

Ciudad Universitaria
Intercultural

**Turismo y gastronomía: estudio de caso las
técnicas culinarias de Chiapa de Corzo.**

Tesis Profesional
Que para obtener el Título de
Licenciada en Turismo Alternativo

Presentan

Mónica Sofía Corzo Aguilar

Leydi Casandra Santiz López

XIX GENERACIÓN (2020-2024)

Directora

Dra. Fátima Edith Oseguera Arias

San Cristóbal de Las Casas, Chiapas; México. A 5 de diciembre de 2024.



CHIAPAS
ESTADO LIBRE Y SOBERANO



Universidad
Intercultural
de CHIAPAS
Por un Chiapas igualitario y plural

División de Procesos Naturales

En apego a lo establecido en el artículo 48, fracción I, del Reglamento de Titulación de la Universidad Intercultural de Chiapas, el Jurado correspondiente ha sometido a revisión el trabajo de titulación denominado "**Turismo y Gastronomía: estudio de caso las técnicas culinarias de Chiapa de Corzo**"; que bajo la dirección de la **DRA. FÁTIMA EDITH OSEGUERA ARIAS**, presentan las egresadas de la Licenciatura en Turismo Alternativo: **Mónica Sofía Corzo Aguilar, Leydi Casandra Santiz López**, bajo la modalidad de **TESIS PROFESIONAL**.

No teniendo objeción alguna acerca de la continuidad que corresponde al proceso de gestión, se autoriza la impresión del trabajo y la realización de la gestión del Examen Profesional para su defensa; teniendo designados como integrantes del Honorable Jurado a los docentes cuyas firmas aparecen al calce.

ATENTAMENTE

Presidente: Mtra. María Guadalupe Navarro Morales

Secretario: Mtro. Rubén Darío Alcázar Paniagua.

Vocal: Mtra. Fátima Edith Oseguera Arias

Suplente: Mtra. Brenda del Carmen Adame Zúñiga

Agradecimientos

La universidad nos ha abierto muchas puertas, así como también nos ha puesto retos y uno de los más grandes fue la elaboración de una tesis, dado que, no se puede catalogar como algo fácil o que se realice de la noche a la mañana, pero todo esto finalmente se ha logrado, después de un gran trabajo realizado por meses, gracias al apoyo de distintas personas claves, a las cuales les expresamos nuestro más sincero agradecimiento.

En primer lugar, a Dios por brindarnos la vida día con día y que nos ha brindado la salud para lograr concluir este trabajo y que hoy lo demos a conocer.

Seguidamente, de nuestra directora la Dra. Fátima Osegura que desde un comienzo nos brindó su apoyo incondicional, así como las herramientas necesarias para realizar todo este trabajo, gracias infinitas por hacernos ver el potencial que teníamos para realizar una tesis, además de todo el tiempo que nos dedicó y que a pesar de las distintas situaciones que se presentaron usted siempre estuvo con nosotras apoyándonos en cada momento.

Posteriormente a nuestros familiares por confiar en nosotras y siempre apoyarnos en todo momento, así como brindarnos los recursos y la motivación necesaria de salir adelante ya que, en las noches largas de trabajo pensábamos que no lograríamos terminar, pero ustedes siempre estuvieron presentes para hacernos ver que si era posible y hoy vemos que todo este esfuerzo ha valido la pena dado que, logramos concluir satisfactoriamente la presente tesis.

Finalmente, a todos nuestros docentes que también estuvieron guiándonos en cada etapa, así como también a todas las personas de la mesa directiva, comités, cocineros/as del municipio de Chipa de Corzo que desde un principio nos abrieron las puertas de sus casas para ayudarnos y motivarnos en cada una de las visitas que hacíamos, con la finalidad de tener este trabajo, gracias infinitas los recordaremos siempre.

Ante ello vemos que esto solo es un comienzo ya que, aún tenemos páginas en blanco dentro de nuestras vidas que aún están por escribirse en cada una de nosotras...

Índice

Introducción	7
Justificación	8
Planteamiento del Problema	10
Objetivos	11
Preguntas de Investigación	12
Hipótesis	12
Marco Referencial	15
Aspectos Metodológicos	22
Capítulo I. Datos Monográficos de Chiapa de Corzo	25
Contexto biogeográfico	25
Localización y ubicación geográfica.....	25
Físico.....	26
Clima	26
Hidrografía.....	26
Tipos de suelo	27
Flora	28
Fauna	28
Relieve/Orografía.....	29
Contexto demográfico	29
Población total	29
Servicios de salud.....	30
Servicios educativos	30
Niveles de escolaridad.....	30
Lengua	31

Índices de analfabetismo	31
Contexto económico	31
Ingreso económico	31
Tasa de ocupación	32
Población Económicamente Activa (PEA).....	32
Desempleo	32
Contexto social y político	33
Estructura política de Chiapa de Corzo.....	33
Servicios públicos	33
Contexto cultural	34
Historia	34
La gastronomía de Chiapa de Corzo	38
Costumbres y tradiciones	38
Religión	39
Vestimenta.....	40
Capítulo II. Marco Teórico Conceptual	43
Gastronomía e Identidad Cultural	43
Gastronomía tradicional.....	43
Gastronomía contemporánea	43
Cocina tradicional mexicana	44
Técnicas culinarias	44
Patrimonio gastronómico	48
Identidad.....	48
Identidad cultural	49
Interculturalidad	49

Turismo.....	50
Generalidades del turismo	50
Clasificación del turismo	50
Turismo Convencional	51
Turismo Alternativo	52
Turismo gastronómico	53
Rutas de turismo gastronómico.....	54
Gastronomía prehispánica	62
Técnicas de la Cocina Prehispánica Mexicana	63
Factores que afectan el desarrollo del turismo gastronómico en México.....	64
Capítulo III. Resultados	70
1) Origen y significado ceremonial de los platillos tradicionales	70
2) Platillos tradicionales de Chiapa de Corzo y sus técnicas culinarias para el proceso de elaboración	74
2) Desarrollo del turismo en Chiapa de Corzo.....	85
3) Implicaciones de los cambios y permanencias.....	92
Conclusiones.....	95
Fuentes de Información.....	97
Anexos	103

Introducción

La presente tesis se centra en el estudio de las técnicas culinarias, un elemento de la gastronomía, el objetivo de esta investigación es analizar la relación que existe entre el turismo y la gastronomía de Chiapa de Corzo.

El estudio se inicia con el planteamiento de la problemática, la cual se identifica a partir del diagnóstico realizado en la zona de estudio. Esto a partir de la aplicación de diferentes herramientas, entre ellas la matriz FODA. Luego, se realizó la justificación del estudio y se definieron los objetivos que orientarán el trabajo, así mismo se determinaron las preguntas de investigación que son la base que define la línea de investigación. Por lo tanto, se desarrollaron hipótesis a partir de las interrogantes establecidas.

Por otra parte, se definió el marco referencial, donde se establecen las bases conceptuales del estudio, es decir se definen los conceptos claves de la investigación. Respecto al enfoque metodológico de la investigación, se plantean tres metodologías que a lo largo de la investigación será de apoyo para el desarrollo de la tesis.

Al respecto, a medida que se indaga sobre cómo las técnicas culinarias se adaptan a la demanda turística y qué efectos tienen en cuanto a la transformación de la cultura alimentaria, así también, se reconocen los factores que determinan la permanencia de las técnicas culinarias, destacando elementos culturales fundamentales respecto a los platillos, que cuentan con una historia, origen y significado.

Justificación

El patrimonio gastronómico es un elemento muy importante donde se manifiesta la tradición cultural de un pueblo, además de ser un ícono, un tesoro invaluable que debemos preservar y valorar. Éste forma parte de la identidad de las personas en un lugar determinado, sin embargo, se encuentra sujeto a cambios, de ahí la necesidad de analizar por qué se generan y qué efectos tienen en la sociedad.

A lo largo de los siglos, a través de las técnicas culinarias se han transmitido conocimientos y habilidades de generación en generación, que permiten conocer la preparación de alimentos que pueden ir desde una fermentación hasta una cocción lenta, cada técnica culinaria tiene su propia historia y significado, creando así una riqueza culinaria única en cada región de México. Dejando de esta manera una huella que se expresa a través de la cultura, mediante sus distintos productos típicos, formas de servir y consumir. Creando una conexión profunda entre las personas y su entorno.

En los últimos años, se observan algunos cambios en las técnicas culinarias empleadas en el municipio de Chiapa de Corzo. Algunos de sus pobladores refieren que esto se debe a: procesos de aculturación, degradación del medio ambiente, globalización e industrialización de los alimentos. Los mismos señalan que eso han llevado a la estandarización de los platillos y la pérdida de diversidad culinaria. Cabe señalar que, la afluencia turística que tiene el municipio es alta y es posible que de alguna forma sea un factor determinante en ese tipo de procesos, debido a la demanda que se genera con ciertos platillos contemporáneos.

En México existen estudios, en diferentes regiones del país, en donde se analizan ciertos cambios en las tendencias alimentarias. Lo anterior conlleva a un proceso de aculturación, es decir, de incorporación de elementos de otra cultura, generando así una transformación y modificación en sus platillos tradicionales servidos en las fiestas más representativa del lugar.

En algunos casos las técnicas culinarias tradicionales han sido olvidadas o reemplazadas por métodos más rápidos y eficientes. Esto ha llevado a una desaparición de

platillos emblemáticos y al cambio de sabores auténticos que ha contribuido a la pérdida del patrimonio gastronómico.

Ante ello, surge el interés en la recuperación de técnicas culinarias mediante un trabajo de investigación, que pretende reconocer la historia, variedad e importancia de los procesos de elaboración de los platillos más emblemáticos de Chiapa de Corzo y contribuir en el registro de los mismos para las generaciones futuras.

Se trata de un estudio de caso respecto a las distintas técnicas culinarias que son parte del patrimonio gastronómico de la comunidad. En la cual, la gastronomía es uno de sus atractivos culturales, a través de la cual muchos turistas por interés particular o no necesariamente visitan y degustan sus platillos.

El trabajo de investigación se distingue por que se cuenta con el apoyo de personas que han logrado seguir con las tradiciones y están dispuestas a brindarnos información relevante sobre el proceso tradicional de cada platillo que existe dentro de su lugar de residencia, se pretende dar a conocer toda esta información mediante un trabajo de investigación en donde se describan a detalle las técnicas culinarias del lugar de estudio.

La relevancia del estudio radica también en el poder contribuir en materia del registro del patrimonio gastronómico de Chiapa de Corzo y que esto sirva también a futuras investigaciones sobre el tema. Por otra parte, el estudio puede incidir en una creación de política pública en materia de turismo en donde se revalore la importancia que tiene la gastronomía en el impulso del segmento que es el turismo gastronómico en Chiapas.

Planteamiento del Problema

A nivel nacional existe una gran preocupación por asegurar alimentos en calidad aceptable para la población. Ante ello, podemos visualizar que México es un mosaico cultural y geográfico, en donde se pueden encontrar grandes diferencias de clima, creencias, idioma, recursos y costumbres. Aunado a ello, existe una diversidad de culturas que varían de un lugar a otro formando parte de la identidad.

De acuerdo con Galán (2021) podemos ver que actualmente en México el patrón de alimentación ha tenido muchos cambios a lo largo de la historia con la incorporación de alimentos y las formas de prepararlos, generando así “una transición nutricional de un cambio de dieta “tradicional” (basada en cereales, abundante fibra y pocos alimentos densos en energía) a una dieta tipo “occidental” (abundante en alimentos de origen animal, grasas y alimentos con alto índice glucémico)” (p. 4).

Por ende, los cambios en los hábitos alimentarios se dan debido a la situación económica local, la apertura del mercado de productos básicos, con su diversidad de incentivos, globalización y las nuevas formas de distribución. Otro factor es que el sector alimentario está siendo dominado por pequeñas cadenas de servicios alimentarios como restaurantes, cafeterías y supermercados. Estas cadenas o franquicias han venido a "facilitar la vida", proporcionando comida rápida en todos los horarios, a un menor precio y tiempo de preparación, aunque no necesariamente todo ello sea saludable.

Estos cambios, están fuera del contexto cultural nacional y mucho de ello obedece a copiar un modelo que no corresponde a la realidad social, pero al incorporarse dentro de la sociedad trae consigo una aculturación que consiste en: “La incorporación de elementos de la nueva cultura y reajuste de los patrones culturales del individuo o grupo, motivados ambos por la necesidad de reorientar sus pensamientos, sentimientos y formas de comunicación a las exigencias de las realidades externas” (Centro Virtual Cervantes, s.f., p.1).

Frente a los cambios notables que se han generado en México vemos que esto también ocurre dentro del municipio de Chiapa de Corzo. En la actualidad, algunos cocineros tradicionales no están dispuestos a dar a conocer la receta original de los

platos, por lo tanto, distintas personas que desconocen cuál es el verdadero proceso han tratado de introducir ingredientes dentro de cocinas fusión, que no van acorde a la receta y esto a su vez trae consigo una serie de modificaciones al patrimonio gastronómico.

Por otro lado, se observa una situación social preocupante, ya que, en la actualidad los mercados que existen dentro del municipio han decaído en gran manera por lo que uno se encuentra inactivo (mercado 14 de febrero), en el segundo (Benito Juárez) existe un desorden total y en el tercero (Mercado municipal) cuenta con pocas personas para vender debido a que las personas aledañas no quieren vender dentro de un local, por ende, esto trae como consecuencia que personas locales y restaurantes no consigan algunos ingredientes básicos en ellos por lo que obtienen sus insumos fuera del lugar.

Se puede reconocer y contextualizar una aculturación dentro de los procesos de elaboración tradicional de platos. Por lo tanto, se pretende identificar, analizar las dimensiones del turismo y su relación con la gastronomía tradicional, especialmente con las técnicas culinarias que se emplean en la misma.

Objetivos

Objetivo general

Analizar la relación que existe entre el turismo y la gastronomía chiapacorcesa a través del reconocimiento y la evolución de sus técnicas culinarias.

Objetivos específicos

Reconocer y registrar los procesos de elaboración de los principales platos tradicionales de Chiapa de Corzo.

Caracterizar la actividad turística de Chiapa de Corzo como un factor generador de cambios y su relación con la gastronomía y las técnicas culinarias.

Preguntas de Investigación

Pregunta 1: ¿Qué características tienen las técnicas culinarias de la gastronomía tradicional de Chiapa de Corzo?

Pregunta 2: ¿Cómo las técnicas culinarias se adaptan a la demanda turística y qué efectos tiene esto en la ámbito doméstico y comunitario?

Pregunta 3: ¿Qué factores determinan la permanencia o no de las técnicas culinarias en Chiapa de Corzo?

Hipótesis

¿Qué características tienen las técnicas culinarias de la gastronomía tradicional de Chiapa de Corzo?

Al hablar de las características de técnicas culinarias se basan en la elaboración de un mismo platillo en donde se pueden aplicar distintas técnicas que varían de un lugar a otro, es por ello, que el sabor natural de los alimentos cobra vida a partir de los guisos, mediante las técnicas culinarias que son el conjunto de procesos aplicados a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles (asimilables), palatables (sabrosos). Algo que es de suma importancia es que cada alimento responde a una cocción determinada, es así que las técnicas culinarias pueden enriquecer o empobrecer un alimento.

Es por ello que cuando se habla de técnicas culinarias los restaurantes mantienen la esencia de la cocina tradicional, tal es el caso en la forma de seguir los pasos para conseguir la correcta preparación de los alimentos; porciones, ingredientes, método, tiempo de cocción, decoración y un sabor exquisito. Es así como de cierta forma las técnicas culinarias conforman un amplio abanico de opciones que se pone en práctica considerando necesidades, tiempos y gustos en donde se emplean las características de un lugar conservándolas.

Ante lo mencionado, podemos analizar que dentro de Chiapa de Corzo las técnicas culinarias son de suma importancia, ya que si algunos pasos se pasan por alto el sabor de los platillos cambia de manera radical haciendo que cada uno de ellos pierda su esencia tradicional.

¿Cómo las técnicas culinarias se adaptan a la demanda turística y qué efectos tiene esto en el ámbito doméstico y comunitario?

Actualmente los efectos de la demanda turística han contribuido en la transformación de la cultura alimentaria, esto a su vez ha propiciado a la pérdida de las raíces culinarias. Con la intención de discutir, dar a conocer si tal anomalía ha conducido a la pérdida, modificación o alteración de las técnicas culinarias, de qué manera este cambio repercute en la reconfiguración de su identidad cultural y su relación con el turismo.

Por otra parte, se comienzan a optar otros comportamientos alimenticios, dado que, se han apropiado de cosas novedosas, sazonadas en otros lugares, con aromas y sabores que a su vez hacen que la comunidad conserve únicamente las recetas tradicionales para sí mismos o para algunos miembros seleccionados de su familia, ante esta situación se puede observar una pérdida del patrimonio gastronómico construido a lo largo del tiempo. Entonces se sostiene que las técnicas culinarias son algo complejo, variable que está en constante movimiento y que son determinadas por múltiples factores, entre ellos el turismo.

Los avances de la demanda turística, han propiciado cambios en la conducta humana, a ritmos muy acelerados. Se han recibido otras costumbres, comportamientos, así como las formas de comer, cocinar, producir los alimentos al grado que vamos uniformizando la oferta y se consume lo que el mercado global demanda.

¿Qué factores determinan la permanencia o no de las técnicas culinarias en Chiapa de Corzo?

En las técnicas culinarias que se presentan en Chiapa de Corzo, encontraremos algunos factores que permiten su conservación, por ejemplo, encontramos un factor generacional y cultural, debido a que, cada platillo tiene una historia detrás. Por otro lado, se analiza una influencia interpersonal ya que al pasar del tiempo algunos de los platillos han tenido cambios, ya sea por un comentario externo, un intento de evolución o porque alguna situación amerita el cambio de esa técnica.

En estas elaboraciones aplican factores físicos en donde a los platillos se le aplican diversas técnicas como el hervir, hornear o freír, son técnicas que forman parte de nuestra tradición, aunque llevarlas a cabo de un modo profesional requiera de conocimientos bien asentados y un método riguroso, mediante estas técnicas se consigue eliminar gérmenes, ablandar los ingredientes para facilitar el masticado y la digestión, potenciar o atenuar su sabor u olor, darles otro aspecto más apetecible. Aunque hay distintas clasificaciones, existe consenso en dividir las en dos grandes grupos:

- Sin aplicación de calor: son todas aquellas que se usan previamente a las preparaciones, y que como su nombre lo indica no necesitan del calor para poder realizarse.
- Con aplicación de calor: Son las que requieren distintos procesos de cocción.

En algunos platillos tradicionales se implementan técnicas híbridas; el primer paso de uno de ellos es la preparación del tasajo en donde se sala para que pueda aguantar más tiempo, después se implementan diversas técnicas para el tratado de la semilla de calabaza, cabe resaltar que, las técnicas tienen un objetivo en específico en la elaboración de cada uno de los platillos y el cambiarlos o modificarlos los cambiaría completamente.

Marco Referencial

Turismo

Como lo recalca la Organización Mundial del Turismo (OMT) (s.f.) este concepto hace referencia a un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes, por lo tanto, el turismo abarca distintas actividades que implican un gasto turístico generando una derrama económica.

El Portal de Promoción y Difusión Pública del Conocimiento Académico y Científico, señala que se trata de un proceso económico y un factor de desarrollo, una suerte de motor económico capaz de impulsar la economía global y, sobre todo, la economía nacional y local.

Luego es evidente que, tanto a escala internacional como a escala local, se piensa al turismo desde sus supuestos “beneficios”, es decir desde los aportes que es susceptible realizar para la economía de un país, de una región o de una comarca (Hiernaux-Nicolas, s.f., p. 17).

Con ello vemos que la Organización Mundial del Turismo (OMT), ha fijado dos objetivos generales en el ámbito del turismo cultural: “que sea responsable, integrador y sostenible, contribuyendo al desarrollo socioeconómico de las comunidades locales, mejorando su bienestar y que contribuya al enriquecimiento, conservación de la identidad cultural del destino, promoviendo intercambios transculturales entre los visitantes y la comunidad acogida” (OMT, 2016, como se citó en Tresserras, 2023, p.4).

A partir de lo expuesto se destaca que, el turismo juega un papel muy importante dentro de las distintas comunidades debido a que éste genera un beneficio económico comunitario que ayuda a que más familias tengan una mejora en su calidad de vida, además de generar un intercambio cultural entre turistas y la población por las interacciones que se desarrollan entre ellos dando paso a mejoras dentro su entorno.

La apreciación del patrimonio, de las expresiones tradicionales y contemporáneas se relaciona con la actividad turística, nacional y extranjera, favorece el diálogo intercultural dentro de México, con otras naciones y regiones del mundo. El turismo cultural es un motor de desarrollo turístico a través de una gestión responsable del patrimonio cultural material e inmaterial, artes, industrias culturales, desde una visión transversal y global de las convenciones culturales.

Origen y evolución del turismo

Surge “Desde la Grecia clásica, cuando los Juegos Olímpicos empujaban a desplazamientos parecidos a movimientos turísticos, hasta la actualidad, la forma de hacer turismo ha cambiado” (López & Lois, 2015 como se citó en Vera et. al, 1997, 2011).

