

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

ACERCAMIENTO Y DIFUSIÓN A LA GASTRONOMÍA MICHOACANA

Autor: GUADALUPE MONTSERRAT ESCUTIA ZENDEJAS

**Tesis presentada para obtener el título de:
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**Nombre del asesor:
LG. ILSE MONTSERRAT HERNÁNDEZ ADAME**

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación "Dr. Silvio Zavala" que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo "Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada", se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





UNVAQ
UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

TESINA

ACERCAMIENTO Y DIFUSIÓN A LA GASTRONOMÍA MICHOACANA

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

C. GUADALUPE MONTSERRAT ESCUTIA ZENDEJAS

ASESOR

LG. ILSE MONTSERRAT HERNÁNDEZ ADAME

ACUERDO: LIC100416

Clave: 16PSU0108E

MORELIA, MICHOACÁN JULIO DE 2019

Introducción	9
Capítulo 1. Fundamentos de investigación	11
1.1. Planteamiento del Proyecto	11
1.2. Objetivos	12
1.2.1. Objetivo General	12
1.2.2. Objetivos Específicos	12
1.3. Preguntas de Investigación	12
1.4. Justificación	13
Capítulo 2. Marco Teórico	15
2.1. Purépechas	15
2.2. Región	16
2.2.1. Región Lacustre	17
2.3. Cocina	18
2.3.1. Cocina Tradicional	19
2.4. Las Prácticas, saberes y formas de permanencia hacia la Cocina Tradicional	19
2.4.1. Platillos e Ingredientes de la Cocina Tradicional	20
2.4.2. Época Prehispánica	21
2.4.3. Cocina Prehispánica	21
2.5. Época Colonial	23

2.6. Mestizaje gastronómico	23
2.7. Difusión	24
2.7.1. Difusión y desconocimiento de la Cocina Tradicional	24
2.8. Tecnologías de la Información	25
2.8.1. Las Tecnologías de la Información (TICS) y su uso para la difusión	25
Capítulo 3. Antecedentes	26
3.1 Historia de Pátzcuaro	26
3.1.1. La Época Prehispánica	26
3.2. La Cocina desde la Mirada de los Españoles (Conquista)	30
3.3. Vegetación, flora y fauna	32
3.4. Agricultura y ganadería	33
3.5. Festividades de la Zona	33
3.6. Arquitectura	33
3.7. Actividades Económicas	34
Capítulo 4. Entrevista a las cocineras tradicionales	35
4.1. Entrevista a Israel Fuentes Cuiris	36
4.2. Entrevista a Mireya Talavera Cervantes	40
4.3. Entrevista a Miriam Hernández García	43
4.4. Entrevista a Guadalupe Hernández Dimas	45
4.5. Entrevista a María Inés Flores	47

Capítulo 5. El comensal moderno frente la cocina tradicional	49
5.2. Asociaciones de apoyo	51
Capítulo 6. Transmisión de la Comida Tradicional	55
6.1. Conflictos en la Transmisión de la Comida Tradicional	56
Capítulo 7. Resultados de Encuestas	57
7.1. Resultados dentro de la Ciudad de Morelia	57
7.1.2. Análisis de resultados en Pátzcuaro	60
Conclusiones	64
Bibliografía	67
Anexos	73
ENCUESTAS OBTENIDAS EN MORELIA	74

INDICE DE ILUSTRACIONES.

<i>Ilustración 1. Sociedad Tarasca.</i>	17
<i>Ilustración 2. Pueblos Mágicos y Regiones.</i>	18
<i>Ilustración 3. Las Islas del Lago de Pátzcuaro, Michoacán.</i>	19
<i>Ilustración 4. Mestizaje Culinario en México</i>	25
<i>Ilustración 5. Región de Pátzcuaro.</i>	31
<i>Ilustración 6. Mapa de Ruta Don Vasco.</i>	34
<i>Ilustración 7. Encuentro de Cocineras Tradicionales. Elaboración propia a partir del Trabajo de Campo.</i>	37
<i>Ilustración 8. Encuentro de Cocineras Tradicionales. Elaboración a partir del Trabajo de Campo.</i>	38
<i>Ilustración 9. Restaurante de los Once Patios.</i>	39
<i>Ilustración 10. Certificado de Punto Limpio al Restaurante Once Patios.</i>	39
<i>Ilustración 11. Sopa Tarasca de Once Patios.</i>	40
<i>Ilustración 12. Mireya Talavera. Fuente: Elaboración Propia a partir del Trabajo de Campo 2019.</i>	43

Ilustración 13. Stand de Mireya Talavera. Fuente: <i>Elaboración Propia a partir del Trabajo de Campo 2019.</i>	43
Ilustración 14. Miriam Hernández García. Fuente: <i>Elaboración Propia a partir del Trabajo de Campo 2019.</i>	45
Ilustración 15. Guadalupe Hernandez Dimas. Fuente: <i>Elaboración Propia a partir del Trabajo de Campo 2019.</i>	47
Ilustración 16. María Inés Flores. Fuente: <i>Elaboración Propia a partir del Trabajo de Campo 2019.</i>	49
Ilustración 17. Huertos Familiares.	53
Ilustración 18. Cultivos de Milpa.	53
Ilustración 19. Slow Food.	54
Ilustración 20. Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.	55
Ilustración 21. Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas.	55
Ilustración 22. Sitio Web “Nuestras Raíces”. <i>Elaboración propia.</i>	56
Ilustración 23. Sección de inicio del sitio web. <i>Elaboración propia.</i>	59
Ilustración 24. Sección de propósito en la página web. <i>Elaboración propia.</i>	60
Ilustración 25. Sección de ingredientes en la página web. <i>Elaboración propia.</i>	61
Ilustración 26. Sección de técnicas en la página web. <i>Elaboración propia.</i>	61
Ilustración 27. Sección de platillos en la página web. <i>Elaboración propia.</i>	62
Ilustración 28. Sección de galería de la página web. <i>Elaboración propia.</i>	62
Ilustración 29. Sección de Contactos en la página web. <i>Elaboración propia.</i>	63
Ilustración 30. Sección de nuestras cocineras en la página web. <i>Elaboración propia.</i>	63

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Resultados de los Encuestados en Morelia.	64
Figura 2. Edad de los Encuestados en Morelia.	65
Figura 3. Platillos Conocidos de la Zona Lacustre en Morelia.	65
Figura 4. Platillos Conocidos de la Cocina Tradicional en Morelia.	66
Figura 5. Encuestados representados en Pátzcuaro.	67
Figura 6. Número de Encuestados en Pátzcuaro.	67
Figura 7. Edad de los Encuestados en Pátzcuaro.	68
Figura 8. Platillos conocidos en Pátzcuaro.	69
Figura 9. Platillos conocidos por los turistas.	69

Figura 10. Encuestados de acuerdo con la implementación de un Recurso Tecnológico.

70

RECONOCIMIENTOS Y AGRADECIMIENTOS

En este espacio me gustaría realmente reconocer y agradecer a todas las personas implicadas que con su esmero, dedicación y tiempo tuvieron el gesto de brindarme un apoyo con este trabajo de investigación. En primer lugar, fue posible lograrlo, por la guía de la Maestra Claudia Damaris Aguilar Santillán, quien es encargada del asesoramiento en la materia de SEMINARIO DE TITULACIÓN.

Posteriormente, se agradece el apoyo de la Maestra Ilse Montserrat, quien decidió ser mi asesora, mostrando una actitud de calma y dedicación por su apoyo y tiempo en este proyecto de investigación.

Consecutivamente, al Dr. José Luis Cendejas Valdez, quien de una manera desinteresada me dedicó su tiempo y su experiencia en este trabajo.

Asimismo, cabe reconocer el apoyo de la Información brindada de diversas instituciones para presentar mi trabajo con información relevante de acuerdo al contenido o explicaciones que se me brindaban.

Dentro de las Instituciones se reconoce el trabajo, conocimiento y esmero por parte de todos los docentes al enseñarme con dedicación durante este tiempo que fui parte de la Universidad Vasco de Quiroga.

De forma particular también se agradece el apoyo de algunas de las Cocineras Tradicionales de la región de la Zona Lacustre (Pátzcuaro), por su apoyo al permítame realizar las encuestas realizadas para mi trabajo de investigación.

Por otro lado, se aprecia el destacable esfuerzo de mis familiares que en todo momento con amor, dedicación comprensión y asimilación me demostraron una vez más la unión que se tiene en nuestro hogar.

DEDICATORIAS

A Dios, por todas las bendiciones que me ha dado, por nunca dejarme sola y recordarme que crea en mí, en cada paso.

A mis papás, Roberto y Lupita, que teniendo siempre su apoyo, comprensión y amor, he logrado finalmente concluir mis estudios de Licenciatura. Gracias por guiarme en todo momento durante la carrera, por siempre mostrarme una actitud de perseverancia, por su apoyo incondicional, pero sobre todo por ser mi soporte y creer en todo lo que hacía para lograr mis metas.

A mis hermanas que con su paciencia, siempre tuve su apoyo. Estoy realmente agradecida con ustedes por ser mi guía y apoyarme continuamente a cumplir todos mis objetivos personales.

A mis abuelos con un cariño especial, teniéndolos siempre presentes; así como también a mis tíos y primos que siempre han creído en mí.

Introducción

“Lo que sabemos es una gota de agua; lo que ignoramos es un océano.” Isaac Newton

Uno nunca deja de aprender; esto se ve reflejado en el poco o nulo conocimiento que se tiene sobre la mayoría de las cosas. Tal es el caso de la cocina tradicional, cuyo conocimiento se divide en dos tipos: la primera es más específica y de un círculo social de menor tamaño que incluye todo aquello adquirido únicamente por herencia cultural, mientras que la segunda se refiere a un aspecto general y más abierto, el cual, se obtiene a partir de la difusión mediante diversos medios de comunicación. Esta última, es utilizada para que las personas consideren a la cocina tradicional como parte esencial de la cultura. (Leibold, 2017)

Una forma de asegurar la integración de la cocina tradicional a nuestra cultura, es desarrollando diferentes eventos culturales como son: los encuentros de cocineras tradicionales, las ferias gastronómicas y los tianguis artesanales, en donde se muestren y comercializan productos artesanales o cocina de autor.

Aún con estas dos formas de enseñanza, no se ha logrado tener un acercamiento adecuado que permita obtener el suficiente conocimiento y la correcta valoración de esta cocina por parte de algunos ciudadanos. Es por ello, que en este trabajo de campo se propuso un método de difusión para generar un mayor interés por parte de las personas para conocerla, practicarla y ayudar en su perduración; además, se creó conciencia sobre la cocina tradicional mexicana y en específico, sobre la cocina tradicional de la zona lacustre en Pátzcuaro.

Se presentaron datos y estadísticas que mostraron, desde un contexto histórico, la realidad y posición de la gastronomía mexicana, con fin de darle el hincapié exacto que esta merece.

Asimismo, a partir de la investigación documental realizada, se hizo una investigación de campo por medio de la aplicación de entrevistas a cocineras tradicionales de la zona lacustre y encuestas a personas de distintas edades y nivel educativo de manera local en la ciudad de Morelia, Michoacán y en la zona de interés, que es el municipio de Pátzcuaro, para identificar la posición actual real de esta cocina. Esto como fundamento de la propuesta dada.

Los resultados obtenidos con ambos tipos de investigación fueron analizados y expuestos para poder llevar a cabo el proyecto de formar un sitio web en forma de “blog” con información relevante de la zona lacustre del estado de Michoacán, su cocina tradicional, técnicas, platillos representativos y procedimientos de preparación, a modo de darle mayor difusión y reconocimiento, tanto a la cocina tradicional, como a sus cocineras.

Capítulo 1. Fundamentos de investigación

1.1. Planteamiento del Proyecto

El interés de este trabajo de investigación surgió ante la necesidad actual de conocer nuestras raíces, sobretodo, de la gastronomía tradicional que contiene platillos que cautivan no sólo por sus sabores, sino también por la combinación de ingredientes generando una presentación visual cautivadora; tanto, que ha sido reconocida en distintas ocasiones por gente local y extranjera, abriéndose paso continuamente para destacar no solo como gastronomía, sino como cultura.

Para ello, los estudios o acercamientos que se tuvieron previamente, de manera personal, a esta cocina son meramente académicos, desde aprendizajes generales sobre cómo hacer platillos que se han pasado por oralidad o tradición, hasta acercamientos físicos en la participación de eventos como “Cocineras Tradicionales”, en los cuales el interés al tema de **la Cocina Tradicional**, incrementó.

Para adquirir un conocimiento basto es necesario aprender de todo el contexto histórico, gastronómico e incluso climático de la región, por esto es necesario un acercamiento aún mayor agotando todas las fuentes de información posibles. Cabe mencionar, que el enfoque de esta investigación es el análisis de la trascendencia de la cocina tradicional en la zona lacustre de tipo mixto, para la recopilación de búsqueda histórica, cito también que este trabajo de campo representa una parte de esta investigación por tener el método de observación, aplicación de entrevistas y/o encuestas para su consecución.

Dentro de los criterios para comenzar esta investigación se encuentra el interés personal por el tema gracias a la tradición que se intenta difundir y la disponibilidad de información que hay. Como fue mencionado, parte de la ampliación del conocimiento en el área se debe a los distintos eventos que están ocurriendo para la propagación de esta cocina, tanto a nivel municipal, como

estatal; sin embargo, no ha sido suficiente para la adquisición de conocimiento suficiente del tema.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

- Difundir la cocina tradicional de la zona lacustre otorgando la información necesaria que permita preservar los usos y costumbres para conservar la cocina tradicional de Michoacán.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Conocer los ingredientes y técnicas de platillos tradicionales que permitan compartir sus métodos de preparación para difundir la cocina tradicional.
- Generar el interés de los internautas hacia la cocina tradicional mediante la visualización y el uso de una página web que contenga información relevante del tema.
- Apoyar a los estudiantes de gastronomía con información relevante de la cocina tradicional para reconocerla y difundir este conocimiento.

1.3. Preguntas de Investigación

Las preguntas de investigación, fundamentales para el estudio del tema son las siguientes:

- ¿Cuál es la evolución gastronómica que ha sufrido la cocina tradicional de la zona lacustre de Michoacán?
- ¿Cuáles son los ingredientes nativos de la zona lacustre en la época prehispánica?
- ¿Cuáles son los ingredientes que fueron adoptados en la cocina tradicional a través de la conquista?

- ¿Cuáles son las cocineras tradicionales que representan a la zona lacustre de Michoacán?
- ¿Qué platillos de la cocina tradicional han perdurado a través del tiempo?
- ¿Cómo permanece la cocina tradicional de Pátzcuaro actualmente?

1.4. Justificación

Este trabajo es requisito para concluir estudios propios de licenciatura en gastronomía; asimismo, se ha visualizado como una oportunidad de estudio y de solución a un problema de falta de difusión y reconocimiento adecuado de la cocina tradicional michoacana en Pátzcuaro.

Esto se eligió para ampliar el conocimiento sobre la cocina tradicional del estado de Michoacán y el progreso que se ha tenido a través del tiempo, para así, poder destacar su importancia y descubrir más acerca de los sabores que la distinguen. La cocina tradicional es una clara representación de la gran riqueza culinaria mexicana, llena de historia que combina culturas prehispánicas, modificadas con el gran evento de la conquista española y el desarrollo y perfeccionamiento de sus técnicas.

