventarios, para así, tener conocimiento sobre lo que se pretende trabajar en cuanto a la valorización, difusión y sensibilización del Patrimonio Cultural Inmaterial con el que cuenta la localidad.

Una vez finalizado dicho proyecto será entregado a las autoridades delegacionales de la comunidad para que a su vez sea dado a conocer a la misma población, y también se podrá acceder a éste a través del repositorio institucional de la Universidad Autónoma del Estado de México.

## II. ANTECEDENTES

En fechas recientes amplias han sido las discusiones acerca del patrimonio cultural, su importancia y gestión adecuada. Sin embargo, en el caso de México y específicamente en aquellas pequeñas comunidades donde el patrimonio todavía no es evidente, se requiere intensificar los esfuerzos para consolidar una estrategia clara que promueva la preservación y revalorización del mismo.

Estudios como el de González y Thomé (2008), establecen que la gestión turística del patrimonio cultural es la aplicación de conocimientos específicos para la adecuación de los bienes culturales como recursos turísticos, orientada a la conservación de los mismos. Derivado de lo anterior, se presenta el hecho paradójico de que el patrimonio experimenta una creciente presión, económica y política, relacionada con sus usos turísticos, evidente a partir del progresivo aumento de la oferta de turismo cultural (Velasco, 2009). Dados los riesgos que el turismo representa para el patrimonio, la adecuada gestión turística debe ser un medio de conservación y difusión que permita la continuidad de los recursos endógenos de las comunidades campesinas (Thomé, 2008). Para Bermúdez, Arbeláez y Giralt (2004) la gestión patrimonial implica la actuación integral, orientada a optimizar recursos y obtener rendimiento de los mismos. El gestor cultural, frente a los recursos patrimoniales, desempeña una labor de manejo estratégico, cuya meta final es su rentabilidad en términos sociales, económicos y financieros, reiterando que dicho actor debe buscar siempre el beneficio social sobre los intereses particulares.

Frecuentemente, se ha conceptualizado la gestión como un proceso orientado a responder a las necesidades específicas de un territorio, proyectando la transformación de la realidad, a través del cambio social, cultural o económico de un colectivo determinado; gestionar implica reaccionar dinámicamente a los constantes cambios y movimientos, tomar las mejores decisiones para el desarrollo de proyectos (CNCA, 2009). De ahí que estudios como el de Querol (2010), conceptualicen manuales de gestión del patrimonio cultural primordialmente vinculados al patrimonio material y deja a un lado el inmaterial.

De acuerdo con Querol (2010), las acciones necesarias para la gestión del patrimonio cultural son: conocer, planificar, controlar y difundir el conjunto de bienes patrimoniales. Por su parte, la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos del Perú, plantea que la gestión de un destino turístico varía de acuerdo a su situación y necesidades particulares, siempre que sean considerados tres aspectos básicos: i) Planificación y desarrollo del destino, ii) Desarrollo de productos y servicios, iii) Promoción y comunicación del destino turístico (SECO, 2014).

Según trabajos como el de Bermúdez et al. (2004), la gestión del Patrimonio Cultural debe tener una cadena lógica de intervención. Olmos (2008, citado por Monsalve 2011), habla de la reflexión gestión cultural como “una palanca del desarrollo humano si se fundamenta en un concepto abierto y operativo de cultura y si se toma en cuenta los rasgos identitarios de las sociedades en que se ejerce. Identidad ni rígida ni anclada en esencias inmarcesibles sino cambiante, conflictiva, en un marco de interculturalidad”p.17.

La gestión del patrimonio cultural se vierte en un proceso participativo construido en la cotidianidad y de forma conjunta y abierta, a través de la interacción de diferentes actores que cooperan entre sí para el disfrute de éste, y asegurar al mismo tiempo su transmisión a las generaciones futuras y su viabilidad en el tiempo. Porque el patrimonio es un legado, y sólo tiene valor en la medida en que es reconocido y tiene significado en la vida de un individuo, grupo o comunidad, fortaleciendo así su identidad.

Según Monsalve (2008), El patrimonio cultural inmaterial se constituye a partir de un conjunto de procesos y prácticas que se transmiten y enriquecen de generación en generación, por ende su existencia es producto de un conjunto de variaciones y aprendizajes en el tiempo, es más frágil a los rápidos cambios que traen consigo los procesos de globalización y transformación social y no es posible su existencia al margen de sus portadores. Un primer paso en la gestión del patrimonio es su identificación a través del registro, la catalogación y la construcción de inventarios, pues, es imposible poner en valor, difundir y sensibilizar sobre lo que no se conoce.

Una vez identificadas aquellas expresiones tangibles e intangibles del patrimonio, que se pretenden salvaguardar por su valor cultural, social o económico, entonces se podrá empezar a pensar cómo gestionarlas para lograr su salvaguarda y viabilidad.

Habitualmente, en el sector de la gestión y las políticas culturales “que incluye el patrimonio cultural”, se trabaja en cuanto a diseño, planeación o planificación en tres planos: plan, programas y proyectos (Rosselló, 2007: 27-28)

Cossons, citado en Zamora, (2002) establece que la elaboración de un Plan de Gestión supone sacar a la institución de las garras de la improvisación y del voluntarismo, de funcionar exclusivamente a golpe de intuición y encarrilar e introducirla en el ámbito de la planificación, de manera que funcione bien en lo previsible y pueda reaccionar ante lo inesperado.

Desde hace algunos años, los planes de gestión son un requisito solicitado por la UNESCO para los sitios declarados como Patrimonio Cultural Mundial, y para las Obras Maestras del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad, ahora incluidas en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, ya que ponen de

manifiesto la voluntad política de los gobiernos en la salvaguarda del patrimonio incluido en las Listas de la UNESCO.

Según Londoño (2009), no existe una forma única de gestionar el patrimonio tangible e intangible, tampoco existe una metodología propia aplicable al diseño de proyectos en todos los ámbitos del patrimonio cultural. No obstante, es posible identificar fases comunes para la construcción de un proyecto: planeación (programación, identificación y formulación.), implementación y evaluación.

Según Chaparro (2001), la participación social aparece como requisito y componente definitorio de la gestión patrimonial y no como línea de acción secundaria y subordinada a lo técnico. Más aún, si se habla del patrimonio cultural inmaterial, donde la relación de los portadores con su patrimonio trasciende los objetos y las construcciones materiales, y el trabajo se centra más en procesos sociales, la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial sin la participación directa de sus portadores es impensable.

Estudios como el de García (2009), establecen que el patrimonio se convierte en un lugar de “complicidad social”, donde se expresa la solidaridad que une a quienes comparten los mismos valores culturales. Generando, un sentido de pertenencia y responsabilidad frente a los bienes patrimoniales y los espacios sociales que le rodean, cuya consecuencia es la construcción e interacción de los ciudadanos. Desde este contexto, se podría ver el patrimonio cultural como “un lugar de encuentro donde las edificaciones, monumentos, obras de arte y valores inmateriales le han dado y le dan sentido a los ciudadanos y a su memoria. Lugares y actos donde interactúan modos de vida, creencias, lenguajes y prácticas de comunicación para construir la identidad cultural de cada grupo” (García, 2008: 72-73).

La gestión del patrimonio según Ballart y Tresserras (2001) remite al conjunto de actuaciones programadas para conseguir una óptima conservación de los bienes patrimoniales y un uso adecuado acorde a las exigencias sociales contemporáneas. Sin embargo, dichas actuaciones varían de acuerdo al paradigma donde se sustenten sus objetivos. De nuevo estudios como estos nos demuestran que no existe una metodología ni definición clave que permita entender la gestión y documentación del patrimonio en pequeños destinos.

Para García (1987), existen cuatro paradigmas: tradicionalismo sustancialista, mercantilista, conservacionista y monometalista y el último participacionista. El primero se centra en el valor que tienen los bienes en sí mismo, por ello su conservación es independiente de su uso actual. El segundo se centra en el valor económico del patrimonio, ya sea porque puede ser redituable o por ser un obstáculo al progreso. El tercero se orientará hacia la exaltación de los valores nacionales y su representación simbólica. El último “concibe el patrimonio y su percepción en relación con las necesidades globales de la sociedad, a las demandas previstas de los usuarios”. La aplicación de este paradigma requiere

estudiar el sistema de valores o mosaico, lo cual se refiere al “conjunto de valores y atributos patrimoniales presentes, así como las interrelaciones entre ellos” (Schulze, 2006: 12). Estableciéndose así una forma de gestión alterna del patrimonio que puede ser replicable en pequeños destinos turísticos.

Estudios como el de Villaseñor y Zolla (2012), logran identificar que el concepto de patrimonio inmaterial es reciente y es resultado de la ampliación de la definición de patrimonio cultural, siendo que no existe un organismo responsable de protegerlo y catalogarlo. Los autores reconocen que es el Conaculta el responsable de enlistar las expresiones inmateriales que considera como patrimonio cultural, creándose así el Sistema de Información Cultural (SIC), sin embargo estas acciones todavía no llegan a pequeños municipios.

Así también González (2009), logra evidenciar que el valor del patrimonio radica en el reconocimiento por los miembros de la sociedad convirtiéndose en un medio de conservación a través del reconocimiento.

Por otro lado Mejía (2012), establece como actividad medular todas aquellas acciones de conservación, difusión, revitalización y preservación de todas aquellas expresiones culturales inmateriales y materiales.

Paño (2012), estudia las redes entre la ciudadanía como actores y los gestores del patrimonio cultural, sin duda la primera debe ser contemplada de forma radicalmente diferente ampliando espacios para su intervención que posibiliten el acceso incluso a la gestión. Como en todos los ámbitos de la vida pública, existen aspectos, y muchos muy relevantes, en que los sectores más interesados de la ciudadanía deben tener opción de participar y, regulados mediante un proceso democrático y formativo, incluso tomar decisiones en lo que a ellos les afecta.

Querol, (2010) establece que el patrimonio cultural sirve para construir la historia, para tener pruebas de un pasado,...más o menos heroico..., para dar raíces y consistencia a una determinada sociedad, para elevar el nivel cultural de las personas, para sentir y generar orgullo, para conservar el medio en el que se encuentra el bien, para atraer visitantes, y con ello crear puestos de trabajo y riqueza.

A pesar de que extensos son los estudios que hablan acerca de la Gestión del Patrimonio, poco son los que establecen manuales, normas y procedimientos que permitan documentar el patrimonio material e inmaterial de pequeñas localidades. De ahí la importancia de esta investigación.

### III. PROBLEMÁTICA EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

A Pesar de que existe un interés real por parte de la Delegación de Santa María Atarasquillo de iniciar operaciones en la nueva casa de la cultura existe un desconocimiento real acerca del patrimonio cultural y cómo gestionarlo. Así también, no hay registros históricos ni documentación que avale los recursos con los que se cuentan. Por otro lado, el patrimonio Cultural es regulado por organismos internacionales, entre los que destaca la UNESCO sin embargo, las comunidades que no son catalogadas con recursos turísticos y patrimoniales importantes quedan ajenas a estos procesos y no tienen acceso a la información emitida por estos organismos, tales como; medidas legales, reglamentarias y contractuales para la protección, socialización en la comunidad, registro y protección en general.

Ante esta problemática resulta fundamental que se elabore un documento que sirva como guía donde el perfil del licenciado en turismo resulta idóneo, al poder conjugar los conocimientos.



#### IV. OBJETIVOS.

##### Objetivo General

Elaborar un manual de recuperación y documentación del Patrimonio Cultural Inmaterial de la localidad de Santa María Atarasquillo, Lerma, Estado de México para poder promover su conservación.

##### Objetivos Específicos

Identificar los componentes de un manual de recuperación y documentación del Patrimonio.

Realizar el inventario patrimonial de la localidad de Santa María Atarasquillo, pueblo.

Identificar los lineamientos más importantes para la gestión del patrimonio de pequeñas comunidades

Establecer las directrices para la documentación del patrimonio de la localidad.

## V. FUNDAMENTOS

### Patrimonio Cultural Inmaterial

En su publicación, Olvera, (2011) señala que el patrimonio cultural intangible es un elemento del territorio que aún no ha sido suficientemente tratado por la Geografía Social y Cultural. No sólo es un recurso turístico, sino también un factor fundamental de identidad, y sociabilidad. Su gran vulnerabilidad hace necesarias urgentes medidas de protección para preservar la diversidad cultural en un mundo globalizado.

Según la definición de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, de 2003, Se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

El patrimonio se constituye por todos los recursos que se viven y se heredan (García, 1998). Siendo lo que nos vincula al pasado. Por lo que el patrimonio es historia procesada por medio de ideologías, mitologías, nacionalismo, orgullo local, mercadotecnia entre otros (Schouten, 1995). Es el rescate presente de elementos del pasado (De la Rosa, 2003)

En 1972, la UNESCO identificaba al patrimonio como lugares y monumentos, siendo en 1998 cuando la misma institución, en la Conferencia Intergubernamental sobre Políticas Culturales para el Desarrollo plantea la renovación y ampliación de la definición entendiéndolo como todos los elementos naturales y culturales, tangibles e intangibles (materiales e inmateriales) que son heredados o creados recientemente donde “los tesoros artísticos o monumentales conservados del pasado, los elementos de la alta cultura, no son ya los únicos. En la actualidad podemos considerar como admitido que integran el patrimonio otros elementos como la cultura inmaterial, haciendo especial hincapié en todo lo que afecta a la cultura tradicional” (Ibarra, 2001: 17).

La gestión cultural no es una ciencia sino un encargo social (De la Rosa, 2003), donde los gestores cobran primordial relevancia (Martinell, 2001). La recopilación de información vinculada al patrimonio cultural inmaterial, es parte de lo que se compone un inventario.

En la conferencia del Banco Mundial “La cultura importa: financiamiento, recursos y economía de la cultura en el desarrollo sustentable” (Culture Counts: Financing, Resources and the Economics of Culture in Sustainable Development), efectuada en 1999 en Florencia, se plantearon los siguientes objetivos para las políticas culturales: promover un mayor análisis económico y de los recursos disponibles para la cultura en los programas de desarrollo sustentable; ampliar, con una perspectiva de desarrollo, el abanico de instituciones y actores comprometidos con la cultura; e incrementar los instrumentos a utilizarse en estos programas. Se concluyó en la necesidad de esfuerzos por conservar y acrecentar los activos y expresiones culturales, de tal modo que se generen dividendos económicos y oportunidades para una mayor cohesión social. Además, que las inversiones en cultura —más allá de los flujos por concepto de turismo— pueden ayudar a las comunidades pobres a salir de su condición y alentar el desarrollo local fortaleciendo el capital social y ampliando las oportunidades para la educación (Arizpe, 2006).

Paño (2012), enfatiza que la ciudadanía es parte directa del patrimonio cultural de su comunidad, hace o puede hacer un uso directo de él, forma parte de su historia, es parte capital del paisaje cultural de su ciudad, puede ser pieza clave en innovar qué uso hacer de ella, y en la medida en que se trabaje con ese enfoque, pueden ser los grandes difusores y transmisores de él como parte activa y dinámica de la vida social y cultural de las comunidades. En definitiva, la ciudadanía está afectada directamente por la gestión de ese patrimonio y, por lo tanto, necesariamente las instituciones que lo gestionan deben darle su correcta cabida en las decisiones y actuaciones para su gestión.

Bortolotto (2014), Hace mención de que la Convención de 2003 sobre el patrimonio cultural inmaterial propone otorgar a las comunidades, grupos e individuos” un nuevo papel, más activo, en las acciones anteriormente reservadas a los especialistas en el patrimonio.

Finalmente, pesar de que extensos son los estudios que hablan acerca de la Gestión, del Patrimonio, poco son los que establecen manuales, normas y procedimientos que permitan documentar el patrimonio material e inmaterial de pequeñas localidades. De ahí la importancia de esta investigación.

## VI. METODOLOGÍA

Para la fundamentación teórica de este trabajo se recurrió a fuentes secundarias tales como; libros, artículos, páginas especializadas, tesis entre otros. Sin embargo, para la elaboración del manual se aplicó una metodología de enfoque cualitativo basándose en el método inductivo, con un diseño metodológico etnográfico pues se analizó una unidad social concreta (la delegación de Santa María Atarasquillo) a partir de un diseño flexible con interrogantes planteadas desde el inicio que sólo pueden responderse a través de la interpretación de los datos surgidos de los sujetos en estudio y sus contextos. Esta elección correspondió a las necesidades de la investigación que buscaba comprender e interpretar la realidad del objeto de estudio.

De acuerdo con Hernández et al., (2014) el diseño etnográfico implica la descripción e interpretación profundas de un grupo, sistema social o cultural cuyo propósito es describir y analizar lo que las personas de un sitio, estrato o contexto determinado hacen usualmente; así como los significados que le dan a ese comportamiento realizado bajo circunstancias comunes o especiales, y finalmente, presenta los resultados de manera que se resalten las regularidades que implica un proceso cultural.

Así también los estudios etnográficos son de tipo fenomenológico siendo que a través de éstos, el investigador puede obtener un conocimiento interno de la vida social dado que supone describir e interpretar los fenómenos sociales desde la óptica de los participantes del contexto social. Aspecto particularmente importante si se toma en cuenta que el patrimonio está siendo resguardado por diversas personas que no son conscientes del papel que desempeñan en el proceso de conservación.

Tiene un carácter inductivo. Se basa en la experiencia y la exploración de primera mano sobre un escenario social, a través de la observación participante como principal estrategia para obtener información. A partir de aquí se van generando categorías conceptuales y se descubren regularidades y asociaciones entre los fenómenos observados que permiten establecer modelos, hipótesis y posibles teorías explicativas de la realidad objeto de estudio (Murillo & Martínez, 2010). Aspecto especialmente útil en esta clase de estudios.

