



Universidad Autónoma del Estado de México

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

Centro de Investigación y Estudios Turísticos

“Experiencias gastronómicas a través de la cocina tradicional matlatzinca en San Francisco Oxtotilpan, Estado de México”

Trabajo Terminal de Grado

Que para obtener el grado de

Maestra en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

Presenta

Galia del Castillo Katz

Tutora Académica

Dra. Diana Castro Ricalde

Tutores Adjuntos

Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros

Dra. Irais González Domínguez

Lectores

Dr. Ricardo Hernández López

Dr. Felipe Carlos Viesca González

Toluca, Estado de México, agosto 2023



Universidad Autónoma del Estado de México

AGRADECIMIENTOS

A Dios.

A la Universidad Autónoma del Estado de México.

A mi tutora, la Dra. Diana Castro Ricalde.

A mis tutores adjuntos, el Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros y la Dra. Irais

González Domínguez.

A la comunidad matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan.

A mi esposo.



Universidad Autónoma del Estado de México

La cocina es un arte que nos habla de la historia, la cultura y las tradiciones de un pueblo, y en México, la rica gastronomía tradicional es un reflejo de la diversidad y la riqueza de nuestras raíces. A través de las experiencias gastronómicas, podemos descubrir la autenticidad y la pasión que se encuentra en cada plato y continuar transmitiendo la tradición de generación en generación

(Galia del Castillo Katz)



Universidad Autónoma del Estado de México

ÍNDICE

Apartados	Pág.
Introducción	5
Estado del Arte	8
Problemática identificada.....	20
Justificación	30
Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento.....	32
Objetivos	32
Fundamentos conceptuales.....	32
Marco referencial.....	39
Metodología.....	50
Resultados.....	58
Discusión.....	91
Conclusiones.....	92
Referencias consultadas.....	98
ANEXOS.....	108



Universidad Autónoma del Estado de México

Introducción

En la actualidad existen distintas tendencias turísticas que han favorecido el incremento de visitantes y turistas en todo el mundo; una de ellas es el turismo gastronómico, y en específico, el turismo experiencial -basado en experiencias gastronómicas- que van en la búsqueda de lo autóctono, de la cultura de una comunidad, de la convivencia con las poblaciones rurales y de la vivencia de experiencias auténticas, tradicionales e incluso legendarias. Y todas basadas en la gastronomía, ya que se reconoce que los alimentos constituyen un reflejo de la herencia social, cultural y ambiental de los pueblos, especialmente de los originarios.

De aquí que en México se puedan encontrar cada vez más zonas rurales y comunidades indígenas en las que se desarrollan diferentes actividades relacionadas con el turismo gastronómico y con el turismo experiencial, que no sólo atraen un creciente número de visitantes, sino que, en consecuencia, contribuyen al desarrollo local (López, Guzmán y Jesús, 2011). Sin embargo, se considera que, en el caso del Estado de México, y en específico, de algunas comunidades indígenas como la matlatzinca, este tipo de turismo constituye un nicho potencial de aprovechamiento para favorecer tal desarrollo. Por ello se postula que la creación de experiencias a través de propuestas gastronómicas se han convertido en una alternativa cada vez más socorrida por los habitantes de las comunidades, que buscan la satisfacción de los turistas y la fidelización de los comensales (Cabrera, 2019).

Para promover la adquisición de tales experiencias, se considera que la promoción de un destino de turismo rural como es el caso de la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, ubicada en el municipio de Temascaltepec, Estado de México, es el destino idóneo especialmente porque se trata del último reducto de la etnia matlatzinca en la entidad, donde la cocina tradicional de esta etnia puede convertirse en detonadora del desplazamiento de turistas con una motivación gastronómica.

En este orden de ideas, se visualiza que una experiencia gastronómica basada en la cocina indígena del lugar y en el conocimiento y valoración de sus productos locales, constituye una



Universidad Autónoma del Estado de México

estrategia principal para acercar a los visitantes a una vivencia singular, enfocándola no sólo a los ingredientes sino también a las técnicas, utensilios y platillos empleados por esta etnia. Esto, porque a la fecha existen escasas experiencias gastronómicas en el Estado de México que ofrezcan este tipo de involucramiento no sólo con la cocina auténtica, sino también con los pobladores originarios y la riqueza cultural que esto involucra.

Por ello el objetivo de esta investigación, es “Diseñar una experiencia gastronómica a partir de la cocina tradicional matlatzinca para su gestión en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan del Estado de México”, el cual se logra en un primer momento, por medio de la documentación de la gastronomía tradicional matlatzinca, recogida en un recetario integrado con base en los testimonios orales de cuatro cocineras tradicionales de la comunidad quienes, durante el desarrollo de esta investigación, compartieron sus “secretos” de cocina.

Dicho “Recetario de cocina tradicional matlatzinca”, contenido en la sección de Anexos, constituye uno de los productos principales de este estudio, ya que las elaboraciones incluidas en él pueden retomarse para posteriores experiencias gastronómicas en las que puede hacerse una combinación de los diversos platillos documentados.

Asimismo, y en orden de poder diseñar la experiencia gastronómica, en este estudio se analizan las formas de participación social y política de los habitantes de San Francisco Oxtotilpan, ya que las actividades desarrolladas al interior de la población no pueden ser llevadas a cabo de forma libre y arbitraria; se requiere de ciertos permisos de las autoridades comunitarias, así como de la anuencia de los actores involucrados, ya que son ellos quienes deciden quiénes ingresan a su territorio, y qué pobladores pueden ofrecer tal o cual servicio turístico -que forma parte del disfrute de la experiencia gastronómica-.

Esta es la razón por la cual en este estudio se incluyen varios organigramas donde se muestran los cargos, funciones y responsables de las actividades que se llevan a cabo en la comunidad; y en específico, de aquéllas involucradas con la experiencia gastronómica que fue diseñada y ofertada en el mes de enero de 2023 (a manera de “piloto”), pero que con ciertos ajustes que se documentan al final de la investigación, se puede continuar ofreciendo en un futuro.



Universidad Autónoma del Estado de México

Por otro lado, a través de esta investigación se pudieron identificar los servicios requeridos para la implementación de la experiencia gastronómica, en relación con la infraestructura, equipo, mobiliario e inclusive actividades a realizar, haciendo hincapié que en la comunidad ya se ofrecen varias rutas turísticas que involucran senderismo, caminatas nocturnas, avistamiento de aves, de Mariposas Monarca, etc. Servicios ofertados por un grupo de egresados universitarios -originarios de la comunidad-, y denominado *Experiencias Matlatzincas*.

En este orden de ideas, se tuvieron que gestionar aquellos aspectos involucrados en el diseño de una experiencia gastronómica -la cual fue titulada “El sabor de lo local”-, y que se basó en el Modelo de Jiang (2012), que ilustra un viaje por medio de la distinción de tres etapas: pre-viaje, durante el viaje, y post-viaje. Con base en este modelo, se esbozó la vivencia considerando qué se tenía que prever antes de ella, qué se llevaría a cabo durante su práctica, y qué tendría que realizarse al término de ésta, diseño que se describe más ampliamente en los apartados metodológico y de resultados.

A manera de aportación de esta investigación, se incluye la amplia descripción de la prueba “piloto” realizada, basada en una experiencia gastronómica que gira alrededor de la cocina tradicional matlazinca en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, llevando al lugar a un grupo de 14 turistas quienes participaron activamente en ella. Al final, a estos participantes se les aplicó un cuestionario de satisfacción de calidad para conocer sus opiniones, y con base en ellas, poder mejorar la experiencia. La cual se considera que puede constituir un producto turístico viable de aprovechamiento, y que igualmente puede complementar el catálogo de servicios turísticos que ya se oferta en el lugar.

Porque, en conjunto, se considera que algunas de las acciones que se llevan a cabo en poblaciones rurales tomando el turismo como instrumento, contribuyen a la valoración del patrimonio cultural de la región, y aportan elementos para reforzar la identidad cultural a la etnia matlatzinca que ahí habita, por medio del conocimiento y reconocimiento de su gastronomía que, a un mismo tiempo, podría contribuir a contrarrestar, una de las mayores problemáticas identificadas en la localidad: la transculturación alimentaria.



Universidad Autónoma del Estado de México

Estado del Arte

La UNESCO y su papel en la gastronomía

La gastronomía, entendida como el conjunto de usos, costumbres, tradiciones y manifestaciones culturales diversas que se expresan a través de platillos representativos del grupo social que los crea, constituye una parte fundamental de su patrimonio cultural (UNESCO, 1992); integra ingredientes, técnicas, utensilios y procesos que tienen su síntesis en los alimentos que se preparan y consumen de manera cotidiana. De aquí, al involucrar todos los sentidos, y ser expresión de conocimientos, prácticas y vivencias del grupo que se trate, la gastronomía contribuya a la creación de experiencias basadas en los valores de un pueblo o región, al cual refleja y/o representa.

Su valor patrimonial es resaltado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), la que establece que el patrimonio cultural inmaterial de un pueblo es el conjunto de 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 reconocen como parte integrante de su cultura (2003).

Dicho patrimonio 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, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. El Patrimonio Cultural Inmaterial se manifiesta en (UNESCO, 2003):

1. Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma (leyendas, cantos, representaciones dramáticas, mitos, cuentos...)
2. Artes del espectáculo (música, danza, teatro).
3. Usos sociales, rituales y actos festivos (costumbres, fiestas populares y religiosas, gastronomía).



Universidad Autónoma del Estado de México

4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

5. Técnicas artesanales tradicionales.

Según Schlüter (2009) la importancia que se otorgó a partir de la década de los noventa al patrimonio intangible hizo que el turismo creciera y se valiera de sí mismo para atraer corrientes turísticas como el turismo gastronómico. En 2010 la UNESCO inscribe en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Fortaleciendo los vínculos sociales y consolidando el sentimiento de identidad a nivel nacional, así como destacando su importancia como medio de desarrollo sostenible y de atracción de turistas.

En el 2018, la UNESCO generó una Red de Ciudades Creativas (*Creative Cities Network*) que son reconocidas por aspectos que las hacen diferentes a otras, puede ser la literatura, el cine, la música, la artesanía y arte popular, el diseño, el arte digital, y la gastronomía, entre otros. En este caso para que una ciudad se una a las *Ciudades de la Gastronomía* de la UNESCO debe reunir las siguientes características:

- Gastronomía desarrollada y típica del centro urbano o de la región.
- Comunidad gastronómica activa y presencia de restaurantes de cocina tradicional y chefs.
- Ingredientes endógenos utilizados en la cocina tradicional.
- Saber-hacer local, prácticas culinarias tradicionales y métodos de cocina que hayan sobrevivido al avance industrial y tecnológico.
- Presencia de un mercado y de una industria de la alimentación tradicional.
- Experiencia en la organización de festivales gastronómicos, premios, concursos y otros medios de reconocimiento gastronómico.
- Respeto del medio ambiente y apoyo a los productos autóctonos.



Universidad Autónoma del Estado de México

- Estímulos de la valoración pública, promoción de una alimentación sana en los colegios y la introducción del tema de la biodiversidad en las escuelas de cocina.

Tal proyecto internacional se trata de diversidad, inclusión, sustentabilidad, aceptación, cooperación e innovación. Es un espacio de colaboración y experimentación para construir la ciudad perfecta del mañana en donde participan 180 ciudades en 72 países, con diferentes perspectivas, diferentes economías, diferentes culturas todas compartiendo una misión para crear y desarrollar ciudades con buenas prácticas.

Se considera que, todas estas manifestaciones que conforman el patrimonio cultural inmaterial de las comunidades fortalecen su identidad cultural, ya que hace posible perpetuar sus usos, técnicas culinarias y conocimientos a través del tiempo, al transmitir sus saberes ancestrales y vivencias que, a la par de la creatividad de las nuevas generaciones, van conformando la cocina que otorga su distinción a cada grupo cultural.

Sin embargo, a pesar de esta importancia, el patrimonio cultural y, en consecuencia, la cocina tradicional se enfrenta a una problemática creciente: la globalización y la homogeneización cultural que tienen su máxima expresión en la transculturación alimentaria. Las culturas dominantes imponen sus valores y productos, lo que lleva a la pérdida paulatina de la diversidad cultural y a la desculturización de los pueblos originarios.

Cada vez resulta más frecuente ver en comunidades rurales e indígenas, la proliferación de puestos y tienditas que expenden productos alimenticios industrializados, los cuales, por su facilidad de acceso y por su bajo precio, suelen ser consumidos de forma cotidiana e incluso indiscriminada, sustituyendo así a los productos naturales y endémicos de consumo ancestral.

O bien, una escena común en las poblaciones no urbanas, es la sustitución de ciertos ingredientes en los platillos de la cocina tradicional, esto debido a los cambios en las costumbres y hábitos alimentarios de las familias, fomentados por la migración constante de sus jóvenes quienes, al regresar de vacaciones o en función de la convivencia con sus familiares, ejercen su influencia e imponen las formas de cultura adquiridas en el extranjero



Universidad Autónoma del Estado de México

que, al principio extrañas a la comunidad, al final permean en las prácticas diarias y se convierten en práctica común.

Es el caso del platillo tradicional conformado por chilaquiles, los cuales, en vez de continuar cocinándose con tortillas de maíz, hechas a mano, ya son preparados a base de “totopos” obtenidos en las tiendas, que son elaborados de forma masificada y con base en diversos químicos y saborizantes artificiales para su conservación. Igualmente se puede hablar del caso del atole de trigo, propio de la etnia matlatzinca, el cual cada vez se consume menos porque la bebida tradicional está siendo desplazada por otras preparaciones a base de leche o harinas procesadas que se elaboran de forma instantánea, ahorrando, por consiguiente, tiempo y dinero a quien busca esto.

Con base en esta problemática identificada, se considera prioritario tomar medidas para proteger, conservar e incluso promover el patrimonio cultural, y en específico la gastronomía. Lo cual puede hacerse a través de la implementación de políticas culturales y la educación de los más jóvenes en valores culturales, lo que sin duda contribuirá a mantener viva las culturas y a preservar la diversidad cultural, evitando la transculturación -aspecto que se tratará más ampliamente en un capítulo posterior-.

La gastronomía como recurso turístico

A la par de su valor patrimonial, autores como Contreras (2007) y Espeteix (2007) consideran a la gastronomía como un importante bien turístico, por la relación existente entre viajes, cultura y alimentación. Etimológicamente la palabra gastronomía viene del griego *gastro* que significa estómago y *nomos* que significa ley; es decir, “ley del estómago”. Pero como se viene estableciendo, la gastronomía es mucho más compleja que este sentido. La gastronomía incluye cultura, tradiciones, territorio; creencias, innovación y experiencia, entre otros elementos.

En la actualidad la gastronomía se está convirtiendo en una motivación de viaje cada vez más importante. Pulido (2011) afirma que muchos destinos ofrecen productos basados en el disfrute de la gastronomía. Estos productos pueden ser para contemplación (las cavas o



Universidad Autónoma del Estado de México

museos), el consumo (restaurantes o catas) o la participación del visitante (talleres, cursos de cocina o experiencias gastronómicas).

De hecho, la gastronomía juega un papel preponderante en el marco de la actividad turística; el incremento de actividades gastronómicas es cada vez más evidente en el turismo, tanto que ha contribuido a que se empiece a utilizar el término turismo gastronómico. La gastronomía es una alternativa viable para nuevos destinos que no pueden beneficiarse del turismo de masas y especialmente del “turismo de sol y playa”.

La gastronomía agrega valor a la experiencia turística para los viajeros que están en búsqueda de nuevos productos y experiencias. Otro de los factores de motivación relacionados con turismo gastronómico ocurre cuando la apreciación por los productos agroalimentarios y bebidas que son producidos regionalmente es significativa durante el viaje (Mason y Paggiaro, 2009).

Este hecho queda reflejado en el crecimiento de una oferta gastronómica basada en productos de calidad autóctonos y en la consolidación de un mercado propio para el turismo gastronómico. En contraste con otras actividades turísticas y atracciones, la gastronomía está disponible todo el año, en cualquier día y hora.

El turismo gastronómico como elemento clave de la economía

El turismo gastronómico puede ser considerado como un componente transversal de toda clase de turismo y, por lo tanto, de acuerdo con Antonioli Corigliano (2002) una importante característica de identidad nacional. La gastronomía permite introducir a los turistas en el patrimonio cultural inmaterial e histórico de los destinos mediante la degustación, la vivencia y la compra. Por lo tanto, posibilita una aproximación a la cultura de un modo más vivencial y participativo.

En el informe sobre turismo gastronómico de la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2012) se considera que la cultura es el conjunto de comportamientos, saberes, costumbres que modelan una sociedad y sobre los que se basa el sentimiento de pertenencia. El turismo



Universidad Autónoma del Estado de México

gastronómico, como fenómeno turístico según la OMT (2012), ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo. Tanto destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional (Leal, 2013).

El turismo gastronómico constituye una nueva alternativa turística, que logra la mejora en las condiciones de vida de quienes lo practican y la generación de ingresos para los participantes. Porque en este tipo de viaje, no sólo se satisface una necesidad fisiológica básica sino y, sobre todo, el deseo de conocimiento, disfrute y degustación de platillos y bebidas tradicionales de las localidades, que es lo que conlleva una experiencia; todo a cambio de un valor monetario (Muñoz et al., 2020). En el “Foro Gastronómico 2019”, organizado por la Organización Mundial del Turismo (OMT), el secretario general, Zurab Pololikashvili afirmó que:

El turismo gastronómico constituye una oportunidad de fomentar el crecimiento económico local y de luchar contra la despoblación. Se trata de una forma de implicar a muchas capas sociales en el desarrollo. El amplio espectro del turismo gastronómico lo convierte en un aliado de la inclusión social. Tiene especial potencial para empoderar económicamente a los grupos vulnerables, tales como mujeres, jóvenes o comunidades indígenas y rurales (cit. en Muñoz et al., 2020).

El turismo gastronómico puede contribuir al establecimiento de un modelo de desarrollo en el largo plazo para regiones con escasos recursos turísticos, sobre todo si se trabaja en conjunto con diferentes organizaciones e instituciones y llegar a ser en determinadas zonas, con una economía en declive, un motor de desarrollo y comercialización (Armesto y Gómez, 2004), a la vez que permite conservar y proteger el patrimonio material e inmaterial basado en costumbres y formas de elaborar platos típicos de determinadas zonas, que probablemente sin el turismo se perdería la tradición por el devenir de los tiempos (Millán et al., 2016).

Otro de los productos relacionados con el turismo gastronómico y que sirve también como promotor de los alimentos locales de una región son los productos alimenticios



Universidad Autónoma del Estado de México

representativos del lugar, que inclusive se expenden como “souvenirs” como, por ejemplo: los chocolates de Suiza, los alfajores de Argentina, los pimientos de España, los vinos de Francia, los quesos de Italia, entre otros. Estos productos ayudan a promocionar los productos locales en un mercado diferente, y también refrescan recuerdos y experiencias del viaje para el propio visitante. Por lo tanto, el turismo gastronómico es un vehículo para el posicionamiento no sólo del destino, sino que también de los productos que en él se ofrecen. En palabras del Secretario General de la Organización Mundial del Turismo: “El turismo y particularmente el turismo de alimentos, permite a las comunidades generar ingresos y oportunidades de empleo localmente, proporcionando trabajo a chefs locales o guías turísticos mientras se alimentan otros sectores de la economía tales como la agricultura” (OMT, 2012).

El concepto de turismo gastronómico

En este sentido, debe resaltarse que, aunque no existe como tal una sola definición oficial sobre el turismo gastronómico, autores como Schlüter y Thiel (2008) lo definen como: las visitas a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, visitas a restaurantes con menciones en guías especializadas de gastronomía, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para realizar el viaje. Por otra parte, diferentes autores como Richards (2002), Roden (2003) y López-Guzmán (2011) engloban al turismo gastronómico dentro del denominado turismo cultural.

La Asociación Internacional de Turismo Culinario (AITC) en el año 2011 define el turismo gastronómico como “las experiencias culinarias de todas clases, mucho más que las guías de restaurantes, éste incluye escuelas, manuales y tiendas de cocina, tours culinarios y tours guiados, *caterings*, viñedos, cervecerías, destilerías, productores y manufactureros de alimentación, atracciones culinarias, entre otras”.

La Organización Mundial de Turismo en el informe global “Global Report Food & Tourism” (2012) reitera que es necesario que los agentes que intervienen en el destino turístico



Universidad Autónoma del Estado de México

(productores, agricultores, ganaderos, pescadores, cocineros, restauradores, administraciones públicas, hoteleros, etc.) se involucren en la definición y en la gestión de la oferta del turismo gastronómico.

El turismo gastronómico en Europa según Loverseed (2009), es un término utilizado para describir una actividad durante la que los viajeros disfrutan la “buena comida” y la “buena bebida” durante sus vacaciones. Sin embargo, en Estados Unidos prefieren llamarlo como “turismo de alimentos” o *Food Tourism* y en los países latinos predomina el término de “turismo gastronómico” (Ravara de Oliveira, 2007). Millán & Agudo (2010) consideran al turismo gastronómico como el realizado por aquellas personas que visitan un lugar atraídas por su gastronomía o por sus productos agroalimentarios.

Hjalager y Corigliano (2000) usando el concepto turismo gastronómico sugieren que la combinación alimentos y turismo está creciendo y se ha combinado con el agroturismo, enoturismo, turismo rural, turismo experiencial, venta de productos alimenticios, entre otras prácticas turísticas que involucran a la alimentación. Los principales canales de distribución de los productos del turismo gastronómico hacia los consumidores son mercados, festivales, restaurantes o tiendas de productos rurales, orgánicos, clases de cocina, etc. (Smith y Xiao, 2008). Esto correspondería a cuatro tipologías de actividades que adicionan valor al turismo gastronómico y por tanto generan productos turísticos:

- A) En los mercados el turista puede disfrutar de la alimentación al igual que en los festivales.
- B) En los restaurantes, se promueve la creación y promoción de sellos o etiquetas de calidad, al igual que el uso de productos locales en diferentes recetas.
- C) En las tiendas de productos rurales se hace un intercambio de productos terminados para su degustación o de productos en donde se pueden transportar a otro lado y convertirse en un platillo.
- D) En las clases de cocina es en donde el participante aprende sobre el proceso de preparación, los ingredientes, técnicas, instrumentos a través de una experiencia vívida.



Universidad Autónoma del Estado de México

Estos canales de distribución y la gastronomía *per se* van a influenciar en cómo el visitante experimenta un destino (Quang y Wang, 2004; Schlüter y Thiel, 2008). Muchas veces se piensa que, en este tipo de actividades, el protagonista es el turista, pero en realidad es otra figura relevante dentro de la cadena de abastecimiento y comercialización; ya que en ella intervienen productores, comercializadores agroalimentarios, restauradores, instituciones etc., quienes se dedican a todo lo relacionado con los productos agroalimentarios, antes de que éstos lleguen al consumidor final que sería el turista.

Otro tipo de productos dentro del turismo gastronómico pueden ser los atractivos como la cocina regional, los eventos gastronómicos y la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas diferenciados, así como caminos, rutas y circuitos gastronómicos. A la fecha, los productos que llevan la delantera en la práctica de este turismo relacionado con la alimentación son las rutas gastronómicas siendo de las más desarrolladas en esta tipología turística.

De acuerdo con Gaztelumendi (2012), los turistas gastronómicos buscan la autenticidad de los lugares a través de la alimentación, se preocupan por el origen de los productos, reconocen el valor de la gastronomía como un medio para socializar y un espacio para compartir la vida de otros e intercambiar experiencias. En definitiva, puede decirse que a pesar de que el mundo está incrementando su apertura, los turistas buscan experiencias basadas en la identidad local y la cultura.

Otro aspecto importante en la distinción del perfil del turista gastronómico es el conocimiento de sus motivaciones. Distintos autores (Oliveira, 2007; Schlüter et al., 2008; Mason y Paggiaro, 2009; Smith et al., 2010), comparten en sus trabajos académicos y científicos, que las motivaciones del turista gastronómico son principalmente: probar el producto, poder comprarlo en el lugar de origen, conocer la historia y el procedimiento del producto, conocer el origen, visitar áreas rurales, diversión, la vivencia de nuevas experiencias, la búsqueda del reconocimiento y reconexión con la tierra y la agricultura, a través del consumo tradicional, artesano, individualizado y producido en pequeña escala.



Universidad Autónoma del Estado de México

Durante la última mitad del siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas. Si antes los viajeros no estaban interesados en probar alimentos desconocidos y existentes en las regiones que visitaban, ahora buscan nuevas experiencias y tratan de degustar platos con colores y sabores locales (Leal, 2013). Actualmente, los consumidores se preocupan por incorporar hábitos de consumo más sustentables y buscan alimentos naturales.

La búsqueda de nuevas sensaciones por parte de los turistas convierte a este negocio en una tentativa para la introducción de nuevos productos en el mercado (Barrera, 2006). La autenticidad es también un factor de vital importancia para los turistas gastronómicos en la que se plantea la interacción entre alimento, producto y la experiencia turística.

El objetivo consiste en atraer a los visitantes e incitarles a participar en la propia realidad cultural del destino, bien explicada e interpretada, a través de la cocina, los productos autóctonos y todos los servicios y actividades que los rodean creando experiencias memorables.

Principales destinos gastronómicos

A nivel internacional se reconocen tres principales destinos gastronómicos que se encuentran en Europa: Francia, Italia y España (Loveseed, 2009). Francia cuenta con la denominación de la comida francesa como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en 2010 por la UNESCO, toda vez que los alimentos y el vino siempre han formado una parte extensa de sus atracciones tanto para turistas locales como internacionales. El turismo gastronómico en este país está bien desarrollado y es ampliamente reconocido; de hecho, la ruta gastronómica más antigua se ubica en la región de Alsacia y cuenta con más de 50 años.

Francia cuenta también con el más amplio número de restaurantes con estrellas Michelin en Europa (627), por lo que se infiere que los restaurantes ofrecen la mejor relación calidad precio. Los programas turísticos gastronómicos existen en todo el país, y las oficinas de turismo regional son las responsables del desarrollo de rutas gastronómicas. Por otro lado, según Loveseed (2009) un concepto que fortalece el mercado del turismo gastronómico en



Universidad Autónoma del Estado de México

este país es el concepto de *tourisme de terroir* que se refiere a pequeños e independientes productores que producen especialidades usando métodos tradicionales.

Por su parte, en Italia, los programas de turismo gastronómico se centran en el descubrimiento de la auténtica comida regional. Su gastronomía es mantenida por un sistema agrícola que preserva los sabores tradicionales y valores nutricionales; sin embargo, el éxito de la gastronomía italiana es atribuido predominantemente a la asimilación de su gastronomía dentro de su identidad nacional (Corigliano, 2002).

En la actualidad y retomando al autor Abkarim (2006), los alimentos están mezclados con la cultura italiana y conectados con los estilos de vida de la gente y esto ha confirmado la importancia de vincular alimentos y turismo para el caso italiano. Los turistas pueden comer en restaurantes famosos por su gastronomía, comer en uno de los cientos de *trattorias* que hay en el país o alrededor de una familia en una hostelería.

Otro caso famoso a nivel mundial es el de España, país que exitosamente ha vuelto a reinventarse al crear una marca como destino turístico en donde el sol, el mar y la playa son compañeros a la par que la paella, el gazpacho y El Rioja (Ravenscroft y Van Westering, 2002). El impacto global de su gastronomía ha sido sorprendentemente alto, los productos alimenticios españoles son también exportados a muchos países con un éxito importante.

Las tradiciones gastronómicas de España pueden ser encontradas en el menú de muchos restaurantes. A lo anterior, se suman las numerosas fiestas relacionadas con la gastronomía; este tipo de eventos son hoy en día productos turísticos que originan un turismo gastronómico. La comida española es considerada por Loverseed (2009), como la más innovadora en Europa lo que se refleja en el incremento de su número de estrellas Michelin (283 estrellas Michelin repartidas en 11 restaurantes con tres estrellas, 33 restaurantes con la doble distinción y 184 restaurantes con una estrella).

En esta investigación se ha optado por integrar algunos de los elementos esenciales de los conceptos expresadas relacionados con turismo gastronómico, y concebirlo como el conjunto de experiencias culinarias que tienen el fin de atraer turistas a una zona o región determinada;



Universidad Autónoma del Estado de México

que, en este caso, sería a la comunidad matlazinca de San Francisco Oxtotilpan. Promoviendo al mismo tiempo la revaloración y salvaguarda de la cocina tradicional de esta etnia, en contraposición de la transculturación alimentaria que va en aumento.

El turismo gastronómico está en un proceso de evolución permanente, y el reto de los involucrados debe incorporar la innovación para renovar y adaptar la oferta a las necesidades del nuevo consumidor cultural (OMT, 2012). Es aquí en donde se está poniendo mucha atención en el diseño de las experiencias gastronómicas a través de la gastronomía tradicional matlazinca en San Francisco Oxtotilpan en donde se puede ofrecer una experiencia basada tanto en el producto como en el territorio y el patrimonio cultural de la comunidad. Que sea sostenible y de calidad, para un perfil de turista en particular, a través de la cooperación y la comunicación de los involucrados.