La zona de estudio será enfocada, como ya fue mencionado, en la región Lacustre con especial interés en el municipio de Pátzcuaro. La razón por la cual se elige esta zona es por su ubicación geográfica que la convierte en un lugar turístico por excelencia y que además concentra una amplia gama de ingredientes como muestras de cocina pertenecientes a toda la región. Estos ingredientes son plasmados en platillos típicos llenos de sabor, textura y color; tal es el caso de los cereales de los cuales se derivan platillos como uchepos, chapatas, atole, pinole, corundas, entre muchos otros que se consumen en Michoacán.

Esta misma riqueza culinaria que se ha logrado tener, se debe en parte a la fomentación de turismo o bien a los medios que están tratando de expandirlo para dotar de significado a un conjunto de poblaciones, entre ellas Pátzcuaro. Se ha incrementado el turismo a través de propuestas específicas hacia visitantes nacionales o extranjeros.

La diversidad de productos y platillos ofrecidos a los turistas es posible gracias, en gran manera, a la gran variedad de ingredientes mexicanos cultivados en la región de Pátzcuaro. Estos ingredientes acrecientan la cocina tradicional que nos ha marcado como parte de una misma cultura, por ello, es más que indispensable expandir su conocimiento (Torres, 2013).

El problema visualizado es la falta de un programa de difusión permanente que dé reconocimiento y muestre la cocina tradicional michoacana como lo que es, una identidad; un programa que la muestre de manera innovadora, adecuada a las nuevas generaciones. Por eso es que, como propuesta de solución, permitirá un reconocimiento por parte de todas las generaciones, incluso las más jóvenes, del gran esfuerzo y de las técnicas ancestrales usadas.

La realización del trabajo y la difusión de los resultados obtenidos con este estudio son posibles y factibles. Asimismo, durante la indagación de la problemática, podrán surgir hipótesis para futuros estudios del tema, y el producto final de esta investigación se convertirá en futuro instrumento de consulta y recolección de información; no servirá para apoyar o desarrollar alguna teoría.

Capítulo 2. Marco Teórico

Para comprender mejor el tema, es necesario definir el concepto de cocina tradicional e identificar la importancia de sus prácticas y saberes (junto con su forma de permanencia), los platillos e ingredientes de la región de Pátzcuaro, y la falta de difusión que conlleva al desconocimiento de esta cocina.

2.1. Purépechas

Los purépechas, o también conocidos como **tarascos**, considerado como un pueblo indígena que habitó la región noroeste del estado mexicano de Michoacán, principalmente en el área de las ciudades de Uruapan y Pátzcuaro. (Enciclopedia EcuRed, 2010). Siendo una civilización precolombina de Mesoamérica se destacó dentro de la arquitectura por pirámides en forma de “T”, así como también la construcción de mosaicos usando plumas de colibrí.

Su religión era politeísta, donde le daban importancia a la tierra, cielo e inframundo, por otro lado la lengua de los tarascos era la purépecha hablada por 100,000 personas al límite de tierras altas en el estado de Michoacán. (Portillo, 2011) Mostrando así, por parte del autor Portillo L., 2011. Sociedad tarasca. Ilustración 1. *Recuperado de <https://www.historiacultural.com/2011/10/cultura-purepecha-o-tarasca.html>*) se percibe cómo es esta sociedad y algunas de sus actividades.



Ilustración 1. Sociedad Tarasca.

2.2. Región

Una región está entendida como la delimitación de espacio geográfico sin importar las condiciones geográficas, climáticas, hidrográficas, entre otras. Nuevamente tomado del diccionario de la RAE, las posibles interpretaciones del concepto “región” son las siguientes:

Proviene Del lat. *regio*, *-ōnis*. (RAE, 2018)

1. f. Porción de territorio determinada por caracteres étnicos o circunstancias especiales de clima, producción, topografía, administración, gobierno, etc.
2. f. Cada una de las grandes divisiones territoriales de una nación, definida por características geográficas, históricas y sociales, y que puede dividirse a su vez en provincias, departamentos, etc.
3. f. Todo espacio que se imagina ser de mucha capacidad.
4. f. Fil. Según la filosofía antigua, espacio que ocupaba cada uno de los cuatro elementos.

5. f. Zool. Cada una de las partes en que se considera dividido al exterior el cuerpo de los animales, con el fin de determinar el sitio, extensión y relaciones de los diferentes órganos. *Región frontal, mamaria, epigástrica.*

2.2.1. Región Lacustre

Una vez conocido el término de “región”, a continuación, se mostrará en el siguiente mapa, el estado de Michoacán y sus regiones. (Ramírez E., 2018. *Ilustración 2. Pueblos Mágicos y Regiones. Recuperado de <http://www.elbuhomichoacano.com.mx/crece-en-michoacan-turismo-de-verano-en-un-5-1-sectur/>*).

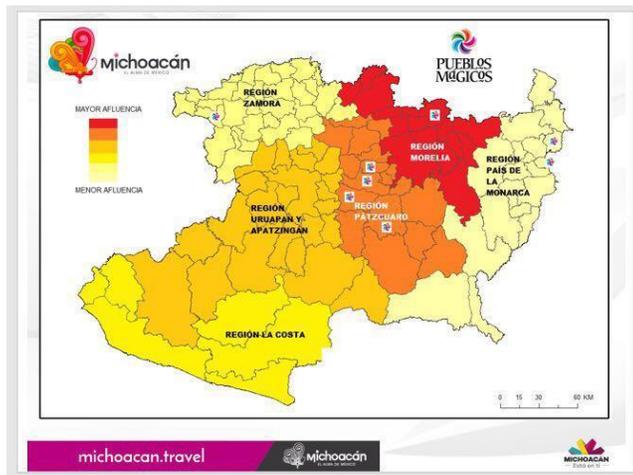


Ilustración 2. Pueblos Mágicos y Regiones.

De acuerdo al Instituto Artesano Michoacano, la región lacustre es aquella integrada por las localidades de Michoacán que se localizan en la cuenca desde Pátzcuaro hasta Zirahuén, así mismo cuenta con distintas islas del Lago de Pátzcuaro que la conforman. Cuenta con islas como: Isla Pacanda, Isla Tecuena, Isla Jaracuaro, Isla Copujo, Isla Janitzio, Isla Yunuén, Isla Tupátaro e Islas Urandenes. Mismas que se pueden apreciar en *la Ilustración 3, gracias al Sitio de México Desconocido, (2017). Las Islas del Lago de Pátzcuaro, Michoacán. Recuperado de: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/las-islas-del-lago-de-patzcuaro-michoacan.html>*



Ilustración 3. Las Islas del Lago de Pátzcuaro, Michoacán.

2.3. Cocina

La comprensión del concepto “cocina” es primordial en el entendimiento del tema de estudio. Es por ello, que a continuación se muestran las distintas interpretaciones de este término (RAE, 2018), cuya palabra es proveniente del latín “coquīna”, de “coquēre” 'cocer'.

1. f. Pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida.
2. f. Aparato que hace las veces de fogón, con hornillos o fuegos y a veces horno. Puede calentar con carbón, gas, electricidad, etc.
3. f. Arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero. Buena cocina. Cocina española, italiana, francesa.
4. f. Potaje o menestra que se hace de legumbres y semillas, como garbanzos, espinacas, etc.
5. f. caldo (ll líquido que resulta de cocer algunos alimentos).

2.3.1. Cocina Tradicional

Mientras que en específico, referente al término “Cocina Tradicional” varía de acuerdo al autor y fuente consultados; se definió como: “aquel lugar donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de la herencia e identidad cultural; ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación”. (Meléndez Torres & Cañez, 2010).

Gracias a lo aportado anteriormente, para efectos de este trabajo de investigación, la definición personal que para el caso de este trabajo presento de cocina tradicional es:

“Es aquella que se desarrolla mediante el uso de herramientas y técnicas que a través del tiempo, con sus formas específicas, han sido transmitidas de generación en generación”.

2.4. Las Prácticas, saberes y formas de permanencia hacia la Cocina Tradicional

Ya que se conoce el significado de “cocina tradicional”, es indispensable reconocer que la cocina está implantada en: productos, técnicas y costumbres regionales; la unificación de estas tres cuestiones concluyen en conocimientos, los cuales, son transmitidos de generación en generación. La transmisión de estos conocimientos ha sido y seguirá siendo la mejor forma de preservar. Como se hace alusión anteriormente, estas habilidades y conocimientos conforman “una manifestación cultural viva antigua con continuidad histórica”. (CONABO, 2010).

Esta misma manifestación cultural representa la línea evolutiva culinaria; la cual, aún sigue en constante crecimiento. El riesgo de este crecimiento, de acuerdo sobre la identidad de la cocina mexicana, es que puede crearse un cambio de la información sobre la manipulación culinaria teniendo como peligro un apego emocional a los saberes, generando así, una desaparición del conocimiento. (Figueroa, 2017)

2.4.1. Platillos e Ingredientes de la Cocina Tradicional

La cocina se ha ido transformando a través del tiempo, originando así distintos tipos de preparaciones, técnicas y sobretodo ingredientes, que dan toda una gama de posibilidades de sabores y platillos. Es por ello, que primero se mencionará de forma general todo aquello que guíe a un buen análisis de la difusión del reconocimiento de la cocina tradicional sobre la región de la zona lacustre (Pátzcuaro).

La alimentación prehispánica mexicana se basaba principalmente en el maíz, siendo este un sustento esencial. El autor José Iturriaga en su libro “Gastronomía: Historia ilustrada de México” menciona que: “Además de la trilogía maíz/frijol/chile, a la cual habría que agregar en primer lugar a las calabazas (de cuya planta se comen los frutos, semillas, las flores, las guías y las raíces), otros alimentos fueron básicos en el México prehispánico: chayotes, jitomates y tomates, y animales como el armadillo” (Iturriaga, 2016)

Teniendo lo anterior expuesto por este autor, realmente se puede apreciar que la alimentación desde tiempos antiguos ha tenido como componentes base el maíz, frijol y chile, a raíz de los cuales, se fueron descubriendo diversos ingredientes para dar pie a tantas preparaciones que se conocen hoy en día.

2.4.2. Época Prehispánica

A lo largo de la historia, han ocurrido eventos que han dejado su huella a través de tradiciones y costumbres hasta formar los distintos tipos de sociedades que se conocen hoy en día. Dichos eventos datan desde la época prehispánica, para comprender mejor este concepto, se localizaron distintas definiciones otorgadas por el diccionario de la Real Academia Española mostradas a continuación:

Época se distingue claramente por los eventos suscitados en un tiempo determinado, cuyo vocablo proviene del latín *mediev. epocha* mismo así que tiene las siguientes acepciones:

1. f Fecha de un suceso desde el cual se empiezan a contar los años.
2. f. Periodo de tiempo que se distingue por los hechos históricos en él acaecidos y por sus formas de vida.
3. f. Espacio de tiempo. En aquella época estaba yo ausente de Madrid. Desde aquella época no nos hemos vuelto a ver.
4. f. Temporada de considerable duración.

Mientras que relativo al término prehispánico, fue una época acontecida en un tiempo determinado, el cual este autor define como:

1. Adj. Dicho de América o de lo relacionado con ella: Anterior a la conquista y colonización españolas.

2.4.3. Cocina Prehispánica

Durante este periodo se caracterizó, por ciertos ingredientes o componentes de forma natural con sus propias técnicas e ingredientes, mismas que son descritas de esta forma: “La Comida del México Prehispánico” empieza hoy a desplegarse de nuevo y muestra la variedad inmensa del entorno ecológico de entonces: insectos, animales diversos, plantas de todos tipos... “Nuestros antepasados aprovecharon sabiamente lo que la naturaleza les proporcionaba y lo transformaron en platillos de peculiares sabores: su imaginación no tuvo límites.” (Fundación Cultura Armella Spitalier, 2010). También se mencionó que:

“La comida es el espejo donde vemos reflejado nuestro paisaje, nuestra fauna, nuestra historia. Nosotros mismos estamos en ella. Y no hay más que caminar por los pasillos de mercados y tianguis para ejercer los cinco sentidos: el ritmo cromático de las colinas frutales; el sonido que emana del aroma de hierbas infinitas; pescados, gallinas, la sangre intensa de las carnes que se palpan en el aire...” (Fundación Cultura Armella Spitalier, 2010).

Por último se hace la cita de que: “En los fogones de las casas, en las magníficas ollas de barro, en los molcajetes, la alquimia y la metamorfosis de ingredientes que deslumbraban en la comida de todos los días. Las manos de las mujeres ejerciendo la magia cotidiana, transformando los elementos más humildes en manjares sublimes”. (Fundación Cultura Armella Spitalier, 2010)

Este tipo de comida tiene una gran diversidad que se debió más bien a su entorno natural para transformarse en platillos llenos con sabores tan peculiares, mismos que se evocan por estar en contacto con nuestra historia a través de experiencias directas usando los sentidos y percibiendo el aire que tiene un olor tan natural. Respecto a la elaboración de alimentos, se debió a los instrumentos con los que se cocinaban transformando los elementos naturales para realizar la comida hecha de su propia mano.

2.5. Época Colonial

Esta época data en el año de 1521, dándose como hecho, cuando el poder recae en los españoles en la ciudad de México - Tenochtitlán concluyendo en el año de 1821. Cabe mencionar, que esta época fue determinante dentro de nuestra historia para concretar nuestra forma de ser como nación independiente. Un ejemplo claro de ello, es tener la religión católica que pudo propagarse en distintos territorios, el lenguaje, delimitación de ciudades, manifestaciones culturales.

2.6. Mestizaje gastronómico

Forman parte de lo que es este hecho por conjuntar los elementos anteriores mencionados tal es la gran diversidad de ingredientes que han tenido presencia desde el tiempo antes descrito que dan pie a conformar sabores basados en una tradición culinaria multicultural, que incluye la cultura española, vida indígena e incorporación de platos con diversas recetas con origen extranjero, o bien propio de la cultura.” (Lexus Spain, 2017). Ejemplo de ello es representado por (Garza B. 2018. Ilustración 4. “El Mestizaje Culinario en México. “Recuperado de [https://mxcity.mx/2016/06/el-mestizaje-culinario-en-mexico/.](https://mxcity.mx/2016/06/el-mestizaje-culinario-en-mexico/))



Ilustración 4. Mestizaje Culinario en México

2.7. Difusión

Otra palabra clara cuya raíz etimológica que deriva del latín *diffusio*, compuesto por el prefijo *dis-*, que significa ‘separación’, y *fundere*, que indica ‘derramar’ o ‘fundir’, se refiere a la divulgación de ideas, conocimientos, cultura o noticias. (Significados.com, 2019)

2.7.1. Difusión y desconocimiento de la Cocina Tradicional

A partir de las investigaciones documentales y de campo realizadas durante el desarrollo de este trabajo, se encontraron pruebas de la insuficiente difusión de la cocina tradicional lacustre (Pátzcuaro) debido a la falta de reconocimiento de los elementos que la conforman. Ejemplo de esto, son los ingredientes propios de la región que en ocasiones son desconocidos tanto por gente originaria de esta zona, como por los turistas que la visitan.