Los diseños etnográficos estudian categorías, temas y patrones referidos a las culturas; conforme a esto, resulta de gran utilidad utilizarlo para entender y documentar el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad de Santa María Atarasquillo. Para lo cual, se entrevistaron un total de 38 personas, habitantes de la comunidad, autoridades de gobierno y personas mayores que son los principales guardianes del patrimonio. Para lo cual, además de un formato de

entrevista semiestructurado se ocuparon los formatos de la UNESCO que se pueden apreciar en el anexo No.21. La investigación se llevó a cabo durante el periodo enero marzo de 2020.

Para la creación y posterior retroalimentación del manual se recurrió a los formatos de la UNESCO, (tal como se muestran en los Anexos 1 al 20). Así también, se tomaron como base las directrices prácticas que se publicaron a partir de la Convención del Patrimonio Mundial de la UNESCO:

-UNESCO, 1972. Convención sobre la protección del Patrimonio Mundial cultural y natural (<http://whc.unesco.org/archive/opguide08-es.pdf>)

-Centro del Patrimonio Mundial de la UNESCO. 2011. Directrices prácticas para la aplicación de la Convención del Patrimonio Mundial (<http://whc.unesco.org/archive/opguide08-es.pdf>)

Y Los manuales de referencia del Patrimonio Mundial, UNESCO:

-UNESCO, ICCROM, ICOMOS y UICN, 2010. *Managing Disaster Risks for World Heritage, Paris UNESCO World Heritage Center* (Manual de referencia del patrimonio mundial)

## VII. RESULTADOS OBTENIDOS Y SOLUCIONES APLICADAS.

Generalidades De La Localidad.

Ubicación



## Localización de Santa María Atarasquillo



Fuente: google maps recuperado de:



<https://www.google.com/maps/place/Santa+Mar%C3%ADa+Atarasquillo,+M%C3%A9xico/@19.3281541,->

De acuerdo al Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (2010) Santa María Atarasquillo Se localiza en el Municipio Lerma, Estado de México

#### vIII. MANUAL PARA LA RECUPERACIÓN Y DOCUMENTACIÓN DEL PATRIMONIO INMATERIAL EN SANTA MARIA ATARASQUILLO.

El Manual para la recuperación y documentación del patrimonio cultural inmaterial es una herramienta metodológica para conocer e identificar lo representativo cultural y artísticamente (manifestaciones representativas) en la comunidad de Santa Ma. Atarasquillo, el cual tiene como finalidad llevar a cabo un proyecto en el cual se den a conocer dichas manifestaciones y al mismo tiempo rescatarlas si así fuese necesario, y/o fortalecerlas a partir del registro.

Se considera necesario e importante realizar este proceso ya que proporcionará información ignorada o simplemente no documentada de las manifestaciones culturales inmateriales del lugar tales como: recetas, formas de comer, fiestas patronales, costumbres y creencias herbolaria, acervo cultural, entre otros de los cuales se mencionan la ubicación, descripción, periodicidad, mecanismos de transmisión, portadores de la tradición, actores, origen y antigüedad de la tradición.

Asimismo, las tradiciones seguirán viviendo y permaneciendo a través de los años, transmitiendo valores compartidos e historia de generación en generación, motivando así a la sociedad a su conservación y preservación además de un aprecio para con estas, estimulando su potencial e impacto hacia pueblos



aledaños, diferenciando a la población, y logrando una identidad comunitaria e individual, por parte de los pobladores.

Las secciones que comprenden el manual de recuperación del patrimonio cultural inmaterial, sirven de apoyo para hacer visible la amplia riqueza de las manifestaciones gastronómicas y culturales de la comunidad, por ello, a continuación se destina un espacio para unificar, por un lado, la recuperación y documentación del patrimonio gastronómico, el patrimonio cultural inmaterial que abarca las fiestas religiosas, danzas tradicionales, herbolaria, creencias, costumbres y tradiciones, formas de alimentación, tradiciones orales, conocimientos tradicionales sobre actividades productivas y expresiones artísticas. Lo cual dará un panorama más amplio de la riqueza con la que cuenta la población de Santa María Atarasquillo.

Manual para la recuperación del patrimonio inmaterial en Santa María Atarasquillo	
RECUPERACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO	RECUPERACIÓN DEL PATRIMONIO INMATERIAL
A1) Patrimonio Gastronómico	B1) Fiestas religiosas
A2) Recetas	B2) Danzas tradicionales
A3) Formas de alimentación	B3) Herbolaria
	B4) Creencias, costumbres y tradiciones

## A. Recuperación Del Patrimonio Gastronómico.

### A.1 Patrimonio Gastronómico.

La importancia de la gastronomía en cada lugar y en el caso específico de Santa Ma. Atarasquillo se identifica en el sabor de su cocina, y esto es un factor importante que permite dar a conocer parte de la cultura del mismo pueblo, Esta manifestación cultural intangible se distingue entre otras por su capacidad de traer consigo sabores, estilos, y sazones que en cada ocasión se plasman en un platillo de acorde para cada celebración, y para cada estilo de vida, relacionados también con la producción en el campo, los sistemas de abasto y las técnicas y procedimientos de preparación, los artefactos y objetos de uso y hasta la forma de compartir la mesa, cabe mencionar que la herencia del mundo prehispánico ha influido para que la cocina tradicional regional no se olvide, por el contrario se siga complementando y enriqueciendo con los recursos de la misma localidad, esta ha sido considerada una de las manifestaciones culturales por las que los mexicanos deben estar orgullosos.

El arte culinario ha sido muy importante desde el origen del hombre ya que alimentarse es y ha sido una necesidad. De tal manera que actualmente ha sido reconocida y nombrada como patrimonio cultural de la Humanidad, y aunque la influencia de los Españoles se haya dado en la cocina mexicana en algunos condimentos; ha sido la cocina maya, totonaca, náhuatl, otomí, entre muchas

otras, la base de esta gran herencia de acuerdo a los sabores y formas de preparación de sus platillos, las dos últimas en la influencia de la comida tradicional de Atarasquillo, y la implementación de utensilios, y técnicas; como el asado directo o indirecto donde piedras son colocadas una sobre otra y en ellas un comal como superficie para asar la carne, o también, cocción por vapor, utilizada para realizar tamales o carne en mixiotes dentro de ollas, o bien el método a las brasas, el cual consiste en cocinar la carne dentro de un hoyo de tierra (Conocido hoy en día como barbacoa de hoyo), conocido como “horno”, por mencionar algunas técnicas, o al comer tacos al pastor, quesadillas, tamales, salsas molcajeteadas, mixiotes barbacoa y muchos otros platillos que han generado que visitantes de otras localidades e incluso estados quieran degustar la cocina tradicional de la región, motivando así a la misma población a ser más inventivos y exigentes en los sabores y saberes de su cocina tradicional.

La alimentación, y en particular la cocina están relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad. Mintz (2003 señala que comer no es una actividad puramente biológica pues los "... alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado" (p.28). Finalmente se determina que las prácticas dentro de la gastronomía son parte fundamental de cualquier sociedad sin diferenciar nivel socioeconómico, raza o época para ser consideradas dentro del patrimonio cultural inmaterial.

Para la creación y posterior retroalimentación del manual, se recurrió a los formatos de la UNESCO.

## A.2 Recetas

### Apartado de Recuperación y Documentación de Gastronomía

Fichas para rescate y documentación de recetas	Platillo
Formato No.01	Mole poblano
Formato No.02	Pato enchilado
Formato No. 03	Tamales
Formato No. 04	Pozole
Formato No. 05	Romeritos

Formato No.06	Carnitas de cerdo
Formato No. 07	Bacalao
Formato No. 08	Mole verde
Formato No. 09	Mixiotes
Formato No. 10	Tlacoyos
Formato No. 11	Tacos al pastor
Formato No. 12	Tlascates

Ficha No.1 Receta de Mole Poblano

Nombre del Platillo	Mole Poblano
Número de personas que lo elaboran	3 personas
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Fiestas Patronales
Ingredientes:	1kg. Chile mulato, 1kg. de chile pasilla, 200 g. de almendra, 200 g. de nuez, 200 g. piñón 500 g. de pasas, 500 g. de cacahuete, 4 plátanos machos, 4 chocolates amargos. 500 g. de manteca de cerdo, 2 cebollas, 2 cabezas de ajos 2 piezas. Pan, 4 piezas tortillas, una pizca de clavo, pimienta, canela.
Cantidad :	25 porciones
Unidad :	3 kg. de pasta de mole

Ingredientes originarios del lugar:	Manteca de cerdo, tortillas
Tiempo de preparación aproximada	2 horas 30 minutos
Tiempo de cocción	40 minutos
<p>Explicar método de elaboración</p> <p>Para dar inicio con la preparación debe limpiarse los 2 k. de chile quitándoles las semillas y los rabos. Una vez que termina esto, se dejan al sol por una semana para que se sequen, o bien, se tuestan en una sartén; no deben quemarse porque se amarga el mole. Todos los ingredientes van a pasar por el mismo procedimiento; en una cazuela con manteca se sofríe; ajos, cebolla, tortillas, pan estos hacen un efecto de espesura en el mole se agregan las demás especies de igual manera para sofreír. Una vez ya tostado el chile sofreír especies, se muele en el molino en seco, quedando una pasta de consistencia blanda que al deshacerla queda hecha polvo. En un recipiente se agrega la pasta o el polvo del mole junto con el caldo del guajolote ya hervido, mover constantemente para deshacerla hasta quedar espesa. En una cazuela de barro se pone a calentar la manteca agregando la espesura y se deja sazonar muy bien a fuego medio para evitar que salpique; se menea con cuchara de madera para que no se pegue al fondo de la cazuela. Se agrega el caldo y la sal al gusto, debe sazonarse aprox. 45 minutos para que tome bien su sabor. Finalmente, terminada su cocción debe quedar una salsa espesa lista para servir.</p>	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se monta sobre un plato extendido, ya sea de barro o de cerámica vertiendo éste sobre una pieza de guajolote ya cocido. Se tuesta ajonjolí para ponerlo encima del mole. Se acompaña con arroz rojo.
Personas que lo elaboran	Principalmente es elaborado por las personas mayores "las abuelas".
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	El mole ha pasado de generación en generación, ya que se habla de su origen en el siglo XVII, hasta la actualidad.
Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	La base de esta salsa son el chile mulato y el chile pasilla, los cuales, según un informe agroalimentario de la SAGARPA, contienen grandes cantidades de vitamina A, que ayuda sobre todo a mantener en buen estado la vista, y C que, como sabemos, fortalece al sistema inmunológico

Según Quintana P, (2004) El término mole es del náhuatl molli o mulli, se cuenta que tuvo observaciones respecto a otros conocimientos de origen en la época de la nueva España.

Fotografía de presentación final del platillo

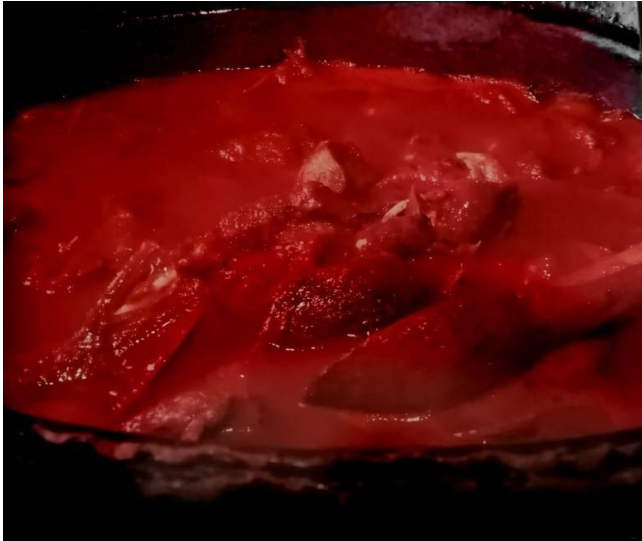


Fuente: <https://www.loscanastos.me/post/2018/09/10/el-origen-del-mole> y entrevista a la Sra. Catalina Vázquez Aguilar, habitante de la comunidad.

Ficha No.2 Receta de Pato enchilado

Nombre del Platillo	Pato enchilado
Número de personas que lo elaboran	1 persona
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Temporada de patos en Diciembre

Ingredientes:	2 kilos de carne de pato 2 cdas. De manteca de cerdo ¼ de chile guajillo, combinado con chile jaral para darle espesor. 4 dientes de ajo 1 cebolla 250 g. de ajonjolí Pimienta al gusto Clavos de olor al gusto, sal al gusto hojas de laurel
Cantidad :	1 1/2k
Unidad :	8 porciones
Ingredientes originarios del lugar:	Manteca de cerdo, pato, tortillas
Tiempo de preparación aproximada	2 horas
Tiempo de cocción	20 minutos
<p>Explicar método de elaboración</p> <p>Después de llegar de la laguna unas 5 horas después de haber cazado a los patos, una vez desplumado y descabezado sin viseras, cortado y lavado. Se hierve con 2 dientes de ajo, una cebolla y hojas de laurel para quitarle el sabor a humedad, se tira el caldo. Hervido, despellejado y cortado en trozos queda listo para guisar. Se dora en la manteca.</p> <p>Por otro lado se hierve el chile guajillo combinado y se muele con la cebolla el ajonjolí, el ajo, la pimienta y el clavo, finalmente la salsa se pasa por la coladera y se le agrega a la sartén que tiene el pato frito en la misma manteca para que se sazone durante 10 minutos junto con las piezas de pato y listo para servir.</p>	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se sirve en cazuela de barro
Personas que lo elaboran	Lo elaboran los mismos cazadores, ya que entre ellos se cuentan las mejores recetas.
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	Aproximadamente esta actividad lacustre se ha dado desde 1900.
Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	La base de esta salsa son el chiles guajillo y jaral es conocido que contienen vitamina A y C, los cuales, según un informe agroalimentario de la SAGARPA,

	y la carne fortalece al organismo brindándole proteína.
observaciones respecto a otros conocimientos	Existe una gran variedad de patos. Y de acuerdo a la alimentación de estos y a que tenga poca grasa el sabor es más agradable al paladar.
Fotografía de presentación final del platillo	
	

Fuente: Lerma, Aromas y Sabores: La razón de sus sentidos, UAM-Lerma.

### Ficha para rescate de recetas No.3 Tamales

Nombre del Platillo	Tamales
Número de personas que lo elaboran	2



Fecha especial en la que se elabora el platillo	Fiesta de la candelaria 2 de Feb., y Celebraciones particulares
Ingredientes originarios del lugar	Maíz, y Hojas de maíz
Ingredientes:	1 kg de harina de maíz, 250 g de manteca de cerdo, 1 cucharada de sal, 1 cucharada de polvo para hornear, 1 k de pollo cocido y deshebrado, 2 tazas de consomé de pollo 1 kg. de tomate verde, Hojas de tomate verde cebolla y ajo al gusto, Hojas secas de maíz remojadas.
Cantidad Unidad	20 porciones 1 kg de masa
Tiempo de preparación aproximada	60 minutos
Tiempo de cocción	2 horas
<p>Explicar método de elaboración.</p> <p>Una vez hervido el maíz aprox. Por 20 min se lava y se escurre perfectamente y se lleva al moler, (originalmente se molía en metate) actualmente en molino en seco, obteniendo un polvo de este. En un recipiente, se mezcla el polvo con la manteca, sal, polvo para hornear, y el caldo de pollo, junto con una taza de agua que se hirvió con las hojas de tomate, batiendo hasta obtener una masa lisa y sin grumos.</p> <p>Se licuan los chiles y el tomate verde con un poco de caldo la cebolla y el ajo. En una sartén grande, sofríe con el aceite, cuece la salsa durante 10 minutos y reserva un momento.</p> <p>Forma entre 15 y 20 bolitas con la masa, aplastadas ligeramente con las manos para tener una tortilla gruesa, se colocan dentro de una hoja de maíz, rellena con dos cucharadas del guisado y cierra la hoja. Repite con el resto de los tamales, Finalmente se colocan en una olla vaporera. Se cuece durante una hora y media. Se mantienen en la olla para que permanezcan calientes hasta servir.</p>	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se montan en un platón a la mesa.
Personas que lo elaboran	Las amas de casa son quienes elaboran este platillo
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	Heredado generación tras generación. Desde la América Prehispánica.

Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	Aporta vitamina B1, esencial para el metabolismo de carbohidratos y para aliviar problemas digestivos.
Observaciones respecto a otros conocimientos	Según fray Bernardino de Sahagún Tamalli quiere decir “envuelto” en náhuatl, el origen del maíz fue probablemente en la región central de México, desde donde se diseminó por el resto de América a principios del siglo XVI.
Fotografía de presentación final del platillo	



Fuente: <http://w.meganews.mx/entretenimiento/sahttps://wwbes-que-tamal-tiene-mas-calorias/> y entrevista a la Sra. Catalina Vázquez Aguilar, habitante de la comunidad.