Retomando la investigación de López & Lois (1997, como se citó en Vera et. al, 2011) vemos que:

Las peregrinaciones medievales son consideradas los orígenes del turismo. Uno de los mejores ejemplos fue el “Grand tour”, una costumbre inaugurada por la aristocracia inglesa según la cual los jóvenes nobles viajaban por un largo tiempo en los países europeos para mejorar su formación y educación. Estos viajes educativos continuaron durante el siglo XVI, cuando también se originaron los desplazamientos hacia centros termales (p.3).

Respecto a sus orígenes en México, Moreno & Enseñat (2021) proponen que el turismo surgió de forma temprana en una región periférica del país, en Yucatán, como resultado de la confluencia de tres procesos:

Uno económico, otro político y el tercero de índole científica. En 1921 se fundó la primera empresa turística de México. Un año después, el gobierno socialista encabezado por Felipe Carrillo fomentó el turismo en el país y por primera vez, lo incluyó como un interés prioritario del Estado mexicano. Fue el punto de un proceso de difusión internacional de los asentamientos indígenas de la región. Así,

los vestigios de una civilización mítica atrajeron el interés de turistas nacionales y extranjeros (p. 1).

Por lo tanto, la actividad turística en México surgió y se desarrolló en relación directa con los extranjeros norteamericanos, debido a que, ellos fueron los primeros que dieron rostro al turismo. Si bien la preponderancia de los turistas norteamericanos es un hecho innegable que continúa hasta la actualidad.

Destacando la investigación de Moreno & Enseñat (2021) se señala con fundamentos que el turismo en México tuvo un inicio temprano:

Previo a 1926, en una región periférica y aislada como lo era en esos años la península de Yucatán. Las evidencias indican que el turismo surgió ahí como resultado de la confluencia de tres procesos: el primero fue económico, el segundo político y, el tercero, de índole científica (p.2).

Importancia del turismo

Hoy día el turismo es de suma importancia, genera una derrama de económica por servicios turísticos. Durante el cierre del 2023 alcanzó cifras que se estiman fueron de 31 mil millones de dólares, lo que permitió a México pasar del lugar 19 al 17 en la captación de divisas turísticas (Diario de Xalapa, 2023, p.4). “El turismo es uno de los principales expositores de México ante el mundo. Turistas de todo el globo viajan para conocer más de su cultura, disfrutar de la gastronomía y visitar sus destinos” (León, 2019, p.1).

Turismo en México y su interés por la cultura

Dentro del turismo y los segmentos que lo conforma, se encuentra uno conformado por personas que viajan con una motivación e intereses culturales, lo cual, ayuda a promover, desarrollar y genera una importante actividad económica que contribuye al desarrollo comunitario de cada región.

De acuerdo a la Secretaria de Turismo ([SECTUR], s.f.) un importante número de los turistas que viajan a México reconocen estar interesados en el patrimonio cultural de

un país, aunque su viaje no haya sido realizado por motivos estrictamente culturales (p.4). (s.f.) señala que:

México representa el 5.5% de los viajeros nacionales y el 3% de los internacionales. La cultura ocupa el sexto lugar en cuanto a la motivación principal para el turismo doméstico y el cuarto para el turismo internacional. Casi 70 millones de turistas realizan actividades relacionadas con la cultura en México. Para ellos la cultura es un valor agregado y que se distingue como elemento de diferenciación, que se puede convertir en un motivo para decidir entre México y otros destinos competidores (p.6).

El patrimonio cultural es un elemento de identidad que se genera en cada una de las comunidades, que se distingue por sus costumbres y tradiciones, dando paso a un patrimonio cultural tangible e intangible, permite que el número de sitios con potencial para visitas turísticas sea único.

Cabe señalar que, un elemento de gran relevancia en el patrimonio cultural es la gastronomía de las regiones de México, en donde no solo se dan a conocer los platillos típicos de cada región si no que, hoy en día se realiza una interacción directa entre los turistas y personas locales que se encargan de la elaboración de los platillos más emblemáticos. Como lo resalta en su investigación Peña (2021), quien hace referencia que México es prueba de esta multiculturalidad y diversidad dado que, “la gastronomía mexicana ha sido reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (2010)” (p.4).

Hoy día se visualiza que la cocina mexicana “cuenta con una variedad amplia de ingredientes, que está rodeada de técnicas ancestrales y tradiciones que han sido heredadas de generación en generación y que forman parte de la cultura de cada una de las regiones que la conforman” (Peña, 2021).

Aproximaciones a los estudios sobre gastronomía y turismo

En los últimos años se han realizado estudios sobre los cambios en la gastronomía tradicional, durante el siglo XX diversos autores analizan el patrimonio gastronómico su impacto en los cambios sociales, políticos, naturales y culturales, ante ello, se busca saber si las esencias en la elaboración de los platillos tradicionales se van alterando. De acuerdo con González (2020), la gastronomía se ve influenciada por la modernización de otras regiones, ejemplo de ello es, el surgimiento de las llamadas cocinas fusión que tomaban rasgos de otras culturas incorporándolas a las tradiciones nacionales.

Algunos casos de ello se pueden analizar bajo los siguientes estudios realizados por Masterwebcc (2018):

- ✚ El restaurante Pujol del famoso chef Enrique Olvera que se ubica en la ciudad de México, ha evolucionado a partir de la reinterpretación de platos mexicanos tradicionales hasta creaciones propias con ingredientes nacionales de la mejor calidad como eje de su cocina, que, unido a impecable del servicio en su restaurante, le ha valido el reconocimiento mundial (p.9).

- ✚ La apertura del restaurante Quintonil ha sido una de las más emocionantes para quienes gustan de la cocina actual. Con una excelente escuela y trayectoria que lo precede, el chef Jorge Vallejo propone cocina cotidiana de cualquier mexicano, en un menú de comida corrida que abarca desde la sopa de frijol criollo, huauzontles en caldillo de jitomate y la excepcional trucha con verdolagas, tomatillo verde y bastones de nopal. Su cocina utiliza aquellos sabores que tan bien conocemos en una mezcla nueva, probando que, como en la música con apenas siete notas, las combinaciones posibles son infinitas (p.10).

- ✚ Roberto Solís trata de hacer lo mismo con la comida yucateca (y lo logra con éxito) en su restaurante Néctar. Aquellos sabores del achiote, la cochinita, el lechón y el relleno negro están ahí, pero se presentan bajo una luz lúdica distinta. Si uno viajara a Mérida solamente para probar su menú su degustación valdría la pena, y se encontraría con preparaciones como las cebollas envueltas en témpura de

recaudo negro servidas con salsa xcatic como un tributo a la cocina maya. O tal vez parecería aún más interesante la falda de res (brisket) con una emulsión de pepita de calabaza y papa crujiente con mojo de habanero (p.11).

Ante estos casos analizados vemos que dentro de los restaurantes “no sólo juegan con la preparación, sino que se atreven a cambiar incluso el estado de sus platillos. Un ejemplo de ello podría ser un café de olla, lo transforman en un plato digno de museo” (masterwebcc, 2018, p.13). Que esto seda mediante la construcción de los sabores que generan una nueva mezcla. Asimismo “los sabores se mantienen, el recuerdo de esos aromas caseros sigue ahí, pero la forma ha cambiado. Hoy puedes llegar a estos restaurantes y esperar no sólo un sabor mexicano sino un show en toda la extensión de la palabra” (masterwebcc, 2018, p.14).

Estudios de turismo y sus vínculos con la gastronomía

Dentro de los estudios encontramos ejemplos que se vinculan hacia la gastronomía en donde se resalta la importancia de las rutas gastronómicas como nodos socioterritoriales para la valorización del patrimonio alimentario, esta investigación se realiza años atrás, pero es finalizada y publicada en 2023. Se observa que, “A través de la ruta, el territorio y el patrimonio se valorizan, y viceversa, la intersección de ambos elementos agrega valor” (Contreras & Medina, 2023, p. 55).

Para Tresserras y Medina (2008) como se citó en Contreras & Medina (2023), las rutas gastronómicas se pueden clasificar en tres tipos:

- ✚ **Rutas por plato:** hacen alusión a algún platillo típico de un determinado territorio y, usualmente, son promovidas por restaurantes o colectivos de cocinas para promocionar turísticamente la gastronomía distintiva. En Cataluña (España) encontramos la Ruta del Xató, y en México, en el estado de Puebla, la Ruta del Chile en Nogada (p. 56).
- ✚ **Rutas de cocina con contenido étnico:** más que un cierto tipo de ruta se trata de una oferta temática de turismo gastronómico orientada a la valorización de

las cocinas patrimoniales e identitarias de un grupo étnico. Ejemplo de estas rutas sería la Ruta Gastronómica el Misterio y el Origen de los Mayas (p. 56).

- ✚ **Rutas por producto:** son las rutas más abundantes y las que parecen tener más éxito dentro de la oferta del turismo gastronómico. Se estructuran alrededor de un producto de calidad que les da su denominación y, por lo tanto, se ciñen a un territorio bien definido. Las abundantes rutas del vino en Europa son claros ejemplos de este tipo de rutas (p. 56).

Un ejemplo en donde se resalta la importancia de este patrimonio lo vemos en Valle de Colón, Querétaro donde se localiza el viñedo Vinaltura, la cual desarrolla;

Un proyecto vitivinícola de reciente creación y uno de los más interesantes. Al margen de la experiencia estándar, cuya base es el recorrido por los viñedos y la bodega, así como la degustación de algunas etiquetas, sobresale su propuesta gastronómica. Envero es el nombre de lo que ofertan como «terrace gastronómica», cuya propuesta se conceptualiza y comercializa como cocina de viñedo. El objetivo de esta propuesta gastronómica se basa en la utilización de ingredientes locales, que adquieren con productores de la región, y en la reinterpretación de algunas recetas tradicionales de pueblos cercanos y colindantes al viñedo (Contreras & Medina, 2023, p. 66).

Con ello, se visualiza que la originalidad del proyecto radica justamente en que incorpora, “ciertas expresiones gastronómicas locales y las traduce en una oferta interesante para maridar con los vinos de la bodega, todo lo cual se traduce en una experiencia más auténtica, porque, de cierta forma, el territorio se pone sobre el plato” (Contreras & Medina, 2023, p. 67).

Aspectos Metodológicos

Método cualitativo

El presente estudio emplea el método cualitativo. Se trata de una metodología de investigación que tradicionalmente utilizada en las ciencias empíricas. Se centra en los aspectos no susceptibles de cuantificación. Por lo tanto, dicha metodología:

Es un conjunto de pasos que producen datos descriptivos para comprender la perspectiva de las personas, los fenómenos que las rodean y profundizar en sus experiencias, opiniones y significados; en otras palabras, la forma en que perciben la realidad, a partir de la conducta observable y el vocabulario que utilizan (Hernández et al. 2010, como se citó en Ramírez, 2018, p. 5).

En ese sentido, esta metodología presenta las siguientes características: estudiar la conducta en el contexto donde ocurre, produce datos descriptivos, construye una interpretación de los hechos mediante la inducción y por último proporcionar una estrategia de investigación relativamente flexible.

La aplicación de esta metodología servirá para conocer a fondo la historia que hay detrás de cada platillo, así como definir cuáles son los procesos de elaboración de cada uno para logra cumplir con uno de los objetivos específicos que se plantea al principio del trabajo.

Método descriptivo

Se define como “el tipo de investigación que tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utiliza criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable” (Martínez, 2018 como se citó en Alban et. al., 2020 p. 166).

La investigación descriptiva se efectúa cuando se desea describir, en todos sus componentes principales que va desde una realidad, además, que utiliza criterios sistemáticos que permiten establecer una estructura o comportamiento de los

fenómenos. Cabe resaltar que, toda la información suministrada debe ser verídica, precisa y sistemática. Lo fundamental son las características observables y verificables dentro del estudio. Los métodos de recolección más empleados son: la observación, encuesta y estudio de casos.

Método de estudio de caso

Retomando la información de la Revista de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades (Yin 2010 como se citó en Jiménez & Comet, 2016) señala que:

El estudio de casos es una investigación empírica que estudia un fenómeno contemporáneo dentro de su contexto de la vida real, especialmente cuando los límites entre el fenómeno y su contexto no son claramente evidentes. Una investigación de estudio de casos trata exitosamente con una situación técnicamente distintiva en la cual hay muchas más variables de interés que datos observacionales y, como resultado, se basa en múltiples fuentes de evidencias, con datos que deben converger en un estilo de triangulación; además, se beneficia del desarrollo previo de proposiciones teóricas que guían la recolección y el análisis de datos (p. 2).

Lo anterior indica que sus conclusiones no siempre son generalizables estadísticamente, dado que, no representan una muestra de una población o de un universo en concreto, por lo que no pueden ser generalizables estadísticamente, sino que únicamente pasan a proposiciones teóricas.

También es importante considerar que el estudio de caso es de suma importancia para desarrollar una triangulación como las fuentes de datos que puedan utilizarse en diferentes herramientas tanto cuantitativas como cualitativas que van desde documentos, entrevistas, observación, grupos de enfoque y cuestionarios.

Se desarrolla para tener en cuenta que la intención es dar respuesta a cómo y por qué ocurren los hechos, analizando los fenómenos en estudio desde múltiples perspectivas, haciendo que la exploración sea en forma más profunda y el conocimiento obtenido sea más amplio. Para ello, en la investigación es necesario utilizar una

combinación de ciertas técnicas para obtener la información que van desde cuestionarios, revisión de documentos y colaboración de personas expertas en el sector que se desea estudiar.

Técnicas

Para lograr los objetivos fue necesario establecer tres metodologías; utilizando técnicas, que a continuación describimos:

Observación participante, Barajas (2004) señala que, “permite la descripción fenoménica de la vida de los grupos sociales y étnicos en los entornos educativos, de los valores y símbolos que permiten una comprensión de cómo discurre la vida en un momento histórico y cultural específico” (p. 7).

Para desarrollar dicha técnica se establecieron guías de observación que permitió comprender lo que ocurre dentro del entorno de la cocina tradicional, en donde, se logró conocer más sobre los procesos de la elaboración de uno de los platillos tradicionales como lo es la pepita con tasajo, todo ello realizado en compañía del cocinero tradicional Rafael Díaz Rodríguez.

Plática informal, Vázquez y Del Moral (2023) indican que,

Se da cuando las personas que intervienen en ella realizan un intercambio de información en una forma libre, sin cuidar formas o protocolos. Las personas que participan en este tipo de conversación son pocas y todas se encuentran en igualdad de circunstancia, es decir, no existe ningún tipo de rol ni liderazgo formal en ninguna de ellas, todas tienen el mismo derecho a tomar la palabra y la misma obligación a respetar a las demás. Tiene un formato libre y no tiene ninguna finalidad (p. 2).

Esta técnica es de suma importancia, dado que, se plantea aplicar cinco entrevistas a cocineros tradicionales del municipio de Chiapa de Corzo, para conocer las historias de vida y qué los motivo a desarrollar los platillos tradicionales hasta la actualidad dentro de su lugar de residencia.

Capítulo I. Datos Monográficos de Chiapa de Corzo

Dentro de este primer capítulo se abordará datos sobresalientes, los cuales permitieron conocer más sobre el lugar de estudio, con la finalidad, de desarrollar un producto de una investigación documental que pueda ser utilizado dentro del ámbito educativo; con una temática en específico en donde se abordarán temas dirigidos hacia el turismo, la gastronomía y técnicas culinarias, para llegar a hacia estos puntos necesitamos conocer distintos contextos que a continuación se dan a conocer:

Contexto biogeográfico

Al analizar este concepto se puede observar que es de suma importancia, porque refleja cómo es que la composición biográfica juega un papel muy importante dentro de un lugar, dado que, sus factores como ubicación, clima, flora y fauna e hidrografía son fundamentales para caracterizar o diferenciar un municipio.

Localización y ubicación geográfica

El municipio de Chiapa de Corzo se localiza en las coordenadas 16°42'27" de latitud norte y 93°00'42" longitud oeste, además de contar con una altitud de 429 msnm. "Colinda al norte con los municipios de Osumacinta, Soyaló e Ixtapa; al este con Zinacantán, Acala y Venustiano Carranza; al sur con Villa Corzo; al oeste con Villaflores, Suchiapa, Tuxtla Gutiérrez y Osumacinta" (ver fig. 1), (Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], 2010, p. 5).

Cabe resaltar que, el municipio es uno de los más visitados del estado por lo que cuenta con recursos naturales y culturales (el Cañón del Sumidero, el Exconvento de Santo Domingo, La Pila y la Fiesta Grande) aparte de contar con barrios como: San Jacinto, San Antonio Abad, El Changuti, San Pedro, San Vicente o Juchitán, Santo Tomas, Santa Elena, Benito Juárez, San Gregorio y San Miguel Arcángel.

Figura 1

Ubicación geográfica de Chiapa de Corzo



Fuente: imagen satelital retomada de google earth, modificada por el equipo, 2023.

Físico

Al hablar de ambiente físico se hace referencia al conjunto de elementos que forman parte del medio en el que nos desenvolvemos y vivimos, con ello podemos mencionar que el municipio forma parte de la región fisiográfica de la depresión central, dado que, la vegetación que la conforma es de selva baja y de bosque de encino-pino.

Clima

Las temperaturas máximas van desde los 32 °C a 35 °C, rara vez bajan a menos de 29 °C o exceden 37 °C. Además de contar con una precipitación de 990 milímetros anuales, destacando de esta manera un periodo húmedo en los meses de mayo/agosto. Ante las visitas realizadas se ha visualizado que las temperaturas si son muy calurosas en los meses de abril/mayo, pero se observa que a mediados de enero/agosto los días son frescos y con corrientes de viento.

Hidrografía

Los principales ríos con los que cuenta son: el río Grande de Chiapa más conocido como Grijalva (ver fig. 2) y su afluente Santo Domingo, así como el río Chiquito, Chorreadero, Nandayapa, Nandaburé, Nandalumi y Nandalume. Cabe resaltar que, los cambios más notorios se llevaron a cabo en el año de 1976, en donde se estableció la presa Belisario Domínguez (Langostura) para nivelar las corrientes de agua y así poder

tener un mayor control de ellas, M. Malpica et al. (Comunicación personal, 19 de abril, 2022).

Figura 2

El Río Grijalva del municipio de Chiapa de Corzo



Fuente: imagen tomada por el equipo, 2023.

Tipos de suelo

Con un taller participativo realizado con habitantes, hicieron mención que dentro de Chiapa de Corzo se cuenta con el tipo de suelo limo (tierra fértil) ya que, está a un costado del río y esto les permite absorber los componentes de él. Además, como el municipio está constituido geológicamente por terrenos terciarios, los tipos de suelo predominantes en esas partes son:

- ✚ *Vertisoles* “de color oscuro, contienen abundante arcilla, material que al secarse suele producir grietas verticales, anchas y profundas” (Gobierno de España, s.f., p.1).
- ✚ *Regosoles* “poco desarrollados, formados a partir de materiales no consolidados y en áreas de pendientes acusadas. Tienen una capacidad agrícola muy escasa” (Gobierno de España, s.f., p.1).
- ✚ *Cambisoles* “desarrollados sobre diferentes tipos de sustrato son muy variables, aunque presentan siempre horizontes diferenciados. Permiten

numerosos usos agrarios. Cuando se trata de Cambisoles húmicos ácidos se denominan Umbrisoles” (Gobierno de España, s.f., p.2).

Flora

Podemos encontrar a las siguientes plantas como: caoba (*Swietenia macrophylla*), roble (*Quercus robur*), cedro (*Cedrus*), huanacaxtle (*Enterolobium cyclocarpum*), ixtle (*Agave lechuguilla Torr*), mezquite (*Prosopis laevigata*), hormiguillo (*Platymiscium dimorphandrum*), pino-encino (*Quercus*), Niluyarilu (*La wohton ech*), tepistle, la Pochota (*Ceiba pentandra*) este último, es sin duda alguna el más importante para la población que lo considerada como “el árbol de la vida”, ya que, los mayas decían que sus ramas formaban el cielo y con sus raíces se conectaban hacia el inframundo, uniendo así a los niveles cosmogónicos (ver fig. 3).

Cabe señalar que, también cuentan con plantas domesticadas como lo es: hierba buena (*Mentha spicata*), epazote (*Dysphania ambrosioides*), aguacate (*Persea americana*), guayaba (*Psidium guajava*), maíz (*Zea mays*), zapote (*Pouteria sapota*), jocote (*Spondias purpurea*) y carrizo (*Phragmites australis*).

Figura 3

La Pochota



Fuente: imagen tomada por el equipo, 2023.

Fauna

Dentro de esta categoría encontramos animales como: tlacuaches (*Didelphimorphia*), perros (*Canis lupus familiaris*), gatos (*Felis catus*), ardillas (*Sciuridae*), murciélagos (*Chiroptera*), dentro del municipio los más importantes son los toros (*Bos*

Taurus) y los cochitos (*Sus scrofa domesticus*), debido a que con ellos se elaboran los platillos típicos que son consumidos principalmente en la Fiesta Grande.