Por lo anterior, se considera en este trabajo de investigación mencionando que: “...recientemente, la cocina tradicional mexicana fue reconocida por la UNESCO como patrimonio inmaterial de la humanidad. Sin embargo, muchos de los ingredientes originales se están perdiendo. La importación de productos agrícolas de otros países, el desarrollo de variedades híbridas y transgénicas, el

cambio en la cultura alimenticia y el desconocimiento de los ingredientes originales son algunas de las razones de esta lamentable pérdida”. (Keneddy, 2014).

En efecto, la cocina tradicional se está perdiendo debido a la ignorancia hacia los ingredientes o técnicas que han sido adquiridas pero no difundidas o valoradas por la sociedad; fundamento de esto será presentado posteriormente en el trabajo.

2.8. Tecnologías de la Información

Las Tecnologías de la Información, también conocidas como “TICS”, son todas aquellas tecnologías que nos permiten tener una comunicación constante para producir, guardar, presentar y transferir información de una temática en específico”. (En TiConfio”, 2015)

2.8.1. Las Tecnologías de la Información (TICS) y su uso para la difusión

Los recursos tecnológicos son herramientas que, al ser utilizadas de manera correcta, traen avances y mejoras a la sociedad. En esta ocasión, la función que se pretende dar a estos recursos tecnológicos es ayudar a la transmisión del tema propuesto que es la cocina tradicional en Pátzcuaro. Esta función de transmisión de información, será aprovechada como medio efectivo para mostrar este tema de manera innovadora a distintos usuarios; mismo proyecto que se expondrá a lo largo de esta investigación.

Es importante considerar que estos recursos actualmente son usados de manera frecuente y son vistos como una herramienta útil de las siguientes características:

- Interacción.- Los usuarios que emplean esta tecnología se encuentran la mayoría del tiempo teniendo contacto con esta misma.
- Diversidad de Información.- Por el mismo acceso a ella se tiene la posibilidad de estar enterada respecto las últimas novedades o lo que acontece en cualquier lado.
- Aprendizaje.- Es una posibilidad de poder ser adquirido por la fácil y accesible búsqueda de información en cualquier horario. (UNIVERSIA, 2015)

Capítulo 3. Antecedentes

3.1 Historia de Pátzcuaro

Pátzcuaro es denominado uno de los pueblos típicos de Michoacán; se desarrolló en la época prehispánica, el cual fue un importante centro ceremonial de los purépechas. Su historia de tiempos precolombinos cuenta con construcciones de adobe y teja (conocida como arquitectura vernácula), templos monumentales, leyendas, costumbres y, su “plaza Vasco de Quiroga “ lo convierte en uno de los centros turísticos y en la primera ciudad Michoacana que recibiera el título de “Pueblo Mágico” (SECTUR, 2018).

Teniendo como referencia se mencionará brevemente su historia:

3.1.1. La Época Prehispánica

De acuerdo a la historia, la teoría más conocida acerca de cómo se pobló América es que hombres de Asia aprovecharon el periodo donde se podía pasar a pie por el Estrecho de Bering; los primeros pobladores llegaron hace 30.000 años, poco a poco sin alejarse del mar se desplazaron hacia el Sur, dejando vestigios de los pepenadores en seis sitios distintos en México. Al no encontrar rastros de armas que les sirviera para matar animales se dedujo que eran vegetarianos e insectívoros. (Pisa, 1930)

Por otro lado, hace unos 15,000 años, el hombre cazador llegó al Continente Americano armado, capaz de cazar y herir a otros hombres, con armas rústicas que podían matar mamuts, mientras que con redes de cuerdas podían pescar en ríos, lagunas y mares. (Portillo, 2016)

En México, hace entre 9,000 a 7,000 años apareció otro tipo de cazador, quien usó metales y otros instrumentos de piedra. De este mismo, se han encontrado restos en territorio Mexicano, incluso en Michoacán, con un gran cambio de clima que lo obligó a vivir de la caza que tuvo como consecuencia, ser escasa dejando así una numerosa muerte de los hombres. De esta forma se dió

entonces un cambio en la alimentación que se da principalmente en lugares húmedos. (Dragonné C., 2018)

A partir de lo anterior mencionado, gracias a estos estudios se obtuvo que la alimentación utilizada se debía al cultivo de hierbas comestibles, así como también la actividad de la agricultura de donde se obtenían leche, carne, huevos y por la domesticación de herbívoros y aves. Incluso se asegura que las técnicas de cocción se basaban en la alimentación de productos crudos o en escasas ocasiones cocidos; descubriendo o dando pie a obtener productos más elaborados como las compotas, ates y demás dulces elaborados, elementos utilizados por los mexicanos como el trigo/maíz que permitieron la realización de pan, tortillas, corundas y otros que se mencionaron en este mismo trabajo. (Dragonné C., 2018)

Los cultivos solamente se podían hacer en las laderas y valles, donde aparecen los tres cultivos del indio Mesoamericano: el maíz, frijol y calabaza. Siendo así el ingrediente considerado sustento esencial de la gastronomía prehispánica es el maíz; sin embargo, además de la trilogía maíz/frijol y calabaza, a la cual habría que agregar en primer lugar a los chiles, otros alimentos que fueron básicos en el México prehispánico fueron: chayotes, jitomates y tomates, y animales como el armadillo. (Fondo, 2000)

Mientras que en específico en la cultura tarasca, los aborígenes también dejaron de ser carnívoros para ser consumidores de plantas y animales (solamente guajolotes y peces), por lo cual se entiende que predominó el desarrollo del Islote, donde hubo un mayor auge en la pesca, así como la caza de venados. Por todos estos datos, se definió a la gastronomía prehispánica como, *unos comensales experimentados con provisiones y bebidas siendo ésta sin ningún tipo de grasa, ya que las carnes eran asadas.* (Novo, 1997)

Para los antiguos michoacanos, el frijol fue el encargado de aportarles proteína. Mientras que, la tercera especie de plantas importantes también para ellos fue la calabaza, al principio se le cultivó por sus semillas aceitosas y por su pulpa. De igual forma a parte este fruto hubo un trio menor de vegetales: el chile, el maguey y la alegría. (Pisa, 1930)

Para ubicar al pueblo purépecha, según la Historia en “La Relación de Michoacán” los tarascos vinieron de las siete cuevas; durante dos siglos tuvieron un señorío sin territorio fijo, antes de establecerse a orillas de la laguna, en una ladera toda cerrada con árboles, en Pátzcuaro donde reinó Tariácuri, quien ambicioso de poder decidió matar a sus descendientes. (Iturriaga, 2016)

Posteriormente, trató de convencer a tres señores para sucederle siendo estos: Hiripan (Hiuatzio), Tangaxoán (Tzintzuntzan) e Hiquíngare (Pátzcuaro), decidieron extender su reino hasta el Norte de Zacapu hasta Cherán hasta que desafortunadamente en su extensión al Sur murió Tariácuri; de esta forma la nueva división Hiquíngare (Pátzcuaro) Tangaxoan hacia Tzintzuntzan, e Hiripan a Ihuatzio. Mismas que se pueden *admirar por parte del autor Roskamp H. (2010). & Gerarado P. García. (2009). Recorrido al Lago de Pátzcuaro Parte I. 22de Mayo del 2019, de Travel-Leon. Net Sitio web: <http://www.travel-leon.net/2009/05/recorrido-al-lago-de-patzcuaro-parte-i/>*

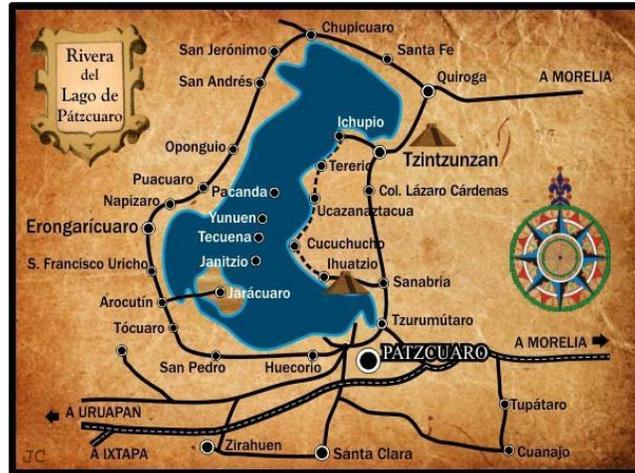


Ilustración 5. Región de Pátzcuaro.

Este sitio fue llamado “Tierra” o “entrada y la salida de los dioses” por unos pobladores conocidos como los tarascos o **purépechas**. Estos además, lo nombraron Tzacapuansucutinpátzcuaro. Se localiza a 19 30’59”N101 36’35”O 53 kilómetros al suroeste de Morelia y su clima característico es templado subhúmedo con lluvias de verano de 14 a 20 grados con una altura de 2,140 m sobre nivel de mar.

Esta ciudad tiene como límites: al Norte con Erongaricuaro y Tzintzuntzan; al este con Huiramba, Morelia y Acuitzio; al Sur con Tacámbaro y Santa Clara y al Oeste con Tingambato. Su superficie es de 435.96 km² y representa el 0.74 por ciento del estado. Su orografía está conformada por la Depresión de Pátzcuaro y Sistema Volcánico Transversal. Cerros: Blanco, Estribo, San Miguel del Frijol y del Burro entre otros. Valles Intermontados como el Fluvio y Valle Lacustre de Pátzcuaro. (Reyes, 2016)

Su hidrografía está compuesta por el Lago de Pátzcuaro; Arroyos de Santa Fe, el Chorrito y otros intermitentes.

3.2. La Cocina desde la Mirada de los Españoles (Conquista)

José Iturriaga, en su obra "*Gastronomía: Historia Ilustrada de México*" describe la historia de la conquista, por lo que gran parte de la información contenida en este apartado toma como referencia esta obra.

Como continuación a la historia planteada en el apartado 3.1, Tzitzipandácuare se convirtió en jefe o cazonci único y teniendo como capital Tzintzuntzan, fue más grande que el actual estado de Michoacán y más fuerte que el señorío azteca. Su extensión abarcaba, además de Michoacán, los territorios que hoy ocupan Colima, Nayarit, Querétaro, Guanajuato, Guerrero, Jalisco y parte de San Luis Potosí y Sinaloa.

Por el año de 1470, a Axayácatl, rey de los Aztecas, trato de conquistar sin éxito al reino tarasco. No obstante, Titzipandácuare le sucedió en el trono su hijo Zuangua, quien a su vez fue dos veces atacado por los mexicas.

El reino tarasco o imperio de occidente, no tuvo la grandeza monumental de la cultura azteca, ni sus monarcas vivieron en medio de lujo y grandes riquezas. Los Tarascos fueron maestros en al arte plumario, la lacas y la cerámica y no eran afectos a las grandes estatuas. Las representaciones de sus dioses las hicieron de caña de maíz. Sus deidades principales fueron: Curicaveri, Dios del Sol y Cueravaperi, Diosa de la Naturaleza.

La conquista de Michoacán fue realizada por Cristóbal de Olid, en 1522 y continuada por Nuño de Guzmán en 1524. Durante los primeros años de la conquista Michoacán, fue repartido por encomiendas a los españoles para poder consumarse la conquista.

Con todo esto, que fue la llegada de estos ingredientes junto con la Llegada de los Españoles lo que fusionó dos culturas para crear una misma

identidad que, a lo largo del tiempo, ha traído así a la Cocina Michoacana, en especial, como una de las más reconocidas por este gran intercambio cultural (mestizaje).

El apogeo del reino tarasco se atribuye a este gran cazonci, quien murió en 1520, sucediéndole en el poder, Tanganxoán II, que fue vilmente asesinado por Nuño de Guzmán en 1530.

Un año posterior en el año de 1531, desembarcó un hombre de España quien se postuló como Obispo al ver el trato indigno hacia los indígenas; un ejemplo claro de ello es la protesta al Carlos V por el esclavismo de esa época.

Fue Tzintzuntzan la primera capital de la provincia hasta el año de 1536, en que se erigió el Obispado de Michoacán, del que fue su primer obispo Don Vasco de Quiroga.

Para ello en el año de 1540, inició el repoblamiento de Pátzcuaro junto con la fundación del Hospital de Santa Marta; tras ello en años posteriores de 1553, se construyó de igual forma el Humilladero donde Tangaxoán II recibió a Cristóbal de Olid.

Desafortunadamente, murió en Uruapan tras envidias de sus adversarios o incluso hechiceros indígenas el 14 de marzo de 1565; sus restos se encuentran en el Santuario de Nuestra Señora de la Salud, ubicado en Pátzcuaro.

A partir de estos hechos, se dio a conocer a Obispo Don Vasco de Quiroga por sus notables y buenas acciones de poder terminar con la injusticia; repartió las actividades de forma que se diversificaran, ejemplo claro de ello es la Ruta Don Vasco para conocer las festividades, costumbres y gastronomía de las

diversas zonas o comunidades. En la siguiente imagen es posible visualizar esta ruta, pertenece a la *SECTUR*. (2016). *Ilustración 6. Mapa de Ruta Don Vasco*. Recuperado de <https://www.gob.mx/sectur/articulos/ruta-tata-vasco?idiom=es>



Ilustración 6. Mapa de Ruta Don Vasco.

3.3. Vegetación, flora y fauna

Su vegetación predominante es el bosque de coníferas, encino, mixto de pino bosques de montaña, bosque húmedo de montaña y aire; gracias a esto la actividad que predomina es la agricultura con un 27% de presencia en la actividad económica de Pátzcuaro. (Reyes, 2016)

Su fauna predominante es ardilla, cacomixtle, coyote, liebre, armadillo, gato motes, tórtola, aguililla, cercera, pato, pez blanco, charal, carapa y tilapia. Se explotan el pez blanco, la lobina negra y el charal. (Reyes, 2016)

3.4. Agricultura y ganadería

Como se mencionó anteriormente, su actividad predominante es la agricultura, donde se produce el maíz, frijol, tomate, haba, trigo, peral, durazno,

manzana, perón, membrillo, capulín y hortalizas en tiempo de temporal y riego. (Reyes, 2016)

Dentro de su ganadería extensiva se encuentra el ganado vacuno, caballar y porcino. (Reyes, 2016)

3.5. Festividades de la Zona

Respecto a sus festividades o celebraciones propias de la región se encuentran: 17 de enero el Día de San Antonio Abad en donde los animales domésticos y aves son envueltos con guirnaldas para bendecirse, 14 de marzo Día de Don Vasco de Quiroga exposición de artesanías con música en la basílica, 3 de Mayo Día de la Santa Cruz Veneración hacia la cruz verde que dejó Don Vasco de Quiroga, 28 de Septiembre Día de la Fundación de la Ciudad por Don Vasco de Quiroga. (Portón del Cielo, 2013)

3.6. Arquitectura

Se reconoce con un estilo colonial del área purépecha que tiene como atractivos los siguientes:

Algunos lugares cuentan con un contexto histórico, como es **El Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe** que fue construido por Feliciano Ramos, donde se venera en él la Virgen de Guadalupe (Pisa, 1930)

Este mismo autor, menciona que **el Humilladero** fue construido por el Señor Vasco de Quiroga en 1533, denominado así por la veneración de Santo Cristo Humilladero, el cual tiene imágenes del Padre Sol y de la Luna, siendo así que Tangaxoán recibió a Cristóbal de Olid en este lugar cuando llegó a Michoacán.

Un lugar muy reconocido es **la Plaza Vasco de Quiroga** que fue hecha durante el periodo de la Época Colonial en donde se manifiestan expresiones culturales de la región.