Así, se considera que el turismo gastronómico comprende una serie de actividades que no se fundamentan únicamente en la degustación de platillos; sino que, promueve una vivencia para que los visitantes conozcan los ingredientes, las recetas, la historia; los utensilios, las técnicas, los rituales asociados a la alimentación local y a las propias cocineras. Las actividades vivenciales giran tanto alrededor del producto como de la participación del visitante ya sea en la preparación y conservación de los alimentos, visitas a los mercados, a las cocinas de los lugareños y/o a la participación en las fiestas tradicionales (Leal, 2013).

En síntesis, se puede decir que el principal objetivo del turismo gastronómico es poder otorgarle al turista una experiencia que pueda ser vivida y sentida a través de los alimentos, una actividad completamente experiencial que va más allá del hecho de ver, oler y degustar.

De hecho, las experiencias gastronómicas se consideran por los turistas contemporáneos como un elemento clave a la hora de elegir el destino a visitar. De acuerdo con Martínez de Albeniz & Imaz Martínez (2006), las variables que más influyen en su satisfacción en una experiencia gastronómica son: la calidad de los platillos, la innovación y los nuevos sabores, en conjunto con otros elementos como las instalaciones o la atmósfera del establecimiento. Estos mismos autores establecen que tales vivencias comprenden varias dimensiones que las



Universidad Autónoma del Estado de México

hacen memorables: las expectativas, las emociones, las consecuencias derivadas y la recolección de momentos en el lugar de origen de los turistas.

En este marco, tal y como se viene afirmando, las experiencias gastronómicas constituyen una herramienta ideal para aumentar el número de turistas en una determinada localidad y esto, a su vez, ayuda a las comunidades a la posible creación de nuevos empleos, la mejora de instalaciones y la divulgación de su cultura. Pese a la pandemia ocasionada por COVID-19, México pasó del séptimo al tercer lugar de los países más visitados en 2020 y de la posición 16 a la 14 respecto a la captación de divisas por turismo, según informó el Barómetro del Turismo Mundial de la OMT (2020).

Si bien existe un interés turístico por visitar México, todas las actividades, productos, destinos e inclusive, experiencias reportadas, dan cuenta del potencial del turismo gastronómico en las numerosas comunidades rurales, y en especial, en poblaciones indígenas que habitan a lo largo y ancho del territorio nacional.

Problemática identificada

Transculturación alimentaria

Es innegable que el contacto entre distintas culturas se rige por una relación de poder en el que probablemente una de las partes es dominada por la otra. Sin embargo, no supone la eliminación total de una de las culturas ni la total superposición de otra, sino la creación de nuevos códigos culturales que eventualmente llegan a apropiarse dando lugar a una nueva realidad para ambas culturas (Unigarro, 2015).

Cuando un individuo se enfrenta a elementos ajenos a su cultura de origen, se activan procesos de selección; es en ese momento en el que el individuo decide apropiarse o no a ellos, según sus propios códigos culturales para resignificarlos, transformarlos, recrearlos e incorporarlos en sus propias prácticas como estrategia de resistencia (Ortiz, 2002).



Universidad Autónoma del Estado de México

Este planteamiento es clave para comprender los intercambios culturales y, en consecuencia, alimentarios que se producen cuando existen procesos migratorios; en este sentido, se establece una recíproca influencia en donde las culturas alimentarias se enfrentan a intercambios constantes y permanentes que sin duda influyen en las modificaciones de los usos y costumbres de una comunidad.

Cabe destacar que algunos intercambios suceden de manera lenta, obedeciendo a procesos de adaptación y, otros, son asimilados con mayor facilidad. De cualquier modo, una vez incorporados, aquellos elementos nuevos logran arraigarse de manera profunda, tomando el lugar de lo propio y volviéndose familiares. Muchas de estas transformaciones han ocurrido gracias a intercambios alimentarios dados en distintos momentos de la historia, y es ahí donde encontraremos la afirmación de las raíces y algunas de las adaptaciones más importantes del patrimonio alimentario (Unigarro, 2015).

A través de estos planteamientos se destaca que el contacto entre culturas suele implicar un predominio de una sobre otra, lo que conduce a la creación de nuevos códigos culturales que eventualmente son adoptados por ambas, o por una u otra cultura, creando una nueva realidad. Claro que, en dichas interacciones, el individuo decide apropiarse o no de esos elementos, utilizando sus propios códigos culturales para resignificarlos, transformarlos e incorporarlos en sus propias prácticas como estrategia de resistencia.

Aplicado esto a la realidad matlatzinca, permite ver cómo la comunidad objeto de investigación, ha experimentado dicho proceso de transculturación alimentaria, sustituyendo algunos de sus hábitos, por otros procedentes de distintas regiones o inclusive países. Toda vez que, como se ha ido estableciendo, la migración de los jóvenes -quienes buscan mejores oportunidades de vida- hacia Estados Unidos, o inclusive hacia otros estados de la República Mexicana, ha propiciado que regresen con nuevas ideas y costumbres alimentarias: antes era práctica común el consumo de atole de trigo, el cual se acompañaba de un pan para el desayuno o la merienda. Ahora, sólo se prepara para fiestas especiales, y la bebida ha sido sustituida por un atole comercial hecho a base de maíz, o bien, preparado con leche común y con saborizantes artificiales.



Universidad Autónoma del Estado de México

Es el caso igualmente de algunas recetas de la cocina tradicional matlatzinca que antes incluían hongos (gachupines) recolectados en los alrededores de la comunidad, práctica cada vez menos frecuente, porque ahora las amas de casa o señoras que preparan los platillos prefieren adquirir los hongos recolectados que se venden en las recauderías (verdulerías) para ahorrarse el tiempo de la cosecha. Similar caso es la aplicación de algunos utensilios o artefactos en la cocina, los cuales, a instancias de los jóvenes, han sido reemplazados por licuadoras u otros aparatos eléctricos, en vez de seguir utilizando el molcajete o metate, que implican más esfuerzo y, por ende, mayor tiempo de preparación.

Transculturación alimentaria y globalización

La influencia de la globalización sobre la sociedad impacta en la identidad local ya que ejerce cierta presión y control sobre el entorno, a través de las fuerzas del mercado (Leyva et al., 2015). Dichos mercados promueven la formación de nuevos patrones de consumo. Asimismo, la publicidad es el principal medio que influye en la decisión de las personas, queriendo adoptar estereotipos externos (Leyva et al., 2015). Actualmente, los medios de comunicación están invadidos por la publicidad de grandes monopolios que invierten grandes cantidades de dinero en la publicidad de sus productos, acaparando el mercado nacional e internacional.

Dentro de este proceso de globalización, los movimientos migratorios forman parte relevante de los cambios y de la transformación cultural -en algunos casos, transculturación-. Las migraciones producen cambios en la alimentación, ya sea porque la persona emigró a otro país y regresó con costumbres alimentarias diferentes o por el cambio de alimentación que tiene que hacer un migrante al no encontrar los productos de su localidad en el país en el que radica. Originando una adaptación de la alimentación, debido a la mezcla de la cultura gastronómica con las del nuevo lugar (Leyva et al., 2015).

Tal globalización propicia cambios muy marcados en la cultura alimentaria, de manera muy acelerada; las formas de comer, de cocinar, de producir los alimentos, han provocado la homogeneización de los cultivos (en casi todos los terrenos de la comunidad rural e indígena,



Universidad Autónoma del Estado de México

se siembra y cosecha lo que se demanda en el mercado urbano). Asimismo, los mercados regionales se han ido desplazando, ya que se cultiva aquello que es lo más solicitado por los consumidores (Leyva et al., 2015). Los individuos se apropian de cosas novedosas, sazonadas en otros lugares, con aromas y sabores distintos a los locales muchas veces adquiriendo productos menos nutritivos y poco saludables.

Lo estudiado y postulado por Leyva et al. (2015) en torno a la presión de la globalización y el control del entorno físico y social por parte de fuerzas del mercado, resonó fuertemente durante la experiencia en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan. A medida que se exploraba la cultura matlatzinca y su gastronomía, se pudo percibir cómo los patrones de consumo impulsados por la publicidad y los grandes monopolios también han dejado huella en esta comunidad rural e indígena.

Aunque los matlatzincas han mantenido con orgullo su identidad cultural y sus tradiciones, no son inmunes a los cambios que impone la globalización. Durante las diversas visitas a la comunidad, pudo identificarse que algunos productos y alimentos menos nutritivos y poco saludables habían encontrado su camino hacia la población en forma de alimentos enlatados, productos ultra procesados y comida “chatarra” presente tanto en las mesas como en los altares que sirven de ofrenda en Día de Muertos, esto como resultado de la influencia de los mercados urbanos y las demandas de los consumidores.

Además, el fenómeno de las migraciones también desempeña un papel importante en la transformación cultural y alimentaria. Durante la interacción con la población matlatzinca en el estudio de campo, se pudo observar cómo las experiencias de migración y el contacto con otras culturas han dejado cambios en sus costumbres alimentarias. Algunos matlatzincas que han emigrado, ya sea a ciudades grandes dentro de la República Mexicana como a los Estados Unidos, cuando regresan, aunque sea por poco tiempo a la comunidad traen consigo nuevas prácticas y preferencias alimentarias, lo cual genera una adaptación y una mezcla de culturas gastronómicas. Esta adaptación es un reflejo de los cambios acelerados que la globalización ha traído consigo, afectando la diversidad de cultivos y la forma en que se producen los alimentos.



Universidad Autónoma del Estado de México

La realidad de San Francisco Oxtotilpan no ha escapado por completo de la influencia de los mercados y la homogeneización de los cultivos. Las fuerzas del mercado y los cambios en los patrones de consumo están presentes, y se puede observar cómo estos aspectos impactan tanto en la cocina tradicional como en la salud de la comunidad.

Otro factor que involucra la pérdida de cultura alimentaria es el cambio en el modo de vida, la falta de tiempo para cocinar, para comer en la mesa con la familia y para respetar el horario de comida. De aquí que hayan surgido nuevas alternativas para cubrir este tipo de necesidades como pequeñas y grandes cadenas de servicios alimentarios, restaurantes, cafeterías, tiendas de conveniencia que ofrecen comida congelada e industrializada, con múltiples conservadores y componentes químicos. Estas cadenas o franquicias han venido a “facilitar la vida” proporcionando comida rápida en todos los horarios, a menor precio, menor tiempo de preparación, aunque poco saludables (Leyva et al., 2015).

Actualmente, se está viviendo un cambio cultural con pérdida de identidad que nos aleja de las prácticas ancestrales y convencionales en el consumo de alimentos, adoptando otros criterios en el consumo de alimentos bajo otras categorías culturales (Leyva et al., 2015). La globalización reúne una enorme diversidad de alimentos, donde el consumidor encuentra fácilmente productos procedentes de otras regiones o países.

En la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, se puede evidenciar cómo el cambio en el modo de vida y la falta de tiempo para cocinar y compartir las comidas en familia han impactado en la cultura alimentaria de los matlatzincas. Al igual que mencionan los autores, la aparición de cadenas de servicios alimentarios y la disponibilidad de comida rápida han brindado soluciones convenientes para cubrir estas necesidades, pero a menudo a expensas de la salud y la preservación de las prácticas culinarias tradicionales. Se puede observar la presencia de tiendas de conveniencia y puestos de comida rápida en las cercanías de la comunidad, lo que refleja la influencia de estos cambios en los hábitos de consumo de los matlatzincas.

Además, la globalización ha ampliado la diversidad de opciones alimentarias a disposición de los consumidores, y esto se hizo evidente en San Francisco Oxtotilpan algunos productos



Universidad Autónoma del Estado de México

procedentes de otros países estaban disponibles en los mercados locales. Aunque esta diversidad puede ser vista como una oportunidad para explorar nuevos sabores y culturas gastronómicas, también implica un desafío para la preservación de la identidad cultural y las prácticas culinarias tradicionales.

Estos factores plantean retos importantes para la preservación de la identidad cultural y las prácticas culinarias tradicionales de los matlatzincas. Es esencial considerar estrategias que promuevan la valoración y la transmisión de los conocimientos culinarios ancestrales, al mismo tiempo que abrir espacios para la exploración y el intercambio cultural en el ámbito gastronómico.

Otro problema relacionado, es el que están causando unas cuantas empresas transnacionales a las economías de regiones enteras, pues el consumo de los productos que ofertan las fortalece y propicia que acaparen la totalidad del mercado global de alimentos (Palacios, 2013). Para el caso particular de la comunidad indígena estudiada, la globalización en términos de la cultura alimentaria puede identificarse a través de los mencionados cambios de cultivo, y de la proliferación de las tienditas de abarrotes que expenden todo tipo de productos industrializados como los refrescos de cola, las botanas dulces y saladas, el pan embolsado, etc.

Según el historiador Jeffrey Pilcher (2001), “si un indígena quería dejar de serlo se iba a vivir a las ciudades, vestía como mestizo y comía pan, lo que era suficiente para dejar de ser reconocido como indígena” (p. 10). Las formas de alimentarse como un rasgo de identidad han sido estudiadas por varios autores. George Armelagos, al analizar los efectos alimentarios del contacto cultural a raíz de la colonización de América señala: “Los grupos sociales, en el seno de la sociedad utilizan los alimentos como marcador étnico. En este sentido, la etnicidad es uno de los mejores elementos para predecir lo que comerá una persona” (Armelagos, 1997, p. 106).

El desdeño de las raíces y cultura alimentaria ha hecho que se releguen cultivos nativos tradicionales y parcialmente, la base alimentaria sustentada en el maíz y sus derivados, productos sustituidos por harinas de trigo, refrescos y productos industrializados que usan



Universidad Autónoma del Estado de México

otros ingredientes, adicionando sabores artificiales y azúcares como ingrediente esencial del producto (Leyva et al., 2015).

La frase: ¡Dime qué comes y te diré quién eres! nos lleva a relacionar la alimentación de cada pueblo con su identidad, ya que los ingredientes empleados para cocinar o consumidos, el origen de ellos, el nivel de transformación en platillos diversos tiene profundas raíces en la historia y evolución de cada comunidad. Este arraigo de los alimentos y su significado ya sea mediante la danza, los ritos, costumbres religiosas, ofrendas, festividades, se ha ido perdiendo o modificando gradualmente por la adopción de nuevos hábitos alimentarios o por la sustitución o la adición de otros (Leyva et al., 2015).

En la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, se puede constatar cómo la globalización ha afectado la economía local y la cultura alimentaria de los matlatzincas. Tal como menciona Palacios (2013), el acaparamiento del mercado global de alimentos por parte de empresas transnacionales está generando un impacto negativo en las economías regionales. En la comunidad, las tiendas de abarrotes están cada vez más abastecidas de productos industrializados que han venido a desplazar a los alimentos tradicionales y nativos.

Además, el fenómeno de la globalización también tiene repercusiones en la identidad cultural de los matlatzincas. Como menciona Pilcher (2001), la forma de alimentarse ha sido utilizada como un marcador étnico, y el abandono de la alimentación tradicional y la adopción de hábitos alimentarios más occidentales ha sido asociado con dejar de ser reconocido como indígena. Esto se relaciona con lo que pude presenciar en la comunidad, donde algunos jóvenes están adoptando dietas más influenciadas por la cultura urbana, con mayor consumo de productos industrializados y menos énfasis en los alimentos propios de su cultura ancestral. Esta transformación en los hábitos alimentarios está provocando una pérdida gradual de la conexión con las raíces y la cultura alimentaria matlatzinca, lo cual tiene implicaciones tanto en términos de salud como en la preservación de la identidad cultural.

Durante la experiencia vivida en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, se tuvo la oportunidad de participar en la preparación de la cocina tradicional matlatzinca junto a las cocineras tradicionales. Un día se prepararon dos platillos: uno con quelites y otro con



Universidad Autónoma del Estado de México

chilacayote y hongos. Después de finalizar la preparación, investigadora y comunidad, nos sentamos todos juntos en la mesa para disfrutar de la comida.

Sin embargo, llamó la atención que el nieto más joven de la familia, al ver los platillos indígenas presentados, se mostró desinteresado y rechazó la idea de probarlos. En lugar de disfrutar de la comida tradicional, optó por pedir que le hicieran una torta de jamón y queso. Este incidente ilustra claramente cómo la influencia de los alimentos procesados y la falta de familiaridad con la cocina tradicional pueden llevar a la pérdida de la apreciación y el conocimiento de la cultura alimentaria local.

Este ejemplo también evidencia cómo la globalización y la introducción de nuevos hábitos alimentarios pueden afectar negativamente la preservación de la identidad cultural y la valoración de la comida tradicional. Es crucial trabajar en la promoción y el reconocimiento de los alimentos autóctonos, así como en la educación de las generaciones más jóvenes para que aprecien y disfruten de la riqueza gastronómica de su comunidad. De esta manera, se puede contrarrestar el impacto de la globalización en la pérdida de la cultura alimentaria y fomentar la conexión con las tradiciones culinarias locales.

La población mexicana más vulnerable y con inseguridad alimentaria presenta elevadas tasas de obesidad y sobrepeso. Asimismo, la mitad de los productos que consume la gente son procesados. Se ha reemplazado las tortillas de maíz por el pan blanco o por las tortillas de harina; el atole y aguas frescas por el refresco, la leche fresca por leche de caja; el jitomate por puré; las salsas de molcajete por salsa cátsup o salsas enlatadas; los frijoles de olla por frijoles de lata; el café de olla por café soluble; las verduras frescas por verduras de lata o congeladas, entre otros más (Leyva et al., 2015).

La información anterior de Leyva et al. (2015) resalta la preocupante realidad de la población mexicana, donde la vulnerabilidad y la inseguridad alimentaria se combinan con altas tasas de obesidad y sobrepeso. Durante la estancia realizada en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, se pudo constatar cómo estos patrones se reflejan en la realidad de los matlatzincas. A medida que los alimentos procesados ganan terreno en la dieta cotidiana, los



Universidad Autónoma del Estado de México

productos tradicionales y nutritivos están siendo reemplazados por opciones menos saludables.

Transculturación alimentaria en San Francisco Oxtotilpan

Como se ha venido estableciendo, la comida industrializada está desplazando a las preparaciones tradicionales, es decir, se están produciendo cambios en algunos de los hábitos alimentarios tradicionales; aunque no hay un registro de cuántas “tienditas” hay en San Francisco Oxtotilpan, se puede observar a lo largo de todo el poblado misceláneas pequeñas, grandes y algunas improvisadas en espacios pequeños de las casas. Y marcas transnacionales como *Coca-Cola*, *Bimbo*, *Tía Rosa*, *Sabritas* y *Barcel* se hacen presente en todas. Algunas “tienditas” venden algo de verdura como jitomate, cebolla, chile serrano y chile manzano. También se pueden encontrar diferentes tipos de quesos y embutidos como jamón y salchicha. Pero lo que más sobresale es la comida chatarra.

Figura 1. Productos que se expenden en las tiendas o misceláneas ubicadas en San Francisco Oxtotilpan.



Fuente: Imagen propia con base en la investigación de campo realizada entre mayo 2022 y mayo 2023.

Aun cuando en la escuela primaria se tiene una política de prohibición en la venta de alimentos de bajo valor nutrimental y altos en grasas y azúcares, conocidos como comida chatarra, se pudo identificar que, alrededor de la escuela, a pocos metros, los niños tienen acceso fácil a este tipo de alimentos. Para tratar de contrarrestar este problema que algunas madres de familia han identificado, en el lugar se ofrece un desayuno diario a bajo costo para



Universidad Autónoma del Estado de México

los niños, preparado por ellas mismas. Según las mamás de la comunidad, entrevistadas al respecto, algunos de los platillos que se sirven son tortitas de quelites capeadas y fritas, huevos con jamón o salchicha y espagueti con salsa de lata y crema; lo positivo es que la mayoría de las veces, se intenta preparar alimentos saludables; lo negativo es que, en muchas ocasiones, éstos se elaboran con base en ingredientes industrializados, adquiridos en las tiendas “de la esquina”.

En cuanto a las escuelas secundaria y preparatoria igualmente ubicadas en la comunidad, la comida chatarra no está restringida dentro de las instalaciones; de aquí que, los productos más vendidos sean, a decir de algunas de las madres (pobladoras de la comunidad) entrevistadas de manera informal para esta etapa del proceso de investigación: “*Cheetos*, *Coca-cola* regular y chicharrones con salsa”.

Por otro lado, destaca el hecho de que no existe ningún tipo de curso, taller, manual o iniciativa que capacite a las amas de casa o a los jóvenes en relación con la alimentación saludable: el “Plato del Buen Comer”, la “Jarra del Buen Tomar”, el conocimiento de las tablas nutricionales; o bien, en torno al impacto que causa la transculturación alimentaria en la gastronomía tradicional¹.

Como se ha venido estableciendo, la transculturación alimentaria se refiere al proceso de intercambio y fusión culinarias entre dos o más culturas. Esto puede tener un impacto tanto positivo como negativo en la alimentación y en la cultura alimentaria de una sociedad. En el caso de San Francisco Oxtotilpan, el impacto negativo se está manifestando en la sustitución de ingredientes en los platillos tradicionales; en el consumo de alimentos “chatarra”, en el uso de artefactos eléctricos que reemplazan las formas ancestrales de preparación y que, de una forma u otra alteran los sabores de los alimentos. Lo que conlleva a la pérdida paulatina

¹ El "Plato del Buen Comer" y la "Jarra del Buen Beber" son elementos simbólicos creados por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) en el marco de la promoción de hábitos alimenticios saludables en México. Ambos elementos representan un plato típico mexicano con una porción adecuada de alimentos saludables, incluyendo frutas, verduras, granos, proteínas y grasas saludables. La "Jarra del Buen Beber" simboliza la importancia de beber agua y líquidos adecuados para mantener una buena hidratación. Estos símbolos son utilizados en programas de educación alimentaria y promoción de hábitos saludables en México.



Universidad Autónoma del Estado de México

del patrimonio culinario y de conocimientos nutricionales importantes, así como a la adopción de hábitos alimentarios poco saludables.

Además de los impactos negativos que se manifiestan en la identidad cultural de los indígenas matlatzincas, toda vez que se está perdiendo la conexión con su cultura alimentaria y sus alimentos tradicionales, lo que se traduce en una pérdida del sentido de pertenencia y tradición por parte de los jóvenes, en relación con su etnia. De aquí que sea importante considerar tanto los aspectos benéficos como perjudiciales para trabajar en la conservación de las culturas alimentarias, en el reconocimiento de su identidad a través de su gastronomía tradicional, y en el fomento de hábitos alimentarios saludables basados en la cocina ancestral de las etnias que habitan en el país.

Justificación

El presente trabajo surge de la necesidad de proteger la gastronomía tradicional matlatzinca y de promover la preparación, conocimiento y degustación de las recetas identitarias que pueden ser transmitidas a las generaciones más jóvenes y a futuros turistas con el propósito de que los habitantes formen un vínculo más profundo con su cocina y a un mismo tiempo, traten de conservar su tradición culinaria, evitando a un mismo tiempo, la transculturación alimentaria. Para ello es que se propone el diseño de una experiencia gastronómica a través de la cual se resalte la cocina tradicional matlatzinca, que a la vez pueda ser utilizada como uno de los servicios que se oferten a turistas y visitantes; y que, en consecuencia, genere empleos, ganancias económicas y desarrollo local para evitar la migración de los jóvenes, y la consecuente transculturación.

Paralelamente, se diseña un recetario que incluye preparaciones propias de la etnia matlatzinca, como una forma de preservar su identidad cultural, y que puede contribuir a solventar la problemática planteada de la transculturación alimentaria, al ser una forma de documentar la gastronomía tradicional matlatzinca que tanto en el presente como en el futuro pueda ser enseñada y transmitida a las generaciones más jóvenes.



Universidad Autónoma del Estado de México

Porque se considera que, al conocer y aprender a preparar estas recetas, se está manteniendo viva la cultura y la identidad gastronómica de la comunidad matlatzinca, y al mismo tiempo, se resguarda para su uso actual y posterior. Además, se pone en valor por parte de los propios pobladores la gastronomía tradicional, generando un vínculo más profundo con la cultura que, al mismo tiempo, se puede traducir en aprovechamiento económico.

Así, la transculturación alimentaria se comienza a combatir a través de la preservación y difusión de la identidad culinaria de la cultura indígena matlatzinca. Se logra a través de diversas acciones como:

1. Fomentando la producción y consumo de ingredientes locales y tradicionales, que pueden ser obtenidos en los alrededores de la comunidad, y que se utilizan en la preparación de las recetas.
2. Promoviendo el valor nutricional y cultural de cada receta, ya que se elabora empleando ingredientes naturales que igualmente eran utilizados por los ancestros.
3. Documentando las recetas tradicionales, las cuales pueden ser transmitidas de generación en generación, a través del propio recetario y de programas de capacitación y educación culinaria.
4. Propiciando la investigación sobre la culinaria tradicional y la promoción del patrimonio culinario, toda vez que, quienes intervienen en las distintas preparaciones, involucran a diferentes miembros de la familia o de la comunidad -quienes se van documentando en relación con la elaboración de los platillos-.
5. Impulsando la colaboración entre chefs, productores y organizaciones locales para desarrollar menús y productos que promuevan la identidad culinaria de la etnia matlatzinca.

Una de estas tendencias que ha favorecido el incremento de visitantes y turistas en todo el mundo, ha sido el turismo gastronómico, y en específico, el turismo experiencial que va en búsqueda de lo autóctono, de la cultura de una comunidad, de la convivencia con las poblaciones rurales y de experiencias auténticas, tradicionales e incluso legendarias. Esto,



Universidad Autónoma del Estado de México

porque la comida constituye un reflejo de la herencia social, cultural y ambiental de los pueblos, especialmente de los originarios.

Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento

Este estudio se enmarca en la Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento: Gestión del Patrimonio Gastronómico Tradicional Mexicano que tiene como objetivo desarrollar proyectos innovadores que contribuyan al aprovechamiento de la gastronomía tradicional, en este caso, el diseño de una experiencia gastronómica basada en la cocina tradicional matlatzinca, considerando sus dimensiones económicas, sociales y culturales.

Objetivos

Objetivo general

Diseñar una experiencia gastronómica a partir de la cocina tradicional matlatzinca para su gestión en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan del Estado de México.

Objetivos específicos

- Documentar la gastronomía tradicional matlatzinca.
- Describir las formas de participación de los habitantes de San Francisco Oxtotilpan en la experiencia gastronómica.
- Determinar los servicios requeridos para la implementación de la experiencia gastronómica.
- Gestionar los elementos involucrados en el diseño de la experiencia gastronómica.
- Implementar una experiencia gastronómica “piloto” basada en la cocina tradicional matlatzinca en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan.

Fundamentos conceptuales

Los conceptos centrales involucrados en la investigación se relacionan con la experiencia gastronómica en general, y con la experiencia particular basada en un segmento de turismo



Universidad Autónoma del Estado de México

gastronómico, que se prevé impulsar para el conocimiento y valoración de la cocina tradicional que se oferta en la comunidad indígena matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan, último reducto de esta etnia en el Estado de México. De aquí que, a continuación, se incluyan los conceptos más relevantes que dan sentido a este estudio.

Experiencia

Para comprender mejor el tema de experiencia turística, experiencia gastronómica y turismo experiencial, parece pertinente comenzar con la precisión del concepto experiencia, ya que se considera importante el análisis semántico del término para más adelante comprender su conexión con el turismo.

Según Bordas (2013), las experiencias son aquellas vivencias, sentimientos, sensaciones, que nos fascinan e impactan y que precisamente por ello se convierten en memorables. Por otra parte, el *Oxford English Dictionary* (2015) define “experiencia” como: La acción de poner a prueba la observación real de hechos o eventos, considerados como una fuente de conocimiento. El hecho de ser, conscientemente, el sujeto de un estado o condición, o ser conscientemente afectado por un evento del cual uno se ve igualmente influenciado. Los acontecimientos que han tenido lugar dentro del conocimiento de un individuo, una comunidad, la humanidad en general, ya sea durante un periodo concreto o en general.

Smith (1994) identificó cinco componentes principales de los productos turísticos entendidos éstos como instrumentos que faciliten experiencias: 1) el medio o soporte físico-ambiental 2) la hospitalidad y acogida por parte de la población local y los prestadores de servicios turísticos 3) el servicio final prestado 4) la libertad de elección para el cliente 5) un buen nivel de implicación del turista.

Autores como Tinsley y Tinsley (1986) señalan que la dimensión experiencial del turismo adquiere más importancia por su profunda vinculación con el bienestar psicológico de las personas; explícitamente la satisfacción y la gratificación personales con el ocio entendido como experiencia.



Universidad Autónoma del Estado de México

Así, puede notarse que los autores coinciden en que toda experiencia memorable es una consecuencia de la ruptura con la rutina diaria de los lugares de origen de los turistas, del estrés cotidiano del trabajo, que intentan sustituirse a través del viaje experiencial por el placer intenso, la libertad de elección, la fantasía, la espontaneidad, la aventura y entretenimiento especial, la pérdida de la noción del tiempo y la afloración en última instancia de los sentimientos de autorrealización a través de todos los sentidos.

