



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
SECRETARÍA DE RECTORÍA
DIRECCIÓN DE IDENTIDAD UNIVERSITARIA
COLEGIO DE CRONISTAS

Culinaria, revista virtual especializada en gastronomía



SR

*Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros
Cronista Facultad de Turismo y Gastronomía*

Junio 2024





COMITÉ EDITORIAL, Colegio de Cronistas:

1. M. en A. E. Jesús Isaías Téllez Rojas
Escuela de Artes Escénicas
2. M. en Dis. María del Carmen García Maza
Facultad de Artes
3. M. en A. S. Héctor Hernández Rosales
Facultad de Antropología
4. Arq. Jesús Trinidad Castañeda Arratia
Facultad de Arquitectura y Diseño
5. Dr. Jorge Alberto Lugo de la Fuente
Facultad de Ciencias
6. M en D. A. E. S. Andrés Virgilio Morales Osorio
Facultad de Ciencias Agrícolas
7. M. en A. P. Julián Salazar Medina
Facultad de Ciencias Políticas y Sociales
8. Dr. en Ed. Ignacio Morales Hernández
Facultad Ciencias de la Conducta
9. M. en A.E. Antonia Cordera Cárdenas
Facultad de Contaduría y Administración
10. Dra. en D. María de Lourdes Morales Reynoso
Facultad de Derecho
11. Dr. en E. L. Emmanuel Moreno Rivera
Facultad de Economía
12. Dra. en A. D. Marlen Fabela Mixuxi
Facultad Enfermería y Obstetricia
13. Dr. en Ed. Carlos Reyes Torres
Facultad de Geografía
14. M. en H. Pedro Canales Guerrero
Facultad de Humanidades
15. Dr. en Ing. Horacio Ramírez de Alba
Facultad de Ingeniería
16. L. en L. José Martínez Almazán
Facultad de Lenguas
17. Esp. en S. P. Juan Manuel Galván Martínez
Facultad de Medicina
18. M. en A. Teresita del Niño Jesús Burgos González
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia
19. C. D. José Trujillo Ávila,
Facultad de Odontología
20. Dra. en U. Verónica Miranda Rosales
Facultad de Planeación Urbana y Regional
21. Dr. Telesforo Jesús Morales Juárez
Facultad de Química
22. Dr. en E. T. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros
Facultad de Turismo y Gastronomía
23. Dr. en H. Daniel Roberto Peregrino Rocha
Centro Universitario Amecameca
24. M. en D. Juan Manuel Ordoñez Flores
Centro Universitario Atlacomulco
25. Dr. en M. F. Juan Pedro Benítez Guadarrama
Centro Universitario Ecatepec
26. Dra. en A. P. Angélica Hernández Leal
Centro Universitario Nezahualcóyotl
27. M. en C. Pablo Mejía Hernández
Centro Universitario Temascaltepec
28. Dr. en Arqueol. Rubén Nieto Hernández
Centro Universitario Tenancingo
29. Dra. en Ed. Norma González Paredes
Centro Universitario Texcoco
30. M. en E. V. Luis Bernardo Soto Casasola
Centro Universitario Valle de Chalco
31. L. A. E. Guadalupe González Espinosa
Centro Universitario Valle de México
32. M. en C. Ed. Ma. del Consuelo Narváez Guerrero
Centro Universitario Valle de Teotihuacán
33. Dr. en Soc. Gonzalo Alejandro Ramos
Centro Universitario UAEM Zumpango
34. Mtra. Ariadna Hernández Manrique
Unidad Académica Profesional Acolman
35. L. en T. Agripina del Ángel Melo
Unidad Académica Profesional Chimalhuacán
36. Dra. en A. P. Karina González Roldán
Unidad Académica Profesional Cuautitlán Izcalli
37. L. en H. Leopoldo Basurto Hernández
Unidad Académica Profesional Huehuetoca
38. Dra. en C. Ana Lilia Flores Vázquez
Unidad Académica Profesional Tianguistenco
39. Lic. en A. Rosa Esbeida Mejía Ugarte
Unidad Académica Profesional Tejupilco
40. Lic. en Ant. Donají Reyes Espinosa
Plantel Lic. Adolfo López Mateos de la Escuela Preparatoria
41. M. en E. L. Federico Martínez Gómez
Plantel "Nezahualcóyotl" de la Escuela Preparatoria