Otra obra, es **el Museo Regional de Artes e Industrias Populares** que cuenta con artesanías de lacas maque y peribanas de las regiones.

Alguna otra es **el Ex Convento de San Agustín**, que fue edificado en 1576 y conservado, es utilizado en tiempos actuales como Biblioteca Pública que cuenta con un mural representativo hecho por Juan O’Gorman.

3.7. Actividades Económicas

Dentro de esta localidad, se encuentran como actividades primarias, las siguientes:

- Turismo.- Dentro de este rubro, que es conocido tanto a nivel nacional e internacional, acuden a celebraciones o fiestas.
- Agricultura.- Para esta actividad se tienen productos base desde nuestros orígenes como maíz, frijol, trigo, haba, cebada, alfalfa, papa y jitomate.
- Explotación forestal.- Siendo esta la producción forestal de pinos y oyameles.
- Pesca.- Actualmente los pobladores de Pátzcuaro basan su economía en la pesca, del pescado blanco, carpa arcoíris, el boquerón y charal. Ante esta última actividad, se establecerá un plan de Acción estratégico para mantener esta actividad activa.

Capítulo 4. Entrevista a las cocineras tradicionales

Como parte del trabajo de campo realizado para orientar la investigación hacia la temática descrita y comprobar la hipótesis presentada, se realizaron entrevistas a diversas Cocineras Tradicionales de la misma región de Pátzcuaro. Como referencia, se muestran las siguientes *Ilustraciones 7 y 8. Tomadas de este Encuentro de Cocineras Tradicionales en Michoacán.*



Ilustración 7. Encuentro de Cocineras Tradicionales.

Elaboración propia a partir del Trabajo de Campo.



Ilustración 8. Encuentro de Cocineras Tradicionales. Elaboración a partir del Trabajo de Campo.

En esta primera sección se tiene la primera entrevista realizada a Israel Fuentes, en la cual se obtuvo lo siguiente:

4.1. Entrevista a Israel Fuentes Cuiris

Israel Fuentes, hombre de 41 años y procedente del municipio de Pátzcuaro, Michoacán, es representante de las Cocineras Tradicionales de este mismo lugar y fue entrevistado el pasado 5 de Marzo de 2019. A continuación se mostrará la información obtenida.

Él tiene la posibilidad de difundir la Cocina Tradicional y reconoce que existe una falta de conocimiento sobre la misma de manera local. Por esta razón, él fundó su restaurante “Los Once Patios”, para así, promover la Cocina Tradicional Michoacana al compartir sus sabores y aromas desde la localidad de Pátzcuaro. Teniendo como resultado las *Ilustraciones 9 y 10 por Israel Fuentes.*

Titulado *Once Patios*, (2017). Recuperado de su fan page.
<https://www.facebook.com/OncePatiosRestaurante>



Ilustración 9. Restaurante de los Once Patios.



Ilustración 10. Certificado de Punto Limpio al Restaurante Once Patios.

Continuando con el tema de difusión, se le cuestionó sobre programas de Promoción impulsados por el Gobierno hacia la Cocina Tradicional; a lo cual respondió que realmente el Ayuntamiento no le ha dado una difusión, ni mucho menos una promoción, debido a que en el cambio de Administración se realizó el mismo programa utilizado para establecer un Apoyo a las Cocineras

Tradicional. Esto mismo se debe a que la falta de comunicación entre la Secretaría de Turismo del Estado y el Ayuntamiento no es tan ágil y efectiva.

Otro punto comentado, fue la variación de los ingredientes y técnicas utilizadas en la Cocina Tradicional. Israel dijo que los productos utilizados no son precisamente importados, sino más bien conseguidos de una forma más sencilla y local en el supermercado. Admitió que llega a variar el sabor, ya que mucha gente ya no se dedica al campo cuando antes la mayoría de los productos tenían base de las hortalizas o hierbas que se obtuvieran del mismo. Teniendo como referencia a Once Patios (2017). Ilustración 11. Sopa Tarasca. Recuperado de <https://www.facebook.com/OncePatiosRestaurante>



Ilustración 11. Sopa Tarasca de Once Patios.

Una de las formas en que Israel aporta a la preservación de la Cocina Tradicional es buscando eventos donde pueda “acomodar” o inscribir a Cocineras Tradicionales de la región. Un ejemplo de ello ocurrió durante las fiestas patronales de Santa Clara, en donde el ayuntamiento no quiso participar sino más bien, poner en venta el espacio en lugar de apoyar a la Cocina Tradicional.

Respecto a la inclusión de nuevas generaciones en la Cocina Tradicional, él reconoce que instruyendo a alumnos de distintas instituciones se les puede

hacia este tipo de conocimiento. No obstante, él mismo reconoce que en estos eventos, algunos de los alumnos no muestran interés suficiente para apoyar y trabajar en conjunto con la Cocinera Tradicional que se les ha asignado sin demostrar una mayor apertura y actitud de comodidad que depende totalmente de los jóvenes.

Partiendo de esto, se menciona que los conocidos “Encuentros Tradicionales” son realmente útiles; aunque se roben recetas de elaboración de este tipo de comida. Por ello, es que Israel difiere de dar un toque *gourmet* a este tipo de comida, ya que él asegura la distorsión de esta, en el sabor y/o en su forma de preparación.

Para él, en preguntas relacionadas al área de incursión de las tecnologías en la cocina tradicional, su respuesta es realmente positiva; opina que el interactuar con ellas es una forma de difundir su trabajo hacia distintas personas.

Otro punto tratado, fue también la existencia de las Asociaciones de la Cocineras Tradicionales teniendo de ellas dos:

- Una que es conformada por la mayoría de los integrantes del estado.
- Y la otra, que se ha conformado por algunas regiones de Michoacán siendo estas siete diferentes regiones, ambas de ellas trabajan con la característica de ser con fines de lucro.

Un punto importante a considerar, es saber si realmente las cocineras tradicionales están dispuestas a enseñar sus técnicas y su cocina. Israel comentó que en ocasiones algunas de ellas no comparten su conocimiento prefiriendo conservarlo únicamente para su familia y sus próximas generaciones. Apoyando a eso, un hecho que ocurrió es la creación de un recetario de la Voz de Michoacán; no obstante se dejó de vender por la misma intervención de Israel Fuentes debido

a su falta de regalías a las cocineras o invitación a las cocineras para la presentación del libro, tratando de sacar provecho de ellas.

En relación al recorte presupuestal, en esta entrevista realizada, se mencionó que la pasada navidad se hizo una junta involucrando únicamente a la zona de Pátzcuaro y Uruapan, por la razón de que las demás regiones como: la mariposa, donde hay mucha gente de la región otomí, la región de la meseta purépecha, la región de la costa y de la Piedad no son tan abiertas para opinar del tema. Por esta razón, realmente se supo que las cocineras tradicionales realmente apoyaran en eventos y seguir organizando, excluyendo totalmente el argumento de cada año, que hay falta de presupuesto.

De acuerdo a (Coves, 2019) este último argumento, se puede reforzar mencionando que los eventos externos como los encuentros sirven precisamente para apoyar la conservación, recuperación y promoción del patrimonio.

Como seguimiento al Trabajo de Campo, se aplicaron las entrevistas realizadas en el evento que hubo en Morelia llamado “Encuentro de Cocineras Tradicionales”, que tuvo lugar en La Salida Charo teniendo como resultado las siguientes entrevistas que se presentaron:

4.2. Entrevista a Mireya Talavera Cervantes

Las siguientes fotografías se muestran en el **Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán**, siendo estas las Ilustraciones 12 y 13.



Ilustración 12. Mireya Talavera.

Fuente: Elaboración Propia a partir del Trabajo de Campo 2019.



Ilustración 13. Stand de Mireya Talavera.

Fuente: Elaboración Propia a partir del Trabajo de Campo

En la entrevista realizada a Mireya Talavera Cervantes , de Tzurumutaro, municipio de Pátzcuaro, siendo ella cocinera tradicional, al momento de la entrevista estuvo preparando los siguientes platillos: corundas, pozole rojo, costilla adobada, carne de puerco en salsa verde, salsa de molcajete, frijoles de la olla y arroz acompañados de tortillas.

Para ella los ingredientes, y técnicas no han variado mucho con el tiempo debido a que como nos explicó, desde su infancia siempre se ha procurado la siembra de hortalizas y animales que son de forma natural sin añadir ningún químico, tratando de dejar el consumo de todo lo nocivo para nuestra salud.

Al cuestionarle sobre el apoyo por parte del gobierno, ella agradeció por las oportunidades que se les brinda dándoles lugar en los eventos que organizan, no obstante, ella misma reconoce que no son suficientes ni frecuentes. Por otro lado, ella invita a que dentro de las asociaciones se organicen para salir adelante por ellas mismas, para darse a conocer y llevar su comida a distintos lugares.

Confirmó que existen 2 asociaciones, pero precisamente se constituyeron para darse a conocer y salir a trabajar a otros lugares, mencionó que en ocasiones se les invita a todas y les llaman, pero no todas asisten a los eventos ya que esto lo controla (quien organiza el evento), otra cuestión es que sólo se realizan eventos 2 o 3 veces por año.

Respecto a cómo incursionar a nuevas generaciones, ella considera, que la situación de la cocina tradicional por parte de los jóvenes; es no dejar de consumir, ya que tiene un valor nutritivo valioso, en lugar del consumo de papas fritas, hamburguesas, entre otros alimentos. Algo que no se debe perder es enseñarles a las nuevas generaciones a comer sano y conocer lo que se produce localmente.

4.3. Entrevista a Miriam Hernández García



Ilustración 14. Miriam Hernández García.

Fuente: Elaboración Propia a partir del Trabajo de Campo 2019.

Como se apreció en *la Ilustración 14*, se puede observar la fotografía tomada en el *Encuentro de Cocineras Tradicionales* siendo realizada el día del 15 de Marzo de 2019, se entrevistó Miriam Hernández García, quien es de la comunidad indígena de Tarerio, municipio de Tzintzuntzan en la Rivera del Lago de Pátzcuaro. Su platillo principal o con él se identifica son: el pescado, los charales, trucha y la mojarra, dentro de su comunidad. En ese momento se encontraba preparando mojarra en salsa de tomate con habas.

En cuanto a las comunidades cercanas a Pátzcuaro mencionó como dato, que ella es de tez blanca; no obstante, eso no quiere decir que no es purépecha, sino que más bien adoptó la forma de cocinar de ahí. Aclaró de este tema, que hay algunas comunidades que no son 100% purépechas como Oponguio, porque

ahí también la gente es de piel blanca aunque estén ahí en la Orilla del Lago, pero no es 100% Purépecha, caso contrario de Janitzio, la Isla Pacanda y Tecuhen, donde sí son natos de sangre purépecha.

Acerca de la situación de la cocina tradicional de Pátzcuaro, mencionó: “las abuelas nos enseñaron a cocinar para rescatar la comida tradicional, por ser muchísimos platillos existentes, que son ancestrales, naturales como: los tamales de pescado, tamalitos de tripilla que se están tratando de rescatar ahora”. Agregó que en efecto, hay muchos ingredientes tradicionales que no se conocen, pero sí en las comunidades, que son 100% naturales son reconocidas por hortalizas, tomates, cebollas, zanahorias, el maíz, el chile por medio de la siembra que se realiza en casa sin añadir ningún químico.

Otro punto cuestionado, fue sobre si las mismas técnicas o lo antes mencionado han variado en su transmisión o su mismo uso, a lo cual se obtuvo como respuesta, que se tratan de utilizar los utensilios y las formas de cocinar con leña porque sabe mejor que cocinarlo con gas. Los productos naturales también dan el sabor, en comparación de cuando es un producto procesado, guardado, o congelado. De esta manera se tiene la posibilidad de identificar cuando el sabor es de la Comida Nata de la Tierra; asegurando realmente que ellas quieren mostrar cómo se hacen realmente las cosas probando el sabor de su comida, en comparación de los restaurantes o de los supermercados; para recuperar, rescatar y enseñarle así a las nuevas generaciones las técnicas de cómo se cocina y prepara.

Se abordó también si ella cree que las asociaciones las consideran para ser incluidas en los diversos eventos que puedan tener cabida; sin embargo, indicó que hay avances pero de repente surgen también algunos conflictos porque no todas de ellas se sienten escuchadas en los encuentros de cocineras tradicionales e incluso en ocasiones desplazadas al no poder acudir.

Se reafirmó que el gobierno sí ha ayudado mucho porque precisamente en estos espacios de forma gratuita tiene la posibilidad de dar a conocer nuestras tradiciones, nuestra cultura, nuestros sabores y saberes de la cocina tradicional michoacana. En la última pregunta, respondió que respecto a los jóvenes interesados en aprender este tipo de cocina, la llena de alegría al ver que ellos acuden a aprender por el simple hecho de que nuestras raíces provienen de los fogones, siendo estos el origen de nuestra cocina.

4.4. Entrevista a Guadalupe Hernández Dimas



Ilustración 15. Guadalupe Hernandez Dimas.

Fuente: Elaboración Propia a partir del Trabajo de Campo 2019.

En la entrevista realizada en su décima sexta edición de cocineras tradicionales en Morelia, Michoacán se pudo tomar la previa **Ilustración 15** a *Guadalupe Hernández Dimas*, de la Comunidad de Santa Fe de la Laguna, perteneciente al municipio de Quiroga, Michoacán.

Referente a los productos de la localidad, mencionó que el lago ya está contaminado, por eso a veces ya no confían en el pescado ahí, sino más bien algunas ya compran directamente en criaderos, sin embargo; ellas esperan que este nuevo gobierno haga algo para la mejora del lago.

De los ingredientes, se dijo que no han cambiado los ingredientes ni tampoco las técnicas sino más bien, en cuanto la higiene porque se están registrando con la Secretaria de Turismo, de forma seguida dándoles capacitación para la sanitación de verduras, de todo para que se venda con calidad.

El hecho de estar en una asociación sí es de gran utilidad en parte, porque están yendo a la televisión con el objeto de darse a conocer y promocionar sus platillos, el gobierno sí está apoyando en la promoción.

Se le pidió al Gobierno más promoción, ya que hay lugares como en Santa Fe de la Laguna en que la concentración de cocineras es mayor y se espera que se les dé la oportunidad de participación en eventos de manera equitativa a todas.

En un último comentario acerca del apoyo a nuevas generaciones, para impulsar la cocina tradicional afirmó que es por medio de la capacitación; ya que con ella los jóvenes dentro y fuera de las escuelas pueden asistir así como también observar el proceso de realización de distintos platillos.

4.5. Entrevista a María Inés Flores



Ilustración 16. María Inés Flores.

Fuente: Elaboración Propia a partir del Trabajo de Campo 2019.

La *Ilustración 16* fue tomada en el *Encuentro a María Inés Flores*, quien viene por parte de Cocineras Tradicionales de la región de Zamora; tiene como ocupación hacer atole de tres sabores: de zarzamora, nuriti y de tamarindo; tortillas hechas a mano, tamales de harina y corundas.

Ella misma considera, que muchas personas ya están dejando la Comida Tradicional en Pátzcuaro incluso los que son de lenguas indígenas; se dedican a otras cosas dejándola de lado, pero afirma que se requiere rescatar las tradiciones como antes.

Mencionó que a pesar de que esta cocina se mantiene por tradiciones, en sus técnicas y sus ingredientes; cree que se han variado en gran parte.