Ficha para rescate de recetas No.4 Pozole

Nombre del Platillo	Pozole
---------------------	--------

Número de personas que lo elaboran	1
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Fiestas Patrias
Ingredientes originarios del lugar	Maíz
Ingredientes:	1 kg de maíz cacahuazintle 250 g. de chile ancho 100 g. de chile guajillo ¼ de jitomate, 2 kg de carne de cerdo o/y pollo, 1 cucharada de sal, carne de cerdo y/o pollo cocido y deshebrado, (puede ser combinado) cebolla y ajo al gusto, rábanos, limones, lechuga, orégano, Tostadas, crema
Cantidad	10 porciones
Unidad	3 kg
Tiempo de preparación aproximada	1 hora
Tiempo de cocción	2 horas, 30 minutos
Explicar método de elaboración.	
<p>Se lava muy bien el maíz cacahuazintle si es pre cocido se deja hervir por 30 minutos aprox., si es Crudo se deja hervir 2 horas, en una olla con bastante agua hasta que el maíz se sienta suave, en este momento se le coloca la carne junto con la cebolla y la cabeza de ajos entera agregando la mezcla licuada del chile ancho junto con el chile guajillo, agregándole orégano, sal y consomé de pollo para sazonar, se sigue cocinando a fuego medio durante 1 hora o hasta que la carne se sienta suave, y el maíz reviente, una vez cocida la carne se retira la cebolla y ajo del caldo ya guisado. Se retira la carne y se deshebra. Se agrega la carne deshebrada, el maíz pozolero cocido, se sazona con sal - pimienta al gusto si es necesario y se pone a fuego medio bajo por 10 minutos más. Finalmente se sirve caliente y se acompaña con rábanos, lechuga, cebolla, orégano seco, limón y chile en polvo. Acompañado de tostadas con crema.</p>	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se sirve en un plato hondo llamado plato pozolero
Personas que lo elaboran	Las amas de casa
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	Heredado desde generaciones prehispánicas con los aztecas
Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	Como ya es conocido Contiene mucha proteína referente a la carne, carbohidratos con el maíz, y además de contar con minerales como zinc,

	potasio, hierro con los rábanos y lechuga vitamina c con el limón. Entre otros.
Observaciones respecto a otros conocimientos	Según las crónicas de Fray Bernardino de Sahagún (19, Su nombre en náhuatl quiere decir “espuma” por el efecto que se produce al cocer los granos de maíz. El pozole era un platillo ceremonial para los aztecas, y sólo podía ser consumido por los sacerdotes de más alto rango y el emperador Moctezuma en ocasiones muy especiales, como algunos festejos religiosos. Los aztecas consumían el pozole preparado con carne humana y es ahí donde radicaba principalmente el carácter ceremonial de este platillo.

Fotografía de presentación final del platillo



Fuente: <https://www.cocinavital.mx/recetas/como-hacer-pozole-rojo-de-puerco-mexicana/> y entrevista a Emma Villavicencio Hermenegildo, habitante de la comunidad.

Ficha para rescate de recetas No.5. Romeritos

Nombre del Platillo	Romeritos
---------------------	-----------

Número de personas que lo elaboran	2
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Navidad y Cuaresma
Ingredientes originarios del lugar	Romeritos y Nopales
Ingredientes:	3 kilos de romeritos 1 kilo de pasta de mole almendrado 1 litro de consomé de camarón (preparado con polvo de camarón) 1 kilo de papas cambray cocidas y peladas 250 gramos de camarón seco, sin cabeza. nopales tiernos pequeños cortados en cuadritos, cocidos y escurridos. 1 trozo de chocolate semi-amargo Sal y pimienta al gusto.
Cantidad Unidad	20 porciones 2 kilos
Tiempo de preparación aproximada	1 hora
Tiempo de cocción	2 horas
<p>Explicar método de elaboración.</p> <p>Se quitan las ramas más duras de los romeritos separando casi media ramita y tomando solo la parte más tierna de estos, desechando la parte dura. Posteriormente se lavan perfectamente, desinfectándolos y se hierven con poca agua, Aproximadamente de 3 a 5 minutos. Cuando los romeritos empiecen a suavizar y pierdan su tonalidad verde, retirarlos del fuego y escurridos. Reservar en una cazuela. Disolver el mole en el caldo de camarón, moverlo constantemente hasta que se encuentre bien integrado. Colocar una cazuela al fuego con manteca y una vez lo suficientemente caliente se agrega a esta el mole moviendo constantemente agregando cada ingrediente, es decir los camarones sin cabeza, y que siga hirviendo durante 5 minutos con estos, después se agregan los nopales cortados, hervidos y escurridos, las papas hervidas y escurridas y los romeritos hervidos y escurridos. Integrar todo y dejar que den un hervor (aproximadamente 10 minutos). Apagar la cazuela con los romeritos, y se acompañan con tortillas de maíz.</p>	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se sirve en un plato extendido
Personas que lo elaboran	Las amas de casa
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	Heredado desde la época prehispánica, por los aztecas

Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	Es bien sabido que las verduras aportan fibra y vitaminas y en combinación con los camarones son portadoras de Salud ósea. Contienen calcio, Piel y vista sana. Contienen vitamina A y C, proteína y oxigenación. Contiene hierro.
Observaciones respecto a otros conocimientos	Esta palabra es de origen náhuatl quiltilt, significa “hierba comestible”. En la época prehispánica era muy valorada esta planta por los aztecas, pero a la llegada de los españoles su consumo disminuyó, no así para la gente del campo quien era uno de sus tesoros culinarios, tan es así que en la actualidad es un platillo fácil de identificar y agregar en la cocina tradicional en fechas importantes como cuaresma y navidad.

Fotografía de presentación final del platillo




El típico plato mexicano, romeritos, cocinado con salsa de mole y camarones. (Foto: Getty Images).

Fuente:

<https://es-us.vida-estilo.yahoo.com/tips-preparar-receta-romeritos-fiestas-053543770.html> y entrevista a la Sra. Emma Villavicencio, habitante de la comunidad.

Ficha para rescate de recetas No.6 Carnitas de Cerdo

Nombre del Platillo	Carnitas de cerdo
Número de personas que lo elaboran	1
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Celebraciones varias
Ingredientes originarios del lugar	Carne de cerdo, hojas de laurel
Ingredientes:	3 kilo de carne de cerdo 1 k de manteca 2 naranjas bien lavada 1 limón 250 ml de refresco de cola, refresco de naranja o cerveza oscura. 1 cebolla entera 1 cabeza de ajos 1 manojo de hierbas de olor Orégano, pimienta, sal al gusto
Cantidad Unidad	12 porciones 2 kilos
Tiempo de preparación aproximada	30 minutos
Tiempo de cocción	2 horas
<p>Explicar método de elaboración.</p> <p>Se calienta la manteca en un cazo o cacerola hasta que esta esté hirviendo, se corta la carne en cubos más o menos grandes porque de acuerdo a la cocción se va reduciendo, y la carne podría deshacerse. Una vez que se tenga la carne cortada y con sal, se le agrega a la manteca caliente cuidadosamente. Se deja cocinar la carne a fuego medio-bajo durante 1 hora aproximadamente. En este tiempo es necesario remover con una cuchara de madera la carne para que se dore por todos los lados y también para evitar que se quemé.</p> <p>Mientras la carne se está dorando, se le exprime la naranja y el limón, Cuando hayan pasado 50 minutos o cuando se note que la carne toma un color dorado, se agrega la cebolla, las hierbas de olor, las especias, los ajos ligeramente machacados y sin pelar. Removiendo todo por 5 minutos más. Y se agregan las naranjas a la mitad exprimidas, se deja cocinar a fuego bajo-medio durante una hora más aproximadamente. Es importante que el fuego esté bajo para que cuando el líquido se consuma no se quemen las carnitas. El refresco de cola o de naranja se debe agregar pasado 1 hora del cocinado para que lo que resta las carnitas se doren un poco más, los líquidos se evaporan y solo va quedando la manteca al final, se recomienda bajar el fuego.</p> <p>Finalmente las carnitas doradas y suaves al tacto, se colocan en un colador para retirar todo el aceite sobrante y se sirven calientitas.</p>	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se sirve en un plato extendido, sobre un par de tortillas de maíz. La presentación del

	manjar se adorna con cebolla desfleada, cilantro y la mitad de un limón.
Personas que lo elaboran	Un cocinero dedicado a este oficio.
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	Desde que se introduce el puerco en el Virreinato, gratamente se ha deleitado de generación en generación
Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	La carne de cerdo contiene proteínas y minerales y los complementos de las carnitas también nos aportan potasio, fósforo, zinc y hierro, entre otras vitaminas.
Observaciones respecto a otros conocimientos	La carne de cerdo frita en su propio jugo y grasa se ha convertido en un platillo popular y como negocio es económicamente muy rentable.
Fotografía de presentación final del platillo	
	

Fuente: <https://mas-mexico.com.mx/las-carnitas-un-platillo-que-degustamos-desde-hace-497-anos/> y entrevista al Sr. Juan Neria Montoya, habitante de la comunidad



Nombre del Platillo	Bacalao
Número de personas que lo elaboran	2
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Navidad y Cuaresma
Ingredientes originarios del lugar	Jitomate, perejil
Ingredientes:	2 kilos de pescado noruego 1 1/2 kilo de jitomate. 1 cabeza de ajos pequeña 2 cebollas grandes. 50 g. de almendra fileteada 1 taza de perejil picado finamente aceite de oliva para freír al gusto 1 lata aceitunas con hueso o rellenas Chiles güeros largos en vinagre Sal y pimienta al gusto
Cantidad Unidad	10 porciones 2 kilo
Tiempo de preparación aproximada	1 hora
Tiempo de cocción	50 minutos
Explicar método de elaboración.	
<p>Remojar el bacalao durante toda la noche para quitarle lo salado, cambiar el agua cuantas veces sea posible. Al día siguiente sacarlo del agua salada y ponerlo a fuego lento a que hierva 10 minutos con una naranja partida por mitad; sacarlo del agua hervida, escurrir y desmenuzar quitar espinas y piel. En una cacerola extendida se coloca el aceite de oliva, (agregar media botella o más) y acitronar el ajo y la cebolla picada, ya que estos tomen un color dorado y estén bien sazonados, integrar el jitomate, y dejar que se sazone muy bien, alrededor de una media hora o más, hasta que la salsa esté espesa y el jitomate se vea bien cocido, finalmente agregar el perejil, tapar y dejar hervir a fuego lento hasta que sazone todo muy bien. Añadir pimienta al gusto, las aceitunas, y bacalao desmenuzado y las almendras fileteadas. Cocinar durante 20 minutos más para que el bacalao se impregne de los sabores de la salsa. Por último añadir los chiles güeros y aceitunas como adorno.</p>	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se sirve en un platón extendido. Adornando con almendra fileteada
Personas que lo elaboran	Las Abuelas y amas de casa.
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	Según Fray Bernardino de Sahagún, Desde la Nueva España en el siglo XVI, de generación tras generación hasta la actualidad, considerado un platillo especial.

Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	El bacalao es un pescado bajo en grasa. Y además también es bajo en calorías, Aporte de Omega-3 para reducir el colesterol. Nutrientes y vitaminas. sabor exquisito
Observaciones respecto a otros conocimientos	El bacalao es muy rico en Vitaminas A y D y se utiliza en casos de desnutrición sobre todo en niños, en forma de aceite, como emulsiones, y encapsulados.
Fotografía de presentación final del platillo	



Fuente:: <https://tvpacifico.mx/recetas-de-cocina/bacalao-a-la-vizcaina> y entrevista a la Sra. Catalina Vázquez Aguilar, habitante de la comunidad

Nombre del Platillo	Mole Verde
Número de personas que lo elaboran	1
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Celebraciones
Ingredientes originarios del lugar	Epazote, cilantro, manteca de cerdo
Ingredientes:	500 g. de pepita verde en polvo 1/2 taza 50 g. de cacahuete 2 kilos de pollo 1k tomate verde 1/4 de chile serrano 1 cebolla 1 cabeza de ajos pequeña 1 manojo de cilantro 4 ramas de epazote 5 hojas de lechuga 5 hojas de espinacas 2 chilacas verdes 4 cucharadas de manteca de cerdo Sal y pimienta al gusto al gusto.
Cantidad Unidad	12 porciones 1/2 kilo
Tiempo de preparación aproximada	20 minutos
Tiempo de cocción	40 minutos
<p>Explicar método de elaboración.</p> <p>El pollo se pone a hervir en una olla durante 30 minutos aproximadamente para tener listo el consomé. Se deja calentar la manteca en una cazuela, mientras tanto se licúa la pepita con el cacahuete, pimienta y canela al gusto, con caldo de pollo suficiente, junto se va agregando a la licuadora los tomates, los chiles, la cebolla, el ajo, el cilantro, el epazote, las hojas de lechuga, y espinacas, poco a poco hasta obtener una salsa tersa.</p> <p>Una vez que se funde la manteca, se vierte la salsa verde de la pepita, con los ingredientes. Se cocina a fuego bajo por 5 minutos sin dejar de moverle, para que no se pegue en el recipiente, se vierte el resto del caldo en la cazuela, se sazona y cocina por 10 minutos más hasta que suelte el hervor, logrando una mezcla homogénea. El pollo hervido se reserva al final para servirlo al plato, cubierto de mole verde y para decorarlo encima un poco de ajonjolí tostado al gusto.</p>	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se sirve en un plato extendido, acompañado de arroz y frijoles
Personas que lo elaboran	Las abuelas y amas de casa.

Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	El mole verde aún guarda parte de la herencia Prehispánica. Aunque según algunos críticos de la cocina popular es catalogado dentro de ésta ya que la mayor parte de sus ingredientes son productos de la región y por lo tanto de generaciones actuales.
Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	Se puede considerar al mole verde de acuerdo a sus ingredientes con un alto valor en vitaminas, minerales, antioxidantes, hierro y ácido fólico, carbohidratos, proteínas y fibra, por lo que su consumo es de gran ayuda para mantener buena salud.
Observaciones respecto a otros conocimientos	Dado que se trata de una receta tradicional, ésta varía dependiendo de la región donde sea preparada por los ingredientes varios con que se cuente.

Fotografía de presentación final del platillo



Fuente: <https://craftlog.com/mx/cocina/ext-delicioso-mole-verde-3pq6x> y entrevista a la Sra. Emma Tovar García. Habitante de la comunidad

Nombre del Platillo	Mixiotes
Número de personas que lo elaboran	2
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Festividades patronales y Celebraciones particulares
Ingredientes:	3 kg de carne de carnero con hueso cortada en trozos 3 cucharadas de sal ¼ de chile guajillo 100 g. chiles anchos Una pizca de comino 1 cabeza de ajos clavos de olor y pimientas negras al gusto 1 raja de canela 1 manojo de hierbas de olor 1 cebolla 1 taza de vinagre 1 litro de jugo de naranja 4 cucharadas de sal 15 hojas de mixiote 7 hojas de aguacate 15 ciruelas pasas
Cantidad :	15 porciones
Unidad :	3 kg
Ingredientes originarios del lugar:	Carne de cordero, y Hoja de mixiote
Tiempo de preparación aproximada	30 minutos
Tiempo de cocción	2 horas 30 minutos
<p>Explicar método de elaboración</p> <p>Se coloca la carne en una cacerola para marinarla con sal y pimienta, y reservar. Se hierven los chiles sin rabo ni pepitas durante 20 minutos, se escurren y se licuan con el jugo de naranja y el vinagre, agregando cominos, ajos, clavos, pimientas, canela, hierbas de olor (tomillo y mejorana), la cebolla, el vinagre, la sal (procurar que el licuado sea lo más espeso posible para obtener una salsa muy tersa que no sea necesario colar). Esta mezcla se vierte en la cacerola donde se tiene reservada la carne marinada y se le distribuye perfectamente hasta cubrir toda la carne troceada, una vez finalizando esta acción, se deja reposando durante una noche. Al día siguiente se coloca la carne en trozos uno a uno en cada hoja de mixiote colocándole en el centro de cada trozo de carne la mitad de una hoja de aguacate y una ciruela pasa ,para lograr un sabor dulce sobre ésta una cucharada de la misma salsa. Juntar las 4 puntas de cada hoja en el centro para hacer un “molotito” y amarrar cada uno con hilo de cáñamo. Cocinar los mixiotes en una vaporera durante 2 1/2 horas, contando el tiempo a</p>	

partir de que el vapor comience a escapar. Y cuidando que tenga la olla suficiente agua en el fondo para que no se le termine el vapor. Terminado el tiempo de cocción se revisan y se apaga el fuego.	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se monta sobre un plato extendido acompañado de alguna ensalada verde, cada comensal debe desamarrar su mixiote.
Personas que lo elaboran	Principalmente el mejor sazón es el de las personas mayores las abuelas.
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	Tiene origen desde la época prehispánica y ha evolucionado con el paso del tiempo, generación tras generación pues se le han sumado diversos ingredientes de acuerdo al gusto y los recursos de la región.
Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	La carne de cordero es rica en proteínas y minerales, por otro lado la tela del maguey que se utiliza para envolver la carne, y tiene propiedades del maguey las cuales ayudan a bajar los niveles de glucosa (diabetes), es pertinente mencionar que en algunos casos esa tela que cubre la hoja del maguey, la utilizaban para cicatrizar heridas.
Observaciones respecto a otros conocimientos	El nombre de mixiote proviene del náhuatl metl, que significa maguey, y xiotl, interpretado como "película de penca".