Experiencia turística

En numerosas ferias y encuentros comerciales de turismo y en el propio ámbito académico y científico del turismo la palabra del momento que se ha puesto de moda en los últimos años es, sin duda, *la experiencia turística*. Este concepto, de acuerdo con la Real Academia de la Lengua (RAE) es una circunstancia o acontecimiento vivido por una persona y el hecho de haber sentido, conocido o presenciado algo.

En otras palabras, la experiencia turística es que un conjunto de impresiones físicas, emocionales, sensoriales, espirituales y/o intelectuales, que son percibidas de manera diferente por los turistas, desde el mismo momento en que planifican su viaje, lo disfrutan en el destino elegido e incluso cuando vuelven a su lugar de origen y recuerdan su viaje (Otto & Ritchie, 1995).

Las experiencias turísticas parecen identificarse cada vez más como el verdadero producto turístico en la actualidad, mientras que la oferta de servicios turísticos, aun siendo de calidad, ya no es suficiente para conseguir la satisfacción plena y el bienestar psicológico de los turistas y consumidores (Cuenca y Prat, 2012). Por esta misma razón, se ha avanzado mucho en los últimos años en la superación de la concepción clásica y convencional de los servicios turísticos y en la nueva reorientación hacia la creación y diseño de ofertas experienciales basadas en las características diferenciales del territorio, el patrimonio, el paisaje, la cultura y las señas de identidad de las poblaciones anfitrionas.

Hay que tener en cuenta que los turistas, dentro de su proceso de selección y de valoración del destino, tienen en cuenta características tangibles como monumentos naturales, clima,



Universidad Autónoma del Estado de México

infraestructuras, paisaje etc. e intangibles como libertad, seguridad, relajación, energía, aventura etc. Primordialmente se busca la convivencia activa y participativa con las comunidades locales y su forma de vida en su mismo contexto sociocultural a través del turismo experiencial (Bonilla, 2006).

Y, en este sentido, las experiencias van ligadas a la prestación de cualquier servicio turístico, ya que conlleva imperiosamente el traslado a un lugar diferente del de origen, en donde la atención y el trato personal, unido a la necesidad de transmitir vivencias, maneras de vivir, una cultura, una idiosincrasia, legados históricos o, en definitiva, la identidad de ese lugar, son cuestiones fundamentales.

Todo ello con la intención de involucrar más a los turistas para que adopten un papel activo y enriquecedor en el descubrimiento del “otro”, lo que puede representar un elemento determinante para la creación de un modelo de desarrollo turístico en línea con las nuevas tendencias de la demanda y capaz de minimizar los impactos medioambientales y socioculturales negativos de la actividad turística.

Turismo experiencial

El turismo experiencial surge como una tipología estudiada por ciencias como la Sociología, la Filosofía, la Psicología, la Antropología. Se define como una modalidad turística en la que los turistas no visitan únicamente los lugares tradicionales, sino que buscan otras atracciones con el objetivo de experimentar sensaciones memorables. Se trata de una forma de turismo en la que los destinos no se eligen por sus estándares turísticos sino a partir de una idea o experimento previo (Martínez y Martínez, 2006). También se define como el momento en el que la persona vive situaciones satisfactorias y emocionantes; dejando para esta un recuerdo memorable.

El turismo experiencial se refiere a la actividad del turista como sujeto activo en la experiencia, se involucra en ella, hace algo, crea algo, lo que le aporta una mayor satisfacción. El turismo por sí solo no “vende” realmente productos, sino que “vende” experiencias (Vogeler y Hernández, 2002). Se puede definir al turista experiencial como aquél que busca



Universidad Autónoma del Estado de México

experiencias, que quiere evadirse, descubrir, disfrutar y conectar con la gente del lugar y con sus costumbres, historias para vivir y para contar.

Y es que precisamente un elemento indisociable de los viajes turísticos es el contacto intercultural, que puede convertirse propiamente en las formas de turismo responsable en un auténtico diálogo igualatorio entre distintas formas culturales de concebir el mundo y las ideas, así como en un instrumento para la hospitalidad y el respeto al viajero/turista que viene de fuera sin que ello suponga una eliminación de las señas de identidad de las comunidades anfitrionas que lo reciben (Rivera, 2012). El turismo experiencial aporta mucho valor en el desarrollo de las relaciones interculturales entre los turistas y las poblaciones de entornos culturales totalmente diferentes logrando una convivencia de aprendizaje e intercambio.

Es importante que a medida que la población se encarga de saber cuál es el potencial turístico del territorio, se implementen propuestas turísticas utilizando inventarios para descubrir y evaluar la vocación de éste, dando a conocer recursos y atractivos que serán parte del producto final para el desarrollo de nuevas ideas de turismo como lo es el turismo experiencial. El saber qué tiene cada territorio permitirá centrarse en su tipología de turismo (Karin, 2013).

El turismo experiencial se debe percibir como una oportunidad para captar más turistas a nivel mundial y abrir nuevos mercados, de esta forma poder diversificar los servicios turísticos que brinden desarrollo y sostenibilidad en el lugar donde se lleve a cabo (Richards, 2004). Los turistas buscan cada vez más una experiencia total que incluya ocio, cultura, educación e interacción social (De Rojas y Camarero, 2008). Junto con ofertas diversificadas donde existan recursos ligados a la naturaleza, la cultura y el patrimonio. El turismo cultural y el turismo rural intentan satisfacer una demanda cada vez más exigente y segmentada que, entre otras tendencias, manifiesta un claro interés por aprender, interpretar y conocer mejor el entorno al que se viaja.

Algunos ejemplos del turismo experiencial es entrar en territorios que administran ciertos recursos y atractivos que permiten generar un desarrollo sostenible, como por ejemplo humedales, que, al encontrarse en ecosistemas protegidos, conservados y con bio-diversidad



Universidad Autónoma del Estado de México

específica son relevantes y considerados como atributos únicos, de gran acogida por observadores de aves, grupos escolares que realizan actividades educativas y público en general no especializado (Viñals y Alonso, 2016). Otro ejemplo es el turismo experiencial en paisajes cafeteros, en donde se incorporan diferentes aspectos como el paisaje, la biodiversidad, la cultura cafetera, los parques temáticos, la arquitectura, la gastronomía, el arte y cultura (CCTQ, 2012).

De aquí que, a través de este estudio, se ha diseñado una experiencia gastronómica a través de la cual la comunidad matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan, Estado de México puede verse beneficiada económica y culturalmente; y quienes arriben a ella, puedan vivir una experiencia de la que se obtenga un conocimiento más profundo de dicha cultura y de su gastronomía tradicional, por medio de la degustación de preparaciones que fomenten su reconocimiento y valor cultural.

Experiencia gastronómica

En los últimos años y como resultado de los avances en las teorías, tendencias y técnicas gastronómicas, surge el cuestionamiento en torno a la cocina y la experiencia culinaria como proceso artístico y creativo que se preocupan del disfrute y del placer. En *La esencia del estilo* (Scruton, 2008), un reconocido estudioso en torno al origen del lujo y el *glamour* en Francia a partir del reinado de Luis XIV, la historiadora francesa Joan Dejean acota cronológicamente el surgimiento de tal distinción. En sus palabras:

Durante la segunda mitad del siglo XVII comenzó a explorarse una nueva ciencia que mucho más tarde se llamaría gastronomía. Como resultado de este proceso, cocinar y comer dejaron de considerarse una simple necesidad para convertirse en un terreno donde la sofisticación resultaba posible y deseable (Dejean, 2008, p. 101).

Los primeros gastrónomos Grimod de la Reyniere y Jean Anthelme Brillat-Savarin fueron quienes consideraron que la alta cocina debía ser sometida a un estudio teórico. Éste último, escribió el primer tratado filosófico en relación con la cocina llamado *La fisiología del gusto*, donde intentó estructurar un arte, como era el buen comer.



Universidad Autónoma del Estado de México

La “Nouvelle cuisine” revolucionaría la cocina en Francia, en un país donde el comer significaba mucho más que un acto fisiológico y donde ya en la Revolución Francesa hubiera quien elevara la cocina a la categoría de bellas artes. Una de las condiciones para que un plato entrara en tal categoría es que tenía que estimular los cinco sentidos, especialmente la vista, para así unir cocina, diseño y arte conceptual. Comer no debía ser entonces sólo una experiencia sensorial, sino también estética (Weber, 2010, p. 60).

Hacia 2003 y a partir de la experiencia obtenida, se daría paso a lo que conocemos como “cocina de vanguardia”, junto con este término son utilizados también: “gastronomía molecular” (término acuñado por Hervé This y Nicholas Kurti en el libro *El físico en la cocina* de 1969); “cocina tecnoemocional”, “cocina posmoderna”, “cocina de autor”, “nueva nouvelle cocina”, “cocina de los sentidos”, “cocina conceptual”, etc. Los encargados de innovar en este sentido fueron Ferran Adrià, Heston Blumenthal y Homaro Cantu.

Ferrán y su equipo incluyeron en sus reflexiones un sexto sentido dirigido a provocar emociones en la cocina, recurriendo a la ironía, la provocación, los recuerdos de la infancia, la descontextualización, etcétera; incluyendo al mismo tiempo, un nuevo componente en la gastronomía: el intelecto, es decir, la capacidad de disfrutar de la cocina no solo con el paladar sino también con la inteligencia -hacer reflexionar al comensal- (Weber, 2010, p. 143).

Todos estos elementos conceptuales reseñados corresponden a diferentes etapas de la historia de la gastronomía, pero se incluyen -a pesar de haber grandes saltos históricos- porque se considera que conforman en sí la llamada experiencia gastronómica, hilo conductor de esta investigación, y cómo se fue manifestando a lo largo del tiempo. Asimismo, se resalta la intención de evitar el fomento de la transculturación alimentaria a través de la exaltación de las experiencias en esta comunidad indígena; y a un mismo tiempo, conllevan el deseo de promover el reconocimiento de la identidad cultural de esta etnia, y sus manifestaciones, atrayendo a un mismo tiempo un segmento de turismo cultural que pueda apreciar estos esfuerzos.



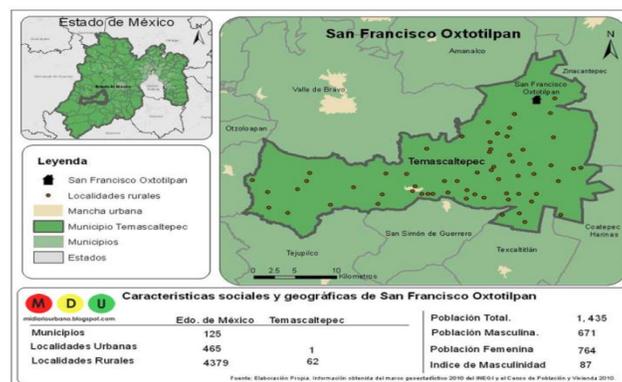
Marco referencial

Antecedentes históricos

El grupo étnico Matlatzinca estableció sus primeros asentamientos en el valle fértil de Toluca en el siglo XII y compartió la zona con los Mazahuas. Sin embargo, diferentes grupos, incluidos los Nahuas, conquistaron la región debido a su riqueza y excelente ubicación. Los Nahuas eventualmente se convirtieron en el grupo indígena más grande en el Estado de México y su idioma náhuatl se volvió dominante en las transacciones comerciales de productos agrícolas, forestales, vegetales y animales (García, 2004).

La comunidad matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan se denomina como los últimos descendientes de la etnia Matlatzinca, quienes fueron constructores de centros políticos y ceremoniales prominentes en el valle. A pesar de los cambios históricos, como la conquista española y los procesos económicos globales, los Matlatzincas han logrado preservar sus tradiciones y su valioso patrimonio cultural (García, 2004).

Figura 2. Ubicación de San Francisco Oxtotilpan



Fuente: INEGI, (2010).

Condiciones geográficas

Ubicado en el municipio de Temascaltepec, en el Estado de México, San Francisco Oxtotilpan se encuentra rodeado de imponentes montañas y un paisaje caracterizado por



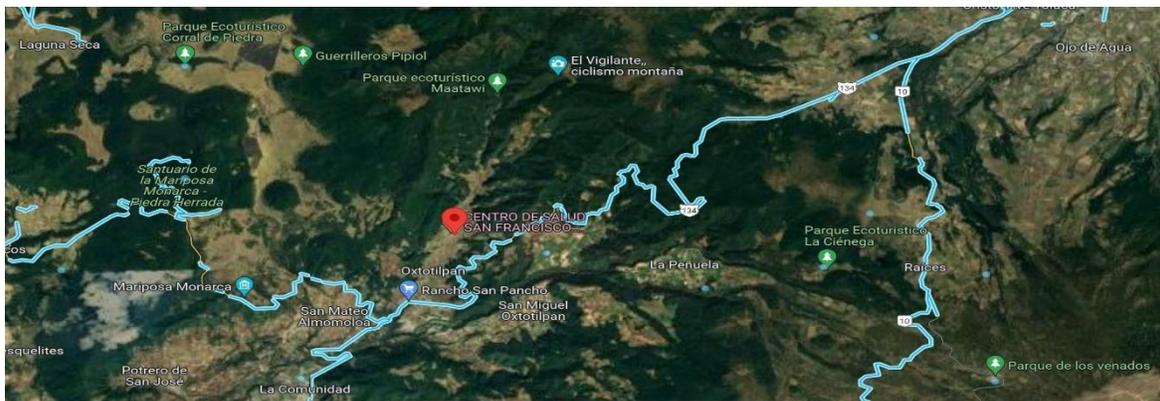
Universidad Autónoma del Estado de México

bosques de pinos, encinos y oyameles. La comunidad está situada a 36 kilómetros al suroeste de Toluca y se puede acceder a ella a través de la carretera federal Toluca-Temascaltepec. Desde la Ciudad de México, la distancia es de 107 kilómetros y se estima un tiempo de viaje en automóvil de aproximadamente 1 hora y 29 minutos (INEGI, 2010).

Vías de acceso

La localidad se ubica al suroeste de la ciudad de Toluca, a una distancia de 36 kilómetros, y a un lado de la carretera federal Toluca- Temascaltepec, misma que conduce a Zihuatanejo, Guerrero. La vía de acceso a la comunidad es a través de la Carretera Toluca -Temascaltepec, Carretera Federal 134. Las vías de acceso entre colonias son a través de caminos pavimentados, el acceso a la zona turística es a través de terracería. La distancia desde la Ciudad de México hasta San francisco Oxtotilpan es de 107 kilómetros, tiempo estimado 1h 29 min en coche.

Figura 3. Vías de acceso a San Francisco Oxtotilpan



Fuente: Google Maps (2022).

Condiciones actuales: económicas, políticas, ambientales, culturales y sociales

El pueblo Matlatzinca es uno de los grupos indígenas del país que ha sufrido una profunda fragmentación desde la época de la Conquista hasta nuestros días. A pesar de haber ocupado



Universidad Autónoma del Estado de México

un extenso territorio en la era prehispánica, abarcando los actuales estados de Michoacán, Guerrero y México, su presencia se ha reducido a una única comunidad: San Francisco Oxtotilpan (González, 2015).

San Francisco Oxtotilpan limita con dos poblados nahuas: San Mateo Almoloya y San Miguel Oxtotilpan, con los cuales mantiene relaciones significativas en términos de comercio, aspectos sociales y religiosos. La población se divide en siete barrios o colonias: Las Manzanas, Santa Teresa, El Panteón, Las Mesas, Los Remedios, Los Pinos y Buenos Aires. Las casas y los barrios se encuentran dispersos a lo largo y ancho del valle, junto a los campos de cultivo que acompañan cada pequeña vivienda.

La comunidad cuenta con una pequeña plaza en donde se concentra la iglesia, un centro de salud, un auditorio, el edificio delegacional y dos escuelas de enseñanza básica (preescolar y primaria). También cuenta con una telesecundaria y un centro de bachillerato. La principal actividad de subsistencia en San Francisco Oxtotilpan es la agricultura de temporal y el cultivo básico es el maíz, pero también se cultiva frijol y la calabaza.

A través del cultivo de regadío obtienen el haba, chícharo y papa, que se destinan a la comercialización. No obstante, los ingresos que obtienen los matlatzincas de su venta son bajos, pues la mayoría de ellos no cuenta con vehículos para transportar los productos a los mercados de la ciudad de Toluca y a los del Distrito Federal, situación que en buena medida los obliga a aceptar los irrisorios precios que los compradores provenientes de distintos mercados de la región les pagan en la propia población. También se da el caso en el que algunos campesinos rentan su tierra para que alguien más la cultive.

El entorno ecológico en el cual se encuentra la población matlatzinca los provee de plantas, de madera para la construcción de sus casas y de leña para cocinar; asimismo, el poblado ha otorgado la concesión de un aserradero y una mina de arena a empresas particulares, en donde se emplean algunos de los habitantes. Se suma a ello la licencia de una gasolinera, que proporciona también trabajo a varios de ellos. La ganadería de bovinos y la cría de truchas en pequeña escala es otra alternativa económica a la cual recurren los pobladores de San Francisco. A pesar de estas dinámicas productivas, a las cuales tiene acceso la población, la



Universidad Autónoma del Estado de México

mayoría de los habitantes viven en condiciones precarias, pues los escasos ingresos apenas cubren sus necesidades básicas de alimentación.

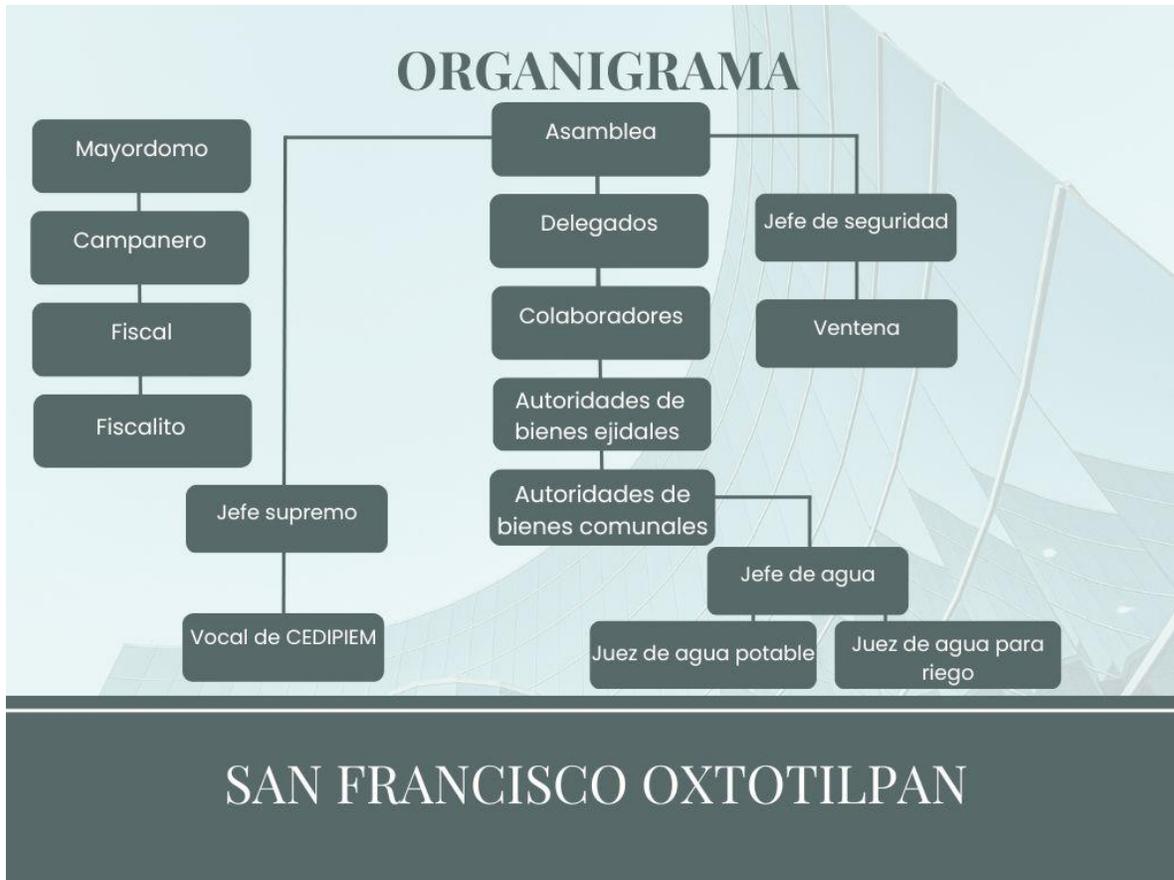
Formas de organización y participación de la comunidad matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan, Estado de México

En términos políticos, sociales y religiosos, existe una forma particular de organización al interior de la comunidad; ya que aun cuando pertenecen jurisdiccionalmente al municipio de Temascaltepec, se resalta que las poblaciones indígenas suelen obedecer a sus propias formas de gobierno, usos y costumbres. Dicha manera de coordinar personas y medios contribuye a la mejora en las condiciones de vida de la comunidad, ya que esta etnia en específico se rige bajo el principio de: “Lo que es de uno, es de todos”; es decir, si se obtiene una ganancia por la venta de un producto y/o por la realización de una excursión turística, lo que se obtiene se promedia y distribuye entre los grupos y familias que componen la población.

O bien, si alguno de los pobladores de la comunidad se enferma, o por alguna razón no puede continuar trabajando, todos los demás pobladores y sus familias, se encargan de proveer y mantener a la familia del enfermo. En la gráfica siguiente se puede ver el organigrama de esta población matlatzinca, cuyos cargos y funciones, se describen de forma más amplia después del organigrama.



Figura 4. Organización social, religiosa y política



Fuente: Elaboración propia, 2022.

El Jefe Supremo constituye la autoridad máxima de carácter tradicional que representa oficialmente a los matlatzincas de San Francisco Oxtotilpan ante el CEDIPIEM (Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas) y/o el exterior; este cargo, cuya vigencia es de tres años, le confiere a quien lo ocupa el poder de representación ante las autoridades nacionales, estatales y municipales. La persona que asume este nombramiento, elegida democráticamente, goza de prestigio y de respeto ante la comunidad.

Asimismo, durante tres años, los delegados, seleccionados en las asambleas generales, son las autoridades civiles que representan a la comunidad; se nombran seis representantes: tres delegados con sus respectivos secretarios y sus suplentes. Los delegados, en conjunto con el



Universidad Autónoma del Estado de México

Jefe Supremo, tienen una función administrativa, civil y de representación ante el municipio y el estado. Existe también un representante del comisariado ejidal y otro del comisariado comunal, el presidente y los jueces de agua, así como los secretarios y los suplentes respectivos de cada cargo. Además de estas autoridades, se encuentran los guardias de seguridad o policías, que son los ayudantes de los delegados y los responsables de vigilar el orden en el pueblo; a su vez, éstos tienen a su cargo a los capitanes de faena, que se organizan para formar grupos de ayuda mutua.

A través de esta forma de organización social tradicional, los hombres y las mujeres prestan un servicio o trabajo en beneficio de la comunidad, por ejemplo, en la construcción y pavimentación de caminos, en la edificación de zanjas, en el mantenimiento de los canales de riego y, en general, en el funcionamiento y conservación de los servicios que requiere el pueblo.

La organización religiosa de San Francisco Oxtotilpan se estructura a través del sistema de cargos, los cuales tienen duración de un año; su elección se efectúa de manera interna entre los miembros de la mayordomía saliente. La asignación de los nuevos cargos, su aceptación y notificación ante la familia, las autoridades civiles y el conjunto de la comunidad, conllevan todo un complejo ceremonial que se lleva a cabo año con año y que culmina de manera festiva el 29 de noviembre, Día de San Andrés, con el ritual del nombramiento de los cargos que integran la mayordomía. La mayordomía se compone de ocho *Mayordomos*, cada uno auxiliado por un *Mbechoque* o ayudante.

En una escala ascendente, la máxima autoridad la constituye el *Fiscal*, tradicionalmente una persona de mayor edad que ya ha asumido los cargos de menor jerarquía. Le sigue en orden de importancia el *Fiscalito*, y luego se encuentran los demás *Mayordomos* y sus *Mbechoques*. También forman parte de este sistema religioso los *Cantores* y los *Rezanderos*, cuya importancia es fundamental. El sistema de cargos en San Francisco Oxtotilpan constituye el eje a través del cual se organizan las ceremonias religiosas durante todo el año; cada uno de los *Mayordomos*, con su respectivo *Mbechoque*, asume el festejo de aproximadamente tres santos, además de la atención a una imagen religiosa específica.



Universidad Autónoma del Estado de México

Hoy en día, en San Francisco Oxtotilpan existe una fuerte migración de población especialmente joven, tanto femenina como masculina; a partir de los 16 años, ésta emigra principalmente a la ciudad de Toluca, a Nezahualcóyotl, a Chimalhuacán o CDMX en busca de mejores alternativas económicas. En su mayoría, los jóvenes se dedican a trabajos escasamente renumerados, como la albañilería, la carpintería, el trabajo doméstico, como obreros o en el comercio informal; otros se incorporan a la industria y un porcentaje pequeño migra hacia Estados Unidos (Riviera, 2013)

En relación con este fenómeno de migración, es importante mencionar que los vínculos familiares, de pertenencia étnica, de participación en los rituales que se celebran en la comunidad no se han perdido, pues la gran mayoría de la población migrante apoya y contribuye económicamente tanto en la realización de los festejos como en la propia economía familiar de los que viven en San Francisco. Asimismo, el retorno masivo de los migrantes, sobre todo, en los días festivos, estrecha los vínculos con la población y restablece los lazos culturales que refuerzan el sentido de pertenencia a la comunidad.

San Francisco y el desarrollo turístico

La comunidad Matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan empieza a tener interés por el desarrollo turístico a partir del 2013, en donde la comunidad inició las gestiones para un proyecto dentro de la propia comunidad con el fin de promover el desarrollo económico. Los integrantes del Comisariado Ejidal y la consultoría “Consultores y Constructores Espacio Sustentable Integral en Localidades del Estado de México” (COCESI) solicitaron apoyo a la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) por medio del Programa de Turismo Alternativo en Zonas Indígenas (PTAZI) (González et al., 2018). Los fondos recibidos de este programa fueron destinados a la construcción de dos cabañas, una oficina y un restaurante, que actualmente están en funcionamiento.

En el período comprendido entre 2014 y 2018 se realizó una vinculación de la comunidad con la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex) en donde fueron observadas las distintas problemáticas, y se realizaron cambios y adaptaciones en la forma de



Universidad Autónoma del Estado de México

organización social, en la apropiación del territorio, en las relaciones con entes externos y en el aprendizaje colectivo respecto a la prestación de servicios turísticos.

Durante estos trabajos, se pudo identificar otra de las problemáticas latentes: la tala inmoderada en los bosques, el cambio climático, y el cambio de uso del suelo con propósitos agropecuarios y/o de urbanización que los están acabando. La conservación y recuperación de estos bosques resulta una actividad poco atractiva para las comunidades, debido a que no produce una remuneración económica significativa, que permita generar condiciones de vida aceptables (Chapela, 2012). De aquí que el turismo sea visto como una herramienta complementaria para hacer frente a las necesidades económicas de sus habitantes, y a un mismo tiempo, para tratar de mejorar este hábitat natural.

Cabe resaltar que, en particular, el bosque de esta región se encuentra en una situación preocupante debido a diversos factores como la ya mencionada tala, la explotación de los recursos forestales provenientes de ella, la falta de políticas públicas adecuadas y el cambio climático. Estos factores han generado una disminución significativa en la superficie forestal, la diversidad biológica y la calidad del agua en la zona.

En cuanto a la actividad turística en San Francisco Oxtotilpan, se destaca que ha ido creciendo en los últimos años. La comunidad ha visto en el turismo una oportunidad para mejorar su economía y preservar su patrimonio cultural y natural. Sin embargo, aún existen retos que enfrentar, como la falta de infraestructura turística adecuada, la falta de capacitación para los prestadores de servicios, la escasa promoción turística y la competencia con destinos turísticos más consolidados.

A pesar de estos retos, la comunidad ha realizado diversos esfuerzos para impulsar el turismo local de manera sustentable, buscando la conservación del bosque matlatzinca y la promoción de su cultura y gastronomía tradicionales. Entre estas iniciativas se encuentran la implementación de experiencias turísticas basadas en la cocina tradicional matlatzinca, la promoción de senderismo y ecoturismo en la zona, y la participación en eventos y ferias turísticas. Sin embargo, aún se requiere de un trabajo conjunto y sostenido entre la



Universidad Autónoma del Estado de México

comunidad, el gobierno y otros actores relevantes para impulsar el turismo de manera sostenible y responsable en la zona (González, 2015).

Ante la necesidad de diversificar las actividades económicas, la comunidad de San Francisco Oxtotilpan gestionó, a través de la CDI (Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas) hoy INPI (Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas), los recursos para la construcción de un complejo de cabañas (2013), que se denomina “Centro Cultural Matlatzinca” (Thomé et al., 2015).

Pero aún con estas mejoras, los pobladores descubrieron que necesitaban captar un mayor flujo de visitantes. Así, a partir de una investigación de Maestría de un investigador de la Universidad Autónoma del Estado de México, la Máxima Casa de Estudios de la entidad, en conjunto con la comunidad, empezaron a desarrollar pruebas piloto de propuestas turísticas vinculadas con el paisaje alimentario matlatzinca, a través de una propuesta de senderismo interpretativo (Thomé et al., 2015).