Desde su punto de vista, sobre las asociaciones cree que son un apoyo tanto para ellas y las otras; en ambas se trabaja para que se genere lo mismo para las Cocineras.

Independientemente de esto, el gobierno ha llevado más apoyo el año pasado junto con las presidencias, considerando ella que desde su punto de vista están bajando actualmente.

A su criterio como última pregunta realizada, sobre incursionar a los jóvenes, considera que una estrategia para involucrarlos en la cocina tradicional es contactarlas o llamarlas, para enseñar en las escuelas o si hay un grupo de jóvenes, atenderlos directamente en talleres de cómo hacer tortillas, tamales y/o atole.

Capítulo 5. El comensal moderno frente la cocina tradicional

Una vez conocida la historia de la cocina tradicional en Pátzcuaro, es más que indispensable reconocer que tan dispuesta está la sociedad para contribuir en la conservación y/o difusión de esta, siendo que actualmente existe un fenómeno de cambio alimentario que ha ido creciendo y se ha ido convirtiendo en un proceso de nuevas figuraciones de comida dentro de la sociedad.

Paloma Herrera, en su obra “La Ignorancia Ilustrada del Comensal Moderno” menciona que este cambio alimentario se debe “a no tener realmente una identidad; ya que hay una falta de expresión de profundas alteraciones materiales que dotan de significados o incluso algunas veces logran permanencias, cambios, en las novedades y las costumbres de acuerdo al momento que se adquirieron.” (Herrera, 2010)

En esta misma sintonía, la autora manifestó que la sociedad se encuentra en un proceso de entre “comer-nutrir”. Las características entre tradición e innovación se manifiestan ante lo que ella llama “ignorancia ilustrada del comensal moderno”, ya que hoy día, nos encontramos frente a una nueva moral alimentaria; por ejemplo son diferencias entre lo moderno y lo tradicional las nuevas tendencias que hay respecto al manejo psicológico de: las grasas, el alcohol, el tabaco, el omega 3, las dietas específicas,... (Herrera, 2010)

Ahora bien, las discrepancias antes mencionadas dan lugar a que nuevos movimientos o términos surjan en la sociedad, verbigracia: “fast food”, “trashcooking”, “dieta vegetariana, vegana”, “súper alimentos en polvo”,...

Por otro lado, a consecuencia de la globalización, la mercadotecnia usada por la industria para comercializar alimentos, ha modificado la manera en que se come; es decir, hay más productos procesados en el mercado que naturales,

además que el uso del comercio electrónico ha tergiversado trascendentalmente el acceso a la adquisición de alimentos. (Flores, 2019)

Asimismo, erróneamente se tienen la idea e interpretación de que la comida tradicional no es saludable, sin embargo, en la entrevista realizada a Miriam Hernández García (cocinera tradicional), se afirmó que este tipo de cocina realmente tiene un aporte nutritivo importante en la salud.

La ignorancia ante este hecho, logra perjudicar no solamente a los productores o cocineros que se dedican a la cosecha de esta clase de alimentos, sino también a la sociedad misma al tener un consumo frecuente de alimentos procesados con muchos azúcares y sustancias dañinas. Además de cegar la posibilidad de consumir la comida tradicional michoacana.

Un ejemplo del efecto negativo de todo esto lo muestra Isabel Cortés & Turrent Fernández en un artículo publicado titulado “La Jornada del Campo”, identifica que “nos encontramos ante un hecho realmente alarmante por no darle el lugar a este tipo de Comida (...) hasta el punto de perderla a pesar de que se ha tratado de preservar los saberes transmitidos de generación en generación y la oralidad de las técnicas sobre alimentos con el fin de recuperar no solamente nuestra comida, sino también nuestra propia identidad en consumo de alimentos, vegetales, entre otros como los cacaotales, cafetales, acahuales, la milpa, los huertos familiares y los cultivos de traspatio.” (Cortés & Turrent, (2019). *Ilustración 17 y 18. Huertos Familiares y Cultivos de Milpa. Recuperado de <http://jornadabc.mx/tijuana/12-11-2017/milpas-y-arboles-frutales>*



Ilustración 17. Huertos Familiares.



Ilustración 18. Cultivos de Milpa.

5.2. Asociaciones de apoyo

Para tratar de redimir esta conducta del comensal moderno, hay algunas instituciones que se dedican a difundir más el conocimiento y/o valoración de la Cocina Tradicional, a continuación de muestran las siguientes:

- Slow Food

Es una organización global de base desarrollado por Carlo Petrini en Italia, fundó en el año 1989 para prevenir la desaparición de culturas y tradiciones alimentarias locales, así mismo para contrarrestar el auge de los ritmos de vida acelerados y para combatir el desinterés general sobre los alimentos que se consumen, su procedencia y la forma en la que nuestras decisiones alimentarias afectan el mundo que nos rodea. Para aclaración sobre la empresa se presenta con autoría de *Bartias ina. "Slow Food" (2019).la Ilustración 19. Recuperada de <http://www.lasbairretasdenia.com/cocina-de-mercado-slow-food/>*



Ilustración 19. Slow Food.

- Conservatorio de la Cultura Mexicana

Otra Asociación encaminada al auxilio de la cocina tradicional es el Conservatorio de la Cultura Gastronómica, que tiene como fin la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana. Esta asociación se llama "*Conservatorio de la Cultura Mexicana*". (2010). **Ilustración 20.** Logotipo. Recuperado de https://twitter.com/ccgm_mexico



Ilustración 20. Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

- Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas

El Gobierno se suma con la Institución llamada INPI Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, en su sitio web, se menciona claramente que: es la autoridad que tiene el liderazgo a través del Poder Ejecutivo Federal, en los asuntos relacionados con los pueblos indígenas y afromexicanos; el Instituto tiene como objeto: definir, normar, diseñar, establecer, ejecutar, orientar, coordinar, promover, dar seguimiento y evaluar las políticas, programas, proyectos, estrategias y acciones públicas, así como su desarrollo integral y sostenible y el fortalecimiento de sus culturas e identidades, de conformidad con lo dispuesto en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y en los instrumentos jurídicos internacionales de los que el país es parte.



Ilustración 21. Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas.

Capítulo 6. Transmisión de la Comida Tradicional

Resulta imprescindible aportar en el presente desarrollo de la temática, información acerca de cómo desde el principal núcleo de la sociedad, (la familia) puede inculcar, el no perder las tradiciones que van desde hacer unos uchepos hasta unas ricas corundas y muchos más platillos, todo ello para conservar las formas de cocinar de las generaciones más longevas, comprando herramientas e ingredientes aún encontrados en mercados de artesanías y más aún en los mercados de víveres más conocidos.

Por otro lado, acudir a eventos locales y regionales, donde hay muestras gastronómicas de toda la región de Michoacán, son oportunidades para todas las familias y gente de toda edad; tal y como fue anunciado en 2016 por el gobierno de Michoacán, se explicó que la cocina tradicional mexicana es un modelo completo que comprende actividades agrarias, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modo de comportamiento comunitario. “Nuestra cocina es una manifestación cultural viva, con historias, productos y procedimientos originales que tiene como base el maíz, frijol, chile y una amplia variedad de verduras que podemos encontrar a lo largo del país”. (Coordinación General de Comunicación, 2016)

Se anunció un proyecto que consiste en cuatro ejes principales, que consistirían: en el proyecto de la plaza de la cocina tradicional; una investigación que logre documentar dicha práctica; la creación del centro de formación para cocineras tradicionales y el fortalecimiento de la marca “Michoacán”. De igual manera, precisó que este buscará reconocer y dignificar a quienes se dedican a esta actividad. “Con este proyecto queremos que el encuentro de cocina tradicional sea el gran evento de Michoacán”. (Gobierno de Michoacán, 2016). De esta forma, hay un sustento para decir que la difusión se está teniendo en cuenta pro no lo suficiente como para traspasar los conocimientos de la cocina tradicional.

6.1. Conflictos en la Transmisión de la Comida Tradicional

Como se conoce, la transmisión de conocimientos culinarios está siendo cambiada en tiempos actuales, por nutricionistas o chefs, extendiendo cada vez un control alimentario más amplio en la sociedad. Por ello, es que la alimentación moderna está creando una irracionalidad alimentaria hacia la comida tradicional por las técnicas y conocimientos que se están adquiriendo en el comensal moderno, generando así sentimientos de confusión, frustración, sufrimiento y seguridad. Diciendo así de esta forma que la única oportunidad de sobrevivencia en el comensal tradicional es la adquisición de conocimientos en nutrición, bioquímica y botánica. (Martínez, 2019)

Esta forma de alimentarse irracionalmente está creando como consecuencia: el consumo de productos veganos, estilos de alimentación orientados a una mejor salud teniendo alimentos orgánicos, o bien toda la publicación o promoción hacia alimentos no tan sanos para su consumo. Por todo esto la gente, no sólo consume por la necesidad de comer, sino que realmente esta tendencia alimentaria nueva hacia la alimentación es modificada con base en pensamiento ideológico, promocional y adaptable de acuerdo al contexto en que las personas viven. Por ello, los fenómenos de la industrialización, la producción y distribución alimentaria está dependiendo totalmente en las marcas, en su mercadotecnia al igual que, la forma de introducir los compuestos químicos en los alimentos.

Ante estos sentimientos que se generan por la atiborración de conocimientos y técnicas que se están introduciendo por distintos medios hacia la sociedad, es necesario difundir y valorar no solamente las propias raíces que se han ido acrecentando a través del tiempo, sin dejarse llevar por las opciones rápidas que usan productos transgénicos; y, más bien, tener en cuenta las alternativas para hacer que la comida tradicional tenga un papel importante en la sociedad no solamente en la pueblos u oralidades dentro de su entorno.

Capítulo 7. Resultados

Este apartado se enfoca meramente en las derivaciones a partir de los instrumentos de investigación realizados como las encuestas e incluso el análisis de las tablas resultantes.

7.1 Resultados de la página Web

Por otro lado, también se encuentra dentro de este apartado la muestra del proyecto realizado titulado “Nuestras Raíces” siendo esta página web descrita en cada una de sus secciones como se puede ver a continuación para su mejor comprensión.



Ilustración 22. Sitio Web “Nuestras Raíces”. Elaboración propia.

En el primer apartado se muestra la página en general titulada Nuestras Raíces como ya se mencionó conteniendo diversas secciones como:

- **Inicio.-** En esta sección se tiene más que nada en primer lugar datos representativos de la ciudad de Morelia y de igual forma acepciones importantes para comprender mejor la Cocina Tradicional.



Ilustración 23. Sección de inicio del sitio web. Elaboración propia.

- **Propósito.-** Tiene como fin principalmente explicar que esta página web surgió para poder preservar así como también mantener el legado de lo que es la Cocina Tradicional.



Ilustración 24. Sección de propósito en la página web. Elaboración propia.

- **Ingredientes.-** En esta sección se encuentra una breve descripción de estos para su mejor comprensión y conocimiento que se desarrollan principalmente.



Ilustración 25. Sección de *Ingredientes* en la página web. *Elaboración propia.*

- **Técnicas.-** Dentro de este especifican para el conocimiento de las personas las formas de realización para la obtención de diversos platillos.



Ilustración 26. Sección de *técnicas* en la página web. *Elaboración propia.*

- **Platillos.-** En este se encuentran icónicos platillos de esta región con la posibilidad de poder comentar respecto a ellos.



Ilustración 27. Sección de platillos en la página web. Elaboración propia.

- **Galería.-** En esta parte podrás encontrar imágenes en general de la ciudad de Pátzcuaro sobre sus alrededores, gastronomía entre otras.

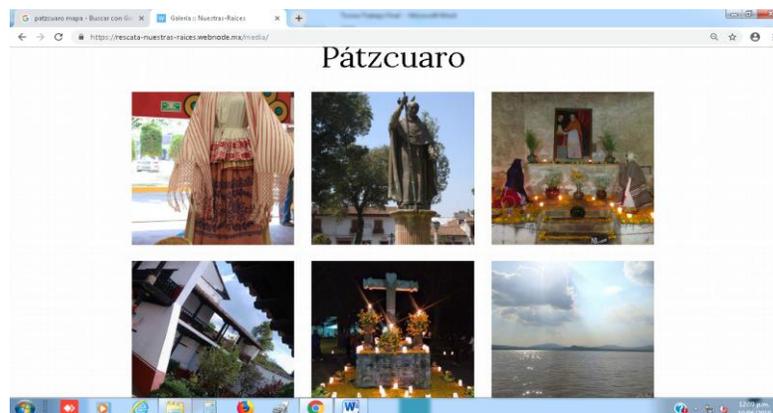


Ilustración 28. Sección de galería de la página web. Elaboración propia.

- **Contacto.-** Específicamente en este apartado podrás tener la oportunidad para obtener más información teniendo en cuenta también la página de Fb titulada “Rescata Nuestras Raíces”, donde se realizan publicaciones, noticias de este lugar en específico.

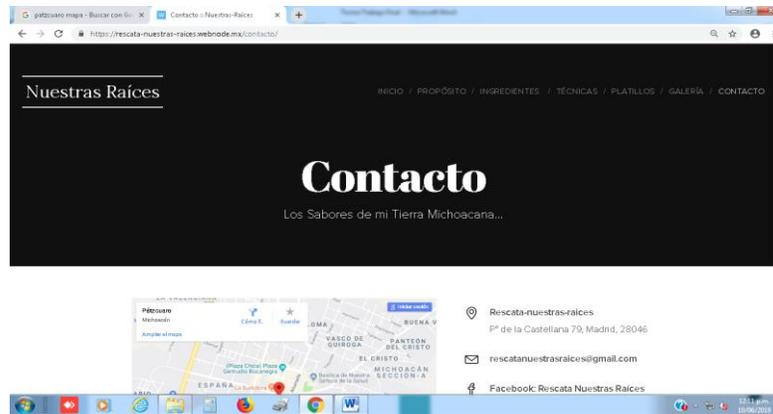


Ilustración 29. Sección de Contactos en la página web. Elaboración propia.

- **Nuestras Cocineras.-** Para mayor información o mejor contacto dentro de este apartado se encuentra el contacto de algunas de los representantes de las Cocineras Tradicionales.



Ilustración 30. Sección de nuestras cocineras en la página web. Elaboración propia.

Parte de la Investigación consiste en conocer el pensamiento de nuestra tema la cocina tradicional de Pátzcuaro, para ello se tuvo que realizar un estudio cuantitativo en la zona local como también en la ciudad de estudio de los cuales se obtuvieron los siguientes datos

7.2. Resultados de Encuestas dentro de la Ciudad de Morelia

En la Ciudad de Morelia se tuvo como referencia una muestra de 50 personas, del cual el 48% de los datos representan al género femenino mientras que el 52% le pertenece al género masculino, teniendo como resultado la Figura 1.

