



Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

Facultad de Economía “Vasco de Quiroga”

División de Estudios de Posgrado

Gastronomía y Desarrollo Local en la zona lacustre del Lago de Pátzcuaro, Michoacán.
Una alternativa para la creación de rutas gastronómicas.

TESIS

Para obtener el grado de

Maestra en Ciencias en Desarrollo Local

Presenta

Nancy Emilia Germes Villa

Director de Tesis

Dr. Ibrahim Santacruz Villaseñor



Morelia, Michoacán, febrero de 2021

Gastronomía y Desarrollo Local en la zona lacustre del Lago de Pátzcuaro, Michoacán.
Una alternativa para la creación de rutas gastronómicas.

TESIS realizada por **Nancy Emilia Germes Villa**, bajo la asesoría del Comité Tutorial indicado, aprobada por el Jurado Sinodal y aceptada como requisito parcial para la obtención del grado de:

Maestro en Ciencias en Desarrollo Local			
Comité Tutorial	Jurado	Nombre	Firma
Tutor 1 (Director de tesis)	Presidente	Dr. Ibrahim Santacruz Villaseñor	_____
Tutor 2	Vocal 1	Dra. Rosalía López Paniagua	_____
Tutor 3	Vocal 2	Dr. Juan Carlos Hidalgo Sanjurjo	_____
Tutor 4	Vocal 3	Mtra. Erika Jenny González Mejía	_____
Tutor 5	Vocal 4	Dr. Arturo Álvarez Toledo	_____

Morelia, Michoacán. febrero de 2021

Índice

INTRODUCCIÓN	i
Capítulo I.....	1
Marco Teórico	1
1.1.Patrimonio cultural intangible	11
1.2.Patrimonio cultural intangible y desarrollo local	12
1.2.1.Dimensión sociocultural del Desarrollo Local	13
1.2.2.El territorio: base del Desarrollo local	15
1.3.El valor de la identidad cultural en el desarrollo local	16
1.4.Cohesión social.....	18
1.5.Los actores y el desarrollo local.....	18
1.6.El capital social como motor de desarrollo local	20
1.7.Turismo gastronómico, rutas gastronómicas y Desarrollo Local.....	21
1.8.El aporte de las cocineras tradicionales.....	25
Capitulo II.	1
Marco metodológico	1
2.1. Tipo de estudio	29
2.1.1. Categorías: dimensiones de observación en la investigación.....	32
2.2. MÉTODO	33
2.3. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	33
2.4. POBLACIÓN Y UNIDADES DE ANÁLISIS	34
Capítulo III.....	1
Caracterización Socioeconómica Y Cultural De Los Municipios De La Zona Lacustre Del Lago De Pátzcuaro.....	1
3.1. Erongarícuaro	36
3.2. Pátzcuaro.....	41
3.3. Tzintzuntzan.....	46
3.4. Quiroga	52
Capitulo IV.....	58
Resultados de la Investigación.....	58

4.1.Análisis de resultados	58
4.2.Conociendo a las cocineras tradicionales participantes en la investigación por comunidad visitada	62
4.2.1.Erongarícuaro: Estelina Solorio Lucas.....	62
4.2.2.Pátzcuaro: Israel Fuentes Cuiris.....	67
4.2.3.Tzintzuntzan: Blanca Estela Villagómez Estrada.....	72
4.2.4.Quiroga (Santa Fe de la Laguna): María Inés Dimas Carlos	77
4.3.dentidad y cultura culinaria 81	
4.4.Proceso de aprendizaje y caracterización de la cultura culinaria tradicional	84
Capitulo V.....	1
Vinculación entre cocineras tradicionales y la política turística y cultural.....	1
Capítulo VI.	1
Propuesta De Rutas Gastronómicas Y Desarrollo Local En La Zona Lacustre De Pátzcuaro	1
Conclusiones.....	1
Bibliografía	169
Anexos	1
Anexo 1. Cuestionario para entrevista dirigida a cocineras tradicionales	175
Anexo 2. Cuestionario para entrevista dirigida a funcionarios públicos	177
Anexo 3. Cuestionario para entrevista dirigida a prestadores de servicios	179
Anexo 4. Cuestionario para entrevista dirigida a funcionaria SECTUR, Michoacán	180

RESUMEN

La presente tesis es el resultado de una investigación que tuvo como objetivo caracterizar la cultura y sus manifestaciones, entre ellas la gastronomía, de un territorio en torno a la zona Lacustre del Lago de Pátzcuaro, Michoacán.

Mediante entrevistas a profundidad obtuvimos resultados que permitieron corroborar la importancia de la cultura gastronómica, las características propias del territorio y su identidad, así mismo podemos decir que la gastronomía en dicha zona juega un papel fundamental en la vida cotidiana de los pobladores, y forma parte de sus costumbres y tradiciones.

En la revisión teórica pudimos hacer referencias bibliográficas de diferentes autores que hacen mención a acepciones distintas en relación al desarrollo local y al desarrollo territorial. Definimos de este modo, las dimensiones fundamentales que forman parte del desarrollo local, las cuales son: la cultura, los actores, y la identidad.

La presente tesis propone el diseño y creación de rutas gastronómicas que permita explotar el potencial existente debido a la cultura gastronómica y a la denominación que se dio por parte de la UNESCO a la cocina tradicional en 2010 con un enfoque en desarrollo local. La propuesta de una ruta gastronómica es con la idea de que acoja a las cocineras tradicionales como base de esta actividad, y que explote las dimensiones ya mencionadas del desarrollo local para que de esa manera se genere una mejor calidad de vida en las comunidades en las cuales se diseñe esta ruta gastronómica

Palabras clave: Desarrollo local, ruta gastronómica, cocina tradicional, cocineras tradicionales, cultura

Abstract

This thesis is the result of an investigation that aimed to characterize the culture and its manifestations, including gastronomy, of a territory around the Pátzcuaro, Michoacán Lake area.

Through in-depth interviews we obtained results that allowed us to corroborate the importance of gastronomic culture, the characteristics of the territory and its identity, likewise we can say that gastronomy in this area plays a fundamental role in the daily life of the inhabitants, and is part of their customs and traditions.

In the theoretical review, we were able to make bibliographic references from different authors that make mention of different meanings in relation to local development and territorial development. In this way, we define the fundamental dimensions that are part of local development, which are: culture, actors, and identity.

This thesis proposes the design and creation of gastronomic routes that allow exploiting the existing potential due to the gastronomic culture and the designation that was given by UNESCO to traditional cuisine in 2010 with a focus on local development. The proposal of a gastronomic route is with the idea of welcoming traditional cooks as the basis of this activity, and that it exploits the aforementioned dimensions of local development so that in this way a better quality of life is generated in the communities in which this gastronomic route is designed

Keywords: Local development, gastronomic route, traditional cuisine, traditional cooks, culture

Índice de cuadros y tablas

Cuadro 3.1 indicadores socioeconómicos del municipio de Erongarícuaro.....	38
Tabla 3.1 Cocineras Tradicionales del Municipio de Erongarícuaro.....	41
Cuadro 3.2 Indicadores Socioeconómicos del Municipio de Pátzcuaro	43
Tabla 3.2 Cocineras Tradicionales del Municipio de Pátzcuaro.....	46
Cuadro 3.3 Indicadores Socioeconómicos del Municipio de Tzintzuntzan	47
Tabla 3.3 Cocineras Tradicionales del Municipio de Tzintzuntzan.....	52
Cuadro 3.4 Indicadores Socioeconómicos del Municipio de Quiroga.....	54
Tabla 3.2 Cocineras tradicionales del Municipio de Quiroga	56
Tabla 4.1 Relación de Informantes Clave.....	59
Tabla 4.2 Localidades y Categorías de Análisis.....	60
Tabla 4.3 Cocinera Tradicional: Estelina Solorio Lucas, Erongarícuaro.....	63
Tabla 4.4 Cocinero Tradicional: Israel Fuentes Cuiris.....	68
Tabla 4.5 Cocinera Tradicional: Blanca Estela Villagómez Estrada, Tzintzuntzan.....	72
Tabla 4.6 Cocinera Tradicional: María Inés Dimas Carlos, Quiroga (Santa Fe de la Laguna	77
Cuadro 4.1 Ingredientes Principales por Municipio.....	87
Cuadro 4.2 Platillos Tradicionales por Comunidad.....	89
Cuadro 4.3 Platillos Típicos.....	92

Índice de figuras, mapas y graficas

Figura 1.1 Dimensiones del Desarrollo.....	16
Mapa 3.1 Ubicación Geográfica del municipio de Erongarícuaro.....	37
Gráfica 3.1 Actividades Económicas del Municipio de Erongarícuaro Michoacán.....	39
Mapa 3.2 Ubicación Geográfica del Municipio de Pátzcuaro.....	42
Gráfica 3.2 Carencias en los Municipios.....	44
Mapa 3.3 Ubicación Geográfica del Municipio de Tzintzuntzan.....	47
Gráfica 3.3 Actividades Económicas de Tzintzuntzan.....	49
Mapa 3.4 Ubicación Geográfica del Municipio de Quiroga.....	53
Gráfica 3.4 Actividades Económicas de Quiroga.....	55
Imagen 4.1 Cocinera tradicional Estelina Solorio Lucas.....	66
Imagen 4.2 Cocinero Tradicional Israel Fuentes Cuis.....	71
Imagen 4.3 Cocinera Tradicional Blanca Estela Villagómez Estrada.....	76
Imagen 4.4 Cocinera Tradicional María Inés Dimas Carlos.....	80
Imagen 4.5 Churipo.....	90
Imagen 4.6 Platillos presentados en el encuentro de cocineras tradicionales.....	93
Imagen 4.7 Platillos presentados en el encuentro de cocineras tradicionales.....	94
Mapa 6.1 Zona Lacustre de Pátzcuaro.....	116
Imagen 6.1 Elementos del Clúster de Gastronomía.....	118

Relación de abreviaturas y siglas empleadas

BIE	Banco de Información Estadística
CONEVAL	Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social
CONACULTA	Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
CPTM	Consejo de Promoción Turística de México
DOF	Diario Oficial de la Federación
DL	Desarrollo Local
INAFED	Instituto Nacional para el Federalismo y Desarrollo Municipal
INEGI	Instituto Nacional de Estadística y Geografía
ITER	Principales Resultados Censales por Localidades
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
OMT	Organización Mundial de Turismo
SNIM	Sistema Nacional de Información Municipal
SECTUR	Secretaría de Turismo
UNESCO	Organización de las naciones unidas para la educación la ciencia y la cultura
UNWTO	United Nations World Tourism Organization

INTRODUCCIÓN

Recientemente la gastronomía local ha tomado fuerza en diferentes lugares de México y el mundo, por lo que constantemente se celebran diferentes reuniones y festivales relacionados con la comida típica de cada región o país.

La globalización es un proceso que ha tenido un gran impacto en la sociedad a través de la exposición a distintos estímulos como el uso del internet y las redes sociales, las cuales permiten el acercamiento a diferentes culturas de todo el mundo de manera fácil e inmediata, por lo que este fenómeno ha provocado que las alternativas culturales y culinarias se expandan tanto local, nacional e internacionalmente, algo que atrae a turistas y amantes de la cocina.

Afortunadamente Michoacán es un estado que cuenta con una cultura culinaria muy valiosa, por lo que la UNESCO a través de su programa Patrimonio Cultural Inmaterial, ha declarado desde el 2010 a “la tradición gastronómica de Michoacán cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva- El paradigma de Michoacán” y por esto Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO: 2010).

Con respecto a los términos gastronomía tradicional y cocina tradicional podemos señalar que según la Secretaría de Cultura

la gastronomía tradicional constituye un elemento de la identidad, cohesión social y distinción cultural. De acuerdo con la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, la gastronomía tradicional infunde “un sentimiento de identidad y continuidad”, reconocido por las comunidades, los grupos y en algunos casos, los individuos que lo transmiten de generación en generación y lo recrean en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia.

La gastronomía tradicional mexicana es un tema de interés público porque ocupa un lugar importante en casi todos los momentos y esferas de las personas, constituyéndose como un “modelo cultural total” como resultado de su arraigo y permanencia histórica; de sus procesos de elaboración, técnicas y utensilios diferenciados; por la variedad de sus sabores y platillos únicos; debido a las costumbres y tradiciones ancestrales; por el cúmulo de saberes depositados en

cocineros y cocineras tradicionales y porque se vincula estrechamente con las cosmogonías y el medioambiente locales (2016)

Por otro lado, la cocina tradicional está más orientada al patrimonio histórico y socialmente construido. Esta está constituida de un acervo que con el paso del tiempo se ha ido enriqueciendo, pero también ha sufrido modificaciones y se ha recreado y transformado localmente, en ese sentido Padilla afirma:

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo, lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales. (Padilla, 2006:2)

En esta categoría solo cuatro gastronomías en el mundo cuentan con tal denominación.

1. La Dieta Mediterránea que se distribuye en Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal inscrito en 2013
2. Washoko: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el año nuevo, inscrito en 2013
3. La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – El paradigma de Michoacán, inscrito en 2010
4. La comida gastronómica de los franceses, inscrito en 2010.

En virtud de tal distinción, es importante enaltecer la gastronomía local y todo lo que esto representa, porque aún con esta condecoración el acervo de conocimientos y técnicas que conllevan la preparación de los platillos típicos de una región, se han perdido con el

paso del tiempo, teniendo como resultado a nuevas generaciones desinteresadas en sus raíces y costumbres, en suma, la cultura que es la base del desarrollo local. Es por lo que la presente investigación tiene el objetivo de conocer las características más representativas de la gastronomía de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro, así mismo conocer las acciones que llevan a cabo los actores locales y su interacción con las instituciones promotoras del turismo local con la finalidad de incrementar la afluencia turística en la zona y que de esta manera se genere bienestar en las comunidades

Por lo tanto, se deben priorizar rutas turísticas en el estado que muestren la gastronomía regional centrada en los sabores típicos de cada localidad, platillos característicos y bebidas, mismas que serán reforzadas en los festivales y fiestas propias de la cultura michoacana.

El denominado Patrimonio Cultural de la Humanidad ha cambiado en las últimas décadas debido a la constante renovación y necesidades de los seres humanos, estos principalmente determinados por la UNESCO. Anteriormente el Patrimonio Cultural se limitaba únicamente a monumentos y colecciones de objetos, es por eso que se vio en la necesidad de crear el Patrimonio Cultural Intangible o Inmaterial ya que dentro de este se pueden integrar tradiciones y expresiones vivas y heredadas de los antepasados y transmitidas a los descendientes, como tradiciones orales, artes de espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo y saberes y técnicas vinculadas a la artesanía tradicional (2003). El Patrimonio Cultural Inmaterial es uno de los principales factores que favorecen la diversidad cultural en este tiempo de globalización.

El sentimiento de constante descubrimiento y estar en tendencia, aunado al proceso de globalización mencionado anteriormente, estimula a las personas a buscar diferentes alternativas a la hora de comer, lo que incrementa la demanda de apertura de negocios que ofrecen diferentes opciones de sabores para el paladar regional, satisfaciendo así no solo la necesidad fisiológica de comer, sino el vivir la experiencia cultural de la

gastronomía local, es decir, cuando el comensal no tiene las posibilidades en el momento para conocer o visitar el país o región de origen del platillo en cuestión, para experimentarlo de manera directa, es posible que acuda a un restaurante local para degustarlo, sumergiéndose en la alta posibilidad de percibirlo como platillo auténtico.

En razón de lo expuesto, resulta trascendental impulsar la gastronomía michoacana debido a la preservación de ingredientes prehispánicos en sus platillos, así como la perfecta armonización con los traídos por los españoles, además de conservar algunos de los procesos de elaboración de los platillos, además, está la utilización de materiales regionales como el barro y el cobre, entre otros, para elaborar utensilios de cocina que hasta la fecha son empleados para mantener el sabor que distingue a los alimentos que se han preparado a lo largo de muchas generaciones.

Tener una distinción como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad es un parteaguas para que la sociedad michoacana y las autoridades gubernamentales se responsabilicen en el ámbito de su competencia para trabajar en aras de desarrollar y salvaguardar la cultura y raíces michoacanas, es por ello que se debe realizar una investigación diagnóstica y planeación estratégica que involucre a generaciones jóvenes para la conservación de las tradiciones y se aprovechen las herramientas virtuales para impulsar la gastronomía del estado, dando como resultado una derrama económica a causa del turismo en los diferentes municipios que conforman el estado.

Esto a través del diseño de rutas gastronómicas elaboradas adecuadamente, que se podrían seccionar, con base en las siete regiones turísticas con las que ya cuenta el Estado, estas regiones fueron designadas de esa manera por la SECTUR las cuales son Región Centro, Lacustre, Meseta Purépecha, Oriente, La Costa, Occidente y el Valle de Apatzingán. A partir de las regiones ya mencionadas se podría hacer el impulso de las diferentes rutas gastronómicas y, por consecuencia se desencadenen beneficios para los pobladores de las diferentes localidades ya que se generarían empleos, habría

derrama económica, se aspiraría a una mejor calidad de vida para los habitantes y a la vez procurar el mantenimiento y la preservación de la cultura.

La gastronomía michoacana es sin duda alguna una de las más complejas y completas de la cocina mexicana, esta se mantiene viva gracias a la preservación de los antiguos procesos de elaboración, así como de los instrumentos que utilizaban anteriormente. Se

puede encontrar una armonización y equilibrio entre los ingredientes prehispánicos y los traídos por los españoles, a lo cual después se agregaron algunos ingredientes o platillos de origen francés e italiano (UNESCO, 2010).

En Michoacán la gastronomía es tan basta que se pueden encontrar platillos hechos a base de aves, carnes y pescados, además de los elaborados con base en maíz y frijoles, sin dejar de lado los tan famosos atoles que son preparados con los productos de cada región, sin olvidar los “típicos atoles” (como el atole blanco, el negro y el de canela). Además, también se tienen los platillos tradicionales que pertenecen a todo México como el pozole, los tacos y las enchiladas, a los cuales se les agrega el sazón michoacano (Documental Elogio de la cocina michoacana, 2013).

En Michoacán se pueden distinguir los platillos de cada una de las regiones existentes, la gastronomía de la tierra caliente es diferente de la zona lacustre y ésta a su vez es diferente de la zona centro del estado y de la meseta purépecha, ello debido a los diferentes tipos de insumos e ingredientes con los que cuenta cada lugar, es por eso que unas enchiladas de la tierra caliente son diferentes de las tan tradicionales enchiladas “placeras” de Pátzcuaro, este es el encanto de la cocina michoacana. (Documental Elogio de la cocina mexicana, 2013)

La gastronomía michoacana tiene una gran importancia y reconocimiento nacional e internacional, es por lo que las autoridades correspondientes deben difundir e impulsar estas delicias culinarias, así como los procesos de elaboración y utensilios, para que esta

tradición y acervo cultural se mantenga vigente y pueda ser transmitida a las futuras generaciones.

La historia y las raíces de la gastronomía, así como los ingredientes principales y los platillos típicos del estado, en las localidades y la convivencia de las personas que son parte fundamental para que la gastronomía se transformara en la cocina que se conoce hoy.

El tema de la gastronomía es muy importante, ya que el alimentarse si bien es una necesidad fisiológica, la preparación de los alimentos es un arte del cual Michoacán debe estar muy orgulloso y potenciar en términos de Desarrollo Local

Por lo tanto, es conveniente impulsar la cocina tradicional michoacana y por consiguiente preservar el conjunto de valores y bienes culturales acumulados por las tradiciones y herencia de las raíces michoacanas para que el nombramiento “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva- El paradigma de Michoacán” (UNESCO, V sesión, Nairobi, 2010) sea difundido a nivel nacional e internacional a través de rutas gastronómicas, talleres de cocina, fiestas, festivales, que no solamente promuevan la gastronomía, sino también la relaciones que hay con la cultura, tradiciones y costumbres de las diferentes regiones, haciendo al estado parte del turismo gastronómico, permitiendo así el desarrollo de las comunidades indígenas. (*Traditional mexican cuisine, 2010*)

Michoacán conserva un importante patrimonio cultural tangible e intangible en su historia al ser el estado cuna de personajes que impulsaron importantes movimientos sociales e ideológicos en el país, como José María Morelos y Pavón y Josefa Ortiz de Domínguez ambos oriundos de la entidad. Además cuenta con cuatro declaratorias de la UNESCO:

- 1) En 1991: “Centro histórico de Morelia: Patrimonio Cultural de la Humanidad”,
- 2) “Reserva de la biosfera de la Mariposa Monarca: Patrimonio Natural de la Humanidad”,
- 3) “Celebración del Día de Muertos: Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la

Humanidad” y, 4) “La pirekua, canto tradicional de los p’urhépechas”. Adicionalmente ha obtenido la declaratoria de ocho pueblos mágicos siendo uno de los estados con mayor número, los cuales son los siguientes:

- Pátzcuaro
- Tlalpujahua
- Cuitzeo
- Santa Clara del Cobre
- Angangueo
- Tacámbaro
- Tzintzuntzan
- Jiquilpan

Por otra parte, también se pueden encontrar por lo menos siete zonas arqueológicas en los poblados de Ihuatzio, Tzintzuntzan, Tres cerritos, Tingambato, Zirahuato- San Felipe de los Alzati, Zaragoza y la Nopalera, de las que se tiene conocimiento; asimismo, el estado cuenta con playas paradisíacas que mantienen un encanto especial, ya que no se han explotado del todo y se pueden observar playas limpias, tranquilas y encantadoras. Además, de ser un lugar de desovadero de las tortugas, como son Marhuata, Colola, Ixtapilla, San Juan de Alima y Coahuayana, por mencionar algunas.

En la zona lacustre del lago de Pátzcuaro se establecieron los mexicas y los purépechas, dos de las grandes civilizaciones prehispánicas que dieron identidad a la cultura gastronómica actual, en esta zona se puede encontrar tantos alimentos a base de carnes (res, cerdo, conejo, etc.), aves (pollo, pato, ganso, pavo) y pescado, además de que se siguió con la cultura del cultivo de maíz, frijol, calabaza, habas para consumo propio. estas dos civilizaciones dieron dejaron a la zona un invaluable legado cultural e histórico del cual se debe estar orgullosos (Toledo, 2000).

No obstante, esta riqueza cultural y en particular gastronómica el desarrollo local (DL) de la zona lacustre de Pátzcuaro presenta un grave rezago que se manifiesta en las malas condiciones de vida de la mayoría de sus habitantes de origen indígena, ya que según el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL, 2015), el 45 por ciento de la población padece pobreza patrimonial, 18.9 pobreza de capacidades y 11.6 sufre de pobreza alimentaria.

Así mismo, los altos niveles de pobreza, marginación, falta de acceso a la educación en estas poblaciones, aunado a la pérdida constante de valores y culturas tradicionales, modificaciones de sus tradiciones o adopción de otras han hecho que el legado cultural se vaya perdiendo con el paso del tiempo. A partir de esta problemática, las preguntas de investigación de esta tesis son:

- ¿Cuáles son las características de la gastronomía típica de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro?
- ¿Cuáles son los recursos potenciales y el valor cultural de la gastronomía de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro?
- ¿Cómo es la relación entre gastronomía y la cultura local de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro?
- ¿Existe una articulación entre cultura gastronómica y potencial de desarrollo local?
- ¿Cuáles son los actores y las instituciones que interactúan para el impulso de la gastronomía en la zona lacustre del lago de Pátzcuaro?
- ¿Qué es el saber hacer o el conocimiento tácito de las cocineras tradicionales?
- ¿Cuáles son los criterios de una política pública a tomar en cuenta para la creación de una ruta gastronómica?

En tanto que, la hipótesis de la investigación es que la zona lacustre de Pátzcuaro cuenta con una importante cultura, gastronomía, por lo que su impulso con perspectiva de Desarrollo Local podría aprovechar su potencial turístico, preservar sus costumbres y

tradiciones, además de impulsar la economía local, mejorando la infraestructura de las localidades y elevando la calidad de vida de los pobladores.

La metodología empleada se centró en investigación empírica a partir de entrevistas a informantes clave, las cuales fueron cuatro mujeres y un varón, originarios y habitantes de comunidades indígenas de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro, Michoacán.

El informe de la tesis se presenta en seis capítulos, en el primero se aborda el marco teórico, en el cual se analizan las diferentes dimensiones del Desarrollo Local que se consideró importante abordar para sentar las bases de esta tesis, comenzando con una revisión sobre el patrimonio cultural intangible, después la dimensión sociocultural, el territorio, la identidad, la cohesión social, los actores del desarrollo local y el capital social. También, en este capítulo, se aborda el turismo gastronómico y las rutas gastronómicas, y centralmente el valioso aporte de las cocineras tradicionales, que son el tema medular de esta tesis trabajo.

En el capítulo dos se detalla la metodología utilizada para llevar a cabo la investigación. El tipo de estudio es de campo de tipo exploratorio no experimental, transversal, usando el método deductivo. La técnica utilizada fue la entrevista a cocineras tradicionales, profesionales de la gastronomía, funcionarios públicos y prestadores de servicios turísticos.

En el capítulo tres se hace una caracterización socioeconómica y cultural de la zona lacustre de Pátzcuaro, específicamente de los cuatro municipios que son las zonas de interés para la presente investigación, los cuales son Pátzcuaro, Erongarícuaro, Tzintzuntzan y Quiroga (Santa Fe de la Laguna). En este se muestran algunos datos que dan contexto y complementan la información que se recabó en el desarrollo de la presente investigación.

El capítulo cuatro contiene los datos y el análisis a partir del trabajo de campo en el que se reunió información suficiente para tener un panorama más claro con relación al tema

propuesto. Aquí se encuentran los hallazgos relativos a la cultura, la identidad, el conocimiento, el turismo, etc., y se contrasta con los aspectos teóricos que se consideraron relevantes para la investigación.

En el capítulo cinco se presentan las bases de una política pública de fomento a la gastronomía mexicana, esta misma con base en la PP establecida en el 2015 y que detonó de alguna manera el tema de la gastronomía. En el último capítulo, que es el seis, se presentan los aspectos a tomar en cuenta para el diseño de una ruta gastronómica, además de aclarar algunas cuestiones teóricas relacionadas con el turismo que periten aclarar dudas.

En las conclusiones se afirma que la gastronomía tradicional o cocina tradicional, reúne elementos para que se explote con enfoque en desarrollo local, dichos elementos son la cultura gastronómica de las localidades estudiadas, estas presentan una identidad bastante arraigada a la cultura local, sin dejar de lado la importancia del territorio, ya que debido a las características que presenta hace posible la particularidad de la cocina tradicional en las zonas estudiadas, sin olvidar las acciones por parte de actores y gobiernos locales.

Finalmente se presenta la bibliografía y en el anexo la guía de entrevista que fue utilizada para la realización del trabajo de campo

Capítulo I

Marco Teórico

1.1. Patrimonio cultural intangible

El fenómeno del patrimonio cultural intangible es relativamente reciente, el concepto empezó a utilizarse en los años de 1990, pero fue hasta el 2003 que la UNESCO decidió, después de investigaciones, consultoría de expertos y encuestas adoptarlo para su protección. Como se sabe, previamente existía el patrimonio cultural que era el encargado de proteger los aspectos más esenciales de la cultura, se centraba básicamente en edificios, monumentos, colecciones de objetos, es decir cosas que el ser humano puede apreciar a simple vista, pero había aun así una gran cantidad de expresiones culturales que quedaban desprotegidas.

Es por lo que la UNESCO creó, pensando en lo antes mencionado, el patrimonio cultural intangible o inmaterial de la humanidad, cuyo concepto es el siguiente “los procesos asimilados por los pueblos, junto con los conocimientos, las competencias y la creatividad que los nutre y que ellos desarrollan, los productos que crean y los recursos, espacios y demás aspectos del contexto social y natural necesarios para que perduren; además de dar a las comunidades vivas una sensación de continuidad con respecto a las generaciones anteriores, esos procesos son importantes para la identidad cultural y para la salvaguardia de la diversidad cultural y la creatividad de la humanidad” (2001).

Por otro lado, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial refiere que “El patrimonio cultural intangible significa las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos, habilidades, así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados con ellos, que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconocen como parte de Su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, transmitido de generación en generación, es recreado constantemente por comunidades y grupos en respuesta a su entorno, a su interacción con la naturaleza y su historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, promoviendo así el respeto por la diversidad cultural y creatividad humana” (2003).

Por su parte el gobierno de Jalisco define al patrimonio cultural intangible o inmaterial de la siguiente manera: “constituye el patrimonio intelectual y el sentido que hace única a una comunidad, como las tradiciones, la gastronomía, la herbolaria, la literatura, las teorías científicas y filosóficas, la religión, los ritos y la música, así como los patrones de comportamiento que se expresan en las técnicas, la historia oral, la música y la danza. Saberes, tradiciones y creencias, celebraciones y conocimientos, lugares simbólicos, etc.” (Gobierno, 2018)

Lo arriba mencionado se refiere en concreto a las tradiciones orales, artes escénicas, prácticas sociales, rituales, eventos festivos, conocimientos y prácticas relacionadas con la naturaleza y el universo o los conocimientos y habilidades para producir conocimientos tradicionales y artesanías, que en ocasiones no reciben la atención que se merecen en cuanto a la importancia de preservar estas expresiones culturales que son fundamentales para la continuidad de la identidad de los pueblos, que se ve afectada cada vez más por la globalización y la falta de apego de parte de las nuevas generaciones, muchas veces por la ignorancia, hacia su propia cultura, entonces con el nombramiento del patrimonio cultural inmaterial se reconoce de alguna manera todas las expresiones culturales que anteriormente carecían de certeza y que fungen como portadoras de identidad de las personas.

1.2. Patrimonio cultural intangible y desarrollo local

La idea de utilizar el patrimonio cultural intangible como generador de desarrollo local ha surgido después de analizar la cultura tan diversa que existe en México y que a pesar de la enorme influencia y el impacto que hay sobre nuestro territorio por parte de otras culturas y otros países, ha logrado mantenerse y sobrevivir. “La cultura, por lo tanto, debería ser colocada de nuevo en el corazón de las estrategias de desarrollo: los programas y proyectos deberían ser definidos para producir una autentica compatibilidad entre la lógica de instituciones y las de sociedades específicas y culturales. Como tal, las estrategias de desarrollo deben ser adaptadas a la diversidad y creatividad de culturas,

y las instituciones deberían adoptar un acercamiento holístico, así como una perspectiva a largo plazo” (Matarasso, 2001). La relación entre cultura y desarrollo es un tanto compleja, pero a pesar de eso es posible partir de esos dos conceptos para generar desarrollo local en el territorio.

El desarrollo local surgió en la década de los ochenta en Europa como una respuesta a la demanda en la reestructuración económica y social del sistema capitalista. Existen diferentes definiciones de acuerdo a los autores que se consulten y el enfoque deseado sin embargo la definición de interés para este escrito es la siguiente “el desarrollo local es un proceso de crecimiento económico y de cambio estructural que propicia un mejor nivel de vida para la colectividad, para lo cual desarrolla al menos cuatro dimensiones: la económica, la sociocultural, la política-administrativa y la territorial, donde el territorio juega un papel decisivo” (Díaz Argueta y Ascoli Andreu, 2006, pp.16).

1.2.1. Dimensión sociocultural del Desarrollo Local

Como se ha venido observando, los temas de interés principal son el patrimonio cultural intangible o inmaterial y el desarrollo local y dentro de éste como se explicó arriba existen varias dimensiones, sin embargo, la dimensión cultural es aquí el tema central.

En la dimensión sociocultural se deben sentar las bases que promuevan la equidad social económica, de género, étnica, etaria y la participación efectiva de los ciudadanos en la conservación de su patrimonio. “La cultura es el modo de vida prevaleciente, con los valores, principios, costumbres y tradiciones predominantes en el territorio. Constituye uno de los bastiones que potencializan el Desarrollo Local, pues la cooperación, la colaboración, la solidaridad, la concertación y alianzas estratégicas dependen de la confluencia cultural establecida a través de las sinergias entre los actores sociales y productivos, sus finalidades y objetivos.” (Díaz Argueta y Ascoli Andreu, 2006, pp.,39).

Ahondando un poco más en el tema de la cultura, diremos que en los años cincuenta se tomaba el concepto en términos de “modelos de comportamiento”, sin embargo, a partir

de la introducción del libro de Clifford Geertz, *The Interpretation of Cultures* (1973), se cambió el concepto en términos de “pautas de significados” (Giménez, 2012).

Según Giménez, el concepto de cultura sería “la organización social de significados, interiorizados de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivados en formas simbólicas, todo ello en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados” (2009, p. 8). Que se pueden concretar en obras de teatro, ritos, danzas, por dar unos ejemplos, y los individuos los interiorizamos en forma de “*habitus*” o representaciones sociales.

Por lo anteriormente expuesto se deben exponer dos aspectos de la cultura que suelen obviarse o no tomarse en cuenta, y que podrían facilitar la comprensión de la cultura de una mejor manera, nos referimos a las “formas objetivas” y a las “formas interiorizadas”, según Giménez “los significados culturales se objetivan en forma de artefactos o comportamientos observables” (2009, p. 9).

Para aclarar el panorama Giménez dice “las formas interiorizadas provienen de experiencias comunes y compartidas, mediadas por las formas objetivadas de la cultura; y por otra, no se podrían interpretar ni leer las formas culturales exteriorizadas sin los esquemas cognitivos o *habitus* que nos habilitan para ello” (2009, p. 9). Esto nos permite tener una visión integral de la cultura, siempre y cuando los individuos la interioricen y la hagan propia.

Cabe destacar que no todos los significados deben llamarse culturales, como señala Giménez “sólo aquellos que son compartidos y relativamente duraderos” (2012, p. 3). Hay diferentes tipos de significados que, de acuerdo con los intereses personales del individuo, bien pueden ser rechazados o interiorizados según sea el caso.

En términos generales, la cultura no debería ser apreciada como “un repertorio homogéneo” (Giménez, 2009), tampoco se debe tener en consideración estática e inamovible,

por el contrario, debería tener espacios para incorporar nuevos significados y espacios que deberían persistir en el tiempo (Giménez, 2012).

Para finalizar, está claro que la cultura se puede observar en cualquier entorno, en cualquier lugar y en cualquier situación, no es excluyente de clases sociales, edades, género, etc. Tal como plantea Michele Bassand “ella penetra todos los aspectos de la sociedad, de la economía a la política, de la alimentación a la sexualidad, de las artes a la tecnología, de la salud a la religión” (Giménez, p. 11, 2009)

Por lo tanto, se deben tomar en cuenta las particularidades culturales y sociales del territorio y con base en éstas poder crear modelos de desarrollo local pertinentes y que sean más factibles para lograr el éxito.