Cabe destacar que algunos jóvenes de la comunidad han estudiado carreras de nivel licenciatura vinculadas con turismo y están aplicando sus conocimientos en el desarrollo de proyectos ecoturísticos en ella. De aquí que, en la actualidad, sea posible rentar dos cabañas para pasar la noche -las que fueron construidas con fondos gestionados por varios miembros de la comunidad que ya cuentan con una carrera universitaria- y se ofrecen diversas rutas turísticas.

De hecho, estos jóvenes egresados de universidades públicas, y de carreras relacionadas con turismo, fundaron el grupo denominado "Experiencias Matlatzincas", dedicado a promover y desarrollar actividades turísticas en la localidad. Este grupo se compone de un presidente, un vicepresidente, una tesorera, diez guías y seis cocineras tradicionales. Cada uno de los integrantes desempeña un papel importante en la organización y ejecución de las actividades turísticas, desde la planificación hasta la realización de ellas.

Con el objetivo de brindar experiencias únicas a los visitantes y fomentar el turismo en su comunidad, el grupo ha desarrollado rutas turísticas que incluyen senderismo, avistamiento



Universidad Autónoma del Estado de México

de luciérnagas o mariposas monarca, recolección de hongos y una ruta gastronómica basada en la cocina tradicional matlatzinca. Este grupo se ha convertido en un ejemplo de cómo la comunidad puede unirse y trabajar juntos para promover el turismo en su región, rescatando su cultura y tradiciones, generando ingresos y fomentando el desarrollo económico local.

Figura 5. Formas de organización del grupo “Experiencias Matlatzincas”.



Fuente: Elaboración propia.

Este grupo de hombres y mujeres se encuentran en constante capacitación para poder recibir de manera profesional a turistas y visitantes que desean vivir una experiencia en la comunidad matlatzinca. A través de ellas, dan a conocer y comparten las riquezas naturales, culturales y gastronómicas de su comunidad con el fin último de lograr un desarrollo social y económico dentro de la misma.

Como se observa en la imagen, “Experiencias Matlatzincas” cuenta con una plantilla de tres dirigentes, y nueve personas más -entre guías y cocineras- para hacer un total de 12 personas que suelen laborar dentro de la organización. Un presidente que se encarga de ser el vocero



Universidad Autónoma del Estado de México

con los delegados de la comunidad para mantenerlos informados sobre todos los proyectos presentes y futuros del grupo. Debe cubrir una cuota por uso de espacios comunes y pagar por su labor a todos los involucrados. El presidente también se encarga de la promoción en las redes sociales y de la logística de cada una de las experiencias.

Cuenta con un secretario encargado de apoyar al presidente en caso de ser requerido, y para llevar a cabo algunas labores cotidianas que conllevan permisos, documentación, etc. También está encargado de organizar y capacitar tanto a los guías como a las cocineras. El grupo cuenta igualmente con una tesorera encargada de la administración de los recursos tanto físicos como económicos, de la revisión de inventarios, compra de material y materia prima, así como de la administración de la “caja chica”.

En la parte operativa, el grupo cuenta con cinco guías capacitados en senderismo y primeros auxilios quienes se encargan de cuidar a los turistas y visitantes durante la estancia, para brindarles seguridad y un servicio de calidad. Por otro lado, se cuenta con los servicios de cuatro cocineras tradicionales quienes se encargan de definir el menú, verificar la calidad de los ingredientes, cocinar y servir al turista o visitante según la actividad a realizar y el horario estipulado para ello, toda vez que la ingesta de alimentos es uno de los servicios incluidos en la experiencia turística.

En conclusión, el grupo "Experiencias Matlatzincas" ha logrado desarrollar una serie de actividades y propuestas turísticas que ofrecen a los visitantes una visión auténtica de la comunidad de San Francisco Oxtotilpan. Su enfoque en la preservación de la cultura local, el contacto con la naturaleza y la interacción con los miembros de la comunidad es admirable y valioso. Sin embargo, se considera que ha hecho falta enfatizar el aspecto gastronómico, que es precisamente el enfoque principal de este trabajo que ha conducido a la propuesta de la experiencia gastronómica.

A través de esta iniciativa se busca complementar y enriquecer las acciones realizadas por el grupo, para así ofrecer a los turistas una experiencia completa que abarque todos los valiosos aspectos de la cultura matlatzinca, incluyendo la riqueza culinaria que caracteriza a la región.



Universidad Autónoma del Estado de México

Es importante destacar que ambas propuestas pueden ser complementarias y ser ofertadas en conjunto para brindar a los turistas una experiencia enriquecedora y significativa. Porque, al unir fuerzas, se pueden ofertar paquetes turísticos más completos que abarquen tanto las actividades culturales, naturales y sociales propuestas por el grupo, como la experiencia gastronómica. De esta manera, los visitantes podrán sumergirse por completo en la cultura matlatzinca, explorando sus tradiciones, disfrutando su cocina tradicional y estableciendo un vínculo más profundo con la comunidad local.

Metodología

La metodología aplicada a manera de intervención en la comunidad es la Investigación-Acción (IA). A partir de la información obtenida a través de los habitantes y de los visitantes, se diseñó una experiencia gastronómica, se gestionó una prueba piloto, y con base en su evaluación, se modificaron algunos aspectos para dejar la ruta, el itinerario y los aspectos involucrados listos, de tal forma que la comunidad de aquí en adelante, puede llevarla a cabo para resaltar la cocina tradicional matlatzinca y potencialmente atraer a visitantes y turistas.

El término Investigación-Acción proviene del autor Kurt Lewin (1994) quien describe una forma de investigación que pretendía ligar el enfoque experimental de la ciencia social con programas de acción social que respondieran a los problemas sociales principales y logran en forma simultánea avances teóricos en el campo y cambios estructurales.

Según Elliott (1993), la Investigación-Acción (I-A) se refiere a un estudio enfocado en la mejora de la calidad de la acción dentro de una situación social. El objetivo es entender los problemas más profundamente con el fin de modificar la situación. Otros expertos en la metodología como Kemmis y McTaggart (1988) han profundizado en las características de la I-A, destacando sus principales rasgos:

- Es participativa.
- La investigación sigue una espiral de ciclos de planificación, acción, observación y reflexión.



Universidad Autónoma del Estado de México

- Es colaborativa.
- Crea comunidades autocríticas.
- Es un proceso sistemático de aprendizaje, orientado a la praxis.
- Induce a teorizar sobre la práctica.
- Somete a prueba las prácticas, las ideas y las suposiciones.
- Implica registrar, recopilar, analizar nuestros propios juicios, reacciones e impresiones en torno a lo que ocurre.
- Es un proceso político.
- Realiza análisis críticos de las situaciones.
- Procede progresivamente a cambios más amplios.

El propósito fundamental de la Investigación-Acción no es tanto la generación de conocimiento sino cuestionar algunas prácticas y valores que las integran; la I-A se considera un instrumento valioso para reconstruir la sociedad. Para su instrumentación en la comunidad, se llevaron a cabo nueve visitas sucesivas donde se realizó observación participante; paralelamente se llevaron a cabo cinco entrevistas con los habitantes de la comunidad receptora, tres con autoridades locales y dos con prestadores de servicios, esto con el fin de lograr una mejor comprensión de la realidad de San Francisco Oxtotilpan.

Asimismo, con base en las necesidades manifestadas, se realizaron dos talleres para la capacitación de los guías y de las cocineras tradicionales, se diseñó la experiencia gastronómica tomando en cuenta los recursos y servicios existentes, y se propició la optimización de la toma de decisiones en relación con la experiencia gastronómica proyectada entre todos los involucrados. Después de la realización de la experiencia con un

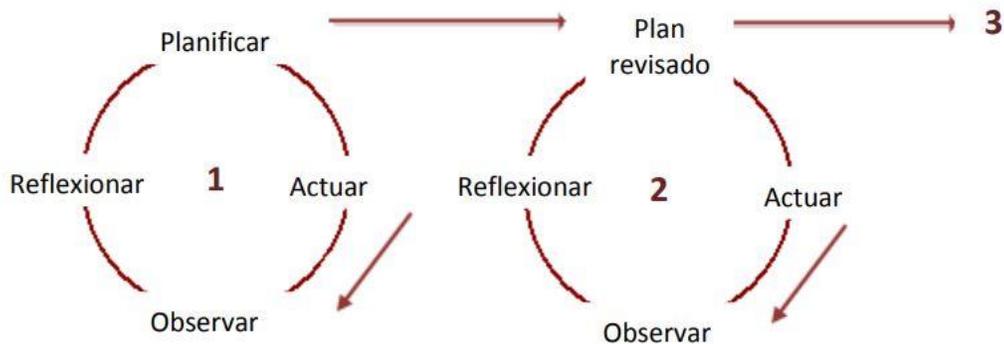


Universidad Autónoma del Estado de México

grupo “piloto” compuesto por 20 participantes, se aplicaron igual número de cuestionarios de satisfacción para poder mejorar la propuesta -aunque sólo se recibieron 14 respuestas-.

Cabe señalar que todo este proceso estuvo basado en un método de trabajo etnográfico que permitió un mayor acercamiento y conocimiento de la comunidad matlatzinca y, en consecuencia, de su cotidianidad, y de los componentes de su cultura tal y como se dan en la realidad (Martínez, 2005). Tal proximidad hizo posible la observación de los elementos que conforman la cocina tradicional, y a un mismo tiempo, algunas de las actividades, recursos y servicios incorporados en la experiencia, lo que a su vez permitía la observación, la reflexión, la planificación, la actuación, etapas que se fueron sucediendo de forma continua durante casi un año que duró todo el proceso, el cual se ilustra a continuación.

Figura 6. Proceso de Investigación-Acción



Fuente: Rodríguez, 2011.

El proceso de Investigación-Acción se inició con la etapa de planificación, en la cual se definieron los objetivos y metas a alcanzar. Se determinó que la meta principal era dar a conocer la cultura y la gastronomía tradicional matlatzinca a través de una experiencia gastronómica auténtica y significativa. Se diseñó un plan de acción que contempló la documentación de la gastronomía local, la elección de los sitios turísticos más relevantes de la comunidad y la capacitación de los guías y las cocineras tradicionales.



Universidad Autónoma del Estado de México

Una vez definido el plan de acción, se procedió a la etapa de actuación, en la cual se implementaron las acciones previstas en el plan. Se llevaron a cabo diversas actividades, como la selección de los platillos, la organización de las rutas turísticas, la capacitación de los guías y las cocineras tradicionales, y la elaboración del recetario de cocina tradicional matlatzinca. Además, se diseñó una estrategia de comunicación para dar a conocer la oferta turística y gastronómica entre turistas y visitantes potenciales, y se estableció un mecanismo de evaluación para medir el impacto de experiencia gastronómica “piloto” implementada.

En la etapa de observación -que no necesariamente se llevó a cabo siguiendo un orden específico- se realizó una valoración de los recursos existentes, y de las posibles actividades a realizar; así como una evaluación de las tareas llevadas a cabo, con el fin de identificar fortalezas y debilidades en la implementación del plan de acción. Se analizaron los resultados obtenidos y se reflexionó sobre los aprendizajes adquiridos durante el proceso.

Se tomaron decisiones y se realizaron ajustes al plan de acción original para mejorar la oferta turística y la calidad de la experiencia gastronómica ofrecida. Finalmente, en la etapa de reflexión se identificaron las lecciones aprendidas durante todo el proceso y se definieron nuevas metas para continuar desarrollando y mejorando las experiencias gastronómicas a través de la cocina tradicional matlatzinca.

En resumen, el proceso de Investigación-Acción se aplicó en las experiencias gastronómicas a través de la cocina tradicional matlatzinca mediante la planificación, la acción, la observación y la reflexión constante. Se considera que este enfoque investigativo, permite una mejora continua en la calidad de las experiencias ofrecidas y un mayor acercamiento a la comunidad matlatzinca y su cultura gastronómica.

Sujetos de estudio

De acuerdo con Toledo (2016) la población de una investigación: “está compuesta por todos los elementos (personas, objetos, organismos, historias clínicas) que participan del fenómeno que fue definido y delimitado en el análisis del problema de investigación” (p. 4). En este caso, se consideró inicialmente integrar dos grupos de estudio para enriquecer la



Universidad Autónoma del Estado de México

investigación: visitantes y miembros de la comunidad matlatzinca. Se seleccionó a visitantes nacionales, estudiantes de licenciatura de nivel socioeconómico B/B+, ya que este segmento se caracteriza por la búsqueda de experiencias culturales, el interés en el patrimonio y la convivencia con la población local. Siendo también un grupo que promueve el uso y difusión de las buenas prácticas turísticas.

Se resalta el hecho de que, se les denomina visitantes, toda vez que el desplazamiento que realizan a algún destino por razones de placer o entretenimiento no involucra la pernocta; es decir, sólo dedican algunas horas de su día a visitar el sitio, conocer sus principales atractivos naturales y culturales -entre ellos la gastronomía-, para luego regresar a su lugar de origen el mismo día. A diferencia de los turistas que presentan características similares, pero cuyo desplazamiento de su lugar de residencia habitual a otro, sí implica pasar una o varias noches en el sitio; servicio que, sí se recuerda, sí se oferta en la comunidad a través de la renta de cabañas o bien, espacio para acampar.

En cuanto a la población receptora, se consideró a los habitantes de la comunidad San Francisco Oxtotilpan, Estado de México que estuvieren dispuestos a participar en la experiencia gastronómica e involucrarse en la propuesta como prestadores de servicios que, en un futuro, ofertarán tales experiencias de forma permanente y frecuente.

Asimismo, se buscó trabajar con cocineras tradicionales que supieran preparar recetas con ingredientes y platillos propios de la etnia matlatzinca. Se trabajó con algunos informantes clave -autoridades locales, cocineras y gestores del grupo “Experiencias Matlatzincas”-, a quienes se les explicó en tres reuniones distintas, el propósito de la investigación, y en consecuencia, de la gestión del turismo experiencial que se propone.

Se destaca que esta comunidad matlatzinca fue elegida, ya que se encuentra en un espacio rural donde el turismo ya se visualiza y practica de manera productiva, ya que cuenta con un destacado patrimonio biocultural y gastronómico; considerándose que ello representa una ventaja comparativa como escenario de ocio turístico respecto de las grandes ciudades.



Universidad Autónoma del Estado de México

Por otro lado, durante el proceso de investigación, se observó que, se trata de una comunidad indígena que carece del diseño de una oferta gastronómica integral, y donde se ha impulsado más el turismo rural, por lo que existe la oportunidad de integrar los recursos locales y los saberes autóctonos en relación con la alimentación tradicional, para que ésta forme parte de los atractivos que la etnia matlatzinca puede ofertar a los turistas.

En la comunidad se identificaron aquellos prestadores de servicios idóneos para la experiencia, considerándose que podían ser tanto aquellos relacionados con la oferta de alimentos y bebidas, como los relativos a prácticas y actividades relacionadas con la gastronomía, e inclusive, quienes participan en la siembra, cultivo y cosecha de determinados productos o ingredientes; o bien, quienes imparten o podrían continuar realizando talleres de cocina para la preparación y/o presentación de platillos; recorridos por cocinas tradicionales, pláticas relacionadas con costumbres culinarias, etc.

Con todos se sostuvieron tres reuniones distintas con el fin de informarles y sensibilizarles en torno al proyecto, y a la experiencia “piloto” a realizar. También se les involucró de forma directa en la prestación de los distintos servicios a ofertar, como la preparación del pan, la exhibición y venta de artesanías; la degustación de licores, entre otras actividades que se han ido reseñando.

Técnicas

Por otra parte, se aplicó la técnica de la observación participante que implicó la inmersión en la comunidad objeto de estudio, participando activamente en las actividades y observando de cerca los fenómenos que se están investigando. También se aplicó la técnica de los Grupos Focales: logrando discusiones grupales en un mismo sitio y momento, que involucraron a un número reducido de participantes -no más de 12 cada vez- con conocimientos y experiencias relevantes para debatir temas específicos y generar ideas, percepciones y soluciones.

Asimismo, se aplicó la técnica de la Acción participativa, ya que se promovió la participación continua de los sujetos involucrados en la investigación en la identificación de problemas, la toma de decisiones y la implementación de acciones para el diseño de la experiencia. Los



Universidad Autónoma del Estado de México

participantes se convirtieron en agentes de colaboración y cambio, toda vez que se les involucró en el diseño y aplicación de la experiencia.

Plan de acción

El plan de acción busca cumplir el objetivo principal de la investigación, que es:

“Diseñar una experiencia gastronómica a partir de la cocina tradicional matlatzinca para su gestión en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan del Estado de México”.

Para su logro, se partió de cada objetivo específico, precisando una serie de acciones concretas en relación con cada propósito; recordando que dichos objetivos son:

- Documentar la gastronomía tradicional matlatzinca.
- Describir las formas de participación de los habitantes de San Francisco Oxtotilpan durante la experiencia gastronómica.
- Determinar los servicios requeridos para la implementación de la experiencia gastronómica.
- Gestionar los elementos involucrados en el diseño de la experiencia gastronómica.
- Implementar una experiencia gastronómica “piloto” basada en la cocina tradicional matlatzinca en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan.

En este sentido, los objetivos específicos requirieron de la realización de las siguientes tareas:

- Documentar la gastronomía tradicional matlatzinca.
 1. Realizar investigación bibliohemerográfica y también *in situ* sobre la gastronomía matlatzinca.
 2. Aplicar entrevistas a personas mayores de la comunidad para recopilar información sobre la gastronomía tradicional.
 3. Reproducir, observar y documentar técnicas y recetas tradicionales.
 4. Recopilar imágenes, recetas y técnicas de cocina.
 5. Sistematizar la información recopilada en un recetario.



Universidad Autónoma del Estado de México

- Describir las formas de participación de los habitantes de San Francisco Oxtotilpan durante la experiencia gastronómica.
 1. Observar la dinámica social de la comunidad.
 2. Documentar sus formas de organización social.
 3. Identificar a los habitantes de la población que pudieran participar en la experiencia gastronómica.
 4. Organizar reuniones con líderes comunitarios para discutir y obtener su opinión sobre la experiencia gastronómica.
 5. Analizar los resultados de las discusiones para definir las características y el formato de la experiencia gastronómica.
 6. Identificar los roles y responsabilidades de los habitantes de la comunidad en la implementación de la experiencia gastronómica.

- Determinar los servicios requeridos para la implementación de la experiencia gastronómica:
 1. Definir el número de participantes y sus características específicas.
 2. Identificar los equipos y materiales necesarios para la preparación y presentación de los platillos.
 3. Estimar los costos de los ingredientes y de los servicios requeridos
 4. Identificar los posibles proveedores de los servicios a ofertar.
 5. Elaborar un presupuesto y un plan de financiamiento para la implementación de la experiencia gastronómica.
 6. Determinar los servicios turísticos o con potencial turístico y gastronómico con el que cuenta la localidad.
 7. Seleccionar la infraestructura adecuada para recibir visitantes.
 8. Planear la logística de la experiencia.
 9. Definir el mercado turístico potencial.
 10. Identificar nuevas tendencias en el mercado turístico-gastronómico.



Universidad Autónoma del Estado de México

- Gestionar los elementos involucrados en el diseño de la experiencia gastronómica:
 1. Identificar el equipo responsable de la implementación de la experiencia gastronómica.
 2. Establecer la fecha y horarios de la experiencia gastronómica.
 3. Definir los roles y responsabilidades del equipo de trabajo.
 4. Coordinar la contratación de proveedores de servicios requeridos.
 5. Elaborar un plan de trabajo que permitiera la gestión de los elementos involucrados en la implementación de la experiencia gastronómica.

- Implementar una experiencia gastronómica “piloto” basada en la cocina tradicional matlatzinca en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan:
 1. Realizar pruebas y ensayos de los platillos a servir en la experiencia gastronómica.
 2. Preparar el lugar y los equipos necesarios para la experiencia gastronómica.
 3. Coordinar la participación de los habitantes de la comunidad involucrados en la experiencia gastronómica.
 4. Establecer contacto con el grupo de visitantes potenciales a participar en la experiencia.
 5. Gestionar el transporte, lugar de reunión e información relacionada con la visita a la comunidad.
 6. Llevar a cabo la experiencia gastronómica “piloto”.
 7. Supervisar la realización de las actividades y la oferta de servicios.
 8. Evaluar la experiencia después de realizada.
 9. Realizar ajustes necesarios y documentar la experiencia para su replicación.

A continuación, se presentan los principales resultados obtenidos con base en las tareas realizadas, derivadas de cada objetivo específico previsto.

Resultados

El objetivo general de este proyecto fue diseñar una experiencia gastronómica a partir de la cocina tradicional matlatzinca para su gestión en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan



Universidad Autónoma del Estado de México

del Estado de México. Para lograr este objetivo se llevaron a cabo las diversas tareas antes señaladas, que se describen a continuación, junto con los resultados obtenidos.

Objetivos específicos

Objetivo específico 1

➤ **Documentar la gastronomía tradicional matlatzinca.**

En primer lugar, se realizó un estudio exhaustivo de la cocina tradicional matlatzinca a través de artículos académicos y científicos identificados en Internet, y la revisión de diversas páginas web; se investigó también sobre los ingredientes, técnicas y platillos más representativos de esta cultura indígena. Posteriormente, se procedió a realizar un análisis minucioso de la información recopilada, identificando los aspectos clave de la gastronomía matlatzinca, como los ingredientes característicos, las técnicas de cocina tradicionales, los platillos emblemáticos y su importancia cultural dentro de la comunidad.

Además de la investigación bibliográfica, se llevó a cabo la tarea de realizar grupos de trabajo con personas de la comunidad. Estas reuniones tenían como objetivo recopilar información de primera mano sobre la gastronomía tradicional matlatzinca. Se seleccionaron personas con conocimientos y experiencia en la cocina y la cultura gastronómica local, quienes compartieron sus saberes, recetas, técnicas culinarias y experiencias relacionadas con la alimentación tradicional.

Otra tarea importante fue la reproducción, observación y documentación de técnicas y recetas tradicionales. Se realizaron visitas a hogares y espacios comunitarios donde se llevaban a cabo prácticas culinarias tradicionales. Se participó activamente en la preparación de platillos, observando y registrando cada paso y técnica utilizada. Se tomaron notas detalladas, fotografías y videos para documentar de manera precisa las prácticas culinarias tradicionales y garantizar la preservación de ese conocimiento.



Universidad Autónoma del Estado de México

Durante el desarrollo del proyecto, se realizaron nueve diferentes visitas a la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, en las cuales se dedicó un tiempo considerable para sumergirse en la gastronomía tradicional matlatzinca. Cada visita tenía una duración aproximada de entre 4 y 5 horas, durante las cuales se llevaba a cabo la preparación de entre dos y tres platillos distintos.

En cada una de estas visitas, se contó con la participación de al menos dos cocineras tradicionales de la comunidad. La mayoría de los platillos se cocinaban en el fogón de leña de la Sra. María Elia Álvarez, quien junto con las demás cocineras, se encargaban de conseguir los ingredientes necesarios y llevar a cabo la preparación de los alimentos. Mientras ellas se ocupaban de la cocina, la investigadora asumía la tarea de capturar las distintas imágenes con cámara, de tomar videos y hacer notas detalladas sobre las cantidades de los ingredientes utilizados y los pasos de cada receta.

El día dedicado a la elaboración de una receta específica, la del “Pan de Muerto” fue el más intenso en términos de trabajo. Se comenzó desde temprano, a las seis de la mañana, y se continuó laborando hasta las cinco de la tarde. Durante ese tiempo, se llevó a cabo todo el proceso de preparación de esta receta tradicional, registrando cada paso con minuciosidad.

Algunas de las recetas fueron obtenidas de la Sra. Rosa Isela Cima, durante la celebración del ritual dedicado al “Día de Muertos”, una festividad de gran importancia para la comunidad. La llegada de la investigadora -quien suscribe- a la comunidad fue, el día uno, alrededor de las 11 de la mañana, y la hora de partida fue hasta el día dos, a las cinco de la tarde. Durante ese tiempo, se logró documentar una amplia variedad de recetas tradicionales relacionadas con la celebración de este día tan señalado dedicado a los muertos, y que se celebra en todo el país, pero con ciertas peculiaridades, como ocurre al interior de esta etnia.

Las cocineras tradicionales elegidas por la comunidad -designadas o aprobadas por las autoridades tradicionales-, fueron: María Elia Álvarez Martínez, Rocío Escobar Álvarez, Mercedes Escobar Guzmán, Guadalupe Guzmán y Rosa Isela Cima Ávila, cuyas recetas se encuentran integradas en el recetario tradicional compilado para este trabajo (**ver Anexo 1**).



Universidad Autónoma del Estado de México

En cuanto a los ingredientes utilizados en las recetas, la mayoría de ellos fueron obtenidos de los propios cultivos de la comunidad, como los hongos, chilacayotes y chivatitos, así como algunas frutas silvestres, entre ellas la zarzamora. Algunos ingredientes fueron adquiridos mediante compras previas pactadas entre la investigadora y las cocineras, mientras que otros se obtuvieron a través de trueques o como regalos por parte de los miembros de la comunidad. De esta manera, se pudo asegurar la autenticidad de los ingredientes y la conexión directa con los productos locales.

Finalmente, se llevó a cabo la tarea de sistematizar la información recopilada en un recetario. Se organizó y estructuró en colaboración con las cocineras tradicionales antes mencionadas, se diseñó el recetario que incluye 18 platillos diferentes, clasificados en cuatro grupos: guisados, bebidas, postres y recetas base. Se diseñó un formato claro y sencillo para presentar el recetario, con el objetivo de difundir y preservar la gastronomía matlatzinca de manera accesible para la comunidad y otros estudiosos o interesados en esta tradición culinaria. El texto compilado fue denominado: *Recetario de Cocina Tradicional Matlatzinca* (ver Anexo 1).

Figura 7. La investigadora con las cocineras tradicionales, y el “Recetario de cocina tradicional matlatzinca”.



Fuente: Elaboración propia con base en la investigación de campo, 2022-2023.



Universidad Autónoma del Estado de México

Se considera que el recetario recopilado de la voz de las cocineras tradicionales constituye una valiosa herramienta que permite captar por escrito la cocina tradicional matlatzinca, asegurando que se conserve y se transmita de generación en generación. Además, este recetario será utilizado como instrumento esencial en futuras experiencias gastronómicas, ya que permitirá ofrecer platillos de temporada con una mayor precisión y consistencia en la calidad, tomando como referencia tanto las recetas “base” como algunas otras contenidas en él.

Objetivo específico 2

- **Describir formas de participación de los habitantes de San Francisco Oxtotilpan durante la experiencia gastronómica.**

Para llevar a cabo la tarea de observar la dinámica social de la comunidad, se estableció contacto con Daniel Cima, presidente del grupo "Experiencias Matlatzincas", encargado del turismo dentro de la comunidad. Daniel Cima se convirtió en un informante clave, brindando información valiosa sobre la comunidad y facilitando el acceso a los miembros relevantes para el diseño e implementación de la experiencia gastronómica. A través de conversaciones informales y participación en actividades comunitarias, se pudo observar de cerca la interacción entre los habitantes, su estilo de vida y sus costumbres.

La identificación de los miembros de la comunidad que podrían participar en la experiencia gastronómica se llevó a cabo en colaboración con este informante clave ya que, como parte del grupo "Experiencias Matlatzincas", posee un amplio conocimiento de los habitantes y sus habilidades culinarias. A través de conversaciones, visitas a hogares y reuniones comunitarias, se pudo identificar a quienes estaban dispuestos y tenían el interés de participar en la experiencia gastronómica, ya sea como cocineras tradicionales, guías o en otros roles relevantes en la prestación de los diversos servicios involucrados.



Universidad Autónoma del Estado de México

La organización de reuniones con líderes comunitarios fue esencial para discutir y obtener su opinión sobre la experiencia gastronómica. Daniel Cima facilitó estas reuniones, estableciendo contacto con el delegado de la comunidad y otros líderes relevantes. Durante estas reuniones, se presentaron los objetivos del proyecto y se recabaron opiniones, sugerencias y aprobaciones por parte de las autoridades comunitarias. La participación de los líderes comunitarios permitió un enfoque colaborativo y aseguró que la experiencia gastronómica se adaptara a las necesidades y deseos de la comunidad.

Los resultados de las discusiones realizadas durante las reuniones con líderes comunitarios y miembros de la comunidad fueron analizados en detalle. Se recopiló información sobre las preferencias gastronómicas, las expectativas de los participantes y las consideraciones culturales relevantes. Estos resultados fueron cuidadosamente evaluados y tuvieron un papel fundamental en la definición de las características y el formato de la experiencia gastronómica, asegurando que fuera auténtica, significativa y satisfactoria para todos los involucrados.