Se han visualizado algunas aves como: palomas (*Columbidae*), zanates (*Quiscalus*), zopilotes (*Coragyps atratus*), tortolitas (*Columbina talpacoti*) y a su vez también reptiles: en donde se analiza que los más vistos son los cocodrilos de río (*Crocodylus acutus*) ya que, su hábitat se encuentra en las profundidades de río Grijalva; peces como la tilapia (*Oreochromis niloticus*), bagre (*Siluriformes*), macabil (*Albula vulpes*), insectos: hormigas arrieras (*Atta cephalotes*) y caracoles como el shuti.

Relieve/Orografía

Se cuenta con terrenos planos situados en los márgenes de los ríos Chiquito, Santo Domingo y Grande, además de formar parte de la depresión central de Chiapas, esto permite que existan pequeñas montañas que se pueden observar a simple vista. La vegetación se ha modificado a lo largo del tiempo, dado que, se observan que algunas plantas se lograban encontrar años atrás pero actualmente solo se ubican en los alrededores del municipio, debido a que no se cuenta con una vegetación extensa, las poblaciones en colaboración con el gobierno municipal establecieron un modelo de conservación de árboles con el fin de no perder la poca vegetación que aún existen dentro del lugar.

Contexto demográfico

Población total

De acuerdo con el Gobierno de México (2020), el municipio cuenta con 112,075 habitantes de lo que corresponde el 50.8% a mujeres y el 49.2% a hombres. Mediante las visitas realizadas se visualiza que la mayor población encontrada ocupa un rango de edad de los 4 a 35 años de edad. El porcentaje se divide “entre las niñas y niños que representan el 22.8%, los adolescentes representan el 10.9%, los mayores de 18 años o mayores de edad representan el 66.0% de la población y los adultos mayores representaban el 9.3% de la población” (Gobierno de México, 2020, p.4).

Servicios de salud

Entre las opciones de atención de salud más utilizadas en el año 2020 se encuentran en Centros de Salud u Hospital de la SSA (Seguro Popular) e Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS). Durante este año “el 36.5%, de la población fue atendida por seguro popular mientras que el 19.2%, fue atendida por el seguro social” (Censo de Población y Vivienda, 2020. p. 6 – 7).

Como se observa, el índice de uso de seguro popular es más alto, lo anterior porque la mayor parte de las personas no cuentan con los recursos suficientes para obtener alguna atención particular y optan por asistir a dependencias municipales que les otorguen atención médica gratuita. Aunque no sean del todo satisfactorias porque los tiempos de espera para la atención son muy largos, además de no tener los aparatos especializados necesarios para realizar estudios y en ocasiones no cuenta con los medicamentos que los pacientes requieren.

Servicios educativos

Mediante la información de Municipios de México (2023) y con ayuda de las técnicas aplicadas tales como el transecto y la observación no participante, se identificó que el municipio cuenta con 232 escuelas, de las cuales 78 pertenecen al nivel preescolar (Rosario Castellanos, León Felipe), 88 son de nivel primaria (Ángel Albino Corzo, Benito Juárez García, Dr. Belisario Domínguez Palencia), 36 secundarias (Escuela Telesecundaria N°243, Guadalupe Victoria) y 15 de nivel medio superior (Colegio de Cervantes, Plantel Conalep 022 Chiapa de Corzo). Cabe destacar que, solamente encontramos una institución de nivel superior que es la Escuela de Arqueología de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

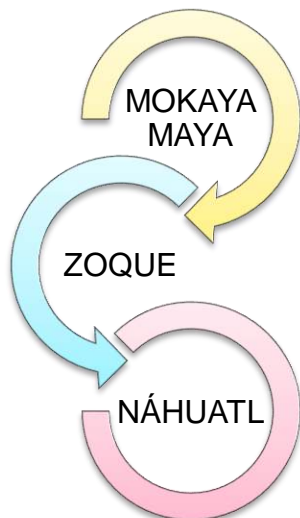
Niveles de escolaridad

En 2020, “los principales grados académicos de la población de Chiapa de Corzo fueron Secundaria (19.6k personas) Primaria (17.4k personas) y Preparatoria o Bachillerato General (17.3k personas)” (Gobierno de México, 2020, p. 13).

Lengua

Figura 4

Esquema sobre la mezcla de lenguas



En el municipio de Chiapa de Corzo con las investigaciones realizadas por De la Torre durante el año de 2021 resalta, que al paso del tiempo se desarrolló una mezcla de tres lenguas que se pueden observar en el esquema (ver fig.4), por lo tanto, no se sabe con exactitud si se extinguieron o se convirtió en una nueva combinación de todas para conformar la lengua chiapaneca.

Un dato interesante que resalta es que durante el año 1873 el obispo Francisco Orozco y Jiménez afirmaba que la lengua chiapaneca prácticamente se había exterminado, aunque hoy en día existen nombres tales como: Nandalumi, Cahuaré, Chiniji, Niurulú, Nandayapa, Nuricumbo. Cabe resaltar que, dentro de la investigación realizada se destaca que “los chiapanecas hablaron lengua durante unos mil años” (De la Torre, 2021 p.28).

Índices de analfabetismo

Retomando la información reportada por el Gobierno de México (2020) se analiza que la tasa de analfabetismo “en Chiapa de Corzo en 2020 fue 9.06%. Del total de población analfabeta, 42.2% correspondió a hombres y 57.8% a mujeres” (p. 4).

Contexto económico

Ingreso económico

En un estudio realizado con personas del barrio del San Miguel Arcángel y en la zona centro del municipio, en donde se entrevistaron a 30 personas. Se registró que la mayor parte de ellos tienen una edad entre 35 a 60 años y desarrollan una jornada laboral de ocho horas diarias con un sueldo mayor a los \$1000 y \$1500 quincenales, algunos cuentan con horarios independientes en trabajos fijos o propios. Pero, por otro lado,

algunos trabajan para las dependencias municipales obteniendo de esta manera un ingreso económico arriba de los \$3500.

Tasa de ocupación

Se encuentran los tres sectores de producción: primario encontramos la producción agrícola, donde algunas familias cosechan pocas cantidades de productos como frutas y especias que las venden en los mercados que se encuentra dentro del municipio; secundario, hallamos artesanos que elaboran las vestimentas de la chiapaneca y los parachicos, así como talladores de madera que elaboran máscaras y finalmente la familia Nandayapa que se dedica a la creación y venta de marimbas distribuyéndolas a nivel local, nacional e internacional, estas producciones favorecen al desarrollo económico, ya que, generan entrada de divisas; dentro del sector terciario, podemos encontrar los servicios hoteleros, transporte y el comercio de diversos productos como la venta de comida, pirotecnia y artesanías.

Consultando la investigación de INEGI (2020) se visualiza que la Población económicamente activa (PEA) “es del 37.3 % en mujeres y el 62.7 % en hombres” (p.34), que dicha cantidad se reparte en los tres sectores de producción.

Población Económicamente Activa (PEA)

Dentro del municipio con los datos obtenidos de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE, 2023) vemos que la población económicamente activa en hombres y mujeres en un rango del 100% únicamente es del 56.6%, con referencia al año 2023, ante ello, si se puede notar dicha estadística, ya que, al visitar dicho lugar no toda la población tiene un trabajo fijo o propio que les permita tener un ingreso quincenal/mensual asegurado.

Desempleo

La población que no cuenta con algún empleo son personas con discapacidad, de la tercera edad, población indígena y afroamericana, a ellas les cuesta aún más conseguir un trabajo dentro del municipio, ya que, se genera una discriminación a ellas por la simple razón de no tener conocimientos suficientes o porque puedan tener cierta dificultad al desarrollar un trabajo.

Por tal razón, podemos ver a las personas pidiendo dinero a turistas/ residentes de la localidad, en otros casos a menores de edad y personas de la tercera edad juntando latas o pet para vender como reciclaje, en otras circunstancias vendiendo algunos postres, botanas, alcohol y curiosidades, con la finalidad, de satisfacer a una pequeña medida sus necesidades básicas.

Contexto social y político

Estructura política de Chiapa de Corzo

La estructura política del área de estudio se integra por hombres/mujeres que comparten opiniones, valores e intereses, lo que les permite planificar y desarrollar estrategias para lograr objetivos y metas en beneficio del municipio de Chiapa de Corzo (ver fig. 5), además de velar por la seguridad ciudadana, así como cumplir que todos los recursos básicos tengan un buen funcionamiento. A pesar de lo cual, no están exentos de problemáticas como: falta de alcantarillado, luz pública, drenajes, bacheos, descargas de aguas negras que sin duda alguna les genera afectaciones a la salud y seguridad.

Figura 5

Esquema del gobierno de Chiapa de Corzo



Fuente: elaboración propia del equipo, 2024.

Servicios públicos

La disponibilidad de servicios y equipamiento son satisfactorios ya que el: “55.8% cuenta con agua entubada, 98.1% con drenaje, 98.3% con servicios sanitarios, 99.0% energía eléctrica, 61.3% tinaco y el 36.6% cisterna o aljibe” (INEGI, 2020, p.34).

Contexto cultural

Historia

Significado del nombre de Chiapa de Corzo.

A lo largo del tiempo se ha conocido con distintos nombres. En el siguiente esquema (ver fig. 6) se dan a conocer algunas terminaciones que dentro de las investigaciones de Soto (1978), resalta como fue conocido el municipio a lo largo de la historia.

Figura 6

Esquema de terminologías



Fuente: elaboración propia del equipo, 2024

Todos estos nombres son algunas terminaciones que los pobladores indígenas le dieron a lo largo de las distintas épocas, en donde se iban estableciendo; un ejemplo de ello era que se les llamaba soctón, debido a que, esta terminación se refería a las piedras y como para ese entonces era una de las principales armas de aquella nación se le conoció de esta manera.

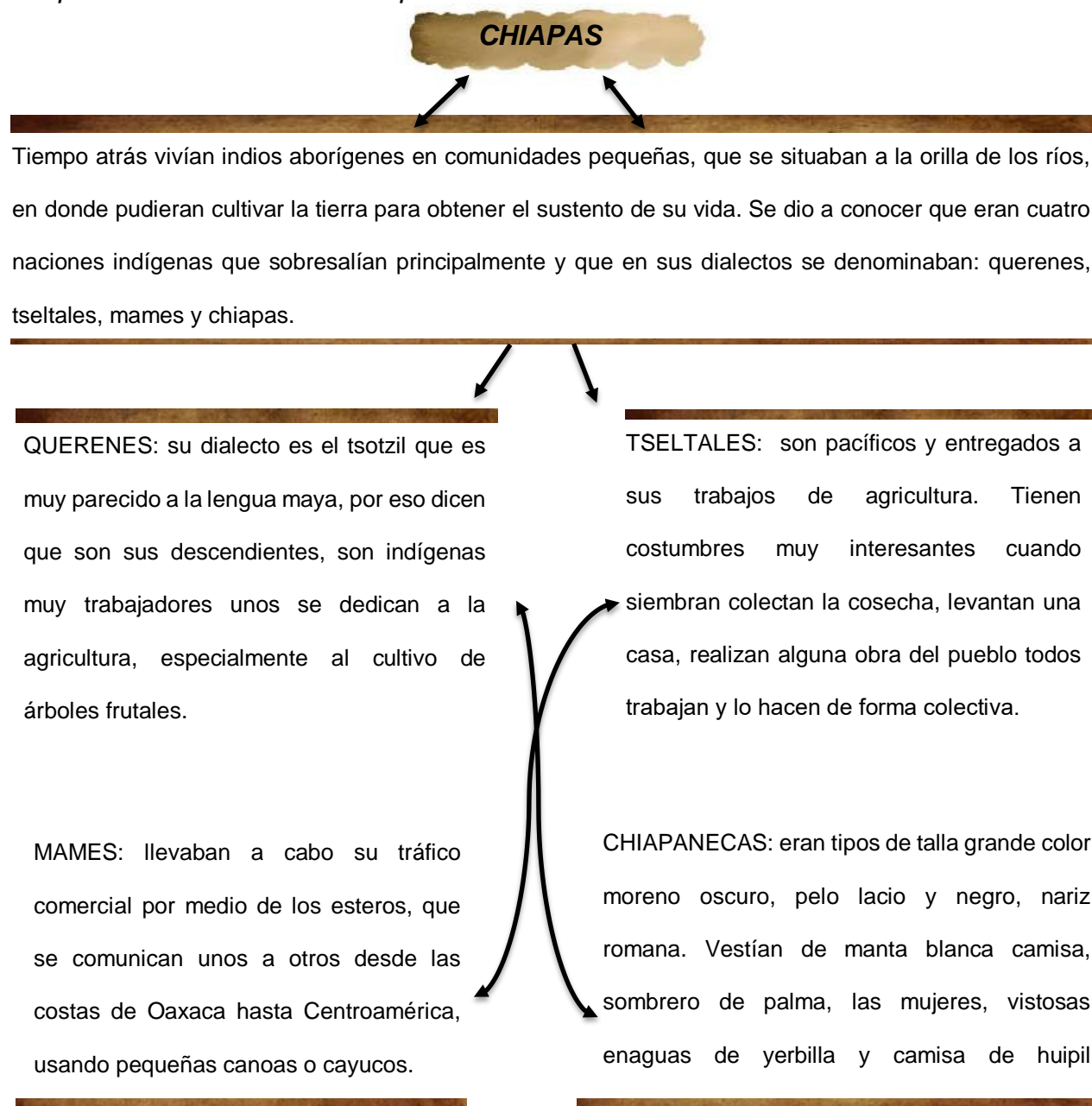
El nombre con el que cuenta actualmente “se debe a su cercanía a la actual ciudad de Chiapa de Corzo, cabecera del municipio del mismo nombre. Chiapa o Chiapan, es una palabra náhuatl que significa “lugar donde crece la chía” o “río de la chía”, nombre impuesto por los aztecas durante el siglo XV. La segunda parte del nombre es un homenaje al político y militar juarista Ángel Albino Corzo” (Instituto Nacional de Antropología e Historia [INAH], 2022, p.1).

Prehistoria

Este periodo es conocido como la edad de Piedra, ya que, se dice que esto sucedió hace más de 2,6 millones de años. Por lo tanto, es el periodo de la historia humana con mayor duración que abarca una enorme evolución del ser humano. En el siguiente esquema (ver fig. 7) se da a conocer cómo surgió el estado de Chiapas en la historia.

Figura 7

Esquema de la historia de Chiapas



Fuente: elaboración propia del equipo, 2024.

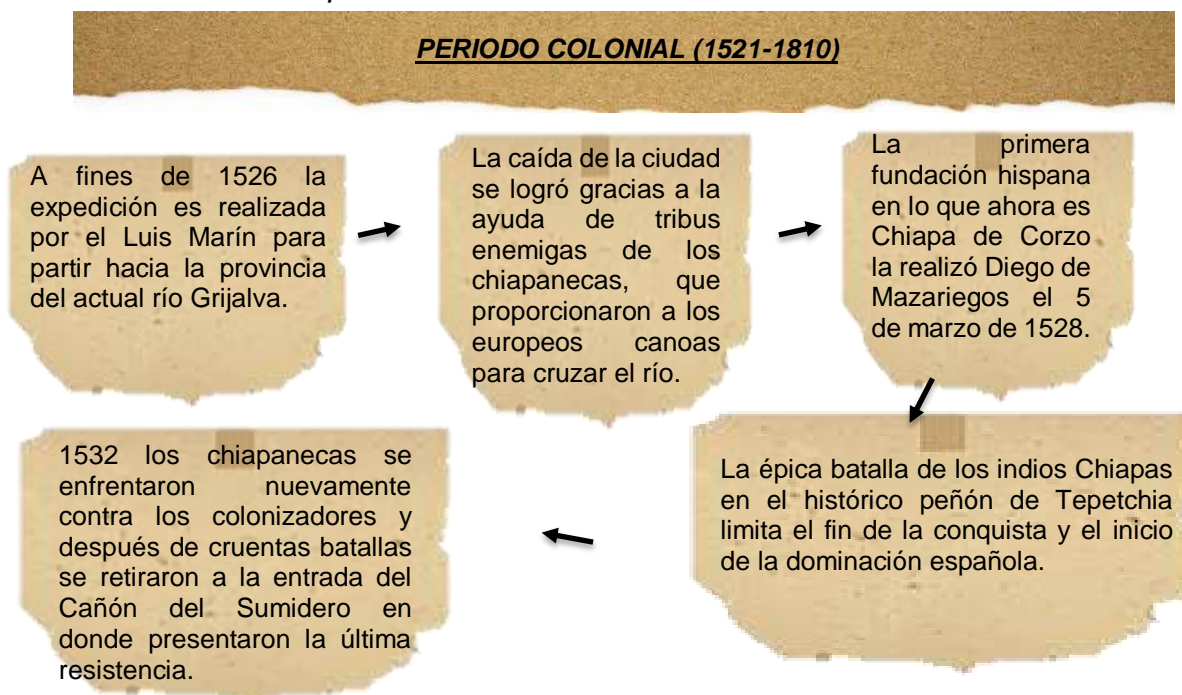
Cabe resaltar que, en el siglo IX Chiapas se dividió en pequeñas provincias independientes unos de otros, en donde una pequeña parte de la tribu “tomo un camino hacia el río, hasta un peñón alto como a 1000 metros sobre el nivel de las aguas que se conoce con el nombre de "Sumidero", lugar en donde quedaron establecidos fundando su pueblo llamado Soctón Nandalumí” (Corzo, 2009 p. 9).

Colonial (1521-1810)

En este periodo se analiza que las profecías de Quetzalcóatl tenían un papel sumamente importante, dentro de una de ellas se decía que en el centro del país y de Chilam Balam en el sureste habrían de venir hombres blancos y barbados a conquistarnos y a esclavizar, ante ello, los habitantes tiempo después vieron como la gran Tenochtitlan logro caer en el poder de los españoles y por lo tanto comienzan a realizar expediciones de conquista. A continuación, dentro del esquema (ver fig. 8) se detalla los sucesos más relevantes.

Figura 8

Datos sobresalientes del periodo colonial



Fuente: elaboración propia del equipo 2024.

El ataque fue rudo y sangriento, “los indígenas resistieron con valor, pero ante la brutal batalla, se vieron obligados a retroceder y lo hicieron en un peñón situado en la margen del río, peñón llamado Tepetchia en el combate llegó a hacerse cuerpo a cuerpo”. Finalmente, la batalla se habría dado entre las enormes paredes de piedra del Cañón, la derrota fue para los Chiapas.

Más tarde nació la leyenda de que antes de aceptar dicho vasallaje, familias enteras se arrojaron desde pendientes del cañón del sumidero hacia las profundidades del río, debido a que, no querían ser dominados por los españoles. Al paso del tiempo se dice que Diego de Mazariegos al ver esta escena se conmovido y en ese mismo instante cesó el fuego para rescatar a los pocos sobrevivientes. A partir de esto los últimos chiapanecos fueron llevados a las orillas del Río Grijalva donde habrían fundado un nuevo pueblo, Chiapa de los Indios.

Cabe resaltar que, este lugar forma parte de la historia de la colonización e independencia que se vivió, por lo tanto, esta batalla final fue tan sobresaliente que hoy en día se encuentra plasmada en el escudo que representa a Chiapas (ver fig. 9) resaltando de fondo al cañón del sumidero declarado un Área Natural Protegida desde el año 1980 bajo la categoría de Parque Nacional

Figura 9

Escudo de Chiapas



Fuente: imagen retomada TodoChiapas, 2024.

Poscolonial (XVI hasta el siglo XIX)

Dentro de este periodo se resaltan las construcciones magnas por parte de los frailes dominicos que heredaron al municipio de Chiapa en donde se puede encontrar el templo y Exconvento de Santo Domingo, ubicado dentro del barrio de San miguel Arcángel. Con los datos obtenidos mediante entrevistas se resalta que fue edificado en la segunda mitad del siglo XVI, además que el templo consta de tres naves y un campanario al cual se tiene acceso. Como segunda edificación se encuentra el Exconvento que con las remodelaciones realizadas con los permisos del INAH, se ha mantenido bien edificado.

De esta manera vemos que en Chiapa se dio un mestizaje equilibrado el cual se logra analizar por la gran variedad de apellidos de origen chiapaneca que aún prevalecen entre la población, los cuales son: Nandayapa, Tawa, Nuriulú, Nampulá o Nangusé.

La gastronomía de Chiapa de Corzo

Chiapa de Corzo es reconocido y considerado pueblo mágico desde 2012, cabe resaltar que, es el más antiguo de Chiapas, ya que, fue el primer lugar donde se establecieron los españoles en el estado y donde se mezclaron las culturas indígena, europea y africana, un dato interesante es que este municipio se destaca por su riqueza histórica, cultural y natural, además de ser distinguida por su exquisita gastronomía.

En este lugar la comida es mucho más que una necesidad es una experiencia que conecta a las personas con sus raíces, cultura y tradiciones. Dado que, cuenta con raíces indígenas que son provenientes de los antiguos pueblos Nahua, Maya, Zoque y Chiapa. Ante ello, es un famoso municipio por su rica y variada gastronomía que fusiona ingredientes locales con técnicas ancestrales, creando sabores únicos que deleitan a los paladares más exigentes. Dando como resultado una gastronomía muy elaborada y única, en donde se resaltan platillos como: pepita con tasajo, cochito horneado y puerco con arroz.