42. M. en Hum. Jesús Josué Severo Sánchez
Plantel "Cuauhtémoc" de la Escuela Preparatoria
43. M. en E. P. D. Maricela del Carmen Osorio García
Plantel "Ignacio Ramírez Calzada" de la Escuela Preparatoria
44. Dra. en Ed. Julieta Jiménez Rodríguez
Plantel "Ángel María Garibay Kintana" de la Escuela Preparatoria
45. M. en E. I. T. Cecilia Fuentes Guadarrama
Plantel "Ignacio Pichardo Pagaza" de la Escuela Preparatoria
46. M. en E. S. Miguel Zavala López
Plantel "Sor Juana Inés de la Cruz" de la Escuela Preparatoria
47. M. en C. E. Luis Alberto Garduño Sánchez
Plantel "Isidro Fabela Alfaro" de la Escuela Preparatoria
48. M. en H. César Salazar Velázquez
Plantel "Pablo González Casanova" de la Escuela Preparatoria
49. M. en Ed. Germán Méndez Santana
Plantel "Texcoco" de la Escuela Preparatoria
50. Dr. en C. Alfredo Ángel Ramírez Carbajal
Instituto de Estudios Sobre la Universidad
51. M. en G. D. César Alejandro Barrientos López
Dirección de Actividades Deportivas
52. M. en S. P. Estela Ortiz Romo
Centro de Enseñanza de Lenguas
53. D. en D. E. Eufemio Gabino Nava Bernal
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
54. Dra. en Ed. Irma Eugenia García López
Centro de Investigación Multidisciplinaria en Educación
55. P. L. D. Sonia Marisa Benítez Arzate
Integrante de la Dirección de Identidad Universitaria
56. P. L. L. Jared Hernández González
Integrante de la Dirección de Identidad Universitaria

COMPILADORES:

QFB. Argelia Díaz González Borja,
Encargada del Despacho de la Dirección de Identidad Universitaria

L.L.I. Claudia Velázquez Garduño
Responsable del Área de Difusión de la Dirección de Identidad Universitaria

Culinaria, ***revista virtual especializada en gastronomía***

Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros
Cronista Facultad de Turismo y Gastronomía

Antecedentes

La hoy Facultad de Turismo y Gastronomía tiene sus orígenes en la Escuela de Turismo creada en 1958. Desde sus inicios la Escuela se preocupó por identificar y estudiar el patrimonio gastronómico no sólo del estado, sino de todo el país. Los trabajos escolares, los primeros viajes tenían justamente esa intención de acercar a los alumnos con el patrimonio biocultural. De la mano de profesores como Daniel Rubín de la Borbolla, antropólogo, Raúl Helmer, etnomusicólogo; el historiador Javier Romero Quiroz; Michel Antochiw, historiador; Gabriel Muedano, especialista en folclore; entre otros se concretaron los primeros ejercicios de registro de recetas, ingredientes, procesos y su vinculación con fiestas, rituales y vida cotidiana.

La historia del estudio de la gastronomía continuó tangencialmente hasta que en el año 2000 se abrió la carrera de Licenciado en Gastronomía. Con ello, la entonces Facultad de Turismo se colocó nuevamente como una institución que innovaba en la formación de cuadros de profesionales al ofrecer la primera carrera de gastronomía desde la universidad pública, ya que la instrucción y la formación de profesionales en el campo era tarea de las escuelas y universidades privadas.

Afortunadamente me tocó vivir ese momento de creación que ya he documentado en otro trabajo de crónica que será publicado por la Dirección de Identidad de nuestra Universidad.



Los primeros números de *Culinaria*

Entre las acciones para fortalecer la formación de los licenciados en Gastronomía se propuso la creación de una revista especializada en el campo gastronómico. En ese entonces la maestra Irma Yolanda Cortés Soto, directora de la Facultad me llamó a su oficina porque yo coordinaba el Programa editorial de la Facultad. Comentamos la necesidad de crear una revista relacionada con la investigación y la divulgación de la gastronomía. Salí con el encargo y apuntes de la reunión en mano. A partir de ese momento me dediqué a realizar el proyecto. La idea de tener una publicación dedicado al tema me parecía además pertinente, fascinante.