La identificación de los roles y responsabilidades de los habitantes de la comunidad en la implementación de la experiencia gastronómica se realizó en colaboración con Daniel Cima y el grupo "Experiencias Matlatzincas". Con base en el organigrama ya existente de este grupo, se pudo establecer de manera más fácil y clara los roles de cada persona en la experiencia. Se destaca que Daniel desempeñó un papel fundamental en la definición de los participantes, asignando tareas específicas a los habitantes de la comunidad, como guías, cocineras tradicionales y otros roles relacionados.

Para obtener los permisos necesarios y la autorización para documentar las celebraciones del "Día de Muertos", así como las recetas y rituales implicados, y a un mismo tiempo realizar la prueba "piloto" de la experiencia gastronómica, se trabajó en estrecha colaboración con el delegado de la comunidad y con Daniel, como enlace con las autoridades; de hecho, él fue quien estableció las comunicaciones necesarias y gestionó



Universidad Autónoma del Estado de México

los trámites pertinentes. Gracias a su gestión y a la aprobación del delegado comunitario, se logró diseñar, gestionar y realizar con éxito la experiencia gastronómica.

Figura 8. Reunión con los participantes de la experiencia gastronómica



Fuente: Elaboración propia.

Objetivo específico 3

- **Determinar los servicios requeridos para la implementación de la experiencia gastronómica.**

Se llevaron a cabo múltiples visitas a la comunidad con el fin de identificar y definir los espacios, servicios y actividades más adecuados para la realización de actividades turísticas. La exploración se enfocó en los recursos naturales, gastronómicos, culturales e infraestructuras disponibles para brindar los servicios, los cuales se presentan a continuación:



Tabla 1. Recursos naturales, culturales y gastronómicos de la comunidad.

Recursos naturales, gastronómicos y culturales		
	Naturales	Los recursos naturales con que cuenta la comunidad son: agua, montañas, madera, senderos, santuario de la mariposa Monarca, migración de luciernagas.
	Gastronómicos	Dentro de la comunidad se pueden encontrar: zarzamoras, fresas, chilacayote, mas de 30 diferentes variedades de hongos comestibles, flor de calabaza, 6 variedades de maiz, frijol comba, lechuga, papa, papa roja, quelites, pera, nopales, chicharo, haba, jitomate, chile manzano, trigo, avena.
	Culturales	La comunidad matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan son identificados oficialmente como los últimos hablantes de la lengua matlatzinca (Bot'una). Por otra parte las mujeres de la comunidad lograron la consolidación del rescate de la indumentaria tradicional matlatzinca (Techiti) en el año 2015.

Fuente: Elaboración propia.



Universidad Autónoma del Estado de México

Tabla 2. Infraestructura (recursos turísticos) en San Francisco Oxtotilpan

Infraestructura (recursos turísticos)		
	Casa de cultura	La casa de la cultura es un espacio público, el cual, se utiliza para distintos fines. Dentro de ella se encuentra el foro, la biblioteca, el tulele (cuarto de juntas), baños para hombres y mujeres y el museo.
	Museo	El museo logra su consolidación a través de la iniciativa de los propios habitantes de la comunidad. Son ellos mismos quienes donan los artículos en exhibición cada, uno de ellos con un valor tanto histórico como personal.
	Biblioteca	La biblioteca es una pequeña habitación ubicada dentro de la casa de cultura. Se pueden encontrar libros para adultos y niños tanto en español como en Bot'una.
	Iglesia y patio	No se tiene un registro oficial sobre la antigüedad de la iglesia, los días de misa son los domingos. Se comulga la religión católica. A un costado se ubica un eucalipto de más de 500 años. La iglesia cuenta con un patio delantero que se utiliza para reuniones y eventos.
	(Parque Matawi)	Dentro del parque Matawi se puede encontrar 2 cabañas, cada una con 1 habitación, un baño completo, una mini cocina y una sala de estar. El parque cuenta también con baños públicos, uno de hombres y otro de mujeres, también cuenta con un restaurante y una cocina de leña.
	Cabaña (Chobani)	La cabaña Chobani fue construida por Vicente Rodríguez, integrante de la comunidad, para obtener su título de licenciatura en Desarrollo Sustentable. La cabaña mide 10x8 m2. Cuenta con una cocina, capacidad para 30 personas y un sistema de biodigestores.
	Foro	El foro es un espacio ubicado dentro de la casa de cultura. Se utiliza para llevar a cabo talleres, pláticas y asambleas.
	Invernadero	Dentro de la comunidad se cuenta con tres invernaderos funcionando, la mayoría son espacios privados. Se puede encontrar fresa, jitomate, chiles, hiervas medicinales y acelgas.

Fuente: Elaboración propia.



Universidad Autónoma del Estado de México

La selección de la ubicación, ambiente, atractivos y servicios adecuados fue crucial para lograr una experiencia gastronómica exitosa. Se eligió cuidadosamente un espacio en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan que reflejara la cultura y la tradición de la etnia, creando un ambiente cálido y acogedor que permitiera a los comensales disfrutar de la comida y del entorno.

En esta ocasión se seleccionaron distintos lugares dentro de la comunidad para llevar a cabo las diversas actividades programadas. El patio de la iglesia fue elegido sitio de bienvenida a los visitantes, mientras que la presentación se llevó a cabo en el edificio gubernamental. Las actividades gastronómicas se realizaron en la Casa de Cultura, que fue acondicionada para este fin. Asimismo, se organizó una caminata por el sembradío de haba y chícharo para completar la experiencia gastronómica.

Para la realización de la prueba “piloto” se seleccionaron específicamente estos lugares debido a varias razones. En primer lugar, son lugares representativos de la comunidad, utilizados diariamente por los habitantes, por lo que cada uno cuenta con una historia significativa. Se consideró que esto podría proporcionar un contexto auténtico y relevante para la experiencia gastronómica.

Además, la elección de estos lugares tuvo en cuenta las condiciones de acceso necesario para el tipo de transporte utilizado durante la prueba “piloto”. Se optó por una *Van Mercedes* de 22 pasajeros, por lo que los sitios elegidos eran accesibles y de fácil acceso para el vehículo. Dado que la senda que conduce a las cabañas y otros lugares de la comunidad podía resultar complicada, se consideró conveniente elegir sitios que se adaptaran a las necesidades logísticas.

La bienvenida a los participantes se llevó a cabo en la iglesia de la comunidad, por contar con un patio abierto donde se aprovechó la oportunidad para hablar sobre las costumbres religiosas de los matlatzincas y brindar una introducción cultural significativa a los visitantes en relación con la cosmogonía de la etnia.



Universidad Autónoma del Estado de México

La presentación formal en torno a la organización y descripción de la etnia matlatzinca tuvo lugar en el edificio gubernamental. Se consideró que éste era el sitio indicado debido a que allí se realizan las reuniones con los delegados y con el Jefe Supremo de la comunidad. Es el edificio donde se toman decisiones importantes, por lo que los miembros principales de la etnia tuvieron la oportunidad de presentar su rol y funciones ante los visitantes, estableciendo un diálogo con ellos y una comprensión más profunda de sus formas de gobierno interno.

Para las actividades gastronómicas, se eligió el foro de la Casa de Cultura. Este recinto cuenta con una cocina de leña y un amplio espacio que permitió organizar de manera ordenada las actividades. Además, este lugar cuenta con baños separados para hombres y mujeres, para comodidad e higiene de los participantes. En este foro se dispusieron cuatro mesas: una para la realización de la clase de cocina, una más para la elaboración de tortillas hechas a mano, otra mesa más para la degustación de licores artesanales confeccionados con productos locales y una más con la exhibición de los productos artesanales de la comunidad.

Aprovechando la temporada, se visitaron los sembradíos de habas y chícharos que se encontraban en plena cosecha. Los propietarios del terreno brindaron acceso a estos espacios, lo que permitió a los participantes presenciar y comprender cómo funcionan las parcelas y terrenos de siembra en la comunidad. Esta experiencia en vivo fue un ejemplo práctico y enriquecedor de la agricultura local y la forma en que se cultivan los alimentos en la comunidad, lo cual igualmente forma parte de la experiencia gastronómica, ya que algunos de estos cultivos, constituyen los insumos de los platillos a degustar con posterioridad.

Figura 9. Imágenes de la experiencia gastronómica “piloto” implementada



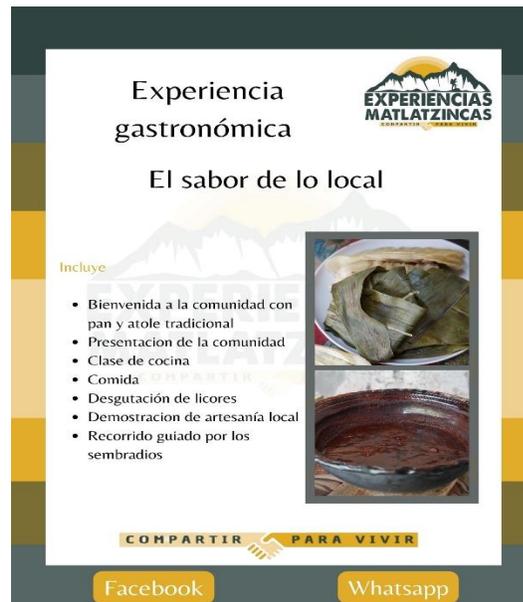
Fuente: Elaboración propia.



Universidad Autónoma del Estado de México

En términos de la experiencia gastronómica diseñada, se incluye la imagen del folleto preparado para ello, donde se pueden apreciar las distintas actividades programadas, en función de la gastronomía tradicional matlatzinca.

Figura 10. Folleto diseñado para promover la experiencia gastronómica “El sabor de lo local”.



Fuente: Elaboración propia.

Se inició la experiencia en la comunidad, dando la bienvenida a los participantes con una cálida recepción por parte de los pobladores designados para ello; a continuación, se les ofreció a los visitantes el tradicional pan y atole matlatzincas, como una muestra auténtica de la hospitalidad de este grupo étnico. Luego se llevó a cabo una presentación detallada, donde se compartió la historia, las tradiciones y el profundo significado que representa el ser matlatzinca; al mismo tiempo, se les explicó cómo es que la comunidad divide las tareas tanto políticas como el trabajo diario.

En esta actividad participaron tanto delegados como miembros de la iglesia y comuneros con diferentes cargos de apoyo en la comunidad. Este acercamiento



Universidad Autónoma del Estado de México

permitió a los visitantes sumergirse en la riqueza social y cultural de la etnia, y comprender la importancia de preservar sus tradiciones milenarias.

Se considera que uno de los aspectos más destacados de la prueba “piloto” fue la clase de cocina, la cual representó un elemento innovador en comparación con las experiencias turísticas que ya se realizan en la comunidad. Como alumna de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, se considera que el aporte más relevante de la investigación que aquí se presenta, consistió en documentar la gastronomía indígena, en reproducirla con las cocineras tradicionales, plasmarla en un recetario; y simultáneamente, diseñar una clase que integrara la autenticidad de la gastronomía matlatzinca con una experiencia gastronómica en donde el visitante pueda sumergirse en las técnicas, ingredientes y platillos autóctonos.

Durante esta clase, a los participantes se les enseñó cómo utilizar una cocina de leña, los usos de un molcajete, así como diferentes técnicas ancestrales: la nixtamalización y la recolección de la zarza silvestre para la elaboración de licores y otros platillos. También se les animó a explorar y experimentar con nuevos ingredientes y combinaciones, permitiéndoles crear platos únicos que reflejaran su propia interpretación de la gastronomía, con la visión matlatzinca, de la mano de las cocineras tradicionales. Se destaca que, durante toda la experiencia, se buscó promover la preservación de las tradiciones culinarias al mismo tiempo que fomentar la creatividad y la improvisación, brindando a los participantes una experiencia culinaria única, divertida, experimental y enriquecedora.

Además de la clase de cocina, los asistentes tuvieron la oportunidad de disfrutar de una degustación de la comida matlatzinca, donde pudieron saborear platos auténticos preparados con los ingredientes frescos y naturales que caracterizan a la gastronomía de la región. También se ofreció una degustación de licores artesanales, permitiendo a los participantes explorar y apreciar los sabores de los ingredientes tradicionales - algunos de ellos previamente recolectados-.



Universidad Autónoma del Estado de México

Como complemento, se realizó una demostración de la artesanía local, donde los visitantes pudieron admirar el talento y la habilidad de los artesanos matlatzincas para la creación de piezas únicas y representativas de su cultura. Al mismo tiempo que se apoya a su difusión y al conocimiento y comprensión del arduo trabajo involucrado por parte de las señoras artesanas.

Para finalizar, se llevó a cabo un recorrido guiado por los sembradíos de chícharo y haba, los cuales son de temporal. Los participantes tuvieron la oportunidad de conocer de cerca los campos donde se cultivan los ingredientes fundamentales de la gastronomía matlatzinca, comprendiendo así la importancia de la conexión con la tierra y la sostenibilidad alimentaria.

En resumen, se considera que la prueba “piloto” de las experiencias gastronómicas en San Francisco Oxtotilpan brindó a los participantes una vivencia única y enriquecedora. La clase de cocina fue el elemento innovador, que permitió explorar la autenticidad de la gastronomía matlatzinca al mismo tiempo que fomentar la creatividad y la experimentación. A través de esta clase, los visitantes pudieron sumergirse en la historia y tradiciones culinarias de la comunidad, pero también se les brindó la libertad de explorar nuevos sabores y técnicas.

Objetivo específico 4

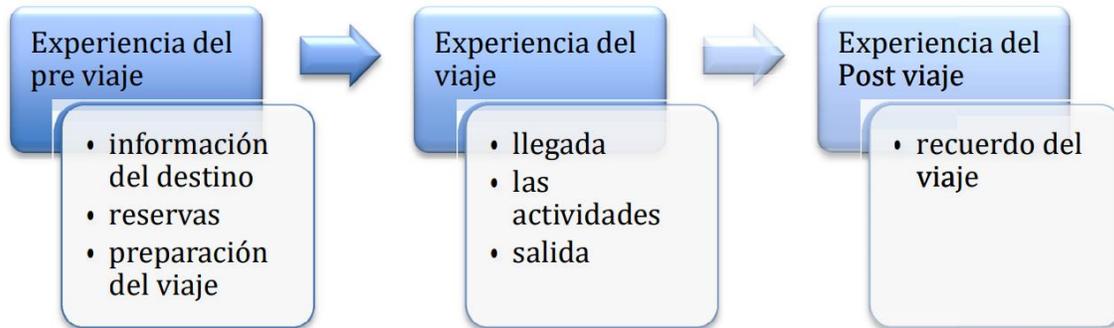
- **Gestionar los elementos involucrados en el diseño de la experiencia gastronómica**

Para el diseño de la experiencia gastronómica, se empleó el modelo de Jiang (2012) que ilustra el proceso de un viaje motivado por el turismo gastronómico, que pretende lograr una experiencia placentera en el comensal desde la etapa del pre-viaje, pasando por el viaje en sí mismo, hasta llegar al post-viaje. A continuación, se ilustra este proceso:



Universidad Autónoma del Estado de México

Figura 11. El proceso de un viaje relacionado con turismo gastronómico.



Fuente: Jiang, 2012.

El esquema representa muy bien la filosofía de un viaje motivado por un tema gastronómico, y lo que los comensales interesados en vivir experiencias gastronómicas buscan; esto, en relación con la comunidad matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan, donde la primera etapa del pre-viaje consistió en la realización de una búsqueda de información acerca del destino con el fin de determinar sus características gastronómicas, naturales, culturales; para que, desde el principio, la experiencia fuera fácil y llamativa para el interesado.

En la etapa previa al viaje, se facilitó a los participantes una invitación detallada a la prueba "piloto" que incluía información relevante sobre la etnia matlatzinca y, específicamente, sobre la comunidad de San Francisco Oxtotilpan. También se les proporcionó la información sobre las actividades a realizar en la experiencia gastronómica, el lugar y hora de encuentro, así como algunas recomendaciones para disfrutar mejor de la experiencia (**ver Anexo 2: invitación a la experiencia gastronómica "El sabor de lo local"**).

Además, se les brindó información sobre las actividades y servicios adicionales ofrecidos en la comunidad a través del catálogo de "Experiencias Matlatzincas", con el objetivo de promover el turismo rural en la zona (**ver Anexo 3: Catálogo de Experiencias Matlatzincas**). Asimismo, se les brindó acceso a la página de *Facebook* del mencionado grupo que ya oferta algunos servicios turísticos en el lugar, para que los participantes



Universidad Autónoma del Estado de México

pudieran revisar fotografías y obtener más detalles sobre las experiencias. Todo esto se llevó a cabo con el propósito de despertar la curiosidad y el interés de los visitantes antes de su llegada a la comunidad.

La segunda fase del pre-viaje es la reserva ya sea de experiencias, transportación, hospedaje o cualquier otra actividad o servicio a requerir. Cabe destacar que la experiencia comienza antes del viaje, porque constituye una parte importante del proceso en la que los turistas generan ilusiones y expectativas en relación con su visita.

Para cumplir con el objetivo de gestionar los elementos involucrados en el diseño de la experiencia gastronómica, se realizaron diferentes acciones estratégicas. En primer lugar, se estableció una colaboración con la Universidad Autónoma de México, específicamente con la maestría en Sociedad Sustentable; se presentó el proyecto a los alumnos, invitándolos a participar en la prueba “piloto”, ya que su perfil académico los hace idóneos como sujetos de estudio. Debido a que la citada Universidad es una institución pública, se decidió ofrecer la prueba de manera gratuita para los visitantes, buscando así una mayor participación y accesibilidad.

Para financiar los costos de la prueba, la investigadora aportó la cantidad de \$3,010 pesos M/N (tres mil diez pesos Moneda Nacional), cubriendo gastos diversos inherentes y la comunidad aportó algunos insumos y utensilios que tenía de experiencias previas (**ver Anexo 4: desglose de costos**). Además, se contó con el apoyo de la propia Universidad, que brindó el servicio de transporte de manera gratuita. Esta colaboración permitió que la gestión de la experiencia fuera más viable y accesible para todos los involucrados.

En cuanto al diseño de la experiencia, se retomó el recetario previamente investigado para seleccionar los platillos que se incluirían en la prueba. Se decidió qué platillos se presentarían ya cocinados y listos para comer, y cuáles serían parte de la clase de cocina, ofreciendo así una combinación equilibrada de degustación y participación de todos los involucrados.

La selección de los participantes de la comunidad y la definición de sus roles se realizaron en colaboración con los pobladores que voluntariamente decidieron participar, o bien,



Universidad Autónoma del Estado de México

quienes fueron designados para ello. Se trabajó de manera previa con ellos para organizar, discutir y capacitar a los implicados, asegurando una participación efectiva y una experiencia enriquecedora para todos. Por último, se eligieron lugares representativos de la comunidad y de fácil acceso para el transporte como los sitios específicos a visitar durante la prueba. Se tuvo en cuenta tanto la comodidad de los visitantes como la relevancia cultural de los lugares seleccionados.

En resumen, la gestión de la prueba “piloto” se llevó a cabo considerando tanto el beneficio y la comodidad de la comunidad como la satisfacción de los visitantes en la experiencia. La colaboración con la Universidad Autónoma de México, la selección cuidadosa de los platillos, la participación de la comunidad y la elección de lugares representativos fueron aspectos clave que permitieron cumplir con el objetivo de gestionar los diferentes aspectos involucrados en el diseño de la experiencia gastronómica de manera exitosa.

Desde el momento en que llegaron, los visitantes se sumergieron en la cultura, la gastronomía y el paisaje de esta comunidad, y se convirtieron en parte integral de ella. A lo largo del día de su visita, tuvieron la oportunidad de interactuar con la gente local, aprender de sus costumbres y tradiciones, y ser testigos de su estilo de vida único. Además, pudieron deleitarse con los deliciosos platillos tradicionales de esta etnia, preparados con ingredientes frescos y elaborados por ellos mismos. Todo esto, enmarcado en un impresionante paisaje natural, lo que se considera que hizo posible una experiencia gastronómica inolvidable.

Porque una vez que llegaron los visitantes al destino, participaron en las actividades planificadas previamente, haciendo uso de la infraestructura y servicios del lugar, todo ello en íntima relación con los recursos naturales, culturales y gastronómicos del destino, proporcionados por la población local, todos pertenecientes a la etnia matlatzinca. Es en esta etapa de la experiencia donde se transmite la herencia, la historia, la cultura, las recetas, el saber hacer de la comunidad receptora, tratando de superar cada vez las expectativas de turistas y visitantes.

En la etapa del post-viaje, que es cuando regresan los turistas, se prevé que éstos hablen de su experiencia con los amigos y familia, intenten cocinar en su casa algunos platos



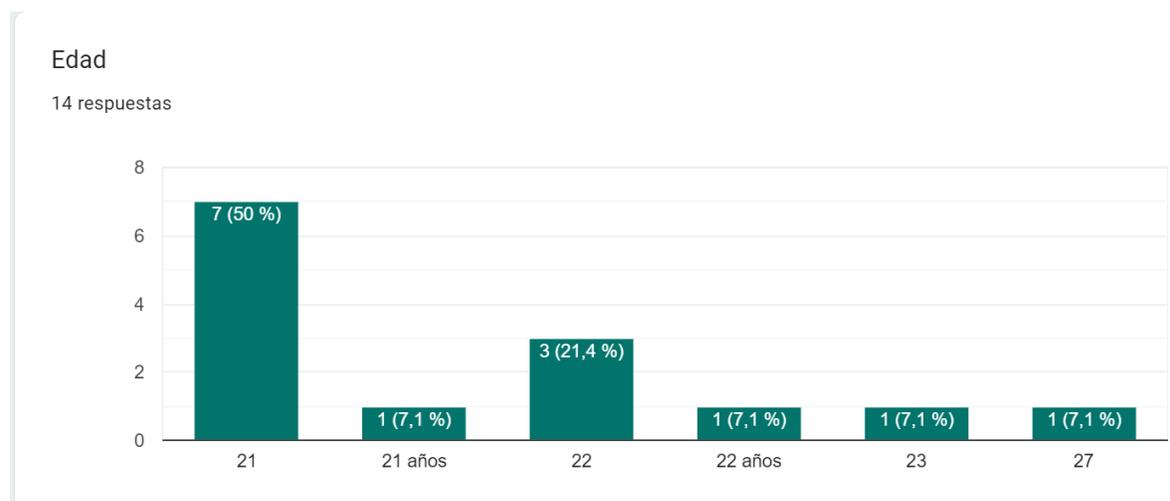
Universidad Autónoma del Estado de México

tradicionales de los probados o vistos en comunidad; que carguen fotografías en sus redes sociales, compartan sus sentimientos y emociones de manera digital en Internet, para una mayor irradiación de la información, lo cual en conjunto, constituye un proceso de remembranza de la experiencia, cuando las sensaciones del viaje se guardan en sus mentes.

Para ello, en esta etapa post viaje se les hizo llegar a cada uno de los visitantes un cuestionario de calidad con el fin de obtener información sobre la vivencia de cada uno de los participantes y con base en su opinión, poder mejorar posteriormente la experiencia. También tuvo la intención de averiguar si los participantes replicarán las recetas o qué otro tipo de actividades harán que se puedan considerar como un proceso de recopilación de la memoria, y al mismo tiempo, de comunicación de la experiencia.

Una vez concluida la actividad, se procedió a enviar por correo electrónico un cuestionario de satisfacción a todos los participantes de la experiencia, el cual constaba de 12 preguntas. Se enviaron un total de 20 cuestionarios, de los cuales se recibieron respuestas de 14 participantes; el instrumento fue integrado con diez preguntas cerradas y dos abiertas, diseñadas para obtener información detallada sobre la satisfacción y comentarios sobre la experiencia. Los resultados son los siguientes:

Figura 12. Edad de los participantes.



Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

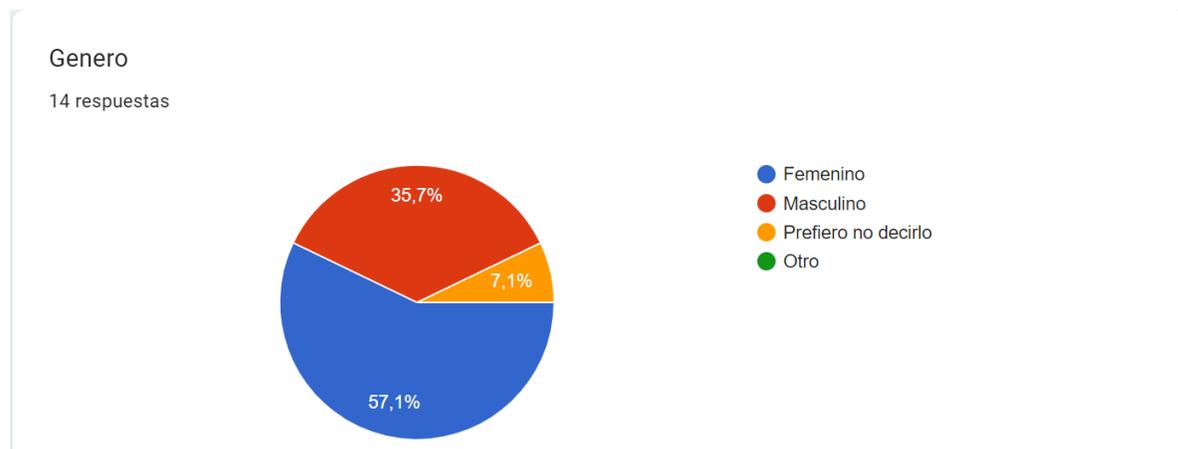


Universidad Autónoma del Estado de México

La Figura 12 muestra las respuestas relacionadas con la edad de los participantes de la experiencia gastronómica. Se recibieron un total de 14 respuestas, y los resultados revelan que 57.1% de los participantes tienen 21 años, seguido por 28.5% que tienen 22 años. Asimismo, 7.1% de los participantes tiene 23 años y otro 7.1% tiene 27 años.

Estos resultados son significativos, ya que coinciden con el mercado objetivo previamente mencionado, que está compuesto por estudiantes universitarios interesados en la cultura indígena, su preservación y difusión. La mayoría de los participantes se encuentran en el rango de edad de estudiantes de licenciatura, y coincide con sus intereses y preferencias de visita, lo cual demuestra que se logró alcanzar al público objetivo.

Figura 13. Género de los participantes en la experiencia gastronómica.



Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

La Figura 13 presenta la distribución de género de los participantes de la experiencia gastronómica. De acuerdo con las respuestas obtenidas, 57.1% de los participantes son mujeres, mientras que 35.7% son hombres. Además, 7.1% de los participantes optó por no revelar su género.

Estos resultados reflejan diversidad y equilibrio en cuanto a la participación de diferentes géneros en la experiencia gastronómica. Es importante destacar que dicha experiencia no

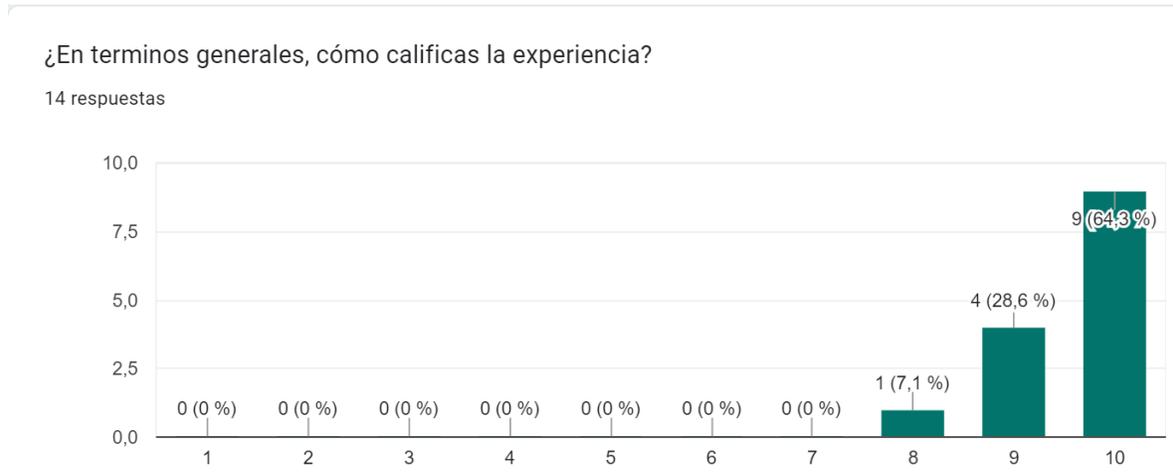


Universidad Autónoma del Estado de México

discrimina por género o preferencia sexual, y que está comprometida con la inclusión y la igualdad de oportunidades para todos los participantes.

La mezcla de géneros refuerza el objetivo de crear un ambiente inclusivo y respetuoso, donde todas las personas puedan disfrutar y participar plenamente de los recursos naturales y culturales que se les oferta. Esta diversidad se considera que igualmente enriquece los intercambios culturales y las perspectivas sociales, fomentando un ambiente de aprendizaje mutuo y enriquecimiento cultural.

Figura 14. Calificación general de la experiencia.



Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

La Figura 14 representa las calificaciones dadas por los participantes a la experiencia gastronómica en general. Los resultados muestran que 7.1% de los participantes calificaron la experiencia con un 8, 28.6% la calificaron con un 9 y un impresionante 64.3% la calificaron con un 10.