Fotografía de presentación final del platillo



Fuente: <https://foodandtravel.mx/mixiote-preparacion-azteca/> y entrevista a Sra. Catalina Vázquez Aguilar, habitante de la comunidad

Ficha para rescate de recetas No.10 Tlacoyos

Nombre del Platillo	Tlacoyos
Número de personas que lo elaboran	1
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Celebraciones y Festividades
Ingredientes originarios del lugar	Maíz, alverjón y haba o frijol
Ingredientes:	1k de masa de harina de maíz para tortillas 1/4 cucharadita de sal 1k de puré de Maíz, alverjón y haba o frijol 1 cebolla blanca 3 dientes de ajo 2 cdas. manteca de cerdo 1 taza de salsa verde o roja. 1/4 de queso desmoronado Cilantro picado Ensalada de nopales con cilantro picado.
Cantidad Unidad	8 porciones 1 kilo
Tiempo de preparación aproximada	15 minutos
Tiempo de cocción	20 minutos
<p>Explicar método de elaboración.</p> <p>Se obtiene la masa del molino, se amasa para suavizarla con un poco de agua, y se reserva. Por otro lado una vez cocido el ingrediente que se prefiera (Maíz, alverjón y haba o frijol) se lleva a moler con la cebolla, el ajo y la sal, esto es en el molino al igual que el maíz para que quede una masa moldeable, para suavizarla se le agrega la manteca y se divide en bolitas, se empieza a extender la masa sobre la palma de la mano una vez que se ha logrado obtener una tortilla gruesa se le agrega en el centro otra bolita de masa del ingrediente de la preferencia y se cierra la anterior tortilla con las manos llevando la figura hasta formar una media luna hasta terminarla en picos y se va aplanando el tlacoyo con los dedos. Se calienta el comal a fuego medio.</p> <p>Colocar el Tlacoyo en el comal ya caliente y cocinar por cada lado durante aproximadamente 3 minutos, dependiendo del grosor. Se puede agregar la manteca de cerdo en este momento, tomará cerca de 1 minuto freír ligeramente cada lado del tlacoyo en el mismo comal, y estarán listos para servir.</p>	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se sirve en un plató extendido, cubiertos de salsa, ensalada de nopales, cebolla picada, cilantro picado y queso desmenuzado.
Personas que lo elaboran	Las abuelas y amas de casa.

Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	Desde los antepasados de la época prehispánica, hasta la actualidad.
Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	Tanto el maíz como las leguminosas contienen y aportan efecto antioxidante.
Observaciones respecto a otros conocimientos	Los tlayoyis, <i>clacoyos</i> , <i>tlatloyos</i> tlayoyos o tlacoyos del náhuatl <i>tlaoyo</i> (empanada de maíz desgranado) Es de origen prehispánico probable que se prepare casi de la misma forma que en la actualidad.

Fotografía de presentación final del platillo.



Fuente: <https://elle.mx/estilo-de-vida/2019/01/09/tlacoyos-saludables/> y entrevista a Sra. Claudia Reyes, habitante de la comunidad.



Ficha para rescate de recetas No.11 Tacos al pastor

Nombre del Platillo	Tacos al Pastor
Número de personas que lo elaboran	1
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Es un platillo tradicional de fines de semana (Taquiza)
Ingredientes originarios del lugar	Carne de cerdo. Tortilla
Ingredientes:	<p>2 k de Cabeza de lomo de cerdo                  100 g. de chile ancho                  100 gramos de chile guajillo                  50 g de chile morita                  1 cebolla                  1 cabeza de ajos pequeña                  clavos de olor al gusto                  1 pizca de cominos                  pimientas negras al gusto                  1 barrita de pasta de achiote                  1 taza de vinagre                  ½ cucharadita de sal                  2 cebollas blancas, fileteadas                  1 taza de piña, picada o en rebanadas muy delgadas                  2k. de Tortilla</p>
Cantidad	10 personas
Unidad	1 ½ kg.
Tiempo de preparación aproximada	25 minutos
Tiempo de cocción	30 minutos
<p>Explicar método de elaboración</p> <p>Lavar y hervir los chiles, retirar las semillas y la colita, y Licuar con todos los ingredientes del adobo. Trocear la cebolla, el ajo y la pasta de achiote para que no dañe la licuadora. El adobo debe de quedar espeso para que se quede bien adherido a la carne. Salpimentar la carne antes de comenzar a adobar. Utilizar guantes para mezclar el adobo y la carne. Dejar reposar la carne mínimo 30 minutos. Colocar los bistecs puede ser ya en tiras o unos sobre otros, agregando la cebolla fileteada en el adobo, en un recipiente. Mientras más repose la carne tendrá un mejor sabor, se puede adobar desde un día antes de su cocción. Calienta un poco de aceite en un sartén y cocina la carne por 3 minutos de cada lado con un trozo pequeño de piña para que esta también se ase. Una vez que se termine de asar, se pica finamente y se reserva para colocar una porción en una tortilla.</p>	

Se monta sobre algún utensilio típico	Se sirve en un plató taquero sobre una tortilla de maíz, se le agrega salsa, cebolla picada, cilantro picado y un trocito de piña
Personas que lo elaboran	Los Señores Taqueros o amas de casa.
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	Desde la época revolucionaria. Generación tras generación hasta la actualidad.
Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	La tortilla proporciona fibra al organismo ayudando a la buena digestión. Por otro lado la piña la cebolla y el cilantro así como también el limón contienen vitaminas A, B, y C, y minerales; y Ayudan a mejorar el funcionamiento digestivo y disminuye el colesterol excesivo en la sangre.
Observaciones respecto a otros conocimientos	Los tacos al pastor además de su exquisito sabor son una buena alternativa para obtener ingresos económicos (en caso de su vendimia)

Fotografía de presentación final del platillo.



Fuente: <https://www.comedera.com/receta-de-tacos-al-pastor-mexicanos/> y entrevista a Sr. Salvador Zarco habitante de la comunidad.

Ficha para rescate de recetas No.12 Tlascalas

Nombre del Platillo	Tlascalas
Número de personas que lo elaboran	1
Fecha especial en la que se elabora el platillo	Octubre-Noviembre( época del elote maduro)
Ingredientes originarios del lugar	Granos de elote.
Ingredientes:	10 elotes maduros rebanados 6 huevos. 2 cucharadas de royal. 2 tazas de azúcar. ½ cucharada de canela molida. 2 tazas de leche. ½ k de mantequilla
Cantidad Unidad	25 porciones 1 kg.
Tiempo de preparación aproximada	25 minutos
Tiempo de cocción	30 minutos
<p>Explicar método de elaboración</p> <p>Se rebanan los elotes y se lleva al molino y se le agrega la canela con una pizca de sal. Una vez que se tenga lista la masa queda con consistencia espesa. En otro recipiente se bate la mantequilla con el azúcar y el huevo, y se le agrega la royal, en ese mismo recipiente se le agrega el maíz ya molido y se mezcla hasta integrar perfectamente los ingredientes y obtener una masa espesa. Colocar el comal al fuego para que este caliente, mientras con las manos se van elaborando los tlascalas de diferentes figuras, aunque proliferan más en forma de triángulos de manera artesanal.</p> <p>Pueden acompañarse con un café de olla, calientes o bien comerse fríos.</p>	
Se monta sobre algún utensilio típico	Se sirven en un plató pastelero o simplemente se ofrecen en una charola para degustar.
Personas que lo elaboran	Generalmente son las abuelas con la familia quienes organizan la elaboración.
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	Desde la época prehispánica. Generación tras generación hasta la actualidad
Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	El elote (maíz dulce) contiene propiedades como hidratos de carbono, vitaminas A, B, C, y E, fibra y

	algunas sales minerales como potasio, magnesio, hierro, calcio, entre otras.
Observaciones respecto a otros conocimientos	Son de origen náhuatl tlaxcalli, que significa tortilla o pan de maíz,

Fotografía de presentación final del platillo.



Fuente: <https://www.facebook.com/290306384681719/photos/delicias-de-esta-%C3%A9poca-tlaxcal-essu-nombre-proviene-del-n%C3%A1huatl-tlaxcalli-que-sig/711490012563352/> y entrevista a la Sra. Emma Villavicencio Vázquez, habitante de la comunidad

### A.3. Recuperación Y Documentación De Formas De Alimentación.

Alimentarse bien es una de las formas para proteger, mejorar y mantener la salud, la nutrición es indispensable en el organismo, por lo tanto, la variedad de la alimentación es la mejor garantía de equilibrio nutricional. Para el ser humano la alimentación es una fuente de vida y la forma de llevarla a cabo trae consigo múltiples beneficios entre lo que destaca la longevidad (en la población de Santa ma. Atarasquillo las personas mayores han alcanzado un promedio de vida de 90

años). Por lo tanto, este apartado busca documentar las formas de alimentación de la comunidad.

Tabla de Recuperación de Formas de Alimentación

Fichas para rescate de Formas de Alimentación	Alimento
Ficha para rescate de recetas No. 01	El maíz como alimento identitario
Ficha para rescate de recetas No. 02	La flor del maguey (Quiotes)
Ficha para rescate de recetas No. 03	La cultura del Pulque

Ficha No.1 Rescate de formas de alimentación el maíz

Nombre del Producto:	Maíz
<p>En la cultura mexicana se ha destacado el grano del maíz como protagonista en la cocina. Siendo uno de los principales cultivos que se da en la región, éste se cosecha para el consumo de las familias, ya que las tortillas de maíz y sobre todo las hechas a mano ocupan el lugar central en la mesa de los hogares de la</p>	

población. Para que se de esta cosecha primero se prepara la tierra para la siembra, la semilla ya fue escogida antes de la cosecha anterior, se tiene la costumbre de que en el día de la Candelaria la semilla se lleva a bendecir para que la cosecha sea abundante y buena. Una vez que el maíz crece y ya tiene elote aún tierno, el primer corte se ofrece a la virgen de la asunción que es su fiesta el 15 de Agosto, como una manifestación de agradecimiento. Una vez que la mazorca ya está madura se elaboran sincolotes para su almacenamiento. El día que se termina de levantar la cosecha se llama “combate” y se realiza una fiesta con alimentos derivados del maíz: elote tierno y los Tlascuales de elote maduro.

En las casas de la comunidad, las comidas son tradicionales, se reúnen las familias esperando compartir el alimento pero también los momentos de estar reunidos y disfrutando la compañía y más aún cuando se tiene la oportunidad de acompañar los deliciosos platillos con tortillas recién hechas, calientitas y directas al chiquigüite.

Fotografía de presentación final del alimento.



Fuente: Lerma, mitos y tradiciones: el origen de su pensamiento, UAM-Lerma.

Ficha No.2 Rescate de formas de alimentación la flor de maguey

Nombre del Producto:	Gualumbos (Quiotes)
Esta flor crece en la punta del quiote cuyo tallo brota del centro del maguey, este fenómeno se da cuando el maguey alcanza una edad entre los 15 años y se dice que el maguey “Ya se saltó” es decir ya no sirve para rasparse y ahí empieza su declive. Es conocida como Hualumbos o Gualumbos simulan pequeños platanitos	

de color amarillo-verde, los conocedores de la exquisita receta recomiendan quitarles el tallo y el pistilo, ya que éstos provocan un sabor amargo, por lo tanto se desfleman hirviendo únicamente los pétalos en agua y sal. Una vez ya listos su preparación es diversa, ya sea fritos únicamente con cebolla y chiles serranos a la mitad, o capeados en salsa verde, tortitas rellenas con queso o a la mexicana.

Fotografía de presentación final del alimento.



Fuente: <https://www.gob.mx/siap/articulos/el-quiote-y-sus-flores-las-delicias-del-maguey?idiom=es>

### Ficha No.3 Formas de alimentación: la cultura del pulque

Nombre del Producto:	El pulque
La planta del maguey metl o mexcameatl (de origen náhuatl) como lo llamaban los ancestros, ha sido aprovechado sus fibras, su salvia, su flor y su tallo.	



Además, su piel se usa como envoltura de los mixiotes y sus pencas para la tradicional barbacoa.

Dicha planta de origen mexicano produce un agua llamada aguamiel, esta es la base del pulque, la cual una vez fermentada o trabajada como le llaman los pobladores, se convierte en Pulque conocido como “El elixir de los Dioses”. Según platican los lugareños esta bebida cuenta con múltiples propiedades medicinales.

El pulque tiene un sabor particular, y eso ha hecho de este una bebida popular, Don Urbano Rojas platica que era un niño de 16 años cuando a su regreso de un año de estudio en el Seminario, su papá le enseñó tareas de campo en particular el cultivo de la planta del maguey, por consecuencia a muy temprana edad el conocía el sabor y los secretos de esta deliciosa y nutritiva bebida ya que contaban con extensas áreas de tierra para cultivo del maguey (Magueyeras). Él explica que para capar el maguey y este comience a generar aguamiel y pueda obtenerse un buen pulque, el maguey deberá haber cumplido 10 años, tiempo en el que el corazón de este empieza a adelgazarse. Y con un cortador en forma de cuchara se le troza el corazón dejándolo descansar algunos meses para comenzar a rasparlo.

Cuando se empieza a raspar, se tapa el centro para que no se moje el aguamiel que produce, y también, para cubrirlo de algunos animales que extraen el líquido. Al día siguiente, antes de que salga el sol se introduce un acocote, es un instrumento con dos extremos abiertos, con el que por medio de succión se extrae el aguamiel, la cual se deposita en un cuero de piel de cabra o de vaca elaborado para su recolección, llamado cuero de aguamiel.

El pulque se dice que se “hace pie”, (una base) es decir que en ese momento es muy fuerte, por lo que se le agrega el aguamiel y se deja mediodía “trabajando” para que como menciona Don Urbano “agarre cuerpo” y esté en su punto, con una consistencia espesa. Para la elaboración del pulque debe tenerse mucha limpieza, comenta, ya que de lo contrario el pulque se descompone.

Esta bebida se toma en un jarro de barro de a litro, o en la Xoma, ya sea ésta La base del guaje o una penca del maguey, menciona que la tradición es que un buen bebedor de pulque lo hace sosteniendo el recipiente con las dos manos y las piernas flexionadas, ligeramente inclinados, para al final hacer una figura coloquial en la tierra, entre los tomadores conocido como, el famoso “alacranazo” haciendo honor a “la bebida de los Dioses”.

El pulque resalta también algunas propiedades y usos, entre ellos, el aguamiel en ayunas para los diabéticos, y anémicos, también se habla de su uso como pro biótico. Popularmente el pulque es conocido entre la población como xaskle, menru, pulmón, cara blanca, pulmex.

Por esta razón, para algunos habitantes de Atarasquillo la bebida del pulque es considerada dentro de su dieta. (Principalmente personas mayores).

La cultura del pulque, está implícita en prácticas sociales, rituales, oficios tradicionales y una extensa oralidad. Si bien no es la única comunidad en consumirlo sí ha logrado el poder identitario de la zona a través del consumo y abundancia de manifestaciones asociadas. Y es relevante en Celebraciones festivas así como en algunos pueblos vecinos con motivo de una ocasión especial.



Fotografía: Héctor Perdomo Villavicencio.

Fuente: Elaboración propia a partir del testimonio del Sr. Urbano Rojas Colín, habitante de la comunidad y productor de la Industria del Pulque.

## B. Recuperación Del Patrimonio Inmaterial

### B.1 Patrimonio Cultural Inmaterial

Patrimonio cultural inmaterial abarca manifestaciones culturales no tangibles; como costumbres y tradiciones, expresiones vivas tales como: conocimientos acerca del universo, expresiones orales, espectáculos, conocimientos acerca de la naturaleza, tradiciones orales, artesanía, actividades productivas o simplemente prácticas de la vida cotidiana en sociedad, entre otras, en la actualidad ha sido reconocido el patrimonio cultural inmaterial ya que hace algunas décadas era menos relevante o no se hablaba tanto de ello como de como de las zonas arqueológicas y monumentos.

De acuerdo a Asiáin (2013), cobra especial relevancia el «patrimonio cultural inmaterial» a partir de las líneas maestras de la UNESCO (13), el patrimonio cultural inmaterial integraría saberes (conocimiento y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de la comunidades), Celebraciones (rituales, fiestas, prácticas de la vida social), formas de expresión (literarias, musicales, plásticas, escénicas, lúdicas...) y lugares (mercados, ferias, santuarios, plazas...). “En sus primeras versiones, se intentó definir como: la cultura tradicional y popular es el conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto expresión de su identidad cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden, entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes.”

De acuerdo a la forma de vida que se tiene en la sociedad llamada al materialismo y a la globalización, se pudiera creer que el patrimonio cultural inmaterial no tiene peso en esta sociedad, sin embargo es capaz de mantener la unión entre algunas culturas promoviendo la amistad, y el respeto entre ellas por medio del dialogo.

Es conveniente mencionar que para el Patrimonio Cultural Inmaterial, no solo son importantes las tradiciones de los antepasados, sino también es válido compartir expresiones contemporáneas, sin importar de qué cultura o sociedad provienen o si pertenecen a una comunidad o a otra, en este patrimonio todas las expresiones tienen valor, sean adaptadas por la región o adoptadas de otra región, finalmente se han transmitido de generación en generación contribuyendo a la identidad y responsabilidad de preservar las tradiciones, el que pueda ser valorado este patrimonio depende de la forma en la que sea transmitido a la comunidad o grupo de individuos en las siguientes generaciones ya que una de las características del patrimonio cultural inmaterial es la participación de la comunidad, ya que sin este reconocimiento y aprobación de la comunidad para cualquier expresión entrara dentro de su patrimonio cultural inmaterial.

## B.2 Recuperación De Fiestas Religiosas

Las fiestas Patronales o religiosas tienen gran importancia en cualquier comunidad ya que en la devoción y en la fe de los fieles, es como celebrar un cumpleaños a un ser muy querido. La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial plantea grandes desafíos, haciendo inevitable el abordaje de una gestión cultural con un enfoque integral que comprometa de forma inapelable a las autoridades. A pesar de ello, garantizar la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, en especial en el caso de las costumbres, fiestas y danzas tradicionales, entre otras, no depende tan sólo del esfuerzo institucional ya que la comunidad local juega también un rol fundamental en este proceso, pues debe estar convencida y comprometida con la festividad, por lo tanto se identifican las fiestas patronales religiosas más destacadas en la población de Santa Ma. Atarasquillo.