Costumbres y tradiciones

- ✚ **La Fiesta Grande de Chiapa de Corzo (del 8 al 23 de enero):** la música, danza, artesanía, gastronomía y ceremonias religiosas forman parte de las festividades

en honor al Señor de Esquipulas, San Antonio Abad y San Sebastián Mártir, siendo especialmente honrado este último como el Santo patrono de los parachicos que utilizan máscaras de madera esculpidas, monteras, sarapes, chales bordados, cintas de colores y sonajas de hojalata llamadas “chinchines”.

- ✚ **Fiesta de San Miguel (29 septiembre):** en la ermita se realizan misas y enramas con algunos frutos que da la tierra acompañada de una escalera de bambú, posteriormente finalizan degustando la tradicional pepita con tasajo.
- ✚ **Celebración de los Faroles (20 de octubre):** por la noche, el pueblo de Chiapa de Corzo se desborda de alegría y de unidad popular, llevando a cabo una ceremonia cívica conocida como La Noche de Los Faroles, realizando un concurso de farolitos de tonos multicolores y luces radiantes, siendo encabezados por las autoridades locales, se realiza una marcha nocturna en la que florece la dignidad y el orgullo del pueblo. Así se rememora la velación de las armas de guerra que ambos ejércitos utilizaron en la batalla del 21 de octubre.
- ✚ **Los alférez y nahuares:** la música de tambor y pito anuncia que la danza comenzara, los alférez y nahuares se enfilan a caballo con sus espadas en la mano para empezar con esta celebración que se realiza cada año en el día de Santo Domingo el 08 de agosto, esta danza representa la confrontación entre los indígenas y españoles; la representación se hace a iniciativa de los propios pobladores desde hace 38 años.

Religión

De acuerdo con el INEGI (2020) el “53.9 % de la población es católica, 32.4 % protestante, cristiano evangélico y en tercer lugar se ubican las personas sin religión con 12.5 por ciento”, un dato interesante es que la religión católica es de las más dominantes entre los habitantes.

Dado que, cuentan con 18 espacios católicos entre iglesias y capillas dedicadas a diferentes santos los cuales se celebran en los distintos meses del año, con ello, personas de todos los barrio se conforman en juntas de festejos para realizarlas y llevarlas a cabo, un ejemplo claro de toda su organización se ve reflejado en la fiesta grande de Chiapa

de Corzo que se celebra a lo largo del mes de enero con salidas de chunta, chiapanecas y parachicos en honor a tres santo principales (Sr. de Esquipulas, San Antonio Abad y San Sebastián Mártir) (ver fig. 10).

Figura 10

Imagen de San Sebastián Mártir



Fuente: imagen tomada por el equipo, 2024.

Cabe resaltar que, también se encuentran otras religiones como cristianos, evangélicos o testigos de Jehová que este último cuentan con dos espacios para reunirse en distintos tiempos.

Vestimenta

Las mujeres portan, el vestido de la chiapaneca que es reconocido internacionalmente por sus colores vistosos que posee y por la elegancia que denota que la hace sobresalir, este traje regional consiste en una falda que trae consigo 11 olanes de tul completamente bordados a mano con hilo de alta seda con flores de diversos colores y una blusa de tela de raso de novia con un solo olan, en la parte superior de la blusa de manera lineal se pueden encontrar bordados desde flores, animales, la pila, bandera de México y sobre todo el escudo de Chiapas, todos bordados con un punto de cruz técnica que ha prevalecido desde hace muchos años (ver fig.11).

Figura 11

Traje tradicional de la chiapaneca



Fuente: imagen tomada por el equipo, 2024.

En el caso de los hombres, la vestimenta tradicional es de los parachicos. Consiste en el uso de pantalón y camisa de vestir en color negro acompañado con el uso de una montera, chinchin, chalina, zarape, listones de diversos colores y una máscara de madera de cedro tallada perfectamente en donde se dice que el rostro que se tomó como referencia representa el rostro del conquistador europeo con rasgos físicos más delicados y estilizados a la de los indios (ver fig. 12).

Figura 12

Traje tradicional de los parachicos



Fuente: imagen retomada del gobierno de Chiapa de Corzo, 2024.

La chunta, su vestimenta incluye faldas grandes de distintos colores, blusas blancas bordadas con listones, en el cuello usan gargantillas o collares de ámbar, portan grandes aretes y canastos adornados con banderitas multicolores que son colocados arriba de la cabeza, además de llevar consigo una sonaja durante el recorrido y no puede faltar el morral en el que llevan mezcal (ver fig.13).

Figura 13

Vestimenta de Chunta



Fuente: imagen retomada del gobierno de Chiapa de Corzo, 2024.

Capítulo II. Marco Teórico Conceptual

En el presente capítulo se darán a conocer elementos teóricos y conceptuales que se relacionan con el tema, con la finalidad de que éstos nos permitan realizar un análisis profundo de los resultados del estudio.

Gastronomía e Identidad Cultural

Gastronomía tradicional

Es una expresión que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos, generando una unión de conocimiento, sensaciones y emociones reunidas mediante el sentido común, dado que, ha sido protagonista de ceremonias con el objetivo de generar una conexión directa con su territorio.

Sus características se valen de factores socioculturales y ambientales que influyen indiscutiblemente tanto en su componente tangible e intangible como su hábito intergeneracional; la relación y constancia que las personas tienen con estas comidas se encarga de persuadir la naturaleza de su oficio en la dieta alimenticia de su comunidad realizadora, para defenderlo o desampararlo ante acontecimientos que le afectan (Tapia, 2021, p. 10).

Lo tradicional se puede conocer a través de un proceso social y cultural, que puede dar cuenta de cómo vivimos cotidianamente en el pasado y el presente, dado que, se queda grabado en la memoria y esto es el resultado de la transmisión de conocimientos de generación en generación.

Gastronomía contemporánea

De acuerdo con Ortega (2023), la cocina contemporánea es una:

Expresión culinaria de la cocina actual y moderna que fusiona las recetas tradicionales con la innovación artística y las técnicas culinarias vanguardistas, generando comidas con sabores, texturas y colores únicos. Es un tipo de cocina que se basa en el uso de técnicas renovadoras para conseguir sabores singulares que se mezclan con sensaciones, creando una experiencia para el paladar (p. 2).

En la cocina contemporánea, los restaurantes crean y desarrollan platillos modernos que estimulan los sentidos de los comensales, proporcionando nuevas experiencias gastronómicas únicas/auténticas, a través de la creatividad y estilo personalizado con lo que se elabora cada uno de ellos.

Cocina tradicional mexicana

Hoy día es considerada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por su sabor ancestral lleno de costumbres que ha prevalecido a lo largo del tiempo. Como resalta Borbolla (2021) se analiza que:

La inscripción de la cocina tradicional mexicana en la lista de Patrimonio Inmaterial de la UNESCO ha permitido que las cocinas tradicionales de los estados de la República, de norte a sur, estén siendo reconocidas por sus sabores, sus técnicas, sus ingredientes, la sabiduría de mujeres y hombres que la honran al elaborarlas con tanto garbo y orgullo al sentir lo apreciada que está siendo no solo en México sino en el mundo (p.12).

Retomando la investigación realizada por Mexicodesconocido (s.f.), la cocina mexicana mantiene el uso de tres elementos básicos desde tiempos prehispánicos los cuales son: maíz, frijol y chile, pero a su vez por otro lado, conserva otros ingredientes como la calabaza, el jitomate y el aguacate. Además de contar con peculiares métodos tradicionales de cultivo como la milpa y la chinampa, conjuntamente de procesos como la nixtamalización, utensilios como metate y molcajete, ante ello, vemos que el quehacer culinario está muy ligado a las actividades comunitarias que se desarrollan en su entorno (p. 3 – 4).

Como se ha analizado dentro de la cocina mexicana la diversidad de platillos que le han otorgado este reconocimiento, están elaborados con distintas técnicas culinarias que han prevalecido de generación en generación y a continuación se detallan algunas de ellas.

Técnicas culinarias

Es un conjunto de procedimientos, materiales o conocimientos basados en conocimientos científicos o artísticos aplicados a una tarea específica para lograr un

resultado determinado. También puede usarse para referirse a una forma de hacer algo. En este sentido, puede ser transferido, copiado, modificado y mejorado en cualquier campo de aplicación, ya sea industrial, artístico o humano.

Se refieren a los procesos que se aplican a los alimentos desde su preparación hasta su cocinado final y son la base fundamental que permite a los chefs crear platos deliciosos y sorprendentes. Algunos ejemplos de ellas, son:

- ✚ **Hervir:** es una técnica de cocción que consiste en cocinar los alimentos en agua hirviendo a una temperatura de 100° C. Para mantener la cantidad de nutrientes de los alimentos, es importante comenzar la cocción una vez que el agua haya alcanzado el punto de ebullición. Al hacerlo de esta manera, el alimento tendrá menos contacto con el agua, lo que significa que estará menos tiempo cocinándose (Ortega, 2023, p.7).

- ✚ **Blanquear o Escalda:** se basa en cocer brevemente un alimento en agua hirviendo, partiendo de agua fría para cocer parcialmente verduras, conservando su color y textura (al dente), desgrasar carnes, o de agua caliente para endurecer tejidos, limpiar impurezas o facilitar el pelado (Ortega, 2023, p.6).

- ✚ **Cocinar al vapor:** los alimentos se cocinan sin sumergirlos en agua. La cocción se consigue por medio del vapor, en una olla se coloca agua, encima una vaporera, cuando el agua hierve el vapor asciende se introduce en los alimentos; los cuece conservando todos sus nutrientes, sus aromas y sus sabores (Ortega, 2023, p.7).

- ✚ **Pochar o Escalfar:** consiste en introducir los alimentos en un líquido caliente, antes de que llegue al punto de ebullición y empiece a hervir (a una temperatura entre 60 – 80° C). Se puede escalfar con agua, caldos, fondos, vinos, jugos, leche o salsas. Esta técnica es ideal para preparar huevos, carnes y pescados, alimentos

ricos en proteínas, ya que tienen una estructura firme y consiguen conservar su forma, volumen y jugosidad (Ortega, 2023, p.8).

- ✚ **Freír:** los alimentos se introducen por completo en una grasa, como el aceite a una temperatura muy alta (entre 160 – 170° C), de manera que los alimentos se cocinan al contacto del aceite caliente. De esta técnica podemos encontrar una variante conocida como “sofrerir o rehogar”, en la que se utiliza menos cantidad de aceite y la temperatura también es menor (Ortega, 2023, p.9).

- ✚ **Saltear:** se fríen o cocinan con muy poca grasa, pero a una temperatura muy alta, a fuego vivo. Esta técnica es muy habitual de la cocina oriental, una cocción rápida en una sartén, que permite conservar muy bien los nutrientes de los alimentos (Ortega, 2023, p.10).

- ✚ **Estofar:** permite cocinar los alimentos en grasa y en su propio jugo, con una temperatura que no supere los 100° C, en una olla con tapa para evitar que el líquido no se evapore, conserven los aromas y sabores de los alimentos cocinados (Ortega, 2023, p.11).

- ✚ **Asar:** se exponen a una fuente de calor cercana y de manera gradual. Se pueden asar verduras, carnes y pescados al horno, la parrilla o a la brasa, y se pueden preparar los alimentos de muchas formas diferentes, como en seco, al vapor, con aceite, al baño maría o gratinado (Ortega, 2023, p.12).

- ✚ **Disolución o expansión:** se introducen en un líquido frío y cuando va calentándose van soltando sus jugos. Se consiguen alimentos menos sabrosos pero fáciles de digerir (Ortega, 2023, p.13).

- ✚ **Concentración:** en este caso se somete el alimento a una fuente de calor intensa, lo que provoca que se forme una costra superficial y los jugos permanezcan en el interior del alimento (Ortega, 2023, p.14).

- ✚ **Conducción:** las partículas de un material caliente impactan a otras de menor temperatura pasándoles calor. Los mejores conductores son los metales y materiales que transportan la electricidad (Ortega, 2023, p.15).

- ✚ **Convección:** ocurre cuando una fuente de calor calienta un líquido o gas, generando que su densidad disminuya y salga a la superficie, un ejemplo es cuando hierven los líquidos o caldos (Ortega, 2023, p.16).

- ✚ **Radiación:** el ambiente es un espacio que funciona como medio para propagar y transferir la energía en forma de ondas electromagnéticas; por esta razón, los alimentos o líquidos expuestos no necesitan tener un contacto directo. Esta cocción se puede observar con la técnica del grillado, así como en los hornos eléctricos y hornos de microondas (Ortega, 2023, p.17).

- ✚ **Desnaturalización de las proteínas:** cuando un alimento con proteínas naturales se expone al calor, sustancias ácidas o alcalinas, rompe su estructura y se reorganiza en redes que lo vuelven más denso (Ortega, 2023, p.18).

- ✚ **Cocción a la plancha:** se realiza con fuego medio o alto, con poca grasa esta forma de cocinar es tan rápida que suele utilizarse en restaurantes y establecimientos en los que se tienen que preparar diferentes platillos en cuestión de minutos (Ortega, 2023, p.19).

- ✚ **Grillado o a la parrilla:** es una forma excelente de cocinar carnes o alimentos que requieran de caramelización. Los ingredientes se cuecen por la evaporación de

sus propios líquidos, como resultado tenemos una combinación exquisita de sabores nítidos por dentro y ligeramente sellados por fuera (Ortega, 2023, p.20).

Patrimonio gastronómico

Se trata del valor cultural “otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la cultura gastronómica de un lugar, a través del cual se generan emociones o sentimientos mediante su consumo o evocación. Supone una expresión creativa propia de cada región” (Diccionario de gastronomía, s.f., p.1).

Se encuentra ligado a la historia de cada lugar y a su composición geográfica, como suelo y clima. Su fundamento principal está en la tradición y se mantiene en continuo crecimiento, dado que, evoluciona con la propia sociedad y se adapta a los cambios presentes. La UNESCO reconoce los patrimonios gastronómicos tradicionales de tres países los cuales son: Francia, Japón, México.

Identidad

Se identifica como un conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracteriza frente a los demás, es algo que el ser humano va formando a lo largo de su paso a ser adulto y el cual se va redefiniendo a lo largo de la vida del individuo, esa parte de la identidad ayuda a valorar lo que verdaderamente es importante o lo que resulte menos relevante en la vida del ser humano (Taylor,1996).

Las identidades sociales reflejan cómo nos vemos a nosotros mismos y a los demás con respecto a las principales categorías sociales que a continuación se dan a conocer, retomando la información de Copyright (2024):

- ✚ **Identidad etaria:** se refiere a la forma de actuar de las personas y sirve para identificar a los grupos de humanos que se encuentran en un mismo rango de edades (p.6).
- ✚ **Identidad racial:** da forma al estatus privilegiado de algunos y socava el estatus social de otros la raza que identifica un grupo que está socialmente definido, pero sobre la base de criterios físicos que incluyen el color de la piel y rasgos faciales (p.7).

- ✚ **Identidad política:** esta identidad se interpreta como que cada ser, comunidad o grupo tienen una preferencia por un partido político o una lucha social relacionada con el poder (p.8).
- ✚ **Identidad religiosa:** la identidad religiosa o espiritual es pertenecer a una religión o culto existente quienes se sienten identificados con una religión actúa según su doctrina, mandamientos y además profesa a los otros la palabra de la misma, esta identidad es un sistema institucional o personal de creencias y prácticas relacionadas con lo divino (p.9).
- ✚ **Identidad corporativa:** es el conjunto de elementos como el logotipo, los colores, tipografías y filosofía que definen a las empresas, instituciones u organizaciones este se refiere a cómo se muestra la empresa con sus audiencias, y lo establecen en el manual de identidad corporativa (p.10).

Identidad cultural

Este no es solo un simple término, sino que genera un sentido de pertenencia hacia un grupo con el cual comparten rasgos culturales de generaciones antepasadas.

La cultura incluye costumbres, valores y creencias, es un sistema complejo articulado de diversos elementos, lo que a la vez es colectivo y se vincula con grupos sociales, esto nos permite entender y comprender ideas, actitudes, que guía las prácticas en sociedad. Por lo tanto, una parte fundamental que sobresale de cada región la gastronomía como parte de esa identidad cultural, en donde se puede lograr conocer la amplia variedad de platillos tradicionales que oferta cada uno.

Interculturalidad

Para Catherine Walsh (2005) este término significa “entre culturas”, es un contacto entre culturas y un intercambio que se establece en términos equitativos en condiciones de igualdad, esta debe ser entendida como un proceso permanente de relación, comunicación y aprendizaje entre personas, grupos, conocimientos, valores y tradiciones distintas orientadas a generar, construir y propiciar un respeto mutuo y a un desarrollo pleno de las capacidades de los individuos por encima de sus diferencias culturales y sociales (p.9).

La interculturalidad intenta romper con la historia de una cultura dominante y otras subculturas y de esa manera, reforzar las identidades tradicionalmente excluidas para construir en la vida cotidiana, una convivencia de respeto y de legitimidad entre todos los grupos de la sociedad.

Turismo

Generalidades del turismo

La OMT (s.f.) define el turismo como “las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros” (p.1).

En el contexto global vemos que el turismo juega un papel importante, ya que, impulsa la economía de lugar determinado, dado que, implementa actividades desde un turismo de aventura hasta el turismo cultural, por lo tanto, este concepto tiene una gran importancia en el desarrollo económico y la conservación del patrimonio.

Clasificación del turismo

Como menciona Acerenza (2001) “El turismo puede clasificarse en turismo vacacional, deportivo, negocios, convenciones, gastronómico, salud, científico, cultural, religioso, estudiantil, aventura y familiar o de amigos”. Todos estos tipos de turismo corresponden a una clasificación que suele agruparse en tres categorías: turismo vacacional, especializado y de afinidad en donde:

Según la forma de viaje y existencia o tamaño de grupo puede distinguirse el turismo individual y en grupo, de gran relevancia para planificar las actividades y servicios en el lugar de destino. Según la forma en que el producto turístico es adquirido, se habla de turismo independiente y organizado o todo incluido. De acuerdo a la permanencia en el destino, puede distinguirse entre turismo itinerante (de permanencia breve o corta) y residencial (de estadía prolongada) vinculadas a la fidelidad y al tipo de alojamiento (Acerenza, 2001, p.3).

Existe una clasificación simple capaz de albergar muchos otros tipos de turismo, como son el turismo convencional y alternativo.

Turismo Convencional

Se refiere a las actividades que realizan las personas “cuando visitan lugares distintos a su entorno habitual por menos de un año y no están relacionadas con el ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado” (Asociación Guanajuatense Para El Desarrollo Entidad De Certificación [AGDER], s.f., p.4).

Las principales actividades están relacionadas con esparcimiento buscando un turismo de sol y playa, convenciones, negocios, congresos, eventos deportivos, procedimientos médicos, visitar conocidos, creencias religiosas, así como realizar compras o estudios. “La cantidad de ramas económicas que el turismo impacta es muy grande, pues los visitantes requieren de transporte, alimento, hospedaje, servicios de comunicación, esparcimiento, servicios médicos” (SECTUR, 2018, p.7).

Estas visitas se realizan generalmente con guías turísticas que explican y reconocen la importancia del destino al nivel nacional e internacional

A continuación, se dan a conocer las tres categorías de mayor interés:

1. **Turismo de Negocios:** viaja por razones que tienen que ver con su trabajo es más allá de simplemente llegar a un lugar y asistir a reuniones, esto implica ir a congresos hasta participar en viajes de incentivo, este tipo de turismo cubre cualquier actividad relacionada con el trabajo que te saque de tu oficina. Es un sector que tiene mucho peso en la economía, no solo por lo que gasta el viajero de negocios sino también por lo que esta inversión hace por la ciudad o país anfitrión. Estos viajeros suelen gastar en hoteles, restaurantes y a veces hasta en actividades de ocio después de sus compromisos laborales (Giuliana, 2023, p.4).
2. **Turismo de Sol y Playa:** son aquellos viajes o vacaciones que tienen como objetivo principal disfrutar de las playas, el sol y las actividades relacionadas con el mar es una forma popular de turismo que atrae a personas de todas las edades,

que buscan relajarse, broncearse, disfrutar de deportes acuáticos y conectar con la naturaleza. (López s.f., p.5).

3. **Turismo Cultural:** “aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico” (SECTUR, s.f., p.9).

Turismo Alternativo

Nace como una opción para atraer a aquellos aventureros que buscan ir más allá de los viajes tradicionales, es decir, para cautivar a ese turista que se inclina por tener un contacto directo con la naturaleza, que busca un intercambio cultural que lo lleve a estrechar lazos de amistad y a ese individuo que está dispuesto a aprender y a colaborar con iniciativas relacionadas con la reducción del impacto negativo que, en ocasiones, el hombre ocasiona al medio ambiente (OSTELA, 2022. p. 4,).