Estos resultados reflejan una alta satisfacción y apreciación por parte de los participantes hacia la experiencia gastronómica. La mayoría de ellos la consideraron como excelente, otorgando la calificación más alta posible. Esto indica que la visita cumplió o superó sus expectativas, y los participantes quedaron muy satisfechos con lo que experimentaron.



Universidad Autónoma del Estado de México

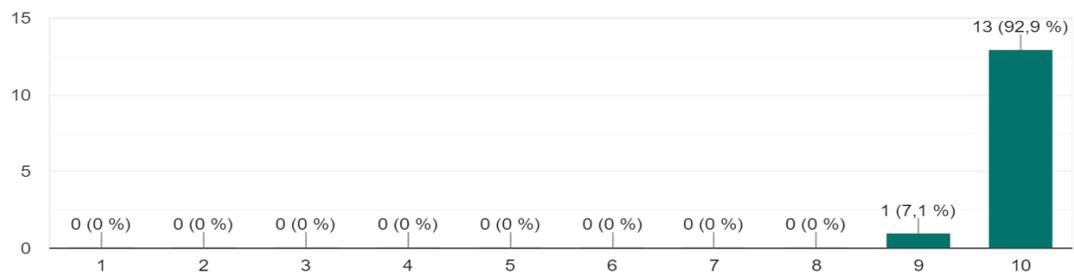
Tales resultados positivos respaldan igualmente la calidad y el valor de la experiencia gastronómica ofrecida. Además, demuestran que se logró brindar una experiencia memorable y gratificante para ellos, lo cual es fundamental para el éxito y la promoción continua de la experiencia gastronómica.

Asimismo, esta alta calificación se visualiza como un indicador de la efectividad del enfoque en relación con la preservación y difusión de la cultura indígena, así como en la satisfacción de los intereses y expectativas del mercado objetivo, compuesto por estudiantes universitarios con interés en la cultura indígena. Estos resultados motivan a continuar ofreciendo experiencias gastronómicas de calidad que se podrían replicar en distintas comunidades indígenas con características similares.

Figura 15. Calificación de la comida degustada durante la experiencia gastronómica.

¿Cómo calificas la comida?

14 respuestas



Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

La Figura 15 muestra las calificaciones otorgadas por los participantes a la comida degustada durante la experiencia gastronómica. Los resultados revelan que 7.1% de los participantes calificaron la comida con un 9, mientras que un relevante 92.9% la calificaron con un 10. También muestran que la comida ofrecida durante la experiencia gastronómica fue altamente satisfactoria y recibió una calificación excelente por parte de la mayoría, quienes consideraron que la comida superó sus expectativas, quedando satisfechos con la calidad, sabor y presentación de los platillos.

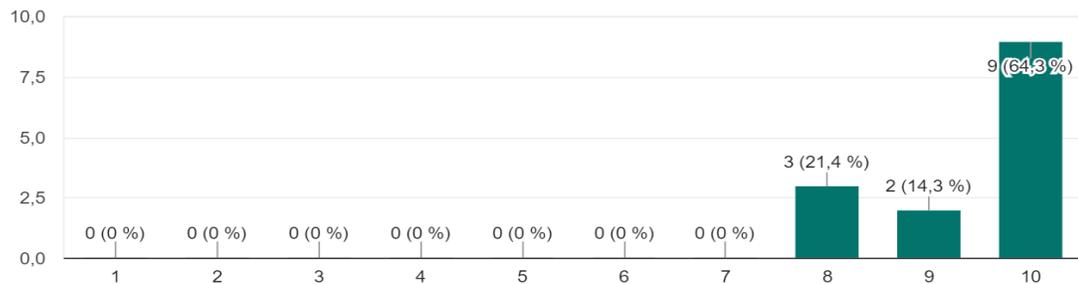


La alta calificación obtenida en este aspecto también resalta la habilidad y dedicación de las cocineras tradicionales involucradas en la experiencia gastronómica, así como la autenticidad y deliciosa variedad de los platillos tradicionales matlatzincas ofrecidos. Esto demuestra que se logró transmitir y preservar la autenticidad y el sabor de la cocina tradicional de la comunidad. Se considera que estos resultados fortalecen la propuesta de valor de la experiencia gastronómica y resaltan su potencial para atraer a más participantes en el futuro, por sus rasgos culinarios auténticos, tradicionales y memorables.

Figura 16. Calificación de la clase de cocina.

¿Cómo calificas la clase de cocina?

14 respuestas



Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

La Figura 16 refleja las calificaciones otorgadas por los participantes a la clase de cocina durante la experiencia gastronómica. Los resultados muestran que 21.4% de los participantes calificaron la clase con un 8, 14.3% la calificó con un 9 y un destacado 64.3% la calificó con un 10. Aunque la mayoría de los participantes otorgaron la máxima calificación a la clase de cocina, es importante enfatizar que existe un margen significativo de mejora. Dado que esta actividad se presenta como la diferenciadora de las otras experiencias ofrecidas por el grupo “Experiencias Matlatzincas”, se considera fundamental buscar oportunidades para perfeccionarla y elevar aún más la satisfacción de los futuros turistas y visitantes.



Universidad Autónoma del Estado de México

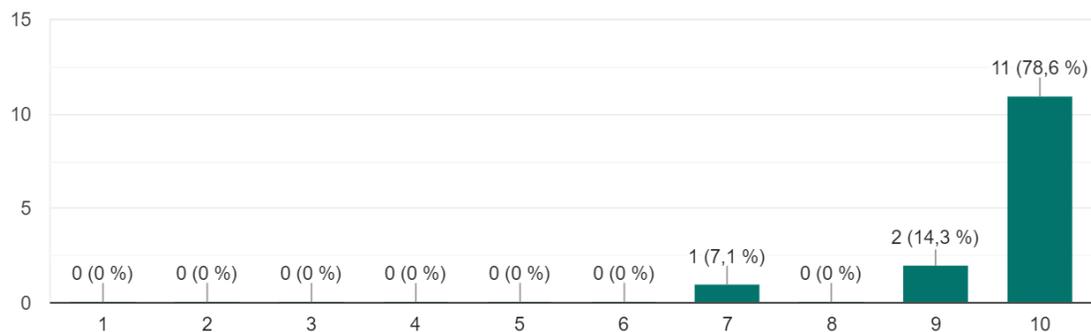
Estos resultados igualmente sugieren que, a pesar de la calificación alta en general, existen aspectos específicos de la clase de cocina que podrían mejorarse para brindar una experiencia aún más enriquecedora. Es esencial identificar áreas de oportunidad, como la claridad de las instrucciones, la variedad de técnicas enseñadas o la interacción con las cocineras tradicionales, con el objetivo de optimizar y fortalecer la calidad de dicha clase.

La retroalimentación proporcionada por los participantes en el Gráfico 5 señala la importancia de continuar perfeccionando la clase de cocina para lograr una experiencia aún más destacada y diferenciadora. Al hacerlo, se visualiza que se fortalecerá la propuesta de valor de la experiencia gastronómica y se garantizará que cumpla con las expectativas de los participantes, proporcionándoles conocimientos y habilidades culinarias valiosas y auténticas.

Figura 17. Calificación de la exposición de artesanías visitada durante la experiencia gastronómica.

¿Cómo calificas la exposición de artesanía?

14 respuestas



Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

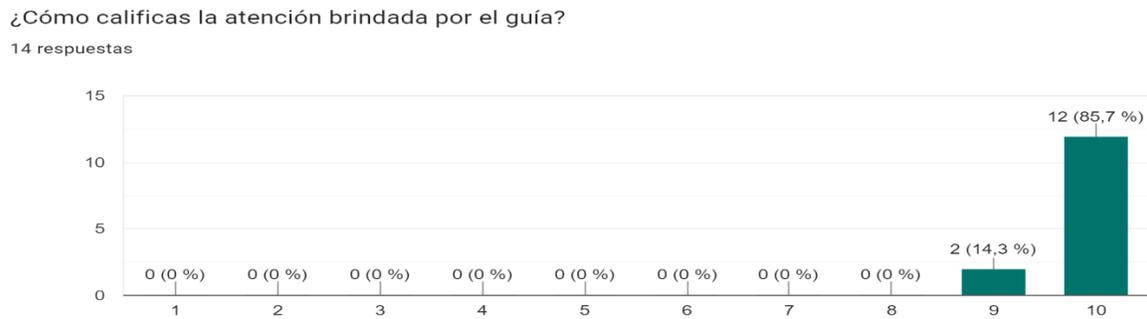
La Figura 17 muestra las calificaciones otorgadas por los participantes a la exposición de artesanía durante la experiencia gastronómica. Los resultados revelan que 7.1% de los participantes calificaron la exposición con un 7, un 14.3% la calificó con 9 y un sobresaliente 78.6% la calificó con 10.



Universidad Autónoma del Estado de México

Esta actividad se implementó como complemento para enriquecer la experiencia gastronómica y, al mismo tiempo, apoyar a las artesanas de la comunidad. Las calificaciones recibidas brindan la oportunidad de reflexionar sobre la relevancia de esta actividad para futuras experiencias. Cabe señalar que, aun cuando la mayoría de los participantes otorgaron una calificación alta a la exposición de artesanía, es importante considerar para un futuro si esta actividad cumple con los objetivos planteados y si añade valor significativo a la experiencia general. Si bien la valoración global es positiva, resulta necesario evaluar detenidamente los resultados y la percepción de los participantes para determinar si la exposición de artesanía debe mantenerse como parte integral de futuras experiencias gastronómicas.

Figura 18. Calificación de la atención brindada por el guía.



Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

La Figura 18 muestra las calificaciones otorgadas por los participantes a la atención brindada por el guía durante la experiencia gastronómica. Los resultados revelan que 14.3% de los participantes calificaron la atención con un 9 y un señalado 85.7% la calificó con un 10. Esto indica que la atención brindada por el guía y presidente de “Experiencias matlatzincas” Daniel Cima, fue altamente satisfactoria para la gran mayoría de los participantes. La calificación tan alta refleja la calidad del servicio y el compromiso del guía para brindar una experiencia enriquecedora y satisfactoria.

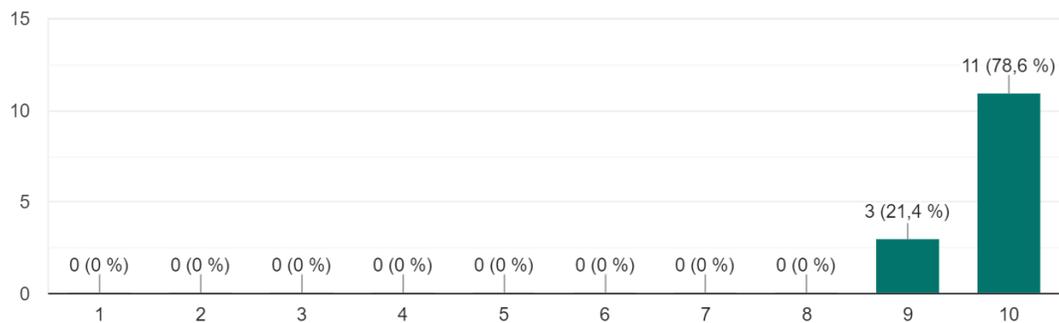


En este sentido, se considera que la atención del guía constituye un aspecto fundamental en cualquier experiencia turística, ya que influye en la percepción general de los participantes y en su nivel de satisfacción. En este caso, cumplió con éxito su rol al proporcionar una atención de calidad, responder preguntas, brindar información relevante y asegurarse de que los participantes se sintieran cómodos y bien atendidos.

Figura 19. Calificación de la degustación de licores brindada durante la experiencia gastronómica.

¿Cómo calificas la degustación de licores?

14 respuestas



Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

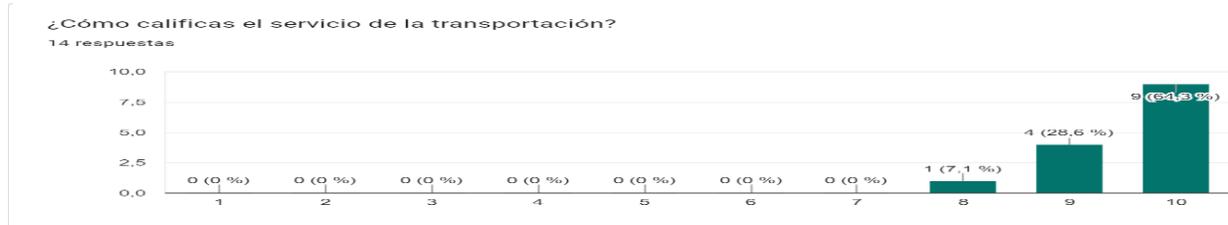
La Figura 19 muestra las calificaciones otorgadas por los participantes a la degustación de licores artesanales ofrecida durante la experiencia gastronómica. Los resultados revelan que 21.4% de los participantes calificaron la degustación con un 9 y un destacado 78.6% la calificó con un 10. Ello significa que la degustación fue una parte destacada y enriquecedora de la experiencia gastronómica, y que la calidad de los licores ofrecidos fue también alta.

Se considera que la muestra de licores constituye una oportunidad para los participantes de familiarizarse con las bebidas típicas de la región y de apreciar la destreza y el conocimiento de los productores locales. Así, estos resultados indican que la degustación cumplió con éxito su propósito al brindar una experiencia sensorial satisfactoria para los participantes.



Universidad Autónoma del Estado de México

Figura 20. Calificación del servicio de transportación hacia la comunidad



Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

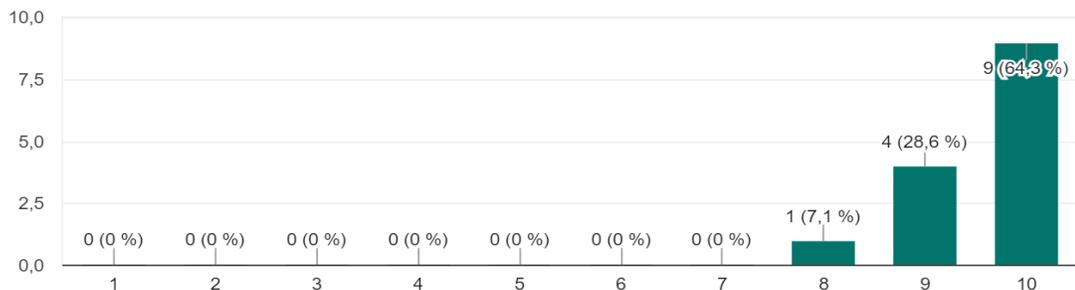
La Figura 20 muestra las calificaciones otorgadas por los encuestados, al transporte utilizado para llegar y regresar a la comunidad. Los resultados revelan que 7.1% de los participantes calificaron el transporte con un 8, 28.6% con un 9 y un relevante 64.3% lo calificó con un 10. Esto refleja una satisfacción general con el transporte utilizado durante la experiencia, ya que la mayoría le otorgó la máxima calificación, lo que indica que se sintieron cómodos y satisfechos con los servicios proporcionados.

Es importante tener en cuenta que el tipo de transporte utilizado puede variar en futuras experiencias, dependiendo de la cantidad de personas y sus necesidades específicas. La calificación alta en el Gráfico 9 sugiere que el transporte utilizado para esta experiencia fue satisfactorio en términos de comodidad, seguridad y eficiencia.

Figura 21. Calificación de la información proporcionada en la comunidad.

¿Cómo calificas la información compartida por los representantes de la comunidad?

14 respuestas



Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.



Universidad Autónoma del Estado de México

La Figura 21 muestra las calificaciones otorgadas por los visitantes a la información proporcionada por la comunidad. Los resultados reflejan que 7.1% calificaron la información con un 8, 28.6% con un 9 y 64.3% la calificó con un 10.

Estas calificaciones son de gran valor, ya que proporcionan información sobre cómo los participantes se sintieron al convivir con la comunidad, qué información obtuvieron de los actores involucrados y si aprendieron algo de esta experiencia, o bien, se convirtió en algo relevante en sus vidas que pudieran determinar, de alguna forma, posibles futuras visitas a la comunidad. También se considera que las valoraciones obtenidas sugieren que la interacción con la comunidad y la oportunidad de aprender sobre su cultura y tradiciones fueron aspectos altamente valorados por los participantes.

Figura 22a. Comentarios generales recibidos en torno a la experiencia gastronómica (evaluación cualitativa).

Nos encataría saber tus comentarios sobre la experiencia gastronómica ofrecida en la comunidad matlatzinca

14 respuestas

- Fue una muy buena experiencia, ya que realice actividades ahí dentro, que en casa no realizo
- la experiencia gastronómica fue increíble, fascinante conocer las comidas locales, sin duda excelente
- Fue muy buena la experiencia gastronómica
- Es impresionante probar los sabores de comidas ya conocidas, pero con un toque único y especial, más orgánico y sin procesarlo.
- Es buena, nutritiva y satisfactoria
- Es una experiencia única, me gustó la modalidad en la que fue impartida.
- Muy buena la experiencia, la comida fue muy rica y las personas que nos brindaron la atención fueron muy agradables
- Es una experiencia única ya que, al tratarse de uno de los pueblos originarios del Estado de México, la gastronomía de la comunidad Matlatzinca expresa vivencias, sentimientos, costumbres y tradiciones

Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.



Figura 22b. Comentarios generales recibidos en torno a la experiencia gastronómica (evaluación cualitativa).

Nos encantaría saber tus comentarios sobre la experiencia gastronómica ofrecida en la comunidad matlatzinca

14 respuestas

Los productos tenían muy buenos sabores y tenían un modo de preparación distinta

Es muy llenadora y sabrosa

Fue muy enriquecedora y divertida

La experiencia fue única y el conocer más sobre cómo se desarrollan diariamente la comunidad matlatzinca es algo que te hace querer conocer más de su cultura.

Los alimentos que prepara la comunidad matlatzinca son muy saludables (y sobre todo deliciosos) porque usan ingredientes que ellos mismos cultivan dentro de su comunidad, es interesante ver cómo esta comunidad se ha hecho autosuficiente para el procesamiento de los alimentos naturales (como las tortillas hechas a mano, salsa en molcajete, etc.).

La experiencia gastronómica fue muy enriquecedora y divertida, sobre todo al momento de formar equipos ya que me permitió trabajar con compañeros con los que casi no hablaba y el turnarnos en las tres actividades que había que desarrollar con los otros dos equipos.

Me gustó mucho la salida de campo, y la atención que nos brindaron durante toda la trayectoria.

Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

Las figuras 22a y 22b muestran los comentarios generales de los participantes sobre la experiencia gastronómica. Los resultados reflejan una gran satisfacción por parte de quienes expresaron comentarios como: "la experiencia fue muy buena", "fue increíble", "sin duda excelente". Además, destacaron que la comida tenía un toque auténtico y especial, y que la experiencia fue considerada como única, enriquecedora, divertida y saludable.

Estos comentarios resaltan la calidad y el impacto positivo que tuvo la experiencia gastronómica en los visitantes, toda vez que mencionaron que la gastronomía les permitió experimentar vivencias, sentimientos, costumbres y tradiciones de la comunidad, lo que les brindó una experiencia original y significativa. También hicieron énfasis en el buen sabor de los productos utilizados y en la importancia de una alimentación saludable.



Universidad Autónoma del Estado de México

Se considera que estos comentarios constituyen un testimonio del éxito de la experiencia gastronómica, ya que reflejan la satisfacción y el aprecio de los participantes hacia la propuesta culinaria y cultural ofrecida. Los aspectos únicos y especiales de la comida, así como la conexión emocional con las tradiciones y la comunidad, fueron valorados de manera positiva.

Figura 23. Comentarios adicionales de los visitantes.

Agradecemos mucho tus comentarios adicionales ya que nos ayudan a mejorar el servicio y la calidad de la excursión así como personalizar la experiencia.

6 respuestas

En general estuvo bastante bien

Es una experiencia muy bonita, lo único es que falta mayor difusión.

Que se puedan realizar guías en festividades importantes para la comunidad Matlatzinca

Me pareció corto pero con información buena, aunque siento que para poder conocer más se necesitaría más tiempo

Sin comentarios adicionales

Ninguno

Fuente: Elaboración propia con base en cuestionario diseñado en *Google Forms*, y aplicado en enero de 2023.

La Figura 23 muestra las respuestas obtenidas a una pregunta abierta donde se invitaba a los participantes a expresar cualquier comentario adicional que tuvieran en mente. Se recopilaron un total de 6 respuestas. Estos comentarios abiertos, brindan una retroalimentación valiosa que puede contribuir a mejorar y enriquecer la experiencia gastronómica en futuras ocasiones.

Estas respuestas aportan distintas perspectivas y sugerencias para mejorar la experiencia gastronómica. La valoración general positiva y la solicitud de difusión y mayor



Universidad Autónoma del Estado de México

disponibilidad durante festividades importantes son aspectos para considerar en posteriores iteraciones de la experiencia. Asimismo, la mención de la información y comentarios proporcionados durante la visita a la comunidad destaca la importancia de brindar una narrativa informativa y enriquecedora a los participantes.

Objetivo específico 5

➤ Implementar una experiencia gastronómica “piloto” basada en la cocina tradicional matlazinca en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan

El objetivo específico 5 de implementar una experiencia gastronómica "piloto" basada en la cocina tradicional matlazinca en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan arrojó resultados muy satisfactorios. La experiencia se llevó a cabo el 10 de enero de 2023 con la participación de 14 alumnos de la Universidad Autónoma de México, Campus Lerma, quienes fueron considerados como sujetos de estudio para esta prueba.

El punto de encuentro fue en la UAM Lerma a las 8 am, donde originalmente se esperaba la participación de 19 alumnos. Sin embargo, debido a motivos personales y de salud, 5 de ellos no pudieron llegar. A las 8:45 am, el grupo acompañado de la investigadora que suscribe salió de las instalaciones de la institución educativa, rumbo a San Francisco Oxtotilpan, municipio de Temascaltepec, Estado de México, arribando a la comunidad a las 10:10 am.

La camioneta se estacionó en el patio de la iglesia, donde todos fueron recibidos por Daniel Cima -representante del grupo “Experiencias Matlatzincas”-, quien ofreció una cálida bienvenida y una breve explicación sobre las creencias religiosas de la comunidad. Una vez que los participantes se sintieron cómodos, se les guió al edificio gubernamental, donde se les ofreció atole y pan para comenzar a degustar la gastronomía matlazinca.

Posteriormente, cinco comuneros explicaron sus cargos en la comunidad, y la delegada Silvia Cima habló sobre algunos aspectos políticos y de organización de los matlatzincas; simultáneamente, los visitantes tuvieron oportunidad de formular algunas preguntas. Alrededor del mediodía, el grupo fue dirigido al foro de la Casa de Cultura, donde las



Universidad Autónoma del Estado de México

cocineras tradicionales ya esperaban para realizar una presentación de su gastronomía y dar inicio a la clase de cocina.

En el foro, se dispusieron mesas para que los visitantes cocinaran diferentes platillos y, cerca de la cocina de leña, se llevó a cabo la práctica de hacer tortillas a mano, además de explicarse y demostrarse el proceso de nixtamalización. Otra mesa fue destinada para la degustación de los alimentos preparados en la clase de cocina, junto con otros platillos ya listos para degustar. Entre los platillos que se cocinaron se encontraban ensalada de chivatitos, salsa de chile molcajetada de chile manzano y chilacayotes con hongos. Los platillos ya listos incluyeron frijoles criollos, puré de papa criolla y arroz. Como bebida, se ofreció agua de zarza silvestre.

La clase de cocina resultó ser muy divertida, innovadora y de gran provecho, ya que permitió “romper el hielo” entre los habitantes de la comunidad y los visitantes, y disfrutar juntos de los alimentos preparados. Alrededor de las 2 pm, se presentó a los visitantes una degustación de licores artesanales en sabores como zarza, tamarindo, té de monte, café y guayaba. Para finalizar la estancia en el foro, se llevó a cabo una demostración artesanal a cargo de las talentosas señoras artesanas procedentes de la etnia.

Como broche final, se realizó un recorrido al aire libre por los sembradíos de chícharo y haba, que eran los cultivos de temporada; aquí se aprovechó el tiempo para disfrutar de la hermosa vista que ofrece el bosque matlatzinca, disfrutando de la conexión con la naturaleza y apreciando la belleza del entorno.

En resumen, la implementación de la experiencia gastronómica "piloto" en San Francisco Oxtotilpan se considera que cumplió con todas las expectativas. A pesar de la ausencia de algunos participantes quienes ya habían confirmado su asistencia, los 14 alumnos de la Universidad Autónoma de México pudieron sumergirse en la cultura matlatzinca y vivir una experiencia enriquecedora.

Los resultados del cuestionario de satisfacción revelaron una gran satisfacción entre los visitantes. La mayoría de ellos expresaron estar altamente satisfechos con la experiencia



Universidad Autónoma del Estado de México

gastronómica en San Francisco Oxtotilpan, y valoraron positivamente la calidad de la comida tradicional matlatzinca, la clase de cocina innovadora y entretenida, la degustación de licores artesanales y la interacción con la comunidad local. Los visitantes elogiaron la autenticidad de la experiencia, la hospitalidad de los habitantes y la oportunidad de sumergirse en la cultura matlatzinca. Estos resultados positivos son un reflejo del compromiso y esfuerzo de todo el equipo para ofrecer una experiencia inolvidable y enriquecedora.

En relación con las observaciones y comentarios para mejorar futuras experiencias gastronómicas en San Francisco Oxtotilpan, Estado de México, se toman en cuenta los siguientes puntos:

- Se reconoce cierto grado de improvisación durante la experiencia. En este sentido, se considera importante trabajar en la planificación y ejecución de las diferentes actividades de manera más estructurada y profesional para brindar una visita fluida y mejor organizada. Un ejemplo de la improvisación que se comenta es que, durante la presentación de los miembros de la comunidad, se observó una falta de organización en cuanto al orden de presentación y la designación de quién debía hacer tal introducción. En vez de ello, se invitaba a las personas a ingresar al salón a medida que pasaban afuera del mismo, y se les pedía que compartieran información sobre su cargo o papel en la comunidad.

Esta acción aparentemente natural generaba nerviosismo en los participantes, ya que no estaban preparados ni sabían qué decir con precisión en ese momento. Es importante resaltar que esta falta de planificación afectaba la fluidez de la actividad y la confianza de los pobladores involucrados. Al no contar con una planeación ni un orden establecido, y sin haberseles brindado orientación previa, se generaba un ambiente de incertidumbre que dificultaba su participación.

Se considera que esto puede ser una oportunidad de mejora para futuras experiencias, donde se pueda establecer un plan de presentación claro y proporcionar una guía anticipada a los participantes, de modo que se sientan más seguros y preparados para compartir sus roles y responsabilidades en la comunidad.



Universidad Autónoma del Estado de México

- Se identificó el incumplimiento de algunos acuerdos previos entre la gestora y varios prestadores de servicios. Se visualiza como primordial garantizar el cumplimiento de lo acordado para satisfacer las expectativas de los clientes. Además, se recalca la importancia de ofrecer alimentos y actividades representativas de la comunidad, evitando elementos que no aporten a la experiencia cultural buscada. Un claro ejemplo de esto se evidenció en la bienvenida, cuando inicialmente estaba previsto recibir a los visitantes con pan tradicional (*Mistu*) y atole de trigo. Sin embargo, se presentó una discrepancia entre lo planeado y lo ejecutado, ya que, en lugar de ofrecer panes tradicionales se brindaron opciones de pan dulce popular como donas, conchas y mantecadas a los asistentes.

Además, en lugar de servir el atole de trigo como se tenía previsto, se ofreció atole de maíz. Esta situación resalta la importancia de asegurar que lo planificado se cumpla de manera precisa. En este caso, la elección de los alimentos tradicionales era crucial para brindar una experiencia auténtica a los visitantes y mostrar la riqueza gastronómica de la comunidad. Al no cumplir con esta expectativa, se genera una desconexión entre lo prometido y lo entregado, lo cual puede afectar la satisfacción y la percepción de los visitantes. Es esencial tomar nota de esta experiencia y mejorar la coordinación y comunicación para futuras ocasiones, en orden de garantizar que los alimentos y las bebidas ofrecidos sean verdaderamente representativos de la cultura gastronómica local.

- Se destaca la necesidad de promover la interacción entre los visitantes y la comunidad en todo momento. Presentar a los participantes y a otros miembros de la comunidad, así como facilitar espacios de conversación y convivencia, lo que se observó como aspectos clave para enriquecer la experiencia y fomentar la comensalidad.
- Se elogia la capacidad de comunicación y carisma del guía. Esta habilidad se vislumbra como fundamental para crear un ambiente agradable en el grupo visitante, y mantener una buena relación con los participantes. Se recomienda seguir desarrollando estas cualidades y utilizarlas para brindar una experiencia aún más satisfactoria.



Universidad Autónoma del Estado de México

- Finalmente, se reconoce que, aunque los visitantes se manifestaron satisfechos, resulta fundamental aprender de las observaciones y trabajar en los aspectos mencionados para ofrecer experiencias más completas y alineadas con las expectativas de los clientes, las instituciones, los prestadores de servicios e inclusive, la comunidad receptora involucrada.