Una de las primeras acciones fue la conseguir diseñadores gráficos, con la ayuda del Departamento de servicio social publicamos una convocatoria. Entrevisté por lo menos a seis estudiantes provenientes de nuestra Universidad y dos privadas. Afortunadamente llegaron Sergio Cantinca, Pedro Mejía y José Alfredo Rosas. Tres talentosos estudiantes que 5

El primero número de *Culinaria* se publicó en el 2005. Recuerdo muy bien ese primer número, porque en poco tiempo teníamos que armar la revista y no contábamos con textos, mucho menos con fotografías o ilustraciones. Así que tuvimos que empezar desde cero. Para hacer los primeros números busqué en mi archivo personal y realicé una serie de viajes. Recuerdo particularmente un fin de semana a Oaxaca para reunir material iconográfico. Qué mejor destino para ilustrar una revista de gastronomía. Algunas fotografías del mercado, puestos de comida, restaurantes, paisaje, moles, quesillos y tamales de hoja santa, se usaron para los primeros números. Platos e ingredientes que impregnaron con sabores y aromas, recuerdos que a la fecha perduran. Las fotos las tomé con una de las primeras cámaras



digitales que había en el mercado. En ese entonces lo más avanzado en tecnología con capacidad de 5 megapíxeles.

Los primeros textos y fotografías se colocaron en la mesa de edición. Pedro, José Alfredo y Sergio, entendieron perfectamente la idea a desarrollar. Así surgió el primer logotipo y la página con su diseño digital para las diferentes secciones.

Culinaria, hoy

A la fecha, desde el año 2005 se han publicado 32 números con la participación de más de 100 autores, entres especialistas, profesores y estudiantes de diferentes carreras.

Los temas que se han abordado son variados como la gastronomía misma: cocina mexicana y su historia, entomofagia, gastronomía local, gastronomía indígena, cultura alimentaria y cocina lacustre.

6

Bebidas y cocina prehispánica. Vinos, cerveza artesanal, chocolate y café. Maíz, semillas, carnes, quelites, moles, tamales y dulces. Patrimonio, imaginarios sociales, tendencias de consumo, gastronomía molecular, crítica y valoración, entre muchos otros temas, que bien caben en recetarios, alacenas, mesas, fogones, laboratorios, aulas y mercados.

Los abordajes teórico-metodológicos y empíricos también son variados y multidisciplinarios. La revista contiene miradas desde la historia, la antropología, la sociología, los estudios culturales, la química, la biología, la restauración, la biotecnología, la neología, la nutrición y por supuesto, el Turismo.



No menos importante ha sido el trabajo y colaboración de quienes en diferentes momentos han fungido como directores, editores y consejeros editoriales. Así que no deben olvidarse los nombres de Elva Esther Vargas Martínez, Héctor Fávila, Arlén Sánchez Valdés y Diana Castro Ricalde, quien en los últimos años ha mantenido con mucha disciplina la edición puntual de cada número, requisito indispensable para obtener el registro como revista indizada de Conacyt. Su obtención forma parte de una meta que nos he fijado y que seguramente lograremos en un futuro no muy lejano.

A más de dos décadas de su creación es indispensable reflexionar acerca de los retos y desafíos que enfrentan las revistas científicas y académicas como Culinaria, desde la obtención de recursos para mantener su permanencia, hasta la divulgación del conocimiento para su socialización, crítica y retroalimentación. Una de las tareas que me he propuesto, ahora que ha regresado mi responsabilidad de editor, es analizar la pertinencia de su existencia, su estructura y contenidos, asegurar su puntual edición, pero sobre todo elevar su calidad, así como lograr una mayor difusión.

7

Punto importante es ampliar la red de colaboradores y participación de otros espacios, por lo que se promueve una invitación abierta y permanente a colaborar desde diferentes espacios, temas y territorios, porque, a fin de cuentas, la cultura de los alimentos es un tema que a nadie es ajeno, especialmente para aquellos que documentan, valorizan y difunden saberes tradicionales, sus procesos, técnicas, ingredientes y la compleja cultura culinaria de cada comunidad.

El trabajo de editor no acaba y no es sencillo, porque implica la selección de textos, su revisión, envío a dictaminación, corrección, publicación, revisión final y difusión. Es trabajo que se hace con mucho gusto, sabiendo que detrás de cada texto hay una historia que visibiliza a cocineras tradicionales, productores, familias, amasijos, ferias y fiestas religiosas,



platos, tradición oral, bebidas tradicionales, entre un vasto universo de temas y personas, todo ello, como parte de un enorme y complejo patrimonio biocultural que debe ser preservado y valorado. Larga vida a ***Culinaria, revista virtual especializada en gastronomía***, de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.





Universidad Autónoma del Estado de México

9

*“2024, Conmemoración del 60 Aniversario de la
Inauguración de Ciudad Universitaria”*