Otra de las características del turismo alternativo es la búsqueda del acercamiento cultural, interiorizándose por las tradiciones de los pueblos por los que se viaja. Preferir la comida local a la extranjera, visitando mercados, probando la comida callejera, yendo a restaurantes recomendados por la gente del lugar y tomando cursos de cocina, es otra de las características. Cabe resaltar que este tipo de turismo comprende otras categorías, que son:

1. **Turismo de Aventura:** son los viajes que tienen como fin realizar actividades recreativas, asociadas a desafíos implícitos en la naturaleza, así como los riesgos inherentes a ellos, que requieren de equipamiento, instalaciones y conducción especializada. (Secretaría De Gobernación (SEGOB) 2021). Esta rama del turismo implica exploraciones o actividades con una percepción de riesgo bajo, moderado y alto de acuerdo a su dificultad que requiere de destrezas el “Adventure Travel Trade Association (ATTA) define el turismo de aventura como el viaje que incluye al menos dos de los siguientes tres elementos: actividad física, entorno natural e inmersión cultural”. (DECABA TURISME I DESENVOLUPAMENT LOCAL, 2017, p. 2) Por ejemplo, ciclismo, rappel, escalada, por ello es necesario que las

actividades estén supervisadas y reguladas para asegurar que no signifiquen un perjuicio para el ecosistema.

2. **Turismo Rural:** “se trata de los viajes que tienen como fin realizar actividades de convivencia e interacción con una comunidad rural, en todas aquellas expresiones sociales, culturales y productivas cotidianas de la misma” (SEGOB, 2021, p.4).
3. **Ecoturismo:** se refiere a “los viajes por áreas naturales sin perturbarlas, con el fin de disfrutar, apreciar y estudiar tanto sus atractivos naturales, como las manifestaciones culturales que allí puedan encontrarse. Para ser considerado ecoturismo, éste debe de involucrar: Mínimos impactos al medio ambiente”. (SECTUR), 2015, p.6).

Turismo gastronómico

Con la investigación realizada por Ochoa (2021) la gastronomía se ha convertido en un punto fundamental para lograr definir los destinos turísticos, donde los turistas se sientan atraídos por productos culturales del lugar que visita. Se asume que el Turismo Gastronómico ayuda al desarrollo local, debido a que, se da dentro de un contexto de respeto por las comunidades receptoras y contribuye a la preservación de las tradiciones (p.8).

Se visualiza que este tipo de turismo gira completamente en torno a la cultura, tradición, autenticidad y sostenibilidad, dado que, ofrece una forma distinta al turismo logrando promover de esta manera el desarrollo local, manteniendo y conservando las tradiciones locales y la diversidad culinaria. Logrando analizar cómo es que ambos conceptos evolucionan a la par y se articulan para conformar lo que hoy en día se conoce como Turismo Gastronómico.

Por tanto, Martínez & Zúñiga (2021) mencionan que la promoción de la cocina tradicional y la gastronomía se ha reforzado al paso del tiempo, principalmente, se da a través de festivales, encuentros y ferias donde se ofertan ingredientes y/o platillos regionales. Y esto a su vez ha propiciado la creación de talleres experienciales, junto con cocineras tradicionales en comunidades de origen mediante procesos colaborativos con escuelas de gastronomía (p.2).

Tomando en cuenta la relevancia del patrimonio alimentario, a nivel internacional, vemos que posiciona a México como un destino turístico preferencial en materia de gastronomía y cocina tradicional.

Hoy día existe un grupo de personas que viaja a un destino con la motivación de descubrir e interactuar con personas locales dentro de una cocina tradicional, lo cual ha permitido que el turismo gastronómico tenga más diversificación al paso del tiempo.

En la actualidad se encuentran estudios que se refieren a la gastronomía y su vínculo con el turismo, en donde se desarrolla una interacción entre el turista y la cultura, que pueden motivar al visitante a conocer un contexto más amplio sobre los diversos platillos que se puedan encontrar. Sin embargo, se observa que el turismo al paso del tiempo dentro de este ámbito, ha jugado un papel muy importante, dado que, se han creado y desarrollado rutas gastronómicas con el objetivo de lograr un desarrollo local para encontrar los elementos fundamentales que los conforman y con esto relacionar el turismo como una actividad económica – productiva complementaria que logran constituir parte del desarrollo de una sociedad.

Rutas de turismo gastronómico

Ante la importancia que tienen se citan ejemplos que se han descrito a nivel internacional y nacional sobre algunas rutas gastronómicas ya establecidas que han logrado darles un valor a los procesos de elaboración de la cocina tradicional en el turismo en México para identificar su importancia en la diversificación de la oferta turística.

En un primer caso se analiza la ruta gastronómica de Colombia basada en sus productos endémicos como lo son el maíz y frijol, La región del Oriente, en las cercanías de Medellín, es una de las 9 subregiones en las que se encuentra dividido el departamento, es conocida como la Ruta Verde de Antioquia. Además de contar con una variada oferta gastronómica y hotelera, en su recorrido se visitan talleres de cerámica, cultivos de flores, artesanías, paisajes naturales, represas y la calidad humana de los lugareños.

Como menciona Muñoz et. al. (2020) es un destino tradicional, ubicado en el altiplano, con fuerte vocación turística, al que se accede por tres rutas partiendo de la Capital antioqueña, con destino a Río Negro, principal poblado de la región. Una ruta al Oriente es por la vía a Las Palmas, presenta como atractivo principal la degustación de la comida típica de la región (bandejas típicas, arepas de chόcolo, las tradicionales empanadas y la mazamorra) (Ver. Fig. 14). Esta vía conduce al aeropuerto internacional José María Cόrdova y a los municipios de El Retiro, La Ceja, Rio negro, La Uni3n y Sonson (p.3).

Figura 14

Comida tradicional de Medellín Colombia



Fuente: imagen retomada de vecinavegetariana, 2024

Medellín que dio origen a la tradicional Feria de las Flores, por ella se disfruta de la agricultura campesina y de la gastronomía de las abuelas. Y, por último, está la Autopista Medellín-Bogotá, por esta vía, a 30 minutos de la Capital se llega al municipio de Guarne en el que es común los amasijos preparados con maíz y la oferta de frijoles en variadas preparaciones; posteriormente, se encuentran los municipios de Marinilla y El Peñol con un una interesante oferta cultural y turística, y luego está Guatapé, conocido como el pueblo de los s3calos, del peñ3n que lleva su mismo nombre y de la represa (Muñoz et. al., 2020. p.9).

La subregión del Norte de Antioquia, también conocida como la ruta Lechera por las extensas ganaderías que hay en esta zona. Se llega saliendo de Medellín, por una carretera con variada oferta gastronómica, el primer municipio es San Pedro de los Milagros, con una interesante arquitectura y donde se pueden visitar fincas lecheras para disfrutar del queso antioqueño artesanal. Continuando por esta vía se llega al municipio de Entre ríos, donde se puede disfrutar de la original galleta cuca elaborada a base de maíz y panela de caña de azúcar (Muñoz et. al., 2020. p.10).

Luego está Santa Rosa de Osos con su tradicional chorizo santarrosano ahumado, los panes de quesos Betania y su abundante producción láctea. Otros municipios de esta ruta son Donmatías, con una importante industria textil; Barbosa, con su despensa agrícola, Girardota, Copacabana y Bello. La subregión del Suroeste es la zona de mayor producción de café del departamento (Muñoz et. al., 2020. p.11).

En sus municipios se practica un turismo de aventura, se disfruta de la experiencia de las fincas cafeteras y hermosos paisajes. Para visitar esta región se sale de Medellín por la troncal del sur, pasando por los municipios de Itagüí, Sabaneta y Caldas, ubicados en el área Metropolitana. Luego se encuentra Amagá, municipio reconocido por sus minas de carbón, en el recorrido se puede ver el imponente Cerro Tusa antes de pasar por el río Cauca. Posteriormente se llega al municipio de Hispania, famoso por sus gigantescos samanes y los jardines de su parque. Por esta ruta, a continuación, está el municipio de Andes con extensas zonas dedicada al cultivo del café, una gran variedad de orquídeas y árboles de guayacán de colores amarillo, rosa y blanco que llenan de vistosidad los cafetales (Muñoz et. al., 2020. p.12).

Seguido de ello, se revisó el caso sobre el patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos pueblos mágicos mexicanos del estado de Morelos: Tepoztlán y Tlayacapan, para aprovechar su gastronomía e impulsar el turismo en la zona y consecuentemente, el desarrollo local ya que, la gastronomía no es considerada en general como una riqueza turística, sino como un servicio asociado al turismo donde se requieren alianzas entre los agentes públicos - privados para evitar la dispersión de los esfuerzos y poder crear una oferta gastronómica que fortalezca la competitividad turística de estos territorios.

Un pueblo mágico es un símbolo distintivo, una marca turística que se otorga a localidades que son el reflejo de México que, a través del tiempo, la modernidad, se han conservado, valorado y defendido su herencia histórica, cultural y natural, que la manifiestan a través de su patrimonio tangible e intangible.

La valorización de la gastronomía, principalmente dentro de la experiencia turística, ha captado el interés de los viajeros desde los años 60 del siglo XX. El rechazo a la estandarización alimenticia lleva a los individuos a la búsqueda de productos auténticos, naturales, de vuelta a las raíces, a la cocina del territorio (Bessièrre et al., 2016 p.278), ocasionando que las “cocinas locales”, consideradas expresiones de la identidad de los pueblos, adquieran relevancia.

Como parte de las estrategias para implementar esta política, se desarrolló e implemento “Ven a Comer”, la marca gastronómica de México para el mundo, bajo ella se identifican las acciones emprendidas por el gobierno federal en materia de gastronomía. La marca cuenta con un sitio web (www.venacomer.com.mx), en el que converge información sobre las acciones implementadas, los logros alcanzados y un calendario de actividades. En el portal también se incluyen recetas, perfiles de chefs e investigadores, así como fichas técnicas de platillos tradicionales, ingredientes y productos relacionados con la cultura gastronómica del país.

La diversidad gastronómica con la que cuentan los dos Pueblos Mágicos analizados es muy variada y junto con otros recursos turísticos con los que cuentan, la oferta gastronómica es sin duda, una de sus fortalezas, destacándose aquellos platillos que aprovechan su flora y fauna endémicas de los lugares. Un ejemplo es que en Tepoztlán ofertan desde quesadillas, hasta comidas como el adobo de cerdo, cecina, itacates y nieves de sabores (ver fig. 15). En Tlayacapan se da a conocer el mole verde y rojo de pepita más conocido como pipián, tamales de ceniza, fruta de horno, tlacoyos de haba, frijol, mamones y soletas (pan) (ver fig. 15).

Figura 15

Comidas del pueblo mágico de Tepoztlán



Fuente: imagen retomada de comida típica veracruzana, 2021.

Figura 16

Comidas del pueblo mágico de Tlayacapan



Fuente: retomado de México desconocido, 2024.

Cabe resaltar que, estos pueblos cuentan con una red de infraestructuras físicas de restaurantes que podría sostener y apoyar una sólida oferta gastronómica. Asimismo, cuentan con recursos humanos con talento y actitud de servicio que podrían dar a conocer la calidad y variedad de la cocina tradicional de estos dos Pueblos Mágicos. Los restaurantes, contribuyen a la correcta difusión de la cultura gastronómica local y a proporcionar un buen servicio para el turista.

A pesar de en Tepoztlán y Tlayacapan cuentan con una gran gastronomía hoy día de acuerdo con Castillo (2018) esto se continúa viendo como un servicio asociado al turismo. Dado que, existe poca diversificación de los productos y/o servicios ofrecidos alrededor de la gastronomía, limitándose casi a la promoción de rutas, como la ruta de los mercados y a la promoción de actividades gastronómicas, como talleres de cocina en Tepoztlán de este modo, no hay un completo desarrollo de este tipo de turismo ni el aprovechamiento de todo su potencial. Además, la escasa promoción del patrimonio gastronómico en dichos lugares solo se orienta al territorio de producción.

Como tercer ejemplo se indaga sobre el caso de San Pedro El Saucito en Sonora, México, debido a que, la cocina tradicional regional es como un elemento de identidad, desarrollo local y es un reflejo de la historia social, familiar e individual que en este sentido es posible conocerla como un proceso social, cultural que puede dar cuenta de cómo vivimos cotidianamente en el pasado y el presente. Así mismo, la cocina es un aspecto fundamental de la cultura de los pueblos que no es ajeno a los cambios que ocurren en el ámbito social, político y económico.

Este es un estudio de las cocinas tradicionales que pueden contribuir al conocimiento de las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las que se desarrollan. Dentro del municipio de San Pedro El Saucito se ofertan desde tamales, burritos, carnitas, tacos de carne asada y tortillas de harina de 50 centímetros de diámetro, que sin duda alguna cuentan con significados culturales (ver fig. 17).

De tal suerte que la permanencia de estos saberes y prácticas culinarias se han ido constituyendo como elementos dinámicos y compatibles o adaptables a los cambios. En este sentido, “la tradición es una noción dinámica compatible con el cambio, la

modernización y el desarrollo. Nunca es repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente” (Giménez, 2000, p.17).

De esta forma se concluye como lo menciona Meléndez & Cañez (2009) que es en la cocina regional tradicional, en la que se contienen los saberes y prácticas que la constituyen como legado cultural – patrimonial, así mismo es en donde encontramos procesos de producción y apropiación patrimonial de un inventario gastronómico que se ha constituido como una respuesta o estrategia de ingreso económico de una comunidad rural.

Figura 17

Comidas tradicionales del estado de San Pedro El Saucito, Sonora



Fuente: imagen retomada de El sol de Hermosillo, 2024.

Como último ejemplo se analiza sobre los alimentos emblemáticos y turismo, tratándose sobre la vinculación del queso bola de Ocosingo con la oferta turística regional, ya que, aquí se estudia la oportunidad para plantear estrategias de valorización del queso que está relacionada con el aprovechamiento de la afluencia turística regional, lo que implica procesos de difusión, comunicación y reinterpretación del patrimonio agroalimentario dentro de la oferta turística en el estado de Chiapas.

Ese es el caso de los quesos artesanales mexicanos con la investigación realizada por Agudelo-López et. al. (2016), desconocidos fuera de su territorio, pero cuyo papel es relevante en términos de sus cualidades nutricionales, gustativas y por su valor económico como actividad procesadora y generadora de empleo.

El queso Bola es un queso artesanal mexicano, como lo resalta Agudelo-López et. al. (2016) es completamente exclusivo del municipio de Ocosingo, Chiapas. Se elabora con leche cruda de vaca, con una forma y calidad organoléptica atípicas. Es una bola de queso doble crema, cubierta por un doble forro también de queso, al punto de quesillo (ver fig. 18).

Su origen histórico es impreciso la versión más conocida es que se produjo por primera vez en 1927 en el rancho “Laltic” de Ocosingo. Su forma y su proceso productivo surgieron de la necesidad de aprovechar los excedentes de leche y brindarle valor agregado tras un procedimiento de ensayo y error, que dio origen al queso tal como se conoce hoy. El forro se seca rápidamente, protege el relleno, frena su maduración, impide la pérdida de humedad y evita su contaminación (Agudelo-López et. al. 2016, p.134).

Figura 18

Queso de bola de Ocosingo



Fuente: imagen retomada de productos artesanales My gourmet, s.f.

Como país pluricultural, “México permite el diseño de estrategias que confluyen en la valorización y revalorización de los productos locales. Los alimentos artesanales

necesitan seguir existiendo en los mercados, pues son los portadores de la historia y la identidad de los territorios” (Agudelo-López et al., 2016 p.136).

Ante ello, vemos como Agudelo-López et al. (2016) resalta que el conocimiento de las características del turista y sus preferencias dentro del territorio permiten identificar las potencialidades del queso Bola de Ocosingo para aprovechar el flujo de un circuito turístico importante y valorizarse. En este contexto es posible entrever el potencial que tiene un producto local y emblemático, como una evidencia material de la experiencia intangible del viaje de un turista principalmente mexicano, con motivaciones culturales para conocer la gastronomía local.

Gastronomía prehispánica

Dentro de la gran diversidad de pueblos prehispánicos que existieron en México a lo largo de la historia y que predominan en la actualidad se analizan que contaban con un denominador común el cual era la base de la gastronomía prehispánica que está compuesta por todas y cada una de las más de 60 variedades del maíz, frijol, chile, tomate y calabaza, entre los utensilios utilizados por los antiguos mexicanos encontramos el comal, el metate, las ollas de barro, las jícaras de guaje y bules, con los cuales ellos cocían sus alimentos de diversas maneras:

Asados directamente a las brasas o con leña, o sobre comales de barro, como las tortillas, o hervidos en agua. La barbacoa carne envuelta en hojas vegetales se cocía en un hoyo bajo el suelo, cubierta de tierra, previamente calentado con leña, y piedras que absorben y mantienen el calor. En la cocina prehispánica no se acostumbraba freír los alimentos, pues no disponían de aceites vegetales ni de mantecas animales.

Los indígenas conservaban algunos alimentos por medio del proceso de secado o salado, o ambos juntos, sobre todo en las cálidas regiones costeras y septentrionales, y en las zonas lacustres del centro del país (Sistema de Información Cultural, 2021, p. 5-6).

Cabe resaltar que, desde tiempos atrás tenían varias formas de endulzar, ya sea por medio de mieles de maíz, maguey, abeja o de avispa y de otros vegetales. El estudio de sus bebidas no alcohólicas y asimismo de las espirituosas, ha ameritado amplias

publicaciones de especialistas. Desde luego, destacan entre ellas el chocolate y el pulque, respectivamente. Conviene dejar bien claro que nuestros pueblos prehispánicos practicaban regularmente la antropofagia ritual, pero rara vez como sustento alimenticio (Sistema de Información Cultural, 2021, p. 8).

En la actualidad se pueden observar que aún se mantiene el hábito de consumir pescados y camarones preparados de esa manera, otro ejemplo de ello es la machaca en el norte.

Técnicas de la Cocina Prehispánica Mexicana

La cocina prehispánica mexicana se caracteriza por usar los ingredientes y recursos que nos brinda la naturaleza y cada uno de sus alimentos son el complemento perfecto de nutrientes para una alimentación. Entre las técnicas de preparación básicas de la cocina prehispánica mexicana encontramos: jacube, nixtamal, pinole, tatemar y mixiotes (ver fig.18).

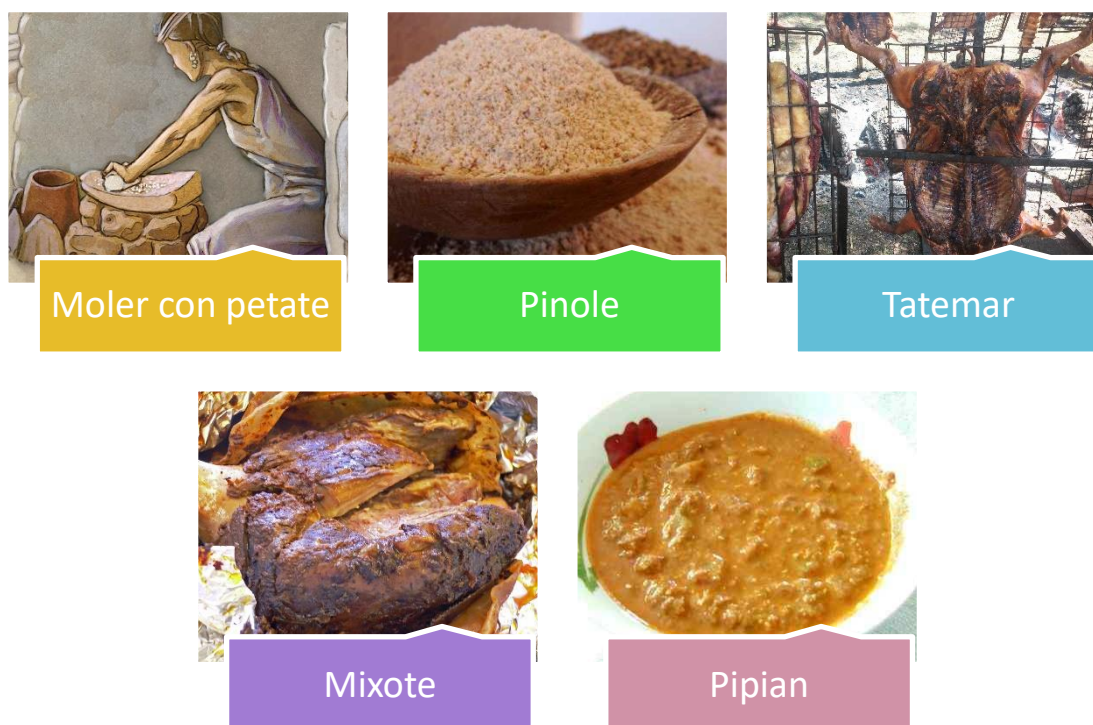
Las técnicas principales de cocina prehispánica mexicana de acuerdo con Belem & Orozco (2020), son:

- ✚ **Molido:** moler con metate y las manos, es de las técnicas más conocidas, se utilizaba principalmente para la suavizar y dar forma a las masas y para convertir en polvo algunos alimentos.
- ✚ **Pinole:** es una técnica utilizada para la producción de harina de maíz para su consumo en polvo, dicho procesamiento incluye el endulzado de la misma.
- ✚ **Tatemar:** es una técnica de asado que consistía básicamente en utilizar una fogata y poner por encima el alimento, también se utilizaban comales para darle un extra de aroma ahumado.
- ✚ **Mixiote:** es una técnica utilizada para crear un platillo, acompañado con carne, mezclado en algún adobo (o chile) que se ponía al vapor envuelto en una hoja del maquey para su cocción.