1.2.2. El territorio: base del Desarrollo local

Cuando se habla de desarrollo local es inevitable pensar en el territorio, ya que es uno de los componentes principales de éste, además de la sociedad y la cultura. En el territorio se concentra prácticamente la forma de vida de la sociedad por lo que trasciende al espacio territorial, es decir, alberga historia, política, naturaleza, economía cultura, todo lo relacionado para la evolución y transformación de las sociedades que habitan ese

territorio. Por lo cual cada uno de ellos tiene diferencias que se aprecian cuando se recorren los diferentes territorios y países. El desarrollo local concibe al territorio como un factor y un agente clave del desarrollo “El territorio, es el espacio donde se realizan los diferentes procesos y donde se encuentran los recursos locales, que, con un manejo sostenible, pueden abastecer los procesos productivos en bienes y servicios, ya sea industriales, turísticos o agrícolas. El territorio se valoriza con las sinergias que producen los actores sociales y productivos”. (Díaz Argueta y Ascoli Andreu, 2006, pp., 40).

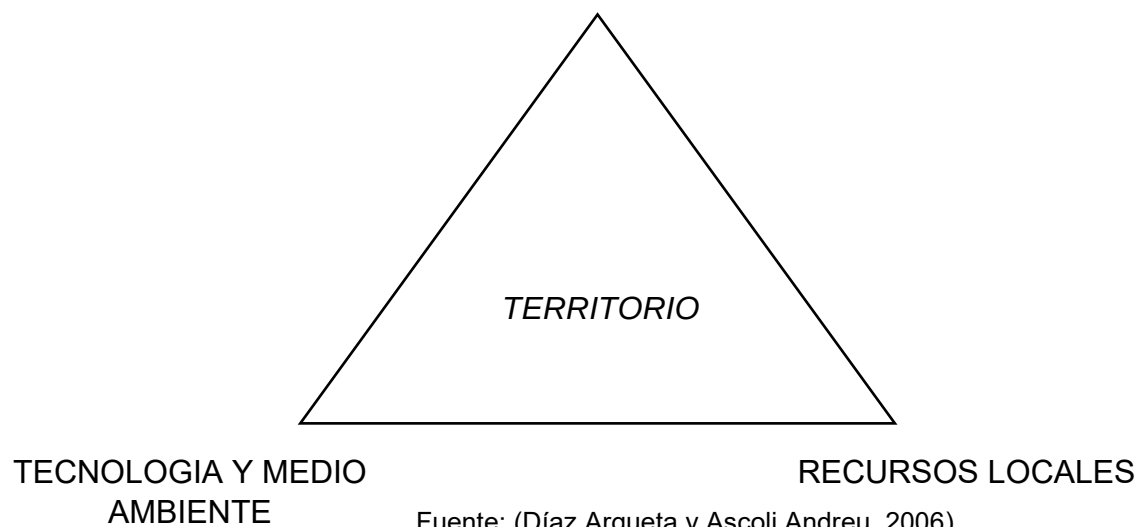
Entonces por lo antes mencionado se puede entender que el territorio es un factor decisivo y que propicia el desarrollo de la identidad y cultura de las diferentes

comunidades haciendo de cada espacio geográfico, un lugar diferente con características únicas dignas de ser analizadas y explotadas para el desarrollo local.

Figura 1.1

Dimensiones del Desarrollo

ORGANIZACIÓN SOCIAL



Fuente: (Díaz Argueta y Ascoli Andreu, 2006)

1.3. El valor de la identidad cultural en el desarrollo local

El desarrollo local además de necesitar del territorio, la sociedad y la cultura, también son necesarios otros componentes, por lo que se habla de su multidimensionalidad y abordar desde las perspectivas- económica, sociológica y filosófica, entre otras (Díaz Argueta y Ascoli Andreu, 2006).

Como en la dimensión territorial, debido a las características específicas que hay en cada región, se genera la identidad y la cultura de cada lugar, ahora se abordará uno de los temas que es fundamental para que se dé el desarrollo local. Se trata de la identidad, se dice que el territorio le da contexto a la sociedad y la sociedad determina las condiciones

en las que se desenvuelve, al hacerlo deriva en diferentes formas de expresión que son parte de la cultura de dicho lugar (UNESCO, 2010)

Se entiende por cultura como el conjunto de valores, creencias, objetos materiales, ideología, religión y costumbres en general, además del folklore, de una determinada sociedad. La identidad cultural supone estar imbuido de la cultura social a la que se pertenece, considerándose un miembro del sistema y generando un sentido de pertenencia que hace de los individuos sean personas seguras de sus raíces, capaces de transmitirlos de generación en generación y por consecuencia al mundo. Por lo anterior es que la identidad cultural también es factor en el desarrollo local (Turismo cultural en México, 2007).

Dicho de otra forma, según Giménez “la identidad no es más que la cultura interiorizada por lo sujetos, considerada bajo el ángulo de su función diferenciadora y contrastiva en relación con otros sujetos” (2012, p. 5). Es por eso que se considera que una de las funciones más relevantes de la cultura, es precisamente diferenciar un grupo de otro (Giménez, 2012).

Para Giménez los conceptos de cultura e identidad tienen una correlación inseparable, ya que la concepción que se haga sobre cultura impactará sobre la concepción correspondiente de la identidad (Giménez, 2012).

Para concluir, como Giménez apunta “no todos los rasgos culturales inventariados por el observador externo son igualmente pertinentes, para la definición de su identidad, sino solo algunos de ellos socialmente seleccionados, jerarquizados y codificados para marcar simbólicamente sus fronteras en el proceso de su interacción con otros actores sociales” (1996, p. 187).

1.4. Cohesión social

Se puede entender como cohesión social al agrupamiento de personas que se unen y que tienen un objetivo en común y que buscan alcanzarlo, por lo anterior comentado, es que se ha llegado a la conclusión de que la cohesión en la sociedad es muy importante para el desarrollo local, si las personas no son capaces de organizarse y reunirse por un objetivo en común es difícil que los proyectos que se quieran emprender se logren. La organización social es uno de los factores fundamentales para que cualquier proyecto, no solo relacionado con el desarrollo local tenga éxito. La cohesión es uno de los puntos clave, después de la detección del problema que se quiere solucionar y partiendo de la cohesión se pueden generar redes y de tal manera hacer más grande el alcance de los objetivos que se plantearon (Arocena, J., 2003).

1.5. Los actores y el desarrollo local

Se dice que sin actor local no hay desarrollo posible y es que los actores pueden ser de carácter social, político y económico, intervienen en los procesos de desarrollo de un territorio, en otras palabras el actor es el vehículo del desarrollo local, son quienes ejecutan las acciones. Para una correcta estrategia de desarrollo local, es preciso identificar correctamente a los actores que intervendrán en el proceso de desarrollo, es por lo que fueron clasificados en tres grupos según Alburquerque (2002).

- Las empresas, tanto locales como las que, por medio del fomento de las inversiones, eventualmente, puedan instalarse en el territorio.
- Las instituciones locales y las redes institucionales a las que se articulan (nacionales e internacionales)
- La sociedad civil, es decir la fuerza de trabajo a movilizar en el proceso de desarrollo y el resto de la población (como beneficiaria directa de dicho proceso)

Arocena refiere que, al trabajar sobre el desarrollo local, se debe considerar a todo el sistema de actores que están involucrados en la problemática local. Por actores locales nos referimos a individuos, grupos o instituciones cuyo sistema de acción coincide con los límites de la sociedad local (1995), es decir se trata de todos aquellos actores que tiene la capacidad de incidir en la escena local.

Según Arocena, el actor local está relacionado con la escena en la que se desenvuelve la acción y que puede simultáneamente desempeñarse como motor y como expresión del desarrollo local, movido por motivaciones e intereses hacia propósitos comunes en conjunto con otros actores locales en un escenario definido (2002).

De acuerdo con Giménez “los actores son indisociables de las estructuras, y siempre deben ser estudiados como actores-insertos-en-sistemas (*actor-in-system*) (2012, p. 8). Al mismo tiempo los actores locales siempre ocuparán por lo menos una hasta llegar hasta varias posiciones dentro de la estructura social (Giménez, 2012).

Todos los actores sociales interactúan con otros, están dotados de poder, es decir tiene recursos para marcarse objetivos y medios para alcanzarlos, posee una identidad y también tienen proyectos, los cuales pueden ser de “proyectos de vida cotidiana” “proyectos de vida social”, etc. Siempre está en constante aprendizaje y configuración (Giménez, 2012).

Complementando la idea de Giménez, Delgado ofrece su propia perspectiva en relación del rol de los actores en los territorios locales:

el desarrollo está relacionado con las capacidades y actuaciones de transformación de los factores humanos sobre el territorio, más allá de las potencialidades culturales, ambientales, económicas, sociales y tecnológicas. En este caso, el factor humano no sólo acude con sus capacidades, competencias y habilidades, sino que se incorpora como parte de la comunidad de interesados en el desarrollo, exigiendo capacidad de organización, de participación, poder de

influencia, creatividad, pensamiento estratégico, ética ambiental y cultural bajo la égida de la sustentabilidad y la responsabilidad social. (2017:88).

Para que los actores puedan realizar bien sus funciones es necesario que la parte normativa, es decir las instituciones que dan certeza a las acciones llevadas a cabo estén bien fundamentadas, que las instituciones hagan el papel de mediadores para la gestión de los recursos en la movilización de los agentes y actores, que exista consolidación institucional por eso la importancia de las políticas públicas y estrategias basadas en el desarrollo local.

1.6. El capital social como motor de desarrollo local

El desarrollo de países o regiones está ligado con el capital social y su capacidad de generar oportunidades para salir adelante, se piensa que en algunas ocasiones el capital social es más determinante que el capital económico y humano. Para Robert Putman “el capital social se refiere a las conexiones entre las redes individuales y sociales y las normas de reciprocidad y confianza que surgen de ellas” (Putman, 2000:19).

Además, el mismo autor sugiere que el capital social asume dos formas:

- *Bonding capital*: corresponde a los lazos internos, en el interior de un lugar o comunidad.
- *Bridging capital*: discurre de las conexiones con el exterior, entre lugares o comunidades.

Oros autores además de estas dos formas tienen la idea de que el capital social debe contener la noción de red. Que abarcaría dos dimensiones, la innovación social que se refiere a la capacidad de la sociedad de transformar los recursos existentes en nuevas oportunidades de desarrollo y por otro lado la pertenencia a comunidades con base territorial donde las relaciones de proximidad configuran las más fuertes redes sociales (André y Rego, 2003).

1.7. Turismo gastronómico, rutas gastronómicas y Desarrollo Local.

Viajar es una de las actividades más gratificantes para el ser humano, en los viajes se da un encuentro con la cultura, la historia, gastronomía y costumbres del lugar visitado, sin olvidarnos de los beneficios económicos que se generan a consecuencia del turismo, es por lo anterior que el turismo está íntimamente relacionado con el placer y algunos dicen que también se relaciona con el poder adquisitivo de las personas, aunque hay quienes están en contra de esto (Acerenza, 2006)

Según la OMT (1994) el turismo se conceptualiza de la siguiente manera “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros”

Cuando se habla de turismo se entiende que existe una gran variedad de clasificaciones sobre éste, sin embargo, nuestro tema de interés es el turismo cultural, que es donde podemos ubicar al turismo gastronómico, “Es un tipo de turismo que va más allá del acto de alimentarse, implica llevar a su máximo exponente todos los sentidos gracias a una práctica culinaria” (Ledhesma, pp., 90, 2016).

Por otra parte, la OMT (2012), nos da otra alternativa complementaria sobre el mismo “el turismo gastronómico aplica a turistas y visitantes que planean su viaje de manera total o parcial con relación a probar la comida del lugar o de llevar a cabo actividades relacionadas con la comida”.

Los turistas gastronómicos “son personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria” (Montecinos, 92: 2012).

En la publicación del *wordpress* de CEGAHO según algunos reportes de la OCDE (2008), el 25% de los turistas considera la comida al momento de decidir el destino de su próximo viaje, y el 58% está interesado en tomar un viaje gastronómico, pero desean hacerlo teniendo la certeza de la existencia de un producto gastronómico y turístico consolidado, motivo por el cual es importante desarrollar rutas gastronómicas mediante una metodología, para que esto les permita ser sustentable además, de una hacerlo con una correcta planeación.

Las rutas son productos turísticos que agrupan una serie de atractivos en un territorio bien definido, bajo una temática precisa, que fomentan la colaboración entre agentes públicos y privados, y entre diversas zonas geográficas, para destacar el carácter particular de aquel territorio mediante una estructura que beneficia económicamente a todos los involucrados (Briedenhann & Wickens, 2004).

Según la Organización Mundial del Turismo, existe una tendencia creciente al posicionamiento de muchos destinos turísticos como destinos gastronómicos (UNWTO, 2012: 5). En este caso se busca resaltar la gastronomía tradicional del estado, a través de las “Cocineras Tradicionales”, aprovechando los elementos endógenos del territorio para así generar Desarrollo Local.

Experiencias de rutas gastronómicas

A continuación, presentamos algunas experiencias de DL vinculado con la gastronomía que sin duda sirven de sustento para la presente tesis:

Rutas gastronómicas en la zona de Cataluña, España

La existencia de 16 rutas gastronómicas en la zona de Cataluña tiene el propósito de dar a conocer el patrimonio gastronómico con base en productos agroalimentarios y cocinas tradicionales. Estas rutas son promocionadas en diferentes sitios web y cada una es diferente de la otra. Existen rutas diseñadas para la promoción y venta de un producto

en exclusiva, otras cuentan con servicios complementarios, otras a la promoción de platillos típicos y cocina tradicional.

En específico se refiere a una ruta, la cual es la más exitosas por la cantidad de turistas que están interesados en ellas por lo cual ha ganado renombre internacional, hablamos de la ruta de del vino y del viñedo, esta es una de las rutas mejor tematizadas y con una larga historia en Europa. En esta ruta el turista experimenta diferentes tipos de elementos relacionados con la elaboración del vino, como la experiencia de pasear por los viñedos, que son considerados patrimonio natural, la visita a las cavas o bodegas en donde son almacenados los vinos considerado patrimonio arquitectónico y no podía faltar el patrimonio intangible, que se refiere a todos los conocimientos sobre las variedades, cultivo y elaboración del vino para finalizar con la cata, que por supuesto es siempre dirigida con el *sommelier* de la casa productora y que completa la aventura por los viñedos. En algunas ocasiones, cuando la ruta está más organizada y consolidada puede sumar elementos a la cadena de valor, en el caso específico de la ruta del vino, nos referimos a la oferta de quesos, algunos frutos y por supuesto alimentos que muchas veces sirven de “maridaje” para el acompañamiento de los vinos (Zeinab, 2016)

Las rutas gastronómicas en el turístico local: el caso de Perú

El diseño de rutas gastronómicas para el desarrollo del turismo ha sido una estrategia exitosa implementada en Perú. Existen cinco rutas puestas en marcha con base en la gastronomía, pero articulando diversos atractivos disponibles en las zonas de interés que fortalecen la cadena de valor de las rutas, promueven la producción local y estimulan la venta de productos tradicionales, resultando en el mejoramiento de las localidades, dichas rutas son el norte chico de Lima, la sierra central y la Costa Sur.

La ruta del norte chico de Lima está dividida en tres versiones diferentes, las cuales se podrían hacer en diferentes días. La primera versión comprende las visitas a diferentes atractivos turísticos de la localidad como la plaza d armas, el malecón roca y el museo

de arqueología, por supuesto comprende una parada en algún restaurante en donde ofrezcan platillos típicos como cebiche de pato, sopa huachana, charquicán de pescado, etc. En la segunda y tercera versión los visitantes pueden salir de la población para dirigirse a otras que están cercanas en donde pueden visitar playas, comprar artesanías, conocer el proceso de producción del tradicional licor de guinda y la visita a sus cavas.

En la ruta de la sierra central se enfocan en el procesamiento de chuño con técnicas prehispánicas, todo hecho por los pobladores de las mesetas andinas en donde cada uno de los integrantes cumple con un rol específico desde los niños de entre tres y cuatro años recogen las papas congeladas. los visitantes pueden experimentar la convivencia con los pobladores siempre y cuando lo han con respeto ya que tienen tradiciones arraigadas y para finalizar el paseo se visitan sitios arqueológicos.

En la Costa Sur, la ruta está enfocada a la producción y venta de vino, ahí se visitan los viñedos, las cavas y se hace cata. Se ofrecen alimentos y sobre todo dulces de tradición española (Arriola, 2016)

Cocineras tradicionales.

A partir de las tradiciones culturales en la gastronomía Purépecha se creó el “concepto” de cocinera tradicional, que se convirtió en un producto turístico creado y desarrollado desde la política turística estatal. El proyecto de la SECTUR pretendía un circuito en el que los turistas tuvieran la oportunidad de convivir con la cultura local de cada comunidad, que consistiría en la visita a diversas localidades en donde su principal atractivo sería la degustación de la comida tradicional preparada por las cocineras tradicionales.

También se incluyeron diversos atractivos turísticos, visitas a mercados de dulces y artesanías locales y pasaran la noche en el lugar. El proyecto no llegó a concluirse, sin embargo, la idea del circuito y de la ruta están enfocados en resaltar la cocina tradicional (Escobar, 2008)

1.8. El aporte de las cocineras tradicionales

Las cocineras tradicionales como producto turístico surgieron de la idea de Genovevo Figueroa en el 2004, cuando fungía como Secretario de Turismo primero en el gobierno de Lázaro Cárdenas Batel y luego que continuó con el mismo cargo en el gobierno de Leonel Godoy. Este concepto surgió partiendo de la gastronomía o cocina tradicional y vinculándola con el turismo dando como resultado el producto turístico “cocineras tradicionales”

En ese momento el secretario de turismo pensó que la gastronomía del estado, la cual pudo apreciar en la feria de Domingo de Ramos, que se celebra cada año en Uruapan, debía ser degustada y conocida por más personas, por lo que “A partir del 2004 la Secretaría de Turismo buscó definir una serie de actividades para lograr la conformación de varios aspectos y resaltar los valores y riqueza cultural de Michoacán, aunado a la contribución de grupos indígenas de la región” (Escobar, 2008,).

La idea principal era resaltar la cocina tradicional michoacana por medio de estas mujeres que habían dedicado gran parte de su vida a la gastronomía, con el argumento siguiente “la cocina mexicana es reconocida mundialmente por la gran variedad de ingredientes y sazones que atraen al paladar más exigente, además de ser parte indispensable de la riqueza cultural de este país” (CPTM, 2018).

Es por lo anteriormente mencionado, que las “Cocineras Tradicionales” son consideradas una parte fundamental para el desarrollo de la ruta gastronómica, ya que ellas son un producto turístico ya consolidado por parte de la Secretaría de Turismo del estado, que sin duda pueden aportar lo más importante para este proyecto, que es el conocimiento y la preparación de la gastronomía tradicional michoacana.

Capitulo II.

Marco metodológico

La metodología que utilizamos para llevar a cabo la presente investigación, la cual constó de un estudio de caso sobre cuatro cocineras tradicionales, que dieran las pautas para la viabilidad de la creación de una ruta gastronómica en la zona lacustre de Pátzcuaro. Las poblaciones de interés son las comunidades de Erongarícuaro, Pátzcuaro, Tzintzuntzan y Santa Fe de la Laguna perteneciente al municipio de Quiroga.

Según Yin, “el método de estudio de caso es una herramienta valiosa de investigación, y su mayor fortaleza radica en que a través del mismo se mide y registra la conducta de las personas involucradas en el fenómeno estudiado, mientras que los métodos cuantitativos sólo se centran en información verbal obtenida a través de encuestas por cuestionarios” (1989). Mientras que para Chetty, “además, en el método de estudio de caso los datos pueden ser obtenidos desde una variedad de fuentes, tanto cualitativas como cuantitativas; esto es, documentos, registros de archivos, entrevistas directas, observación directa, observación de los participantes e instalaciones u objetos físicos” (1996).

De acuerdo con Yacuzzi “todo buen diseño incorpora una teoría, que sirve como plano general de la investigación, de la búsqueda de datos y su interpretación. A medida que el caso se desarrolla, emerge una teoría más madura, que se va cristalizando (aunque no necesariamente con perfección) hasta que el caso concluye” (2005:9); por lo tanto, según Stake (2005:12) “existen muchísimas formas de hacer estudios de casos”.

Los estudios de caso son todo lo opuesto a desarrollar una metodología establecida, en la cual se deben seguir ciertos pasos para poder desarrollarla, esta se adapta a la realidad y al contexto de que se trata, es por eso la importancia de encontrar la modalidad adecuada para investigar el tema que nos ocupa. Para esto último, existe una diversidad de maneras de enfocar el estudio con base en la teoría de diferentes estudiosos del tema.

Ragin y Becker (1992) disciernen diferentes formas de enfocar un caso según se consideren como unidades empíricas o construcciones teóricas, de manera que pueden

ser considerados como: realidades encontradas o descubiertas, objetos, hechos o convenciones. Según Yin (1989) los casos pueden ser exploratorios, explicativo o descriptivos. A su vez, los diseños pueden ser de un caso simple o de múltiples casos y, por otra parte, holísticos o encapsulados, según se utilice una o varias unidades de análisis.

Por su parte Stake (2005) considera que no hay una única manera de hacer estudios de caso, él apunta que existen tres maneras atendiendo a la finalidad última del mismo: estudio de caso intrínseco, estudio de caso instrumental y estudio de caso colectivo. De igual manera Heras Montoya y Pérez Serrano entre otros ofrecen una clasificación diferente a las anteriormente mencionadas.

En el caso particular de este trabajo de investigación se tomarán algunos criterios metodológicos de Yin, Stake y Ragin y Becker, realizando algunas adaptaciones según las necesidades específicas del propio estudio. En síntesis, se dirá que se trata de un estudio de múltiples casos con diseño incrustado según Yin (1994), con criterios de sistemas parecidos que presentan características culturales, gastronómicas y geográficas similares.

Se trata de un caso intrínseco según la propuesta de Stake (1994) que se realizan para entender un caso en particular, que en sí mismo es de interés; de acuerdo con Ragin y Becker en la presente investigación es considerada como unidades empíricas, ya que según los autores los casos pueden ser más o menos verificables empíricamente. En la investigación se encontró difícil establecer si se trató de casos encontrados o casos como objetos ya que durante la investigación se fueron estableciendo unidades empíricas de análisis y al mismo tiempo se utilizan definiciones existentes previamente.

Previamente en el capítulo metodológico se establecieron ocho dimensiones de observación relevantes, las cuales se retomarán y mencionarán a continuación: cultura, identidad, conocimiento, diversidad creativa, creatividad, recursos (insumos), turismo y

promoción (ferias y encuentros de cocineras tradicionales). En cada una de las dimensiones antes mencionadas se buscó encontrar información específica que aportara datos relevantes a dicho trabajo, y que permitieran hacer la adecuación a la metodología para obtener mejores resultados.

En las categorías de análisis antes mencionadas se buscó encontrar información y datos específicos que ayudaran a trazar un panorama más amplio de la realidad de la población de interés, así como de las unidades de análisis consideradas en este trabajo, es por eso que creemos que se deben puntualizar de una mejor manera las categorías de análisis ya mencionadas y resaltar sus características:

1. **Cultura:** la gastronomía es una expresión de la cultura, por ellos se busca encontrar las manifestaciones específicas en cada población a través de las costumbres y las tradiciones que dan lugar a la gastronomía local o cocina tradicional
2. **Identidad:** el sentido de pertenencia constituye el aspecto fundamental de la identidad. También la especialidad en el saber hacer define la identidad de un territorio. En ese sentido es importante identificar cuáles son los rasgos fundamentales identitarios ligados a las cocinas tradicionales
3. **Conocimiento tácito:** es importante saber cómo es que las cocineras tradicionales aprendieron a cocinar, el vínculo que se creó entre las madres e hijas y abuelas, la historia familiar de las recetas y la transferencia de conocimientos
4. **Creatividad:** los sabores, colores, olores y texturas forman parte esencial de las propiedades organolépticas de los alimentos, por ello es indispensable identificar si existe creatividad en el desarrollo y aplicación de sus elementos
5. **Innovación:** la identificación de innovaciones y los tipos que se hayan introducido en la cocina tradicional, es importante para darnos cuenta del proceso evolutivo de esta actividad creativa.
6. **Recursos (insumos):** en este punto se busca saber dónde adquieren los ingredientes, los utensilios y las diferentes materias primas que las cocineras

tradicionales necesitan para sus tareas, también se busca saber si el consumo de dichos insumos es local o si las mismas cocineras tienen sus cultivos de traspatio, el uso de técnicas o practicas ancestrales, como el uso del fogón

7. **Turismo:** se busca saber la vinculación que hay entre la gastronomía, la cultura y el turismo, principalmente se busca sentar las bases para el establecimiento de una ruta gastronómica, señalando que las diferentes comunidades cuentan con los elementos de infraestructura necesarias para estas
8. **Promoción (ferias, encuentros):** es necesario saber si los informantes clave piensan que las estrategias llevadas a cabo actualmente son suficientes para la promoción y difusión de la cultura gastronómica en las diferentes localidades

A partir de las categorías ya mencionadas se elaboraron tanto objetivos como indicadores para la elaboración de los cuestionarios que fueron aplicados en las entrevistas realizadas

2.1. Tipo de estudio

De campo: Este tipo de estudio se realizó en el momento de recolectar información a través de un estudio de caso de 4 cocineras tradicionales de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro. De acuerdo con Arias “la investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental” (2012)

Estudio de caso: la presente investigación se hizo mediante un estudio de caso, por lo cual a continuación se incluirán algunas definiciones sobre este tipo de estudio. Según Eisenhardt (1989) citado en Martínez (2006) un estudio de caso es “una estrategia de investigación dirigida a comprender las dinámicas presentes en contextos singulares” (174)

Mientras que para Sampieri los estudios de caso son “estudios que al utilizar los procesos de investigación cuantitativa, cualitativa o mixta analizan profundamente una unidad holística para responder al planteamiento del problema, probar hipótesis y desarrollar alguna teoría” (Hernández-Sampieri y Mendoza, 2008).

Otra definición dice que “una estrategia de investigación que comprende todos los métodos con la lógica de la incorporación en el diseño de aproximaciones específicas para la recolección de datos y el análisis de éstos” (Yin, 1994:13).

“Mediante este método, se recogen de forma descriptiva distintos tipos de informaciones cualitativas, que no aparecen reflejadas en números si no en palabras. Lo esencial en esta metodología es poner de relieve incidentes clave, en términos descriptivos, mediante el uso de entrevistas, notas de campo, observaciones, grabaciones de video, documentos” (Cebreiro López y Fernández Morante 2004:666)

Exploratoria: El fenómeno objeto de estudio no ha sido investigado previamente. Por lo tanto, la presente investigación es de tipo exploratoria, ya que no hay investigaciones previas en lo que respecta a este tema. Sampieri apunta que “Los estudios exploratorios se realizan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes. Es decir, cuando la revisión de la literatura reveló que tan sólo hay guías no investigadas e ideas vagamente relacionadas con el problema de estudio, o bien, si deseamos indagar sobre temas y áreas desde nuevas perspectivas” (Hernández-Sampieri y Mendoza, 2008).

Descriptivo: Por su parte, Hernández, Fernández y Baptista (2010) apuntan que los estudios de tipo descriptivo “buscan especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. Describe tendencias de grupo o población” (p. 84); por lo tanto, solo se pretende hacer una recolección de información para caracterizar algunos elementos de la gastronomía, así como averiguar la organización y forma de trabajo de las cocineras tradicionales.

Para Sampieri en los estudios descriptivos “se busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas” (Hernández-Sampieri y Mendoza, 2008)

No experimental

Transversal o transeccional: No se manipularán los fenómenos, únicamente se observarán; se harán entrevistas y recorridos de observaciones. La investigación es transversal ya que las variables fueron medidas de una sola vez sin que hubiera alguna evolución de estas y no se intervinieron ni modificaron los factores involucrados con el fenómeno (Alvira, 2002)

Mientras que para García et al. (2013) los estudios transversales o transeccionales se definen como “el diseño de estudios transversales se define como el diseño de una investigación observacional, individual, que mide una o más características o variables, en un momento dado. La información de un estudio transversal se recolecta en el presente y, en ocasiones, a partir de características pasadas o de conductas o experiencias de los individuos”.

Observacional: para Arias “la observación es una técnica que consiste en visualizar o captar mediante la vista, en forma sistemática, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la naturaleza o en la sociedad, en función de unos objetivos de investigación preestablecidos” (2012). Las siguientes categorías de observación también son planteadas por Arias.

Categorías de observación

Observación sistematizada o controlada: Es la más usual, rigurosa y de interés científico, es usada porque mantiene cierta flexibilidad y se adapta a las situaciones concretas.

Observación preparada natural: Se recogen los datos a observar en una esfera determinada, haciendo relación a la Hipótesis. Estudiando el comportamiento de los individuos durante su vida cotidiana.

Observación externa o no participante directa: Se da cuando el observador no pertenece al grupo en cuestión, realizada sobre el terreno en contacto inmediato con la realidad. Se funda principalmente en la entrevista y el cuestionario.

2.1.1. Categorías: dimensiones de observación en la investigación.

Cultura: Manifestaciones propias de la sociedad local que se observan en las costumbres, tradiciones y rituales

Identidad: Reconocimiento de pertenencia a un grupo social y cultural, a un territorio y el saber hacer de una sociedad local

Conocimiento Tácito: Modos del saber hacer que se transmite de generación en generación

Creatividad: Capacidad de crear elementos nuevos que se incorporan a la gastronomía.

Innovación: Productos o procesos nuevos o mejoras incrementales en los mismos.

Recursos (insumos): Materias primas que se usan en la gastronomía

Turismo: Actividad que permite la interacción humana entre creadores de productos y demandantes de los mismos y territorios locales

Promoción (ferias, encuentros): Política de fomento del desarrollo de cierta actividad económica.

2.2. MÉTODO

Deductivo: Parte de lo general a lo particular. “Cuando el científico comienza su trabajo en una teoría y a partir de ella, aplicando razonamientos lógico-deductivos, acaba ampliando precisando o corrigiendo dicha teoría, está utilizando lo que se llama el método deductivo Pereda” (1987, pág. 41).

Este método será utilizado porque se parte del supuesto de que: “La gastronomía Michoacana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad” organizado en rutas gastronómicas- es un factor para el desarrollo local.

Mixto: En la investigación se combinaron datos tanto cualitativos como cuantitativos con base en un proceso sistemático, empírico y crítico para obtener un panorama más amplio del fenómeno en cuestión (Hernández, Fernández y Baptista, 2010)

2.3. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Las técnicas de investigación utilizadas son las siguientes:

Entrevista a profundidad: A cocineras tradicionales e informantes clave (funcionarios públicos, prestadores de servicios). Para Denzin y Lincoln (2005, p. 643, tomado de Vargas, 2012) la entrevista es “una conversación, es el arte de realizar preguntas y escuchar respuestas”. Como técnica de recogida de datos, está fuertemente influenciada por las características personales del entrevistador. El tipo de entrevista seleccionado es semiestructurado, ya que permite al investigador tener un poco de libertad a la hora de hacer la entrevista y hacer algunas preguntas que no se encuentren dentro del cuestionario previamente realizado.

Hicimos 12 entrevistas a profundidad en total, de las cuales correspondieron una a cocineras tradicionales, otra a funcionarios públicos y la última dirigida a prestadores de servicios turísticos. Las tres entrevistas antes mencionadas las llevamos a cabo en cada uno de los municipios seleccionados para la investigación, es por eso el total de las 12 entrevistas.

Bola de nieve: Para la selección de la muestra echamos mano de la técnica de muestreo no probabilística en cadena, conocida como “bola de nieve”. Para Hernández, Fernández y Baptista (2010) la técnica bola de nieve consiste en “identificar participantes clave y se agregan a la muestra, se les pregunta si conocen a otras personas que puedan proporcionar datos más amplios, y una vez contactados, los incluimos también” (p. 398).

La muestra en las investigaciones de tipo cualitativo no debe ser necesariamente representativas del universo estudiado, ya que el principal propósito de este no es medir variables para análisis estadísticos según Hernández, Fernández y Baptista (2010). Esta técnica la usamos específicamente en el caso de las cocineras tradicionales, en el caso de los servidores públicos se entrevistó a la persona que tenía el puesto de interés para la investigación.

2.4. POBLACIÓN Y UNIDADES DE ANÁLISIS

Población: la población, o en términos más precisos población objetivo, es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Ésta queda delimitada por el problema y por los objetivos del estudio (Arias, 2012)

Población finita: agrupación en la que se conoce la cantidad de unidades que la integran. Además, existe un registro documental de dichas unidades (Arias, 2012). En el caso de esta investigación se tiene registro de la cantidad de cocineras tradicionales existente.

Unidades de análisis: de acuerdo con Balcells J. “la unidad de análisis es el fragmento del documento o comunicación que se toma como elemento que sirve de base para la investigación” (1994). Por otra parte, para Corbetta, P. (2007:87) la unidad de análisis “es una definición abstracta que denomina el tipo de objeto social al que se refieren las propiedades. Esta unidad se localiza en el tiempo y en el espacio, definiendo la población de referencia de la investigación”.

Dicho lo anterior, las unidades de análisis consideradas para la presente investigación son las siguientes:

- Profesionales de la gastronomía tradicional.
- Cocineras tradicionales
- Tomadores de decisiones en materia de políticas cultural y turística a nivel municipal y estatal. (funcionarios públicos)
- Prestadores de servicios turísticos

Capítulo III.

Caracterización Socioeconómica Y Cultural De Los Municipios De La Zona Lacustre Del Lago De Pátzcuaro.

La zona lacustre del lago de Pátzcuaro está conformada por treinta y cuatro localidades que se encuentran en la cuenca hidrológica del lago de Pátzcuaro. En esa zona se puede encontrar la mayor diversidad artesanal del estado de Michoacán, así mismo, también es considerada un área importante por su diversidad cultural, aquí encuentra un acervo importante relacionado con la gastronomía del pueblo originario purépecha. Los municipios más conocidos de la zona lacustre son Pátzcuaro, Tzintzuntzan, Erongarícuaro, Quiroga, Pichátaro, Jarácuaro y Santa Fe de la Laguna.

Existen dos centros arqueológicos en Tzintzuntzan e Ihuatzio, también hay zonas boscosas y montañosas que permiten realizar diferentes actividades turísticas y culturales. En 1540, Vasco de Quiroga traslado el obispado de Tzintzuntzan a Pátzcuaro, lo que significó el cambio de capital del estado de Michoacán, Pátzcuaro fue considerado para los purépechas un importante centro ceremonial y político. Don Vasco de Quiroga más tarde fundaría el pueblo-hospital en Santa Fe de la Laguna.

A continuación, se presenta la caracterización socioeconómica de los cuatro municipios que integran la zona lacustre del lago de Pátzcuaro que serán parte de la presente investigación, y mostrar las necesidades de desarrollo local que presentan.