Discusión

La presente investigación aborda la experiencia piloto realizada en San Francisco Oxtotilpan, enfocada en el desarrollo de una experiencia gastronómica que pretende difundir y resguardar el patrimonio gastronómico de la comunidad. A partir de los hallazgos obtenidos y su confrontación con los objetivos planteados, se reflexiona y discute sobre la efectividad y alcance de las experiencias gastronómicas como herramientas para fortalecer la cultura culinaria local.

En cuanto a la difusión y resguardo del patrimonio gastronómico, se pudo constatar que la experiencia piloto logró acercar a los visitantes a la tradición matlatzinca y permitió una interacción directa con la comunidad. Sin embargo, se identificó una oportunidad de mejora en la correcta presentación y oferta de alimentos tradicionales, como se tenía planeado, para proporcionar una experiencia más auténtica. La adecuada selección y preparación de platillos representativos de la cultura local es esencial para lograr una conexión emocional y cultural con los turistas, así como para asegurar la transmisión fiel de la herencia gastronómica.

Respecto al turismo gastronómico en la comunidad, se observó que, si bien la experiencia piloto fue positivamente recibida y generó satisfacción entre los visitantes, se plantea una interrogante sobre el impacto a largo plazo y el desarrollo local. Es necesario evaluar de manera exhaustiva el equilibrio entre la promoción turística y el riesgo de masificación, para garantizar que el crecimiento del turismo no afecte negativamente la autenticidad y sostenibilidad de la comunidad. Además, es fundamental considerar la distribución justa de los beneficios del turismo entre los miembros de la comunidad, evitando la concentración de ganancias en un pequeño grupo.



Universidad Autónoma del Estado de México

La discusión abre el espacio para cuestionar y reflexionar sobre el papel del turismo gastronómico como motor de desarrollo local y agente de preservación cultural. Si bien la experiencia piloto mostró resultados positivos en términos de interacción y enriquecimiento cultural para los visitantes, es necesario fortalecer la gestión y planificación para asegurar una experiencia más completa y genuina. Asimismo, la investigación destaca la importancia de la cooperación entre los esfuerzos del grupo "Experiencias Matlatzincas" y la propuesta de la experiencia gastronómica, con el objetivo de ofrecer una oferta turística integral y enriquecedora que resalte la identidad matlatzinca y beneficie a toda la comunidad.

La discusión destaca la necesidad de abordar los desafíos del turismo gastronómico en San Francisco Oxtotilpan con un enfoque integral que combine la promoción de experiencias auténticas y el resguardo del patrimonio cultural. Se invita a profundizar en la investigación y análisis para alcanzar un equilibrio sostenible y justo en el desarrollo turístico de la comunidad, garantizando así la preservación y difusión de la rica gastronomía matlatzinca para las futuras generaciones y para aquellos que buscan enriquecerse a través del conocimiento de las tradiciones culinarias de esta comunidad ancestral.

Conclusiones

La presente investigación ha abordado la temática de la experiencia gastronómica en la comunidad matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan, utilizando como enfoque metodológico la Investigación-Acción. A lo largo del estudio, se han obtenido diversos hallazgos y resultados que destacan por su relevancia en relación con los conceptos trabajados.

Uno de los hallazgos más destacados fue la importancia de la participación de los habitantes de la comunidad en la experiencia gastronómica. La colaboración y el intercambio de conocimientos entre las cocineras tradicionales y los visitantes resultaron fundamentales para enriquecer la experiencia y promover la valoración de la cultura matlatzinca. Esto evidencia la efectividad de la Investigación-Acción como estrategia para generar transformaciones significativas en la comunidad, permitiendo la preservación y promoción de la gastronomía tradicional.



Universidad Autónoma del Estado de México

Asimismo, la I-A ha permitido una comprensión profunda de la dinámica social y cultural de la comunidad. A través de la observación participante y las discusiones realizadas, se logró identificar la importancia de los lugares representativos de la comunidad, así como de las tradiciones y creencias que rodean a la gastronomía matlatzinca. Estos hallazgos fueron una herramienta fundamental para el diseño e implementación de la experiencia gastronómica en un contexto cultural específico.

No obstante, es importante reconocer algunas limitaciones encontradas en el desarrollo de la investigación. Una de ellas fue el alcance temporal de la experiencia gastronómica "piloto", la cual se llevó a cabo durante un periodo limitado de tiempo. Esto impidió explorar a profundidad otras festividades y tradiciones culinarias de la comunidad, dejando un margen de investigación pendiente. Además, la falta de recursos económicos y logísticos limitó la participación de un mayor número de visitantes y la realización de actividades adicionales que podrían haber enriquecido aún más la experiencia.

En cuanto al futuro de la experiencia gastronómica en la comunidad matlatzinca, se vislumbra un gran potencial de crecimiento y desarrollo. Sería recomendable continuar con investigaciones posteriores que permitan evaluar el impacto a largo plazo de la experiencia gastronómica en la comunidad y su contribución al turismo rural sostenible. Estos estudios podrían enfocarse en la medición de indicadores de satisfacción de los visitantes, el análisis de los beneficios económicos para la comunidad, la identificación de estrategias de mejora para optimizar la experiencia gastronómica y la difusión de ella.

En conclusión, esta investigación ha logrado evidenciar la relevancia de la Investigación-Acción en el estudio de la experiencia gastronómica en la comunidad matlatzinca. Los hallazgos obtenidos han resaltado la importancia de la participación comunitaria, la preservación de la cultura local y la valoración de los lugares representativos; así como la necesidad de ofrecer una experiencia completa, considerando las diversas etapas involucradas: el pre-viaje, el desarrollo y el postviaje.



Universidad Autónoma del Estado de México

Por otro lado, se reconoce la necesidad de continuar profundizando en la investigación y de implementar estrategias que permitan mejorar y expandir la experiencia gastronómica en beneficio de la comunidad y del turismo rural en general.

Por otro lado, se resalta que el presente estudio ha logrado alcanzar los objetivos propuestos, brindando resultados relevantes y significativos. A continuación, se esbozan los logros obtenidos para cada objetivo:

Objetivo general: Diseñar e implementar una experiencia gastronómica basada en la cocina tradicional matlatzinca en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan.

Se logró diseñar y llevar a cabo una experiencia gastronómica "piloto" que ha permitido promover la cultura matlatzinca a través del conocimiento de su gastronomía tradicional. Durante la implementación de la prueba, se contó la participación activa de la comunidad y se pudo documentar diversas recetas, técnicas culinarias y tradiciones.

Objetivos específicos:

- Documentar la gastronomía tradicional matlatzinca. Se llevó a cabo una investigación bibliohemerográfica y se recopiló información de primera mano mediante la participación de personas mayores de la comunidad. Se documentaron técnicas, recetas, ingredientes y aspectos culturales relacionados con la gastronomía tradicional matlatzinca.
- Describir formas de participación de los habitantes de San Francisco Oxtotilpan durante la experiencia gastronómica. Se observaron y registraron las dinámicas sociales de la comunidad, identificando a los miembros que conforman la comunidad, y a quienes participan activamente como prestadores de servicios y colaboradores en las experiencias turísticas que se ofertan cotidianamente, y en este caso, de la gastronómica diseñada y gestionada durante el periodo 2022-2023. La colaboración y el intercambio de conocimientos entre los habitantes, delegados, prestadores y visitantes se consideran fundamentales para gestionar, instrumentar, y al mismo tiempo, enriquecer la experiencia.



Universidad Autónoma del Estado de México

- Determinar los servicios requeridos para la implementación de la experiencia gastronómica. Se identificó la infraestructura existente en la comunidad, incluyendo recursos naturales y culturales, así como servicios concretos, al igual que actividades y tareas involucradas. Esto permitió contar con los elementos necesarios para llevar a cabo la experiencia gastronómica de manera exitosa.
- Gestionar los elementos involucrados en el diseño de la experiencia gastronómica. Se estableció una comunicación efectiva con líderes comunitarios, autoridades, prestadores y cocineras tradicionales, logrando su participación comprometida en el diseño y desarrollo de la experiencia gastronómica. Se definió el rol de cada participante y se establecieron acuerdos para garantizar la realización de la experiencia. Asimismo, se contactó con los visitantes potenciales, se organizaron, reservaron y planificaron todos los servicios y actividades a ofertar, y al final, se evaluó la experiencia con miras a la mejora.
- Implementar una experiencia gastronómica "piloto" basada en la cocina tradicional matlatzinca en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan. Se realizó la prueba "piloto" de la experiencia gastronómica, se supervisó la realización de diversas actividades relacionadas con la culinaria tradicional del lugar, y se participó en la preparación de platillos tradicionales, en las clases de cocina, degustaciones y exhibición de productos artesanales. Se contó con la participación de la comunidad receptora y se generó un impacto positivo en el conocimiento y valoración de la cultura matlatzinca.

En cuanto al problema de la transculturación alimentaria, la experiencia gastronómica ha demostrado ser una estrategia efectiva para conocer y promover la gastronomía tradicional matlatzinca. La participación de la comunidad, la documentación de recetas y técnicas, así como la utilización de los ingredientes y tradiciones locales han contribuido a la valoración de la gastronomía tradicional entre los propios pobladores y visitantes, propiciando que se retomem algunos insumos, preparaciones y técnicas ancestrales, con el fin de ir mitigando los efectos de la transculturación alimentaria.



Universidad Autónoma del Estado de México

Se considera que parte de la relevancia de este estudio radica en un conocimiento más profundo, y en la promoción de la cultura matlatzinca a través de su gastronomía tradicional, entre propios y extraños. La experiencia gastronómica "piloto" ha permitido poner de relieve la identidad cultural de la comunidad de San Francisco Oxtotilpan a través de su gastronomía, así como propiciar el intercambio cultural a través de la realización de prácticas relacionadas con el turismo rural, que bien podrían replicarse en otras comunidades del país.

Otros de los logros destacados de este estudio incluyen la recopilación y documentación de recetas y técnicas culinarias tradicionales, la gestión para la participación de los habitantes de la comunidad en la experiencia gastronómica, y el establecimiento de vínculos significativos entre los visitantes y la cultura matlatzinca.

Además, fue posible identificar las condiciones esenciales con las que cuenta la comunidad para la realización de una experiencia gastronómica, incluyendo recursos naturales y culturales, infraestructura y servicios. Se considera que esto ha sentado las bases para el desarrollo futuro de experiencias gastronómicas y de turismo gastronómico en San Francisco Oxtotilpan.

A pesar de estos logros, se considera importante señalar algunas limitaciones encontradas durante el estudio. Una de ellas, es el alcance de la investigación la cual, por razones de tiempo (duración del Programa de Posgrado y, en consecuencia, de la propia investigación), se centró en una prueba "piloto", por lo que no se pudo evaluar plenamente el impacto a largo plazo de la experiencia gastronómica ni medir su efectividad en el conocimiento y promoción de la cultura matlatzinca.

Para futuras investigaciones, se recomienda realizar estudios más amplios y en profundidad sobre el turismo rural, turismo gastronómico y, en particular, sobre experiencias gastronómicas en comunidades indígenas. Sería benéfico analizar el impacto económico, social y cultural de estas experiencias, así como identificar posibles estrategias de comercialización y promoción más efectivas.



Universidad Autónoma del Estado de México

En conclusión, se considera que este estudio ha logrado cumplir los objetivos propuestos, brindando resultados significativos en el conocimiento y promoción de la cultura matlatzinca a través de la experiencia gastronómica. Se ha establecido una base sólida para futuros estudios sobre turismo gastronómico, y la valorización de la gastronomía tradicional. Se ha demostrado el potencial de la experiencia gastronómica como una herramienta para fortalecer la identidad cultural, y fomentar el intercambio cultural en comunidades indígenas.



Universidad Autónoma del Estado de México

Referencias consultadas

1. Abkarim, S. (2006). “Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination’s food image and information sources” Director, Dr. Jerrold Leong, (Tesis Doctoral), Oklahoma State University. Faculty of the Graduate College of Oklahoma State University.
2. Aguirre, J.; Escobar, M., Chávez, A. (1988). Evaluación de los patrones alimentarios y la nutrición en cuatro comunidades rurales. Salud Pública de México.
3. Armelagos, G. (1997). “Cultura y contacto: El choque de dos cocinas mundiales” en Long, Janet (comp.) *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).
4. Armesto, X. A., & Gómez, B. (2004). Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat. *Cuadernos Geográficos*, (34), 83-94.
5. Barrera, E. (2006). Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial. *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, no. 15, Itinerarios culturales y rutas del patrimonio. CONACULTA. pp. 67-86.
6. Beltrán, M. (2010). La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. Departamento de Atención a la Salud. Universidad Autónoma Metropolitana – Xochimilco.
7. Bonilla M., M. (2006). Turismo vivencial: un ejemplo responsable sin ingredientes artificiales. *Tecnitur*, n° 188, pp. 20-23.
8. Bordas, E. (2013). Hacia el turismo de la sociedad de ensueño: nuevas necesidades de mercado. Universitat Oberta de Catalunya, UOC. <http://www.uoc.edu/dt/20219/index>.
9. Cabrera, S. (2019). Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable. *Cuadernos Del Centro de Estudios de Diseño y Comunicación*, 45, 165–174. <https://doi.org/10.18682/cdc.vi45.1842>
10. Cadena-Íñiguez, P.; Rendón-Medel, R.; Aguilar-Ávila, J.; Salinas-Cruz, E.; De la Cruz-Morales, F. y San Germán-Jarquín, D. (2017). Métodos cuantitativos, métodos



Universidad Autónoma del Estado de México

- cualitativos o su combinación en la investigación: un acercamiento en las ciencias sociales. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, vol. 8, núm. 7, 2017. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. <https://www.redalyc.org/journal/2631/263153520009/html/>
11. Camou, H. (2008). “Nutrir la persona, nutrir la identidad. Reflexiones filosóficas sobre antropología y cultura alimentaria”. En Sandoval, G. S. A y Meléndez, T. J. M. (Coords). *Cultura y seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD). Plaza y Valdés (Ed.).
 12. CEPAL (2014). Investigación de la Migración Internacional en Latinoamérica (IMILA). Comisión Económica para América Latina y el Caribe. <https://celade.cepal.org/bdcelade/imila/>
 13. Chapela, F. (2012). *Estado de los bosques en México*. Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sustentable.
 14. CONADEPI (2004). Monografías de los pueblos indígenas. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de México.
 15. Contreras, J. (2007). “El patrimonio alimentario en el área Mediterránea”. En: Tresserras, J. & Medina, F. X. (Eds.) (2007). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Ibertur, Universitat de Barcelona i Institut Europeu de la Mediterrània. Pp. 17-38.
 16. Corigliano, A. (2002). “The route to quality: Italian gastronomy networks in operation”. En: Hjalager, A. & Richards, G. (Eds.) (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge. Pp. 166-185.
 17. Corvalán, C. (2006). Latin America: avoiding the nutrition transition "trap". Geneva: United Nations Standing Committee of Nutrition (SCN News, 32).
 18. Crosby, A.W. (2003). “La fusión de dos comidas”, en: Long, J. (Ed.): *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Autónoma de México, pp. 131-144.
 19. Cuenca, M. y Prat, A. (2012). Ocio experiencial: antecedentes y características. *Arbor. Ciencia, Pensamiento y Cultura*, vol. 188, n, 756, pp. 265-281.



Universidad Autónoma del Estado de México

20. De Rojas, C. y Camarero, C. (2008). Visitors experience, mood and satisfaction in a heritage context: Evidence from an interpretation center. *Tourism management*, 29, pp. 525-537.
21. Dejean, J. (1998). La esencia del estilo. Historia de la moda y el lujo contemporáneo. Nerea. San Sebastián.
22. Del Val, J. (1993). "El indigenismo". En Arizpe, Lourdes (coord.): *Antropología Breve de México*. Academia de la Investigación Científica. Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, UNAM.
23. Domínguez, Y. S. (2007). Análisis de información y las investigaciones cuantitativas y cualitativas. *Escuela Nacional de Salud Pública*, 33(2), 1-11. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-34662007000300020&lng=es&nrm=iso&tlng=es%0Afile:///C:/Users/USER/Desktop/articulos cuantitativos/spu20307.pdf
24. Enciso, L. A. (2013). México entra en emergencia alimentaria, afirman en la OPS. *La Jornada*. <http://www.jornada.unam.mx/2013/05/14/sociedad/037n1soc>.
25. Espeteix, E. (2007). "Los espacios turísticos del patrimonio alimentario", En: Tresserras, J. & Medina, F. X. (Eds.) (2007). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Ibertur, Universitat de Barcelona i Institut Europeu de la Mediterrània. Pp. 153-177.
26. Fields, K. (2002). Demand for the Gastronomic Tourism Product: Motivational Factors. *Tourism and Gastronomic*, Routledge.
27. Fuentes, L. M. (2013). Malnutrición. *Revista México Social*. CEIDAS. Columna publicada con el mismo nombre en el periódico.
28. Gallegos, M. (2011). Una mirada a los matlatzincas de San Francisco Oxtotilpan. Tesis para optar por el título de Licenciada en Antropología Social, Escuela Nacional de Antropología e Historia. <https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/tesis%3A657>
29. García, A. (2004). Pueblos indígenas del México Contemporáneo. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. <http://www.cdi.gob.mx>



Universidad Autónoma del Estado de México

30. Gobierno del Estado de México (2018). Temascaltepec, Pueblo con Encanto. Última actualización: 21/06/2018. https://edomex.gob.mx/temascaltepec_encanto
31. Gobierno del Estado de México (2022). Cuna de los matlatzincas, Temascaltepec. Recurso ecológico. https://experiencia.edomex.gob.mx/recursos_turisticos/mostrarDetalleRecursos/1323
32. González G., J. A.; Ceballos R., J. M. y Méndez, B. E. (2010). Obesidad: más que un problema de peso. La ciencia y el hombre. *Rev. Div. Cient. Tecnol.* Universidad Veracruzana. 22 (2), pp. 34-55.
33. González, I. (2015). *Estrategias de información, sensibilización y desarrollo de capacidades para la gestión del turismo rural. caso San Francisco Oxtotilpan, Estado de México.* Trabajo Terminal de Grado. Universidad Autónoma del Estado de México.
34. González D., I. y Thomé-Ortiz, H. (2018). *Gestión turística del patrimonio cultural: el caso de etnia matlatzinca en el Estado de México.* Universidad Autónoma del Estado de México.
35. Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada.* Editorial Gedisa.
36. Goolaup, S. y Mossberg, L. (2017). Exploring the concept of extraordinary related to food tourists' nature-based experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, vol. 17, pp. 27-43. DOI:[10.1080/15022250.2016.1218150](https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1218150)
37. Gracia, A. M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea.* Icaria editorial. Institut Català d'Antropologia.
38. Gyimóthy, S. y Mykletun, R. (2009). Scary food: Commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism. *Journal of Vacation Marketing*. Vol. 15, Issue 1. <https://doi.org/10.1177/1356766709104271>
39. Hernández S., R.; Fernández C., C. & Baptista L., P. (2014). *Metodología de la investigación.* Editorial McGraw Hill.
40. Hiernaux N., D. (2000). *Metrópolis y etnicidad. Los indígenas en el Valle de Chalco.* El Colegio Mexiquense, Fondo Nacional para la Cultura y las Artes.



Universidad Autónoma del Estado de México

41. Hjalager, A. y Corigliano, M. A. (2000). *Food for tourists? determinants of an image*, 2 (4), pp. 281-293.
42. Ibarra, L. (2016). Transición Alimentaria en México. *Razón y Palabra*, vol. 20, núm. 94, septiembre-diciembre, 2016, pp. 162-179. Universidad de los Hemisferios Quito, Ecuador. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199547464012>
43. IIDH (2007). Primer Proyecto de Protocolo Facultativo del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Documento de Trabajo. Instituto Interamericano de Derechos Humanos.
44. INEGI (2010). Censo General de Población y Vivienda. México. Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática.
45. Jiang, X. (2012). El diseño de la experiencia del turismo gastronómico en Bilbao. *Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas*, número 3, Universidad de Alicante. <https://investigacionesturisticas.ua.es/article/view/2012-n3-el-diseno-de-la-experiencia-del-turismo-gastronomico-en-bilbao>
46. Juárez, B. y González, C. (2010). Food security and nutrition in Mexico. Gain (global agricultural information network) Report. USDA Foreign Agricultural Service.
47. Karin, I. (2013). Propuesta de turismo activo y experiencial para el municipio de Colosó, Sucre Unitecnológica. Facultad de Economía y Negocios. Programa de Finanzas y Negocios Internacionales. Cartagena de Indias y Universidad Tecnológica de Bolívar. <http://biblioteca.unitecnologica.edu.co/notas/tesis/0064109.pdf>
48. Kivela, J. y Crotts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (2006), pp. 354-37.
49. Leal L., M. D. P. (2013). “Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: el abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios”. *Doctoral dissertation*, Universitat de Barcelona.
50. Leyva, D. y Pérez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, vol.6, Núm. 4, 16 de mayo - 29 de junio, 2015; pp. 867-881.



Universidad Autónoma del Estado de México

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016

51. López G., T. & Jesús, M. M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Tourism & Management Studies*, 1, pp. 929–922.
52. Loverseed, H. (2009). Gastronomic Tourism-International. *Travel & Tourism Analyst*, 4, pp. 1-42.
53. Martín, V. J. (2005). Alimentación e inmigración. Un análisis de la situación en el mercado español. *Distribución y Consumo*, pp. 11-41.
54. Martínez de Albeniz, I. e Imaz M., E. (2006). La experiencia gastronómica: la cocina vasca entre ser y hacer, entre las lógicas de la efervescencia social y la experticia. *Azkoaga: Cuadernos de Ciencias Sociales y Económicas*, 13, pp. 69–99.
55. Martínez M., M. (2005). El método etnográfico en investigación. Universidad Industrial de Santander, Colombia. https://www.uis.edu.co/webUIS/es/investigacionExtension/comiteEtica/normatividad/documentos/normatividadInvestigacionenSeresHumanos/13_Investigacionetnografica.pdf
56. Martínez, M. P., y Jiménez, A. I. (2006). La potenciación del origen en las estrategias de marketing de productos agroalimentarios. Objetivos, situación e implicaciones. *Boletín económico del ICE*, 2880, pp. 13-29.
57. Mason, M. C. y Paggiaro, A. (2009). Celebrating local products: the role of food events. *Journal of Foodservice Business Research*, 12 (4), pp. 364- 383.
58. Mazarrasa M., K. (2016). El turismo experiencial y creativo: el caso de Cantabria. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 2(3), 195–203. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665941>
59. Millán, M. G. y Agudo, E. M. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de Origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 8 (1); pp. 91-112.
60. Millán, M.; Amador, L. y Arjona F., J. M. (2016). La denominación de origen protegida “Los Pedroches” como ruta gastronómica del jamón ibérico: análisis del perfil del visitante y evolución futura. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 13 (77), pp.



Universidad Autónoma del Estado de México

63-73.

https://www.academia.edu/75238828/The_synergy_between_food_and_agri_food_suppliers_and_the_restaurant_sector_in_the_World_Heritage_City_of_C%C3%B3rdoba_Spain

61. Muñoz, I.; Gonzaga, L.; Rua, E.; Arango, J. y Larrea, L. (2020). Ruta turístico-gastronómica entre México y Colombia basada en sus productos endémicos : maíz y frijol IUCMA-UAEM. *Revista de Turismo, Patrimonio y Desarrollo*, 12, pp. 1–13. <http://turpade.com/f/FG91.pdf>
62. Navarrete, L. F. (2008). Los pueblos indígenas de México. CDI, México. 141 p.
63. Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada – Portugal. *Revista Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 16, pp. 261-282. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
64. OMT (2020). *Barómetro del Turismo Mundial*. Organización Mundial del Turismo.
65. OMT (2013). *Turismo y patrimonio cultural inmaterial*. Organización Mundial del Turismo.
66. OMT (2012). *Global Report on Food Tourism*. Organización Mundial del Turismo.
67. Ortiz, F. (2002). “Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar”, en: Letras Hispánicas 528, Cátedra, Madrid. Pazos Barrera, *Cocinas regionales andinas*, Memorias del IV Congreso, Corporación editora nacional, Quito.
68. Otto, J. E. & Ritchie, J., R. B. (1996). The service experience in tourism. *Tourism Management*, 17(3), pp. 165-174.
69. Palacios, S. (2013). Alimentación en México. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. Ensayos de antropología e historia, Ediciones Navarra.
70. Pérez-Izquierdo, O.; Cárdenas-García, S.; Aranda-González, I.; Perera-Ríos, J., y Barradas-Castillo, M. (2012). Consumo frecuente de alimentos industrializados y su percepción en adolescentes indígenas Mayas con sobrepeso y obesidad. Facultad de Medicina, Universidad Autónoma de Yucatán. doi: 10.1590/1413-812320202511.35112018
71. Pilcher, J. (2001). ¡Qué vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad nacional. Ediciones de la Reina, CIESAS, CONACULTA.



Universidad Autónoma del Estado de México

72. Popkin, BM. (1993). Nutritional patterns and transitions. *Population development review*. 19, pp. 138-157.
73. Pulido, J. (2011). "Tipologías turísticas y tendencias". En Pulido, J. y Sáez, A.: *Estructura general del mercado turístico*. Ed. Síntesis, pp. 103-123.
74. Quan, S. y Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25 (3), pp. 297-305.
75. Rabell J., R. (1996). La cocina mexicana a través de los siglos. La Bella Época. Tomo IV. Ed. Clío, Fundación Herdez, A.C.
76. Ravara de Oliveira (2007). O Turismo Gastronómico e o Enoturismo como potenciadores de desenvolvimento Regional. En: *V International Tourism Congress*. Peniche Portugal.
77. Ravenscroft, N. y Van Westering, J. (2002). "Gastronomy and intellectual property". In: *Tourism and Gastronomy*. En: Hjalager, A. y Richards, G. (Eds.) (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge, pp. 153-163.
78. Richards, G. (2002). "Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption". Hjalager, A. M. y Richards, G. (Coords.). *Tourism and gastronomy*. Edit. Routledge, pp. 3-20.
79. Richards, G. (2004). ¿Nuevos caminos para el turismo cultural? En *Interacción 2004*. Barcelona, Centro de Estudios Culturales CERC, pp. 1-15. www.diba.es/cerc/axinterac04/arcem1/richards/dipbarcelona
80. Rivera M., M. (2012). "Turismo responsable y relaciones interculturales en el contexto de la globalización". En Rodríguez, L. y Roldán, A. (coords.). *Interculturalidad: un enfoque multidisciplinar*. I Jornadas sobre Investigación e Innovación para la Interculturalidad. Córdoba, Universidad de Córdoba, pp. 187-212.
81. Riviera, L. (2013). "Migración de retorno y experiencias de reinserción en la zona metropolitana de la Ciudad de México". REMHU, *Rev. Interdisciplinar de Mobilidade Humana*, Brasília, Ano XXI, n. 41, p. 55-76, jul./dez.



Universidad Autónoma del Estado de México

82. Roden, C. (2003). Local food and culture. *Local Food & Tourism International Conference*: Larnaka, Cyprus 9-11 November 2000 (OMT, Coord.). Edit. World Tourism Organization, pp. 9-14.
83. Rodríguez, E. (2011). Métodos de investigación en Educación Especial: Investigación Acción. *ACADEMIA: Revista sobre Enseñanza del Derecho*, 8 (15), pp. 21-42.
84. Rust, R. y Oliver, R. (2000). Should we delight the customer? *Journal of the Academy of Marketing Science*, Vol. 28, Issue 1. <https://doi.org/10.1177/0092070300281008>
85. Saez, M. (2019). Sistemas políticos de América Latina, vol I: América del Sur (532 p.), FLACSO.
86. Sánchez C., J. E.; Rodríguez C., Y. E.; Meléndez, G. M. y Figueroa, G. G. (2014). La importancia de la gobernanza en la seguridad alimentaria ante un panorama de volatilidad en el precio internacional de los alimentos; el caso de México. *Perfiles de las Ciencias Sociales*. Vol. 1, núm. 2, pp. 11-40. <http://pnpc-dacsyhujat.com/images/Revista%20Perfiles/Anio1-2-2014/la%20importancia%20de%20la%20gobernanza%20en%20la%20seguridad%20alimentaria%20ante%20un%20panorama%20de%20volatilidad.pdf>
87. Schlüter, R. G. (2009). “Turismo gastronómico y medioambiente: en busca de la sustentabilidad” En: Ferrari, G.; Mondéjar, J.; Mondéjar, J. A. & Vargas, M. (coords.) *Principales tendencias de investigación en turismo*. Septem Ediciones, pp. 43-62.
88. Schlüter, R. y Thiel, D. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomás Jofré. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6 (2), pp. 249-268.
89. Smith S., L. J. (1994). The tourism product. *Annals of Tourism Research*, vol. 21, n° 3, pp. 582-595.
90. Smith S., L. J. y Xiao, H. (2008). Culinary tourism supply chains: A preliminary examination. *Journal of Travel Research*, 46 (3), pp. 289-299.
91. Smith S.; Costello, C. y Muenchen, R. (2010). Influence of push and pull motivations on satisfaction and behavioural intentions with culinary tourism event. *Journal of quality assurance in hospitality & tourism*, 11, pp. 17-35.