Tabla de fiestas religiosas.

Fichas para rescate de fiestas religiosas	Festividad
Formato No.1 Recuperación del patrimonio.	Festividad de Padre Jesús
Formato No.2 Recuperación del patrimonio.	Peregrinación del Sr. de Chalma
Formato No.3 Recuperación del patrimonio.	Conmemoración de Semana Santa
Formato No.4 Recuperación del patrimonio.	Festividad del Señor de la misericordia
Formato No.5 Recuperación del patrimonio.	Festividad d San Isidro Labrador
Formato No.6 Recuperación del patrimonio.	Festividad de la virgen de la Asunción.
Formato No.7 Recuperación del patrimonio.	Festividad del Cristo de Chalma
Formato No.8 Recuperación del patrimonio.	Festividad de San Judas Tadeo
Formato No.9 Recuperación del patrimonio.	Festividad de la Virgen de Guadalupe.

Formato No.1 Recuperación del patrimonio. Fiesta de Padre Jesús

Festividad	Fiesta Patronal de Padre Jesús del Calvario
------------	---

Fecha de Celebración:	1° de Enero
Lugar de celebración Población/Localidad	Santa Ma. Atarasquillo
Antigüedad	Data del siglo XVIII
Municipio	Lerma
Organizadores	Patronato de Padre Jesús
Financiación	Colectas, rifas

Costumbres asociadas a la Celebración.  
 Procesiones/ Celebraciones: Celebraciones Eucarísticas, Proceión de las imágenes de Localidades vecinas invitadas a la fiesta patronal  
 Danzas/Folklore: Música de viento (Banda), Mariachi (mañanitas) Danza de los Arrieros, y danza de los Concheros  
 Bailes: Tradicional baile de Feria con grupo musical ( Banda o / y Grupo popular) en la plaza principal  
 Elementos Significativos: Castillos Pirotécnicos, Estandartes, Altares, Alfombra  
 Personajes Disfrazados: Los huehuenches

Fotografía de la celebración



Fuente: <https://www.facebook.com/santamariaysanmateoatarasquillo/posts/716234441786975:0>  
 entrevista al Sr. Isidoro Montoya Martínez. Mayordomo del pueblo

Formato No.2 Recuperación del patrimonio. Peregrinación del Sr. De Chalma

Festividad	Peregrinación del Sr. De Chalma
------------	---------------------------------

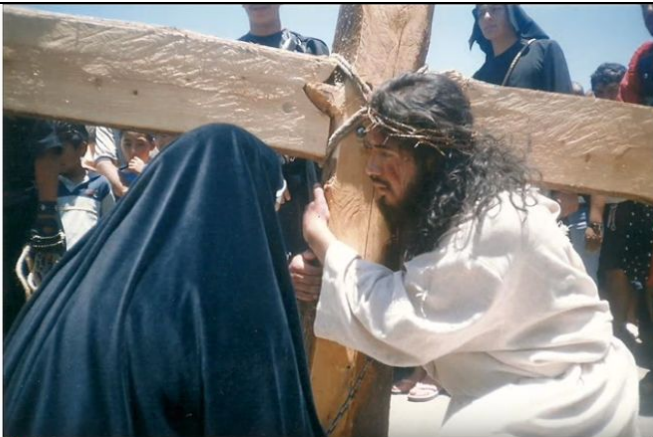
Fecha de Celebración	Primer Viernes de Cuaresma (Inicia)
Antigüedad	En las poblaciones aledañas hace más de tres siglos, en la población de Atarasquillo hace apenas 10 años.
Lugar de celebración Población/Localidad	Poblaciones de Santa Ma. Atarasquillo, San Mateo Atarasquillo y Santiago Analco.
Municipio	Lerma
Organizadores	Mayordomos del Sr. De Chalma de cada localidad
Financiación	Cuotas establecidas entre los mismos mayordomos.
<p>Costumbres asociadas a la Celebración.</p> <p>Procesiones/Celebraciones: Celebraciones eucarísticas, peregrinación al santuario de Chalma. El Cristo es sacado en procesión por toda la comunidad, durante todo el día. El martes siguiente la peregrinación sale de Sta. María Atarasquillo aproximadamente a las 6 de la mañana visitando a las comunidades de Ameyalco, Ocoyoacac, Capulhuac y Santiago Tianguistenco ya que es la ruta de paso, pernoctan en la comunidad de La Esperanza, al día siguiente comienzan su recorrido para llegar aproximadamente a las 12:00 hrs. al Ahuehuate donde el Cristo descansa, para continuar su camino hacia Chalma donde se oficia una misa por los habitantes de la comunidad. Al terminar la Eucaristía siguen el camino hacia el santuario al que se llega aproximadamente a las 4:00 pm. Y ahí permanece el Cristo por una semana hasta el lunes próximo regresa a la comunidad, arribando el siguiente domingo en que es recibido por algunas mayordomías de la comunidad con gran júbilo.</p> <p>Danzas/Folklore: Música de viento (Banda).</p> <p>Bailes: Baile en la explanada de Santa Ma. Atarasquillo</p> <p>Elementos Significativos: Quema de pólvora (castillos Pirotécnicos)</p> <p>Representaciones Publicas: Ausente</p> <p>Personajes Disfrazados: personas con indumentaria de la época prehispánica con canastos llenos de flores y somerío.</p>	
Fotografía de la celebración	
	

Fuente: <http://mvt.com.mx/santa-maria-atarasquillo-se-prepara-para-su-peregrinacion-bianual/> y entrevista al Sr. Emigdio Solano Villavicencio. Mayordomo del pueblo.

Formato No.3 Recuperación del patrimonio. Celebración de Semana Santa

Conmemoración	Celebración de Semana Santa
Fecha de Conmemoración	Cada año se conmemora la Semana Santa el primer domingo de la primera luna llena de la primavera (entre abril y marzo)
Lugar de celebración Población/Localidad	Santa Ma. Atarasquillo
Antigüedad :	Inicio la tradición en 1920 se consolidó en 1940
Municipio	Lerma
Organizadores	Mayordomía de Semana Santa



Financiación	Colecta establecida para los pobladores
<p>Costumbres asociadas a la Celebración.</p> <p>Procesiones/ Celebraciones: El Viacrucis se realiza alrededor de 2 km a la redonda del centro del pueblo, junto con las imágenes de la parroquia van los personajes que hacen La Representación de la Pasión, Muerte y Resurrección de Cristo llevada a cabo por los mismos pobladores de Santa Ma. Atarasquillo. A la llegada al templo nuevamente el sacerdote oficia la celebración de las 7 palabras alrededor de las 3:00 pm. Se da un tiempo a la población para regresar una hora después a los siguientes oficios. Aproximadamente a las 6:00 pm. da inicio la procesión del silencio.</p> <p>Procesión del Silencio: El contingente se conforma con poco más de mil fieles, principalmente mayordomías del pueblo, con todas las imágenes y en silencio. Se lleva a cabo el viernes por la tarde noche con la finalidad, de la realización de un viacrucis viviente, en silencio, para invitar a la gente a la reflexión y a la meditación sobre la muerte y resurrección de Jesucristo.</p> <p>Danzas/Folklore: Música de viento (Flauta, Tambor)</p> <p>Bailes: Ausentes</p> <p>Elementos Significativos: Cruces, estandartes, altares</p> <p>Representaciones Publicas: Se realizan Escenarios y decoraciones con motivos romanos</p> <p>Personajes Disfrazados: Los Personajes llevan atuendos acordes a la época (Vestidos, turbantes), vestimentas alusivas a los romanos, hebreos.</p>	
Fotografía de la representación	

Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=gFaUQCK5WdI> y entrevista al Sr. Oswaldo Quiroz Gutiérrez. Habitante e integrante del grupo de Semana Santa.



Formato No.4 Recuperación del patrimonio: Festividad del Señor de la misericordia.

Festividad	La Divina Misericordia
Fecha de Celebración:	El primer domingo después de pascua
Lugar de celebración Población/Localidad	Santa Ma. Atarasquillo
Antigüedad	20 años.( cuando <u>Juan Pablo II</u> , proclamó la fiesta de la Divina Misericordia )
Municipio	Lerma
Organizadores	Socios del cargo de la Divina Misericordia
Financiación	Colecta entre el comité
<p>Costumbres asociadas a la Celebración.                      Procesiones/ Celebraciones: celebraciones eucarísticas, recorrido con la imagen de la divina misericordia por las calles                      Danzas/Folklore: Mañanitas con mariachi                      Bailes: Ausente                      Elementos Significativos: Imágenes, Estandartes, Flores                      Personajes Disfrazados: Ausente</p>	

Fotografía de la celebración



Fuente: [https://es.wikipedia.org/wiki/Mar%C3%ADa\\_Faustina\\_Kowalska](https://es.wikipedia.org/wiki/Mar%C3%ADa_Faustina_Kowalska) y entrevista a la Sra. Margarita Silva Jaso. Socia de la imagen del Señor de la misericordia del pueblo

#### Formato No.5 Recuperación del patrimonio. San Isidro Labrador

Festividad	San Isidro Labrador
Fecha de celebración	15 de Mayo
Lugar de celebración Población/Localidad	Colonia simulacro, Santa Ma. Atarasquillo
Antigüedad :	30 años de antigüedad desde la construcción de la capilla de San Isidro
Municipio	Lerma
Organizadores	Comité de la capilla de San Isidro
Financiación	Colecta establecida por los pobladores de Atarasquillo
<p>Costumbres asociadas a la Celebración.            Procesiones/ Celebraciones: Celebraciones eucarísticas, El día de su festividad son llevados a misa flores y granos de maíz y frijol, algunas herramientas de trabajo. También se adornan tractores como símbolo de los trabajos que se realizan en las tierras.            Danzas/Folklore: Música de viento (Banda): Danza de los Arrieros</p>	

Bailes: Baile popular con un grupo o banda musical  
 Elementos Significativos: Castillos pirotécnicos, quema de toritos  
 Representaciones Publicas: Desfile de tractores adornados con tiras de papel  
 Personajes Disfrazados: Hombres disfrazados de mujeres (güegüenches) al día siguiente.

Fotografía de la celebración.



Fuente: Lerma: mitos y tradiciones. El origen de su pensamiento (2013) y entrevista al Sr. Primitivo Villavicencio mayordomo del pueblo.

#### Formato No.6 Recuperación del patrimonio: Festividad de la Virgen de la Asunción

Festividad Foto	La virgen de la Asunción Patrona de Santa Ma. Atarasquillo
Fecha de Celebración:	15 de Agosto
Lugar de celebración Población/Localidad	Parroquia de Santa Ma. Atarasquillo,
Antigüedad	450 años de ser La Patrona del Lugar
Municipio	Lerma
Organizadores	Mayordomía de la Virgen de la Asunción
Financiación	Colecta de la población y colonias de Santa. Ma. Atarasquillo.
Costumbres asociadas a la Celebración. Procesiones/ Celebraciones: Celebraciones Eucarísticas, procesión de las imágenes de Localidades vecinas invitadas a la fiesta patronal	

Danzas/Folklore: Música de viento (Banda), Mariachi (Mañanitas), Danza de los Arrieros, y danza de los Concheros  
 Bailes: Tradicional baile de Feria con grupo musical ( Banda o / y Grupo popular) en la plaza principal  
 Elementos Significativos: Flores, Castillos Pirotécnicos, Estandartes, Altares, Alfombra  
 Personajes Disfrazados: Los güegüenches.

Fotografía de la celebración



Fuente:

[https://mtouch.facebook.com/Ntra-Sra-de-la-Asunci%C3%B3n-Santa-Mar%C3%ADa-Atarasquillo-1383208265026989/?\\_\\_tn\\_\\_=%7EH-R](https://mtouch.facebook.com/Ntra-Sra-de-la-Asunci%C3%B3n-Santa-Mar%C3%ADa-Atarasquillo-1383208265026989/?__tn__=%7EH-R) y entrevista al Sr. Juan Morales. Mayordomo del pueblo.

#### Formato No.7 Recuperación del patrimonio: Festividad del Cristo de Chalma

Festividad	Señor de Chalma-Cristo
Fecha de Celebración:	27 de Agosto
Lugar de celebración Población/Localidad	Parroquia de Santa Ma. Atarasquillo,
Antigüedad	10 años en la parroquia de Conmemoración
Municipio	Lerma
Organizadores	Mayordomía del Señor de Chalma
Financiación	Colecta entre la mayordomía del Señor de Chalma.
Costumbres asociadas a la Celebración.	

Procesiones/ Celebraciones: Celebraciones Eucarísticas, Procesión de la imagen e invitadas de las localidades contiguas, en las calles principales de la localidad de Santa Ma. Atarasquillo.

Danzas/Folklore: música de viento, (Banda), Danza de los Arrieros, y danza de los Concheros

Bailes: Tradicional baile con Bandas o / y Grupos musicales en la explanada del lugar.

Elementos Significativos: portadas y arreglos florales, castillos pirotécnicos, estandartes

Personajes Disfrazados: Los güegüenches (robo)

Fotografía de la celebración



Fuente: [https://www.wikiwand.com/es/Santa\\_Mar%C3%ADA\\_Atarasquillo](https://www.wikiwand.com/es/Santa_Mar%C3%ADA_Atarasquillo) y entrevista al Sr. Alberto Cruz González, mayordomo del pueblo.

#### Formato No.8 Recuperación del patrimonio: Festividad de San Judas Tadeo

Festividad	Fiesta de San Judas Tadeo
Fecha de Celebración:	28 de Octubre
Lugar de celebración Población/Localidad	Capilla de la estación, Santa Ma. Atarasquillo
Antigüedad	7 años desde la construcción de la capilla de san judas Tadeo.
Municipio	Lerma
Organizadores	Comité de la capilla de San Judas Tadeo.
Financiación	Colecta entre los del comité y feligreses del lugar.
Costumbres asociadas a la Celebración.	

Procesiones/ Celebraciones: Celebraciones Eucarísticas, recorrido con la imagen de San judas Tadeo  
 Danzas/Folklore: mañanitas con mariachi, danza de los concheros, arrieros  
 Bailes: grupo musical y sonido musical.  
 Elementos significativos: imágenes, flores, castillos pirotécnicos.  
 Personajes disfrazados: danzantes prehispánicos

Fotografía de la celebración




Fuente: <http://ponlefe.blogspot.com/2015/10/28-de-octubre-san-judas-tadeo.html> y entrevista al Sr. Lázaro García, mayordomo del pueblo.

Formato No.9 Recuperación del patrimonio: Festividad de nuestra Sra. de Guadalupe.

Festividad	La Virgen de Guadalupe
Fecha de Celebración:	12 de Diciembre
Celebración Población/Localidad	-Parroquia de Santa Ma. Atarasquillo (Mañanitas) -Capilla de Guadalupe, Santa Ma. Atarasquillo
Antigüedad	30 años desde la construcción de la Capilla de Guadalupe.
Municipio	Lerma
Organizadores	Socios de la virgen de Guadalupe en la colonia Guadalupe



Financiación	Colecta en la colonia Guadalupe
<p>Costumbres asociadas a la Celebración.</p> <p>Procesiones/ Celebraciones: Celebraciones eucarísticas en la parroquia dando inicio con mañanitas a la virgen desde medianoche, seguidas de la Santa eucaristía a las 6:00 am, 12:00 hrs. y 6:00 pm. y recorrido con la imagen de Guadalupe y las imágenes invitadas para llegar a la capilla y dar inicio con la santa eucaristía a las 12.00 del día.</p> <p>Danzas/Folklore: Mañanitas con mariachi, música de viento (Banda), danza de los arrieros</p> <p>Bailes: Baile popular con grupo musical</p> <p>Elementos Significativos: Imágenes, estandartes, flores, quema pólvora (cohetes)</p> <p>Personajes Disfrazados: güegüenches (robo)</p>	
<p>Fotografía de la celebración</p> 	

Fuente: Lerma: mitos y tradiciones. El origen de su pensamiento (2013) y entrevista a la Sra. Clementina García Ochoa, mayordoma del pueblo.

### B. 3 Recuperación De Danzas Tradicionales.

La danza ha sido desde los orígenes del hombre una forma de identidad sin embargo, conforme pasa el tiempo, las condiciones de vida, los gustos, las costumbres, han evolucionado, y la danza también se ha transformado, aunque sigue teniendo esa esencia de motivación y agrado de un individuo a otro. En la época prehispánica las danzas eran ofrecidas a los dioses como un homenaje. En resumen la danza busca expresar, contar una historia, y para toda población preservar esta manifestación cultural inmaterial es enriquecedor y valioso. El nacimiento de diferentes danzas tradicionales han reflejado los cambios que se han dado en el mundo a través del tiempo y la variedad que se presenta de éstas, denota la importancia de la danza en general para preservarla y valorarla cualquiera que esta sea ya que le da al pueblo una identidad.

En Santa maría Atarasquillo se han adoptado, y en este trabajo se documentan, algunas danzas tradicionales que se han transmitido oralmente de generación a generación, y que se han mantenido ininterrumpidamente por el sentido que tienen, además de lo espiritual, está la función social de carácter ceremonial o festivo, para satisfacción de los protagonistas. Es importante mencionar que al tener una relación de trabajo se debe llevar mediante el respeto que existe por parte de la agrupación a sus tradiciones, y seguir las condiciones hacia el cuidado de esta manifestación en la presentación, de acuerdo a estos lineamientos el representante decidirá si es factible o no la participación del grupo, asimismo podrán promoverse sus presentaciones solo en un sentido estrictamente demostrativo, no competitivo. Se mencionan algunas de ellas como la danza folclórica, la danza de los arrieros, la danza de los concheros, quienes han aportado a toda población elementos, en su transformación, para ser parte de



un legado del pasado, adaptado al presente participando de una herencia que se ha dado de generación en generación.