3.1. Erongarícuaro

Erongarícuaro es un municipio purépecha perteneciente al estado de Michoacán que significa “lugar de espera” de la misma lengua, es una de las zonas seleccionadas en donde se llevará a cabo esta investigación aparte de Pátzcuaro, Tzintzuntzan y Quiroga (Santa Fe de la Laguna). Se encuentra ubicado en la zona lacustre del lago de Pátzcuaro (véase mapa 1), el municipio está conformado por 21 poblaciones más, siendo la cabecera municipal Erongarícuaro. El municipio tiene una población total de 14,687 hab. (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, 2015) y un total de

3,442 hogares, de los cuales 41.8% presenta carencia por acceso a los servicios básicos de vivienda, el grado promedio de escolaridad de 15 años y más es de 7.0 años (Instituto

Nacional de Estadística y Geografía), un porcentaje de rezago educativo del 29.2% (CONEVAL,2015) la población de 5 años y más hablantes de lengua indígena es de 2,570, Erongarícuaro presenta un porcentaje de pobreza del 68.2% (CONEVAL, 2015) y el 17.7% de la población sufre pobreza extrema (CONEVAL,2015). El municipio de Erongarícuaro tiene una población de 2,573 habitantes (INEGI, 2010).

Mapa 3.1: Ubicación geográfica del Municipio de Erongarícuaro



Cuadro 3.1

Indicadores socioeconómicos del Municipio Erongarícuaro

Indicador	Cantidad
Población	14,687
Número de viviendas	3,442
Grado promedio de escolaridad de 15 años y más	7
población de 5 años y más hablantes de lengua indígena	2,570
Pobreza	68.2%
Pobreza extrema	17.2%
Rezago educativo	29.2%
Carencia por acceso a los servicios de salud	24.9%
Carencia por acceso a la seguridad social	80.3%
Carencia por acceso a los servicios básicos de vivienda	41.8%
Carencia por acceso a la alimentación	37.7%
Población con tres o más carencias sociales	41.5%
Población con ingreso inferior a la línea de bienestar	71.2%
Grado de rezago social	Medio
lugar que ocupa en el contexto nacional	1,121
Fuente: Elaboración propia con base en CONEVAL, ITER, 2015	

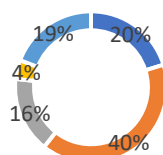
Actividades económicas

Los habitantes de esta localidad se dedican principalmente a la ganadería, agricultura de autoconsumo de maíz, frijol y haba, además del cultivo de trigo, cebada y hortalizas para la venta, que representa el 40% de la actividad económica, también hay pesca con el 20% de actividad económica y acuicultura. En cuanto a la ganadería, la cría de ganado vacuno, caballar, bovino, caprino, porcino y mular; representa el 20% de la actividad económica del municipio, (INEGI, 2010).

A pesar de que se siembran y cosechan alimentos para el autoconsumo, el 37.7% de la población padece de carencias de acceso a la alimentación y el 41.5% presentan tres o más carencias sociales, un ingreso inferior a la línea del bienestar del 71.2% (CONEVAL, 2015), que la coloca en un nivel de rezago social medio y situando a la localidad en el lugar 1,121 en el contexto nacional (ITER, 2010).

Principalmente se fabrican alimentos, prendas de vestir y muebles finos artesanales, que representa el 4% de la actividad económica de la localidad. Cuentan con instituciones de educación básica y media superior. Con respecto a los servicios públicos, la localidad está conectada a la red de drenaje, tiene agua potable y luz eléctrica, además tiene alumbrado público y pavimento. Cuenta con un centro de salud rural, clínica del IMSS, clínicas y consultores particulares, servicios dentales, laboratorios clínicos, farmacias y dispensario médico (INEGI, 2010). Sin embargo, se puede observar que el 24.9% de la población no tiene acceso a los servicios de salud y el 80.3% no tiene acceso a seguridad social (CONEVAL,2015).

Grafica 3.1. Municipio Erongarícuaro, Michoacán:
Actividades economicas



Fuente: elaboracion propia con
base en CONEVAL, ITER, 2015

■ Ganadería
■ Agricultura
■ Pesca
■ Alimento, prendas de vestir y muebles finos

Erongarícuaro se comunica a través de la carretera Morelia-Pátzcuaro, Erongarícuaro-Quiroga, además cuenta con servicio de transporte público que hace posible que la comunidad esté comunicada con otros pueblos cercanos. En lo que al turismo respecta, Erongarícuaro cuenta con zonas arqueológicas cercanas a la comunidad, paisajes naturales, artesanías, uno de los atractivos principales es el exconvento franciscano que data del siglo XVI, en cuanto a las artesanías destacan los bordados a mano, telas de telar, alfarería y utensilios de papel mache, además es propicia para la recepción de turistas, ya que existen hoteles, restaurantes y cafeterías (INEGI, 2010).

Cultura y gastronomía

Con respecto a la información acerca de las cocineras tradicionales en esta zona, se reporta que en el municipio cuenta con varias cocineras tradicionales, y en la investigación de la zona se nos hizo del conocimiento de un nuevo termino denominado “Nuevo Valor”, este se refiere a la transferencia de conocimientos de la cocina tradicional por parte de una cocinera tradicional a otra persona, no quedando bien claro si debe ser un familiar, pero en este caso se trata de madre e hija, la cocinera tradicional Gloria Ruíz enseñándole a su hija Liz Mejía Ruíz todo acerca de la cocina tradicional michoacana.

Estas mujeres son las encargadas de dar a conocer y difundir de una manera más organizada, con bases y fundamentos, respaldadas por el Gobierno del Estado y por la UNESCO todos los saberes y sabores de la gastronomía tradicional, en los diferentes eventos organizados en el estado.

Algunas de las festividades que se celebran en el municipio son las del señor de la misericordia, corpus y las fiestas patronales de los pueblos. Para la celebración del Señor de la Misericordia que se celebra cada año del 5 al 9 de enero, se acostumbra preparar el platillo especial llamado churipo, muy valorado en la cultura purépecha, que es una especie de caldo preparado con chile rojo acompañado de verduras y carne de res, el cual se sirve con corundas (tamales hechos a base de maíz, en forma triangular). Este platillo se encuentra en toda la zona purépecha con sus respectivas corundas, el origen del churipo es un misterio, ya que varios poblados reclaman ser los propietarios de este guiso, lo cierto es que uno de los platillos estrella de la zona del lago de Pátzcuaro. Para las fiestas de Corpus Cristi se elaboran bebidas de frutas a las que se agrega alcohol o tequila, en cuanto a la comida para esta festividad también se prepara churipo con corundas y mole con corundas, el mole puede ser de pollo o de garete (éste es una especie de pato, que se acostumbra en esta comunidad)

En las fiestas patronales de las poblaciones vecinas la cocina tradicional no es tan diferente ya que sigue la constante de servir churipo con corundas y mole con corundas, solo en algunas poblaciones se acostumbra también el caldo de pescado, además el consumo de atole y pan tradicional es importante en la cultura gastronómica de este municipio.

Tabla 3.1	
<i>Cocineras tradicionales del Municipio de Erongarícuaro</i>	
	Nombre
1	C. Estelina Solorio Lucas
2	C. Bibiana Espíritu Vargas
3	C. Calletana Nambo
4	Yadira Mejía
5	María Rosario Guillen
6	C. Gloria Ruíz
	Nuevo Valor
7	Liz Mejía Ruíz
Fuente: Elaboración propia con base en SECTUR, 2020	

3.2. Pátzcuaro

Pátzcuaro es uno de los municipios sobresalientes del estado de Michoacán debido a la importancia que tiene en la cultura, historia, arquitectura y diversidad biológica (Toledo, 2000), se encuentra localizado en el centro del estado, limita al norte con el municipio de Tzintzuntzan, al este con el municipio de Huiramba, Morelia y Acuitzio, al sureste con el municipio de Tacámbaro, al sur con el municipio de Salvador Escalante y al oeste con el municipio de Tingambato (Véase mapa 2).

Es considerado también Pueblo Mágico; se dice que su nombre tiene diferentes significados en purépecha como “en donde tiñen de negro”, “lugar de cimientos o asientos para templos”, “lugar de espadañas”, “lugar de alegría” y “asiento de cués (templos de indígenas)”.

Mapa 3.2: Ubicación geográfica del Municipio de Pátzcuaro



Fuente: INEGI, 2019

El municipio se compone por 65 localidades, siendo la cabecera municipal Pátzcuaro, tiene una población total de 87,794 habitantes (INEGI, 2010) distribuidos en 22,767 viviendas (CONEVAL, 2015), la escolaridad promedio de 15 años en adelante es de 8.3 años (CONEVAL, 2015) y el rezago educativo es de 22.4%, la población de cinco años y más hablantes de una lengua indígena es de 4,863 (CONEVAL,2015), en el mismo municipio se tienen datos de la existencia de distintas lenguas indígenas como amuzgo, mazahua, náhuatl, otomí, tarahumara, tojolabal, totonaca, tzeltal y zapoteco, todos estos con un número muy reducido de hablantes, en algunos casos con solo una persona, por supuesto el purépecha es la lengua predominante (Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal).

Cuadro 3.2

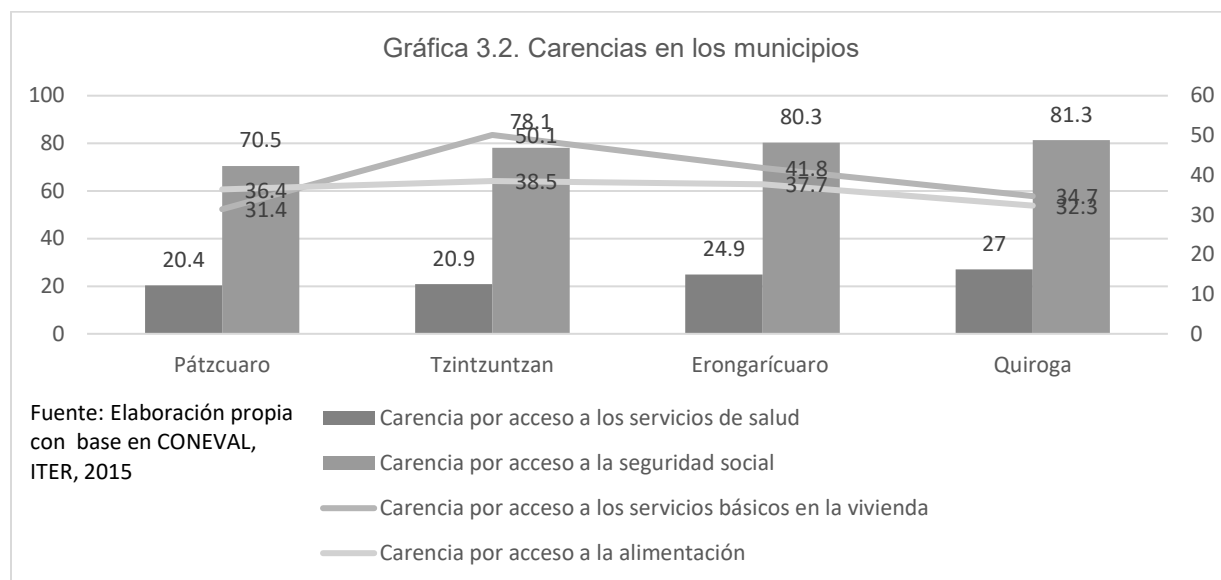
Indicadores socioeconómicos del Municipio de Pátzcuaro

Indicador	Cantidad
Población	87,794
Número de viviendas	22,767
Grado promedio de escolaridad de 15 años y más	8.3
población de 5 años y más hablantes de lengua indígena	4,863
Pobreza	65.5%
Pobreza extrema	16.1%
Rezago educativo	22.4%
Carencia por acceso a los servicios de salud	20.4%
Carencia por acceso a la seguridad social	70.5%
Carencia por acceso a los servicios básicos de vivienda	31.4%
Carencia por acceso a la alimentación	36.4%
Población con tres o más carencias sociales	35.1%
Población con ingreso inferior a la línea de bienestar	70.9%
Grado de rezago social	Bajo
lugar que ocupa en el contexto nacional	1,489
Fuente: Elaboración propia con base en CONEVAL, ITER, 2015	

Actividades económicas

Las principales actividades económicas son la agricultura, la ganadería y la pesca, se cultiva alfalfa, avena, frijol, maíz, tomate verde y trigo principalmente. En cuanto a la ganadería se registra producción de carne bovina, porcina, ovina, gallináceas y guajolotes, también se produce leche, huevos y miel. En lo que se refiere a la pesca se encontraron 49 unidades económicas relacionadas

a esta actividad, registrando bajas en la producción al pasar de los años, al grado que el último registro que se tiene es del 2008 con 854 mil pesos en producción buta. (BIE, INEGI).



En la zona se registra una pobreza del 65.5% y el 16.1% presenta pobreza extrema, se cuenta con diferentes instituciones de salud tanto públicas como privadas, aun así, el 70.5% tiene carencia por los servicios básicos en la seguridad social y el 20.4 carece de acceso a los servicios de salud. A las anteriores sumaremos la carencia por acceso a los servicios básicos de vivienda con 31.4%, carencia por acceso a la alimentación 36.4%, el porcentaje de población con tres o más carencias es del 35.1% y el 70.9% tiene un ingreso inferior a la línea del bienestar (CONEVAL, 2015). El grado de rezago social es bajo y el lugar que ocupa en el contexto nacional es el 1,489.

Con respecto a los monumentos históricos, actividades y centros turísticos, música y gastronomía, como se dijo anteriormente el municipio tiene de donde echar mano. De los principales monumentos históricos de los que se tiene registro son la Iglesia de la Compañía de Jesús, construcción del siglo XVI, la plaza Don Vasco de Quiroga, la Casa de los Once Patios que fue construida en el siglo XVIII, el Templo de San Francisco, además de otros 26 atractivos. Las tradiciones son un aspecto importante en Pátzcuaro y una, sino la más reconocida es sin duda la celebrada el 1 y 2 de noviembre, se trata de una ceremonia pagano-religiosa denominada “Noche de Muertos”.

En esta ceremonia durante la noche se recuerda a las personas ya fallecidas, velándolas en el panteón, arreglando las tumbas con flores y una serie de elementos que forman parte de la tradición, además de la comida favorita del difunto. Esta es una tradición que se realiza también en la isla de Janitzio, Jarácuaro, Huecorio, Tzurumútaró, Tzintzuntzan y otras. La música también forma parte de la cultura de la zona, es por lo que sobresalen las pirecas y la música de cuerdas.

Dentro de los atractivos turísticos naturales, aparte de los antes mencionados, están los miradores o el estribo como es conocido, al lago de Pátzcuaro y las islas que se encuentran en éste, la principal y más conocida es Janitzio, sin embargo, en Yunuen cuentan con un centro turístico vacacional. En las artesanías destacan juguetes, muebles, ropa típica y la alfarería.

Cultura y gastronomía

La gastronomía no podía faltar y dado que la zona cuenta con un lago se cocinan diversos platos en torno al pescado, es muy tradicional el pescado blanco, los charales en sus diferentes maneras de guisarlos. También como en muchos otros lugares de la zona lacustre tienen diversos alimentos basados en el maíz como son los tamales, las corundas y los uchepos. Como postre acostumbran la nieve de pasta y el chocolate de metate. Las cocineras tradicionales (véase tabla 3, sobre cocineras tradicionales en Pátzcuaro) son también, como en los otros lugares, unas de las encargadas en darle difusión y preservar la cocina tradicional de este lugar.

Tabla 3.2*Cocineras tradicionales del Municipio de Pátzcuaro*

	Nombre
1	Carlos Reyes
2	Beatriz de la Cruz
3	Israel Fuentes
4	Mireya Talavera
5	Yunuen Velázquez
6	Victoria González
7	Margarita Morales
8	Misael Reyes
9	Lidia Quirino
Fuente: Elaboración propia con base en SECTUR, 2020	

3.3. Tzintzuntzan

Tzintzuntzan fue la antigua capital del reino purépecha, una de las más importantes de la época prehispánica llegando a tener 25 o 30 mil habitantes, lo que la posicionó como un importante centro urbano. Su nombre significa “lugar de Colibríes” en la misma lengua. Se localiza al norte del Estado, limita al norte con Quiroga, al noroeste con Morelia, al este con Lagunillas, al suroeste con Huiramba, al sur con Pátzcuaro, y al oeste con Erongarícuaro (Secretaría de Turismo) (Véase mapa 3.3).

Mapa 3.3: Ubicación geográfica del Municipio de Tzintzuntzan



Entidad federativa: 16 Michoacán de Ocampo

Municipio: 16100 Tzintzuntzan

Coordenadas: Longitud 101°39'10.8"W 101°25'44.4"W, Latitud 19°33'33.12"N 19°39'45"N

Fuente: INEGI, 2019

Cuadro 3.3

Indicadores socioeconómicos del Municipio de Tzintzuntzan

Indicador	Cantidad
Población	13,556
Número de viviendas	3,555
Grado promedio de escolaridad de 15 años y más	7.8
población de 5 años y más hablantes de lengua indígena	1,790
Pobreza	66.9%
Pobreza extrema	17.7%
Rezago educativo	26.1%
Carencia por acceso a los servicios de salud	20.9%
Carencia por acceso a la seguridad social	78.1%
Carencia por acceso a los servicios básicos de vivienda	50.1%
Carencia por acceso a la alimentación	38.5%
Población con tres o más carencias sociales	44.3%
Población con ingreso inferior a la línea de bienestar	69.6%
Grado de rezago social	Medio
lugar que ocupa en el contexto nacional	1,285
Fuente: Elaboración propia con base en CONEVAL, ITER, 2015	

Tzintzuntzan es uno de los ocho pueblos mágicos del estado de Michoacán, tiene una población total 13,556 habitantes repartidos en 3555 viviendas, el grado promedio de escolaridad de en habitantes de 15 años y más es de 7.8 años presentando un rezago educativo de 26.1%. Los hablantes de una lengua indígena de 5 años y más es de 1790 personas (CONEVAL). Las lenguas indígenas que se hablan son mixteco, náhuatl, purépecha, totonaca, tzeltal y zapoteco, siendo el purépecha el más hablado entre los anteriores (INAFED).

En la zona hay una pobreza de 66.9% registrando una pobreza extrema del 17.7%, también se observa que la población que sufre por carencias por acceso a los servicios de salud es del 20.9%, así mismo las carencias por el acceso a la seguridad social la presentan el 78.1% de la sociedad, con respecto a las carencias por los servicios básicos en la vivienda el 50.1% la presentan, el 38.5% de la población presenta carencias por acceso a la alimentación, con respecto al porcentaje de población que tiene tres o más carencias es el 44.3, los residentes con ingreso inferior a la línea de bienestar es del 69.6% (CONEVAL, 2015). El grado de rezago social es medio y el lugar que ocupa en el contexto nacional es el 1,285 (ITER, 2015)

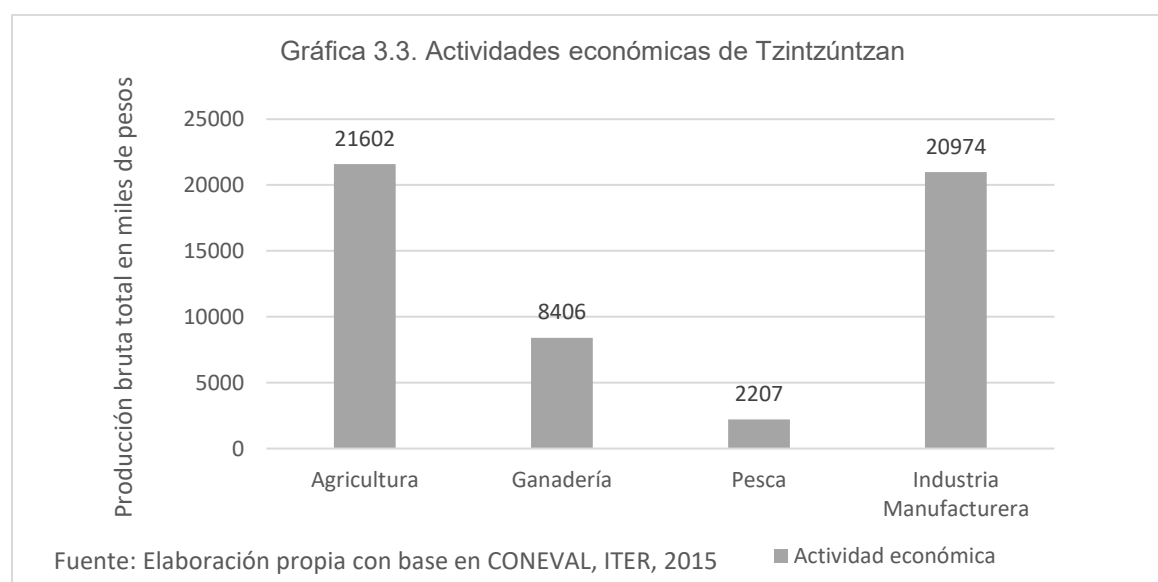
Actividades económicas

En Tzintzuntzan los pobladores se dedican a la agricultura, la ganadería, la pesca en menor proporción y la elaboración de artesanías. Dentro de los productos que se cosechan son avena 5,705 toneladas, frijol 15 toneladas, maíz 3,220 toneladas, pasto 146 toneladas, trigo 40 toneladas con un valor total de 2,160 millones de pesos anuales (BIE, 2010).

En la ganadería destacan la carne de bovino con 126 toneladas, porcino 23 toneladas, ovino 3 toneladas, caprino 1 tonelada, gallináceas 117 toneladas, huevo 4 toneladas y miel 3 toneladas, con una producción total en la ganadería de 8,406 millos de pesos anuales (BIE, 2010). La pesca como se comentó anteriormente tiene una presencia

mucho más pequeña con relación a las otras actividades económicas de la zona, se registran solamente 15 unidades económicas con una producción bruta de 2,207 millones de pesos, lo que correspondería a una producción bruta total por unidad económica de 147.23 (BIE, 2010).

Con respecto a la industria manufacturera hay 649 unidades de producción que generan una producción bruta total de 20,974 millones de pesos. Los productos elaborados en este rubro van desde los textiles, tejidos de panikua (paja de trigo), trabajo de la madera, cantería, alfarería entre otros.



Cultura y gastronomía

En esta comunidad al igual que en Pátzcuaro la celebración de día de muertos es una tradición muy arraigada que afortunadamente persiste en la actualidad, sin embargo, otra festividad importante es la del “Señor del Rescate” la cual se festeja el primero de febrero de cada año con danzas de viejitos y bailes populares tal como comenzó a hacerlo Tata Vasco de Quiroga hace más de 400 años.

Como se mencionó arriba se incorporó al programa de pueblos mágicos en abril de 2012, sus atractivos turísticos son la Zona Arqueológica Las Yácatas las cuales son los restos del centro ceremonial purépecha en donde se puede observar una espectacular vista del lago de Pátzcuaro, el Templo de San Francisco, el Templo de la Soledad, la Isla de la Pacanda entre otros. Los cuales son visitados por miles de turistas cada año.

La cocina tradicional por supuesto no puede faltar, siendo un importante asentamiento de la cultura purépecha la gastronomía típica es igual de relevante, cuenta con diferentes cocineras tradicionales igual que las zonas anteriores que son las encargadas de difundir y preservar las delicias de la localidad. Como se mencionó en líneas anteriores unas de las festividades principales son el día de muertos y la fiesta del “Señor del Rescate”, a estas se unen las celebraciones de bodas y corpus en donde la comida tradicional juega un papel destacado.

Bodas: ocho días antes de la ceremonia religiosa se acostumbra dar la “Bendición” y literalmente los familiares tanto de la novia como del novio bendicen a la futura pareja, ahí se ofrece pozole a todos los invitados. Ya en la celebración del matrimonio se ofrecen diferentes platillos, de entrada, se sirve “sopa aguada” que es sopa de pluma con verduras como papa, calabaza, chicharos, zanahoria y algunos agregan chorizo. La adornan con queso y un chile jalapeño. Como plato fuerte se ofrece pollo con mole y arroz, aunque con el paso de los años se han ido perdiendo las tradiciones culinarias, por lo que se han modificado las costumbres culinarias, el pollo con mole se puede cambiar por birria o carnitas entre otros.

La tradición dice que durante la ceremonia se acostumbra un baile donde participan primero la familia de los novios, este baile consta de llevar a la mujer una charola con un pollo entero en mole y arroz para después entregarlo a los padrinos que tengan los novios, como son de velación, arras, lazo, etc. Después de haberlos recibido se acostumbra que bailen igual que los familiares de los novios.

Sin embargo, esa no es considerada una boda tradicional con respecto a la gastronomía, ya que las bodas tradicionales anteriormente ofrecían caldo de pescado de trucha guisado con chile guajillo, jitomate, cebolla y sal. Acompañado de corundas. La realidad es que esta manera de comer en las bodas es cada vez más rara, en la actualidad se opta por la opción antes mencionada.

Fiesta del Señor del Rescate: es la fiesta patronal, se realiza ocho días antes del martes de carnaval. Lo más destacado con respecto a la cocina, es la venta de pescado en diferentes presentaciones: dorados, en caldo o crudo para que se prepare al gusto. Destaca también la venta de antojitos mexicanos.

Durante la temporada de elotes es muy común en el pueblo encontrar “pozuti”, es una especie de pozole preparado de una manera diferente. Los granos son de elote, se le agrega carne de cerdo y chile rojo para el caldo. Se acompaña de cebolla, chile perón y limón. Otro platillo típico en esa época es el atole de grano, que se prepara igual con elote tierno, masa y anís, a la hora de comerlo algunos prefieren ponerle chile perón, chile en polvo, limón y sal, depende el gusto.

Noche de Muertos: durante esta celebración la gente que visita el pueblo puede encontrar una variedad de atoles, enchiladas, pozole, corundas, tacos, en general no hay un platillo estrella para festejar la ocasión, Se celebra un concurso de caldo de pescado. Las ofrendas en los altares, en cambio si deben llevar algunos platillos esenciales como la calabaza en tacha, panes, chayotes además de la comida favorita del fallecido.

Corpus: esta festividad se lleva a cabo en junio, es muy representativa en el pueblo ya que es organizada y llevada a cabo solo por hombres del pueblo, éstos salen a cazar, después en el atrio de la iglesia cocinan “Conejo estilo corpus”, se prepara con jitomate, cebolla, chile jalapeño, sal, se cocina en especia de caldillo y es ofrecido a todas las personas que asisten a la festividad.

Tabla 3.3	
<i>Cocineras tradicionales del Municipio de Tzintzuntzan</i>	
	Nombre
1	Blanca Villagómez
2	Alma Rosa Urbano
3	Antonina González
4	Aurora Barriga
5	Luisa Zaldívar
6	Elvira Cornelio
7	Miriam Ornelas
Fuente: Elaboración propia con base en SECTUR, 2020	

3.4. Quiroga

Quiroga es un pueblo de fundación prehispánica que lleva ese nombre en honor a Don Vasco de Quiroga, anteriormente fue Cocupao, que significa "tiro de piedra o lugar de recepción". El municipio gozó de una economía floreciente en la primera mitad del siglo XX, que constaba desde destiladoras hasta embotelladoras de gaseosas. Después de sufrir una decadencia se inicia una recuperación basado en las artesanías y en la gastronomía, siendo estas la más fuerte economía de la localidad

Su ubicación geográficamente en el centro del estado de Michoacán, colinda al norte con el Lago de Pátzcuaro, al noroeste con Coeneo, al noreste y este con el municipio de Morelia, al sur con el municipio de Tzintzuntzan y al suroeste con el municipio de Erongarícuaro. Quiroga forma parte de la meseta Purépecha (véase mapa 4)

Mapa 3.4: Ubicación geográfica del Municipio de Quiroga



Fuente: INEGI, 2019

La población indígena del lugar ha logrado mantener su cultura y costumbres a través del tiempo, tienen una población total de 25,592 habitantes que están acomodados en 6,866 viviendas. Los residentes de 15 años y más tienen un grado promedio de escolaridad de 7.1 años, por lo tanto, el rezago educativo es del 30.5%. los residentes de cinco años y más hablante de una lengua indígena es de 7,335 personas (CONEVAL).

En el municipio la lengua predominante es el purépecha, aunque también hay registro de otras lenguas en el municipio tales como chol, mazahua y otomí (INAFED). La pobreza existente es de 74.2 % y los pobladores que presentan pobreza extrema es del 19.5%. Con respecto a las carencias se encontró que hay carencia por acceso a los servicios de salud (27.0%), carencia por acceso a la seguridad social (81.3%), carencia por acceso a los servicios básico en la vivienda (34.7%) y carencia por acceso a la alimentación (32.3%), la población con tres o más carencias sociales es de 38.8% y finalmente los residentes con ingreso inferior a la línea de bienestar es de 78.0% (CONEVAL). Su grado de rezago social es medio (ITER).

Cuadro 3.4

Indicadores socioeconómicos del Municipio de Quiroga

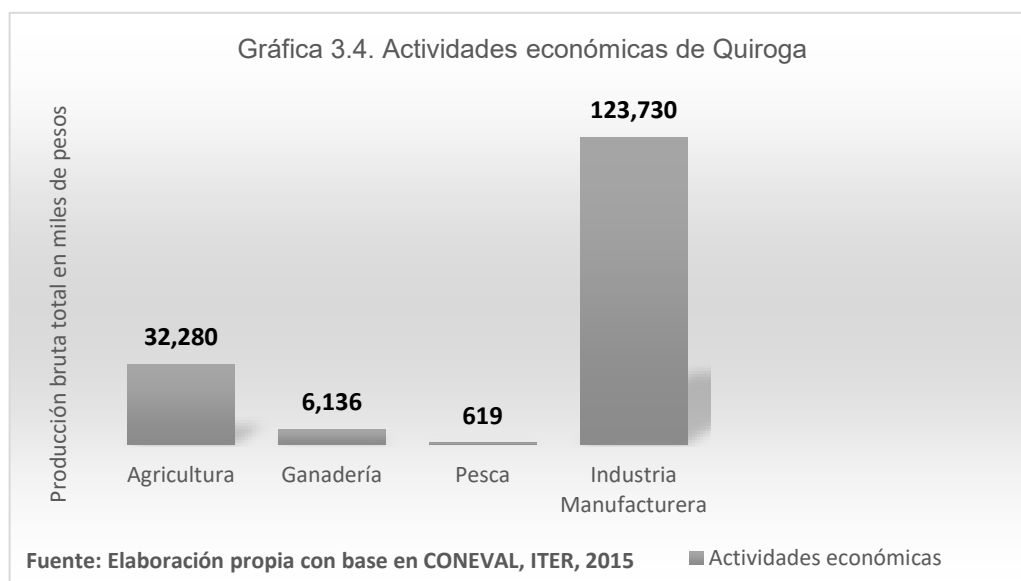
Indicador	Cantidad
Población	25,592
Número de viviendas	6,866
Grado promedio de escolaridad de 15 años y más	7.1
población de 5 años y más hablantes de lengua indígena	7,335
Pobreza	74.2%
Pobreza extrema	19.5%
Rezago educativo	30.5%
Carencia por acceso a los servicios de salud	27%
Carencia por acceso a la seguridad social	81.3%
Carencia por acceso a los servicios básicos de vivienda	34.7%
Carencia por acceso a la alimentación	32.3%
Población con tres o más carencias sociales	38.8%
Población con ingreso inferior a la línea de bienestar	78%
Grado de rezago social	Medio
lugar que ocupa en el contexto nacional	1,296
Fuente: Elaboración propia con base en CONEVAL, ITER, 2015	

Actividades económicas

Los habitantes de Quiroga se dedican mayormente a la agricultura, ganadería, pesca y la industria manufacturera. Los cultivos que predominan dentro de la agricultura son la producción de avena con 6,100 toneladas, maíz 3,800 toneladas, pasto 760 toneladas, trigo con 57 toneladas, de alfalfa se reportan 1,209 toneladas con un valor de producción total de 32,280 millones de pesos. En lo concerniente a la ganadería prospera la reproducción de bovinos con 122 toneladas, porcinos 21 toneladas, ovino 6 toneladas, caprino con apenas 4 toneladas, gallináceas 38 toneladas, leche bovina 1,168 litros, huevo 6 toneladas y miel 9 toneladas, siendo el valor de la producción total de 6,136 millones de pesos (INEGI, Banco de Información Estadística, 2010).

La pesca al igual que en las anteriores municipalidades se ha visto mermado con el paso de los años, debido a la contaminación del lago de Pátzcuaro y al mal estado del agua

de este. Sin embargo, se registran 35 unidades económicas relacionadas a la actividad pesquera, estas mismas reportan una producción bruta total de 619 mil pesos lo cual corresponde a una producción bruta total por unidad económica de 206.33 mil pesos (INEGI, Banco de Información Estadística, 2010).



Como se mencionó en párrafos anteriores en Quiroga gran parte de la población se dedica a la elaboración y venta de artesanías es por lo que se registran 1536 unidades económicas relacionadas a la industria manufacturera con una producción bruta total de 123,730 pesos (BIE).

Cultura y gastronomía

El municipio cuenta con diversos monumentos arquitectónicos como es la Parroquia de San Diego de Alcalá, construida en el siglo XVII, de estilo barroco, El templo de la Inmaculada Concepción, la capilla de San Miguel, la capilla de San Vicente de Paul en la cabecera municipal y en Santa Fe de la Laguna, el antiguo Hospital de Nuestra Señora del Rosario y las capillas de San Juan y del Sagrado Corazón de Jesús.

Algunas de las fiestas más importantes de la zona son las siguientes: febrero día de la Candelaria y fiestas de carnaval, marzo o abril Semana Santa, septiembre fiesta en honor de Don Vasco de Quiroga, noviembre la velación de los fieles difuntos en el panteón, la fiesta de San Andrés Zirándaro, en diciembre se lleva a cabo el cambio de consejeros en Santa Fe de la Laguna.

Es precisamente Santa Fe de la Laguna el punto de mayor interés en este municipio, y una comunidad alfarera, fue considerado el primer pueblo hospital del estado de Michoacán, forma parte de la Ruta don Vasco y es ahí en donde se encuentra la mayor concentración de los saberes culinarios de la zona. Cuenta con una gran cantidad de cocineras tradicionales, que al interactuar con ellas transmiten el amor y pasión que tienen por la cocina tradicional, que en la mayoría de los casos heredaron de sus madres y abuelas.

Los platillos típicos de la comunidad que se pueden ver presentes en las diferentes festividades son pescado blanco en salsa de jitomate, uchepos, mole de conejo, charales fritos y el delicioso churipo acompañado de las tradicionales corundas, tan distintivo de los pueblos purépechas.