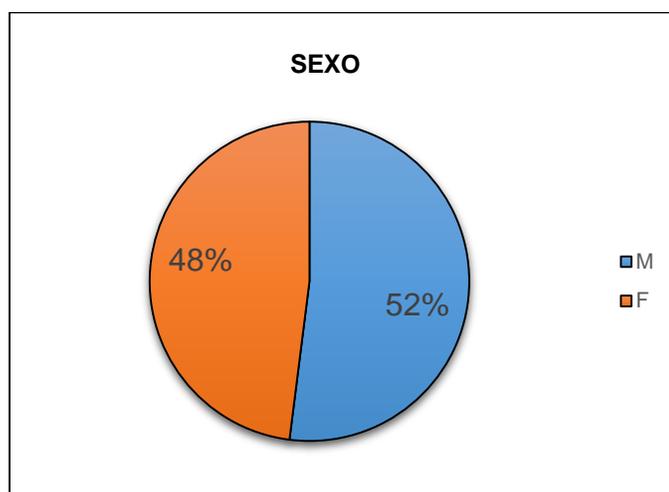


Figura 1. Resultados de los Encuestados en Morelia.

De ello concluyo, que de los resultados de esta encuesta referente a edades y sexo los resultados son equilibrados y representativos, un dato a destacar es que el grupo más numeroso recae en el rango más joven. Así mismo, para su análisis como se puede observar en la **Figura 2** se estudió y dividió por edades en 4 grupos, obteniendo como resultado del primer rango de edades la mayoría de los encuestados que fueron 18, el siguiente grupo de 26 a 36 años un total de 10. El siguiente grupo de 37 a 47 años un total de 11 y un último conformado por 11 personas.

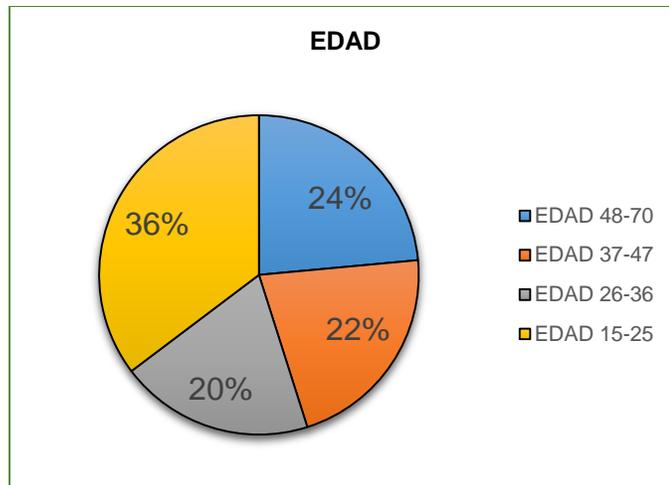


Figura 2. Edad de los Encuestados en Morelia.

Referente a los datos obtenidos sobre los platillos que los morelianos conocen de la Zona Lacustre, se obtiene un mayor desconocimiento de ellos por ser el más alto porcentaje en la **Figura 3** representada en una gráfica, se obtuvo el 22% de porcentaje perteneciente a las corundas en su conocimiento, pasando después al conocimiento de los charales y otro platillos con un 13%, posteriormente el pescado blanco con un 11%, mientras que en el último lugar se reconocen los tamales respectivamente el 8%.

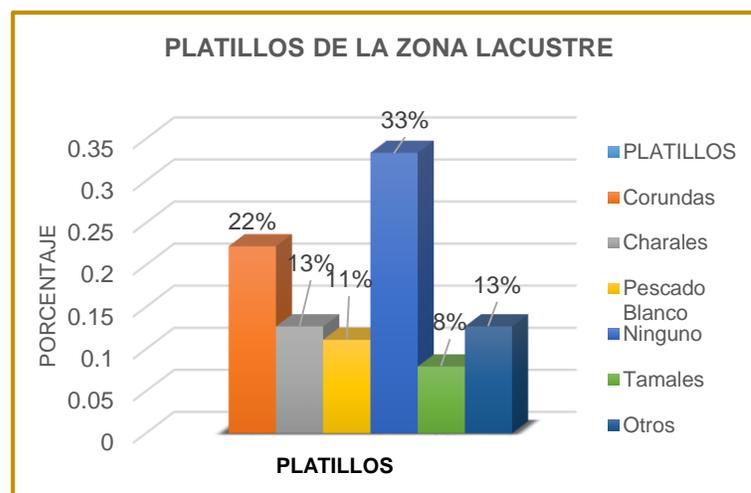


Figura 3. Platillos Conocidos de la Zona Lacustre en Morelia.

En lo que respecta a la segunda gráfica para saber si conocían de la cocina tradicional, en general se obtuvo una gran diversidad de conocimiento que se muestran en la Figura 4 respecto a los distintos platillos que representan a México con un 41%, posteriormente el platillo de las enchiladas con un 16% y en tercer lugar como menos conocido el pozole con un 11%, el 10% las corundas, mientras que con el 8% siendo los huchepos, el churipo y tamales se reconocen de igual forma.

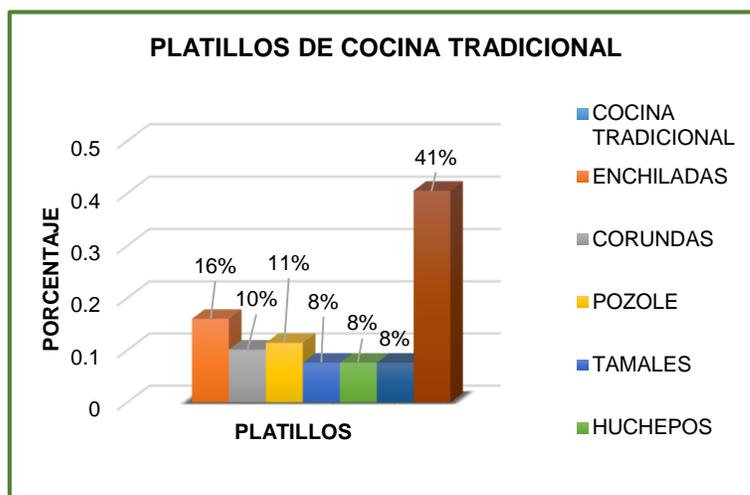


Figura 4. Platillos Conocidos de la Cocina Tradicional en Morelia.

7.1.2. Análisis de resultados en Pátzcuaro

Es importante resaltar que esta encuesta se aplicó el día Domingo en el área del mercado y en la plaza Don Vasco.

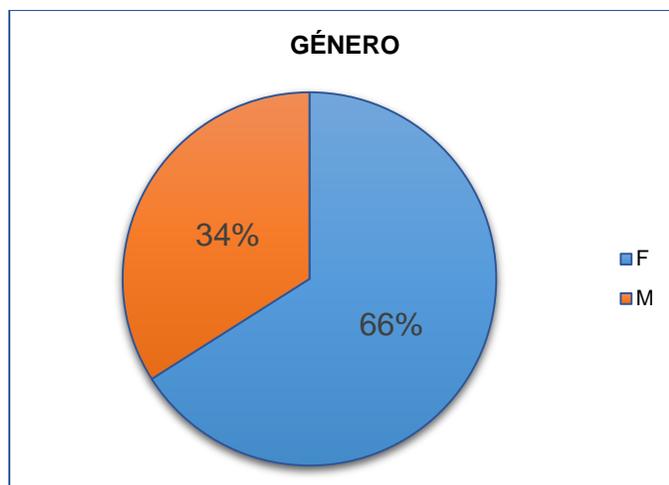


Figura 5. Encuestados representados en Pátzcuaro.

En lo que respecta los encuestados mostrados previamente en la Figura 5 de la Zona de Pátzcuaro se puede apreciar que de un total de 50 encuestados, la mayoría representan al género femenino con un 66% y el resto de este pertenece al masculino con un 34%, teniendo mayor respuesta del género femenino.

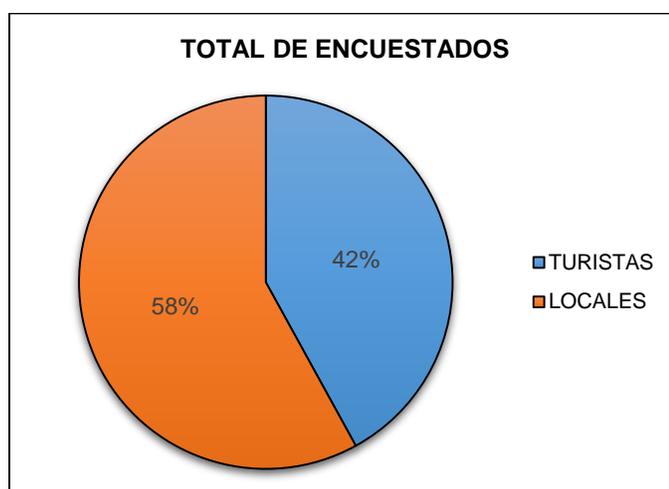


Figura 6. Número de Encuestados en Pátzcuaro.

En esta ocasión del total encuestados, la mayoría del sector fue local con un 58% mientras que el resto con un 42% perteneciente al sector turístico.

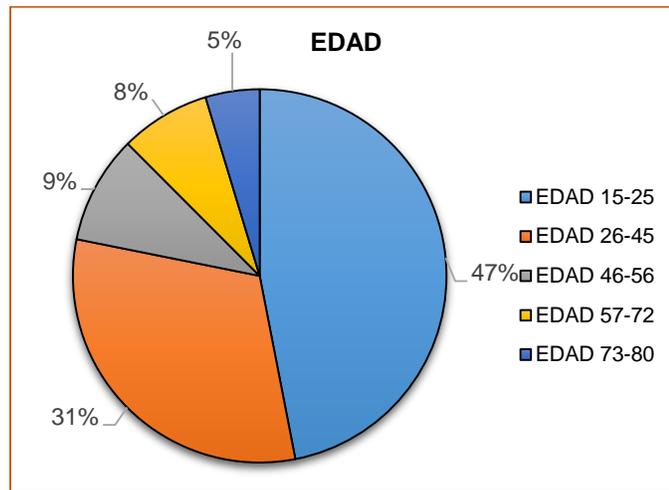


Figura 7. Edad de los Encuestados en Pátzcuaro.

En la Figura 7 representada por medio de una gráfica obtenida nos muestra que la mayoría de los encuestados son gente joven entre un rango de 15 a 25 años de edad representando el 47%, en segundo lugar se aprecia el 31% en el rango de 26-45 años de edad, posterior a ello el rango de 9% de 46-65 años de edad, mientras que el 8% siguiente le pertenece al rango de 52-72 años de edad y al último se aprecia el 5% del total de los encuestados de 73 a 80 años de edad.

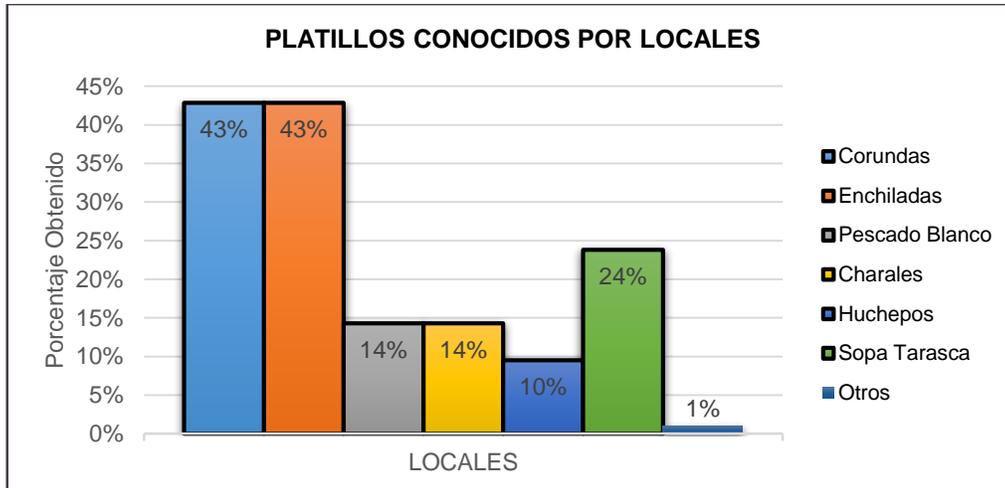


Figura 8. Platillos conocidos en Pátzcuaro.

De la Figura 8 representada en una gráfica, puede interpretarse que entre el sector local y turístico coinciden los platillos más conocidos no así la preferencia por su consumo, donde se observa en el sector local un conocimiento equitativo entre corundas y enchiladas con un 43%, en la siguiente barra se muestra con un 24% la Sopa Tarasca, posterior se puede apreciar una igualdad entre pescado blanco y charales con 14%, en lo que respecta a los huachepos con un 10% y al último otros platillos con un 1%.

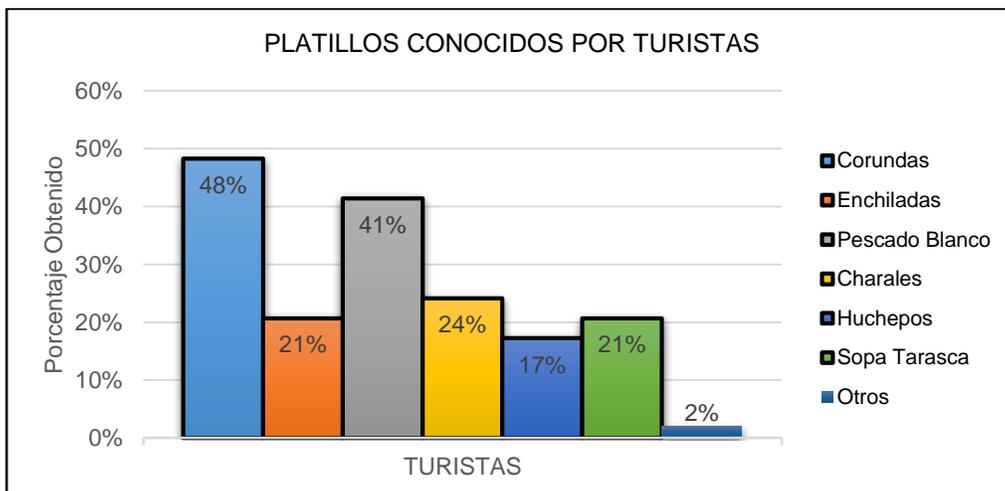


Figura 9. Platillos conocidos por los turistas.

Por otro lado referente a los platillos conocidos como se puede apreciar en la encuesta que tuvo como resultado la Figura 9 aplicada a los turistas se

puede apreciar que dentro de los platillos más conocidos son: las corundas 48%, el pescado blanco con un 41 %, el 24% los charales, la sopa tarasca con un 21%, posterior se encuentran con el 17% los huchepos y al final el 2% otros platillos.

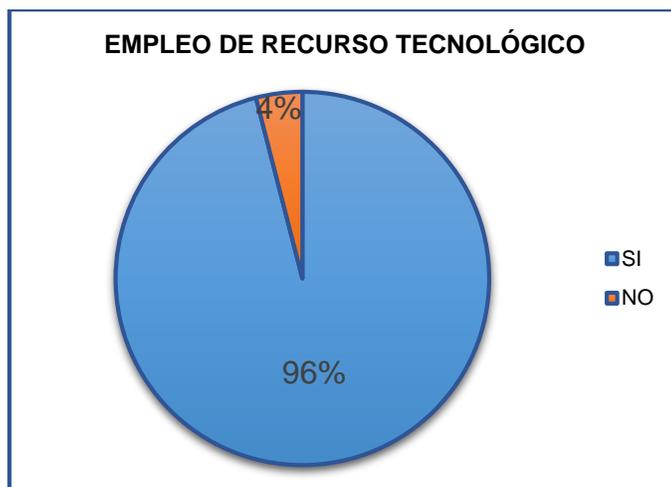


Figura 10. Encuestados de acuerdo con la implementación de un Recurso Tecnológico.