La información que se ha considerado relevante para la documentación de la expresión danzaría tradicional es; Nombre de la danza o folklore, ubicación, municipio, comunidad, protagonistas, descripción del baile o danza tradicional, Importancia de la danza, observaciones de otros conocimientos de la danza, e Imagen de la danza.

Tabla de danzas Tradicionales

Fichas para rescate de danzas tradicionales	Nombre
Formato No.1 Recuperación del patrimonio.	Danza de los Arrieros
Formato No.2 Recuperación del patrimonio.	Danza de los Concheros
Formato No.3 Recuperación del patrimonio.	Danza de los Güegüenches
Formato No.4 Recuperación del patrimonio.	Danza Folklórica

Formato No.1 Recuperación del patrimonio: Danza de los Arrieros

Nombre del Folklore:	Danza de los Arrieros
Ubicación:	Santa Ma. Atarasquillo
Municipio	Lerma
Comunidad	Santa Ma. Atarasquillo
Protagonistas:	Cuadrilla de Personas que viven dentro de la comunidad de Atarasquillo y pueblos vecinos
<p>Descripción del Baile o la danza tradicional.</p> <p>En el centro del Estado de México, se adoptó en el siglo XVII un oficio que se extendió como tradición a sus alrededores: el arriero.</p> <p>El rescate en la danza de los arrieros es más bien un reconocimiento a la labor que hacían de llevar en sus mulas cargas de un lugar a otro, facilitando esta labor a los hacendados, incluso a los centros urbanos de comercio. Existían pueblos de arrieros ya que era una actividad económica redituable, ésta fue sustituida por el transporte.</p> <p>En la actualidad la tradición de los arrieros rescata desde su vestimenta, trajes blancos bordados en los costados, con su sombrero, su paliacate, sus huaraches y hasta su mula decorada con huacales llenos de frutas y papeles de colores.</p>	
Observaciones respecto a otros conocimientos	El mayordomo de la fiesta es el encargado de comprar la comida para todos los asistentes.
Fotografía del Baile o Danza Tradicional.	

Fuente: Lerma: mitos y tradiciones. El origen de su pensamiento (2013) y entrevista al Sr. Ignacio Reyes Gonzaga, representante de la cuadrilla en la comunidad de Atarasquillo.

Formato No.2 Recuperación del patrimonio. Danza de los Concheros

Nombre del Folklore:	Danza de los Concheros
Ubicación:	Santa Ma. Atarasquillo
Municipio	Lerma
Comunidad	Santa Ma. Atarasquillo
Protagonistas:	Cuadrilla de Personas que vienen de pueblos vecinos.
<p>Descripción del Baile o la danza tradicional.</p> <p>La danza de los concheros de origen prehispánico, sigue mostrando al pueblo mexicano su tradición de generación en generación, considerado un grupo de danzantes religioso. Su principal instrumento musical es una “mandolina de concha”. Se le llama así porque está hecha de una concha o caparazón de armadillo. Dicho instrumento acompaña sus danzas. Su danza se resumía a formar con los danzantes una especie de ola. Era una manera de honrar a los dioses. Antes de iniciar la danza se bendecían los cuatro puntos cardinales. Debido a la religiosidad del momento, aquel que no hacía correctamente las cosas era castigado. Actualmente, quien congrega al grupo recibe el nombre de Capitán o Jefe de Danza. La vestimenta suele variar de unos grupos a otros, pero casi siempre consta de un faldellín, rodilleras, muñequeras, pectoral y un penacho de plumas. Las plumas ahora son de faisán, de pavo real, de gallo, artificiales o de avestruz. Se utilizan los ayoyotes, también conocidos como tenabaris, en los tobillos, una sonaja en la mano derecha (ayacaxtli) o el estandarte. Todos los danzantes llevan una cinta que rodea la cabeza a la altura de la frente (izcualmecatl). Esto protege la individualidad y la armoniza con el grupo como un pequeño círculo dentro de otro gran círculo, en una metáfora universal.</p>	
Observaciones respecto a otros conocimientos	Para preservar esta manifestación cultural existen algunas escuelas o colegios llamados “calpulli” dedicados a la enseñanza de la danza, donde también llegan a impartir clases de filosofía prehispánica y náhuatl

Fotografía del Baile o Danza Tradicional.



**Fuente:**

<http://www.eluniversalqueretaro.mx/galeria/15-09-2017/concheros-danzantes-tradicion-para-mostrar-su-fe> y entrevista al Sr. Higinio Muñoz. Danzante de la corporación Concheros de Quetzalli

Formato No.3 Recuperación del patrimonio: Danza de los Güegüenches.

Nombre del Folklore:	Danza de los güegüenches
Ubicación:	Santa Ma. Atarasquillo
Municipio	Lerma
Comunidad	Santa Ma. Atarasquillo
Protagonistas:	Grupo de Personas que viven dentro de la comunidad de Atarasquillo.
<p><b>Descripción del Baile o la danza tradicional</b></p> <p>El origen hacia esta danza es un mito, existen varias versiones, una de ellas es que se dio cuando llegaron los colonizadores españoles y empezaron a impartir tradiciones como la del carnaval con motivos de evangelización.</p> <p>Otra versión es que los indígenas crearon el baile o una danza, sí con motivos religiosos pero también en forma de irónica haciendo burla de los españoles y clases superiores quienes tenían el mando del pueblo. Los protagonistas de esta danza eran hombres, aunque algunos se vestían de mujer de acuerdo al personaje que querían representar usando a la vez máscaras con rasgos españoles. Hoy en día ya se permite la participación de las mujeres.</p> <p>La principal temática en esta danza es ir por las calles principales bailando y dando gritos de júbilo, sin embargo hay un personaje dedicado a molestar a la gente, el personaje principal que es el diablo, induciéndolos a meterse a las casas y comercios a robar. Por este motivo otra forma de llamarles es "Ladrones".</p> <p>Los disfraces de los güegüenches también están compuestas por diversos personajes de diferentes épocas o actuales y vestidos de mujer de distintas épocas (para los hombres).</p>	
<p><b>Importancia del Baile o Danza Tradicional</b></p> <p>La importancia en esta danza radica en prevalecer las tradiciones y las costumbres de los antepasados. Actualmente esta danza se lleva a cabo en Santa María Atarasquillo, un día después de las fiestas patronales acontecimiento llamado robo.</p>	
Observaciones respecto a otros conocimientos	La danza de los güegüenches tiene una presentación más en la localidad que es el 25 de Diciembre conmemorando la navidad.

Fotografía del Baile o Danza Tradicional.



Fuente:

<https://www.launion.com.mx/morelos/sociedad/noticias/115438-celebran-la-huehuenchada-2017-en-tetela-del-volcan.html> y entrevista al Sr. Carlos Vázquez García, integrante del grupo de la comunidad.

Formato No.4 Recuperación del patrimonio: Danza Folklórica

Nombre del Folklore:	Danza Folklórica
Ubicación:	Santa Ma. Atarasquillo
Municipio	Lerma
Comunidad	Santa Ma. Atarasquillo
Protagonistas:	Actores sociales que viven en la comunidad y pueblos aledaños.
<p>Descripción de la danza folklórica.</p> <p>Se refiere a los bailes típicos de cada pueblo y se considera una manera de expresión. En la población de Santa María Atarasquillo, el grupo de danza folklórica del pueblo lleva a cabo diferentes bailables o danzas mexicanas representativas. El grupo de danza cuenta con una profesora de bellas artes quien lo representa, llevando sus exhibiciones a diferentes lugares dentro del Estado en fechas relevantes o festivales conmemorativos.</p>	
<p>Importancia de la Danza Folklórica</p> <p>Es importante impulsar dentro de la localidad la creación de grupos danzaríos ya que los bailes folklóricos han sido tradicionalmente una forma de honrar a la cultura del país y la localidad, preservando e impulsando este arte como una forma de identidad.</p>	
Observaciones respecto a otros conocimientos	Se denomina folklor, a cada uno de estos bailes, alguna manifestación que exprese, una historia, un poema, un canto y aquellas cosas que se puedan exponer y ayudar a acrecentar la cultura y tradiciones de una región.
<p>Fotografía del Baile o Danza Folklórica.</p> 	

**Fuente:** [https://tesci.edomex.gob.mx/actividades\\_complementarias](https://tesci.edomex.gob.mx/actividades_complementarias). Y entrevista a Sra. María de Lourdes Hernández. Integrante del comité del grupo de danza de la comunidad.

#### B. 4 Recuperación De Herbolaria

El uso de las plantas medicinales o curativas se ha dado desde el origen del hombre. En culturas antiguas las plantas eran el único medio para recuperarse de diferentes enfermedades o dolores, desde el nacimiento de un bebe, hasta la expulsión de espíritus que según creencias de civilizaciones antiguas eran utilizadas por los chamanes quienes con sus poderes y sus “medicinas especiales” podían hacer uso de éstas. Es importante reactivar la investigación científica para obtener la evidencia de la herbolaria, la cual aporta conocimientos en medicamentos y tratamientos como medicina alternativa, y de la cual se han auxiliado afecciones múltiples en la comunidad.

Según Escamilla (2015), Actualmente la medicina tradicional es un recurso fundamental para la salud humana. Las plantas y árboles empleados son la base para el desarrollo de la medicina moderna, y en algunas zonas rurales e indígenas, son el único recurso del que disponen a falta de instituciones médicas y recursos monetarios para la adquisición de medicina moderna.

En la población de Santa Ma. Atarasquillo se mantiene viva la medicina tradicional por lo que la difusión de esta información busca que los pobladores tengan acceso a los conocimientos de su propia región. Para documentar la medicina herbolaria utilizada en Santa María Atarasquillo, se diseñó un formato específico, debido a que esto es un fenómeno muy específico de México y sus comunidades.



Tabla de Herbolaria.


Fichas para rescate de Herbolaria	Nombre
Formato No.1 Recuperación del patrimonio.	Hierbabuena
Formato No.2 Recuperación del patrimonio.	Buganvilia morada
Formato No.3 Recuperación del patrimonio.	Árnica
Formato No.4 Recuperación del patrimonio.	Estáfiate
Formato No.5 Recuperación del patrimonio.	Rosa de Castilla
Formato No.6 Recuperación del patrimonio.	Ruda
Formato No.7 Recuperación del patrimonio.	Sábila
Formato No.8 Recuperación del patrimonio.	Hinojo
Formato No.9 Recuperación del patrimonio.	Manzanilla
Formato No.10 Recuperación del patrimonio	Naranja

Ficha no. 1. Recuperación del patrimonio: Hierbabuena

Nombre Científico	Menta spicata
Familia	Lamiaceis
Parte empleada	Hojas
Uso Tradicional	Analgésico, antiinflamatorio, antiespasmódico.
Preparación: infusión.	
Características: hierba aromática, sus tallos son aproximadamente de 50 cm. Sus hojas son en forma elíptica gracias a su aroma y sabor se utiliza en la cocina como condimento.	
Fotografía	

Fuente: <https://definicion.de/hierbabuena/>

Ficha no. 2. Recuperación del patrimonio. Buganbillea Morada

Nombre Científico	Bougainvillea glabra
Familia	Nyctaginaceae
Parte empleada	Flor
Usos	Tos
Preparación: Té. Tomar como agua de tiempo mientras se presenta la tos.	
Características: arbusto extendido o trepador, con ramas leñosas provistas de espinas fuertes y generalmente rectas. Con flores pequeñas amarillas cubiertas de hojas modificadas de color llamativo, las cuales generalmente confundimos con la flor.	
Fotografía	

**Fuente:**


[http://www.itto.int/files/itto\\_project\\_db\\_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinales.pdf](http://www.itto.int/files/itto_project_db_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinales.pdf)

Ficha no. 3. Recuperación del Patrimonio. Árnica

Nombre Científico	Tithonia diversifolia
Familia	Asteraceae
Parte empleada	Rama y hoja
Usos	curar heridas y dolores
Preparación para heridas; hervir unas ramas añadiendo ramas de hierba cancerina y golondrina, y limpiar la herida con la preparación. Para dolores, machacar hojas y untar en la zona de dolor.	
Características: Planta herbácea o arbustiva robusta, hojas alargadas y ovaladas. Las flores son grandes y amarillas. El tallo es erecto, ramificado, las ramas tiernas cubiertas de pelillos, que con la edad se pierden. Florece y fructifica de enero a diciembre.	
Fotografía	

**Fuente:**[http://www.itto.int/files/itto\\_project\\_db\\_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinales.pdf](http://www.itto.int/files/itto_project_db_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinales.pdf)

Ficha no. 4. Recuperación del Patrimonio. Estáfiate.

Nombre Científico	Artemisia mexicana
Familia	Asteraceae
Parte empleada	Hoja
Usos	Diabetes y dolores estomacales
Preparación: para dolores estomacales hervir unas hojas junto con hojas de hinojo, ruda y ajo, y tomarlo como té, dos o tres veces al día.	
Características: Hierba erguida de aprox. 1m de altura. Tienen ramas blanquecinas y sus hojas están divididas en tres. Las flores son amarillentas y están acomodadas en numerosas cabezuelas que al estrujarse despiden un olor característico. Florece de septiembre a noviembre.	
Fotografía	
	


Fuente: [http://www.itto.int/files/itto\\_project\\_db\\_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinal.pdf](http://www.itto.int/files/itto_project_db_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinal.pdf)

Ficha No. 5. Recuperación del patrimonio. Rosa de Castilla.

Nombre Científico	Rosa sp.
Familia	Rosaceae
Parte empleada	Flor
Usos	limpieza de ojos
Preparación: hervir dos o tres rosas en agua y lavar los ojos con el agua.	
Características: arbusto pequeño de 90cm a 1.2m de altura. Las hojas son más largas que anchas, de color verde oscuro, con bordes dentados. Las flores son de color rosa pálido o rojo oscuro.	
Fotografía	


Fuente:[http://www.itto.int/files/itto\\_project\\_db\\_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinal.pdf](http://www.itto.int/files/itto_project_db_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinal.pdf)

Ficha no.6. Recuperación del patrimonio. Ruda

Nombre Científico	Ruta graveolens
Familia	Rutaceae
Parte empleada	Rama
Usos	Dolor de estómago y gastritis.
Preparación: dolor de estómago, se hierven unas ramas en leche o agua. Para gastritis, preparar un té, y tomarlo por las mañanas.	
Características: arbusto de 50 a 90cm de altura, con un tallo muy ramificado. Las hojas están muy divididas, de color verde azulado y con aroma fuerte. Las flores son amarillas con el centro verde. Los frutos se abren en cuatro partes al madurar	
Fotografía	
	

Fuente:[http://www.itto.int/files/itto\\_project\\_db\\_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinales.pdf](http://www.itto.int/files/itto_project_db_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinales.pdf)

Ficha No.7 Recuperación del patrimonio. Sábila.


Nombre Científico	Aloe Vera
Familia	Xanthorrhoeaceae
Parte empleada	Hojas
Usos	dolores y heridas
Preparación: Para quemaduras y ardor untar la salvia en la zona de dolor. Para gastritis, licuar la pulpa y tomarla.	
Características: la planta es un pequeño maguey. Sus pencas son grandes, gruesas, con dientes doblados hacia arriba; tiene puntas agudas y espinas en los bordes. Las hojas contienen una gelatina llamada acíbar, un jugo amarillo y amargo en donde se encuentra la aloína. Las flores son largas, en forma de tubo y de color rojizo anaranjado. Florece septiembre a abril	
Fotografía:	

Fuente: fotografía de Héctor Perdomo Rojas y

[http://www.itto.int/files/itto\\_project\\_db\\_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinales.pdf](http://www.itto.int/files/itto_project_db_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinales.pdf)




Ficha No.8 Recuperación del patrimonio. Hinojo.

Nombre Científico	Foeniculum vulgare
Familia	Apiaceae
Parte empleada	Hoja
Usos	Dolor estomacal
Preparación: Té de Hinojo con ruda, Estáfiate, manzanilla y ajo.	
Características: planta tipo arbusto de aprox. 2m de alto. El tallo brillante, finamente estriado, con franjas azulosas. Las hojas están divididas en segmentos y presenta flores amarillas. Florece de julio a septiembre.	
Fotografía	

Fuente:


[http://www.itto.int/files/itto\\_project\\_db\\_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinales.pdf](http://www.itto.int/files/itto_project_db_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinales.pdf)

Ficha No.9 Recuperación del patrimonio. Manzanilla.

Nombre Científico	Matricaria recutita
Familia	<i>Asteraceae</i>
Parte empleada	Hojas y flor
Usos	Problemas digestivos, los nervios o el colesterol, como para el cuidado de la piel o de los ojos.
Preparación: te, infusión	
Características: La manzanilla (o camomila), es una planta aromática presenta un tallo erguido, ramoso y puede llegar a alcanzar una altura de 50 cm (aproximadamente).	
Fotografía	
	

Fuente: <https://www.equisalud.com/es-es/componentes/manzanilla/>

Ficha No.10 Recuperación del patrimonio. Naranja.