Tabla 3.4	
<i>Cocineras tradicionales del Municipio de Quiroga</i>	
	Nombre
1	Rosalba Morales
2	Helia Cuanas
3	María Inés Dimas
4	María Guadalupe Hernández
5	María Susana Segundo
6	Olivia Hernández
7	María del Rosario Lucas
8	María Rosario Luciano
Fuente: Elaboración propia con base en SECTUR, 2020	

Los cuatro municipios seleccionados para la presente investigación son base de la cocina tradicional de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro, el acervo gastronómico cultural que

existe en estos lugares es muy relevante, cuando se visitan estos lugares se pueden observar las raíces culturales y gastronómicas del estado que se conservan en algunos casos intactos y en otros ya han sufrido alteraciones con el paso de los años, por lo tanto es nuestro deber seguir preservando y cuidar de los bienes culturales de nuestros poblados indígenas, sobre todo si se trata de las delicias culinarias de nuestro estado.

Para esto es necesario conservar y transmitir el conocimiento sobre la cocina tradicional de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro mediante la cultura gastronómica que es la base para la creación de una ruta gastronómica que permitirá tanto el desarrollo local en sus dimensiones económica, turística y mejoramiento de la calidad de vida de los pobladores, fortaleciendo al mismo tiempo la identidad de la zona lacustre de Pátzcuaro, mediante el arraigo de sus tradiciones y la difusión de estas

Capitulo IV.

Resultados de la Investigación

4.1. Análisis de resultados

Después de haber hecho el trabajo de campo, lo siguiente fue hacer un análisis de la información obtenida que probara la hipótesis propuesta así, como la clasificación de los principales hallazgos de la investigación.

El instrumento diseñado para la investigación de campo fue la entrevista a profundidad. En el caso particular de esta investigación, el principal cometido es la obtención de información que se convierta en datos, partiendo de los informantes clave seleccionados. Los informantes clave en este caso son las cocineras tradicionales, prestadores de servicios turísticos y funcionarios públicos que estén relacionados con el tema, las propias comunidades y el contexto de estas, ya que pueden proporcionar información relevante para la investigación.

Por lo anterior, se hicieron 12 entrevistas en total, tres por cada población seleccionada, de las cuales una estuvo destinada a una cocinera tradicional, otra a un prestador de servicios turísticos y la última se dirigió a un funcionario público relacionado con el tema, donde se obtuvo información basta y relevante para la investigación.

A continuación, en la Tabla 4.1 se presentan los informantes clave entrevistados, en la cual se incluye el código designado a cada uno de ellos, dichos códigos aplican a los prestadores de servicios turísticos y los funcionarios públicos, en el caso de las cocineras tradicionales se consideró importante hacer mención de los nombres de cada una de ellas (se omitieron los nombres de los entrevistados para proteger su información). Se menciona también su puesto y en caso de los prestadores de servicios turísticos el ramo en el que se desempeñan.

En la siguiente Tabla (4.1) se podrá observar con mayor claridad a los actores clave entrevistados, mencionando el nombre, el municipio y el tipo de actor clave para la investigación

Tabla 4.1			
Relación de informantes clave entrevistados			
Municipio	Código	Puesto o ramo	Nombre (solo para cocineras tradicionales)
Erongarícuaro		Cocinera tradicional	Estelina Solorio Lucas
	PSTE	Restaurantera	
	FPE	Directora de Cultura y Turismo	
Pátzcuaro		Cocinero tradicional	Israel Fuentes Cuiris
	PSTP	Hotelería y restaurantera	
	FPP	Director de archivo histórico	
Tzintzuntzan		Cocinera tradicional	Blanca Delia Villagómez Estrada
	PSTT	artesano	
	FPT	Coordinadora de pueblos mágicos	
Quiroga		Cocinera tradicional	María Inés Dimas
	PSTQ	Restaurantera	
	FPQ		
Morelia	SECTUR	Directora del departamento de Productos Turísticos	
Fuente: elaboración propia a partir de la investigación			

Cabe destacar que se contactó con la persona encargada del programa de Cocineras Tradicionales de la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán, con la intención de recabar información que atañe al tema investigado. Material que fue de gran ayuda para aclarar dudas y ampliar el panorama concerniente a las cocineras tradicionales.

También es importante mencionar que en el municipio de Pátzcuaro y como se observó en la tabla anterior, se hizo contacto con un cocinero tradicional, sin embargo, en el caso particular de esta investigación no se abordara ningún tema relacionado con el género y las prácticas culinarias. Otro dato que debe ser mencionado es que el término “cocineras tradicionales” no se cambiará ni se alterará a sabiendas de la existencia de un hombre, el término está establecido así por lo tanto no debe ser cambiado.

En la siguiente Tabla (4.2) se podrá observar de manera general un concentrado que se elaboró a partir de las entrevistas realizadas a los distintos informantes clave en las cuatro comunidades previamente mencionadas, que permite tener un panorama de lo que se podrá observar a lo largo del presente trabajo de investigación

Tabla 4.2		
Localidades y categorías de análisis		
Localidades de interés de la investigación	Categorías de observación en la investigación	Hallazgos
Erongarícuaro, Pátzcuaro, Quiroga, Tzintzuntzan	1. Cultura	La cultura local está muy relacionada con la gastronomía típica, tiene un potencial, tanto cultural, como gastronómico muy arraigado, proveniente de generaciones anteriores digno de ser compartido a visitantes
	2. Identidad	La identidad de las poblaciones estudiadas es muy fuerte, las personas se sienten muy identificadas con su cultura y orgullosas de ella. Sin embargo, reconocen que sus comunidades están pasando por un proceso de cambio, debido a la influencia de elementos culturales exógenos, por lo que consideran que es importante fortalecer la identidad de sus comunidades
	3. Conocimiento	El conocimiento o el know-how de las cocineras tradicionales ha pasado por varias generaciones en sus familias. Ellas aprendieron la manera de cocinar de sus madres y abuelas, que al mismo tiempo fueron enseñadas por sus madres y abuelas. Este conocimiento se ha dado de manera empírica en todos los casos
	4. Creatividad	La diversidad creativa en el caso de las cocineras tradicionales está un poco coartada ya que uno de los requisitos para poder ser cocinera tradicional es mantener la preparación de los platillos en su forma original, es decir, no hacer modificación alguna de los ingredientes y forma de preparación de los platillos aprendidos de sus madres y abuelas

	5. Innovación	En ocasiones especiales se hacen innovaciones, como para algún concurso, en esos momentos las y los cocineros ponen en juego su creatividad para crear platillos diferente, pero siempre con bases en la cocina tradicional, los cuales terminan siendo nuevos, pero al mismo tiempo tradicionales y por esto atractivos para los comensales
	6. Recursos (insumos)	Los recursos, en este caso insumos, para la elaboración de los platillos son en su mayoría locales, legumbres, granos, condimentos, etc. Las y los cocineros tradicionales en algunos casos tienen sus propios cultivos, en otros crían algunas especies de animales necesarios para la elaboración de los platillos, en general los recursos utilizados son locales. En cuanto a los utensilios necesarios también son de fabricación local, ollas, cazuelas, comales, platos, etc.
	7. Turismo	El turismo en los municipios estudiados es en su mayoría muy reducido, y estacional o temporal. Solo uno de los municipios presenta una afluencia turística considerable, regular y constante. Además, el turismo no acude con el único propósito de la gastronomía tradicional, sino en torno a diversas intensiones
	8. Promoción	La promoción de la gastronomía tradicional según las personas entrevistadas se está llevando a cabo de manera correcta, se cree que los encuentros de cocineras tradicionales, así como las diferentes ferias y fiestas donde se consume comida tradicional está cumpliendo con el objetivo de darla a conocer. Sin embargo, creen que siempre se concentra en un solo lugar y en las mismas personas que tienen acceso a los eventos
Fuente: Elaboración propia con base en las entrevistas realizadas a los informantes clave		

En la Tabla 4.2 se expusieron tanto las categorías, los municipios y los hallazgos a grandes rasgos que se encontraron después de haber hecho las entrevistas. Las cuatro comunidades presentan muchos rasgos similares en su cultura, la percepción de la identidad, la manera de transmisión del conocimiento a las cocineras tradicionales, así como el mismo factor en común: la falta de visitantes que se desplacen a sus comunidades con el fin de conocer los lugares, que se sumerjan en la cultura, las tradiciones y costumbres para aprender de la cultura purépecha de manera fidedigna y que hagan consumo tanto de gastronomía, artesanías y todo tipo de servicios turísticos que se puedan ofrecer.

Para una mejor interpretación de los resultados de la investigación, se decidió hacer el análisis con base en las categorías ya mencionadas y usando la información recopilada por cocineras tradicionales, así como de los otros informantes clave, por lo tanto, los resultados serán presentados a continuación.

4.2. Conociendo a las cocineras tradicionales participantes en la investigación por comunidad visitada

4.2.1. Erongarícuaro: Estelina Solorio Lucas

Erongarícuaro fue el primer municipio visitado y donde se tuvo más acercamiento gracias a la disposición tanto de la cocinera tradicional como por parte del gobierno municipal, después de haber estado en varias ocasiones en el lugar y de haber tenido entrevistas formales e informales con dicha cocinera tradicional, se recopilaron una serie de datos e información que sería de utilidad para el trabajo que se realizó. En la siguiente tabla se podrá observar de manera general algunos de los datos recopilados, que serán abordados más profundamente durante el análisis.

Tabla 4.3***Cocinera tradicional: Estelina Solorio Lucas, Erongarícuaro***

Municipio de interés para la investigación	Categorías de observación en la investigación	Hallazgos de cocinera tradicional
Erongarícuaro	1. Cultura	Para la cocinera tradicional del municipio de Erongarícuaro la cultura es un elemento de su vida diaria, es decir, está tan arraigada a ella que la mayoría de las veces no se toma conciencia de los rasgos característicos de la misma, no obstante, su comunidad está muy ligada a las fiestas patronales y ceremoniales, ya que en todas ellas las familias son deleitadas con diferentes platillos, dependiendo de la ocasión
	2. Identidad	Para Estelina pertenecer y ser parte de su comunidad ha sido lo que ha marcado su vida, sumando a la situación anterior ser cocinera tradicional cambió un poco la perspectiva que ella tenía, es decir ella por ser parte de un pueblo originario nunca se detuvo a pensar sobre las implicaciones de su cultura, caso contrario después de ser cocinera se dio cuenta del verdadero valor de su identidad y lo que significa ser una mujer indígena y del interés que en tiempos

Erongarícuaro		recientes sobre la cultura de los pueblos originarios
	3. Conocimiento	El conocimiento de esta cocinera tradicional fue adquirido como en todos los casos de manera empírica, transmitido tanto por su madre como de su abuela, sin embargo, la mayoría de éstos fueron aprendidos por esta última, ya que ella tenía una convivencia muy cercana con su ascendiente
	4. Creatividad	Estelina usa la creatividad al momento de emplatar sus platillos, al momento de escoger su traje tradicional cuando está en algún evento oficial de cocineras tradicionales, sin embargo, dejando a un lado su papel de cocinera tradicional en el día a día cocinando, ella experimenta todos los días cuando cocina para alimentar a sus familiares
	5. Innovación	Dado que la cocina tradicional está coartada en el campo de la innovación, esta cocinera tradicional trata de hacer lo mejor posible cuando se trata de crear platillos innovadores en los eventos en los que está permitido hacerlo, como en los encuentros de cocineras tradicionales
	6. Recursos (insumos)	Estelina al igual que las otras tres cocineras tradicionales hacen uso de insumos locales, que van desde los ingredientes hasta materiales de cocina. En su caso, ella cultiva algunos de los ingredientes necesarios

Erongarícuaro	7. Turismo	El vínculo que existe entre la cocinera tradicional y el turista es sumamente estrecho en los eventos de cocineras tradicionales, ya que muchas veces tienen la oportunidad de entablar conversaciones en las cuales ellas, las cocineras tradicionales tienen la oportunidad de exponer su trabajo y aclarar algunas dudas, es por eso que Estelina considera que el turista hace posible su trabajo que además es de gran satisfacción para ella
	8. Promoción	En lo concerniente a la promoción, ella piensa que los encuentros y ferias de cocineras tradicionales son una buena plataforma para la promoción de la cocina tradicional, no obstante, ella piensa que su comunidad puede ofrecerle al turista una experiencia diferente si se dieran la oportunidad de visitarla, ya que tendrían la oportunidad de ver de primera mano otros aspectos de la misma, como su cultura, sus tradiciones, sus artesanías y su pequeña cocina, de la cual se siente muy orgullosa
Fuente: Elaboración propia con base en entrevista a cocineras tradicionales en la zona de Pátzcuaro, 2020		

Imagen 4.1 Cocinera tradicional Estelina Solorio Lucas



Fuente: Elaboración propia con fotos tomadas en las visitas a las cocineras tradicionales, abril, 2019

Estelina Solorio Lucas de 62 años, originaria de una pequeña comunidad llamada San Francisco Uricho, a unos cinco minutos de la cabecera municipal Erongarícuaro. Según cuenta Estelina, comenzó su viaje como cocinera tradicional hace aproximadamente 17 años. Además, tuvo un papel trascendental al igual que las otras tres cocineras tradicionales que participaron en la presente investigación.

Estelina cuenta que anteriormente se desplazaba cada domingo a Tzintzuntzan a vender sus “tortillas negritas” y mole de gallareta, platillo por el cual ha ganado reconocimiento cuando dos mujeres se acercaron a ella a comprarle comida, quienes resultaron ser “reclutadoras” de SECTUR. De acuerdo con lo dicho por Estelina “me dijeron que, si no quería participar en el encuentro de cocineras tradicionales, pero yo no sabía ni que era eso”, motivo por el cual la Mtra. Amalia Ramírez (actualmente profesora investigadora de la Universidad Intercultural Indígena de Michoacán) le dio una breve explicación, diciéndole que lo consultara con su esposo y al día siguiente ellas, las reclutadoras de SECTUR, irían a su comunidad por una respuesta.

Evidentemente, Estelina accedió a participar en lo que fue el segundo encuentro de cocineras tradicionales, que se llevó a cabo en Pátzcuaro y Tzurumutaro, Michoacán, del 2 al 4 de diciembre de 2005, y donde al igual que muchas otras mujeres comenzaron su gran trayectoria y pasión con la cocina tradicional, sin haber conseguido aun la declaratoria por parte de la UNESCO a la comida tradicional mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad.

4.2.2. Pátzcuaro: Israel Fuentes Cuiris

El segundo municipio visitado fue el de Pátzcuaro, donde se tuvo la fortuna de poder trabajar con Israel Fuentes Cuis, mejor conocido como “El Corundero de Michoacán” y que rompe con el estereotipo de “cocineras tradicionales”, hecho que nos permite tener una perspectiva general sobre su labor como hombre, sin que el análisis se haga con perspectiva de género. En la Tabla 4.4 podremos observar a grandes rasgos los aspectos más relevantes en la entrevista realizada.

Tabla 4.4

Cocinero tradicional: Israel Fuentes Curis, Pátzcuaro

Municipio de interés para la investigación	Categorías de observación en la investigación	Hallazgos de cocinera tradicional
Pátzcuaro	1. Cultura	La manera en la que Israel percibe la cultura es a través de su lengua, su gastronomía, la vestimenta, las artesanías que los purépechas les dejaron como legado a todas las asentaciones de pueblos originarios
	2. Identidad	Con respecto a la identidad, Israel comenta que al ser cocinero tradicional tiene la obligación y la responsabilidad de representar y dar a conocer la cocina tradicional del estado tanto a nivel estatal como nacional e inclusive internacionalmente, por consecuencia tiene bien claras sus raíces
	3. Conocimiento	Él aprendió a cocinar de su madre, quién a la vez aprendió de su abuela, es decir, el conocimiento un conocimiento tácito, heredado de generación en generación, en este caso en particular la necesidad de un mejor sustento fue el factor detonante para que Israel aprendiera a cocinar
	4. Creatividad	La creatividad se ve representada en la manera en la que decora sus platillos, y en la presentación de los espacios en los que trabaja, como los pequeños puestos que le asignan en los encuentros de cocineras tradicionales, también le gusta ser creativo con sus ropas típicas
	5. Innovación	Israel no es partidario de hacer modificaciones a los platillos, es por eso que solo experimenta cuando lo requiere la ocasión, como en los ya mencionados concursos, donde presento una corunda dulce bañada en salsa de pera

	6. Recursos (insumos)	Tanto los insumos (frijol, maíz, chiles, pescados, carnes, etc.) como los instrumentos (palas de madera, cazuelas, platos, etc.) que Israel usa para preparar la comida, son de producción local en su mayoría, en los casos donde alguno de estos no es producido en su comunidad recurre a los mercados en donde se adquieren productos llevados de otros lugares
	7. Turismo	Israel cree que el número de turistas que visitan su comunidad es bastante bueno, cree que se puede aumentar bastante más con buenas estrategias de turismo, sin embargo, él dice que los turistas no van a su comunidad específicamente por la gastronomía, pero estando ahí terminan conociéndola
	8. Promoción	Él cree que la promoción es suficiente, pero también piensa que hay campo para mejorar, sobre todo con los trámites administrativos que se requieren para ser cocinero tradicional. Otro aspecto que le pareció relevante a Israel fue la calidad de los encuentros de cocineras tradicionales, que de acuerdo a su experiencia la calidad ha decaído con el pasar de los años
Fuente: Elaboración propia con base en entrevista a cocineras tradicionales en la zona de Pátzcuaro, 2020		

Fue en 2009 cuando Israel fue reconocido como cocinero tradicional por la SECTUR en Pátzcuaro, sin embargo, su andar en la cocina comenzó mucho antes, en sus propias palabras cuenta Israel que “cuando tenía aproximadamente entre 7 u 8 años, cuando con mi mamá empezamos a vender porque teníamos carencias económicas, y mi mamá me regresaba a la casa para darle a mis hermanos de comer o de almorzar, yo soy el mayor de siete hermanos, ella me decía como prepararles, me decía hazle “así y asa”, al principio nos hacía daño, pero fui aprendiendo”

Este cocinero aprendió a cocinar de su madre, quien a muy temprana edad lo instruyó para que en primer lugar fuera capaz de alimentar a sus hermanos, y, en segundo lugar, a ayudar con el “negocio familiar” de venta de corundas, labor que es tradición familiar, ya que su abuela era propietaria de puestos ambulantes. Por lo que se puede observar en lo corto, son tres generaciones dedicadas a la preparación y venta de corundas, platillo representativo de la zona lacustre y que según el mismo Israel se diferencia en algunas zonas según tenga 3, 5 ó 7 picos, que es solo la manera en la que acostumbran envolver las corundas y, según Israel hace la diferencia de una zona a otra.

Israel está trabajando en estos momentos en la creación de su propio recetario, él tiene la convicción de heredar a su hijo sus conocimientos, cosa que hace día a día en la cocina de su restaurante, sin embargo, a través de su recetario sus recetas quedarán plasmadas y serían de utilidad si fuera el caso. Cabe destacar que también es emprendedor y un gran soporte para todos aquellos que requieran de su ayuda, es delegado estatal de *Chefs* de Latinoamérica y el Caribe, pertenece al club de cocineros de México en donde su principal aportación es orientar y guiar a los *chefs* con los temas relacionados con cocina tradicional y, por último, es el coordinador del programa cocineras tradicionales en el estado.

Piensa que “la cultura y la gastronomía están relacionadas con las diferentes festividades, fiestas patronales, lo cultural siempre va de la mano con lo gastronómico” motivo por el cual piensa que todas las cocineras tradicionales tienen una gran

responsabilidad, de mantener vigentes y vivas sus tradiciones; también está en contra de las alteraciones que hacen los *chefs* a la gastronomía tradicional, alterando la identidad de los platillos, haciendo fusiones y cambiando ingredientes, cree que debe respetarse tanto el trabajo de los *chefs* como el de los cocineros tradicionales, cada quien aportando en sus respectivos campos.

Imagen 4.2 Cocinero tradicional Israel Fuentes Cuis



Fuente: Elaboración propia con fotos tomadas en las visitas a las cocineras tradicionales, octubre 2020

4.2.3. Tzintzuntzan: Blanca Estela Villagómez Estrada

En el municipio de Tzintzuntzan la entrevista estuvo dirigida a Blanca, una cocinera tradicional joven, comprometida totalmente con el programa de cocineras tradicionales, ya que en reiteradas ocasiones manifestó su simpatía para con el programa. En el momento de preguntarle cómo y quién la designó como cocinera tradicional Blanca comentó “es a base de una selección que hace el conservatorio nacional de la gastronomía y es donde tú participas y ellos te cuestionan a ver si realmente sabes de los platillos tradicionales de tu región, de tu pueblo y ya con base en eso es como te dan el nombramiento”

Tabla 4.5

Cocinera tradicional: Blanca Estela Villagómez Estrada, Tzintzuntzan

Municipio de interés para la investigación	Categorías de observación en la investigación	Hallazgos de cocinera tradicional
Tzintzuntzan	1. Cultura	Blanca conceptualiza la cultura a través de la relación que existe entre los platillos que elabora y las diferentes fiestas y ceremonias a las que está relacionada la comida. Cada uno de los platillos tiene un significado, una historia y una tradición detrás de éstos.
	2. Identidad	El ser cocinera tradicional le da un sentido de pertenecía y de identidad. Hecho que la hace sentir complacida y orgullosa, la identidad de sus costumbres y tradiciones gastronómicas le ha permitido conocer a diferentes personas y

		comunidades que le amplían la cosmovisión de su labor como cocinera tradicional
	3. Conocimiento	Igual que las otras cocineras, Blanca aprendió a cocinar de su madre y de su abuela, de las dos. Ella comenta que es costumbre en su comunidad enseñarlas a cocinar desde pequeñas como una manera de prepararlas para el matrimonio. La manera en cómo la enseñaron fue “jugando” a hacer tortillas y salsa, hasta que te involucras más en las labores de la cocina
	4. Creatividad	Esta cocinera manifiesta la creatividad en sus ropas, en la combinación de sus trajes típicos que son bastante coloridos -sus blusas y faldas-; también hace lo mejor que puede en la manera en la que decora y presenta sus platillos para que sean del agrado de sus comensales
	5. Innovación	Ella comenta que no hace modificaciones a las recetas heredadas porque de lo que trata el programa es de preservar los sabores ancestrales y que son parte de la cocina tradicional, porque como es sabido no está permitido hacerlo, sin embargo, Blanca es una cocinera bastante innovadora, ya que ha creado bastantes platillos propios como el mole de guayaba, mole de zarzamora, mole de tamarindo, uchepo de zanahoria, de calabaza y de chocolate

	6. Recursos (insumos)	Ella refiere que los insumos son de producción local, basados en la época de año en la que se encuentren es el consumo de los ingredientes necesarios (pescado, -frijol, habas, chicharos, maíz, elote). Igualmente sucede con los utensilios de cocina, lo más frecuente es hacer uso de palas de madera, de cobre, de barro, comales, etc. Que son producidos en la comunidad
	7. Turismo	Esta cocinera tradicional cree que es cierto que el número de turistas que se desplaza a su comunidad ha aumentado después del boom del producto turístico cocineras tradicionales, sin embargo y como pasa en las otras comunidades, la afluencia turística con es suficiente ni constante durante el año
	8. Promoción	Gracias al nombramiento de cocineras tradicionales y a los diferentes eventos que se organizan en torno a éstas, Blanca piensa que los turistas han conocido y se han dado la oportunidad de experimentar un mundo de cocina que antes era desconocido y que cada vez aumenta el número de personas interesadas
Fuente: Elaboración propia con base en entrevista a cocineras tradicionales en la zona de Pátzcuaro, 2020		

En la entrevista Blanca hizo una aclaración con respecto al término “gastronomía típica” ella refiere que las cocineras tradicionales no lo consideran así “la gastronomía típica se refiere a carnitas, enchiladas y frituras”; respecto a esto la también cocinera tradicional e investigadora de la Unidad Regional Michoacán de la Dirección General de Culturas Populares Indígenas y Urbanas la Lic. Alicia Mateo Manzo comenta en una pequeña entrevista realizada en la sede de la Dirección General de Culturas Populares “me gustaría que diferenciáramos entre la cocina tradicional y la gastronomía, porque más bien hablamos de cocina tradicional lo que tiene que ver más bien con el uso ancestral tanto de los cultivos y la gastronomía se refiere más al evento meramente degustativo”.

Cabe aclarar que esa diferenciación entre los términos de “cocina tradicional” y “gastronomía tradicional” es usado solamente entre las cocineras tradicionales, los dos términos son considerados correctos en términos generales.

Continuando con Blanca, ella comenta que los requisitos para ser cocinera tradicional “es saber las recetas ancestrales, utilizar las herramientas como molcajete, metate cazuelas de barro, madera, cobre que es lo que es ancestral de nosotros y que es con lo que se trabajaba antes, además de trabajar con leña”. Ella refiere que la comida es a base de lo que la tierra te da y las temporadas del año, ella comenta que no se puede tener la misma dieta todo el año.

“Nosotras como cocineras tradicionales nos basamos en las hierbas, la siembra que se da dependiendo de la temporada del año, es como van variando los platillos de la región. En diciembre hay poco pescado, entonces casi no se cocina pescado; en febrero y marzo hay habas, chicharos y mucho pescado; en verano es época de maíz y elotes, se hacen uchepos, atole de grano todo lo que es a base de maíz. Así es como nosotras variamos nuestra cocina, nuestros platillos dependiendo de la época del año”

Además, refiere que al igual que todas las comunidades estudiadas, en Tzintzuntzan hay platillos ceremoniales y relacionados a festividades tanto civiles como religiosas que son

representativas y tradicionales, uno de ellos es el “pato de ánimas”, ella comenta que en la comunidad es parte de su dieta básica el consumo de pato, por lo que en la celebración de noche de muertos se hace este pato, que está cocinado con chile guajillo.

Para finalizar, Blanca es una cocinera tradicional sumamente orgullosa de sus tradiciones, sus usos y costumbres, su cocina y de ser representante y porta voz de su cultura local, en cada evento en el que tiene oportunidad de exponer y promocionar lo ya mencionado se asegura de hacerlo de la mejor manera posible.

Imagen 4.3 Cocinera tradicional Blanca Estela Villagómez Estrada



Fuente: Propia tomada de entrevista “así sabe Michoacán”, La Voz de Michoacán, 2017.

4.2.4. Quiroga (Santa Fe de la Laguna): María Inés Dimas Carlos

La última comunidad visitada fue la de Santa Fe de la Laguna, de donde es originaria María Inés enfermera de profesión y cocinera tradicional desde 2007, cuando fue invitada a colaborar en la “Ruta Don Vasco”, donde fungió como cocinera tradicional y donde además se le otorgó el reconocimiento como “maestra cocinera”. Esta distinción se da a las mujeres que tienen una trayectoria larga, más experimentadas y que han sido parte del programa de cocineras por un tiempo considerable.

Tabla 4.6 <i>Cocinera tradicional: María Inés Dimas Carlos, Quiroga (Santa Fe de la Laguna)</i>		
Municipio de interés para la investigación	Categorías de observación en la investigación	Hallazgos de cocinera tradicional
Quiroga, Santa Fe de la Laguna	1. Cultura	Para María Inés que es una amante de las tradiciones y costumbres de su comunidad, la cultura está reflejada en muchas de las actividades, eventos y ceremonias que llevan a cabo día a día tratando, de mantener viva la cultura que Don Vasco de Quiroga les dejó como legado, como la clasificación de los oficios y los diferentes ritos que envuelven a cada uno de ellos
	2. Identidad	Ella cree que está vinculada con su cultura a través de las diferentes representaciones de la misma, lo cual le da un sentido de pertenencia y de identidad para con su comunidad. Que aun habiendo vivido fuera de ella durante muchos años nunca dejó de sentirse purépecha o parte de la misma
	3. Conocimiento	María Inés aprendió a cocinar específicamente de su abuela paterna, debido a circunstancias familiares esta cocinera tuvo que crecer en la casa de sus abuelos paternos, y la manera en la que acostumbran a transmitir los conocimientos es estando cerca y observando cómo es el proceso de creación de los diferentes platos. Para María Inés el haber pasado tiempo con su abuela y aprender a

		cocinar de ella es uno de los recuerdos más memorables de su vida
	4. Creatividad	Según María Inés todas las mujeres cocineras son sumamente creativas, todos los días tienen la oportunidad de crear nuevos platillos según las necesidades que se les presenten, sin embargo, cuando se trata de la cocina tradicional y de su papel como cocinera tradicional, ella piensa que su principal labor es mantener intactos todos los platillos
	5. Innovación	Cómo se mencionó ya las innovaciones solo son permitidas en eventos específicos y cuando es requerido, por lo tanto, ella solo hace innovaciones en el día a día en su cocina, pero no cuando está en su papel como cocinera tradicional
	6. Recursos (insumos)	Como en los anteriores casos, también María Inés hace uso de ingredientes locales. Ella cultiva algunos de los ingredientes que usa cuando cocina, en el caso de que no los tenga acude a mercados locales donde puede conseguir insumos frescos. También pasa lo mismo con los diferentes instrumentos necesarios
	7. Turismo	El turismo como en algunos casos de las comunidades estudiadas no es constante ni con buena afluencia, sin embargo, ella cree que su comunidad tiene elementos suficientes (cultura, gastronomía, artesanías, historia, etc.) para poder recibir turismo constantemente
	8. Promoción	María Inés se siente sumamente agradecida con SECTUR, dependencia que las acogió y las ha ayudado en cada paso del recorrido, pero cree que si piensa que todavía falta mucho por hacer en cuestión de promoción para que no solo su comunidad sino todas las comunidades pueden mostrar el potencial que tienen
Fuente: Elaboración propia con base en entrevista a cocineras tradicionales en la zona de Pátzcuaro, 2020		

María Inés platica que ella, como mujer purépecha y como todas las mujeres indígenas son cocineras tradicionales desde que pueden entrar a la cocina a ayudar, “en mi caso fue a los 7 años de edad”. De la mano de su abuela, a quien tiene un cariño y aprecio especial empezó su trayectoria, observando como ella preparaba la comida para sus familiares. María Inés cree que las mujeres son capaces de crear platillos con los ingredientes que tengan disponibles en su cocina, gran virtud de las mujeres que formaron parte de su familia y quienes de generación en generación se dieron a la tarea de transmitir conocimiento y tradiciones a sus hijas.

Es una gran amante de su culta, tradiciones y costumbres, es por eso que trata de mantenerlas y preservarlas en todas las ocasiones que se presentan; como cocinera tradicional la manera en la que contribuye es a través de la comida “los platillos son muy esenciales en las ceremonias aquí, para empezar nosotros tenemos clasificados nuestros alimentos aquí en la comunidad de Santa Fe y las cocineras tradicionales, clasificamos nuestros platillos en platillos de diario, platillos de fiesta y platillos ceremoniales”.

En las fiestas civiles como bodas y bautizos refiere que puede haber comida de cualquier estilo, como carnitas, birria, barbacoa, etc. Pero después de haber ofrecido lo anterior, María Inés comenta “se sirven platillos muy especiales que se han venido sirviendo desde nuestros ancestros”. Dicho lo anterior, el platillo ceremonial ofrecido en este tipo de celebraciones es el churipo acompañado de corundas además de atole y pan. Por lo tanto, se puede decir que el churipo es un platillo ceremonial tradicional de toda la zona lacustre del lago de Pátzcuaro, claro está que con algunas variaciones en la forma de prepararlo.

Otro de los platillos ceremoniales que tuvimos la oportunidad de conocer a través de María Inés fue el pescado en chile rojo “nosotros aquí por más de 450 años estamos preparando todos los viernes un pescado dorado, y se hace una salsa de chile guajillo condimentado con ajo, cebolla y cilantro y se hace como una especie de atapakua porque

se espesa con masa y a la hora que ya se va a servir se integran los pescados dorados ahí”.

Vasco de Quiroga les dejó una organización de diferentes “cargos” o quehaceres y uno que prevalece sin ningún cambio o alteración es el de hospital pueblo, donde 8 familias ayudan en las labores alternándose una familia por semana, por lo tanto, al cabo de los 8 días que debe ser cada viernes se les ofrece a los padrinos corundas y ese pescado “los padrinos llegan con flores para adornarle a la virgen que se venera en esa capilla”.

Para terminar, ella comenta que su intención es preservar su cultura y que a través de la pertenencia y la promoción de cocineras tradicionales su comunidad se vea beneficiada con la recepción de turista que signifique beneficios económicos para los pobladores de su comunidad.

Imagen 4.4 Cocinera tradicional María Inés Dimas Carlos



Fuente: Elaboración propia con fotos tomadas en las visitas a las cocineras tradicionales, marzo, 2020

4.3. Identidad y cultura culinaria

Después de haber conocido a las cocineras tradicionales que fueron parte de la investigación, se procedió a tratar las primeras dos categorías de interés propuestas en la parte metodológica: cultura e identidad. Estas dos fueron tratadas de manera somera en el primer apartado, aunado al hecho de que solo se tomó en cuenta la perspectiva de las cocineras tradicionales, por lo tanto, en esta ocasión se abordaron los temas como una idea globalizada, a partir de las entrevistas hechas a los diferentes informantes clave.

De acuerdo con Giménez “no existen actores sin cultura y cultura sin actores, por lo tanto, la cultura adquiere potencia sólo cuando es actuada y vivida” (2007). Atendiendo a lo que sostiene el autor, y de acuerdo con los actores entrevistados, la cultura en las comunidades estudiadas está presente y se manifiesta siguiendo los hábitos de conducta aprendidos de sus antepasados como son la forma de vestir, su lengua, sus artesanías, su comida, fiestas, ceremonias, rituales, etc.

En específico, la cultura gastronómica es un valor cultural inmaterial que existe desde tiempos ancestrales, pero con la colonización española y el mestizaje de ambas cocinas se reconfigura la existente siendo parteaguas para lo que conocemos actualmente como el producto turístico cocineras tradicionales, que en recientes fechas se han encargado de transmitir su cultura a través de la comida. Los entrevistados concuerdan en que a partir de la creación del producto turístico “cocineras tradicionales”, la perspectiva de la cultura culinaria y la cultura en general cambió en sus localidades, hubo una revalorización de la comida y de las actividades que las mujeres venían desempeñando de manera cotidiana, y que a partir de su participación como cocineras empezaron a apreciar.

De acuerdo con Giménez, la identidad es indisociable de la cultura, para este autor la identidad se forma a partir del sentido de pertenencia que se crea a diferentes culturas en las que se participa, dicho lo anterior se encontró que la cultura en las diferentes comunidades estudiadas se conserva a través del tiempo y de la modernidad. en

específico, la cultura gastronómica, que es el tema central de la investigación, se halló que se ha conservado y se han hecho esfuerzos para que en algunos casos en los que algunos platillos estaban quedando en el olvido se “rescataran”.

Para Ernesto Barrera ““un alimento no es sólo un alimento tiene significado social, emocional y simbólico (...)” (2006: 2). Así su valor aumenta con su autenticidad y singularidad, es decir, que cuanto mayor sea esa identidad local a través de los alimentos, mayor será su valor (2000:2). Se puede decir que según las cocineras tradicionales los diferentes platillos que preparan, los ingredientes y las técnicas que se utilizaban y que siguen vigentes son una manera de reflejar la vida de las comunidades en el tiempo en el que fueron creados.