- ✚ **Pipián:** es una técnica de preparación de salsas a base de pepitas de calabaza tostada y molida previamente para preparar un guiso de carne.

Figura 19

Esquema de técnicas prehispánicas



Fuente: elaboración propia del equipo, 2024.

Factores que afectan el desarrollo del turismo gastronómico en México

Con los ejemplos analizados se visualiza que las rutas gastronómicas al ser desarrolladas dentro de un lugar pueden ser muy funcionales, dado que, hoy día tiene un papel muy importante para cierto segmento del turismo, pero a su vez ante factores

sociales, económicos y ambientales algunas de ellas se pueden ver afectadas. A continuación, se hace mención de algunos casos. Como primer ejemplo se analiza que actualmente una ola de violencia azota el turismo en playas de Acapulco.

Como lo resalta Staff (2023) da a conocer que pese a las medidas para salvaguardar a locales y turistas, la nueva ola de violencia ha rebasado la seguridad del puerto, donde bloqueos y ataques de grupos criminales han dejado a más de 7,500 cancelaciones de habitaciones de distintos hoteles durante esta temporada vacacional, según dan a conocer empresarios del sector. Esto a cusa del reciente asesinato de un conocido empresario local en la Autopista del Sol, además del cuerpo de una joven abandonada en una bolsa de basura, un bloqueo del narcotráfico con más de 10 automóviles incendiados en la carretera Acapulco-Zihuatanejo y el homicidio de un policía (p.3 - 4).

Ante los distintos sucesos se visualiza una preocupación en los habitantes debido a que advierten sobre una posible crisis económica, pues más del 80% de los pobladores vive del turismo que recibe esta ciudad. Por lo tanto, el presidente de la Sección de Hoteles y Empresas Turísticas de Acapulco, Alejandro Domínguez da a conocer lo siguiente “para nosotros, ha sido una temporada un tanto diferente. Esperamos un poco más de ocupación, así que esperamos llegar a los índices de ocupación que tuvimos en el año 2019, porque ya todo pintaba para que así fuera” (Staff, 2023, p. 5).

Dado que, durante “el segundo trimestre de 2019, la afluencia turística en Acapulco fue de más de 1.84 millones de visitantes, uno de los puntos más altos de la década” (Staff, 2023, p. 6). Y con la llegada de turistas se analiza que se han ido recuperando, pero esto aún no se alcanzan con esos niveles previos a la pandemia, lo que se complica aún más con los hechos violentos.

Pese al panorama de violencia, que se analiza en Acapulco se obtuvo:

Un incremento del 27% en las llegadas al aeropuerto de turismo nacional y 7% internacional, con un nivel de 73.6% en ocupación hotelera tan solo el fin de semana pasado, unos 14 puntos porcentuales por encima de las mismas fechas de 2022. “La prueba tangible (de la recuperación) es que

hoy estamos al 70% de ocupación hotelera en un día entre semana y esperamos que este fin de semana repunte”, comentó el secretario de Turismo municipal, David Abarca Rodríguez (Staff, 2023, p. 8).

Con ello el funcionario afirmó que seguirán trabajando para alentar a los turistas a que regrese al puerto, ya que, hay un centenar de destinos turísticos nuevos con los que Acapulco está compitiendo. “Y es lo que estamos haciendo, creando estrategias para presentar todo lo que tenemos nosotros, nos estamos reinventando con lo que tenemos” (Staff, 2023, p. 9).

Como medida preventiva para reforzar la seguridad, se han sumado 500 miembros de la Guardia Nacional como parte del programa “Fuerza Tarea Conjunta” (Staff, 2023, p. 10). Aunque las imágenes de los bloqueos del crimen dan la vuelta al país, “el turista llega a Acapulco y ya se siente seguro, no pasan cosas hacia los turistas”, sostuvo el presidente de Infraestructura del Consejo Consultivo de Turismo, Jesús Zamora Cervantes.

Siguiendo con los ejemplos se da a conocer el segundo ejemplo en donde los temibles tentáculos del crimen organizado en México: controla precios y abasto de alimentos en siete estados del país. Esta denuncia fue realizada por la Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos, la cual dijo que pone en riesgo la seguridad alimentaria, el abasto y se suma al encarecimiento de los alimentos con la investigación realizada por infobae (2022) da a conocer que:

Los tentáculos del crimen organizado en México parecen no tener fin, toda vez que llegan a lugares cada vez más inimaginables. Y es que, en los últimos meses, han ocurrido diversos hechos de violencia, robo y control de la comercialización de los alimentos básicos en los estados de Guerrero, México, Michoacán, Puebla, Tlaxcala, Veracruz y Zacatecas; afectando en mayor medida a las poblaciones de escasos recursos, así lo alertó la Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (p.3).

A través de un comunicado, se señaló en conjunto a los afectados, que “para la industria confederada y las industrias de alimentos, es inadmisibile que algunos Estados estén pasando por esta complicada situación, con la que se pone en riesgo la seguridad alimentaria, el abasto, y se encarecen los alimentos en esas poblaciones” (infobae, 2022, p.4). Cabe resaltar que también se enfatiza que:

Esto afecta en mayor medida a los que menos tienen, incluso a comunidades marginadas, que están a merced de la delincuencia organizada que controla los accesos a esas poblaciones, amenaza a los proveedores de insumos y alimentos, controla los precios y el abasto, dejando sin transporte a la cadena de suministro, al robar, quemar o destruir los camiones que surten esas regiones (infobae, 2022, p.6).

Ante estos contextos las poblaciones hacen un llamado a las autoridades con la finalidad de que “juntos encontremos y llevemos a cabo de inmediato, las acciones que propicien el regreso a la paz social, a la armonía y a la prosperidad de todos” (infobae, 2022, p.7).

Como tercer ejemplo se basa en un impacto ambiental en donde los fuertes huracanes afectan a los distintos estados de México uno de ellos es el huracán Otis que “impactó contras las costas de Guerrero como categoría 5, la máxima en la escala Saffir-Simpson, durante la madrugada de este miércoles. Desde que apareció como tormenta tropical, rápidamente se convirtió en un peligro potencialmente catastrófico, principalmente para Acapulco” (Rocha, 2023, p. 2).

Aunque al paso de, tiempo se fue degradando su nivel de categoría, el impacto fue grave, ya que dejó sin luz e incomunicadas algunas zonas de Acapulco y graves daños en los puertos. Con ello vemos que, en México existen, diversos fenómenos como este que han afectado al país, pero sólo algunos se consideran devastadores como lo menciona Rocha (2023):

- ✚ **Gilberto, el huracán asesino (1988):** con vientos de 298 kilómetros por hora, este huracán golpeó con mayor fuerza el Caribe, la Península de Yucatán y Texas. Al igual que Otis, Gilberto tocó tierra como categoría 5 el 14 de septiembre de 1988

en Cozumel antes de arrasar Cancún para luego regresar al Atlántico y azotar el noreste de México, principalmente Nuevo León y Coahuila (p.5).

- ✚ **Paulina (1997):** este huracán tocó tierra como categoría 4 en Chiapas antes de arrasar con Puerto Escondido, en Oaxaca, y Acapulco, Guerrero. Debido a su gran fuerza y los daños que dejó, causó la muerte de 228 personas y más de 150 mil damnificados (p.6).
- ✚ **Wilma (2005):** como categoría 5, este huracán impactó la península de Yucatán, en México, y Florida, en Estados Unidos, con vientos de 298 kilómetros por hora. El 21 de octubre de 2005 tocó tierra en Cozumel como categoría 4 para después soltar su fuerza por más de 48 horas a Cancún y la Riviera Maya (p.7).
- ✚ **Manuel (2013):** aunque Manuel llegó al país como categoría 1, dejó más de 123 muertos, 97 de ellos por una avalancha de nieve en la comunidad de La Pintada, Guerrero. El fenómeno meteorológico también afectó zonas de Coahuila, Chihuahua y Durango, dejando en total pérdidas económicas de alrededor de 242 millones de dólares (p.8).
- ✚ **Patricia (2015):** considerado como el huracán más intenso de los últimos 50 años, también llegó a la categoría 5 en la escala Saffir-Simpson, con vientos de una intensidad máxima de 342 kilómetros por hora. El fenómeno se debilitó entre el 23 y 24 de octubre de 2015 convirtiéndose en una tormenta tropical, pero dejó daños en 41 municipios del país (p.9).

Previamente ante lo analizado se visualiza la importancia del patrimonio gastronómico que se encuentra y distingue a cada región, que con sus distintas técnicas de elaboración hacen únicos a sus platillos tradicionales, aunado a ello con el trabajo de investigación se desea analizar a fondo las técnicas culinarias que se aplican en los tres platillos más sobresalientes del municipio de Chiapa de Corzo, a su vez indagar sobre su significado, por qué surgieron o el cómo empezaron a surgir las técnicas implementadas en cada uno de ellos y a su vez ver la relación que se tiene con el turismo.

Porque actualmente dentro de este municipio como tal no se ha descrito y abarcado aspectos sobresalientes a la gastronomía, debido a que, no se hace mención sobre los aspectos más relevantes como el significado ceremonial, desde que fecha

surgen o que se describan detalladamente las técnicas culinarias que se desarrollan para el proceso de elaboración de cada uno.

Sin embargo, en la actualidad los platillos son reconocidos únicamente por su nombre e identificados por ser servidos en fechas muy importantes como lo es La Fiesta grande de Chiapa de Corzo, ya que, después de los distintos recorridos con los parachicos, chiapanecas y chunta, se sirve un platillo tradicional, en forma de agradecimiento hacia las personas que salen a venerar a las imágenes patronales, y es ahí cuando alguna persona externa al municipio conoce estos platillos emblemáticos.

Por ende, se visualiza que esta parte gastronómica no se ha abarcado hasta el punto que se pueda impulsar como un atractivo sobresaliente que contribuya al desarrollo local de este municipio.

Capítulo III. Resultados

Dentro de este capítulo se darán a conocer los resultados obtenidos mediante las metodologías desarrolladas, con la finalidad de lograr los objetivos planeados.

Dado que, dentro del municipio de Chiapa de Corzo la mayor parte de los estudios sobre la gastronomía se limitan a la descripción de las recetas de platillos tradicionales, este estudio realiza una descripción más amplia de cada uno de ellos, su origen, proceso y significado, entre otros aspectos relevantes que a continuación se describen en los siguientes cuatro apartados.

1) Origen y significado ceremonial de los platillos tradicionales

El municipio de Chiapa de Corzo es reconocido por su variedad gastronómica desde sus orígenes se cree que los tres principales platillos surgen desde la precolonia, pero a partir del siglo XVIII se dieron a conocer más, en donde se resalta la importancia de la pepita con tasajo, el puerco con arroz y finalmente el cochito horneado.

Ante una conversación con D. Fonseca (comunicación personal, 14 de enero de 2024), se nos dio a conocer de manera detalla el orden en el cual surgieron algunos platillos tradicionales, a lo largo de la historia:

- ✚ **La pepita** surge como primer platillo dado que los ingredientes con los que cuentan son los más fáciles de obtener, se crea principalmente por las comideras este plato consiste en tiras de carne de res saladas y secadas (tasajo), bañadas en un recado de pepita molida. Al tratarse de un platillo ceremonial, se consume principalmente en la Fiesta de Enero de Chiapa y por ser tan laborioso, se reserva para eventos especiales dentro del municipio.

Cabe mencionar que, con este platillo se resaltan dos procesos esenciales en donde todas las pepitas se molían en metate y seguido de ello se mataban las reses para envolver todos los trozos en petate, ya que, de esta manera se guardaba más el sabor de la carne y esto permitía que fuese único.

Algo muy importante es que desde tiempos atrás se crea una venta al público en general con este platillo por parte de las comideras con la finalidad de

recaudar fondos para lograr cubrir los gastos de la comida que se les brinda a todos los parachicos y chiapanecas que salen a dorar al santo en la fiesta grande de Chiapa de Corzo.

✚ **El puerco con arroz**, este platillo se crea dado que décadas atrás cada prioste en conjunto con la junta de festejo solicitaban a los residentes una donación para llevar a cabo la fiesta grande Chiapa de Corzo y así darles algo de comer a las personas que participan en estos eventos religiosos.

Por lo tanto, las personas donaban lo que tenían de acuerdo a sus posibilidades, eso incluía animales, la mayoría de locatarios contaban con la crianza de puercos, ya que era lo más común, además de las semillas que obtenían como lo es el arroz dado la introducción por parte de los españoles eran los elementos principales dentro de las cocinas locales, asimismo las familias del municipio daban principalmente estos dos ingredientes y con ello surge la elaboración de este plato.

✚ **El cochito horneado** se desarrolla gracias a la introducción de elementos nuevos que van surgiendo desde la llegada de los españoles a Chiapa de Los Indios y surge como una variante del puerco con arroz, aunque los procedimientos no son similares, pero se ve como una alternativa para generar una variedad de platillos a ofrecer dentro de la Fiesta Grande.

Cabe resaltar que, gracias al excedente de reproducción de la crianza de este animal se forman estos dos últimos platillos en agradecimiento por la alta producción de puercos dentro del municipio. Hoy en día todos ellos se sirven no únicamente en la fiesta grande de Chiapa de Corzo, si no que se dan en las somes (más conocidas como enramas).

Figura 20

Esquema ilustrativo de los platillos tradicionales



PUERCO CON ARROZ



COCHITO HORNEADO



PEPITA CON TASAJO



PUERCO CON ARROZ



COCHITO HORNEADO



PEPITA CON TASAJO

Fuente: elaboración propia del equipo, 2024.

Como se visualiza dentro del esquema se resaltan algunos procesos de elaboración de cada uno de ellos.

Significado ceremonial

Tradicionalmente, la pepita con tasajo se cocina y consume en las fiestas patronales de Chiapa de Corzo, ocurridas entre el 8 al 23 de enero. Esta fiesta traza sus orígenes a partir del siglo XVIII, dado que, una terrateniente española llega al municipio de Chiapa de Corzo desde Guatemala con la finalidad, de buscar a un curandero que le ayudara a sanar a su hijo que en esos momentos se encontraba enfermo. Gracias a las indicaciones de esta persona, el niño se logró recuperar, por consiguiente, en agradecimiento la mujer más conocida como María de Angulo hizo traer desde sus tierras guatemaltecas una gran cantidad de alimentos para todos los indígenas chiapanecos, quienes en esos momentos estaban sufriendo una terrible hambruna causada por sequías y epidemias de aquel entonces.

Ante tal agradecimiento hacia María de Angulo los indígenas se disfrazaron y estos danzaron para entretener al niño, de ahí nace el nombre de los actuales parachicos. Ante estos sucesos según data la leyenda popular de tiempos atrás nace la Fiesta Grande del municipio de Chiapa, por ello cada año en agradecimiento se realiza una comida, que suele darse alrededor de las dos de la tarde para todas las personas que participan en estos eventos religiosos. Cabe resaltar que, como organizadores de estas celebraciones se encuentran las juntas de festejos y el prioste en turno en donde este plato es regalado por parte de ellos; a las demás personas que no participan, pero consumen este platillo se les vende por un precio razonable de \$ 40 por cada pieza de tasajo.

Ritos asociados a la preparación

Según la tradición chiapacorcesa, no todo el mundo puede preparar la pepita con tasajo, ya que es un acto ritual, en donde existe la superstición popular que dice que ninguna persona con la vista caliente puede ver la preparación más que las cocineras, ya que, si alguien más le “echa el ojo”, el guiso no espesará lo suficiente, se quedará sin sabor o agriará durante las siguientes horas, y como consecuencia a esto bien se podría cortar durante el procedimiento, por lo cual se restringe la entrada a dichas personas dado que todo ello es muy laborioso y generalmente son las mujeres de la localidad las

únicas que tienen la destreza para cocinar la pepita con tasajo, comenzándolo desde el día anterior o desde muy temprano (toda la madrugada desde la medianoche). La agrupación de mujeres suele ser la misma de un año para el otro, o varían según el prioste (quien posee al santo), quien es el organizador de la comida.

Como el cristianismo está muy extendido en la zona y es común que las cocineras se encomienden a Dios antes y durante la preparación del guiso. Según la tradición local, antes de empezar las mujeres solo comerán pan y beberán café, durante las tres o cuatro horas que tardan en prepararlo no pueden distraerse ni tan siquiera para ir al baño. Aunque es raro que ocurra, a veces a un número limitado de hombres se les permite colaborar en la cocina, pero esto se da ya que cuentan con los conocimientos desde muy pequeños.

2) Platillos tradicionales de Chiapa de Corzo y sus técnicas culinarias para el proceso de elaboración

El municipio de Chiapa de Corzo cuenta con una gran variedad gastronómica dado que fusiona ingredientes locales con técnicas ancestrales, esto a ha propiciado a que este lugar cuente con tres debidas tradicionales como: el cruzadito, pozol blanco y de cacao, además de platillos típicos los cuales son: el estofado de res, la chanfaina, los tamales de chipilín con pollo, la pepita con tasajo, el puerco con arroz y el cochito horneado.

Siendo estos tres últimos los más relevantes dentro del lugar de estudio, debido al significado ceremonial, antigüedad y por qué durante la gran celebración de la fiesta grande dichos platillos tienen un gran impacto dentro de las distintas celebraciones. A continuación, se describen a cada uno desde ingredientes hasta el proceso de elaboración.

Platillo N°1 Pepita Con Tasajo

Es el principal platillo consumido en la fiesta de enero en Chiapa de Corzo, es tradición comerlo el día 20 de enero dado que, este platillo representa a la comida grande de las festividades.

Ingredientes:

- ✚ Pepita molida: se obtiene mediante las semillas de calabaza, después de secarlas por un determinado tiempo, son tostadas en un comal, seguido de ello, son molidas en un molino manual y finamente sazonadas con un poco de sal.
- ✚ Tasajo: es un tipo de carne de res cortada en trozos delgados y salada a su vez para facilitar su conservación durante un tiempo.
- ✚ Arroz molido: es el arroz integral típico, solo que para la elaboración de este platillo tiende a hacer molido al igual que la pepita.
- ✚ Achiote: se obtiene de un arbusto de hoja perenne, el cual es un colorante natural que permite darle color y sabor a un platillo.
- ✚ Manteca de cerdo: es la grasa extraída de los tejidos del animal, como la panceta, espalda o el estómago.
- ✚ Cebolla: es una planta bienal es decir que germina se reproduce y muere, esta crece desarrollando un bulbo en donde se acumulan reservas de nutrientes.
- ✚ Tomate: es el fruto de la planta *Solanum lycopersicum*, con tonalidades rojizas y su sabor es una variación entre lo dulce, agrio y salado con un toque terroso.

Proceso de elaboración: para comenzar días antes se consigue la carne de tasajo para dejarla secar únicamente con sal, estos trozos de carne se colocan en un tendero para su posterior secado, seguido de ello, se busca la semilla de calabaza con la finalidad de que dicha semilla no se boja (pura cáscara) para identificarla se va sacudiéndola con la mano y la soplan ya que si ella llega a volar quiere decir que no está bien, por ello al comprarla ven que sea de calidad.

Como primer paso esencial las semillas se pasan a tostar en un comal (de barro) grande y con ayuda de unas cucharas de manera estas se van volteando para tener una textura dorada en cada parte de la semilla, cabe resaltar que, al momento de dorarlas se

colocan por cantidades pequeñas esto con la finalidad de no quemarlas, al tener todas las semillas doradas estas se dejan enfriar por un día.

Al día siguiente muy de madrugada se muelen todas las semillas con un molino manual, continuando dentro de un recipiente ponen a hervir la carne con agua y sal únicamente por una o dos horas aproximadamente.

Continuando en otra tina de barro se barniza un poco con manteca de cerdo una vez que ya esté completamente derretida, se tiran trozos de cebolla en medias lunas y al tener una textura dorada se retira de cacerola, para poder cernir la pepita molina y así evitar que se formen grumos, este proceso es algo cansado, pero se debe hacer con sumo cuidado, de igual manera al finalizar se agregar toda la pepita, seguimos con el arroz molido que también debe de cernirse.

Como siguiente paso, dentro de la cacerola se va dejando caer el caldo de la carne hervida con anterioridad, en un vaso de agua se disuelve el achiote para posteriormente dejarlo caer en la cacerola con una cuchara de madera esto se mueve lentamente para que tenga un buen espesor y de esta manera se logra obtener el recado de la pepita. Para finalizar este platillo se sirve en un plato de barro colocando de dos a tres trozos de carnes y ya encima de ellos se coloca el recado de pepita.

Datos sobresalientes del platillo: Para realizar tal cantidad de comida utilizan pailas de distintos tamaños y todo esto es hervido a fuego en leña, al principio varias señoras ayudan a cortar la carne en trozos, pero después de ello únicamente se quedan 5 personas toda la noche todo ello con la finalidad de que las personas no corten la pepita (Ver Fig. 21).

Figura 21

Elaboración de la pepita con tasajo



Fuente: imagen tomada por el equipo, 2024.

Platillo N°2 Puerco Con Arroz

Es uno de los guisos principales en la fiesta grande en Chiapa, dado las festividades es tradición comerlo el día 18 de enero.