Nombre Científico	Citrus sp.
Familia	Rutaceae
Parte empleada	Hojas y flor
Usos	Nervios.
Preparación: infusión y té	
Características: árbol frondoso, hojas alargadas. Frutos grandes y jugosos, de color verde amarillento. O anaranjado-rojizo al madurar, con cáscara rugosa.	
Fotografía:	

Fuente:[http://www.itto.int/files/itto\\_project\\_db\\_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinal.es.pdf](http://www.itto.int/files/itto_project_db_input/3000/Technical/Manual%20plantas%20medicinal.es.pdf)

## B.5 Recuperación De Costumbres Y Tradiciones

Las costumbres, y tradiciones culturales son lo que hacen que un pueblo tenga identidad, la forma en la que se dan sus celebraciones es lo que identifica a un pueblo, las tradiciones se van arraigando en los mismos habitantes en la práctica constante, aun cuando se sufren cambios en ellas por la globalización y el crecimiento de la zona que va transformándose lentamente junto con la sociedad, por la necesidad de adaptación e influencia de grupos ajenos a él; sin embargo siempre se buscara la manera de apegarse al origen de estas tradiciones. La cultura en la que se desarrolla el ser humano lo define, y al dar continuidad en sus tradiciones y apreciarlas le dará un valor de pertenencia a las manifestaciones que se den dentro de su cultura, y de esta manera podrá visualizar y apreciar la riqueza que existe en las coloridas fiestas, ritos ancestrales, las leyendas transmitidas y apenas modificadas de abuelos a padres, de padres a hijos; son una riqueza cultural que debe mostrarse al mundo, no puede pasar desapercibida a futuras generaciones donde los niños aprenden de lo que oyen y de lo que leen, pero aún más de lo que ven y experimentan cotidianamente

Orgullosos de su cultura los habitantes de Santa María Atarasquillo celebran sus festividades practicando y dándoles continuidad a sus tradiciones, pero lo más importante transmitiendo preservando y heredándoselas de una generación a otra lo que hace a un pueblo ser único.

Para conocerse mejor como personas y como grupo humano, es importante que la comunidad de Santa Ma. Atarasquillo sea consiente y sensible acerca de las costumbres y tradiciones culturales, y se concentre en pensar y dialogar con las autoridades de la comunidad misma como mejorar, y de ser posible rescatar el legado de los antepasados.

La recopilación de esta información acerca de “costumbres tradiciones y creencias” ha sido realizada por personajes relacionados con la historia del pueblo de Santa Ma. Atarasquillo.

Tabla de costumbres tradiciones y creencias.

Fichas para rescate de costumbres tradiciones	Festividad
Formato No.1 Recuperación del patrimonio.	Fiestas Patrias
Formato No.2 Recuperación del patrimonio.	Día de muertos
Formato No.3 Recuperación del patrimonio.	Posadas
Formato No.4 Recuperación del patrimonio.	Navidad
Formato No.5 Recuperación del patrimonio.	Los tres reyes magos
Formato No.6 Recuperación del patrimonio.	Año nuevo

#### Fiestas. Patrias.

En cada rincón de México se recuerda y conmemora con gran júbilo el 16 de Septiembre de 1810, donde los mexicanos se gloriaron de lograr la independencia de México del dominio español. Así es como la noche del 15 de Septiembre de cada año se celebra el grito de Independencia hecho por el cura Miguel Hidalgo y Costilla, a este festejo se le ha denominado "Fiestas Patrias". Y se celebran en la explanada de cada localidad, en cada población, municipio, o estado y en el zócalo de la Ciudad de México por la autoridad en curso, ya sea delegado, presidente municipal, o presidente de la República mexicana.

Ficha No.1 Recuperación del Patrimonio. Fiestas Patrias

Nombre de la fiesta	Fiestas Patrias
Fecha de la fiesta	15 y 16 de Septiembre
Lugar de la Fiesta	Santa Ma. Atarasquillo

Descripción de la fiesta:

La noche del 15 de Septiembre representa una gran emoción para los habitantes de la comunidad al escuchar el ¡Viva México! Y el repiqueteo de las campanas, ondeando la bandera mexicana, entonces en ese momento se dejan escuchar al unísono cohetes tronar en el aire y miles de luces se aprecian en el cielo, posteriormente, sigue el festejo con presentaciones y exhibiciones folclóricas con bailables representativos de los diferentes estados de la república Mexicana, siguiendo del tradicional baile con algún grupo musical del momento, el cual es contratado por la delegación municipal; Por supuesto no pueden faltar los típicos antojitos mexicanos regionales que son elaborados por los mismos pobladores y expuestos para su venta en el lugar del evento, la explanada del pueblo revestida con motivos y adornos mexicanos. Para el día siguiente 16 de Septiembre se lleva a cabo un desfile con carros alegóricos, el cual encabeza la reina de las fiestas patrias quien presencio la noche anterior, quien es representante del pueblo no solo por su belleza física sino también por ciertas cualidades que la diferencian, entre la población. El desfile se realiza por la mañana con las diferentes instituciones de la localidad. Y por la tarde, se organizan actividades recreativas, tales como el palo encebado, carreras de costales, el puerco encebado, pelea de gallos, entre otras. Concluyendo así satisfactoriamente las fiestas patrias.

Fotografía:






Fuente: <https://difusionculturaluninter.files.wordpress.com/2015/09/independencia-mexicana.jpg> y entrevista a la Sra. Socorro Hermenegildo Medel. Integrante de la Delegación de la comunidad.

Miércoles de ceniza.

Tiempo de preparación, reflexión, oración y arrepentimiento para esperar la Semana Santa. Se da cuarenta días antes de que se viva la Pasión, muerte y resurrección de Jesucristo.

Ficha No.2 Recuperación del patrimonio miércoles de ceniza

Nombre de la fiesta	Miércoles de ceniza
Fecha de la fiesta	Febrero (Es movible el día)
Lugar de la fiesta	Santa María Atarasquillo
Descripción de la fiesta: Con el miércoles de ceniza da inicio la Cuaresma, es un día de ayuno, abstinencia y oración, para todo fiel cristiano católico, y es el inicio de un camino de cuarenta días antes de preparación y conversión para vivir la pasión de Cristo; en el que el sacerdote o un ministro de la iglesia católica, coloca con ceniza, una cruz en la frente de cada persona en la que se recuerda y sensibiliza a los fieles de que la vida en la tierra es efímera, y que en cualquier momento puede morir. Al momento de poner la cruz reza el sacerdote pasajes de la biblia “Recuerda que polvo eres y al polvo volverás” o “Arrepiéntete y “Cree en el evangelio” (Mr 1, 15).	
Fotografía: 	

Fuente:

<https://www.eluniverso.com/noticias/2019/03/05/nota/7214597/miercoles-ceniza-marca-inicio-cuarema-y-entrevista-a-la-Sra.-Matilde-Villavicencio.-Socia-de-la-virgen-de-Dolores-de-la-comunidad>.

Día de muertos.

Día de muertos; concepto sagrado de origen prehispánico que en muchas regiones del país es motivo de celebración,

Desde el 7 de noviembre de 2003 la UNESCO distinguió a la festividad indígena de Día de Muertos como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad.

Ficha No.3 Recuperación del patrimonio. Día de muertos

Nombre de la fiesta	Día de muertos
Fecha de la fiesta	2 de Noviembre
Lugar de la fiesta	Santa María Atarasquillo
Descripción de la fiesta: En la localidad de Santa María Atarasquillo las celebraciones de estos días dan inicio con la limpieza de las lápidas en el panteón. Aunque los preparativos se dan meses antes cuando empiezan los familiares a ahorrar para comprar ceras, veladoras, flores y colocar en sus casas altares con ofrendas, incluyendo en ellas todo lo que les gustaba a los difuntos. Ya que según las creencias y tradición, cuando alguien muere en la tierra, después de la muerte continúa su camino en el mundo de los muertos para vivir una eternidad. En esta tradición existe una mezcla de elementos tanto prehispánicos como del catolicismo a la llegada de los españoles (conquista) y el modernismo, ya que se ha dado una evolución constante en la sociedad y sus tradiciones. Los altares con las ofrendas toman forma desde el 31 de octubre, cuando se festeja la llegada de los niños, donde se coloca una veladora encendida y sobre un petate un camino de pétalos de flores blancas que llega hasta la puerta de la calle con el propósito de guiar a los pequeños al hogar; en el altar se colocan las fotografías de los difuntos que se tengan, en este día solo de niños, en la ofrenda se ofrece a las almas de los niños todo aquello que en vida le gustaba comer, como, chocolate con leche, pan dulce, tamales, dulces, fruta de temporada (guayaba, manzana, mandarina, entre otras). Al día siguiente se espera a las almas grandes; se enciende una veladora más. A través de las velas, veladoras y cirios está presente el fuego, que se ofrenda a las ánimas para alumbrar su camino de vuelta a su morada, se agrega un vaso de agua, que significa fuente de vida para calmar la sed del visitante después de su largo	



recorrido, y un camino de pétalos de flor de cempasúchil partiendo de una cruz para que se conduzcan hacia sus familiares por si llegaran a perderse en el camino, y flor de nube para adornar, las fotografías de los adultos difuntos, y una gran variedad de comida como mole rojo, frijoles, pescado seco, habas, tortillas, dulce de calabaza, calaveritas de azúcar, chocolate y amaranto, así como otros alfeñiques, hacen alusión a la muerte y de cierta forma, se burlan de ella, siendo costumbre escribirles en la frente el nombre del difunto para adornar, tequila, mezcal, cerveza, es decir las preferencias del difunto. La sal como símbolo de purificación del alma para que esta no se corrompa en su viaje de ida y vuelta al otro mundo. El pan como alimento y consagración, el pan de muerto, tiene un doble significado. Por un lado, representa la cruz de Cristo; por otro, las tiras sobre la corteza representan los huesos y el ajonjolí, las lágrimas de las ánimas que no han encontrado el descanso.

El sahumerio y el copal no deben faltar en ninguno de estos días, representan la purificación del alma, y es su aroma el que es capaz de guiar a los difuntos hacia su ofrenda.

Tradicionalmente los altares tienen niveles, y dependiendo de las costumbres familiares se usan dos, tres o siete niveles. Los altares de dos niveles, los más comunes hoy en día, representan la división del cielo y de la tierra; los de tres niveles representan el cielo, la tierra y el inframundo, aunque también se les pueden referir como los elementos de la Santísima Trinidad.

En esta festividad, es obligado visitar las tumbas de los difuntos para limpiarlas y arreglarlas con flores y veladoras. Esta visita, es una muestra más de la riqueza y diversidad de la tradición, pues el día 2 de Nov. A medio día se ofrece una misa por el eterno descanso de los fieles difunto, y es así como concluye esta celebración tradicional Mexicana en La población de Santa María Atarasquillo.

El tradicional por excelencia, es el altar de siete niveles, que representan los niveles que debe atravesar el alma para poder llegar al lugar de su descanso espiritual. Cada escalón, es cubierto con manteles, papel picado, hojas de plátano, palmillas y petates de tule; cada escalón tiene un significado distinto.

En el más alto se coloca la imagen del santo de devoción de la familia; el segundo, está destinado a las ánimas del purgatorio; en el tercero se coloca la sal, en el cuarto el pan, que se ofrece como alimento; en el quinto se colocan las frutas y los platillos preferidos por los difuntos; en el sexto las fotografías de los difuntos a los que se les dedica el altar y por último, en el séptimo, en contacto con la tierra, una cruz formada por flores, semillas o frutas. El arco, hecho con carrizo y decorado con flores, se ubica por encima del primer nivel del altar y simboliza la puerta que conecta al mundo de los muertos.

El papel picado y sus colores representan la pureza y el duelo, actualmente se adornan con calaveras y otros elementos de la cultura popular; en la época prehispánica, se utilizaba el papel amate y en él se dibujaban diferentes deidades.

La flor de cempasúchil, la nube y el moco de pavo son las flores que decoran las ofrendas y los cementerios; al igual que el copal, se cree que su aroma atrae y guía a las almas de los muertos.

Es costumbre también colocar una escultura de un perro Xoloizcuintle, que ayudará a las almas a pasar el río Chiconauhuapan para llegar al Mitán; además, representa también la alegría de los niños difuntos

En esta festividad, los familiares acostumbran acudir al panteón y permanecer en las tumbas de sus difuntos durante la noche de su llegada para convivir con ellos, llevando consigo alimentos y música de la preferencia del difunto o si así lo prefieren acuden al día siguiente y después de la misa que se ofrece a medio día por el eterno descanso de los fieles difuntos siguen homenajearlo y honrándolos en agradecimiento por tan especial visita. Esta tradición, ha sido una combinación de tradiciones Europeas con ritos de pueblos originarios, y como resultado la tradición en México ha adquirido un tinte alegre y colorido

Fotografía:



**Fuente:** Lerma: mitos y tradiciones. El origen de su pensamiento (2013) y entrevista a Sra. Silvia González, habitante de la región.

Posadas.

Las posadas son fiestas tradicionales que se celebran nueve días antes de la llegada de navidad del 16 de Diciembre al 24 de Diciembre.

En México existe la tradición de “pedir posada”, en cada una de las nueve posadas o casas que se destinan por la iglesia, o familiarmente. La costumbre y tradición de estas es celebrarlas por la tarde-noche.

#### Ficha No.4 Recuperación del patrimonio. Posadas

Nombre de la fiesta	Posadas
Fecha de la fiesta	16 al 24 de Diciembre
Lugar de la fiesta	Santa Ma. Atarasquillo
Descripción de la fiesta:  La forma tradicional de disfrutar de una posada es cuando son asignadas por la iglesia y todo el pueblo es invitado, se acostumbra rezar los misterios en el templo y en el camino, hacia la calle anfitriona se canta la letanía y algunos canticos navideños con la rondalla del pueblo, los niños con los adultos avanzan con gran entusiasmo, con velas, luces y silbatos por las diferentes calles del pueblo, hasta llegar a la calle que le ha sido asignada la posada, la procesión va de "pidiendo "posada" en las diferentes casas, hasta que una de ellas les abren las puertas. Las posadas son representadas por dos voluntarios, quienes asumen el papel de José y María. Los peregrinos acompañados por un grupo de invitados piden posada en la puerta, con cantos. Al pedir posada con cantos y letanías, los pobladores recuerdan la forma en que San José y la Virgen María buscaron un lugar donde descansar, desde su salida de Nazaret hasta Belén, ciudad en la que nació el niño Jesús; tronando cohetes y cantando Villancicos navideños como es la tradición. En la última casa donde les dieron posada, se rompen piñatas, y los anfitriones se organizan para ofrecer antojitos como buñuelos, y el tradicional ponche, finalmente para concluir con la posada y despedir a la gente, se reparte los aguinaldos (bolsitas con dulces y fruta de temporada).	

Cuando la posada es organizada por una familia de igual manera se empieza por un recorrido corto en el que se rezan los misterios y se hacen canticos navideños. En estas fiestas, los invitados se colocan en el exterior de la casa, ya sea el patio o jardín; portan velitas y luces de colores y, las dos personas de adelante llevan entre sus manos, la representación de un pesebre donde se llevan a los peregrinos, Adentro están los anfitriones de la casa esperando que les pidan posada; La fiesta se basa en la recreación de José y María tratando de conseguir alojamiento en numerosas posadas y ser rechazados. Hasta que a quien le tocó la posada les permite la entrada a los peregrinos.

Los canticos Navideños son una forma de expresión oral improvisada de carácter popular que crea versos rimados. Esta modalidad se asocia a los ciclos festivos de Adviento y Navidad, acompañando los canticos con alguna rondalla o músicos.

Fotografía:



Fuente: Sra. Martha Guerrero Montoya y Habitante de la comunidad.

## Nochebuena y Navidad

Las tradiciones Navideñas en México se distinguen por su origen prehispánico y la influencia de los españoles, dos grandes culturas: indígena-español.

### Ficha No. 5 Recuperación del patrimonio. Nochebuena y Navidad

Nombre de la fiesta	Celebración de Nochebuena y Navidad
Fecha de la fiesta	24 de Diciembre
Lugar de la fiesta	Santa María Atarasquillo
<p>Descripción de la fiesta:</p> <p>En las tradiciones navideñas existe una gran influencia religiosa en cada uno de sus elementos, aun cuando ha ido evolucionando a través del tiempo, se mantiene la unión familiar como símbolo de esta tradición, la convivencia con las personas queridas; pues para la cultura mexicana regirse por los valores de solidaridad, generosidad, respeto, compromiso, trabajo y unión familiar es muy importante, es por ello que en estas fechas las familias y amigos se unen y disfrutan de las celebraciones que comienzan desde mediados de Diciembre y terminan a principios de Febrero.</p> <p>Otro elemento importante y que se destaca en esta época de Navidad son las pastorelas, son una tradición que se ha pasado de generación en generación.</p> <p>Entre otros elementos que se encuentran en estas fiestas, además del árbol y los adornos de Navidad, las familias acostumbran colocar en sus hogares un nacimiento, que representa la escena de la llegada del niño Jesús. En él se podrá apreciar a la virgen María y San José, además de los Tres Reyes Magos y algunos pastores y animales del campo. La figura del niño dios es colocada en nochebuena después de las 12:00 hrs. víspera de navidad o hasta el 25 de diciembre. Con esta tradición, se ha desarrollado una destreza artesanal para la elaboración de nacimientos de diferentes tipos de materiales y de todos tamaños, en la comunidad, los más comunes son de yeso y porcelana.</p> <p>Esta tradición guarda desde sus orígenes su esencia; reforzar vínculos familiares al traer consigo recuerdos y remembranzas de la infancia, la juventud y la edad madura de familiares tanto presentes como ausentes en el calor de hogar, herencia de las abuelas y por supuesto, para tan grata celebración, no</p>	

puede faltar la cena de nochebuena. Las familias preparan platillos como, bacalao a la vizcaína, pavo o guajolote elaborado de diferentes formas, lomo en adobo, entre otros, que se acompañan generalmente con ensalada de manzana y un buen vino de mesa o bebidas gaseosas como la sidra, o jugo de manzana para los niños. Como postre, los clásicos Buñuelos, elaborados con una masa de harina endulzada con miel hecha de piloncillo canela y anís. Las familias en Santa María Atarasquillo viven días de alegría y, buenos deseos, disfrutando cada momento de esta gran fiesta en familia. Y siendo la celebración religiosa más importante para los católicos, pues se conmemora el nacimiento del niño Jesús.