María Inés, cocinera tradicional de Santa Fe de la Laguna refiere al respecto, nuestros antepasados debieron pensar (en la posibilidad de tener acceso al pescado) cuando decidieron asentarse en esta zona” lo cual les permitió tener una alimentación a base de pescado que los mismos integrantes de las comunidades pescaban, labor que al igual que la cocina tradicional, fue transmitida de generación en generación.

La gastronomía o cocina tradicional del estado, concretamente en las comunidades estudiadas es el elemento que vincula a la cultura y a la identidad, ya que trata de mantener vigentes las tradiciones, los insumos -ingredientes-, los procedimientos y las técnicas ancestrales como forma de vida -específicamente de las cocineras tradicionales- a los que están relacionados ritos, fiestas, ceremonias, así como costumbres, tradiciones y hábitos de las comunidades en cuestión.

Las cocineras tradicionales entrevistadas, así como la también investigadora de la Unidad Regional Michoacán de la Dirección General de Culturas Populares Indígenas y Urbanas la Lic. Alicia Mateo Manzo, comentaron que la gastronomía tradicional está fuertemente ligada a la tierra, es decir a los productos agrícolas que provienen de ella, es por eso que también se rescataron y conservan algunas actividades agrarias que

están vinculadas con el tema en cuestión como lo son la siembra y la recolección de la cosecha, el uso de la milpa y la chinampa.

Con respecto a la declaratoria de la UNESCO, México fue considerado patrimonio inmaterial de la humanidad, se supo que tanto las cocineras tradicionales como los funcionarios públicos sabían sobre este hecho, caso contrario con los prestadores de servicios turísticos, quienes desconocían esta declaratoria y en otros casos no estaban enterados de que Michoacán había jugado un papel fundamental para que se pudiera conseguir esta designación; es por los elementos antes mencionados que la gastronomía tradicional es considerada un valor cultural.

En entrevista con la encargada de productos turísticos de la SECTUR del estado, se conoció un poco sobre el proceso que se atravesó para la conformación del expediente que llevó a obtener la declaratoria como patrimonio inmaterial o intangible “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral, y viva. -el paradigma de Michoacán-”, que se explicará más detalladamente a continuación.

Para comenzar, se debe aclarar que lleva el paradigma de Michoacán debido al trabajo de años anteriores que la secretaría de turismo del estado venía haciendo con las cocineras tradicionales, de acuerdo con la entrevistada “CONACULTA (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes) federal se acercó porque fue aquí donde se creó el encuentro de cocineras tradicionales derivado de ver a las cocineras en el tianguis de domingo de ramos en Uruapan”. La mayoría de las mujeres que participaban en dicho tianguis pertenecían a comunidades purépechas, por consiguiente, los platillos que ellas ofrecían eran las comidas tradicionales de sus pueblos de procedencia. Ese hecho en particular, fue lo que llamó la atención de los turistas que acudían ahí con el motivo de comprar artesanías, ya que era una comida desconocida tanto para personas del estado como para quienes no lo eran.

El trabajo comenzó con la idea de que las personas conocieran la gastronomía típica del estado a través de fotografías y videos, hasta que CONACULTA contactó a la Dra. Gloria López Morales ahora encargada del Conservatorio de la Cultura Purépecha, conjuntamente comenzaron un trabajo para la inscripción de la gastronomía mexicana como patrimonio inmaterial, de ese trabajo, refieren que cerca del 80 o 90 por ciento del material era del estado de Michoacán. Además, cabe destacar que en 2010 fue el segundo intento de México tratando de conseguir la inscripción, hecho que se logró precisamente por el trabajo previo realizado en el estado de Michoacán.

No obstante, haciendo la investigación de campo se descubrió que una cantidad considerable de personas que no están relacionadas con la gastronomía desconocen totalmente el reconocimiento a la gastronomía y el otro tanto de personas que sabía al respecto, tenían la idea de que la gastronomía mexicana había sido reconocida como patrimonio por la cocina del estado de Oaxaca.

4.4. Proceso de aprendizaje y caracterización de la cultura culinaria tradicional

Después de haber hecho el trabajo de campo, una cosa quedó clara, y es que la manera en que se transmite el conocimiento tácito de generación en generación en las comunidades estudiadas es a través de la observación y de las conversaciones que se mantienen en las familias. En todas las entrevistas -las cocineras tradicionales- coincidieron que la manera en cómo ellas aprendieron a cocinar fue observando en su gran mayoría a sus abuelas a preparar la comidas en sus casas, para después involucrarse en tareas relacionadas a la cocina de acuerdo a sus posibilidades.

María Inés, originaria de la comunidad de Santa Fe de la Laguna y maestra cocinera, comenta que en su comunidad la manera en la cual las personas mayores transmiten sus conocimientos a las nuevas generaciones es platicando “platicando en nuestras casas, como es nuestra forma de comunicarnos, hasta ha salido por ahí en documentos, por ejemplo, cómo estás tú aquí, sentada a un lado del fogón (que es la manera en la

que se cocina en las localidades estudiadas, también ha sido la técnica de cocción de los antepasados y, por ende, es una técnica que se preserva), la mamá o la abuela cocinando, platicando y es la manera de transmitirnos”.

Para ella, el proceso de aprendizaje se dio de manera natural en la convivencia con su abuela paterna, quien la crio y la guio en camino “mi abuela me decía vamos hija, vamos a cocinar, y me acuerdo cuando ella tenía que hacer por decir un “molito”, tenía su bolsita viejita con papeles envoltorios de cositas y decía esto le voy a poner, esto le voy a poner, esto le voy a poner, y lo iba seleccionando de a montoncitos y yo estaba viendo, claro que mi intención en ese tiempo no era aprender, mi intención era estar con mi abuela pero cuando ya tuve la necesidad de cocinar yo dije que le ponía mi abuela, ¿cómo lo hacía? Y así empieza uno a cocinar”

Por lo tanto, la réplica tanto en los insumos -ingredientes-, como en las técnicas utilizadas por las actuales cocineras tradicionales es la manera en la cual ellas mantienen vivas no solo su cultura, tradiciones y costumbre tanto, familiares como colectivas sino también las experiencias vividas en el proceso de aprendizaje, experiencias que están íntimamente ligadas a sus seres queridos -mamás, abuelas, bisabuelas-.

Por lo anterior queda manifiesto que todas las cocineras y no solo ellas, sino todas las mujeres de dichas comunidades atraviesan una experiencia de aprendizaje en la cual los conocimientos son transmitidos por la observación y las conversaciones; a unas les enseñan como manera de juego, así fue el caso de Blanca Estela, u otros por necesidad como a Israel o por convivencia con las abuelas como en el caso de Estelina y de María Inés.

Las técnicas, el uso de ciertos utensilios de cocina, la temporalidad de los ingredientes que se utilizan son también parte de la enseñanza que se hereda a todas aquellas cocineras tradicionales, razón por la cual ellas son expertas en cocinar con los ingredientes de temporada, manteniendo siempre una dieta balanceada y con insumos

frescos y naturales. Una de las labores de las cocineras tradicionales es hacer uso y el refrendo de los productos que hay en su lugar de origen, de hecho y como se hizo mención los ingredientes son locales, la población de la ribera del lago es la encargada de proveer a sus comunidades, algunas familias cosechan unos productos y otras los que falten, también crían diferentes tipos de animales que después servirán de consumo.

Es por lo anterior mencionada que la cocina tradicional no solo michoacana sino en todo el país es tan variada, ya que se utilizan los ingredientes específicos de cada zona y temporales. La caracterización de la cocina de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro está basada en los productos propios del territorio, es decir muchos de sus platillos tienen como ingrediente principal frutos del lago (pescados, charales), sin embargo, también hay presencia de platillos con base en maíz y carnes rojas. A continuación, en el Cuadro 4.1 se podrán observar los ingredientes principales según las cocineras tradicionales de cada municipio.

Cuadro 4.1***Ingredientes principales por municipio***

Municipio	Cocinera tradicional	Ingredientes
Erongarícuaro	Estelina Solorio Lucas	1. Sal 2. Cebolla 3. Ajo 4. Chiles 5. Maíz
Pátzcuaro	Israel Fuentes Cuiris	1. Chile 2. Frijol 3. Maíz
Tzintzuntzan	Blanca Estela Villagómez Estrada	1. Jitomate 2. Cebolla 3. Cilantro 4. Ajo 5. Chile guajillo 6. Maíz
Quiroga, Santa Fe de la Laguna	María Inés Dimas Carlos	1. Ajo 2. Cebolla 3. Sal 4. Hierbas (cilantro, epazote, hierbabuena) 5. Maíz

Fuente: Elaboración propia con base en entrevista a cocineras tradicionales en la zona de Pátzcuaro, 2020

Los ingredientes que aparecen en el anterior cuadro son los que las entrevistadas consideran como necesarios para la preparación de los alimentos, como se observa la mayoría de estos coincide, no obstante, existen algunas pequeñas diferencias, pero hay ingredientes que son indispensables como lo son: maíz, sal, ajo, cebolla y chile en general sin especificar alguna variedad de éste. Algunas de ellas hacen referencia que hacen uso de cilantro, epazote y hierbabuena para condimentar los alimentos.

Como se mencionó al inicio del documento, la cocina tradicional del estado es amplia y aunque hay platillos que llevan el mismo nombre y tienen como base algunos ingredientes, debido a las características mismas del territorio hay diferencias, por consecuencia, aunque se trate del mismo platillo los sabores pueden variar. Tal fue el caso de la gastronomía tradicional de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro.

Todas las comunidades de interés para la investigación se encuentran situadas en la ribera del lago, por ende, comparten características en el territorio, como son el clima, los cultivos, la lengua, formas de vida -costumbres, tradiciones, rituales, ceremonias- y por supuesto la comida, que es uno de los temas de interés. De acuerdo a las entrevistadas, aunque todas las comunidades comparten platillos todos esos son diferentes; según las cocineras la diferencia radica en los ingredientes y en la forma de prepararlos. En el siguiente cuadro se podrán observar los platillos más característicos de cada comunidad.

Cuadro 4.2***Platillos tradicionales por comunidad***

Municipio	Cocinera tradicional	platillos
Erongarícuaro	Estelina Solorio Lucas	1. Churipo 2. Mole con pollo o gallareta 3. Gorditas rellenas de haba, frijol o papa 4. Corundas
Pátzcuaro	Israel Fuentes Cuis	1. Churipo 2. Corundas 3. Caldo de pescado 4. Charales
Tzintzuntzan	Blanca Estela Villagómez Estrada	1. Churipo 2. Corundas 3. Conejo de corpus 4. Pato de animas 5. Pescado frito y en caldo
Quiroga, Santa Fe de la Laguna	María Inés Dimas Carlos	1. Pescado acompañado con maíz, frijol, haba, garbanzo, lenteja 2. Corundas 3. Tamales 4. Nacatamales 5. Churipo

Fuente: Elaboración propia con base en entrevista a cocineras tradicionales en la zona de Pátzcuaro, 2020

Como se observa en el cuadro, existe una gran cantidad de platillos que comparten las cuatro comunidades en cuestión, pero a pesar de ello, cada uno de ellos es diferente y con el sabor característico de cada comunidad, la diferencia es como se mencionó anteriormente se hace en los ingredientes utilizados y la manera de prepararlos. los platillos que más concordancia tuvieron fueron el churipo, las corundas y los elaborados con base de pescado. De estos últimos no se menciona uno en especial porque puede ser tanto pescado frito como en caldo, pero se consideran tradicionales ya que el consumo en las regiones es constante desde la antigüedad hasta la actualidad.

El churipo es considerado un platillo ceremonial, con bastante relevancia en todas las comunidades purépechas, desde la meseta hasta el lago de Pátzcuaro, este platillo está presente en todas las ceremonias civiles en la actualidad, como son bodas, bautizos, primeras comuniones en algunas ocasiones en velorios. Es un tipo de caldo de res rojo -hecho con chile guajillo- verduras y se acompaña con corundas.

Imagen 4.5 Churipo



Fuente: Elaboración propia con fotos tomadas en las visitas a las cocineras, marzo 2020

Las variedades en el churipo, como se mencionó antes son los ingredientes, en específico el tipo de carne que se usa -res, cerdo, venado, tlacuache y pollo- y lo que se utiliza para condimentar puede ser cilantro, hierbabuena o epazote, originalmente estaba

hecho solo con carne de res, con el paso del tiempo se usaron los otros tipos de carnes. Las corundas que acompañan al churipo deben ser de masa con agua solamente y deben ir dentro del plato con el caldo.

Otros platillos que forman parte de los rituales y son considerados como ceremoniales son el atole y el pan, igual que el churipo son ofrecidos en fiestas civiles como bodas, bautizos, y velorios. A pesar de la importancia que tienen en las diferentes ceremonias donde son ofrecidos no figuraron en ninguna comunidad como platillos representativos; no obstante, es importante mencionar que son parte de diferentes ceremonias y consumidos con bastante regularidad por todos los pobladores.

Es evidente la importancia de la cultura gastronómica en la zona lacustre del lago de Pátzcuaro, los diferentes platillos expuestos preparados por las cocineras tradicionales y maestras cocineras evocan la cultura, las tradiciones e historias detrás de cada uno de ellos, Magri destaca “para quienes se ocupan de ofrecer una propuesta cultural en materia de turismo, las comidas regionales son, sin duda, un modo de acercar culturalmente a distintas sociedades que, en el terreno de la mesa, se presentan como mundos ajenos” (2008:33); la autora considera que la gastronomía relaciona a la identidad, la cultura y el turismo, es por lo anterior que en recientes fechas se ha revalorizado y aprovechado el valor cultural de la gastronomía en todo el estado.

No obstante, y de acuerdo con los encuestados el turismo gastronómico en las diferentes comunidades es nula, eso no quiere decir que no exista el turismo, ya que cada una de las poblaciones estudiadas recibe turistas, sin embargo, el motivo principal de la visita a dichos lugares no es meramente la gastronomía, según Magri el turismo gastronómico ayuda al fortalecimiento tanto de la identidad como de las costumbres locales mediante la experiencia culinaria, debido al vínculo que se crea entre el turista y la comunidad o localidad, permitiendo la expansión del conocimiento de la actividad cultural, turística y gastronómica de la localidad.

También es importante resaltar que se encontraron diferentes platillos “típicos” en las comunidades visitadas, aparte de los ya mencionados de la cocina tradicional, estos platillos si bien no son considerados parte de la gastronomía o cocina tradicional tienen una cierta relevancia en la alimentación de la población y por consecuencia han atraído la atención de los turistas, en el Cuadro 4.3 podremos observar los diferentes platillos encontrados.

Cuadro 4.3 Platillos Típicos	
Municipio	Alimentos, bebidas y postres
Erongarícuaro	1. Tamales 2. Gorditas 3. Pato a la basura 4. Mezcal 5. Uchepos 6. Pescado blanco 7. Tortillas moradas
Pátzcuaro	1. Sopa tarasca 2. Nieve de pasta 3. Atole de grano 4. Enchiladas placeras 5. Pescado blanco
Tzintzuntzan	1. Atole de grano 2. Carne asada 3. Pescado blanco 4. Trucha 5. Pozole de elote 6. Carne de conejo
Quiroga, Santa Fe de la Laguna	1. Carnitas 2. Pozole de maíz y de trigo 3. Atole de grano 4. Pescado dorado 5. Pozole batido 6. Pescado blanco
Fuente: elaboración propia con base en las entrevistas a los informantes clave, 2020	

Imagen 4.6

Platillos presentados en el encuentro de cocineras tradicionales



Fuente: Elaboración propia con fotos tomadas en las visitas a las cocineras, marzo 2020

Los platillos mencionados en el Cuadro 4.3, como se dijo antes no son considerados como parte del acervo de la cocina tradicional o gastronomía tradicional, pero como han ido ganando terreno entre el gusto de la gente poco a poco se han ido incluyendo en el repertorio de las cocineras tradicionales, a tal grado que algunas veces, estos platillos se pueden encontrar en los encuentros de cocineras tradicionales.

En resumen, se puede decir que el proceso de aprendizaje de las cocineras tradicionales se da de manera empírica, a través de la observación y de las “platicas” que se dan entre madre e hija o abuela-nieta con productos propios del territorio en el que estén, ya que todas las cocineras mencionaron que se abastecen con productos locales lo cual le da la característica única a la gastronomía de esa zona.

Como se pudo observar muchos de los platillos e ingredientes utilizados son repetitivos en cada una de las comunidades estudiadas, a pesar de esa situación el sabor de los platillos es diferente, porque están condimentados y preparados de manera diferente. Por lo tanto, el churipo o las corundas o el mole o el pascado tiene un sabor diferente y característico que se puede relacionar con la comunidad en la cual se haya preparado el plato.

De esta manera, se puede decir que la cultura gastronómica de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro ha tomado relevancia a partir de la creación del producto turístico “cocineras tradicionales”, hecho que ha permitido según los diferentes entrevistados difundir las costumbres, tradiciones y cultura gastronómica de los diferentes municipios tanto de la zona lacustre como de las diferentes regiones del estado, ayudando al fortalecimiento de la identidad local a través de los conocimientos y técnicas de las cocineras, ya que son una expresión de los conocimientos y técnicas de las localidades.

Imagen 4.7

Platillos presentados en el encuentro de cocineras tradicionales



Fuente: Elaboración propia con fotos tomadas en las visitas a las cocineras, marzo 2020

Capitulo V.

Vinculación entre cocineras tradicionales y la política turística y cultural

El estado de Michoacán ha sido pionero en la preservación de la cocina tradicional mexicana, así como de la difusión de la misma, es por lo mismo que la declaratoria otorgada por la UNESCO tiene como referente a Michoacán, ya que el expediente conformado tuvo un 80-90% de trabajo realizado por parte de la SECTUR del estado en coordinación con el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), como lo mencionó la encargada de productos turístico de la SECTUR del estado. La conformación del producto turístico “cocineras tradicionales” fue sin duda alguna un parteaguas para que la gastronomía tuviera el impulso que necesitaba.

Por lo tanto, a partir de la política pública de Fomento a la Gastronomía Mexicana en 20015, se formalizó el impulso a la gastronomía mexicana de acuerdo con el Diario Oficial de la Federación (DOF):

[...] la gastronomía mexicana implica la conformación de la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana que requieren del involucramiento y participación de los sectores público, social y privado, y que conlleva desde el pequeño productor hasta la presentación y oferta del producto al consumidor final. En su proceso de elaboración, el producto va adquiriendo elementos de calidad, valor, identidad y arraigo que le van proporcionando características propias que lo distingue de cualquier otro producto, propiciando su demanda y preferencia en todas las partes del mundo;

Que, en ese sentido, la gastronomía no sólo forma parte de nuestra política económica sino también cultural, al conformarse como patrimonio invaluable que requiere de una adecuada promoción y difusión de nuestros recursos gastronómicos, especialmente los locales o regionales, en razón de que brinda un valor funcional y social para la localidad y regiones del país que cuentan con ellos, al constituirse como valores, símbolos y riqueza cultural de México;

Que en razón de que la implementación de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional requiere la coordinación de esfuerzos de dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, el presidente de la República estableció mediante Acuerdo, sus ejes estratégicos e instruyó a su instrumentación a través del Gabinete Turístico;

Que por lo anterior, a fin de atender puntualmente las instrucciones del presidente de la República para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, a partir de un proceso participativo, incluyente y transversal, que involucre a los sectores público, social y privado, así como a los tres órdenes de gobierno. (2015)

Según el decreto, la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional se instrumentó con apoyo del Gabinete Turístico, un Grupo de Trabajo integrado por representantes de las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal y otras instancias vinculadas directamente a la cadena de valor productiva de la gastronomía mexicana, por lo tanto, las instituciones involucradas son las siguientes, esto de acuerdo a lo en el DOF:

1. Secretaría de Turismo;
2. Secretaría de Relaciones Exteriores;
3. Secretaría de Hacienda y Crédito Público;
4. Secretaría de Desarrollo Social;
5. Secretaría de Economía;
6. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación;
7. Secretaría de Educación Pública;
8. Secretaría de Salud;
9. Secretaría del Trabajo y Previsión Social;
10. Consejo de Promoción Turística de México, S.A. de C.V.;
11. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología;
12. Fideicomiso Público considerado Entidad Paraestatal denominado ProMéxico;

13. Banco Nacional de Comercio Exterior, S.N.C.;
14. Nacional Financiera, S.N.C.;
15. Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios;
16. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, y
17. Coordinación Nacional de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

Cada una de las instituciones tiene un rol que cumplir para que política se cumpla, entre las que destacan el fomento a la gastronomía mexicana tradicional, impulsar acciones orientadas al desarrollo de actividades turísticas relacionadas con la gastronomía, que permitan generar empleos e ingresos, además de empresas relacionadas con el sector, fortalecer la infraestructura de mercados tradicionales locales, impulsar la capacitación de prestadores de servicios turísticos, la investigación e innovación; contribuir en la promoción internacional del sector gastronómico mexicano; coadyuvar en la promoción y el posicionamiento de la marca de la gastronomía nacional, entre otras, a continuación se incluirán las acciones que le competen a cada una de las instituciones antes mencionadas:

A la Secretaría de Turismo:

- a) Fomentar la gastronomía mexicana tradicional y contemporánea como un sector estratégico de crecimiento económico, local, regional y nacional;
- b) Impulsar acciones orientadas al desarrollo de actividades turísticas generadoras de ingresos o empleos en el sector gastronómico, a la vinculación de los prestadores de servicios turísticos con los productos, servicios y eventos del sector gastronómico, así como a la generación de empresas sociales vinculadas a la cocina tradicional mexicana;

- c) Expedir instrumentos normativos que transformen la gastronomía mexicana, mediante el otorgamiento de incentivos, distintivos, certificados o reconocimientos a emprendedores del sector gastronómico;
- d) Fortalecer la infraestructura de mercados tradicionales locales para una mejor accesibilidad, seguridad, calidad y experiencia;
- e) Promover la asistencia técnica y capacitación para el desarrollo de capacidades de gestión de los emprendedores locales, así como un esquema articulado de certificación que incentive la calidad en la prestación de los servicios gastronómicos, y
- f) Impulsar la capacitación de los prestadores de servicios, la certificación en competencias laborales y la investigación, innovación y transferencia tecnológica que contribuyan al desarrollo productivo de la gastronomía mexicana.

II. A la Secretaría de Relaciones Exteriores:

- a) Articular las acciones del Servicio Exterior Mexicano para facilitar la promoción de la cultura gastronómica mexicana;
- b) Contribuir en la promoción internacional del sector gastronómico mexicano junto con otras dependencias de la Administración Pública Federal y otros actores;
- c) Coadyuvar a la difusión y posicionamiento de la marca de la gastronomía nacional;
- d) Coordinar las acciones de la diplomacia cultural en el exterior enfocadas en la promoción de la gastronomía nacional en conjunto con actores involucrados a través de los medios disponibles, y
- e) Identificar e impulsar, a través de la Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo y las Representaciones de México en el exterior, las áreas y proyectos de cooperación en áreas vinculadas a la gastronomía.

III. A la Secretaría de Hacienda y Crédito Público:

- a) Promover el acceso al crédito y servicios financieros del sector gastronómico y de los sectores productivos de la cadena de valor a través de la acción de la Banca de Desarrollo para incentivar el emprendimiento e incrementar la productividad;
- b) Impulsar la inversión en innovación mediante el acceso al crédito y al capital, a través de la Banca de Desarrollo, y
- c) Consolidar los trabajos para promover el sector gastronómico como prioritario entre los representantes empresariales, sindicales, académicos y del sector público ante el Comité Nacional de Productividad.

IV. A la Secretaría de Desarrollo Social:

- a) Identificar y cuantificar a los beneficiarios de los programas sociales que reciben apoyo para desarrollar proyectos productivos relacionados con el negocio gastronómico, a efecto de escalar sus operaciones mediante la articulación de acciones, y
- b) Identificar y cuantificar a las organizaciones de la sociedad civil que apoyan el desarrollo de negocios relacionados con la cadena de valor gastronómica.

V. A la Secretaría de Economía:

- a) Instrumentar, ejecutar y coordinar a través del Instituto Nacional del Emprendedor (INADEM) la política de apoyo incluyente a emprendedores del sector gastronómico impulsando acciones de innovación, competitividad y de contribución a la productividad empresarial tales como:
 - i. Ofrecer facilidades crediticias de capacitación y de promoción a emprendedores gastronómicos a través de apoyos que ofrece la banca comercial y el Sistema Nacional de Garantías;

ii. Impulsar la generación de denominaciones de origen, marcas y sellos de calidad a través de la participación del público objetivo identificado en las convocatorias públicas del Fondo Nacional Emprendedor, y

iii. Promover la asistencia técnica y el desarrollo de capacidades de gestión de emprendedores y MIPYMES del sector gastronómico mediante el impulso a su participación en las convocatorias públicas aplicables del Fondo Nacional Emprendedor.

b) Revisar e impulsar la mejora del marco regulatorio federal al que están sujetos los establecimientos comerciales del sector de la gastronomía mexicana promoviendo su simplificación administrativa, y

c) Proponer políticas en materia de distribución y comercialización de productos básicos y abastecimiento de los mismos a la población.

VI. A la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación:

a) Facilitar, en coordinación con las instancias gubernamentales competentes, el acceso a los insumos básicos para la producción del campo a bajo costo de productos emblemáticos de la cocina mexicana;

b) Facilitar a productores agroalimentarios acceso a apoyos para incrementar su productividad, promover la sanidad, inocuidad y calidad de sus productos a través de la implementación de sistemas de reducción de riesgos, reconocimiento y certificaciones federales, en materia de inocuidad, articulando políticas públicas que puedan beneficiarlos;

c) Conservar y mejorar el estatus sanitario de zonas o regiones agropecuarias, acuícolas y pesqueras, e impulsar la aplicación de medidas y sistemas de reducción de riesgo de contaminación en unidades de producción agropecuaria acuícola y pesquera que favorezcan la sanidad e inocuidad de los alimentos;

- d) Revisar e impulsar la actualización y, en su caso, expedir Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas, así como la evaluación de su conformidad, respecto de productos agropecuarios, acuícolas, pesqueros y alimentarios, de acuerdo con la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización;
- e) Fomentar y asesorar la asociación estratégica y organización entre los pequeños productores, y entre ellos con otros sectores de la economía, a través de modelos de integración, agroclúster y conglomerados productivos y comerciales que permitan el mejor aprovechamiento de los recursos naturales, humanos y económicos a su disposición;
- f) Facilitar la vinculación comercial entre pequeños y medianos productores con intermediarios y comercializadores nacionales e internacionales más importantes;
- g) Facilitar, en conjunto con la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios, la comercialización a través de portales en internet que den a conocer a los productos y a los productores, así como aquéllos que implementan estándares de sanidad e inocuidad;
- h) Fomentar la participación de los productores para contar con hatos, rebaños y piaras libres de enfermedades, así como la promoción y asesoría en materia de buenas prácticas de producción con la finalidad de obtener productos de origen animal inocuos en la gastronomía mexicana;
- i) Promocionar el consumo de productos agroalimentarios que ostenten reconocimientos y certificaciones federales en materia de sanidad e inocuidad, en el mercado interno y en el externo, así como a participar en muestras gastronómicas que permitan impulsar la gastronomía mexicana, y

j) Fomentar y promocionar, en el mercado nacional e internacional, a las unidades de producción primaria y establecimientos que cumplen con los estándares de sanidad, inocuidad y calidad que garantizan que los alimentos elaborados son sanos.

VII. A la Secretaría de Educación Pública:

a) Revisar y proponer normas pedagógicas, contenidos, planes y programas de estudio, para que la educación que imparten las instituciones dependientes de la Secretaría de los tipos superior y medio superior en materia de gastronomía, permitan la formación de profesionales que contribuyan al mejoramiento de las condiciones alimenticias de la población, a la preservación y difusión de las tradiciones gastronómicas, al mejoramiento de la calidad de los servicios inherentes, inocuidad de los alimentos y gestión empresarial;

b) Verificar que los planes y programas de estudio que propongan impartir las instituciones educativas particulares que soliciten reconocimiento de validez oficial de estudios en materia de gastronomía, incorporen contenidos para la formación de profesionales que contribuyan al mejoramiento de las condiciones alimenticias de la población, a la preservación y difusión de las tradiciones gastronómicas, al mejoramiento de la calidad de los servicios inherentes, inocuidad de los alimentos y gestión empresarial, y

c) Incentivar el estudio y la innovación en materia de gastronomía en las instituciones públicas del país, a través de concursos y premios que promuevan las buenas prácticas.

VIII. A la Secretaría de Salud:

a) Ejercer la regulación, control, vigilancia y fomento sanitarios, que en el ámbito de competencia le correspondan a la propia Dependencia, a través de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios, respecto del proceso de comercialización de alimentos y bebidas, y

b) Promover en la industria de los alimentos y bebidas, acciones tendientes a la reformulación de los mismos buscando un mayor balance de los nutrimentos que contienen.

IX. A la Secretaría del Trabajo y Previsión Social:

a) Promover la asistencia técnica y capacitación, así como brindar apoyo para que los trabajadores locales certifiquen sus competencias laborales;

b) Apoyar la vinculación laboral y el desarrollo de competencias laborales de personas que desean colocarse en un empleo u ocupación productiva en la gastronomía nacional, y

c) Colaborar en el mejoramiento del marco regulatorio en la materia del presente Acuerdo, de conformidad con el ámbito de competencia de esta Secretaría.

X. Al Consejo de Promoción Turística de México:

a) Promover y difundir integralmente la gastronomía mexicana como un atractivo turístico a nivel nacional e internacional;

b) Desarrollar un concepto de marca de la gastronomía nacional integrada a un Plan Maestro de Promoción Nacional e Internacional, y

c) Vincular en las acciones de promoción y difusión, los atractivos turísticos existentes como zonas arqueológicas, pueblos mágicos, haciendas, playas, centros culturales, entre otros, con la experiencia gastronómica.

XI. Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología:

a) Impulsar la Investigación Científica, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación en el sector Gastronómico mediante el financiamiento de proyectos a través de los programas de apoyo con que cuenta, y en los términos de cada Convocatoria.

XII. Al Fideicomiso Público considerado Entidad Paraestatal denominado ProMéxico:

a) Colaborar con la promoción y desarrollo de la marca que se establezca para la gastronomía nacional por medio de la Marca País;

b) Ofrecer asesoría y apoyo a productores y comercializadores mexicanos para cumplir con estándares y normas internacionales para la exportación de productos y servicios vinculados con la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional;

c) Promover la participación de productores, restauranteros, chefs, colectivos de cocineras tradicionales y comercializadores mexicanos en eventos internacionales, y

d) Formular un proyecto o programa de impulso a Embajadores de la Auténtica Cocina Mexicana.

XIII. Al Consejo Nacional para la Cultura y las Artes:

a) Vincular a las acciones de fomento a la gastronomía mexicana el trabajo de artesanos que producen utensilios de cocina tradicionales;

b) Desarrollar programas de investigación, registro y salvaguarda de las cocinas tradicionales de México, con énfasis en aquellas en riesgo de perderse;

c) Colaborar en la preservación y difusión de la Cocina Tradicional Mexicana a través de publicaciones relacionadas con la cocina popular e indígena de todo el país, así como recopilaciones de recetarios antiguos;

d) Fortalecer la difusión de los Programas de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMYC) y para el Desarrollo Integral de las Culturas de los Pueblos y Comunidades Indígenas (PRODICI) fomentando iniciativas comunitarias en temas gastronómicos para su apoyo financiero, y

e) Contribuir a la conservación de las tradiciones gastronómicas mexicanas a través del fomento, promoción y difusión de las mismas, desarrollando además una caracterización de los sistemas alimentarios regionales que sustentan las cocinas regionales de México.

XIV. A la Coordinación Nacional de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad:

a) Aportar conocimiento para el desarrollo del inventario de las cocinas tradicionales de México, así como para la conservación de la diversidad biológica para la alimentación, y

b) Desarrollo de una caracterización de los sistemas alimentarios regionales que sustentan las cocinas regionales de México (DOF, 2015)

Habiendo dicho esto, en las entrevistas realizadas se encontró que tanto las cocineras tradicionales como los funcionarios públicos no tienen claro cuáles son los requisitos para ser cocinera tradicional, algunas mencionaron que era saber cocinar, otras que era demostrar que se conservaran las tradiciones y la manera de cocinar de los ancestros, una de ellas comentó que era el Conservatorio de la Gastronomía Mexicana quien otorgaba las designaciones con base en los conocimientos sobre los platillos tradicionales de la región en cuestión, el uso de utensilios y técnicas ancestrales, una de ellas comenta que simplemente recibió la invitación cuando vendía su comida.

Al respecto, después de la entrevista con la encargada de productos turísticos del estado, manifestó que efectivamente no existen lineamientos o parámetros algunos que se puedan tomar como base para la designación de las cocineras tradicionales. Ella mencionó que al inicio del proyecto hace 17 años se hizo una búsqueda en las

comunidades con ayuda de los delegados regionales de las distintas comunidades, ellos se desplazaban a ciertas localidades y con la ayuda de la población localizaban a las mujeres que tuvieran reputación de ser las mejores cocineras, que vendieran comida tradicional y que la vendieran en la misma comunidad.

Cuando se echó a andar el proyecto, la intención de la SECTUR era promover y valorizar la cocina tradicional, incluso entre las mismas cocineras tradicionales, porque muchas de ellas no la apreciaban de la manera en que lo hacen ahora; también creyeron conveniente rescatar algunos de los platillos que se estaban perdiendo en las comunidades debido a la ignorancia de la importancia cultural que estos representan y que han sido de interés del público. Cabe destacar que la SECTUR lo que promueve son los encuentros de cocineras tradicionales, no a las cocineras tradicionales, es decir, solo promueven el encuentro que se realiza una vez al año, que consta de una muestra gastronómica de las 7 regiones turísticas en las que está dividido el estado, acompañado de diversos acontecimientos culturales, todos relacionados con las comunidades participantes en el encuentro.

En la actualidad, con el programa de cocineras tradicionales la SECTUR tiene la intención de establecer lineamientos para hacer el ingreso de cocineras tradicionales para que de esta manera tanto el proceso como los resultados en el rendimiento sean estandarizados, lineamientos que aún no están listos. Después de las primeras inscripciones, tras 17 años de trabajo la manera en la que se hacen actualmente es la siguiente:

- Llenar espacios que dejan algunas cocineras por fallecimientos, problemas de salud o personales
- Las cocineras tradicionales que formarán parte del programa deben haber participado en alguna asociación de cocineras tradicionales
- Los municipios pueden promover a cocineras de sus comunidades que estén interesadas en ser parte del programa

- La intención es inscribir a personas responsables y serias con el programa

En estos momentos la SECTUR cuenta con un padrón o directorio en el que tienen aproximadamente 120 cocineras tradicionales inscritas en el programa, las cuales participan en el encuentro que se organiza anualmente.