Ingredientes:

- ✚ Costilla de puerco: son cortes que se encuentra en la parte inferior de las costillas de cerdo y es muy tierno.
- ✚ Tomillo: sus hojas van de un color grisáceo a verde pálido, produce flores blancas a rosadas y es rica en aceites esenciales, es usada para darle un aroma especial.
- ✚ Orégano: es una hierba perenne aromática, sus hojas tienen forma oval y son anchas, sus bordes suelen ser enteros o levemente dentados.
- ✚ Clavo: es la flor no abierta y seca de un árbol tiene una forma particular que consiste en una cabeza redonda y un cuerpo alargado rematado en punta de una textura rugosa y estriada.
- ✚ Pimienta: el grano de la pimienta proviene de una planta llamada *Piper nigrum*, sirve para darle un sabor más picoso y darle aroma a la comida.

- ✚ Ajo: es una planta perenne, con un bulbo subterráneo que es la parte comestible.
- ✚ Cebolla: es una planta bienal es decir que germina se reproduce y muere, esta crece desarrollando un bulbo en donde se acumulan reservas de nutrientes.
- ✚ Tomate: es el fruto de la planta *Solanum lycopersicum*, con tonalidades rojizas y su sabor es una variación entre lo dulce, agrio y salado con un toque terroso.
- ✚ Arroz: Es un cereal que ofrece al organismo mucha energía ya que contiene los carbohidratos necesarios para el desarrollo hormonal, cognitivo y digestivo de todo ser vivo. Crecen en espigas donde los granos de arroz se encuentran envueltos en una cáscara.

Proceso de elaboración: se usa principalmente la costilla y otras partes del puerco. Para la elaboración de los alimentos se pone a cocer la carne junto con algunos ingredientes como lo son: tomillo, orégano, clavo, pimienta, un ajo, una cebolla, esto para darle ese sabor rico a la carne y al caldo que previamente será usado para el arroz.

Cuando ya está cocida la carne, se retira del caldo y se pone a enfriar, esto para que la carne se pueda cortar en porciones, ya que, se meten pedazos grandes a hervir. Después de partir la carne esta se mantiene en un lugar fresco. Al terminar con la carne, se empieza con la consistencia del arroz, la cual se revuelve con la base del recado.

Para el arroz, se agrega a una paila¹ junto con un poco de manteca y se empieza a sofreír, esto para que el arroz no salga muy pastoso, después de eso se deja caer cebolla y tomate, ya que, todo este sofrito se deja caer el caldo y se deja cocer, cuando el arroz este en su punto, se apaga y se empieza a servir la comida (Ver Fig. 22). Para finalizar es servido en un plato de porcelana.

¹ Paila: es un recipiente de metal como una tina, que permite almacenar de 5 a 10kilos de comida, su uso es fundamental en la elaboración de grandes cantidades de comida dada su capacidad de almacenamiento y cocción.

Figura 22

Elaboración del puerco con arroz



Fuente: imagen tomada por el equipo, 2024.

Platillo N°3 Cochito Horneado

Es uno de los guisos principales en la fiesta de enero en Chiapa de Corzo. Platillo mestizo, es tradición comerlo el 22 de enero. Son trozos de carne de cerdo horneada acompañados de un caldo llamado recado, lechuga, rábanos y cebolla.

Ingredientes:

- ✚ Carne de cerdo: proviene de la versión domesticada del jabalí, también llamado cerdo doméstico.
- ✚ Lechuga: es una hortaliza que tiene una forma redondeada que está constituida por hojas grandes, espatuladas y alargadas que se enrollan formando una especie de capullo en capas, estas hojas son de color verde en su parte más externa y adquieren un color blanquecino a medida que se aproximan al tronco del que emergen.
- ✚ Cebolla: es una planta bienal es decir que germina se reproduce y muere, esta crece desarrollando un bulbo en donde se acumulan reservas de nutrientes.

- + Sal: la sal es un compuesto que se utiliza en la alimentación por su capacidad para realzar sabores, generar apetito y conservar alimentos, se utiliza en pequeñas cantidades para mantener el equilibrio de los procesos químicos en el organismo.
- + Orégano: es una hierba perenne aromática, sus hojas tienen forma oval y son anchas, sus bordes suelen ser enteros o levemente dentados.
- + Clavo: es la flor no abierta y seca de un árbol tiene una forma particular que consiste en una cabeza redonda y un cuerpo alargado rematado en punta de una textura rugosa y estriada.
- + Pimienta: el grano de la pimienta proviene de una planta llamada *Piper nigrum*, sirve para darle un sabor más picoso y darle aroma a la comida.
- + Ajo: es una planta perenne, con un bulbo subterráneo que es la parte comestible
- + Tomate: es el fruto de la planta *Solanum lycopersicum*, con tonalidades rojizas y su sabor es una variación entre lo dulce, agrio y salado con un toque terroso.
- + Manteca: es la grasa que se obtiene al fundir la piel y la grasa del cerdo, es muy valorada por su sabor y textura.
- + Rábanos: es una crucífera, como el brócoli y la coliflor, que contiene potentes antioxidantes que ayudan a mantener sano el sistema inmunológico, además de ser un excelente acompañante para distintas comidas.

Proceso de elaboración: con la carne de cerdo previamente lavada, sobre un recipiente para horno se agrega sal en abundancia para que la carne contenga un sabor poco salado y esto sea agradable para el paladar, continuamos cubriendo toda la superficie.

Colocando la carne de cerdo con el cuero hacia abajo para que esto impida que la carne se pegue al recipiente. Así de esta manera se estará cocinando al horno a una temperatura mínima, hasta que tome un color dorado intenso. Para una pieza de diez kilogramos, será necesario aproximadamente dos horas de cocción.

Mientras tanto, se prepara un aderezo mezclando las especias, con el aceite y el vinagre. Retira del horno y baña con el aderezo toda la carne de cerdo estando aún caliente. Se deja enfriar hasta que esté a temperatura ambiente y el adobo se penetre a la carne jugosa.

Para finalizar se acostumbra servir de dos formas en plato hondo un poco caldoso y encima se acompaña de lechuga y rábanos, otra manera es cortar la carne en trozos aún más pequeños y servirlos en tacos acompañado de un consomé y ensalada (Ver. Fig. 23).

Figura 23

Cochito Horneado



Fuente: imagen tomada por el equipo, 2024.

Ante lo analizado se puede observar que las principales técnicas culinarias en cada uno de los platillos son las siguientes:

Puerco con arroz

1. Hervir: es una técnica fundamental dado que permite la cocción de la carne en agua hirviendo. Esto con la finalidad de mantener una gran parte de nutrientes y que esto a su vez permita que la carne se encuentre jugosa.
2. Sofreír: esto consiste en hacer freír en un sartén o cacerola a baja temperatura condimentos para que logren la coloración o doramiento de los ingredientes logrando soltar sus jugos debido a la acción del calor que se implica a la hora de colocarlos.

Cabe resaltar que, este término es ampliamente utilizado en varias regiones alrededor de mundo. Sin embargo, algunas de ellas no manejan este término, sino que se le conoce como sudar, haciendo referencia a técnicas similares.

Pepita con tasajo

1. Desnaturalización de las proteínas: esto se aplica cuando un alimento con proteínas naturales se expone al calor y de esta manera las sustancias ácidas o alcalinas, rompe su estructura y se reorganiza en redes que lo vuelven más denso, esta técnica es fundamental para el secado de la carne que es uno de los principales elementos.
2. Tatemar: consiste básicamente en utilizar una fogata y poner por encima el alimento, también se utilizaban comales para darle un extra de aroma ahumado, esto es fundamental dado que, aquí se realiza el asado y tostado de las pepitas de calabaza las cuales son la base de este platillo.
3. Molido: es de las técnicas más conocidas, se utilizaba principalmente para la suavizar y convertir en polvo algunos alimentos, con ello se realiza la molienda de la pepita y el arroz que son la base.
4. Pipían: es una técnica de preparación de salsas a base de pepitas de calabaza y arroz molidos previamente para preparar el guiso con la carne.

Cochito horneado

1. Mixiote: es utilizada para crear un platillo, acompañado con carne de cualquier tipo, mezclado con algún adobo compuesto de especies, para dar un barniz a la carne y esta al cocinarse lograra absorber este adobo dándole un sabor único.
2. Al horno: consiste en cocer un alimento sometiéndolo a la acción indirecta del calor en un ambiente seco. Se trata de un proceso muy parecido al asado, solo que en el asado el calor se aplica de forma directa. Por lo tanto, cuando cocemos al horno normalmente lo haremos en una placa o fuente, para este platillo es necesario

untarle previamente alguna grasa para que no se peguen en este caso se utilizan los cueritos de grasa que contiene la propia carne.

Con ello podemos analizar que las técnicas culinarias aplicadas en cada uno de los platillos son fundamentales dado que, permite que cada platillo sea único, pero a pesar de los intentos realizados al paso del tiempo esto se puede ver modificado por distintos factores que denoten cambios en sus procesos de elaboración que a continuación se mencionan.

Cambios en las técnicas culinarias de la comida tradicional de Chiapa de Corzo

Es importante destacar que la mayor parte de las técnicas culinarias empleadas en la comida tradicional de Chiapa de Corzo se han mantenido. En el estudio se identificaron dos aspectos en los que se observan cambios, uno de ellos es la introducción de un molino manual, en las historias de vida de las cocineras tradicionales se resalta que las semillas eran molidas con un molcajete, pero esto se practicaba muchos años atrás por las primeras personas que realizaban este platillo, en esos tiempos era un instrumento fácil de conseguir por lo que ahora frente a la dificultad de contar con éste se ha optado por usar el molino manual.

Como segundo cambio se visualiza que el platillo *pepita con tasajo*, siendo uno de los platillos más conocidos en Chiapa de Corzo, ha tenido ciertas modificaciones, lo que se observa tanto en personas locales como en foráneos, que elaboran el platillo. Tal es el caso que cita N. González “ya que en una ocasión fue muy notorio en donde dentro de una escuela como proyecto cultural se les pidió a los alumnos llevar este platillo” (comunicación personal, 15 de enero, 2024). Esta experiencia mostró la introducción de ingredientes diferentes a los que originalmente lleva el platillo, tales como: sazónador (maggi), cubitos de tomate o pollo, maseca (harina de maíz), entre otros más.

Ante esta situación la cocinera tradicional finaliza comentando lo siguiente “esto me causo un disgusto ya que a la hora que presentaron sus platillos daban asco completamente y además que a muchos se les echó a perder y esto causaba un mal olor y desagrado total” N. González (comunicación personal, 15 de enero, 2024), esta

situación mostró además que modificar la base de un platillo tiene consecuencias, principalmente en el sabor del platillo.

Por otra parte, se observó que no únicamente se han dado cambios en las técnicas culinarias sino también en la manera de servir los platillos. Al respecto, se nos comentó que anteriormente los platillos se servían en trastes de porcelana y barro, pero debido a que ya casi no se elaboran este tipo de trastes o son difíciles de conseguir, hoy en día se opta por servirlos en platos de unicel o de plástico.

Además, todas estas preparaciones se hacían en las pastes² que permitían elaborar hasta 15 kilos de carne, pero como dejaron de fabricarlas, ahora se utilizan las pailas de metal que son más fáciles de conseguir.

Estos cambios tanto en las técnicas culinarias como en la forma de servir los platillos se han generado a lo largo del tiempo, principalmente por la dificultad de encontrar algunos materiales o por el desconocimiento de la elaboración tradicional del platillo. Ahora, podemos señalar que ante estos sucesos es importante visualizar también los factores que hacen posible la permanencia de técnicas culinarias y/o procesos de elaboración de los platillos tradicionales de Chiapa de Corzo.

Factores que generan la permanencia de los procesos de elaboración en los platillos tradicionales de Chiapa de Corzo

Entre los factores identificados se encuentra que, la mayoría de cocineros/as tradicionales tienen más de 30 años de experiencia, dado que, muchos de ellos aprendieron a elaborar los platillos desde casa con familiares que se dedicaban a su elaboración desde tiempos atrás, por lo tanto, esto ha permitido la conservación de las recetas tradicionales.

Cabe resaltar que, gracias a la demanda que tienen las ventas de los platillos, esto ha contribuido a que se tenga un progreso económico dentro de las familias ya que, esto

² Pastes. Son tinas de barro de gran tamaño

les permite generar un ingreso monetario dado que, distintas familias cuentan con puestos de comida tradicional que se pueden observar desde cocinas y/o restaurantes.

Otro factor muy importante es el generacional, estas recetas se transmiten desde años atrás de madres a hijas para que puedan ser elaboradas el día de las ramas para aquellas personas que asisten días previos a la celebración de las imágenes religiosas, en donde se resalta que el prepararlo es bastante representativo ya que de esta manera se ofrece un agradecimiento a todas ellas.

Cabe resaltar que la relevancia que tiene la fiesta de los parachicos de Chiapa es un factor de permanencia fundamental ya que ha sido declarado patrimonio de la humanidad desde el año 2009, lo cual es de gran ayuda hacia el fomento gastronómico dado que en el mes de enero se logra recibir una gran afluencia de turismo nacional e internacional, además de visitas por personas cercanas a este municipio que desean apreciar este evento, al mismo tiempo de disfrutar la comida tradicional que se sirve en agradecimiento.

2) Desarrollo del turismo en Chiapa de Corzo

Chiapas es una de los estados receptores de turistas en las temporadas altas como los son mediados de diciembre, principios de enero, semana santa, inicios/mediados de julio - agosto, en algunos puentes y días festivos o fechas específicas de eventos especiales como son las fiestas patronales que se presentan a lo largo del año, en este caso se analizan los datos de los últimos cuatro años de la afluencia turística que ha tenido Chiapa de Corzo.

Tabla 1*Afluencia turística 2019 – 2023*

AFLUENCIA TURISTICA						
Afluencia	2019	2020	2021	2022	2023 (hasta agosto)	Total
Nacional	384,028	109,547	274,577	365,523	229,688	1,363.363
Extranjera	55,096	8,945	26,003	60,686	45,680	196.410
Total	439,124	118,492	300,580	426,209	275,368	1,559.773

Fuente: Secretaría de Turismo – estadísticas, gobierno del estado de Chiapas/ dirección de turismo, H. Ayuntamiento Constitucional de Chiapa de Corzo, 2023.

En los últimos años se notan cambios en la afluencia turística donde se ve un crecimiento de turistas en 2019, pero en 2020 baja considerablemente por la situación sanitaria del COVID-19 una enfermedad causada por el Coronavirus SARS-CoV-2, situación que se presentó en todo el mundo, decretándose como una pandemia y obligando a los países a cerrar fronteras y limitar la entrada de turistas.

En el año 2021 se eleva nuevamente el turismo gracias a las vacunas contra del COVID-19 que dan la oportunidad de controlar la pandemia. Llegando al 2022 en el turismo se observa una recuperación de la afluencia turística después de los dos años de la pandemia. En los cuatro años se notan turistas de diferentes estados y países, en donde resaltan los estados de CDMX, Jalisco, Tabasco, Oaxaca y países como Francia, Estados Unidos, España e Italia.

Según los datos de H. Ayuntamiento Constitucional de Chiapa de Corzo, 2023 las temporadas más altas son los meses de abril y diciembre, teniendo como máximo atractivo turístico el Cañón del Sumidero que en el año 2022 tuvo un total de 471,751, teniendo una derrama económica de 174,920,605 y un incremento del 54% en la ocupación hotelera en el Municipio.

En el año 2023 el turismo se tiene un registro hasta el mes de agosto donde tiene un total de 275,568 turistas, donde un total de 262,180 han visitado el Cañón del Sumidero provocando una derrama económica de \$545,919,892 en los ocho meses del año con un 46% en la ocupación hotelera. En donde la mayoría de los visitantes nacionales vienen de los estados de Yucatán, Oaxaca, Jalisco, Estado de México y Veracruz, los visitantes extranjeros vienen de España, Francia, Polonia, Holanda y Estados Unidos.

En el municipio se destaca un segmento que llegan por un turismo natural, ya que del 100% de los turistas el 95.14% de ellos llegan a Chiapa de Corzo específicamente para visitar el Parque Nacional Cañón del Sumidero y el otro 4.86% lo hace atraído por la cultura.

De los turistas que llegan por un turismo cultural, se destaca el interés de turistas nacionales por conocer las distintas culturas en el municipio entre las que destacan está la cultura zoque. Por otro lado, los turistas nacionales desean conocer pueblos originarios y/o mágicos, así como arquitectura, arte, museos y fiestas. En el caso de Chiapa de Corzo, se centran en visitar las diferentes capillas como la de San Jacinto y la del Calvario, visitan museos como el de Iaca y el de la marimba, otro de los atractivos más llamativos es el Ex convento de Santo Domingo de Guzmán.

Turistas y Visitantes

Al municipio llegan dos tipos de grupos que se dividen entre visitantes y turistas, en donde los visitantes no se quedan más de unas horas en el lugar, por lo regular los visitantes vienen un día en especial de la fiesta grande, o en vacaciones a conocer un poco del lugar y de su historia, pero mayormente vienen exclusivamente al recorrido del Cañón del Sumidero y la mayoría no permanece mucho tiempo en el lugar por las altas temperaturas que se presentan dentro de la localidad.

Por otra parte, se encuentran los turistas, los cuales permanecen mínimo un día y una noche en el lugar, este grupo se centra más en conocer a fondo la fiesta grande y

participar más días en ella, también visitan el lugar en vacaciones y dedican varios días para conocer el pueblo mágico, su historia y los puntos más visitados del municipio.

En el estudio realizado se identificó que tanto turistas y visitantes se comparten en un 50/50 por ciento entre turistas y visitantes dado que, con las entrevistas realizadas nos dan a conocer que la mitad de ellas van de paseo por tan solo un día en compañía de sus familiares y por otra parte el resto de ellas se encuentran hospedadas dentro del municipio en donde deciden estar desde dos a más días porque desean participar en los distintos recorridos que se planean en conmemoración de la Fiesta Grande, además de conocer más a fondo lo que Chiapa ofrece dentro de su rama gastronómica, como sus museos, parques y la historia que rodea el lugar.

Un dato interesante recopilado dentro de las investigaciones es que tanto visitantes como turistas realizan una búsqueda de platillos tradicionales que se ofertan en el municipio, ya que, la mayoría de ellos al viajar buscan lo tradicional del lugar, esto para tener una experiencia nueva en su viaje, dado que, de las entrevistas realizadas algunos de los presentes han expresado que su platillo favorito es el cochito horneado seguido de la pepita con tasajo y el puerco con arroz.

Muchos de ellos se atreven a probarlos porque los relacionan con platillos que ya conocen, como por ejemplo al cochito horneado lo relacionan con un platillo que se sirve en Chihuahua que se conoce como guisado rojo o carnitas, o al puerco con arroz que tiene un parecido con el puerco en salsa verde. Así como se encuentran personas que les gusta probar cosas nuevas, también se encuentran personas que prefieren llegar al lugar y buscar alimentos que ya conocen y que también se sirven en su lugar de origen.

De esta manera se analiza que el turismo tiene una gran influencia en las diferentes actividades económicas, trayendo consigo algunos cambios permanentes, uno de los afectados es la actividad gastronómica, ya que los alimentos giran en torno a la demanda de los turistas, en donde al querer cumplir estas demandas se encuentran cambios significativos como los establecimientos de comida rápida o en el cambio de los menús dentro de algunos restaurantes que no solo ofertan comida tradicional si no también convencional.

Gustos y Preferencias

Con las entrevistas realizadas a los establecimientos locales y prestadores de servicio en el ámbito alimenticio se analiza que el establecimiento de la oferta se genera y desarrolla mediante las preferencias de los clientes, recomendaciones y/o gusto, pero con ello se analiza que alrededor de un 80% de las personas prefieren consumir platillos tradicionales y el otro 20% de ellas optan por comidas no tan tradicionales si no que por comida rápida o snacks.

Algo muy importante es que los establecimientos manejan sus costos analizando desde la calidad hasta lo que un cliente pueda llegar a pagar por consumirlo y con las 30 entrevistas realizadas se visualiza que la mayoría de turistas como visitantes están dispuestos a pagar desde los \$80 a \$400 pesos por un platillo, pero todo ello dependerá si le genera cierto gusto y curiosidad por probar dichos platillos.

Un dato interesante es que dentro del municipio se logró visualizar que se encuentran distintos establecimientos que ofertan lo tradicional y tienen distinciones por lo tanto surge la idea de desarrollar una ruta como una guía tanto para turistas como visitantes sobre los distintos lugares que podrían visitar para conocer aún más la gastronomía tradicional.

Propuesta de una ruta gastronómica (guía)

En el municipio se encuentran diferentes restaurantes que ofertan una diversidad de platillos, desde lo tradicional hasta comida rápida y mariscos. Todo ello se logra analizar desde los resultados obtenidos en campo, por lo que, al visualizar la información recolectada se pretende dar a conocer una guía con una ruta sobre los restaurantes que ofertan diferentes platillos y que esto a su vez pueda ser de ayuda para las distintas personas que van a Chiapa de Corzo con el objetivo de conocer que establecimientos son convenientes para ellos basándose en su presupuesto, cercanía, entre otros factores más.

Cabe resaltar que los restaurantes, fondas o cocinas económicas que se dan a conocer a continuación tienen una distancia desde la entrada de Chiapa de Corzo hasta llegar a la altura de la pila (fuente mudéjar) y alrededores del parque central.