Fotografía:



Fuente: entrevista a Sra. Soledad Gomora de la Cruz, habitante de la comunidad.

## Año Nuevo

Para todas culturas del mundo, el inicio del año nuevo tiene diferente significado, diferentes costumbres, y en México hacer propósitos en año nuevo es muy antiguo, tanto como la tradición misma, y esta reza, que el año nuevo tenía que ser recibido en alegría y abundancia para que permaneciera así el resto del año.

### Ficha No.6 recuperación del patrimonio: Año Nuevo

Nombre de la fiesta	Año Nuevo
Fecha de la fiesta	31 de Diciembre-1° de Enero
Lugar de la fiesta	Santa María Atarasquillo
Descripción de la fiesta:	
<p>Los habitantes de la comunidad de Santa María Atarasquillo como todos los mexicanos se reúnen con sus seres queridos, para celebrar y compartir con ellos lo vivido el año que termina, esta fiesta a diferencia de navidad la convivencia es más abierta, es decir se incluyen amigos o conocidos más cercanos, con quien festejan y se desean entre sí lo mejor para el año entrante. La celebración del año nuevo no necesariamente se realiza en casa, también es opción algún restaurante que ofrezca una cena especial de año nuevo, o incluso trasladarse a cualquier otra residencia de alguien más.</p> <p>Es tradición para las familias que en el momento en que comienza la cuenta regresiva para recibir al Año Nuevo, se consuman 12 uvas, representando los meses del año, además al comer cada uva por cada campanada de acuerdo a las manecillas del reloj antes de que den las 12:00 horas. Se pide un deseo.</p> <p>También hay otras creencias dentro de esta tradición, como: regar lentejas alrededor de la puerta, como símbolo de abundancia; barrer hacia el exterior de la casa, anhelando que todo lo malo del año anterior salga de ella, o que esa noche se usen prendas íntimas de color rojo para atraer el amor, o de color amarillo para atraer al dinero; así como salir y entrar de la casa con maletas, para que no falten los viajes durante el año. Por supuesto, no puede faltar una suculenta y elegante cena navideña donde desfilan deliciosos platillos pero lo</p>	



que más se disfruta en esta fecha es la calidez de la familia; donde fluyen los abrazos y los buenos deseos para compartir. Se caracteriza por ser una fiesta con espectáculo, de pirotecnia y música.

Fotografía:




Fuente: entrevista a Sra. Irma Colín Gutiérrez, habitante de la localidad.



Los tres reyes magos.

Los reyes magos venían de oriente, y al escuchar del nacimiento del futuro rey de reyes, el niño Jesús, le llevaron como regalo oro, incienso y mirra.

Ficha No.7 Recuperación del patrimonio: Día de Reyes Magos

Nombre de la fiesta	Día de reyes magos
Fecha de la fiesta	6 de Enero
Lugar de la fiesta	Santa María Atarasquillo
Descripción de la fiesta:  Una fecha especial, que la comunidad de Santa María Atarasquillo disfruta, en especial los niños, es el día en que llegan Los Reyes Magos el 5 de Enero por la madrugada, cuando las familias duermen, se da la magia de los sueños, llegan los reyes magos en su caballo, elefante y camello respectivamente, según la tradición a obsequiar regalos a los niños, replicando los obsequios donados al niño Dios en su nacimiento. Los Reyes Magos traen consigo los regalos que los niños pidieron en cartas escritas con sus deseos antes de la llegada de nochebuena las cuales han permanecido durante días en el árbol de Navidad. En este día y/o al día siguiente, se reúnen familias y amigos para partir y compartir la tradicional Rosca de Reyes, la cual es un pan decorado con ate, frutos secos como puede ser higo o naranja y en medio de la rosca muñecos distribuidos en la Rosca, que simbolizan al niño dios y si al partir una rebanada viene acompañada con un muñeco, a esta persona le toca dar tamales el 2 de febrero, día de la Calendaría.	
Fotografía:	

**Fuente:** entrevista a Sra. Esmeralda Cristino Hernández, habitante de la comunidad.

## La Candelaria

Tradición cuya celebración es meramente católica, y tiene relación con la navidad y el nacimiento del niño Jesús

### Ficha No.8 Recuperación del patrimonio. Día de la Candelaria

Nombre de la fiesta	Día de la candelaria
Fecha de la fiesta	2 de Febrero
Lugar de la fiesta	Santa María Atarasquillo
Descripción de la fiesta:  La fiesta de la Candelaria se da 40 días después del nacimiento del niño Dios, Según la tradición se celebra la purificación de la virgen y dar gracias a Dios por el nacimiento de su hijo Jesús aquí en la tierra, y desde ahí se quedó la costumbre de asistir a la iglesia, vestir al niño Dios quien nació en navidad, y llevarlo a bendecir, en este día a la iglesia en donde se ofician misas en diferentes horarios del día. El día de la candelaria coincidió con la siembra el 2 de febrero y para festejar este acontecimiento se ofrecían tamales acompañados de un sabroso atole de pinole. Y las personas que habían encontrado muñeco en la rosca, el 6 de Enero eran los encargados de invitar los tamales.	
Fotografía: 	

Fuente:

<https://imparcialoaxaca.mx/arte-y-cultura/117396/dia-de-la-candelaria-tradicion-que-perdura-en-oaxaca/> y entrevista a Sra. Adelina Colín Morales

## IX. CONCLUSIONES

Cada lugar se define por sus propias tradiciones y costumbres, las cuales forman su cultura, y para los habitantes de Santa María Atarasquillo el gusto por relatar y compartir una historia acerca de un interés común, el pueblo, se ha hecho una tradición popular heredada. Sin embargo, la transmisión oral, pone en riesgo la conservación de todo el patrimonio inmaterial que caracteriza a las comunidades si ésta no se traduce en escritos que puedan heredarse de generación en generación y representen un recordatorio de la riqueza de la región.

Más aún en épocas recientes, la globalización y la migración está acelerando los procesos de pérdida del patrimonio, debido a que las personas no necesariamente van a habitar en el mismo lugar durante décadas y su éxodo implica una diseminación de la información.

Amplio ha sido el trabajo de la UNESCO, y las fichas han sido de gran utilidad para poder documentar de manera certera y correcta todas esas tradiciones inmateriales que rodean la comunidad de Santa María Atarasquillo. Más aún, sin estas guías resulta complejo entender todo lo que debe incluir cada una de estas manifestaciones. Por lo cual, este trabajo representa un punto de partida para la comunidad el cual se convierte en el único testimonio escrito de su gastronomía, fiestas, ritos, costumbres y herbolaria de la comunidad.

## X. FUENTES CONSULTADAS.

Arizpe, L (2006) Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial, Cuicuilco, vol. 13, núm. 38, septiembre-diciembre, pp. 13-27 Escuela Nacional de Antropología e Historia, Distrito Federal, México

Molina, M. I. A., Torres, M. M. M., Zambrano, R. M. O., & Martínez, J. A. E. (2016). Manual de procedimiento en la empresa. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, (2016\_11).

Ballart, J. y Tresserras, J. 2001 Gestión del patrimonio cultural. Barcelona: Ariel.

Bermúdez A., Arbeloa J. V., Giralt A. 2004. Intervención en el patrimonio cultural: creación y gestión de proyectos. Madrid, España. Ed. Síntesis.

Bortolotto, C. (2014). La problemática del patrimonio cultural inmaterial. *Culturas. Revista de Gestión Cultural*, 1(1), 1-22. doi:<https://doi.org/10.4995/cs.2014.3162>

Candelas, E. (Noviembre de 2017). *Organizacion y Procedimientos*. Mexico: SUAYED. Obtenido de [http://fcasua.contad.unam.mx/apuntes/interiores/docs/20182/administracion/2/LA\\_1244\\_31018\\_A\\_Organizacion\\_Procedimientos\\_Plan2016\\_V1.pdf](http://fcasua.contad.unam.mx/apuntes/interiores/docs/20182/administracion/2/LA_1244_31018_A_Organizacion_Procedimientos_Plan2016_V1.pdf)

Chaparro, J. (2001). Introducción. En: A., Calvo Posso (comp.). *Políticas y gestión para la sostenibilidad del patrimonio urbano*. Bogotá: Centro.

Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA). 2009. Guía para la gestión de proyectos culturales. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes de Chile. Obtenido de: [https://issuu.com/cultudocs/docs/guia\\_para\\_la\\_gestion\\_de\\_proyectos\\_culturales/75](https://issuu.com/cultudocs/docs/guia_para_la_gestion_de_proyectos_culturales/75)

Cossons, E. citado en Zamora, 2002, p. 8. Resaltados no son del original.

De La Rosa, B. M. (2003). Nuevos turistas en busca de un nuevo producto: el patrimonio cultural. *MIEMBROS DEL CONSEJO EDITORIAL*, 155.

Feilden B. y Jokilehto, J. (2003). Manual para el manejo de los sitios del Patrimonio Cultural Mundial. Roma: ICCROM, UNESCO-WHC, ICOMOS.

García, J. (1998) "De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural", *Política y Sociología*, 27: 9-20.

García, N. 1987 ¿Quiénes usan el patrimonio?. Políticas culturales y participación social. Antropología. Boletín oficial del Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, (15-16), 11-24.

García, Z. 2008 Educación y apropiación en Ciudades Patrimonio Mundial: Espacios para un aprendizaje dialógico. Iber. Didáctica de las ciencias sociales, geografía e historia. Barcelona: España, (55), 72-78.

González, M. V. (2009). Gestión turística del patrimonio cultural: enfoques para un desarrollo sostenible del turismo cultural. *Cuadernos de turismo*, (23), 237-254.

Hernández, R., Fernández, C., Baptista, P. (2014). Metodología de la Investigación. Quinta edición. Distrito Federal, México. McGraw Hill. ISBN: 978-607-15-0297-9.

Ibarra, J. (2001) "Análisis de la oferta de turismo cultural en España", *Estudios Turísticos*, 150: 15-40.

Londoño, N. (2009). Formulación de Proyectos: enfoques, procesos y herramientas (Cuadernos de Cooperación para el Desarrollo).

Martinell, A (2002). La Gestión Cultural: singularidad profesional y perspectivas de futuro. *Indigestión cultural, una cartografía de los procesos culturales contemporáneos*.

Matias, R. (29 de 11 de 2017). *Manual de Procedimientos*. Obtenido de Web y Empresas:  
[https://www.webyempresas.com/manual-de-procedimientos/#Ventajas\\_de\\_un\\_manual\\_de\\_procedimiento](https://www.webyempresas.com/manual-de-procedimientos/#Ventajas_de_un_manual_de_procedimiento).

Mejía, M. H. (2012). El patrimonio cultural: su gestión y significado. In *Anais del Congreso Euroamericano, VIII Campus de cooperación cultural*.

Monsalve, L. (2008, septiembre). Patrimonio cultural inmaterial y su salvaguardia: apuntes sobre su tratamiento en América Latina [Gestión del Patrimonio Inmaterial]. Boletín Gestión Cultural, 17 Recuperado de <http://www.gestioncultural.org/gc/boletin/2008/bgc17-LMonsalve.pdf>.

Murillo, J., & Martínez, C. (2010). Investigación etnográfica. *Madrid: UAM*, 141

Olivera, A. (1). Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios. *Cuadernos De Turismo*, (27), 663-677. Recuperado a partir de <https://revistas.um.es/turismo/article/view/140151>.

Olmos, H. (2008). *Gestión cultural: Claves del desarrollo*. Madrid: Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo.

Paño, P. (2012) "Gestión del patrimonio cultural y participación ciudadana. Presupuestos participativos como ejemplo de decisión y gestión compartida del patrimonio cultural entre instituciones públicas y ciudadanía". *Treballs d'Arqueologia*, núm. 18, p. 99-123.

Querol M. A. 2010. *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural*. Madrid, España. Ed. Akal.

Rosello, D. (2007). *Diseño y evaluación de proyectos culturales* (4.ª ed.). Barcelona: Ariel.

Schouten, F. (1995) "Heritage as Historical Reality". En Herbert, D (ed.), *Heritage, Tourism and society*, London, Mansell, pp: 21- 31

Schulze, N. 2006: 12 Caraballo, C. 2006 Xochimilco: de caso problema a experiencia piloto. En Programa de fortalecimiento de la gestión municipal. Patrimonio cultural una herramienta capital. México: UNESCO.

Secretaría de Asuntos Económicos (SECO). 2014. *Conceptos básicos para la gestión de destinos turísticos*. Destinos del Perú. Obtenido de: [https://www.swisscontact.org/fileadmin/user\\_upload/COUNTRIES/Peru/Documents/Publications/Conceptos\\_basicos\\_para\\_la\\_gestion\\_de\\_destinos\\_turisticos.pdf](https://www.swisscontact.org/fileadmin/user_upload/COUNTRIES/Peru/Documents/Publications/Conceptos_basicos_para_la_gestion_de_destinos_turisticos.pdf).

Secretaría de Relaciones Exteriores. (2005). *Guía para la elaboración de manuales de procedimientos*. 18/01/2020, de SRE Sitio web: [https://www.uv.mx/personal/fcastaneda/files/2010/10/guia\\_elab\\_manu\\_proc.pdf](https://www.uv.mx/personal/fcastaneda/files/2010/10/guia_elab_manu_proc.pdf)

Thomé-Ortiz H. 2008. Turismo rural y campesinado, una aproximación social desde la ecología, la cultura y la economía. *Convergencia*. 15 (47): 237-261.

Villaseñor, I., y Zolla, E. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y representaciones sociales*, 6(12), 75-101.

## XI. ANEXOS.

(Anexo 1) Ficha para rescate de recetas

Nombre del Platillo	
Número de personas que lo elaboran	
Fecha especial en la que se elabora el platillo	
Ingredientes originarios del lugar	
Ingredientes:	
Cantidad Unidad	
Tiempo de preparación aproximada	
Tiempo de cocción	
Explicar método de elaboración	
Se monta sobre algún utensilio típico	
Personas que lo elaboran	
Cuántas generaciones aproximadamente se han transmitido la receta	
Observaciones respecto a conocimientos nutricionales	
Observaciones respecto a otros conocimientos	
Fotografía de presentación final del platillo.	

--

Ficha No.2 Rescate de formas de alimentación.

Nombre del Producto:	
Descripción de la forma de alimentación	
Fotografía de presentación final del alimento.	



(Anexo No. 3) Ficha para rescate de Fiestas Religiosas

Festividad	
Fecha de Celebración:	
Lugar de celebración Población/Localidad	
Antigüedad	
Municipio	
Organizadores	
Financiación	
Costumbres asociadas a la Celebración. Danzas/Folklore: Bailes: Elementos Significativos: Personajes Disfrazados:	
Fotografía de la celebración	

(Anexo 4) Ficha para rescate de Baile o Danzas tradicionales

Nombre del Folklore:	
Ubicación:	
Municipio	
Comunidad	
Protagonistas:	
Descripción del Baile o la danza tradicional.	
Importancia del Baile o Danza Tradicional para el rescate y preservación cultural	
Observaciones respecto a otros conocimientos	
Fotografía del Baile o Danza Tradicional.	

(Anexo 5) Ficha para rescate de Herbolaria

Nombre Científico	
Familia	
Parte empleada	
Usos	
Preparación:	
Características:	
Fotografía	

(Anexo 6) Ficha para rescate de Costumbres y Tradiciones

Nombre de la fiesta	
Fecha de la fiesta	
Lugar de la Fiesta	
Descripción de la fiesta:	
Fotografía:	

CUESTIONARIO. (Anexo No. 7)

Nombre de la Persona Entrevistada: \_\_\_\_\_

Profesión u oficio: \_\_\_\_\_

Lugar de la encuesta: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

1. ¿Qué es para usted el patrimonio cultural Inmaterial?
2. ¿Considera que el factor determinante del patrimonio cultural inmaterial es la Identidad de un pueblo?
3. ¿considera que el patrimonio cultural inmaterial este sujeto a los procesos de cambio que se vayan dando en una sociedad? ¿Porque?
4. ¿Qué puede hacer el gobierno (delegación/ municipio) para rescatar el patrimonio cultural inmaterial de la población de Santa María Atarasquillo?
5. ¿Por qué considera importante rescatar el patrimonio cultural inmaterial de la población?
6. ¿Cómo inició su interés por el acervo cultural?
7. De acuerdo a su conocimiento ¿Qué manifestaciones culturales se han dado en la población de Santa María Atarasquillo?
8. ¿Quién ha influenciado en su interés por el patrimonio cultural inmaterial de

Santa María Atarasquillo?

9. Ha transmitido sus conocimientos culturales a la población ¿a quién?

10. ¿De acuerdo a su experiencia de vida considera usted que han cambiado las costumbres y tradiciones de Santa María Atarasquillo?

11. ¿Cuál es la manifestación cultural o manifestaciones que consideras más importantes en tu comunidad?

12. ¿Ha destacado alguna manifestación cultural en específico dentro de la localidad?

13. ¿Qué tan importante Considera que es el patrimonio cultural inmaterial para el desarrollo de la comunidad?

14. Mencione algunas manifestaciones culturales dentro del patrimonio cultural intangible o inmaterial.

15 Según la UNESCO la Gastronomía ha sido considerada patrimonio cultural de la nación. ¿Cuál es su opinión acerca de la cocina tradicional de Atarasquillo?