La vinculación o el contacto que existe entre la Secretaría y las cocineras tradicionales funciona de la siguiente manera, debido a las transiciones en el gobierno, cada administración asume los programas de diferentes maneras, en la administración actual una de las prioridades ha sido estar cerca de cada una de las cocineras y debido a los años transcurridos colaborando se ha formado un vínculo de confianza, las cocineras tradicionales tienen la certeza de que si se les hace un llamado por parte de la SECTUR para algún evento o entrevista se llevará a cabo y estarán de alguna manera seguras ya que la mayoría no saben leer o escribir y en algunas ocasiones no hablan español. Esto quiere decir que no existe meramente una relación formal de trabajo entre la SECTUR y las cocineras tradicionales.

La relación comenzó con los encuentros, SECTUR las llama y a expensas del presupuesto con el que se cuente y la manera en la que se asuma el programa se les apoya con el espacio donde estará montada la exposición y el hospedaje, los gastos que cada participante absorbe son los traslados el costo de los insumos, que más tarde recuperan con la venta de la comida, ya que las ventas totales de los eventos son repartidas entre las cocineras tradicionales y la SECTUR no se quedada con ganancia alguna. Otro evento en el que se participa y apoya es en pueblos mágicos, recientemente ha incorporado la participación de cocineras tradicionales y otra vez dependiendo del presupuesto se apoya con traslados y hospedaje o simplemente se hace la vinculación con ellas a través de la SECTUR. Muchas personas se acercan a SECTUR para hacer contacto con ellas, pero muchas otras no lo hacen debido a que se pueden contactar a través de las redes sociales

En realidad, las cocineras no tienen ninguna relación para con la SECTUR, debido a que no son parte de la Secretaría de Turismo, ellas son independientes y trabajan por su cuenta, pero como se mencionó anteriormente, todas ellas han formado un vínculo de confianza y cariño hacia la Secretaría porque gracias a los esfuerzos realizados por dicha institución se dio a conocer el producto cocineras tradicionales y por ende a ellas. Independientemente del gobierno que este en turno, la relación entre cocineras y la Secretaría ha sido cordial, armoniosa y leal porque la intención no es que dependan de las instituciones, sino que puedan llevar a cabo su labor de manera independiente.

Algunas acciones que lleva a cabo SECTUR por las cocineras tradicionales es la organización del encuentro de cocineras tradicionales, se ofrecen capacitaciones completamente gratuitas como manejo higiénico de los alimentos, servicio al cliente, etc. Y en concreto en esta administración con lo que se le ha apoyado ha sido haciendo páginas web, en donde puedan encontrar toda la información necesaria para poder contactarlas como su ubicación, su número de teléfono, si tienen restaurante o la manera en cómo contratar sus servicios. En resumen, se han enfocado en las diferentes plataformas digitales que puedan acortar la distancia entre las cocineras tradicionales y los turistas.

Con referencia a los encuentros de cocineras tradicionales, como se mencionó el evento se organiza una vez al año por la SECTUR estatal, el primer encuentro se llevó a cabo en Uruapan, el segundo en Pátzcuaro con sede compartida y en la actualidad todos los encuentros se llevan a cabo en la ciudad de Morelia, según la información recabada tanto con la encargada de productos turísticos como los diferentes servidores públicos entrevistados el motivo por el que se decidió hacer todos los eventos en Morelia es por la accesibilidad, la captación de turismo nacional como extranjero, el número de población de la ciudad y la cercanía con otras ciudades grandes del país, como Ciudad de México, Guadalajara, Toluca, etc. Y que pudieran ser consumidores del producto.

Se conoció que en dichos eventos solo participa un total de 45 cocineras, y ya se mencionó en párrafos anteriores que el directorio de SECTUR de cocineras es de aproximadamente 120 cocineras, a esto hay que agregar que de esas 45 cocineras que participan se le deben restar las posiciones de las maestras cocineras, ellas participan en todos los encuentros de cocineras tradicionales, por lo tanto, solo se da acceso a una parte pequeña del total de las cocineras. Las participantes son escogidas por SECTUR estatal y las que participan en el evento del momento tendrán que esperar hasta 3 años para volver a tener la oportunidad de ser parte del encuentro de cocineras tradicionales.

La mayoría de los entrevistados creen que los eventos de encuentros de cocineras tradicionales han perdido calidad al pasar de los años, ellos creen que el cambio que se hizo de locación ha afectado porque piensan que las personas no se desplazan al lugar tan fácilmente, además que han observado algunos detalles en la organización que al parecer ha afectado en la calidad que se ofrece a los turistas que se dan reunión en dichos eventos.

Es por ese motivo que tanto las cocineras como los funcionarios públicos y los prestadores de servicios turísticos piensan que la organización de un solo evento anual no es suficiente para la promoción y difusión del producto turístico cocineras tradicionales, algunos de ellos realizan actividades extraordinarias a la organizada por SECTUR estatal, como el festival de caldos y pescados que se lleva a cabo en Pátzcuaro, en Erongarícuaro como en Tzintzuntzan han incluido a cocineras tradicionales en todos los eventos organizados por el municipio, ya sean de carácter religiosos o culturales.

Tanto para la encargada del departamento de productos turísticos como para los demás entrevistados el encuentro de cocineras tradicionales realizado una vez al año no es para nada suficiente, de hecho, creen que la manera en la que ellos pueden apoyar a las diferentes cocineras tradicionales es capacitándolas para que ellas sean emprendedoras y empresarias, que tengan los conocimientos suficientes para que sean capaces de abrir su propio restaurante y tener un sustento durante todo el año, no nada más una vez al

año. adicional a eso, se organizan muchos otros eventos en donde cada vez se solicita más la presencia de las cocineras tradicionales y la SECTUR las apoya orientándolas cada vez que ellas lo requieren

Otras alternativas utilizadas por la SECTUR para la promoción de la gastronomía tradicional son las participaciones de manera oficial en eventos en los que se requiere la presencia de alguna muestra gastronómica en el estado, en el país o en el extranjero, como la visita de algún funcionario público, eventos como el festival internacional de cine, festival internacional de música o Morelia en boca. Dado que los encuentros no son suficientes, se cree que en la manera en la que se puede apoyar a las cocineras tradicionales es capacitándolas para que ellas sean emprendedoras y empresarias, que tengan los conocimientos suficientes para que sean capaces de abrir su propio restaurante y tener un sustento durante todo el año, no nada más una vez al año. adicional a eso, se organizan muchos otros eventos en donde cada vez se solicita más la presencia de las cocineras tradicionales y la SECTUR las apoya orientándolas cada vez que ellas lo requieren

Referente a la promoción y difusión de la gastronomía tradicional la SECTUR refiere que en particular en esta administración se han enfocado en la tecnología y en la capacitación, muchas de las cocineras tradicionales ya tienen la experiencia para poder organizar y llevar a cabo un evento, por lo tanto la institución se ha encargado de proveer de herramientas necesarias para que todas la cocineras tradicionales puedan emprender su negocio y mantenerlo a flote, también se participa en diferentes eventos tanto nacionales como en el extranjero y la Secretaría algunas veces las apoya con los traslados o acompañándolas en los viajes, cosa que últimamente no hacen porque ya son capaces de hacer los viajes ellas solas. Además de la publicidad, mercadotecnia y movilización de redes sociales de los diferentes eventos en los que habrá presencia de cocineras tradicionales y por ende cocina tradicional.

Por su parte las diferentes comunidades echan mano de todos los eventos que se llevan a cabo durante el año, aprovechando principalmente las fiestas patronales, las diferentes festividades en torno a las fiestas religiosas y noche de ánimas, que según los diferentes entrevistados a parte de los encuentros de cocineras es cuando se recibe mucho turista en la zona lacustre del lago de Pátzcuaro, porque como es sabido su celebración de noche de muertos es mundialmente conocida, además también es un patrimonio inmaterial de la humanidad. Por ende, se aprovecha la ocasión para ofrecer platillos tradicionales de cada una de las comunidades que han sido bastante aceptados entre los visitantes, es por eso que estos eventos se han visto como plataformas para la promoción de la gastronomía tradicional.

En ninguna de las comunidades se tiene vinculación con organizaciones no gubernamentales relacionadas con la gastronomía tradicional, por su parte en la SECTUR comentaron que vinculación como tal no existe, sin embargo, se ha trabajado con las asociaciones civiles de cocineras tradicionales apoyándoles con publicidad, mercadotecnia, diseño y movilización de eventos en redes sociales de gobierno del estado, en la actualidad se está trabajando en la participación con la Agencia Española de Cooperación Internacional relacionado con el tema de cocineras tradicionales, pero aún se está gestando el proyecto.

Unos de los puntos que se aclararon con la entrevista fueron los referentes a los conceptos de maestra cocinera y nuevo valor. Aunque todavía no se establecen los lineamientos de manera oficial, cuando comenzó el programa las maestras cocineras fueron las que comenzaron los eventos – el primer encuentro que se llevó a cabo en Uruapan solo contó con la presencia de 8 participantes- entonces estos han sido los requisitos por llamarlos de alguna manera que se han tomado en cuenta:

- Haber comenzado con el programa de cocineras tradicionales
- Tener continuidad
- Haber hecho las capacitaciones ofrecidas por SECTUR

- Haber recibido diferentes premios
- Tener antigüedad

Por otro lado, el “nuevo valor” es una distinción que se hace dentro de los encuentros de cocineras tradicionales, en estos se hacen diferentes concursos entre las cocineras y uno es el llamado nuevo valor, en el que pueden participar las hijas o nietas de las cocineras tradicionales preparando algún platillo según la convocatoria lo especifique – la ganadora de dicho concurso será considerada como “nuevo valor” pueden ser platillos de temporada, o de cuaresma o de rescate-. Otras categorías en las que se puede participar son maestras cocineras y cocineras tradicionales.

Por último, cabe mencionar que se ha observado fortalecimiento, tanto en la cultura como en la gastronomía, se ha revalorizado la identidad de las cocineras tradicionales, por encima de todo, ya que anteriormente a decir por ellas mismas, no les daban el valor a las cosas cotidianas como el hecho de hacerse su trenza, a su ropa tradicional y por supuesto no le daban el valor como ahora lo hacen a la cocina que ha sido una tarea diaria para ellas. Además, se ha visto fortalecimiento en el cuidado del medio ambiente debido a la importancia que se ha observado de los beneficios que deja el cuidado de la tierra, como mejores cultivos, ganado más sano y mejoramiento en los ecosistemas de cada comunidad, se ha regresado a los huertos de traspatio y al cuidado del medio ambiente en general.

Capítulo VI.

Propuesta De Rutas Gastronómicas Y Desarrollo Local En La Zona Lacustre De Pátzcuaro

Como se ha observado en párrafos anteriores, la presente tesis está centrada en la formulación de una ruta gastronómica en la zona lacustre del lago de Pátzcuaro, que permita potenciar el desarrollo local de las comunidades antes mencionadas y además sirva como antecedente para que se pueda replicar en las zonas deseadas. Por lo tanto, se debe comenzar diciendo que una ruta turística tiene como finalidad ofrecer información sobre las opciones y posibilidades turísticas de una determinada zona describiendo sus atractivos, los servicios y las actividades que se pueden realizar alrededor de los anteriores.

Partiendo de la idea de que el DL surgió como un modelo de acción estratégico para hacer frente a las diversas necesidades o problemas que enfrenta una comunidad, apelando siempre a los recursos propios del territorio. En ese sentido, la ruta gastronómica busca comenzando por las características y recursos propios del territorio fortalecer la cultura y la identidad de las localidades, trabajando con actores locales, gobiernos locales y academia en sinergias para fortalecer la cadena de valor de la ruta. Sumando a esto, se debe considerar que las rutas han sido una táctica gubernamental utilizada en diferentes países para fortificar a los productores locales agrícolas, ganaderos y de todos los sectores involucrados en esta, así mismo ayuda al crecimiento de la economía local y genera más empleos.

Las rutas turísticas buscan al mismo tiempo, atraer una mayor afluencia de turistas a un área específica, fomentar la creación y el consumo de nuevos productos turísticos que estén relacionados con los atractivos y cultura de ese lugar y, un punto importante, es la reorientación de los visitantes, es decir, reeducar a los turistas para que conozcan, se empapen y acepten de una mejor manera la experiencia de hacer el recorrido de una ruta turística.

Como se mencionó en líneas anteriores, una ruta turística se planea con base en un producto que será quien dará identidad a la ruta tomando en cuenta las potencialidades y rendimiento del destino, que en el desarrollo local nos referimos al territorio,

específicamente al desarrollo territorial, en donde también el gobierno local, actores e interesados en la gastronomía tradicional trabajen en conjunto en pro del fomento de esta, así mismo, el trabajo realizado por los antes mencionados, puede servir de parteaguas para la creación de una política pública de fomento que serviría no solo para el lugar en el que se creó, sino también para otros lugares con características similares.

Retomando la idea de la identidad de la ruta, estas pueden organizarse en función de un producto o rasgo cultural característico de la zona, con el objetivo de incentivar el consumo de esta para así promover el desarrollo local de la comunidad donde se comercializará dicha ruta.

Por lo tanto, puede haber rutas turísticas de muchos y diferentes productos, como ejemplo la ya existente “Ruta Don Vasco” que está creada para recordar y honrar la memoria y el legado de “Tata Vasco” en el estado de Michoacán. Debido a esto es que se debe aclarar la diferencia que algunos teóricos hacen entre una ruta alimentaria y una ruta gastronómica.

La ruta alimentaria se puede entender como un itinerario organizado para que se conozca y se disfrute de primera mano el proceso productivo agropecuario, industrial y por último la degustación de la cocina de la zona en cuestión. Centrando toda la atención en el proceso de la producción agropecuaria, es decir, está más enfocado en los productos que se cosechan en el lugar y que ciertamente son usados en los platillos típicos de la zona, sin embargo, la degustación de estos no es el tema central de la ruta.

Por otro lado, una ruta gastronómica además de tomar en cuenta el proceso productivo, también considera muchos otros factores como son la gastronomía propia a la que está relacionada el perfeccionamiento de los platillos, servicios de alto nivel, la discusión, crítica y la valoración de los platillos tradicionales que se ofrecen. Benavides (2002), define la ruta gastronómica como el conjunto de pueblos o regiones que comparten usos

y costumbres gastronómicas, considerando la inclusión de aspectos culturales y simbólicos.

Es importante señalar que al grupo de poblaciones que comparten costumbres gastronómicas semejantes no se le puede llamar ruta gastronómica, eso se llamaría un espacio gastronómico. Para que se pueda utilizar el término de ruta gastronómica se debe añadir el término de desplazamiento, se debe ir de lugar en lugar probando los diferentes platillos tipos de cada pueblo.

Para la elaboración o diseño de una ruta gastronómica es necesario tener una estructura minuciosa para facilitar el proceso de esto. Los pasos por seguir son los siguientes:

1. Delimitación del área de operaciones
2. Identificación de los recursos y atractivos turísticos existentes
3. Descripción de cada recurso y atractivo turístico identificado
4. Determinación del tiempo de visita
5. Determinación de las facilidades
6. Priorización y selección de atractivos

Los pasos antes mencionados describen a continuación, incluyendo datos propios de las zonas del lago de Pátzcuaro.

1. Delimitación del área de operaciones

Lo primero que debe hacerse en el diseño de una ruta gastronómica es la delimitación de la zona identificándola en un mapa o plano. Después de haber hecho lo anterior, se procede a establecer de manera clara los límites que abarcará cada zona. Esto debe hacerse para lograr una ruta bien estructurada, no dando lugar a que los visitantes después puedan perderse.

Borrega (2004) advierte que es un error considerar que las fronteras culinarias se asimilan a las fronteras administrativas o de espacio, por lo tanto, se recomienda hacer previamente un análisis detallado para poder delimitar a través de éste, el espacio gastronómico de cada zona.

Dicho lo anterior, lo primero que se debe hacer es mostrar gráficamente los lugares que serán parte de la ruta, que en este caso en particular serán Pátzcuaro, Tzintzuntzan, Erongarícuaro y Santa Fe de la laguna que es pertenece a Quiroga.

Con respecto a los límites de cada zona, serán las comunidades en su totalidad las que formarán parte de la ruta, centrándose en los atractivos gastronómicos de cada lugar. En el caso de Santa Fe que pertenece a Quiroga, y dado que es un poblado sumamente pequeño se incluirán atractivos de Quiroga, pero haciendo énfasis en la gastronomía de Santa Fe de la Laguna, que es el principal atractivo de la ruta.

Cabe destacar que el diseño de esta ruta puede servir para que otros poblados se integren a la ruta, así mismo, podría replicarse en las otras regiones turísticas que existen en el estado o en algún otro lugar en el que se pretenda hacer una ruta gastronómica de las mismas características.

Mapa 6.1 Zona Lacustre de Pátzcuaro



Fuente: México Desconocido

2. Identificación de los recursos y atractivos turísticos existentes

En este paso se deben identificar todos y cada uno de los atractivos turísticos de la zona. Se debe hacer un listado detallado de todos y cada uno de los recursos con los que se cuenta, no solo tomando en consideración los atractivos principales, sino también los que podrían pensarse que no llaman tanto la atención a primera vista, ya que pueden ser de interés para algunas personas. Es por eso la importancia del listado lo más detallado posible de los valores turísticos. Después se procede a seleccionar los que serían centrales y los que serían complementarios. En este caso todos los valores relacionados a la gastronomía serán centrales y los demás serán complementarios.

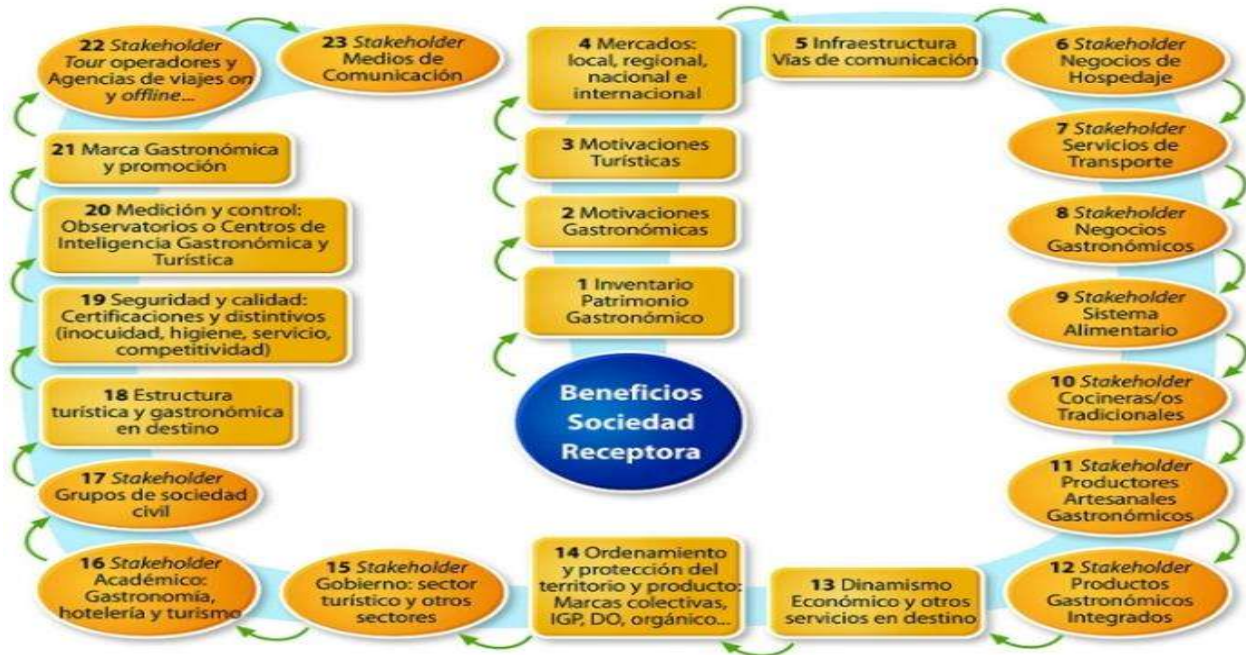
Como se ha mencionado se trabajará en 4 poblados, los cuales son Pátzcuaro, Quiroga, Erongarícuaro y Santa Fe de la Laguna perteneciente a Quiroga. Por consecuencia, se presentará un listado de los recursos y atractivos con los que cuenta cada una de estas poblaciones, tratando de incluir la mayor cantidad de estos, para que más adelante se haga una selección minuciosa de los que formaran parte de la ruta.

Cabe mencionar que el desarrollo local como estrategia para la creación de iniciativas que ayuden al mejoramiento de las condiciones de vida y del territorio que en el caso particular de esta investigación a partir del diseño y creación de una ruta gastronómica que tenga como atractivo principal la cocina tradicional lo que debe buscar son redes de cooperación, ya que como se observa en este apartado, el atractivo principal es la gastronomía tradicional, sin embargo, alrededor de esta se encuentran muchos otros atractivos y servicios ligados de los cuales se tiene que hacer uso para que dicha ruta funcione adecuadamente.

Es por ello la importancia, como lo recalca el desarrollo local del trabajo de los gobiernos locales, los actores locales involucrados, los activos del territorio y las redes de cooperación que se generan, y que van aportando a la cadena de valor en este caso de la cocina tradicional, para una mejor comprensión se incluye la imagen 6.1.

Imagen 6.1

Elementos del Clúster de Gastronomía y Turismo



El clúster de gastronomía y turismo. Fuente: Antonio Montecinos Torres.

Recursos y atractivos de Pátzcuaro

1. Cocinero tradicional Carlos Reyes
2. Cocinera tradicional Beatriz de la Cruz
3. Cocinera tradicional Israel Fuentes
4. Cocinera tradicional Mireya Talavera
5. Cocinera tradicional Yunuen Velázquez
6. Cocinera tradicional Victoria González
7. Cocinera tradicional Margarita Morales
8. Cocinero tradicional Misael Reyes
9. Cocinera tradicional Lidia Quirino
10. Lago de Pátzcuaro
11. Basílica de Nuestra Señora de la Salud

12. Mercado de Artesanías de Madera
13. Plaza Vasco de Quiroga
14. Biblioteca pública Gertrudis Bocanegra
15. Museo de Artes e Industrias Populares
16. Templo del Sagrario
17. Antiguo Colegio de San Nivolas Obispo
18. Templo de San Francisco
19. Casa de los Once Patios
20. Panteón Municipal
21. Mural de Juan O 'Gorman
22. Made Muebles de Pátzcuaro
23. Plaza Gertrudis Bocanegra
24. Muelle General (embarcadero)
25. Mezcalería el Carajo
26. Mercado Principal de Pátzcuaro
27. Santuario de Guadalupe
28. Exconvento de San Agustín
29. Centro cultural Antiguo Colegio Jesuita
30. Salón los Candiles
31. Mercado de Pescado de Pátzcuaro
32. Adame Artesanías
33. Palacio de Huitzimengari
34. Artesano José Cruz
35. Centro de Interpretación Ruta don Vasco
36. Templo del Hospitalito Pátzcuaro
37. Embarcadero San Pedrito
38. Mirador Turístico Apupato
39. Artesana Dolores Tapia
40. Plaza San Francisco

41. Chocolate Don Jenaro
42. Mercado Tariácuri
43. Templo San Juan de Dios
44. Artesano Maximino Tapia
45. Centro Dramático de Michoacán
46. Centro de Convenciones Posada Don Vasco
47. Galería del Arcángel
48. Artesano Gustavo Farfán
49. Tiendas Casa del Naranja
50. Artesano Alfonso Ponce
51. Fuente de Torito
52. La Cuesta Video Bar
53. Artesano Efraín Fuentes
54. Artesano Sergio Sereno
55. Artesano Alfonso Ponce
56. El Gran Calavera
57. Librería EDUCAL Pátzcuaro
58. Templo del Calvario Pátzcuaro
59. Diseño en Madera
60. Iguanas Ranas bar-blub
61. Templo de la Compañía
62. Artesano Juan Tapia
63. Artesano José Luis Cerda
64. Hotel Rancho la Mesa
65. Hotel Casa del Naranja
66. Hotel Mansión Iturbide
67. Hotel Posada de la Basílica
68. Hotel Best Western Plus Posada de Don Vasco
69. Hotel Portón del Cielo

70. Hotel la Mansión del Patrón
71. Hotel Casa Encantada
72. Hotel la Parroquia
73. Hotel Casa de la Real Aduana
74. Hotel Pueblo Mágico
75. La Ziranda Casa Hotel
76. Hotel Boutique Casa Leal
77. Hotel Posada San Rafael
78. Hotel los Escudos
79. Hotel Ixhi
80. Hotel Casa del sol
81. Hotel Estancia de la Era
82. Hotel Misión San Manuel
83. Hotel Misión Pátzcuaro Centro
84. Hotel Mansión de los Sueños
85. Hotel Cabaña la Chiquita
86. Hotel Parador Turístico Apúpató
87. Hotel Posada de la Rosa
88. Hotel Casa del Refugio
89. Hotel Hacienda Pátzcuaro
90. Hotel Posada de los Ángeles
91. Hotel San Gabriel
92. Hotel el Campanario de San Juan
93. El Gran Hotel Pátzcuaro
94. Hotel Posada los Nogales
95. Hotel Posada la Terraza
96. Hotel Posada San Alejandro
97. Hotel Rincón del Lago
98. Hotel Posada Camelinas

- 99. Hotel la Casa
- 100. Hotel Rincón Josefa
- 101. Hotel Concordia Pátzcuaro
- 102. Hotel las Redes
- 103. Hotel Mirador del Lago
- 104. Hotel la Casita de Rosi
- 105. Hotel Real de Pátzcuaro
- 106. Hotel Villa Pátzcuaro, Rv-Park Hotel
- 107. Hotel Posada el Fuerte de San Miguel
- 108. Hotel la Casa en el Bosque
- 109. Hotel Artillero
- 110. Hotel Estrella
- 111. Hotel Posada de Ahuamada
- 112. Hotel Mintzita
- 113. Hotel Espejo
- 114. Hotel Posada Yolihuani
- 115. Hotel Pedregal de San Luis
- 116. Hotel Posada de San Agustín
- 117. Hotel Refugio del ángel
- 118. Hotel Mesón de San Antonio
- 119. Hotel Encino
- 120. Hotel Valmen
- 121. Hotel Posada de las Rosas
- 122. Hotel Posada Santa Elena
- 123. Hotel San Pablo
- 124. Hotel Posada de la Salud
- 125. Hotel la Casa del Venado Zzul
- 126. Farmacias
- 127. Tiendas de conveniencia

128. Restaurantes

Recursos y atractivos de Erongarícuaro

1. Cocinera tradicional Estelina Solorio Lucas
2. Cocinera tradicional Bibiana Espíritu Vargas
3. Cocinera tradicional Calletana Nambo
4. Cocinera tradicional Yadira Mejía
5. Cocinera tradicional María Rosario Guillen
6. Cocinera tradicional Gloria Ruíz
7. Nuevo valor Liz Mejía Ruíz
8. Templo Franciscano
9. Isla de Jarácuaro
10. Lago de Pátzcuaro
11. Hotel la Orilla
12. Hotel Jardín
13. Hotel Porumbo
14. Farmacias
15. Tiendas de conveniencia
16. Restaurantes

Recursos y atractivos de Tzintzuntzan

1. Cocinera tradicional Blanca Villagómez
2. Cocinera tradicional Alma Rosa Urbano
3. Cocinera tradicional Antonia González
4. Cocinera tradicional Aurora Barriga
5. Cocinera tradicional Luisa Saldivar
6. Cocinera tradicional Elvira Cornelio
7. Cocinera tradicional Miriam Ornelas

8. Zona Arqueológica y Museo “Las Yácatas”
9. Exconvento de Santa Ana y Capilla Abierta Tzintzuntzan
10. Panteón de Tzintzuntzan
11. Artesana Cristina Barriga
12. Museo del Antiguo Convento Franciscana de Santa Ana, Museo Comunitario de Tzintzuntzan
13. Templo de San Francisco
14. Muelle de Ucazanaztacua
15. Portales de los Artesanos, Mercado de Tzintzuntzan
16. Templo de la Virgen de la Soledad
17. Artesana Agripina Barriga
18. Antiguo hospital de Indios
19. Artesana Florencia Morales
20. Artesana Julia Chichipan
21. Artesano Natalio Chichipan
22. Artesana Guadalupe García
23. Artesano Antonio Cornelio
24. Artesana Rosa García
25. Artesano Luis Morales
26. Artesano Faustino Guzmán
27. Artesana Maribel Acosta
28. Artesana Cecilia Cuiriz
29. Artesana Gregoria Bruno
30. Artesana Nicolasa Esteban
31. Artesana María Ceras
32. Artesana Roselia Barriga
33. Hotel boutique Hacienda Ucazanaztacua
34. Hotel Colibrí
35. Posada Tzintzuntzan

- 36. Hotel y Suites Lago Sol
- 37. Hotel los Alcatraces
- 38. Hotel Nido de Colibrí
- 39. Hotel Casa Embrujo Luxury Retreat
- 40. Hotel Posada las Yácatas
- 41. Farmacias
- 42. Tiendas de conveniencia
- 43. Museo exconvento de Santa Ana
- 44. Restaurantes

Recursos y atractivos de Quiroga

- 1. Cocinera tradicional Rosalba Morales
- 2. Cocinera tradicional Helia Cuanas
- 3. Cocinera tradicional María Inés Dimas
- 4. Cocinera tradicional María Guadalupe Hernández
- 5. Cocinera tradicional María Susana Segundo
- 6. Cocinera tradicional Olivia Hernández
- 7. Cocinera tradicional María del Rosario Lucas
- 8. Cocinera tradicional María Rosario Luciano
- 9. Tianguis Gastronómico
- 10. Feria Permanente de Artesanías
- 11. Parroquia de San Diego de Alcalá
- 12. Templo de la Inmaculada Concepción
- 13. Capilla de San Miguel
- 14. Capilla de San Vicente de Padua en Quiroga
- 15. Capilla de San Vicente de Padua en Santa Fe de la Laguna
- 16. Antiguo Hospital de Nuestra Señora del Rosario
- 17. Capilla de San Juan
- 18. Capilla del Sagrado Corazón de Jesús

19. Antiguo Convento Franciscano de Santa Ana
20. Monumento a Don Vasco de Quiroga
21. Plaza del pueblo de Santa Fe de la Laguna
22. Iglesia principal de Santa Fe de la Laguna
23. Hotel Cabaña Pacanda
24. Hotel Cabaña Janitzio
25. Hostal Tzipékua
26. Hotel Tarasco
27. Hotel Quiroga
28. Hotel Fiesta Purépecha
29. Hotel misión Don Vasco
30. Hotel Karinga, ecoturismo
31. Farmacias
32. Tiendas de conveniencia
33. Restaurantes

3. Descripción de cada recurso y atractivo turístico identificado

Una vez que se hizo la identificación de los recursos y atractivos de la zona y teniendo el listado detallado de cada uno de ellos, lo siguiente sería describir cada uno de estos, explicando con el mayor detalle de qué se trata, qué se puede hacer, y cómo se hace, dependiendo obviamente de qué recurso o atractivo se trate, para después de una manera muy gráfica ubicar cada atractivo en un plano o mapa, que después será usado por los turistas.