Tabla 2

Ubicaciones de los restaurantes, cocinas y fondas dentro de Chiapa de Corzo

Nº	Restaurante/ fonda/ cocina económica	Ubicación	Ofertan
1	Los corredores	5 de febrero	Platillos tradicionales
2	Sabores de San Jacinto	5 de febrero	Comida rápida y antojitos
3	Chin Chin	5 de febrero	Platillos tradicionales y comida extranjera
4	Bigotezz	Calz. Victorio R. Grajales	Comida rápida
5	Casa chiapaneca	Calz. Victorio R. Grajales	Platillos tradicionales
6	Ristorante D´avelino	Calz. Victorio R. Grajales	Comida Italiana
7	El parachico	Calz. Victorio R. Grajales	Platillos tradicionales
8	Cenaduría Hernández	Calz. Victorio R. Grajales	Comida rápida y antojitos
9	El padrino	Calz. Victorio R. Grajales	Mariscos
10	El buen sazón	Mexicanidad de Chiapas	Platillos tradicionales
11	La profesora	Mexicanidad de Chiapas	Platillos tradicionales

Fuente: elaboración propia del equipo 2024.

Con la información dada a conocer, se integra un mapa en el cual se dan a conocer los lugares para mayor información.

Figura 24

Mapeo 1 de principales restaurantes dentro del municipio



Fuente: retomada de Google Earth, modificada por el equipo, 2024

Figura 25

Mapeo 2 de principales restaurantes dentro del municipio



Fuente: retomada de Google Earth, modificada por el equipo, 2024

Figura 26

Mapeo 3 de principales restaurantes dentro del municipio



Fuente: retomada de Google Earth, modificada por el equipo, 2024

3) Implicaciones de los cambios y permanencias

Dentro de este apartado se analizan las principales implicaciones las cuales afectan de distinta manera a los residentes del lugar de estudio, dado que, al modificar alguna técnica o ingrediente, los sabores pueden empezar a variar ya sea para un mejor sabor o un sabor más insípido.

Estas modificaciones pueden poner en duda la calidad de los productos que por décadas han permanecido, a su vez, llevar a una pérdida cultural alimentaria y con el cambio de sabores que se ha dado y se han visto mediante la elaboración de los platillos en cuanto cambian algún ingrediente, ya sea porque es más barato o simplemente porque no saben cuál es el ingrediente correcto que se utiliza en la receta original, van provocando ciertos problemas en la base de cada platillo.

Como primer platillo encontramos a la pepita con tasajo en donde se destacan las técnicas de, desnaturalización de las proteínas, tatamar, moler y pipián, aquí se identifican dos cambios: anteriormente la carne se envolvía en petate y se dejaba unos días para que se secase y ahora se utiliza el secado con sal, para la técnica de moler la pepita, se utilizaba el metate y actualmente se utiliza el molinillo manual.

Posteriormente se visualiza un cambio más en el recado de la pepita con tasajo si no se logra utilizar los ingredientes adecuados no se logra espesar como debería o que, al momento de degustar el alimento este les pueda causar un mal estar estomacal a la persona que lo ha degustado, o por otra parte en la manera correcta de emplatar los distintos platillos, ya que anteriormente se servían en platos de porcelana y actualmente se sirven en platos de unicel.

En segundo lugar, se encuentra el puerco con arroz, en donde se destacan las técnicas de hervir y sofreír, en este platillo no se observó una evolución o cambio en sus técnicas. Por último, en el platillo del cochito horneado se encuentra la técnica de mixiote y horneado, de las cuales no se identifica una evolución significativa, dado que, este platillo surgió a través de la diversificación e introducción de elementos desde la llegada de los españoles.

Ante algunos cambios los mismos visitantes prefieren ya no consumir el producto alimentario, por motivos de que les puede hacer daño o que el sabor ya no es el mismo que antes, por lo tanto, esto puede afectar a las personas que se dedican a la venta y elaboración de estos productos durante las distintas temporadas.

Por ende, como consecuencia esto genere una pérdida de identidad del municipio ya que la historia detrás de cada uno de los platillos se vería afectada, así como ciertas tradiciones o costumbres con las que simpatiza en un sentimiento conocido como identidad cultural que ha logrado trascender desde el pasado y parte de éste se vea afectado.

Por lo que en los últimos años todo esto se va modificando poco a poco llegando a un grado que todo se va volviendo más homogéneo y como consecuencia de ello las demás generaciones van perdiendo ese sentimiento de pertenencia, como olvidar sus orígenes y con ello adoptan características de otras culturas ajenas a las de ellos. Las razones y efectos de este fenómeno se pueden ver desde diferentes perspectivas, porque hay quien lo acepta sin problema, pero también hay quien lo considera como algo serio.

De esta manera una solución sería generar una promoción más hacia el patrimonio gastronómico, dado que, el municipio cuenta con diferentes restaurantes, en donde se han identificado 11 restaurantes fuertes, de los cuales seis son de comida tradicional y cinco de comida rápida, de estos 11 los más famosos para los turistas y visitantes son los de comida rápida, ya que son los que tienen comidas más reconocidas para los visitantes y son los locales que se encuentran más cerca de los lugares de estancia de los turistas, mientras que los restaurantes de comida tradicional se encuentran en lugares un poco más alejados del centro y los pocos que se encuentran cerca no son muy conocidos ya que se encuentran dentro de los locales del mercado, en la entra del municipio y/o alrededores del centro. Por lo que es necesario promoverlos más, para que los visitantes y/o turistas pueden identificarlos y de esta manera logren visitarlos.

Conclusiones

En la presente investigación se analizó la relación que existe entre el turismo y la gastronomía chiapacorcesa a través del reconocimiento y la evolución de sus técnicas culinarias, utilizadas en los tres platillos más representativos de Chiapa de Corzo. Algunas de estas técnicas se mantienen igual y otras presentan ligeros cambios al momento de la preparación, ya que, actualmente algunos utensilios se han modernizado.

Al registrar los procesos de elaboración de los principales platillos tradicionales de Chiapa de Corzo, se buscaron los platillos más emblemáticos del lugar de estudio, en donde destacan la pepita con tasajo, el puerco con arroz y el cochito horneado, por lo que se examinaron principalmente estos tres, ya que, son los platillos elaborados especialmente para consumirse en la fiesta grande, enramas y fiestas patronales dentro del municipio.

Se logró caracterizar la actividad turística de Chiapa de Corzo como un factor generador de cambios y su relación con la gastronomía y las técnicas culinarias. Dado que, el turismo es una de las mayores actividades económicas que se encuentran en el municipio, recibiendo a más de 275 mil turistas al año.

En las salidas de campo como parte de la investigación se fueron encontrando las respuestas de cada una de las preguntas que al principio se formularon, logrando así también los objetivos propuestos e incluso superando los desafíos que implicó dicha investigación.

Dado que, al realizar las entrevistas con las/los cocineros tradicionales fue un reto porque teníamos que buscar la manera de encontrarlos por una parte en sus casas y cuando realizaban los platillos en una festividad representativa, pero a pesar de ello se logró descubrir, analizar y visualizar las técnicas culinarias utilizadas en los procesos de elaboración de estos platillos, por otro lado, se dieron a conocer los principales cambios que se han presentado.

A pesar de que la afluencia turística, genera cierta demanda en los diferentes platillos tradicionales del municipio no se observan cambios substanciales en los

procesos de elaboración de cada uno de ellos, ya que, únicamente los cambios más notables se basan en la modernización de los utensilios de cocina dando como resultado que se creen pequeñas modificaciones en las técnicas, pero esto no afecta de ninguna manera a los platillos por lo que son mínimas.

Cabe resaltar que al realizar esta investigación el cambio más visible que se ha generado fue la manera de emplatar, ya que, como se describió en los apartados anteriores, esto se modificó por lo que muchos de los utensilios se han descontinuado a causa de la falta de materiales necesarios para su elaboración.

Algo que llama la atención de muchos es el poco estudio a profundidad de la gastronomía de Chiapa ya que, dentro de ella hay una gran variedad la cual se podría seguir investigando y se podría detonar mediante tres campos de investigación como lo son: platillos, bebidas tradicionales y dulces tradicionales.

Fuentes de Información

- Acerenza A. (2001). *Conceptualización, origen y evolución del Turismo*. ENTORNO TURÍSTICO. <https://www.entornoturistico.com/conceptualizacion-origen-y-evolucion-del-turismo-de-miguel-angel-acerenza-pdf/>
- Alban G., Verdesoto A., Castro M. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *RECIMUNDO*, 2(3), 163-173. <file:///C:/Users/52967/Downloads/Dialnet-MetodologiasDeInvestigacionEducativaDescriptivasEx-7591592.pdf>
- Agudelo-López., Cesín-Vargas., Thomé-Ortíz (2016). *Alimentos emblemáticos y turismo. La vinculación del queso bola de Ocosingo con la oferta turística regional*. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722016000100131
- Barajas Zayas E. (2004). *La observación participante: metodología y crítica*. redined.<https://redined.educacion.gob.es/xmlui/handle/11162/34352>
- Borbolla, S. R. (2021). La cocina tradicional de México en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, 10 años después. *Hereditas*, (31), 4–15. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/hereditas/article/view/17196>
- Belem & Orozco (2020). *10 recetas de cocina prehispánica mexicana*. <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina-mexicana/comida-prehispanica-mexicana/>
- Castillo (2018). *Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México*. <https://www.redalyc.org/journal/4695/469565683002/html/>
- Catherine Walsh (2005). *Interculturalidad y (de) colonialidad: Perspectivas críticas y políticas*. <https://formacion.ilsb.org.mx/wp-content/uploads/2023/03/Catherine-Walsh-Interculturalidad-y-de-colonialidad.pdf>

- Centro Virtual Cervantes, (s.f.). *Aculturación*.
https://cvc.cervantes.es/ENSENANZA/biblioteca_ele/diccio_ele/diccionario/aculturacion.htm
- Censo de Población y Vivienda (2020). *Información Demográfica y Social*.
<https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/#Microdatos>
- Contreras & Medina (2023). *Las valorizaciones del patrimonio alimentario y sus vínculos con el turismo*.
<http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/kiosko/2023/Las%20valorizaciones%20del%20patrimonio%20alimentario%20y%20sus%20vinculos%20con%20el%20turismo.pdf>
- Copyright. (2024). *Tipos de Identidad esenciales*. <https://www.clasificacionde.org/tipos-de-identidad/#comment-144>
- De la Torre González A. (2021). *UN PASEO POR LA HISTORIA DE CHIAPA DE CORZO*.
 DE CABA TURISME I DESENVOLUPAMENT LOCAL (2017). *Turisme*.
<https://www.adventuretravel.biz/>
- Diario de Xalapa (2023). *Turismo derrama económica*. <https://www.diariodexalapa.com.mx/>
- Diccionario de gastronomía (s.f.). *Gastronomía*.
<https://archive.org/details/larousedicciona0000rica>
- Galán Ramírez A. (2021). *PATRÓN DE ALIMENTACIÓN EN MÉXICO*. alimentación para la salud. <https://alimentacionysalud.unam.mx/patron-de-alimentacion-en-mexico/>
- Gobierno de España (s.f.). *Tipos de suelo*.
<https://atlasnacional.ign.es/index.php?search=VERTISOLES+&title=Especial:Busca&go=lr&searchToken=aomfina1cdeg9v4pntetfy6i0>
- Gobierno de México (2020). *Chiapa de Corzo*.
<https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/chiapa-de-corzo>
- Gobierno de Chiapa de Corzo (2024). *Fiesta Grande*.
<https://www.facebook.com/AyuntamientoChiapaDeCorzo2427/>

Google Earth. (2023). *Chiapa de corzo, Chiapas [Imagen satelital]*.

Google Earth (2024). *Imagen modificada*.

Giuliana (2023) *Qué es el turismo de negocios: tipos, importancia y ejemplos*.
<https://espacioempresa.com/lideres/turismo-de-negocios/>

Hiernaux-Nicolas D. (s.f). *¿CÓMO DEFINIR EL TURISMO? UN REPASO DISCIPLINARIO*.
 Universidad Nacional De Mar Del Plata.
<https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/258/1/Apo2002a6v2pp11-27.pdf>

Infobae (2022). *Seguridad Alimentaria Mexicana*. <https://www.infobae.com/tag/seguridad-alimentaria-mexicana/>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (2010). *Compendio de información geográfica municipal 2010 Chiapa de Corzo Chiapas*.
https://inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/07/07027.pdf

Instituto Nacional de Información Estadística y Geográfica [INEGI] (2020). *Empleo y ocupación*. <https://www.inegi.org.mx/temas/empleo/>

Instituto Nacional de Antropología e Historia [INAH] (2022). *CHIAPA DE CORZO. Zona Arqueológica Chiapa de Corzo - INAH Instituto Nacional de Antropología e Historia*
<https://www.inah.gob.mx/zonas/zona-arqueologica-c...>

Jiménez Chaves, V., Comet Weiler, C. (2016). Los estudios de casos como enfoque metodológico: ACADEMO Revista de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades. 3 (2). [Dialnet-LosEstudiosDeCasosComoEnfoqueMetodologico-5757749.pdf](https://dialnet-los estudios de casos como enfoque metodologico-5757749.pdf)

La Organización Mundial del Turismo (OMT) (s.f.) *Glosario de términos de turismo*.
<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

León L. (2019). *Por qué el turismo es tan importante para México*. UNITEC BLOG.
<https://blogs.unitec.mx/vida-universitaria/por-que-el-turismo-es-tan-importante-para-mexico/>

- López & Lois (2015). *Investigaciones Turísticas*.
https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/47831/1/Investigaciones_Turisticas_9_06.pdf
- Martínez & Zúñiga (2021). *La cocina tradicional mexicana y su puesta en valor a través de la patrimonialización, turistificación y festivalización. Análisis de dos casos: Michoacán y Oaxaca*. [Turismo.Gastronomiaeinnovacion-1-2201.pdf](https://www.turismo.gastronomiaeinnovacion.com.mx/wp-content/uploads/2021/02/Turismo.Gastronomiaeinnovacion-1-2201.pdf)
- Masterwebcc (2018). *La cocina mexicana y su transformación*.
<https://somsomexicanos.mx/la-cocina-mexicana-y-su-transformacion/>
- Meléndez & Cañez (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*.
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- México desconocido. (s.f.). *Cocina tradicional mexicana, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/cocina-tradicional-mexicana-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad.html>
- Moreno Acevedo E., Enseñat Soberanis F. (2021). La historia del turismo en México. Primeros destinos, primeros turistas: *Península*, 16 (2).
<https://www.revistas.unam.mx/index.php/peninsula/article/view/80122>
- Municipios de México (2023). *LISTA DE LOS CENTROS EDUCATIVOS*. <https://www.los-municipios.mx/escuelas-chiapa-de-corzo.html>
- Ochoa Flores (2021). *TURISMO GASTRONÓMICO. UNA ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO DE BAHÍA DE KINO, SONORA*.
<https://ciad.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1006/1154/1/Claudia%20Ang%C3%A9lica%20Ochoa%20Flores.pdf>
- Ortega Reina F. (2023). *¿Qué es la Cocina contemporánea y cuáles son sus características?* IngeneriadeMenu.com. <https://ingenieriademenu.com/cocina-contemporanea/>

- Ortega Reina F. (2023). *Técnicas culinarias: Las 8 técnicas de cocina básicas que deberías conocer*. Ingenieriademenu.com. <https://ingenieriademenu.com/tecnicas-culinarias-tecnicas-de-cocina-basicas/>
- Organización Mundial del Turismo (s.f.) *Turismos según la OMT*. <https://conceptos.es/turismo-segun-la-omt>
- OSTELA (2022). *Turismo alternativo: qué es, tipos y ejemplos*. <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/turismo-alternativo-que-es-tipos-y-ejemplos>
- Peña (2021). *El turismo gastronómico en México, una gran oportunidad*. <https://www.entornoturistico.com/el-turismo-gastronomico-en-mexico-una-gran-oportunidad/>
- Ramírez López N. (2018). *Técnicas de la Metodología Cualitativa*. UNAM <https://uapa.cuaieed.unam.mx/sites/default/files/minisite/static/02414209-e634-4354-b751-5e811888e8e8/tecnicas%20metodologia/index.html>
- Secretaría de Turismo [SECTUR] (s.f.) *El turismo cultural en México*. https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/pdf/Resumen_Ejecutivo.pdf
- Secretaría de Gobernación [SEGOB] (2021). *Turismo de naturaleza*. https://apps1.semarnat.gob.mx:8443/dgeia/compendio_2020/dgeiawf.semarnat.gob.mx_8080/approot/dgeia_mce/html/RECUADROS_INT_GLOS/D2_TURISMO/D2_TURISMO02/D2_R_TURISMO02_04.htm
- Secretaría De Gobernación [SEGOB] (2021). *Turismo de aventura*. <https://www.gob.mx/segob>
- Sistema de Información Cultural (2021). *La cocina prehispánica*. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=89
- Soto Aguilar (1978). *Bosquejo histórico geográfico de Chiapa de Corzo*.

- Subsecretaría de Planeación y Política Turística [SECTUR] (2015). Compendio Estadístico del Turismo en México 2015. https://datatur.sectur.gob.mx/Documentos%20compartidos/CESTM_2015.pdf
- Staff F. (2023). Ola de violencia azota turismo en playas de Acapulco. <https://www.forbes.com.mx/ola-de-violencia-azota-turismo-en-playas-de-acapulco/>
- Taylor (1996). *Identidad y reconocimiento*. <https://www.semanticscholar.org/paper/Identidad-y-reconocimiento-Taylor/a3a7ff1fa5db36c8161f114ef4ff81dec39e5aa0>
- Tapia Barrera J. (2021). *Importancia de la comida tradicional, de la mesa a la cocina*. <https://www.redalyc.org/journal/5713/571369597003/html/>
- Tresserras J. (2023). *El turismo cultural y creativo hoy*. UNESCO <https://www.unesco.org/es/articles/el-turismo-cultural-y-creativo-hoy>

Anexos

Tabla 3

MATRIZ DE CONGRUENCIA

Problema	Pregunta De Investigación	Objetivo General	Objetivo Específico	Marco Teórico	Hipótesis	Variable	Metodología	Instrumentos
Ante ello, los cambios en los hábitos alimentarios se dan debido a la situación económica local, la apertura del mercado de productos básicos, con su diversidad de incentivos, globalización y las nuevas formas de distribución. Otro factor es que el sector alimentario	¿Cómo las técnicas culinarias se adaptan a la demanda turística y qué efectos tiene esto en el ámbito doméstico y comunitario?	Analizar la relación que existe entre el turismo y la gastronomía chiapaneca.			Se comienzan a optar otros comportamientos alimenticios, dado que, se han apropiado de cosas novedosas, sazonadas en otros lugares, con aromas y sabores que a su vez hacen que la comunidad conserve únicamente las recetas tradicionales para sí mismos o para algunos miembros seleccionados de su familia, ante esta situación se puede observar una pérdida del patrimonio gastronómico	Técnicas culinarias *Procedimiento *Herramientas *Materias primas Ámbito doméstico Cocineros Demanda Turística *Consumo del platillo *Preferencias *Gustos	Cualitativa	Observación participante Historias de vida Entrevistas (a turistas) Entrevistas (a prestadores de servicio) Base de datos de la afluencia turística que se recibe

Problema	Pregunta De Investigación	Objetivo General	Objetivo Especifico	Marco Teórico	Hipótesis	Variable	Metodología	Instrumentos
está siendo dominado por pequeñas cadenas de servicios alimentarios como restaurantes, cafeterías, supermercados. Estas cadenas o franquicias han venido a "facilitar la vida", proporcionando comida rápida en todos los horarios, a menor precio y tiempo de preparación, aunque no	¿Qué factores determinan la permanencia o no de las técnicas culinarias en Chiapa de Corzo?		1)Caracterizar la actividad turística como un factor generador de cambios y su relación con las técnicas culinarias		construido a lo largo del tiempo. Entonces se sostiene que las técnicas culinarias son algo complejo, variable que está en constante movimiento y que son determinadas por múltiples factores, entre ellos el turismo	Ámbito comunitario *Que lugares ofertan lo tradicional *Qué porcentaje de los prestadores de servicio se dedican a la oferta de los platillos tradicionales	Cualitativa	Transecto (identificar lugares que vendan los platillos tradicionales)
					En las técnicas culinarias que se presentan en Chiapa de Corzo, encontraremos algunos factores que permiten su conservación, por ejemplo, encontramos un factor generacional y	Factores *Económicos *Sociales *Ambientales *Culturales		Observación participante Historias de vida

Problema	Pregunta De Investigación	Objetivo General	Objetivo Especifico	Marco Teórico	Hipótesis	Variable	Metodología	Instrumentos
necesariamente saludable.			2) Determinar los procesos de elaboración de los principales platillos tradicionales de Chiapas de Corzo.		cultural, debido a que, cada platillo tiene una historia detrás. Por otro lado, se analiza una influencia interpersonal ya que al pasar del tiempo algunos de los platillos han tenido cambios, ya sea por un comentario externo, un intento de evolución o porque alguna situación amerita el cambio de esa técnica.			