Universidad Autónoma del Estado de México

92. The Oxford English Dictionary (2015). Experiencia. <http://0-www.oed.com.millennium.itesm.mx/view/Entry/66520?rskey=IOYR8R&result=1&isAdvanced=false#eid>
93. Thomé-Ortiz, H. (2015). “Turismo rural y sustentabilidad. El caso del turismo micológico en el Estado de México”. En Carreño Meléndez, Fermín y Vázquez-González, Alicia Yaneth [coords.]. *Ambiente y patrimonio cultural*. Universidad Autónoma del Estado de México.
94. Tinsley, H. E. y Tinsley, D. J. (1986). A theory of the attributes, benefits and causes of leisure experience. *Leisure Sciences*, vol. 8, nº 1, pp. 1-45.
95. Toledo, N. (2016). Técnicas de Investigación Cualitativas y Cuantitativas. *Población y Muestra*, pp. 1–134. <https://core.ac.uk/download/pdf/80531608.pdf>
96. Unigarro, C. (2015). “Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano”. *Antropología Cuadernos de Investigación*, núm. 15, pp. 21-34. doi: <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>.
97. Vásquez L., C. y Arango V., S. (2011). Propuesta metodológica para la investigación comprensiva: interacciones comunicativas en un entorno virtual de aprendizaje. En *Revista Lasallista de Investigación*, vol. 8, núm. 21. <http://www.scielo.org.co/pdf/rlsi/v8n2/v8n2a13.pdf>
98. Viñals, M., y Alonso, M. (2016). Técnicas y estrategias para desarrollar el turismo experiencial en humedales. *Investigaciones Turísticas*, pp. 1-19. https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/61308/1/Investigaciones_Turisticas_12_01.pdf
99. Vogeler C. y Hernández, E. (2002). *El Mercado Turístico: estructura, operaciones y procesos de producción*. Madrid, Centro de Estudios Ramón Areces.
100. Weber-Lamberdière, M. (2010). Ferran Adrià. El mago de elBulli. Aguilar.



Universidad Autónoma del Estado de México

ANEXOS



Universidad Autónoma del Estado de México

ANEXO 1

Recetario de cocina tradicional matlatzinca

Enlace al recetario:

https://www.canva.com/design/DAFPTQeBlyQ/vVxWQCxMETMZHQGI73QEhg/view?utm_content=DAFPTQeBlyQ&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton



Universidad Autónoma del Estado de México

MIS RECETAS

Cocina tradicional matlatzinca



COMPILADORA: Galia del Castillo Katz, estudiante de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, 2022.



MIS RECETAS

Cocina tradicional matlatzinca

Sin duda, la alimentación constituye una de las manifestaciones culturales más visibles de la forma de vida de los grupos sociales, pues es herencia del pasado y realidad de las condiciones de vida actuales. Por ello, se afirma que la gastronomía es un importante componente cultural que requiere ser revalorado y transmitido permanentemente, con la finalidad de garantizar su reproducción. Esta recopilación de recetas incluye los diversos ingredientes que se pueden encontrar en la región y los procedimientos para la confección de de platillos elaborados con productos genuinos de la zona sur del Estado de México, para resaltar el sabor de la cocina Matlatzinca.



Universidad Autónoma del Estado de México

MIS RECETAS

Cocina tradicional Matlatzincas

Matlatzinca es el término con que los mexicas designaron a este pueblo; en náhuatl significa "los señores de la red" o "los que hacen redes". Un reducto de esta etnia actualmente se encuentra ubicado a 36 km de la ciudad de Toluca y se sitúa dentro del sistema orográfico del Nevado de Toluca, a los pies de la sierra de Temascaltepec, municipio del Estado de México. La gastronomía de este pueblo indígena está arraigada a su territorio, su dieta se basa principalmente en la preparación de platos a base de maíz como tamales, tortillas y atoles acompañados de frijoles, chile, habas, hongos comestibles, hierbas del monte, frutas y hortalizas cultivadas en los huertos familiares.



Universidad Autónoma del Estado de México

MIS RECETAS

Cocina tradicional Matlatzincas

El consumo de carne se da principalmente en las festividades. Este recetario compendia los platillos cotidianos de esta etnia, así como algunas preparaciones “base” más comunes que han sido compartidas por las cocineras tradicionales de la comunidad de San Francisco Oxtotilpan.





Universidad Autónoma del Estado de México

CONTENIDO

MIS RECETAS

Cocina tradicional matlatzinca

GUISADOS

Tortitas de quelites en salsa de chile guajillo

Chilacayote en salsa verde con gachupines

Mole rojo con hongos

Tamales rellenos de mole rojo

Tamal de ceniza

Mole verde

Pozole de trigo



Universidad Autónoma del Estado de México

CONTENIDO

MIS RECETAS

Cocina tradicional matlatzinca

BEBIDAS

Atole de masa
Atole negro
Pinole azul
Atole de trigo
Licor de zarza

POSTRES

Pan de muerto
Dulce de papa roja
Peras en dulce
Dulce de tejocote



Universidad Autónoma del Estado de México

CONTENIDO

MIS RECETAS

Cocina tradicional matlatzinca

RECETAS BASE

Nixtamal

Tamales

Atole de masa





Universidad Autónoma del Estado de México

MIS RECETAS

Cocina tradicional
matlatzinca

GUISADOS



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Tortitas de quelites en salsa de chile guajillo

PORCIONES:

10 tortitas

INGREDIENTES:

- 1 ramo grande de quelites
- 1/2 cebolla
- 1 taza de aceite
- 5 piezas de chile guajillo
- 4 dientes de ajo
- 4 claras de huevo
- 1 cucharada de bicarbonato
- 15 gramos de Sal



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Tortitas de quelites en salsa de chile guajillo

PROCEDIMIENTO:

- 1) En una olla se ponen a hervir 2 litros de agua con una cucharada de bicarbonato.
- 2) Una vez que el agua está hirviendo se meten los quelites a la olla por 3 minutos, se retiran y se escurren.
- 3) Se remojan los chiles en agua tibia para hidratarlos.
- 4) Los chiles hidratados se muelen en la licuadora junto con los 4 dientes de ajo, la 1/2 cebolla, con 1/2 litro de agua y una pizca de sal.
- 5) En una olla se coloca el aceite, una vez caliente se vierte la molienda, y se deja cocer por 20 minutos.
- 6) En un recipiente se colocan las claras de huevo, y se baten constantemente (a punto de nieve).
- 7) Se pone a calentar 1 taza de aceite en una olla.
- 8) Se hacen bolitas de quelites del tamaño de la palma de la mano, se pasan por las claras de huevo y se fríen en la olla con el aceite bien caliente.
- 9) Se ponen las tortitas fritas de quelites dentro de la olla con la salsa de chile, ajo y cebolla. Se dejan hervir unos minutos.

¡Listo para servir!

Receta: Mercedes Escobar Guzmán



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Chilacayote en salsa verde con gachupines

PORCIONES: 8

INGREDIENTES:

- 1 chilacayote grande (1.6 kg)
- 1/4 de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 gramos de hongos gachupines
- 1/2 kilo de tomates verdes
- 3 chile manzano
- 1 taza de aceite
- Sal



MIS RECETAS

Chilacayote en salsa verde con gachupines

PROCEDIMIENTO:

- 1) Se rebana el chilacayote en tiras medianas y se pican los hongos.
- 2) En una olla se vierte la taza de aceite; una vez caliente se ponen los chilacayotes en tiras y se fríen por 3 minutos; se agregan los hongos y se va removiendo todo.
- 3) Se muele en la licuadora $\frac{1}{4}$ de cebolla, 2 dientes de ajo, $\frac{1}{2}$ kilo de tomates verdes, los 3 chiles manzano y una pizca de sal con $\frac{1}{2}$ litro de agua.
- 4) Se vierte la molienda en la olla con el chilacayote y los hongos. Se deja hervir unos minutos.

¡Listo para servir!

Receta: María Elia Álvarez Martínez



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Mole rojo con hongos

PORCIONES: 8

INGREDIENTES:

- 1/4 de kilo de ajonjolí
- 3 piezas de chile pasilla
- 8 piezas de chile guajillo
- 100 gramos de hongos
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de cebolla
- 1/2 taza de aceite
- Sal



MIS RECETAS

Mole rojo con hongos

PROCEDIMIENTO:

- 1) En un comal caliente se tuesta el ajonjolí por 2 minutos, sin dejar de mover. Se retira.
 - 2) Se remojan los chiles pasilla y guajillo en agua tibia durante 5 minutos.
 - 3) Mientras, se trocean los hongos.
 - 4) Se agrega a la licuadora el ajonjolí tostado, los chiles hidratados, los 2 dientes de ajo, el 1/4 de cebolla y una pizca de sal.
 - 5) En una olla se vierte 1/2 taza de aceite, una vez caliente se agregan los hongos troceados, y se remueve por 2 minutos.
 - 6) Se agrega la molienda a la olla, se continúa removiendo hasta lograr que la mezcla hierva.
- ¡Listo para servir!

Receta: Rocío Escobar Álvarez



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Tamales reellenos de mole rojo

PORCIONES:

25 tamales

INGREDIENTES:

- 4 kilos de masa de maíz nixtamalizado
- Mole rojo



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Tamales rellenos de mole rojo

PROCEDIMIENTO:

- 1) Se obtiene la masa a partir del proceso de nixtamalización (ver en recetas base).
- 2) Se mezcla la masa con la manteca de cerdo, se agrega sal al gusto, se revuelve. Con la mano se hacen bolitas de masa del tamaño de 2 palmas de la mano, se colocan dentro de la hoja de maíz y se pone el mole rojo (ver receta de mole rojo) encima de la masa.
- 3) Se envuelve el mole con el sobrante de masa.
- 4) Se envuelve el tamal relleno con la hoja de maíz.
- 5) Se colocan todos los tamales en una olla, se cubre con una bolsa de plástico.
- 6) Se deja calentando a “Baño María” por aproximadamente 1 hora.

¡Listos para servir!

Receta: María Elia Álvarez Martínez



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Tamales de ceniza

PORCIONES: 50

INGREDIENTES:

- 5 kilos de maíz amarillo
- 100 gramos de cal
- 1 ½ kilo de ceniza
- 50 hojas de maíz
- Sal



MIS RECETAS

Tamales de ceniza

PROCEDIMIENTO:

- 1) En una olla se hierven 7 litros de agua.
- 2) Se disuelve la cal en 250 ml de agua y se agrega al agua hirviendo.
- 3) Se incorpora el maíz.
- 4) Cuando está hirviendo todo, se agrega la ceniza y se deja hervir aproximadamente 2 horas. Se apaga.
- 5) Se agrega agua fría y se deja reposar toda la noche.
- 6) A la mañana siguiente, se lava el maíz con abundante agua y se muele.
- 7) A la masa se le agrega la sal.
- 8) Con la mano se hacen bolitas de masa del tamaño de la palma de la mano, se colocan dentro de la hoja de maíz y se envuelven.
- 9) Se ponen todos los tamales en una olla, se cubren con una bolsa de plástico.
- 10) Se dejan calentando a “Baño María” por aproximadamente 1 hora.

¡Listos para servir!

Receta: Rosa Isela Cima Ávila



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Mole verde

PORCIONES: 10

INGREDIENTES:

- 6 piezas de chile serrano
- .100 kilos de pepita de calabaza
- 1/4 piezas lechuga romana
- 1/4 manojo de hiervabuena
- 1/2 manojo de cilantro
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 taza de aceite
- 15 gramos de sal
- 1.5 kilos de tomate



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Mole verde

PROCEDIMIENTO:

- 1) En una olla se ponen a hervir los tomates y los chiles serranos.
- 2) Una vez cocidos, se colocan en la licuadora junto con la pepita de calabaza, la lechuga, la hierbabuena, el cilantro, los dientes de ajo.
- 3) Se pone a calentar una cazuela junto con la taza de aceite; una vez caliente, se vierte la molienda sin dejar de mover.
- 4) Se deja a fuego lento por aproximadamente 25 minutos.

¡Listo para servir!

Receta: Rosa Isela Cima Ávila



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Pozole de trigo

PORCIONES: 6

INGREDIENTES:

- 1 kilo de trigo
- 1 rama de epazote
- 1/4 de cebolla
- 15 gramos de sal
- 3 litros de agua
- 1 diente de ajo



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Pozole de trigo

PROCEDIMIENTO:

- 1) Se asa el trigo sobre el comal; una vez dorado, se lava con agua.
- 2) Se agrega a una olla 3 litros de agua, la cebolla, el trigo y el ajo.
- 3) Se deja sobre el fuego hasta que hierva.
- 4) Una vez que hierve, se verifica que el trigo ya esté cocido y se agrega la rama de epazote y la sal.

¡Listo para servir!

Receta: Rosa Isela Cima Ávila



Universidad Autónoma del Estado de México

MIS RECETAS

Cocina tradicional
matlatzinca

BEBIDAS



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Atole negro

PORCIONES: 10

INGREDIENTES:

- 1 kilo de maíz azul
- 200 gramos de tequesquite
- 100 gramos de olotes
- 5 litros de agua



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Atole negro

PROCEDIMIENTO:

- 1) Se muele el maíz azul en seco, ya sea en el metate o en molino.
- 2) Se deshace el tequesquite en media taza de agua fría y se deja reposar.
- 3) Los olotes se arrojan al fogón cuando las brasas están encendidas.
- 4) Una vez carbonizados, se sacan del fogón con una cuchara de metal o con unas pinzas metálicas.
- 5) Inmediatamente se echan a una cacerola de aluminio o barro, se vierte un litro de agua fría y se deja reposar por 10 minutos.
- 6) En 2 litros de agua, se agrega el tequesquite, los olotes y el maíz molido. Una vez disueltos se cuelan para quitar los restos sólidos y quedar sólo con lo líquido.
- 7) En seguida se coloca una olla a fuego medio con 2 litros de agua y se le agrega la mezcla. Se mueve constantemente para que no se pegue hasta que hierva, durante aproximadamente 15 minutos.

¡Listo para servir!

Receta: Guadalupe Guzmán



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Pinole azul

PORCIONES: 10

INGREDIENTES:

- 1 kilo de maíz azul
- 200 gramos de azúcar



MIS RECETAS

Pinole azul

PROCEDIMIENTO:

- 1) Se pone a tostar el maíz en un comal a fuego bajo, se mueve constantemente para que no se queme. Cuando el maíz comience a brincar, es indicativo de que ya está listo.
- 2) Posteriormente se desgrana y muele el maíz tostado en el metate o en un molino hasta quedar en forma de polvo.
- 3) Una vez molido se coloca en un recipiente y se le agrega el azúcar.
- 4) Se puede comer a cucharadas o diluir la mezcla en agua caliente.

¡Listo para servir!

Receta: Rosa Isela Cima Ávila



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Atole de trigo

PORCIONES: 10

INGREDIENTES:

- 1 kilo de trigo
- 200 gramos de azúcar
- 1 raja de canela
- 5 litros de agua



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Atole de trigo

PROCEDIMIENTO:

- 1) Se asa el trigo en un comal; una vez dorado, se muele en el metate o en molino.
- 2) En una olla se pone a hervir 5 litros de agua.
- 3) Se agregan al agua hirviendo el azúcar, la canela y el trigo molido.
- 4) Se mantiene la mezcla en un constante, pero suave movimiento.
- 5) Una vez lograda la consistencia requerida, se apaga el fuego, se deja reposar unos minutos.

¡Listo para a servir!

Receta: Rosa Isela Cima Ávila



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Licor de zarza

PORCIONES: 20

INGREDIENTES:

- 1 kilos de zarzamora
- 1 litro de alcohol del 96
- 1 kilo de azúcar
- 100 gramos de canela
- 5 litros de agua



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Licor de zarza

PROCEDIMIENTO:

- 1) Se lava la zarzamora.
- 2) En una olla se agregan 5 litros de agua, la canela y la zarzamora; se dejan en el fuego hasta que hierva.
- 3) Ya que hirvió, se saca la olla del fuego y se deja a enfriar.
- 4) Cuando está fría, se cuela la mezcla.
- 5) Se machaca la zarzamora con las manos, para obtener toda la pulpa.
- 6) Ya que se tiene el concentrado con la pulpa, se le agrega el litro de alcohol.
- 7) Finalmente, se le vierte 1 kg de azúcar y se revuelve todo perfectamente.
- 8) Se guarda en un frasco de vidrio tapado y se deja reposar mínimo por 2 semanas.

¡Listo para servir!

Receta: Mercedes Escobar Guzmán



Universidad Autónoma del Estado de México

MIS RECETAS

Cocina tradicional
matlatzinca

POSTRES



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Pan de muerto

PORCIONES:

80 piezas

INGREDIENTES:

- 5 kilos de harina de trigo
- 3 litros agua
- 800 gramos azúcar
- 40 gramos levadura fresca
- 1 rajas canela



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Pan de muerto

PROCEDIMIENTO:

- 1) Se pone a hervir el agua junto con la canela y el azúcar.
- 2) Se mezcla la harina con la levadura. Poco a poco se van incorporando los huevos y el agua hasta obtener una masa homogénea y moldeable.
- 3) Se deja reposar la masa por al menos 1 hora cubriéndola con una manta y una cobija.
- 4) Pasando la hora de reposo, se corta la masa en piezas de 100 gramos, se moldean y dejan reposar por unos 20 minutos
- 5) Pasado este tiempo, se meten al horno aproximadamente 5 minutos.

¡Listo para servir!

Receta: María Elia Álvarez Martínez y Rocío Escobar Álvarez



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Dulce de papa roja

PORCIONES: 10

INGREDIENTES:

- 1 kilo de papa roja
- 300 gramos de azúcar
- 1 litro de leche o agua
- 1 raja de canela



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Dulce de papa roja

PROCEDIMIENTO:

- 1) En una olla se hierven las papas hasta que estén blandas.
- 2) Se pelan las papas y se machacan.
- 3) Se agrega azúcar y leche o agua, hasta que la consistencia sea parecida a un puré.

¡Listo para servir!

Receta: Guadalupe Guzmán



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Peras en dulce

PORCIONES: 10

INGREDIENTES:

- 1 kilo de peras
- 500 gramos de azúcar
- 250 mililitros de agua
- 1 raja de canela
- 2 pieza de clavo



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Peras en dulce

PROCEDIMIENTO:

- 1) En una olla se pone a hervir el agua, la canela y los clavos.
 - 2) Una vez que el agua hierva, se agrega el azúcar.
 - 3) Se pican las peras en cuadros.
 - 4) Cuando el agua y el azúcar tengan la consistencia de almíbar, se incorporan las peras.
 - 5) Se dejan a fuego bajo por aproximadamente 5 minutos.
- ¡Listas para servir!

Receta: Rosa Isela Cima Ávila



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Dulce de tejocote

PORCIONES: 10

INGREDIENTES:

- 1 kilo de tejocotes
- 500 gramos de azúcar
- 250 mililitros de agua
- 1 raja de canela
- 2 pieza de clavo



MIS RECETAS

Dulce de tejocote

PROCEDIMIENTO:

- 1) En una olla con agua se ponen los tejocotes y se dejan hervir.
 - 2) Cuando suelte el primer hervor, se retiran del fuego.
 - 3) Se pelan los tejocotes y se reservan.
 - 4) En una olla se pone agua y una rajita de canela junto con los clavos; una vez que el agua hierva, se agrega azúcar.
 - 5) Cuando el agua y el azúcar tienen la consistencia de almíbar, se incorporan los tejocotes y se dejan en el almíbar a fuego bajo durante 5 minutos.
- ¡Listos para servir!

Receta: Rocío Escobar Álvarez



Universidad Autónoma del Estado de México

MIS RECETAS

Cocina tradicional
matlatzinca

RECETAS BASE



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Nixtamal

INGREDIENTES:

- Maíz
- Agua
- Cal



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Nixtamal

PROCEDIMIENTO:

- 1) Se desgrana el maíz.
- 2) Se cuece el grano de maíz con cal (cal al 1% a una proporción de maíz) durante 40 a 90 minutos.
- 3) Una vez cocida se deja en reposo en el agua de cocción de 8 a 18 horas.
- 4) Una vez que los granos se suavicen y aflojen la cáscara, se cuelan, se muele el grano en molino o metate y se obtiene la masa de maíz nixtamalizado.

¡Listo para usar!

Receta: María Elia Álvarez Martí



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Tamales de masa

PORCIONES:

50 tamales

INGREDIENTES:

- 4 kilos de masa de maíz nixtamalizado
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- Sal
- 50 hojas de maíz



MIS RECETAS

Tamales de masa

PROCEDIMIENTO:

- 1) Se obtiene la masa a partir del proceso de nixtamalización (ver recetas base).
- 2) Se mezcla la masa con la manteca de cerdo, se agrega sal al gusto, se revuelve.
- 3) Con la mano se hacen bolitas de masa del tamaño de la palma de la mano, y se colocan dentro de la hoja de maíz y se envuelven.
- 4) Se colocan todos los tamales en una olla, se cubren con una bolsa de plástico.
- 5) Se deja calentando a “Baño María” por aproximadamente 1 hora.

¡Listos para servir!

Receta: María Elia Álvarez Martínez, Rocío Escobar Álvarez y Mercedes Escobar Guzmán



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Atole de masa

PORCIONES: 10

INGREDIENTES:

- 4 litros de agua
- 1/4 de kilo de masa de maíz nixtamalizado
- 1 raja de canela
- 1 taza de azúcar



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

Atole de masa

PROCEDIMIENTO:

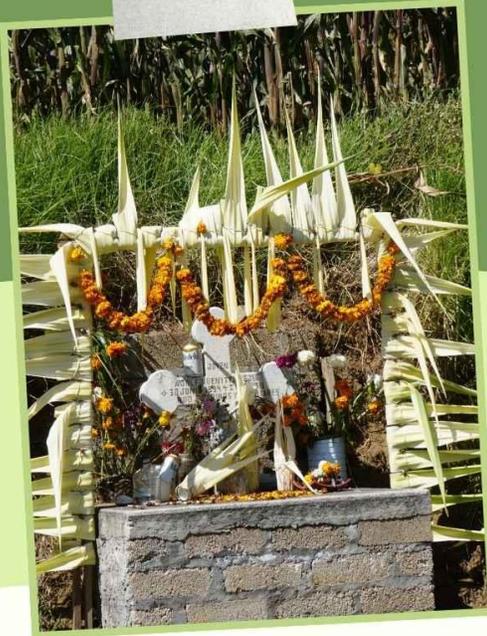
- 1) En una olla se ponen a calentar los 4 litros de agua. Poco a poco se incorpora la masa de maíz nixtamalizado (receta base) dentro del agua caliente, se mueve de manera lenta en forma circular.
- 2) Se agrega la taza de azúcar y se sigue moviendo (no permitir que la mezcla hierva en ningún momento).
- 3) Se agrega la raja de canela, se revuelve.
- 4) Se deja a fuego bajo por aproximadamente 20 minutos.

¡Listo para servir!

Receta: María Elia Álvarez Martínez



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a cada una de las cocineras que hicieron posible este recetario. Agradezco infinitamente su esfuerzo, su tiempo, sus risas, historias y conocimientos compartidos. María Elia Álvarez Martínez, Rocío Escobar Álvarez, Mercedes Escobar Guzmán, Guadalupe Guzmán y Rosa Isela Cima Ávila.



Universidad Autónoma del Estado de México



MIS RECETAS

AGRADECIMIENTOS

También agradezco todas las atenciones de Fernando Daniel Cima Rodríguez ya que sin su esfuerzo y amistad no se hubiera podido realizar esta compilación de recetas. Al igual que al delegado Martín Padilla quien nos abrió las puertas de la comunidad y nos permitió documentar las festividades.



Universidad Autónoma del Estado de México



A la Universidad Autónoma del Estado de México y al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por su apoyo y a mi asesora la Dra. Diana Castro Ricalde por su paciencia y dedicación.



Universidad Autónoma del Estado de México

ANEXO 2

Invitación a la experiencia gastronómica “El sabor de lo local”

Invitación que se le hizo llegar por medios digitales a los visitantes, previo al encuentro, donde se incluye información sobre la comunidad, las actividades a realizar y la pagina de Facebook de “Experiencias Matlatzincas”

https://www.canva.com/design/DAFct5PcdM/FnKpO9TwN5W3bkMQC7YNIA/edit?utm_content=DAFct5PcdM&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton



Universidad Autónoma del Estado de México

Experiencia gastronómica
"EL SABOR DE LO LOCAL"

Explora los sabores ancestrales de
San Francisco Oxtotilpan: Una
experiencia matlatzinca que
deleitará tus sentidos y te
transportará a través del sabor de
lo local.

10 de enero 2023, San Francisco
Oxtotilpan

COMPARTIR  PARA VIVIR



Universidad Autónoma del Estado de México

Experiencia gastronómica *"EL SABOR DE LO LOCAL"*

¡Descubre la auténtica esencia de los últimos herederos de la etnia matlatzinca en San Francisco Oxtotilpan! Sumérgete en una experiencia gastronómica única donde los sabores ancestrales cobran vida y la resistencia cultural se manifiesta en cada platillo. Los habitantes de esta comunidad se enorgullecen al proclamar "somos matlatzincas", una afirmación que encierra siglos de historia y la determinación de preservar su identidad. Únete a este viaje culinario y déjate envolver por la magia de una tradición que ha desafiado el paso del tiempo.

¡Ven y descubre San Francisco Oxtotilpan el hogar de los descendientes matlatzincas y déjate llevar por un festín de historia y gastronomía inolvidable!

COMPARTIR  PARA VIVIR



Universidad Autónoma del Estado de México

Experiencia gastronómica



El sabor de lo local

Incluye

- Bienvenida a la comunidad con pan y atole tradicional
- Presentación de la comunidad
- Clase de cocina
- Comida
- Degustación de licores
- Demostración de artesanía local
- Recorrido guiado por los sembradíos



COMPARTIR  PARA VIVIR



Universidad Autónoma del Estado de México

Experiencia gastronómica *"EL SABOR DE LO LOCAL"*

**¡Visita nuestra página de Facebook y
descubre un mundo de sabores y
tradiciones en San Francisco
Oxtotilpan! En nuestro catálogo
encontrarás una variedad de
experiencias únicas que te transportarán
a la cultura matlatzinca.
¡Acompáñanos en este viaje y déjate
sorprender!**

COMPARTIR  PARA VIVIR



Universidad Autónoma del Estado de México

Experiencia gastronómica *"EL SABOR DE LO LOCAL"*

**Enlace a nuestra página de
Facebook:**

[https://www.facebook.com/search/
top?
q=experiencias%20matlantzincas](https://www.facebook.com/search/top?q=experiencias%20matlantzincas)

Consulta nuestro catálogo:

[https://www.canva.com/design/DA
FQSNzKC5s/K-
ImmBgaqcVIXpB_7k09PQ/edit?
utm_content=DAFQSNzKC5s&ut
m_campaign=designshare&utm_me
dium=link2&utm_source=sharebut
ton](https://www.canva.com/design/DAFQSNzKC5s/K-ImmBgaqcVIXpB_7k09PQ/edit?utm_content=DAFQSNzKC5s&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton)

COMPARTIR  PARA VIVIR



Universidad Autónoma del Estado de México

Experiencia gastronómica *"EL SABOR DE LO LOCAL"*

La cita es:

- 10 de enero 2023
- 8:00 am
- Uam Lerma

No olvides:

- Gorra
- Botella de agua
- Dinero en efectivo
- Camara
- Bloqueador solar
- Mente abierta

COMPARTIR  PARA VIVIR



Universidad Autónoma del Estado de México

ANEXO 3

Catálogo de experiencias matlatzincas

Folleto diseñado en conjunto con el grupo “Experiencias Matlatzincas”, donde se incluyen las rutas turísticas implementadas por este grupo en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan.

https://www.canva.com/design/DAFQSNzKC5s/KlmmBgaqcVIXpB_7k09PQ/view?utm_content=DAFQSNzKC5s&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

ANEXO 4

Encuesta de satisfacción de los turistas

A través de este enlace se pueden visualizar las respuestas obtenidas como parte de la encuesta de satisfacción de calidad aplicada a los participantes en la experiencia gastronómica “piloto” aplicada el 10 de enero de 2023.

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd8QbnfwW-8-1Ivf54s8YNwHHKEAHg-tK-gJnbeqQCUOR11w/viewform?usp=sf_link

ANEXO 5

Desglose de costos

A continuación, se desglosan los costos de la prueba piloto, lista enviada por Daniel Cima.



Universidad Autónoma del Estado de México

Desglose de Costos

"EL SABOR DE LO LOCAL"

Masa 100	Norsuiza 12
Cilantro cebolla 31	Carro 300
Frijol 60	Guayaba \$20
Chilacayote 60	Harina para tortillas 40
Hongos 100	Sal 17
Arroz 25	Trigo \$60
Jitomate 70	Pan \$210
Chiles 20	Azúcar \$50
Tomate 30	Guia \$550
Aceite 40	Casa de cultura \$190
Papas 45	Cocineras \$900
Nopales 50	Servilletas \$30

	Total \$3010

COMPARTIR  PARA VIVIR