Como se observó, se hizo una lista detallada de los recursos y atractivos que se identificaron en los cuatro municipios, y como los pasos a seguir para el diseño de una ruta gastronómica indican, lo que prosigue es añadir la misma lista, pero ahora se debe describir minuciosamente cada uno de ellos con el propósito de brindar la mayor cantidad

de información y no dar pie a que los visitantes tengan dudas. La lista a describir es la siguiente:

Recursos y atractivos de Pátzcuaro

1. Cocinero tradicional Carlos Reyes. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
2. Cocinera tradicional Beatriz de la Cruz. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
3. Cocinera tradicional Israel Fuentes. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
4. Cocinera tradicional Mireya Talavera. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
5. Cocinera tradicional Yunuen Velázquez. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
6. Cocinera tradicional Victoria González. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha

7. Cocinera tradicional Margarita Morales. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
8. Cocinero tradicional Misael Reyes. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
9. Cocinera tradicional Lidia Quirino. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
10. Lago de Pátzcuaro. Es uno de los atractivos turísticos más vitados, se considera a este lago uno de los más hermosos del mundo, así mismo, es uno de los más altos. Está rodeado de un total de 26 pueblos y dentro de éste existen 7 islas: La Tecuenita, Tecuena, Urandén Morelos, Urandén Morales, Yunuén, La Pacanda y Janitzio
11. Basílica de Nuestra Señora de la Salud. Se considera como el principal edificio de la ciudad de Pátzcuaro, la construcción data del siglo XVI, su mayor atractivo es la imagen de la Virgen de la Salud fabricada de pasa de caña.
12. Mercado de Artesanías de Madera. En este se pueden encontrar todo tipo de objetos hecho de madera, tallada a mano las cuales son elaborados por los habitantes y artesanos de la región, destacando principalmente por las máscaras de madera, que se han convertido en un símbolo destacado de la comunidad
13. Plaza Vasco de Quiroga. También conocida como plaza grande entre los pobladores de la comunidad, es considerada una de las más hermosas de

- México y América Latina, en el centro de esta hay una estatua de bronce de Don Vasco de Quiroga. La plaza se encuentra rodeada de edificios coloniales
14. Biblioteca pública Gertrudis Bocanegra. Fue construido con el objetivo de servir como albergue para los agustinos, data de 1576 y después de haber cumplido su cometido el gobierno vendió la propiedad, años después por órdenes de Lázaro Cárdenas fue convertida en biblioteca pública. Se considera un atractivo turístico llamativo debido al mural hecho por Juan O' Gorman en el interior de esta
 15. Museo de Artes e Industrias Populares. El edificio fue sede del Colegio de San Nicolas de Obispo, la construcción data de 1540 y es uno de los más importantes y representativos de la ciudad. En el 2010 se hizo una importante restauración museográfica que consta principalmente de piezas y objetos de textil, madera, lacas, cerámica y loza que fueron elaborados por indígenas de diferentes partes del estado
 16. Templo del Sagrario. Icónico atractivo de Pátzcuaro, data del siglo XVI fundado por Vasco de Quiroga, llama la atención por la combinación de estilo barroco mixto, pintura y escultura
 17. Antiguo Colegio de San Nicolas Obispo. Al igual que la gran mayoría de los edificios de la época éste también fue fundado por Don Vasco de Quiroga por 1540, cumplió con la finalidad de ser un centro de formación para sacerdotes españoles. Se piensa que esta institución es la más antigua de América. Actualmente alberga al Museo de Artes e Industrias Populares, como se mencionó anteriormente
 18. Templo de San Francisco. Construcción del siglo XVI, es bastante concurrido ya que cuenta con un cristo que acentúa la curvatura humana. La figura fue realizada de pasta de caña y maíz que también data del siglo XVI. Se dice que en algún punto el cristo tuvo algunos movimientos considerados "milagrosos", por lo cual es particularmente atractivo

19. Casa de los Once Patios. Esta edificación data del siglo XVIII, originalmente se podían apreciar once patios por eso el nombre, pero en la actualidad cuenta con solo cinco de ellos. Destacan también un baño estilo barroco que llama mucho la atención al igual que el diseño de arcos con el que está hecho. En este edificio se establecieron las monjas dominicas de Santa Catalina de Siena. En la actualidad aloja un centro artesanal además de que en sus diferentes patios se realizan exposiciones
20. Panteón Municipal. Durante las festividades del 1 y 2 de noviembre de cada año, el camposanto es sede y punto de reunión de miles de personas que se congregan a recordar a sus difuntos siguiendo las tradiciones que se marcan. El lugar es adornado con miles de flores de cempasúchil y velas además de música y comida
21. Mural de Juan O 'Gorman. La obra es un mural realizado con la técnica de fresco cuenta la historia de Michoacán, está dividido en cuatro secciones: la creación según los purépechas, la vida indígena antes de la conquista, la llegada de los conquistadores, y la historia posterior a la conquista
22. Made Muebles de Pátzcuaro. En esta mueblería se pueden encontrar una gran variedad de muebles elaborados con maderas preciosas como fresno, caoba y cedro rojo. Destacan los muebles de estilo colonial, sin embargo, se pueden elabora muebles al gusto
23. Plaza Gertrudis Bocanegra. También conocida como plaza chica, es la segunda más importante de la población, en el centro de ésta hay una estatua de una heroína de la época de la independencia oriunda de Pátzcuaro y por quien dieron nombre a la plaza.
24. Muelle General (embarcadero). Es el principal punto de partida para Janitzio tanto como para las otras islas que están en la isla, desde este lugar se pueden apreciar vistas espectaculares del lago. Cuenta con estacionamiento y a sus alrededores hay una diversidad de locales en los cuales se puede encontrar tanto artesanías como gastronomía típica de la comunidad

25. Mezcalería el Carajo. Atendido por el mismo dueño, esta mezcalería destaca por estar decorada como las de antaño, tiene una amplia carta para todos los gustos y como debe ser los tragos se sirven en vasos profundos y acompañados por frutas para disfrutar el saber. Es un lugar tradicional y muy conocido entre los pobladores
26. Mercado Principal de Pátzcuaro. Ubicado en el centro de la ciudad este mercado es el más frecuentado ya que aquí se pueden encontrar todos los ingredientes para elaborar los diferentes platillos tradicionales, en el lugar se pueden disfrutar delicias ya preparadas como las corundas, los uchepos, tortillas hechas a mano, quesos, etc.
27. Santuario de Guadalupe. Construido en el siglo, el edificio de estilo neoclásico que en su fachada se aprecian 4 de las 7 esculturas sobre las siete virtudes, las sobrevivientes fueras las representantes de la Caridad, Templanza, Fortaleza y Fe
28. Exconvento de San Agustín. Construido en 1576, anteriormente formó parte del edificio que sirvió como convento para los agustinos. Actualmente alberga la biblioteca pública Gertrudis Bocanegra
29. Centro Cultural Antiguo Colegio Jesuita. Construido durante el siglo XVI, durante un tiempo fue catedral provisional llamándose “Catedral de San Salvador” solo durante el lapso en que se construía la Basílica de la Salud. En la actualidad acoge El Centro Cultural, en donde hay diferentes exposiciones temporales de artistas locales, nacionales y extranjeros. Cuenta con una exposición permanente del Juguete Tradicional Michoacano y también cuenta con una colección importante de máscaras, ahí mismo se llevan a cabo talleres y cursos artísticos
30. Mercado de Pescado de Pátzcuaro. Ubicado a un costado del santuario de Guadalupe, este mercado es un punto central en la vida de los locales, ya que acuden a comprar pescados tanto frescos como secos para después preparar los platillos tradicionales

31. Adame Artesanías. Ubicado en la Casa de los Once Patios en el centro de Pátzcuaro, es un taller donde se elaboran textiles de la forma tradicional
32. Palacio de Huitziméngari. Construcción que data de 1711, ubicada en la plaza principal, esta residencia perteneció al príncipe Antonio de Huitziméngari, quien fue hijo del último gobernante purépecha y también ahijado del primer virrey de la Nueva España, Don Antonio de Mendoza. Actualmente en su interior se realizan exhibiciones de artesanías
33. Artesano José Cruz. Artesano que trabaja el perfilado oro y laca artesanía que es representativa de Pátzcuaro. Con más de 40 años de experiencia en la industria, produce alhajeros, polveras, espejos, medallones, broches, con los toques distintivos que son colores vibrantes y flores
34. Centro de interpretación Ruta don Vasco. Se encuentra ubicado es la antigua estación de ferrocarril, aquí se expone la historia a través de diferentes dispositivos tecnológicos centrándose en la vida de las comunidades, su cosmogonía, su riqueza culinaria, sus artesanías, sin dejar de lado sus tradiciones y su ideología
35. Templo del Hospitalito Pátzcuaro. Fundado por los franciscanos, data del siglo XVI, es el más antiguo de la región y debe el nombre a la labor hospitalaria que los franciscanos llevaban a cabo antes de construir sus conventos. Es de estilo renacentista y como se dijo fu edificado en el siglo XVI, pero cuenta con altares del siglo XIX
36. Embarcadero San Pedrito. Mejor conocido como Muelle San Pedrito y donde salen embarcaciones con rumbo a Janitzio que funciona principalmente durante los días 1 y 2 de noviembre. A sus alrededores como en el otro muelle se encuentran tiendas de artesanías, restaurantes con la diferencia que este tiene espacios para acampar, asadores y juegos infantiles
37. Mirador turístico Apúpató. Ubicado cerca del muelle general, forma parte del desarrollo ecoturístico Apúpató. Tienen una gran vista del lago, el lugar

cuenta con cabañas, salón de eventos, una palapa y un restaurante donde sirven comida tradicional michoacana

38. Artesana Dolores Tapia. Dedicada a la artesanía desde los 13 años de edad, Dolores diseña piezas en laca perfilada con los símbolos representativos que son flores y mariposas. Los artículos más solicitados son los alhajeros y los accesorios, ha ganados dos premios durante su carrera como artesana por el diseño de un baúl y una batea
39. Plaza San Francisco. Ubicada justo enfrente del templo del mismo nombre, esta plaza sirve como sede de un tianguis de artesanías durante los fines de semana, en el centro se encuentra un busto de doña Margarita Maza de Juárez, esposa del presidente de México Benito Juárez
40. Chocolate Don Jenaro. Fundada en 1957, en el lugar se conserva la tradición de elaborar el chocolate a mano de modo que se considera artesanal, se especializan en la elaboración de chocolate en barra o para beber, también ofrecen churros, pan y waffles
41. Mercado Tariácuri. En su interior se encuentran locales de ropa, artículos para el hogar entre otros, es también el lugar perfecto para degustar la gastronomía tradicional con sazón casero
42. Templo San Juan de Dios. Edificado en el siglo XVII y restaurado en 1841, fue un templo de estilo neoclásico que actualmente funciona como hospital
43. Artesano Maximino Tapia. Con más de 60 años de experiencia, una mención honorífica y más de 35 reconocimientos, don Maximino elabora piezas con la técnica de perfilado en oro y laca, además el mismo crea los colores que usa en sus trabajos a partir de pigmentos vegetales, lo que lo hace el proceso completamente artesanal
44. Galería del Arcángel. En la tienda se ofrece una gran variedad de muebles y otros diferentes artículos que van desde talabartería, joyería de plata, vidrio soplado, vajillas de cerámica, mascarar, espejos, muebles de madera tallada, etc. Todos elaborados artesanalmente

45. Artesano Gustavo Farfán. Ganador del segundo lugar en el Premio nacional de la plata, realiza piezas de orfebrería de plata que pueden ser personalizadas según las especificaciones del cliente
46. Tiendas Casa del Naranja. En el hotel del mismo nombre en la parte baja del mismo edificio se agrupan tiendas que venden diferentes artículos, como artesanías, textiles, chocolatería michoacana, etc.
47. Artesano Alfonso Ponce. Trabaja la madera haciendo muebles, alhajeros, utensilios de cocina y artículos de decoración con maderas como el pino, cedro, parota y aguacate
48. Fuente de Torito. Considerada una de las fuentes más típicas de Pátzcuaro e inspiración de una de las leyendas del lugar que se ha transmitido de generación en generación. Se dice que la fuente fue llevada a juicio por ser la causante de un homicidio, un jinete se estrelló contra ella ya que un toro se le atravesó
49. Artesano Efraín Fuentes. Dedicado a la laca las piezas que elabora son en su mayoría alhajeros, pulseras, collares, y broches, decorados con diferentes colores
50. Artesano Sergio Sereno. Dedicado a la elaboración de muebles cuidando cada de detalle de los mismos, destacando por su preocupación de enseñar a otras generaciones este arte y no se pierda
51. Artesano Alfonso Ponce. Proveniente de una familia de artesanos dedicados a la elaboración de piezas de madera y ganador del Galardón presidencial como un reconocimiento a su obra. Él usa principalmente maderas como aguacate, pino, cedro, parota, caoba y nogal para la elaboración de sus piezas
52. El Gran Calavera. El lugar además de funcionar como bar, también hace de centro cultural ya que promueve diferentes actividades culturales. La carta de bebidas tiene una gran variedad de cervezas artesanales tanto nacionales como extranjeras

53. Librería EDUCAL Pátzcuaro. Esta encargada de distribuir libros de la Secretaría de Cultura, INAH y el INBA con temas de arte, ciencias puras, ciencias sociales, historia, lenguaje, filosofía, religión, tecnología, etc.
54. Templo del Calvario Pátzcuaro. Edificado en 1666 sobre una construcción prehispánica purépecha llamada yácata donde se encuentra enterrado el emperador purépecha Tariácuri
55. Diseño en Madera. En este lugar se pueden encontrar muebles de hechos con cedro rojo, cedro blanco, pino y fresno, principalmente con diseño contemporáneo y muebles de lujo
56. Iguanas Ranas Bar-Club. Ubicado en el centro de Pátzcuaro, destaca por ofrecer música en vivo además de otros espectáculos
57. Templo de la Compañía. Construido en el siglo XVI, con fachada de estilo barroco, en su interior tiene una cruz latina y bóveda de madera. Cuenta con un reloj en la torre que se dice fue regalo de Felipe II, Rey de España. Actualmente alberga la Casa de la Cultura
58. Artesano Juan Tapia. Dedicado a una de las técnicas ancestrales en peligro de desaparecer, es artesano de figuras hechas de pasta de caña y pegamento, lo más destacado de sus piezas es lo detallado de los rostros y el laminado en oro y plata, durante su carrera ha ganado varios premios
59. Artesano José Luis Cerda. Considerado uno de los mejores en su ramo, ganador de más de 50 premios tanto estatales como nacionales, comenzó su carrera desde los 8 años de edad aprendiendo de su padre la técnica de pasta de caña, destaca porque el mismo realiza la pasta con diferentes ingredientes como hojas y raíces. Sus trabajos más sobresalientes son Sobre Jesús de Nazareno
60. Hotel Rancho la Mesa. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación en unas cómodas cabañas durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento,

restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera

61. Hotel Casa del Naranja. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Este hotel tiene la particularidad de tener a la venta todas las piezas de decoración dentro de él, de modo que, si a un huésped le gusta algo, tiene la oportunidad de comprarlo
62. Hotel Mansión Iturbide. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Decorado con piezas de artistas michoacanos y obras del arte popular michoacano
63. Hotel Posada de la Basílica. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
64. Hotel Best Western Plus Posada de Don Vasco. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Cuenta con su propia iglesia, piscina y dos líneas de boliche al servicio de los huéspedes
65. Hotel Portón del Cielo. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Decorado con

artesanías michoacanas, como plus a sus huéspedes cuenta con aire acondicionado y jacuzzi

66. Hotel la Mansión del Patrón. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. El hotel está dentro de un parque ecológico y ofrece un área para organizar todo tipo de eventos
67. Hotel Casa Encantada. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera, el lugar da la bienvenida a las mascotas, es animal friendly
68. Hotel la Parroquia. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
69. Hotel Casa de la Real Aduana. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. El hotel se destaca porque el edificio fue declarado monumento histórico, pertenece al siglo XVI y está decorado con antigüedades y piezas de arte
70. Hotel Pueblo Mágico. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
71. La Ziranda Casa Hotel. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios

básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. El inmueble data del siglo XVIII y fue parte de los huertos del convento de Santa Catarina, tiene una decoración de estilo mexicano

72. Hotel Boutique Casa Leal. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
73. Hotel Posada San Rafael. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Este hotel es uno de los de mayor tradición en Pátzcuaro y fue fundado en 1964
74. Hotel los Escudos. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. La decoración es rustica, con acabados de madera y herrería, el edificio data del siglo XVIII
75. Hotel Ixhi. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. este es un eco hotel decorado al estilo de la región y con piezas de artistas michoacanos, todas las habitaciones son diferentes
76. Hotel Casa del Sol. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Se considera

diferente por ser hostel, se puede elegir entre habitaciones con su propio baño o habitaciones con baño compartido

77. Hotel Estancia de la Era. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. caracterizado por tener una decoración rustica, todas las habitaciones tienen chimenea y el desayuno está incluido en la tarifa de hospedaje
78. Hotel Misión San Manuel. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
79. Hotel Misión Pátzcuaro Centro. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Se caracteriza por su estilo contemporáneo y ofrecer servicio ejecutivo, en el patio central hay un restaurante que ofrece alimentos tradicionales de la región
80. Hotel Mansión de los Sueños. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. decorado al estilo del México virreinal con detalles que crean un ambiente de tranquilidad, cuenta con un restaurante que sirve platillos tradicionales
81. Hotel Cabaña la Chiquita. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos

servicios extras que harán de la estancia la más placentera. el hotel ofrece actividades de pesca y senderismo

82. Hotel Parador Turístico Apúpató. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. El hotel es parte de un desarrollo ecoturístico y cuenta con un mirador ya que se encuentra ubicado muy cerca del muelle san pedrito. En el restaurante se ofrece comida tradicional michoacana
83. Hotel Posada de la Rosa. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
84. Hotel Casa del Refugio. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
85. Hotel Hacienda Pátzcuaro. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Se destaca por estar rodeado de naturaleza, organiza actividades para niños
86. Hotel Posada de los Ángeles. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
87. Hotel San Gabriel. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos

servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Hecho de adobe y decorado con estilo colonial, es atractivo ya que se ubica a dos cuadras de la plaza principal

88. Hotel el Campanario de San Juan. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
89. El Gran Hotel Pátzcuaro. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Su diseño es de estilo colonial y los adornos son con toque moderno. El interior fue decorado con mobiliario hecho por artesanos de la región, que trabajan madera, cobre, hierro y alfarería
90. Hotel Posada los Nogales. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
91. Hotel Posada la Terraza. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
92. Hotel Posada San Alejandro. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
93. Hotel Rincón del Lago. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios

básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera

94. Hotel Posada Camelinas. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
95. Hotel la Casa. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. la casa fue construida en los años 40, algunas de las piezas decorativas están a la venta para el público, en la terraza se ofrecen platillos tradicionales elaborados con ingredientes de la región
96. Hotel Rincón Josefa. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. esta decorado con detalles tradicionales michoacanos como son las colchas tejidas con colores vibrantes, camas con cabeceras talladas a mano y muebles de madera
97. Hotel Concordia Pátzcuaro. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Es de estilo colonial los colores usados para la decoración son vivos, lo que lo hace parecer festivo siempre
98. Hotel las Redes. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios

extras que harán de la estancia la más placentera. ubicado cerca del embarcadero, ofrece sus servicios desde hace más de cuarenta años. La decoración es típica de la región, muebles de madera tallada y cobijas multicolor

99. Hotel Mirador del Lago. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. todas las habitaciones tienen terraza donde se puede disfrutar una espectacular vista del Lago de Pátzcuaro, está decorado con elementos tradicionales
100. Hotel la Casita de Rosi. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. las habitaciones están decoradas con el estilo tradicional de la región, detalles en color, cabeceras de herrería y muebles de madera
101. Hotel Real de Pátzcuaro. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
102. Hotel Villa Pátzcuaro, Rv-Park Hotel. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. el lugar está rodeado de naturaleza y la propiedad está construida de una manera tradicional, techos de teja, colores brillantes, muebles de madera y colchas bordadas
103. Hotel Posada el Fuerte de San Miguel. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar

se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera

104. Hotel la Casa en el Bosque. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. se encuentra ubicado en la ladera del cerro Blanco, es un hotel ecológico rodeado de naturaleza donde además se ofrecen desayunos tradicionales
105. Hotel Artillero. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
106. Hotel Estrella. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
107. Hotel Posada de Ahumada. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
108. Hotel Mintzita. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
109. Hotel espejo. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera

110. Hotel Posada Yolihuani. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Se encuentra ubicado en una antigua casa con un jardín central, rodeado por habitaciones. Cuenta con una biblioteca y juegos de mesa al servicio de los huéspedes
111. Hotel Pedregal de San Luis. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
112. Hotel Posada de San Agustín. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
113. Hotel Refugio del Ángel. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
114. Hotel Mesón de San Antonio. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. cuenta con jardines y chimenea rústica de piedra en cada habitación, tiene servicio de desayuno continental
115. Hotel Encino. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera

116. Hotel Valmen. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
117. Hotel Posada de las Rosas. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
118. Hotel Posada Santa Elena. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
119. Hotel San Pablo. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
120. Hotel Posada de la Salud. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
121. Hotel la Casa del Venado Azul. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
122. Farmacias. La localidad cuenta con por lo menos 7 farmacias disponibles para que los visitantes hagan uso de éstas en caso de ser necesario haciendo que su visita sea más reconfortante

123. Tiendas de conveniencia. Se encuentran ubicadas en diferentes puntos del pueblo, en ellas se pueden encontrar diferentes productos que podrían ser necesarios por los visitantes
124. Restaurantes. Los diferentes restaurantes se encuentran situados en distintos sitios en el poblado, pero se considera que los restaurantes en este caso en particular no juegan un papel tan importante ya que el presente trabajo gira en torno a la gastronomía típica y las cocineras tradicionales en la mayoría de las ocasiones cuentan con sus propios locales donde ofrecen los alimentos

Recursos y atractivos de Erongarícuaro

1. Cocinera tradicional Estelina Solorio Lucas. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
2. Cocinera tradicional Bibiana Espíritu Vargas. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
3. Cocinera tradicional Calletana Nambo. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
4. Cocinera tradicional Yadira Mejía. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha

5. Cocinera tradicional María Rosario Guillen. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
6. Cocinera tradicional Gloria Ruíz. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
7. Nuevo valor Líz Mejía Ruíz. Este título es otorgado al ganador del concurso que se da en los encuentros de cocineras tradicionales, en este pueden participar hijas o hijos, nitas o nietos de las cocineras tradicionales, que han pasado sus conocimientos a dichas generaciones.
8. Templo Franciscano. Construido en 1570 por los franciscanos como monasterio, tiempo después se convirtió en templo con fachada de estilo plateresco
9. Isla de Jarácuaro. Ésta tiene la característica de estar conectada a tierra firme por medio de un puente que permite el paso a vehículos. En ella se encuentran varios atractivos turísticos como el Templo, que data del siglo XVI, la Capilla de la Natividad, artesanías hechas con palma y es mundialmente famosa y conocida por la Danza de los Viejitos. Se dice que la isla está dedicada a la diosa Xaratanga (divinidad lunar)
10. Lago de Pátzcuaro. Lago de Pátzcuaro. Es uno de los atractivos turísticos más visitados, se considera a este lago uno de los más hermosos del mundo, así mismo, es uno de los más altos. Está rodeado de un total de 26 pueblos y dentro de éste existen 7 islas: La Tecuenita, Tecuena, Urandén Morelos, Urandén Morales, Yunuén, La Pacanda y Janitzio
11. Hotel la Orilla. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos

- como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
12. Hotel Jardín. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
13. Hotel Porumbo. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
14. Farmacias. La localidad cuenta con por lo menos 7 farmacias disponibles para que los visitantes hagan uso de éstas en caso de ser necesario haciendo que su visita sea más reconfortante
15. Tiendas de conveniencia. Se encuentran ubicadas en diferentes puntos del pueblo, en ellas se pueden encontrar diferentes productos que podrían ser necesarios por los visitantes
16. Restaurantes. Los diferentes restaurantes se encuentran situados en distintos sitios en el poblado, pero se considera que los restaurantes en este caso en particular no juegan un papel tan importante ya que el presente trabajo gira en torno a la gastronomía típica y las cocineras tradicionales en la mayoría de las ocasiones cuentan con sus propios locales donde ofrecen los alimentos

Recursos y atractivos de Tzintzuntzan

1. Cocinera tradicional Blanca Villagómez. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
2. Cocinera tradicional Alma Rosa Urbano. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes,

recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha

3. Cocinera tradicional Antonia González. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
4. Cocinera tradicional Aurora Barriga. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
5. Cocinera tradicional Luisa Saldívar. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
6. Cocinera tradicional Elvira Cornelio. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
7. Cocinera tradicional Miriam Ornelas. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
8. Zona Arqueológica y Museo “Las Yácatas”. Ubicado en un montículo elevado con una espectacular vista del lago de Pátzcuaro. En la época prehispánica fue un centro ceremonial y de control político del pueblo purépecha. Los yacimientos que se ven aquí son diferentes a otros de la época prehispánica, formados de piedra volcánica de forma semicircular combinados en una sección rectangular. En el museo se pueden apreciar piezas de la misma época encontradas en los trabajos de exploración que siguen en curso

9. Exconvento de Santa Ana y Capilla Abierta Tzintzuntzan. Fue el primer convento fundado en el estado entre los siglos XVI y XVII. El estilo arquitectónico es plateresco y barroco, con unos toques de influencia musulmana. El recinto alberga el Museo Comunitario, el Templo de San Francisco, el Templo de la Virgen de la Soledad y la Capilla Abierta. Dentro está el conocido jardín atrio de los olivos, que tiene 56 de esos árboles, que supuestamente fueran traídos por el propio Tata Vasco desde España
10. Panteón de Tzintzuntzan. Al igual que Pátzcuaro, en Tzintzuntzan se realiza el ritual que es reconocido como patrimonio inmaterial de la humanidad Día de Muertos, por lo tanto, el panteón de esta comunidad es uno de los más conocidos en el estado. Se adorna con flores de cempasúchil, velas, comida y bebida, donde los familiares de los difuntos se reúnen para recordarlo
11. Artesana Cristina Barriga. A través de los bordados refleja las festividades, la religión y la vida diaria de Tzintzuntzan, sus bordados destacan por estar llenos de color, tanto en la tela como en los bordados. En sus piezas se pueden encontrar zapatos, monederos, cojines y blusas
12. Museo del Antiguo Convento Franciscano de Santa Ana, museo comunitario de Tzintzuntzan. Fundado entre los siglos XVI y XVII, fue el primer convento en el estado. Es de estilo plateresco y barroco, también tiene influencia musulmana. El edificio alberga al Museo Comunitario, con el objetivo de acercar a los visitantes a las expresiones artísticas del virreinato
13. Templo de san Francisco. Construido en 1538, en el camino hacia el templo se encuentra una cruz atrial hecha de piedra que tiene tallados varios símbolos que se identifican con la pasión de cristo, como la corona de espinas y los clavos. El templo es de estilo plateresco y destaca por el techo de bóveda de lunetas y una cúpula
14. Muelle de Ucazanáztacua. Desde este punto se puede tomar embarcaciones para las islas de Janitzio y la Pacanda, a los alrededores hay restaurantes que sirven platillos en su mayoría con base en pescado y mariscos

15. Portales de los Artesanos, Mercado de Tzintzuntzan. Los artesanos locales exhiben en los diferentes puestos los productos que ellos mismos elaboran con chuspata, carrizo y cerámica. Es uno de los atractivos más característicos de Tzintzuntzan
16. Templo de la Virgen de la Soledad. Data del siglo XVII y es de estilo barroco. En su interior se observa decoración de estilo neoclásico y cuenta con una escultura y la imagen de la virgen de la Soledad. El edificio forma parte del conjunto religioso del Templo de San Francisco y el Exconvento de Santa Ana
17. Artesana Agripina Barriga. Con muchos años de experiencia bordando, esta artesana expone sus trabajos cada noviembre durante la feria artesanal de Pátzcuaro. Las piezas que más trabaja son las toallas, cojines, fundas para almohada, rebozos, faldas y blusas
18. Antiguo Hospital de Indios. Forma parte del conjunto arquitectónico del Templo de la Soledad, en el patio principal se aprecia la cruz atrial rodeada de pintorescos jardines. Actualmente solo quedan vestigios de lo que fue el hospital que vasco de Quiroga mando construir para dar apoyo y hospitalidad a los indígenas
19. Artesana Florencia Morales. Con la intención de mantener viva la tradición de la artesanía con chuspata, esta artesana realiza todo el proceso que implica el trabajar con esta fibra vegetal que crece a orillas del lago de Pátzcuaro. El proceso implica la recolección, el secado y el diseño de las piezas, ella misma imparte talleres a todos aquellos en aprender la técnica. Sus piezas incluyen canastas, pantallas para lámparas, baúles, comedores y salas en tres tipos de tejido, el rústico, petate y cadena
20. Artesana Julia Chichipan. Con una trayectoria de más de 30 años dedicada al trabajo del barro, utiliza técnicas como el vidriado, alta temperatura sin usar plomo. Ha ganado múltiples reconocimientos y concursos tanto estatales como regionales

21. Artesano Natalio Chichipan. Las técnicas en las que se desempeña desde hace más de 60 años son la alfarera vidriada, cerámica de alta temperatura y barro sin plomo. Galardonado con mención honorífica en el Premio Nacional de Cerámica en la categoría contemporánea, sus diseños más representativos van de las figuras representativas de Pátzcuaro y las grecas prehispánicas, las piezas más comunes para el son centros de mesa, platones, jarrones, tazas, etc.
22. Artesana Guadalupe García. A través de la cerámica, esta artesana se destaca por plasmar el campo, el pueblo o los niños, también hace diseños relacionados con la conquista de México y de la época prehispánica. Estuvo nominada para recibir el premio Eréndira y sus piezas más destacadas son jarrones, lavabos, fruteros, vasos tequileros, etc.
23. Artesano Antonio Cornelio. Es la tercera generación de artesanos en su familia dedicados a la elaboración de figuras con vara de trigo. Destacando las miniaturas de animales
24. Artesana Rosa García. Aprendió el oficio guiada por su madre desde una edad muy temprana, trabaja el junco que nace a orillas del lago de Pátzcuaro, el cual también es conocido como chuspata. Reconocida en 2006 en el XII Concurso de Fibras Vegetales. Elabora tanto artesanías como objetos decorativos
25. Artesano Luis Morales. Alfarero con más de 35 años de experiencia, con técnica y diseños prehispánicos. Sus piezas incluyen floreros, cuencos, platos, tazas, jarrones y fuentes. Ha ganado más de 50 premios locales como estatales u nacionales durante su trayectoria
26. Artesano Faustino Guzmán. Usando nada más que sus manos, este artesano trabaja principalmente con paja de trigo y palma. En su galería familiar se pueden admirar y comprar todos los trabajos hechos durante su trayectoria. Ha obtenido más de cien premios, consolidando así su buen trabajo

27. Artesana Maribel Acosta. Alfarera que plasma en su trabajo figuras típicas de la región, como la rana, el pescado y el colibrí. Elabora piezas como tazas, lapiceros, floreros, vasijas y contenedores de agua
28. Artesana Cecilia Cuiriz. Reconocida como la mejor artesana de Tzintzuntzan en la alfarería y el barro vidriado, ella usa tanto técnica como diseños de la época prehispánica, unas de sus piezas más representativas son las torres de ollas, tanto que el Fomento Cultural Banamex las ha considerado invaluable y algunas se mantienen bajo resguardo
29. Artesana Gregoria Bruno. Utiliza las técnicas como el torcido, de cadena y petate para tejer la chuspata y el tule. En 2011 impartió un taller en Espala, también ganó en XI Concurso de textiles de algodón bordado y fibras vegetales
30. Artesana Nicolasa Esteban. Esta artesana teje la chuspata con siete técnicas: rústico, cadena, pescado, petate, torcido, doble o grueso. La mayoría de sus piezas son artículos a los cuales se les puede dar un uso, no son solo decorativos, entre ellos hay vajillas, canastas, baúles, cajas, etc. Aun que se le puede pedir cualquier diseño que el cliente requiera. Ella además de elaborar piezas del color natural de la chuspata, algunas veces la pinta con chapopote para que tenga un color más oscuro y diferente
31. Artesana María Ceras. Con experiencia de más de 15 años elaborando salseras y platos de barro en forma de hoja, que se caracterizan por ser color verde combinadas con el color natural del barro, las figuras de sus diseños son figuras tradicionales de la región
32. Artesana Roselia Barriga. Dedicada al bordado, labor que realiza con cinco técnicas diferentes: cadena, hojita, cordón, nudo y costilla. Su bordado se caracteriza por sus diseños, colores y la perfección con que se realiza. En sus diseños se encuentran paisajes, historias, tradiciones y la vida de su poblado.
33. Hotel Boutique Hacienda Ucazanaztacua. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., Wi-Fi, estacionamiento,

restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera

34. Hotel Colibrí. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
35. Posada Tzintzuntzan. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
36. Hotel y Suites Lago Sol. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
37. Hotel los Alcatraces. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
38. Hotel Nido de Colibrí. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
39. Hotel Casa Embrujo *luxury retreat*. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
40. Hotel Posada las Yácatas. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios

- básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
41. Farmacias. La localidad cuenta con por lo menos 7 farmacias disponibles para que los visitantes hagan uso de éstas en caso de ser necesario haciendo que su visita sea más reconfortante
 42. Tiendas de conveniencia. Se encuentran ubicadas en diferentes puntos del pueblo, en ellas se pueden encontrar diferentes productos que podrían ser necesarios por los visitantes
 43. Restaurantes. Los diferentes restaurantes se encuentran situados en distintos sitios en el poblado, pero se considera que los restaurantes en este caso en particular no juegan un papel tan importante ya que el presente trabajo gira en torno a la gastronomía típica y las cocineras tradicionales en la mayoría de las ocasiones cuentan con sus propios locales donde ofrecen los alimentos

Recursos y atractivos de Quiroga

1. Cocinera tradicional Rosalba Morales. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
2. Cocinera tradicional Helia Cuanas. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
3. Cocinera tradicional María Inés Dimas. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
4. Cocinera tradicional María Guadalupe Hernández. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes,

- recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
5. Cocinera tradicional María Susana Segundo. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
 6. Cocinera tradicional Olivia Hernández. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
 7. Cocinera tradicional María del Rosario Lucas. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
 8. Cocinera tradicional María Rosario Luciano. Las cocineras tradicionales michoacanas mantienen viva nuestra cultura gastronómica: ingredientes, recetas y rituales que cada día se repiten, se aprenden y se transmiten en las comunidades purépecha
 9. Tianguis Gastronómico. Ubicado en el centro del poblado, en este lugar se pueden encontrar los platillos más representativos tanto del estado como la zona lacustre. Destacando las tradicionales carnitas y el pozole batido, además de atoles de diferentes sabores, el tianguis gastronómico es sin duda un imperdible en la visita a Quiroga
 10. Mercado de Artesanías. En Quiroga se trabaja principalmente la madera laqueada y la alfarería, sin embargo, en este mercado se congregan artesanos de diferentes puntos del estado para ofrecer sus artesanías, es por eso que se puede encontrar una gran variedad de estas, lo que lo convierte en el lugar ideal para hacer las compras

11. Parroquia de San Diego de Alcalá. Data del siglo XVII, la edificación es de estilo barroco y cuenta con incrustaciones de porcelana en sus muros laterales, aquí se venera la imagen de la Preciosa Sangre de Cristo, también destacan los retablos que cubren el techo de la iglesia. Se encuentra ubicada frente a la plaza de los mártires
12. Templo de la Inmaculada Concepción. Fundada en 1530 por los franciscanos, funcionó como parte del Hospital de Indios, este tipo de construcciones eran comunes en los conjuntos conventuales de la época. Su principal atractivo es su característica torre gótica, única en la región
13. Capilla de San Miguel. Iglesia que alberga al santo patrono, es por eso que cada 29 de septiembre el pequeño templo se llena de vida debido a los festejos que se realizan anualmente
14. Capilla de San Vicente de Padua en Quiroga. Edificada en honor al sacerdote francés, quien fue reconocido por su devoción hacia los pobres, es también uno de los puntos de interés cuando se está de visita en Quiroga
15. Plaza del pueblo de Santa Fe de la Laguna. Cada domingo es sede del tianguis del pueblo, en la plaza se encuentra un moderno mural hecho de azulejos. Éste representa la historia agraria de Santa Fe, se aprecia la confrontación que hubo entre Santa Fe y Quiroga por las tierras en la época virreinal
16. Capilla de San Nicolas de Bari. Ubicada en el centro de la población justo enfrente de la plaza principal. Fue edificada en el siglo XVI, sin embargo, la primera edificación fue sustituida por otra en el siglo XVIII, que es la actual. La fachada y la torre datan de principios del siglo XIX. En el interior del templo se encuentran dos patrones de la población, San Nicolas de Bari y el Señor de la Exaltación
17. Hospital-Pueblo. Ubicado a espaldas de la parroquia de San Nicolas, fue edificado en 1534, pero el inmueble fue destruido para ser construido de nuevo en 1896. Tanto el hospital como la capilla de San Nicolas se apegaron a las características de los edificios originales cuando fueron reconstruidos. Además

- de atender enfermos, en el inmueble se ofrecía hospitalidad: refugio, educación, alimentación y atención a quienes lo necesitaran. La principal intención era que los indígenas adquirieran la religión cristiana y aprendieran algún oficio para poder ganarse la vida
18. Capilla a la Virgen del Rosario. Se ubica a un lado del hospital-pueblo. La construcción se destaca por su sobriedad, de estilo neoclásico, con techo de viguería pintado. Además de la Virgen del Rosario, también hay imágenes de la Virgen María y la Virgen de Guadalupe
 19. Hotel cabaña Pacanda. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
 20. Hotel Cabaña Janitzio. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
 21. Hostal Tzipékua. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
 22. Hotel Tarasco. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
 23. Hotel Quiroga. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera

24. Hotel Fiesta Purépecha. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
25. Hotel Misión Don Vasco. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
26. Hotel Karinga, ecoturismo. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
27. Hostal Echeri. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera, este hostel se encuentra ubicado en Santa Fe de la Laguna
28. Hotel Lurhixeo. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera. Se encuentra ubicado frente a la capilla hospital de Santa Fe de la Laguna
29. Hotel Royal Imperio. Extraordinaria opción para descansar y pasar unos días de relajación durante las vacaciones. En el lugar se ofrecen los servicios básicos como T.V., *Wi-Fi*, estacionamiento, restaurante, teléfono y algunos servicios extras que harán de la estancia la más placentera
30. Farmacias. La localidad cuenta con por lo menos 7 farmacias disponibles para que los visitantes hagan uso de éstas en caso de ser necesario haciendo que su visita sea más reconfortante

31. Tiendas de conveniencia. Se encuentran ubicadas en diferentes puntos del pueblo, en ellas se pueden encontrar diferentes productos que podrían ser necesarios por los visitantes
32. Restaurantes. Los diferentes restaurantes se encuentran situados en distintos sitios en el poblado, pero se considera que los restaurantes en este caso en particular no juegan un papel tan importante ya que el presente trabajo gira en torno a la gastronomía típica y las cocineras tradicionales en la mayoría de las ocasiones cuentan con sus propios locales donde ofrecen los alimentos

4. Determinación del tiempo de visita

Sería ideal poder tener un valor estimado del tiempo que es necesario para conocer un recurso o atractivo turístico. El tiempo de visita debería ser impuesto por el sitio, no por la persona a cargo del diseño de la ruta, así mismo se considera que es un error también incluir demasiados atractivos, pero como se dijo anteriormente, en este caso los atractivos principales son los relacionados a la gastronomía y los complementarios serían todos los demás.