Una pregunta importante dentro de la investigación, era saber si los encuestados estarían dispuestos a usar las TICS para conocer y ayudar a difundir la Cocina Tradicional, presentando así la Figura 10 por medio de una gráfica, la cual esclarece que el 96% está de acuerdo con utilizarlo mientras que solamente el 4% dicen lo contrario.

Conclusión

En primera instancia, es necesario recordar la definición propia que se le dio a la Cocina Tradicional, siendo esta la siguiente:

“Aquel lugar donde se concretan las prácticas y saberes culinarios que se han adquirido a lo largo del tiempo de generación en generación”.

Las últimas palabras de esta definición representan lo que hoy en día es la Cocina Tradicional; como fue mencionado a lo largo de este documento, la Cocina Tradicional es clara representación del “Mestizaje Gastronómico”, hecho trascendental suscitado en la historia de México; el cual, dejó como resultado gran variedad de ingredientes, tradiciones, cultura e incluso hábitos que hoy en día son visualizados en la gastronomía, la cultura, las celebraciones, y muchas otras formas de expresión cultural que han sido transmitidas a lo largo de las distintas generaciones.

Este trabajo de investigación fue enfocado en el estado de Michoacán, específicamente en la zona Lacustre (Pátzcuaro) con objeto de estudio sobre la trascendencia de su Cocina Tradicional. Para identificar su situación real actual, se realizó investigación de tipos documental y de campo; las cuales, permitieron conocer si son suficientes la difusión y el reconocimiento que se les ha dado.

El trabajo de campo fue dirigido hacia dos públicos distintos: uno de ellos conformado por las mismas Cocineras Tradicionales de la región y otro por el público en general. Del primer grupo se tuvo conocimiento de la existencia de Asociaciones, en las cuales algunas de las cocineras son partícipes, que apoyan la trascendencia de la Cocina Tradicional mediante la inclusión del público en general de manera directa tomando cursos y talleres otorgados por ellas, y de manera indirecta asistiendo a eventos públicos. Un dato importante a destacar que fue

otorgado por Las Cocineras es el valor nutricional de la Cocina Tradicional en general; lo cual, puede ser atractivo a las nuevas tendencias de alimentación que han surgido.

A pesar del esfuerzo individual y colectivo de las Cocineras Tradicionales y de la intervención de distintos Organismos como la Secretaría de Turismo (SECTUR), Slow Food, el Conservatorio Gastronómico de México, entre otros, la falta de reconocimiento de la Cocina Tradicional de la Zona Lacustre (Pátzcuaro) es evidente. Existe una notable falta de difusión adecuada a los distintos sectores de la población que permita mostrar la Cocina Tradicional como esencia y presentación cultural de Michoacán, especialmente de Pátzcuaro.

Este problema es claramente visualizado en los resultados obtenidos en la investigación; hay desconocimiento, tanto por parte de la gente oriunda de la región, como por los extranjeros, sobre los ingredientes principales, platillos, métodos de preparación, eventos públicos organizados y sobre la tradición culinaria michoacana en general. Además de esto, se sabe que ha surgido un nuevo concepto, este es “el Comensal Moderno”; el cual tiende a tener una alimentación gobernada por la mercadotecnia y esto, afecta en gran manera el tema de estudio, pues al no haber suficiente y adecuada difusión, deja de ser atractiva a la población.

De esta forma, como auxiliar a esta problemática, se desarrolló una página Web llamada **Nuestras Raíces**, misma que sirve para informar a las personas sobre la Cocina Tradicional, los ingredientes, técnicas e incluso mención de algunos platillos importantes de la Zona Lacustre. El sector de la población, cuya atención debe ser llamada con mayor ímpetu, es conformado por los jóvenes, las nuevas generaciones que han crecido en una era tecnológica y menos tradicional. Es por esto que este proyecto tendrá un mayor impacto en estas generaciones al permitir

una mayor comunicación entre el internauta y algunas de las Cocineras Tradicionales para hacer eco de ellas y garantizar una mayor difusión.

Es necesaria la innovación de técnicas de difusión; esto no significa cambiar las tradiciones, significa adaptarlas a sus consumidores y sus necesidades para garantizar su permanencia. Para concluir, se otorga la siguiente frase a modo de reflexión:

“No existe modernidad sin una buena tradición”

Anónimo

Bibliografía

- [1] Regina Scofett Torres. (Diciembre 2013). Importancia de la Gastronomía Prehispánica en la Época Actual. Revista Virtual Especializada en Gastronomía, 6, 31-33.
- [2] Fundación Cultural Armella Spitalier. (2010). Gastronomía Prehispánica en México. 26/02/209, de Fundación Cultural Armella Spitalier Sitio web: <http://www.aglutinaeditores.com/media/resources/public/d6/d6ce/d6ce3a53f9724debb634259f39401d5e.pdf>
- [3] Juana María Melendez Torres & Gloria María Cañes de la Fuente. (2010). La Cocina Tradicional Regional como un Elemento de Identidad y Desarrollo Local. 12/02/18, de Cordinación del Desarrollo Local Sitio web: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>
- [4] Luis Portillo. (2011). Cultura purépecha o tarasca. 4/04/2019, de Bing Sitio web: <https://www.historiacultural.com/2011/10/cultura-purepecha-o-tarasca.html>
- [5] UNIVERSIA. (2015). Ventajas y desventajas de las TIC. 4/04/19, de Fundacion UNIVERSIA Sitio web: <http://noticias.universia.net.mx/cultura/noticia/2015/07/29/1129074/ventajas-desventajas-tic.html>
- [6] México Desconocido. (2010). La Colonia o el Virreinato en México (1521-1810). 4/04/2019, de México Desconocido Sitio web: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-virreinato-o-epoca-colonial-1521-18101.html>
- [7] José N. Iturriaga. (2016). Gastronomía: Historia Ilustrada de México. México: Penguin Random House
- [8] Hans Roskamp. (2010). Los nahuas de Tzintzuntzan-Huitzitzilan, Michoacán: historia, mito y legitimación de un señorío prehispánico. 4/04/19, de Open Edition Journals Sitio web: <https://journals.openedition.org/jsa/11264?lang=es>

- [5] Jorge Bay Pisa. (1930). Los Rincones Históricos de la ciudad de Pátzcuaro. México: La Pluma de Oro
- [6] Paloma Herrera Racionario. (2010). Del Comer al Nutrir. La Ignoracia Ilustrada del Comensal Moderno. En La Comida (201-212). México: Reis.
- [7] Portón del Cielo. (2013). Mapa de la Zona Lacustre. 5/03/19, de Portón del Cielo
Sitio web: http://www.patzcuaro.com/imagen_video/mapas/mapa_lago.html
- [8] Portón del Cielo. (2013). Festividades de Pátzcuaro y la región lacustre. 5/03/2019, de Pátzcuaro.com Sitio web: <http://www.patzcuaro.com/festividades/index.html>
- [9] Secretaría de Turismo. (1/enero/2016). Programa de Pueblos Mágicos. 9/11/2018, de Secretaría de Turismo Sitio web: <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-pueblos-magicos>
- [10] Gonzalez Figueroa, J. (2017). La identidad de la Cocina Mexicana patrimonial como sustento del desarrollo rural: el paradigma de la meseta purépech. 1st ed. [ebook] Cancún- Riviera Maya: Universidad Tecnológica de Morelia, pp.1-11. Available at: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/EGA/article/view/12502/7846> [Accessed 1 Dec. 2018].
- [11] SECRETARIA DE TURISMO. (2016). Ruta Tata Vasco o Ruta Don Vasco. 4/03/19, de Gobierno de México Sitio web: <https://www.gob.mx/sectur/articulos/ruta-tata-vasco?idiom=es>
- [12] Orquidia Guadalupe Méndes Flores. (2019). Nutrición y salud con alimentos tradicionales. 11/03/19, de El Sol de México Sitio web: <https://www.elsoldemexico.com.mx/analisis/nutricion-y-salud-con-alimentos-tradicionales-1728911.html>
- [13] Tsurí Chávez. (2018). Michoacán ocupa el lugar 22 en desorden alimentario. 11/03/19, de La Voz de Michoacán Sitio web:

<http://www.lavozdemichoacan.com.mx/morelia/michoacan-ocupa-el-lugar-22-en-desorden-alimenticio/>

- [14] Antonio Turrent Fernández & José Isabel Cortés Flores. (2017). Milpas y Árboles Frutales. 11/03/19, de La Jornada del Campo Sitio web: <http://jornadabc.mx/tijuana/12-11-2017/milpas-y-arboles-frutales>
- [15] ESANUT. (2016). Resultados de la ENSANUT MC 2016. 1/04/19, de ENSANUT Sitio web: <https://www.insp.mx/avisos/4576-resultados-ensanut-mc-2016.html>
- [16] María Erika Ortega Reyes. (2016). Monografía de Pátzcuaro. 13/03/19, de Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo Sitio web: www.academia.edu/11624892/MONOGRAFÍA_DE_PÁTZCUARO_GEOGRAFÍA_DE_MÉXICO
- [17] Secretaría de la Marina. (2015). LAGO PÁTZCUARO. 13/03/2019, de SEMAR Sitio web: <https://digaohm.semar.gob.mx/cuestionarios/cnarioPatzcuaro.pdf>
- [18] Organización de las Naciones Unidas por la Alimentación y la Agricultura. (2019). Michoacán toma camino hacia la pesca y acuacultura sostenible. 13/03/19, de FAO Sitio web: <http://www.fao.org/mexico/noticias/detail-events/fr/c/1181831/>
- [19] Once Patios. (2017). Once Patios-Restaurante. 13/03/19, de Facebook Sitio web: <https://www.facebook.com/OncePatiosRestaurante>
- [20] Portón del Cielo. (2013). Acerca de Pátzcuaro. 13/03/19, de Portón del Cielo Sitio web: http://www.patzcuaro.com/acerca_de_patzcuaro/index.htm
- [21] Biodiversidad Mexicana. (2010). La Cocina Tradicional Mexicana Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. 19/03/2019, de CONABIO Sitio web: <https://www.biodiversidad.gob.mx/usos/cocinaTradicional.htm>
- [22] Diana Kennedy. (2014). Las raíces de la Cocina Mexicana. 19/03/2019, de CONABIO Sitio web: <https://www.biodiversidad.gob.mx/usos/dk>

- [23] En TiConfio. (2015)¿Qué son y para qué sirven las TIC? 19/03/19, de En Ticonfio Sitio web: <https://www.enticconfio.gov.co/que-son-y-para-que-sirven-las-tic->
- [24] Danae Duana Ávila,Evelyn Gloria Benitez. (2010). SITUACIÓN ACTUAL DE LOS ALIMENTOS EN MÉXICO. 20/03/19, de Eumed Sitio web: <http://www.eumed.net/coursecon/ecolat/mx/2010/dabm.htm>
- [25] Alimentos Mexicanos. 2013, Septiembre.
https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/100471/RC439_Lab_Prof_Alimentos_Mexicanos.pdf
- [26] Lexu Spain. (2017). Mestizaje gastronómico en el paladar mexicano. 25/03/2019, de Lexus Sitio web: <http://appfb.com/EstiloLexus/mestizaje-gastronomico-en-el-paladar-mexicano/>
- [27] Instituto del Artesano Michoacano. (2017). Región Lacustre. 25/03/2019, de IAM Sitio web: <http://iam.gob.mx/regiones-artesanales/region-lacustre>
- [28] PátzcuaroInfo. (2019). Mapas. 25/03/2019, de PátzcuaroInfo Sitio web: <https://patzcuaro.info/mapas>
- [29] EcuRed. (2016). Purépechas. 25/03/19, de EcuRed Sitio web: <https://www.ecured.cu/Pur%C3%A9pechas>
- [30] SlowFood México. (2013). SlowFood México. 25/03/2019, de SlowFood Sitio web: <https://twitter.com/slowfoodmex>
- [31] *Significados.com*. Disponible en: <https://www.significados.com/difusion/>
Consultado: 26 de marzo de 2019, 12:33 am.
- [32] Tsurí Chávez. (2018). Michoacán ocupa el lugar 22 en desorden alimenticio.

25/03/19, de La Voz Sitio web:
<http://www.lavozdemichoacan.com.mx/morelia/michoacan-ocupa-el-lugar-22-en-desorden-alimenticio/>

[33] Linda J. Vorvick. (2017). Desnutrición. 25/03/19, de Medline Plus Sitio web:

<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000404.htm>

[34] MiMorelia. (2019). En 2019, salud seguirá siendo prioridad en Michoacán:

SSM. 25/03/2019, de Mi Morelia Sitio web: <https://www.mimorelia.com/en-2019-salud-seguira-siendo-prioridad-en-michoacan-ssm/>

[35] Cuidate Plus. (2019). Obesidad. 26/03/19, de Cuidate Plus Sitio web:

<https://cuidateplus.marca.com/enfermedades/digestivas/obesidad.html>

[36] Uriel Morales Pérez. (2018). Persiste incidencia de Obesidad en Michoacán;

30% de niños la padecen. 26/03/2019, de Quadratin de Michoacán Sitio web:
<https://www.quadratin.com.mx/educativas/persiste-incidencia-de-obesidad-en-michoacan-30-de-ninos-la-padecen/>

[37] UrbisTV. (2019). Inicia en Michoacán campaña contra Sobrepeso y Obesidad

"Eres lo que Comes". 26/03/2019, de Urbis Noticias Sitio web:
<http://www.urbistv.com.mx/salud/inicia-en-michoacan-campana-contrasobrepeso-y-obesidad-eres-lo-que-comes.html>

[38] Coordinación General de Comunicación Social. (2016). Fortaleceremos la

Cocina Tradicional de Michoacán: Silvano Aureoles. 13/03/19, de Gobierno del estado de Michoacán Sitio web:
<http://michoacan.gob.mx/prensa/noticias/fortaleceremos-la-cocina-tradicional-de-michoacan-silvano-aureoles/>

[39] Navia J. y Velarde J., 2000. Diagnóstico de la Industria Forestal en la Cuenca

del Lago de Pátzcuaro, Michoacán. Informe del Proyecto G1-00/010 de Semanarp y FMCN.