El tiempo aproximado que se destinaría para el almuerzo sería de aproximadamente una hora, mientras que para la comida se considera que el rango oscila entre una hora a una hora y media. Después de haber hecho la principal actividad de la ruta, que es comer, se procede a visitar otros atractivos turísticos y tal vez hacer uso de algunos servicios complementarios. Como las comunidades incluidas en el estudio son muy pequeñas los atractivos turísticos están muy cerca uno de otro, por lo tanto, se facilita el desplazamiento y la pérdida de tiempo entre un lugar y otro.

Puesto que el itinerario es hecho completamente por el turista, tanto la hora de llegada al lugar como de la partida determinará la cantidad de atractivos que se puedan visitar, pero en el supuesto que la llegada es temprano se puede aprovechar para recorrer algunos sitios de interés para el visitante, el tiempo aproximado para recorrer los lugares

es de 30-40 minutos, exceptuando museos y sitios arqueológicos, ahí el tiempo aproximado para recorrer los lugares es entre una hora y dos.

Por lo tanto, conocer de antemano de manera virtual o por medio de trípticos el lugar facilitaría al turista la planeación de su viaje, así podrá saber cuáles sitios de interés incluidos en la ruta son los que le gustaría conocer y poder trazar un itinerario para el recorrido de la misma.

5. Determinación de las facilidades

En este paso se deben identificar todas las facilidades con las que cuenta el atractivo. Cuando se habla de facilidades nos referimos a todos los elementos que permiten que el turista disfrute del lugar en cuestión, estas pueden ser centros de información turística, señalización, tiendas, cafeterías y restaurantes, áreas de baños, hoteles, guías de turistas, entretenimiento, etc. Las facilidades son punto central para un correcto diseño de una ruta turística, ya que se deben tomar en cuenta todas las necesidades de los turistas, para que no se queden con una mala experiencia a la hora de hacer el recorrido.

Se debe tratar que en cada uno de los atractivos a visitar se puedan cubrir las posibles necesidades que los visitantes puedan tener, sobre todo si se trata de servicios de baño y alimentación, para así evitar pérdida de tiempo y dinero. Lo antes mencionado puede ser solucionado con un estudio previo del diseñador donde pueda observar los detalles de cada atractivo, como el tiempo de traslado de un lugar a otro, las horas donde menos tráfico hay, el tiempo estimado que toma en hacer un visitante la comida, el desayuno o la cena, etc.

6. Priorización y selección de atractivos

Después de haber hecho los pasos anteriores, el diseñador podrá decidir qué atractivos deberán ser incluidos en la ruta y el orden que podrían tener de acuerdo al tipo de ruta que se está diseñando.

Como el atractivo principal en esta ruta es la cocina tradicional, los primeros atractivos a incluir serían los restaurantes o cinas de las cocineras tradicionales de las diferentes comunidades, posterior a estos, se consideró que debido a que la ruta es en poblaciones pequeñas, todos los atractivos turísticos encontrados en estas serán parte de la misma, de esta manera el turista tendrá variedad de opciones para elegir entre los atractivos que más se acomoden a sus preferencias. Un punto a favor, como se comentó en anteriores párrafos, es la cercanía que hay entre un atractivo y otro, entonces se puede ahorrar tiempo en los traslados. En algunos casos, se pueden recorrer los atractivos a pie, si es la preferencia de los turistas.

Conclusiones

La gastronomía tradicional michoacana, en específico en la zona lacustre del lago de Pátzcuaro reúne elementos para hacer una ruta gastronómica en las comunidades estudiadas que permita el desarrollo local para el mejoramiento y beneficio no solo de las cocineras tradicionales, sino también de los pobladores que ahí residen, también permite que los diferentes turistas que hagan uso de la ruta conozcan la cultura tanto gastronómica como la cultura general de los diferentes poblados, lo que ayuda a potenciar y catapultar al estado como un destino de turismo cultural, en específico de turismo gastronómico.

En ese sentido, el turismo gastronómico puede ser una estrategia de desarrollo local usado en muchos y distintos destinos turísticos. En el caso de las diferentes comunidades en este estudio, a pesar de ser muy pequeñas disponen de un gran patrimonio gastronómico y cultural del que se puede sacar provecho, específicamente con una ruta gastronómica en donde el principal atractivo a explotar sea la cocina tradicional, pero que permita explotar los atractivos complementarios a esta ya que es sabido que los turistas gastronómicos son personas que durante sus viajes realizan actividades que están basadas en el patrimonio cultural, material e inmaterial principalmente, pero que también hacen uso de otros productos y servicios.

La cultura es una de las dimensiones en la que se puede apoyar el desarrollo local puesto que esta promueve la equidad en la sociedad tanto económica como de género, étnica y sobre todo en la promoción para la conservación del patrimonio; así mismo la identidad que es un aspecto indisociable de la cultura, no es más que la manera en cómo los individuos la incorporan en sus vidas.

Sin duda la cultura y la identidad en la zona lacustre del lago de Pátzcuaro son un factor clave para que la ruta gastronómica sea exitosa, debido a que estas nos remiten a características específicas del territorio en cuestión, tratándose de comunidades indígenas en donde la cultura, la tradición, los rituales, las ceremonias son parte del día a día y, la preservación de estas ha sido posible debido al método que es usado en

especial en ese tipo de comunidades. Dicho lo anterior, el desarrollo local considera que el territorio en una de las dimensiones consideradas, en el que se marcan las características específicas del mismo y en que se generará la identidad y la cultura de cada lugar. En el territorio se le da contexto a la sociedad y esta a su vez marca las pautas de cómo se desenvuelve, por consecuencia se crean formas de expresión que serán parte de la cultura del lugar.

La cocina tradicional de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro se caracteriza por usar tanto ingredientes, como materiales e instrumentos de cocina provenientes de las comunidades de origen, los ingredientes principales son sal, ajo, chile, cebolla, maíz, frijol y jitomate, además uno de sus referentes es el uso de pescado en muchos de sus platillos hechos en caldos, dorados o fritos, esto se debe a la cercanía y la facilidad de poder conseguir el pescado. También usan carnes de cerdo, res, pollo, gallareta, etc., para la preparación de otros alimentos que son tradicionales de las comunidades. Además, se observó que cuentan con platillos específicos llamados “platillos ceremoniales”, que acompañan diferentes celebraciones y que no pueden faltar en los rituales.

Por lo anterior se puede concluir que los platillos ceremoniales de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro son: el churipo con corundas, el atole, el chocolate y el pan. En las comunidades de Tzintzuntzan y de Santa Fe de la Laguna se encontraron platillos propios, ofrecidos en ocasiones específicas que son parte de los rituales celebrados en las ceremonias. En Tzintzuntzan tienen el “pato de ánimas”, que es un pato en chile guajillo, acostumbrado específicamente en la celebración de noche de muertos. En Santa Fe de la Laguna ofrecen pescado en chile rojo, cada viernes en el hospital-pueblo como parte de la ceremonia de cambio de cargueros.

Es por esto, que la cocina tradicional es considerada como un valor cultural, ya que resulta ser que una de sus características o principales premisas es la de conservar tanto las recetas como los métodos y utensilios ancestrales, los cuales han sido usados

por generaciones en cada una de las familias a las que pertenecían las cocineras tradicionales que fueron parte del presente estudio, pero que son usados por todas las familias en esas comunidades. En particular la manera en la que todas las cocineras tradicionales expresaron que aprendieron a cocinar, es decir, la manera en la que se transmitió la cultura gastronómica de una generación a otra fue a través de la observación y de manera oral.

Por consecuencia se podría decir que la gastronomía tradicional de la zona lacustre de lago de Pátzcuaro cuenta con diferentes recursos potenciales como son la cultura, las tradiciones, la identidad de las comunidades involucradas, los recursos naturales propios de las comunidades, la historia, y otros atractivos turísticos, etc., que pueden ser explotados de manera complementaria en una ruta gastronómica

Después de realizar el trabajo, podemos decir que la cocina tradicional y la cultura de la zona lacustre del lago de Pátzcuaro tienen una relación muy estrecha, que se hace presente de manera cotidiana en la vida de los pobladores, como se mencionó en dichas comunidades la celebración de fiestas patronales y religiosas, rituales y ceremonias, juegan un papel trascendental en la vida de las personas y todas estas están incompletas sin la presencia de platillos tradicionales, también algunos de ellos son parte de las ceremonias, como en los rituales de la celebración de noche de muertos, en donde la presencia de pan así como de algunos platillos tradicionales, es fundamental para poder montar un altar y llevar a cabo el ritual de manera correcta. La gastronomía es el vehículo de reafirmación de identidad, se remite a los productos del territorio, y a la tradición y a la historia, la gastronomía es una embajadora de la cultura de un pueblo.

A pesar de que la gastronomía tradicional está presente en la vida cotidiana de las comunidades estudiadas, los pobladores no eran muy conscientes de la importancia de esta, tal es el caso, que las mismas cocineras tradicionales no apreciaban la cocina tradicional de la misma manera en la que lo hacen ahora, después de 17 años de trabajo en el rescate y puesta en valor de esta. En la actualidad se ha tomado conciencia de la

importancia que hay en su cultura gastronómica y la cultura local, ya que es una manera de salvaguardar esta, en las comunidades involucradas.

Dicho lo anterior, las instituciones encargadas de mantener, impulsar y la promoción de la gastronomía michoacana, además de llevar a cabo estrategias para incrementar la afluencia turística en la zona lacustre del lago de Pátzcuaro, así como del estado dando a conocer las fiestas, tradiciones, costumbres, actividades agrarias y el folklore michoacano son SECTUR y las diferentes direcciones en los gobiernos municipales. En el caso de Pátzcuaro se trabajó con la dirección de cultura, en Tzintzuntzan con el regidor de turismo, en Erongarícuaro con la directora de cultura y turismo, en Quiroga (Santa Fe de la Laguna) no hubo disposición por parte institucional y, en Morelia con la directora del departamento de productos turísticos.

La Secretaría de Turismo del Estado entre sus productos turísticos tiene “cocineras tradicionales” sin embargo, después del trabajo se supo que SECTUR no se encarga propiamente de “cocineras tradicionales”, ellos están más enfocados en el encuentro de cocineras tradicionales, que es un evento que se lleva a cabo anualmente y en el cual no se permite la participación del total de cocineras tradicionales inscritas en el programa. La misma Secretaría no ha sentado las bases de los requisitos que deben cubrir los aspirantes a cocineras tradicionales, ni tampoco se han esclarecido de manera oficial las diferencias entre una cocinera tradicional y una maestra cocinera.

Con lo que respecta a las cocineras tradicionales, quienes según el trabajo realizado son uno de los principales actores, se conoció que sus principales funciones son las de salvaguardar la cultura culinaria de sus localidades. Esta cultura culinaria se refiere a recetas, métodos e instrumentos utilizados para cocinar, también se encargan de promover la cocina tradicional en los diferentes eventos organizados para ese mismo propósito. No obstante, se observó que no solo son una especie de contacto o plataforma para promocionar la cocina tradicional, su desempeño como cocineras tradicionales ha servido de motivación a los turistas para que estos quieran conocer por medio de ellas

en primer a instancia la comida, pero también su cultura, sus tradiciones, la manera en la que viven, en general su comunidad.

Debido a esto, la organización de los encuentros de cocineras tradicionales ha sido relevantes para que las cocineras tengan un punto de contacto con las personas interesadas en explorar la cocina tradicional, los cuales han sido año con año exitosos. A pesar de esto, se creó que la organización de un encuentro anual es insuficiente para la promoción de la cocina tradicional, debido a eso los municipios han ido poco a poco incluyendo la participación de cocineras tradicionales en los diferentes eventos en los que se pueda contar con alimentos. No obstante, la promoción (ferias y encuentros) organizados por SECTUR son insuficientes además de que presentan desarticulación con otras instituciones que podrían servir de ayuda para la creación de mejores estrategias de promoción para la gastronomía tradicional.

Dicho todo lo anterior, queda claro que en la zona lacustre del lago de Pátzcuaro hay elementos suficientes para la creación de una ruta gastronómica que permita el desarrollo local de las comunidades. Empezando con el patrimonio gastronómico presente en las diferentes localidades de interés, también encontramos distintas dimensiones consideradas importantes para el desarrollo local como la cultura, el territorio, la identidad, los actores involucrados. Etc.

Con respecto al área turística, después del trabajo de campo se encontraron suficientes componentes que se consideran fundamentales para el diseño de una ruta turística, comenzando con el principal atractivo y que sería el eje central de la ruta, que es la cocina tradicional, así como las cocineras tradicionales; sin dejar de mencionar que las zonas elegidas tienen otros atractivos y servicios complementarios como hoteles, servicios médicos, farmacias y tiendas de conveniencia que hacen más atractiva la idea de una ruta gastronómica. Todos los lugares cuentan con redes carreteras, sistema de transporte que conecta un lugar con otro y presencia de alguna dependencia de gobierno encargada de la organización del turismo.

Bibliografía

- Acerenza, M. A. (2006). *Conceptualización, origen y evolución del turismo* . México: Trillas.
- Alburquerque Lloresns, F. (2015). El enfoque del desarrollo económico territorial . En P. y. Costamagna, *Enfoque, estrategia, e informacion para el desarrollo territorial* (págs. 12-42). Buenos Aires: Programa conectaDEL (BID FOMIN).
- Alvira Martín, F. (2002). *Perspectiva cualitativa/ perspectiva cuantitativa en la metodología social*. México DF: McGraw Hill.
- Americas, C. d. (23 de Mayo de 1995). *e-unwto.org*. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284401130>
- André, I. y. (2003). Redes y desarrollo local: la importancia del capital social y de la innovación. *Boletín de la A.G.E. N°.* 36, 117-127.
- Arias, F. G. (2006). *El proyecto de investigacion* . Caracas: Episteme .
- Arocena, J. (1995). *El desarrollo local. un desafio metodologico.* . Montevideo: CLAEH-Nueva Sociedad.
- Arocena, J. (2002). *El desarrollo local: Un desafio contemporaneo. Segunda edicion* . Uruguay: Taurus- Universidad Catolica .
- Arocena, J. (2003). La Tension actor sistema en los procesos contemporaneos de desarrollo. En L. y. Carrizo, *Desarrollo local y gobernanza. Enfoques Transdisciplinarios. Investigacion y politicas para el desarrollo en América Latina*. Punta del Este: Centro Latinoamericano de Economia Humana y la Universidad Catolica del Uruguay .
- Arriola, A. (2006). *researchgate.net*. Obtenido de Las rutas gastronomicas como estrategia de desarrollo turistico local: https://www.researchgate.net/publication/282133780_Las_rutas_gastronomicas_como_estrategia_de_desarrollo_turistico_local
- Avila Aldapa, R. M. (2007). *Turismo Cultural en México*. México: Trillas.
- Balcells I Junyent, J. (1994). *La investigacion social. Introduccion a los metodos y tecnicas* . Barcelona: ESPR-PPU.
- Barrera, E. (2006). *Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural mexicano*. México: Cuaderno 15. Patrimonio cultural y turismo.
- Benavides, G. (2002). *Alimentacion y gastronomia* . Lima: Universidad de San martin de Porres.

- Borrega, Y. (2004). *Cocina y patrimonio: Un elemento reivindicador de identidad*, XVII Reunion Anual de etnologia serie: *Anales de la reunion anual de Etnologia*, Tomo I. La paz: MUSEF.
- Briedenhann, J. y. (s.f.). Tourism routes as a tool of the economic development or rural areas-vibrant hope or imposible dream? En *Tourism Management* (págs. 71-79). [http://dx.doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00063-3](http://dx.doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00063-3).
- Canal, o. (14 de octubre de 2013). Elogio de la cocina mexicana- La cocina michoacana. México, México, México. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=oNi7F387aXs>
- Cebero López, B. y. (2004). Estudio de Caso. En J. L. F. Salvador Mata, *Diccionario enciclopedico de didactica*. Málaga: Aljibe.
- CEDOC. (2005). *Informe de Labores*. México: SECTUR.
- Chetty, S. (1996). The case study method for research in small- and medium- sized firms. *Internationall small business journal*, vol. 5 , Octubre-diciembre.
- CONEVAL. (2015). *coneval.org.mx*. Obtenido de Medicion de la pobreza en México: <https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/PobrezaInicio.aspx>
- CONEVAL. (2015). *Medicion de la pobreza*. Obtenido de <https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/PobrezaInicio.aspx>
- Corbetta, P. (2007). *Metodologia y tecnicas de la investigacion social*. Madrid: McGrae Hill .
- CPTM. (2018). *gob.mx*. Obtenido de SECTUR: <https://www.gob.mx/sectur/prensa/riqueza-gastronomica-ha-contribuido-al-crecimiento-del-turismo-en-mexico-sectur>
- Cultura, S. d. (2016). *politicasculturales.com.mx*. Obtenido de La gastronomía tradicional, patrimonio cultural y factor de desarrollo: <http://politicasculturales.com.mx/gastronomia-tradicional.html>
- Delgado, J. (1 de Enero-Junio. Universidad de los Andes de 2017). *revistas.saber.ula.ve*. Obtenido de Gestion del talento territorial para el desarrollo: Territorios que aprenden. En Revista Gerencial. : <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/visiongerencial/article/view/8192>
- Denzin, N. K. (2005). *The sage handbook of qualitative research* . London, Inglaterra: Sage.

- Díaz Argueta, J. C. (2006). *Reflexiones sobre el desarrollo local y regional. Unidades 1 Evolución en la concepción del Desarrollo, y Unidad 2 El Desarrollo Local*. Guatemala: Universidad Rafael Landívar.
- Díaz Argueta, J. C. (2006). *Reflexiones sobre el desarrollo local y regional. Unidades 3 El desarrollo economico local, y Unidad 4 Construcción de modelos de modelos de desarrollo local*. Guatemala: Universidad Rafael Landívar.
- Díaz, A. J. (2006). *Reflexiones sobre el desarrollo local y regional. Unidad 5 Experiencias de desarrollo local*. Guatemala: Universidad Rafael Landívar.
- Dimas Carlos, M. I. (29 de Octubre de 2020). Entrevista tesis. (N. Germes, Entrevistador)
- Escobar Almaza, D. (2008). *Cocineras Tradicionales. Experiencia de dos mujeres purépechas que participan en un proyecto de la Secretaria de Turismos de Michoacán*. México.
- Federacion, D. O. (2 de Septiembre de 2015). *dof.gob.mx*. Obtenido de ACUERDO para instrumentar la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5405996&fecha=02/09/2015
- Fuentes Cuiris, I. (28 de Octubre de 2020). Entrevista tesis. (N. Germes, Entrevistador)
- Garcia Garcia, J. A. (2013). *Metodología de la investigación, bioestadística y bioinformática en ciencias médicas y de la salud*, 2e. México: McGraw Hill.
- Giménez, G. (1996). Identidad social o el retorno del sujeto en sociología. . En L. Méndez, *Identidad* (págs. 183-205). México: UNAM.
- Gimenez, G. (México, CONACULTA-ITESO de 2007). *publicaciones.cucsh.udg.mx*. Obtenido de Estudios sobre la cultura y las identidades sociales: http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/pperiod/estsoc/pdf/estsoc_5/236.pdf
- Giménez, G. (2009). Cultura, identidad y memoria. Materiales para una sociología de los procesos culturales en las franjas fronterizas. *Frontera Norte*, 7-32.
- Giménez, G. (2012). La cultura como identidad y la identidad como cultura. ., 1-27.
- Gobierno, J. (14 de Diciembre de 2018). <https://sc.jalisco.gob.mx/>. Obtenido de Patrimonio material e inmaterial : <https://sc.jalisco.gob.mx/patrimonio-cultural>
- Hernandez Sampieri, R. F. (2014). *Metodología de la investigación* . México: McGraeHill, Sexta edición .
- Hernandez Sampieri, R. y. (2008). El matrimonio cuantitativo cualitativo: el paradigma mixto. En E. J. (presidente), *6° Congreso de investigación en sexología* . Villahermosa : Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

- Hernandez, R. F. (2010). *Metodología de la Investigacion* . México DF: McGraw-Hill / Interamericana Edidotes, S.A. de C.V. .
- INAFED. (2015). *siglo.inafed.gob.mx*. Obtenido de Lenguas indígenas: http://siglo.inafed.gob.mx/formate/cyp_1_catalogos.php
- INEGI. (2020). *inegi.org.mx*. Obtenido de Poblacion Tzintzuntzan: <https://www.inegi.org.mx/app/buscador/default.html?q=tzintzuntzan#tabMCcollapse-Indicadores>
- INEGI. (2020). *inegi.org.mx*. Obtenido de Poblacion Erongaricuaró: <https://www.inegi.org.mx/app/buscador/default.html?q=Erongar%C3%ADcuaro#tabMCcollapse-Indicadores>
- INEGI. (2020). *inegi.org.mx*. Obtenido de Poblacion Pátzcuaro: <https://www.inegi.org.mx/app/buscador/default.html?q=Patzcuaro#tabMCcollapse-Indicadores>
- INEGI. (2020). *inegi.org.mx*. Obtenido de Poblacion Quiroga: <https://www.inegi.org.mx/app/buscador/default.html?q=Quiroga#tabMCcollapse-Indicadores>
- Inmaterial, C. p. (París, 17 de Octubre de 2003). *M ISC/2003/CLT/CH/1 4*. Obtenido de Artículo 2 Definiciones .
- Jackson, C. (2004). Haciendo lo Natural? Mujer y Medio Ambiente en el Desarrollo . En V. G. Vázquez García, *Miradas al Futuro, Hacia la construccion de Ciudades Sustentables con Equidad de Genero* (págs. 169-208). México: IDRC.
- Ledhesma, M. (2018). *Tipos de Turismo, Nueva Clasificación*. Buenos Aires: OMPT.
- Magri Harsich, G. (2008). *El patrimonio gastronomico como parte del turismo*. Buenos Aire: Universidad de Palermo. Facultad de diseño y omunicacion. .
- Martínez Carazo, P. (2006). *El método de estudio de caso: estrategia metodologica de la investigacion cientifica* . <https://www.redalyc.org/pdf/646/64602005.pdf>.
- Matarasso, F. (2001). *Recognising culture. A series of briefing papers on culture and development*. London: UNESCO, Comedia y Canadian Heritage . Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/cultural-diversity/cultural-expressions/programmes/culture-for-development-indicators/resources/key-documents/>
- Mateo Manzo, A. (18 de Marzo de 2020). Entrevista tesis. (N. Germes, Entrevistador)

- Montecinos Torres, A. (2016). *Turismo gastronomico sostenible. planificacion de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos*. México: Centro Empresarial gastronomico hotelero (CEGAHO).
- Montecinos, A. (2012). *Planificacion del turismo gastronomico sostenible: servicios, rutas, productos y destinos*. México: CEGAHO.
- Montecinos, A. (5 de Julio de 2016). *cegaho.wordpress.com*. Obtenido de ¿Qué es un producto gastronomico?: <https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/>
- Nieves Rico, M. (1998). *Género, Medio Ambiente y Sustentabilidad del Desarrollo*. Santiago de Chile: CEPAL.
- OMT. (1998). *Introducción al Turismo*. OMT.
- OMT. (1998). *Introduccion al turismo* . OMT.
- OMT. (2012). *e-unwto.org*. Obtenido de Global report on food tourism: <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284414819>
- OMT. (30 de Enero de 2012). *e-unwto.org*. Obtenido de UNWTO Annual Report 2012: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284415373>
- Padilla, C. (20-24 de Noviembre de 2006). *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnografico, ponencia presentada en el VII congreso internacional de sociaologia rural*. Obtenido de Quito, Ecuador .
- Palafox de la Torre, J. (19 de Octubre de 2020). Entrevista tesis. (N. Germes, Entrevistador)
- Patricia, A. I. (2003). Redes y desarrollo Local: la importancia del capital social y de la innovación . *Boletín de la A.G.E.N.* 36, 117-127.
- Pereda, S. (1987). *Psicología experimental I: Metodología*. Madrid: Piramide .
- Putman, R. (2000). *Bowling alone: The collapse and revival of american community*. New York: Simon & Schuster.
- R, S. (1995). *The art of case studyresearch* . London : Sage .
- Ragin, C. (. (1992). *What is a case? Exploring the foundations of social inquiry*. New York: Cambridge University Press.
- Rausell Köster, P. (. (s.f.). *Cultura. Estrategia para el desarrollo loal*. Madrid: Direccion general de relaciones culturales y cientificas - AECl.
- Solorio Lucas, E. (2 de Octubre de 2020). Entrevista tesis. (N. Germes, Entrevistador)

- Stake, R. E. (1994). Case studies. En N. K. Denzin, (eds): *Handbook of Qualitative research*, (págs. 236-247). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Stake, R. E. (2005). *Investigacion con estudio de caso*. Madrid: Morata.
- UNESCO. (1991). *UNESCO*. Obtenido de <http://whc.unesco.org/en/list/585>
- UNESCO. (2001). *Informe relativo al estudio preliminar sobre la conveniencia de reglamentar en el ambito internacional la proteccion de la cultura tradicional y popular mediante un nuevo instrumento normativo*. París: UNESCO 161EX/15 .
- UNESCO. (2003). *ich.unesco.org*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n#art2>
- UNESCO. (2010). *Expediente de candidatura*. Nairobi.
- UNESCO. (2010). Representative list of the intangible cultural heritage of humanity. En UNESCO, *Traditional mexican cuisine- Ancestral, ongoing, community culture, the Michoacán paradigm*.
- UNESCO. (5 de Marzo de 2010). *unesdoc.unesco.org*. Obtenido de Informe anual: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000186939_spa
- (2010). *UNESCO, V sesion* . Nairobi.
- V. M Toledo, P. A.-I. (1992). *Plan Pátzcuaro 2000*. México: Friedrich Eberto Stiftung.
- Vargas Jimenez, Ileana. (2012). *Calidad en la educación superior*, 119-139.
- Vazquez Barquero, A. (2007). *Desarrollo endogeno. Teorias y politicas de desarrollo territorial*. Investigaciones Regionales .
- Villagomez Estrada, B. E. (12 de Octubre de 2020). Entrevista tesis. (N. Germes, Entrevistador)
- Yacuzzi, E. (2005). *"El estudio de caso como metodologia de investigacion: teoria, mecanismos causale, validacion"* . Inomics.
- Yin, R. (1989). *Case study research. Design and methods*. London: Sage.
- Yin, R. K. (1994). *Case Study Research- Design and Methods, Applied Social Research Methods*. Newbury Park, CA: Sage.
- Zeinab, J. (2016). Rutas gastronomicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualizacion en Cataluña. *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 1187-1198.

Anexos

Anexo 1. Cuestionario para entrevista dirigida a cocineras tradicionales

1. ¿Cómo se llama usted?
2. ¿de dónde es originaria?
3. ¿Cuál es su edad?
4. ¿desde hace cuánto es usted cocinera tradicional?
5. ¿Quién la designo como cocinera tradicional?
6. ¿sabe usted cuales fueron los requisitos para poder ser cocinera tradicional?
7. ¿Cuáles piensa usted que son las características de la gastronomía típica de su localidad?
8. ¿Cuáles son los platillos más representativos de su localidad?
9. ¿Cuál es la diferencia con otros platillos parecidos de la zona?
10. ¿Cuáles son los ingredientes principales?
11. ¿considera que la gastronomía y la cultura están relacionadas?
12. ¿Cómo se relacionan?
13. ¿Qué piensa usted de su cultura?
14. ¿Se siente parte de su cultura o identificada con ella?
15. ¿considera que la cultura ha cambiado con el paso de los años?
16. ¿considera que su labor como cocinera tradicional ayuda a preservar la cultura y a mejorar su localidad?
17. ¿Cómo ayudan las instituciones y organizaciones a las cocineras tradicionales?
18. ¿Qué tipo de apoyo les brindan?
19. ¿Quién la enseñó a cocinar --- quien las enseñó a cocinar a ellas?
20. ¿Cómo aprendió a cocinar y cómo fue su experiencia aprendiendo?
21. ¿Cuál fue el primer platillo que aprendió a cocinar?
22. ¿Cuándo cocina que tipo de vestimenta usa usted y quienes la enseñaron?
23. ¿Ha hecho alguna modificación a algún platillo de la receta original?
24. ¿Dónde compra los ingredientes que utiliza?
25. ¿Qué platillos le gusta preparar más o cuál es platillo favorito?

26. ¿Hay platillos que estén ligados con ceremonias, fiestas o tradiciones de su familia o de su población?
27. ¿Qué piensa de los “encuentros” o “ferias de cocineras tradicionales” que se llevan a cabo?
28. ¿Cree que en realidad se transmite la esencia de su cultura y sus tradiciones con estos eventos?
29. ¿tiene usted alguna propuesta para que se conozca su cultura?
30. ¿tiene usted un recetario, en el cual describa detalladamente sus recetas?
31. ¿Cómo le parecería la creación de una ruta gastronómica?

Anexo 2. Cuestionario para entrevista dirigida a funcionarios públicos

1. ¿Cómo se llama usted?
2. ¿de dónde es originario?
3. ¿Cuál es su edad?
4. ¿Qué cargo desempeña?
5. ¿Qué sabe al respecto de la designación de la gastronomía mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad?
6. ¿considera que la gastronomía típica de su localidad es un valor cultural y por qué?
7. ¿usted cree que exista una relación entre gastronomía y la cultura local?
8. ¿Cómo podría describir esa relación?
9. ¿Cree que la identidad cultural de su población está bien representada y conocida correctamente?
10. ¿considera que el gobierno está haciendo todo lo posible para destacar la gastronomía local?
11. ¿Cómo es la relación entre SECTUR, gobierno municipal y cocineras tradicionales?
12. ¿piensa usted que exista algún tipo de desarrollo derivado de la gastronomía?
13. ¿Qué acciones llevan a cabo tanto instituciones como organizaciones en pro del impulso a la gastronomía?
14. ¿Qué instituciones y organizaciones están involucradas con la gastronomía local?
15. ¿Qué criterios tomó SECTUR para la designación de las cocineras tradicionales?
16. ¿piensa que los eventos que se llevan a cabo con las cocineras tradicionales son suficientes para la promoción de la cultura gastronómica?
17. ¿tiene alguna otra alternativa?
18. ¿A que está comprometido el gobierno con las cocineras tradicionales y que labores específicas deben realizar ellas?
19. ¿Piensa usted que el conocimiento de las cocineras tradicionales es valorado?

20. ¿considera viable la creación de una ruta gastronómica que tenga como base a las cocineras tradicionales?

Anexo 3. Cuestionario para entrevista dirigida a prestadores de servicios

1. ¿Cómo se llama usted?
2. ¿de dónde es originario?
3. ¿Cuál es su edad?
4. ¿A qué se dedica?
5. ¿sabe usted sobre el nombramiento de la gastronomía mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad?
6. ¿Considera usted que la gastronomía típica de la localidad está siendo explotada a su máximo potencial?
7. ¿Piensa que la población sabe sobre el valor cultural de la gastronomía típica de la localidad?
8. ¿usted cree que exista una relación entre gastronomía y la cultura local?
9. ¿Cómo podría describir esa relación?
10. ¿considera que el gobierno está haciendo todo lo posible para destacar la gastronomía local?
11. ¿Piensa usted que exista algún tipo de desarrollo derivado de la gastronomía?
12. ¿Sabe a qué instituciones u organizaciones dirigirse cuando requiere hacer alguna petición relacionada a su actividad como prestador de servicios?
13. ¿Considera que tanto instituciones como organizaciones están impulsando correctamente la gastronomía local?
14. ¿según su experiencia como prestador de servicios, que acciones deberían de llevarse a cabo para lograr un mayor impulso de la gastronomía local?
15. ¿Piensa usted que el conocimiento de las cocineras tradicionales es valorado?
16. ¿Considera viable la creación de una ruta gastronómica que tenga como base a las cocineras tradicionales?

Anexo 4. Cuestionario para entrevista dirigida a funcionaria SECTUR, Michoacán

1. ¿Como se llama?
2. ¿Qué cargo tiene?
3. ¿Considera que la gastronomía típica del estado es un valor cultural y por qué?
4. ¿Usted cree que exista una relación entre gastronomía y la cultura local?
5. ¿Cree que la identidad cultural del estado está bien representada y es conocida en el exterior de manera apropiada?
6. ¿Cómo fue le proceso de inscripción de México en particular del paradigma de Michoacán como patrimonio inmaterial de la humanidad?
7. ¿Cómo fue el proceso de creación de cocineras tradicional?
8. ¿Qué necesidades observaron para crear cocineras tradicionales?
9. ¿Qué parámetros tomaron para decidir quién sería cocinera tradicional?
10. ¿Después de las primeras inscripciones como es el proceso para poder ser cocinera tradicional?
11. ¿Cómo fue la búsqueda de los integrantes?
12. ¿Cómo es el contacto con las cocineras tradicionales?
13. ¿Cómo es su forma de trabajar?
14. ¿Cuáles son las obligaciones de las cocineras tradicionales?
15. ¿Qué hace SECTUR por las cocineras tradicionales?
16. ¿Creen que es suficiente la organización del encuentro de cocineras tradicionales una vez al año?
17. ¿Por qué no se cambia de sede?
18. ¿Hay vínculos con organizaciones no gubernamentales?
19. ¿Se ha observado fortalecimiento en la cultura y en la gastronomía después de las cocineras tradicionales?
20. ¿Qué hace SECTUR para destacar la gastronomía típica?
21. ¿Qué es la distinción de nuevo valor?