- [40] Medline Plus. (2018). Colesterol. 27/03/19, de Medline Plus Sitio web:
<https://medlineplus.gov/spanish/cholesterol.htm>
- [41] Mariana Martínez Lomelí. (2019). Tendencias Alimentarias 2019. 27/03/19,
de El Economista Sitio web:
<https://www.eleconomista.com.mx/opinion/Tendencias-alimentarias-2019-20190108-0029.html>
- [42] Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. (2010). Sitio Web.
27/03/19, de CCGM Sitio web: https://twitter.com/ccgm_mexico
- [43] RAE. (2018). Cocina. 26/03/2019, de RAE Sitio web:
<https://dle.rae.es/?id=9aoCL5w>
- [44] RAE. (2018). Época. 25/03/2019, de RAE Sitio web:
<https://dle.rae.es/?id=FynLMTb>
- [45] RAE. (2018). Prehispánica. 25/03/19, de RAE Sitio web:
<https://dle.rae.es/?id=TzsUVH>
- [46] Mónica Pérez Sánchez & Walter Daniel Cisneros Mújica. (2018). El Lado
Cultural del Patrimonio Gastornómico Mexicano. 2/04/19, de UAMEX Sitio web:
http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_06.pdf
- [47] Alexander Scherer Leibold. (2017). LA GASTRONOMÍA A TRAVÉS DE LOS
MEDIOS DE COMUNICACIÓN. 6/05/2019, de Kulte Sitio web:
<http://revistakulte.com/la-gastronomia-a-traves-de-los-medios-de-comunicacion/>

Anexos

**ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA
COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD**Edad 16 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

enchiladas

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 18 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) ~~No~~
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) ~~No~~
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) ~~No~~
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) ~~Si~~ b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 22 Sexo: F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
Frito de carne de cerdo.
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 23 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Enchiladas gorditas sopes
Corundas

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Aporreado

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA
COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 23 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Sí b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
a) Sí b) No *Pozolo*
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Sí b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Sí b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
*churales
Pezado blanco Cocinado en diferentes formas
Cornitos*
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Sí b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 21 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
a) Si b) No CORUNDAS.
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 12 Sexo F ~~M~~

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Uchepo

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Ninguno

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 19 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
Pozole
Corundas
Enchiladas
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No c) NO SE.

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 26 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Enchiladas, tamales, pozole, corundas,...

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Charales

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 22 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Carnitas

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Ninguno

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 26 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Enchiladas, tamales, pozole, corundas,...

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Charales

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 22 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Carnitas

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Ninguno

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 23 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Mole

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 15 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
Pozole
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 19 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
a) Si b) No Carnitas
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA
COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 23 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Si b) No

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

No se

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 24 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Si b) No Atapakan

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Trucha Tamales
Corunda

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

Mirasoles

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 26 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
 Si No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
- Pozole - Tamales
- Enchiladas
- Mole
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
 Si No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
 Si No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
Los charales
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 23 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
Corundas, uchepos, tamales
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
Sólo charales y corundas
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA
COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad. Sexo F / M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Si b) No Olla podrida

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

- Frijoles puercos
- Chiles cañones

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 26 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Mole de oya

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Posas Parrilladas

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Sí b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 33 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
Churipo
Aporreadillo
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
Corundas
Tamales Oaxaqueños
Nieves
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad _____ Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Apozaca

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Calentado

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 18 Sexo F M

7. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

b) Si b) No

8. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

b) Si b) No *Ceviche en Penca*

9. ¿Conoce la Región Lacustre?

b) Si b) No

10. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

b) Si b) No

11. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Charales en Jilibrato

12. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

b) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad ____ Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Sí b) No

cheripe

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Sí b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Sí b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

caldo micho, charolito

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si Sí

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 34 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Enchiladas Morelanas

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Sí b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Sí b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Tacos de choral

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Sí b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 31 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Pocole
Tamales

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

— — —

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 21 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Sí b) No Enchiladas y pozole

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Sí b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Sí b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

enchiladas, corundas, atole

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Sí b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 32 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Sí b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
a) Sí b) No enchiladas.
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Sí b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Sí b) No Boquerones
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
Boquerones
pebrado blanco.
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 47 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Carnitas

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Charales
Carpas
Atole de Granó

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 40 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Bistec a la mexicana

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 46 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No enchiladas

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

enchilados

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Nada

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 30 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Si b) No

3. ¿Conoce la Región Lacustre? Cayuldas, Nuchepos, Novizuela

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Charales, sopa tarasca

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 37 Sexo F M Esme

7. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

b) Si b) No Varios

8. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

b) Si b) No

9. ¿Conoce la Región Lacustre?

b) Si b) No

10. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

b) Si b) No

11. ¿Qué platillos conoce de esa Zona? —

— Elabora algún platillo.

12. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

b) Si b) No

8- Mole

9- Tzintzunza, Jacuitero, Zirahuén

10.- Choripo, Chavales, Corundas

11 Uchepos, Corundas.

12- Que ha habido cocine ros y han andado en países
ha habido interés para la tu.

De cómo r/ piedras hacen el fogón y comales de barro y preparan al molcajete y al gusto preparan la salsa según lo pidesito.

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 43 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Sí b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
Pozole
Enchiladas
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Sí b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Sí b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
- Charales
- Morisqueta
- Mole
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 41 Sexo X M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
Tamales
Pozole
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
Enchiladas y pollo
Pescado blanco.
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 37 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Sí b) No

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Sí b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Sí b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

pescado blanco

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Sí b) No

pues siempre podríamos conocer más, ojalá se incluyeran más platillos de este tipo, no sólo de la región lacustre, también de la tierra caliente y la costa.

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 38 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
enchiladas
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA
COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 44 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Sí b) No Corundas

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Sí b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Sí b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa zona?

Charales, Atole de pinole, Corundas

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Sí b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 41 Sexo X M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
Tamales
Pozole
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
Enchiladas y pollo
Pescado blanco.
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 37 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Sí b) No

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Sí b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Sí b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

pescado blanco

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Sí b) No

pues siempre podríamos conocer más, ojalá se incluyeran más platillos de este tipo, no sólo de la región lacustre, también de la tierra caliente y la costa.

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 38 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
enchiladas
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA
COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 44 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Sí b) No Corundas

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Sí b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Sí b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa zona?

Charales, Atole de pinole, Corundas

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Sí b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 53 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

Sí b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Sí b) No Corundas - Uchepos

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Sí b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Sí b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Aporredillo
Morisquefa

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Sí b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 69 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Aporreañillo

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Enchiladas Placeras

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 22 Sexo F

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Sí b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
a) Sí b) No
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Sí b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Sí b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
- Las corundas
- Pescado Blanco
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 58 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Sí b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
ENCHILADAS
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Sí b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Sí b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
PESCADO BLANCO
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 64 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

Pollo con verduras, Conchudos con carne,

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Pescado blanco, Chirales,

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

Se requiere mucha mejor difusión y restaurantes de comida típica, de Palizada.

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 55 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

TAMALES

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

ENCHILADAS PLACERAS

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 53 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Sí b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
Tacos
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 51 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
a) Si b) No *el Mole*
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
uchepos, corundas, pozole
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No

/

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 49 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Si b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
a) Si b) No Churipo
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Si b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Si b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
Corundas,
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Si b) No requiere más difusión

**ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA
COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD**

Edad _____ Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

a) Si No

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 53 Sexo F M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional

- Charales, Uchepos, corundas, Churipo, pico de gallo / jorcones,

3. ¿Conoce la Región Lacustre?

a) Si b) No

4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?

a) Si Algunos b) No

5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?

Pescado Blanco, corundas, nieve de zapote

6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?

a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA
COCINA TRADICIONAL EN LA LOCALIDAD

Edad 25 Sexo M

1. ¿Conoce algún platillo de la Cocina Tradicional?
a) Sí b) No
2. Mencione algún platillo que conozca de la Cocina Tradicional
a) Sí *Chosillo* b) No
3. ¿Conoce la Región Lacustre?
a) Sí b) No
4. ¿Conoce platillos de la Región Lacustre?
a) Sí *Sacacaña Sacandado* b) No
5. ¿Qué platillos conoce de esa Zona?
←
6. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a esa Cocina?
a) Sí No

**ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA
COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO**

Edad 50 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?

Atoles de Sabores Comidas Sopas, Sopa de Arroz, Enchiladas, Pozole, Mole

2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?

b) Si b) No

3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?

*Maíz, piloncillo, Canela, harina, Chayotas
Hoja de maíz, Frutos, Flor de Calabaza*

4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?

- a) Una vez a la semana
- b) Tres-cuatro veces a la semana
- c) Ninguna
- d) Dos veces por semana

3 veces

5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?

a) Si b) No

6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?

a) Si b) No

T

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 38 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?

Chiles rellenos

2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?

b) Si No

3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?

Chile

4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?

a) Una vez a la semana

b) Tres-cuatro veces a la semana

c) Ninguna

d) Dos veces por-semana al mes

2

5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?

a) Sí b) No

6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?

a) Sí b) No

Generar espacios específicos para que pudiéramos ir a divulgar la comida.

T

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 43 Sexo M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?

1 Corvudas, sopa tarasca, buchepes, casolotes, canora

2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?

a) Si b) No

3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?

Chocolate, chile, maíz

4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?

- a) Una vez a la semana
- b) Tres-cuatro veces a la semana
- c) Ninguna
- d) Dos veces por semana

Diversas

5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?

a) Si b) No

6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?

a) Si b) No

Nosahanos a donde ir, hay mucho
weceal, letreos más grandes
para saber

T

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 26 Sexo M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?

Pescado frito y charales

2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?

b) No

3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?

No se

4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?

- a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana

5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?

a) Si b) No

6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?

a) Si b) No

Solamente conocen por el lugar pero no se nada de la comida.

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 35 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?

Co randas enchiladas huachepo

2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?

b) Si b) No

3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?

Maíz, chiles, harales

4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?

- a) Una vez a la semana
- b) Tres-cuatro veces a la semana
- c) Ninguna
- d) Dos veces por semana

5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?

a) Si b) No

6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?

a) Si b) No

Tur

T

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 40 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
pozole, conchas, enchiladas
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Chile rojo
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna (1 vez al mes)
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No
La falta de más platillos.

F=T

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 31 Sexo M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
- Mole
- Enchiladas
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
- chocolate
-
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
 a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad__ Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b)No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b)No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 31 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?

Charales Pescado blanco sopa torasca

2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?

b) Si No

3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?

Colabacitos Frijol maíz

4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?

a) Una vez a la semana

b) Tres-cuatro veces a la semana

c) Ninguna

d) Dos veces por semana

5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?

a) Si b) No

6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?

a) Si b) No

T

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 29 Sexo F M

India

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?

Tacos

2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?

b) Si b) No

Por el papetero
Trabajo en CdT

3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?

Frijoles, cebolla, lechuga

4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?

a) Una vez a la semana

b) Tres-cuatro veces a la semana

c) Ninguna

d) Dos veces por semana

Si por lo menos

5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?

a) Si b) No

Cursos en redes + Email y

6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?

a) Si b) No

Le informan

T

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 26 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?

c/ Chasaales, enchiladas, Sopas maiz' azul

2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?

b) Si b) No *Apoyo a Cocineras espacio permanente y darles publicidad*

3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?

*Aguacate limón Zorra durazno d'ile
pefote, chayotes, raíz, -*

4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?

a) Una vez a la semana

b) Tres-cuatro veces a la semana

c) Ninguna

d) Dos veces por semana

*Asiste a
Ferias*

5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?

a) Si b) No *face*

6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?

a) Si b) No *Algunos sí*

los del extranjero x curiosidad

△

F

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 18 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región? Mole,
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Maiz, Chayot.
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No

T

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 23 Sexo M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Los ranchos, tamales, Enchiladas, Adobes, Carnitas
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
Si
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Molte, Aguacate
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 17 Sexo M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Las coronadas
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
 a) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Ninguna
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
 c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
 a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
 a) Si b) No

17

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 18 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?

Nenes, enchiladas, sopa tarasca,

2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?

b) Si No

3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?

Chile jalisco

4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?

a) Una vez a la semana

b) Tres-cuatro veces a la semana

c) Ninguna

d) Dos veces por semana

5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?

a) Si b) No

6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?

a) Si b) No

Pancartas, más mercadotecnia,

T

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 15 Sexo M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Enchiladas, mojarras, a porras de olla
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Chile negro
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
 a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
 a) Sí b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
 a) Sí b) No *Más publicidad, youtubers, influencers para haber más difusión.*

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 25 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Sopa Tarasca, Chincultres y Charales.
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Maíz, Pescado.
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 22 Sexo F

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Carindas, Enchiladas (Pazos), Gorgocho
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Ninguno
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Sí b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Sí b) No

15

L

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 51 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
CORUNDAS - UCHEPOS - ENCHILADAS - CHARALES - PESCADO BLANCO - NOPALES
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
a) Sí b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
CHARALES - PESCADO
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) ~~Tres-cuatro veces a la semana~~
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Sí b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad___ Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Enchiladas Corundas Sopa Tarasca
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) ~~No~~
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Maiz Moroteca
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad___ Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Comidas Antiguas Chorizo
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No *Lo que ya he y más pronto de ya se conoce mucho más*
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
El Maíz, o guacalo.
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No *La mayoría ya conocen la comida.*

Sin Cook

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 47 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Enchilada, tamales, mole
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Zapalote, Chiles, maiz, frijol
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas? La mayoría
a) Si b) No

L

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 21 Sexo M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Pescada, blanco charales
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Hierbas, para condimentos
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
 d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
 a) Sí b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si No *Sería mejor, se conoce por la plaza para difundir sería de redes sociales, eventos con condimentos de Patzcuaro nada más*

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 16 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región? - *Pozole*
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
 Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
 Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
 Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 18 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Sí b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Sí b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Sí b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 16 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
enchiladas, Pozole, calundas; etc
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
chile
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
 c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
 a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
 a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 21 Sexo M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Charales, coronados, uchepo,
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
 a) Sí b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
(Hiles), peyados, pimientos,
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
 d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
 a) Sí b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
 a) Sí b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 40 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Carne de res, pollo, carne de cerdo, Hefisa.
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Tajo, nats, chilitoyote, rucula, nats.
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
Todos los días
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?--
a) Si b) No *Creo que si*

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 54 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
A tole de grano
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Chile Ancho, pim
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 71 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Caldo de pescado, frijoles con nopales, caldo de haba.
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Zanahoria, chayote, pescado blanco, cilantro.
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad F Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
pasado blanco, corundas, chavales,
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si ~~b) No~~
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
maíz, frijol, elote
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
~~b) Tres-cuatro veces a la semana~~
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) ~~Si~~ b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) ~~Si~~ b) No

L

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 1950 Sexo M F Sra. Mela

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?

Enchiladas

2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?

b) Si No Debería haber más

3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?

Calabaza, pescado

4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?

- a) Una vez a la semana
- b) Tres-cuatro veces a la semana
- c) Ninguna
- d) Dos veces por semana

Todos los días

5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?

a) Si b) No No sé cómo

6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?

a) Si b) No Podrían existir más anuncios para que vinieran más turistas

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 31 Sexo M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región? Los tamales
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
El maíz
La mateca
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
 Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
 Si No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
 Si No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 38 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
cin
Mole Pozole Corunda Tamal
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si b) No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
Aguate Chi Perón Limón
Maíz Frijol
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) Si b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad__ Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
Sopa Tarasca, Comidas Toquecas
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si ~~b) No~~
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
ninguno
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) ~~Ninguna~~
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
a) ~~Si~~ b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
a) ~~Si~~ b) No

ENCUESTA PARA CONOCER LA SITUACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL EN PATZCUARO

Edad 44 Sexo F M

1. ¿Qué platillos tradicionales conoce de la región?
corundas, huchepas
2. ¿Considera que es suficiente la difusión que se le ha dado a la Cocina Tradicional?
b) Si No
3. ¿Cuáles ingredientes tradicionales conoce de la región?
No, chocolate
4. ¿Cuánta frecuencia consume este tipo de comida?
a) Una vez a la semana
b) Tres-cuatro veces a la semana
c) Ninguna
d) Dos veces por semana
5. ¿Si hubiera algún recurso tecnológico para apoyar a la difusión de la Cocina Tradicional lo seguiría?
 a) Si b) No
6. ¿Crees que hay un desconocimiento hacia los platillos de la región por parte de los turistas?
 a) Si b) No

*29
LOCALES*