ARTÍCULO CIENTÍFICO

Rivar
REVISTA IBEROAMERICANA DE VITICULTURA, AGROINDUSTRIA Y RURALIDAD

Editada por el Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile

HERENCIA A LA MESA: CULTURA ALIMENTARIA Y VALORES DE UNA COMUNIDAD MEXICANA

Heritage on the table: Food culture and values in a Mexican community
Patrimonio à mesa: Saberes culinários e valores em uma comunidade do Mexico

Joel Alejandro Flores Arzaluz
Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan
Huixquilucan, México
ORCID 0000-0003-4577-319X
alejandrofarzaluz@gmail.com

Diana Castro Ricalde
Universidad Autónoma del Estado de México
Toluca, México
ORCID 0000-0001-6441-7153
dmcastror@uaemex.mx

Rebeca Osorio González
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales
Toluca, México
ORCID 0000-0001-8901-8124
rosoriog@uaemex.mx

Volumen 13, número 41, 32-47, octubre 2026
ISSN 0719-4994

Artículo de investigación
https://doi.org/10.35588/2kq3qy69

Recibido
31 de enero de 2026

Aceptado
22 de junio de 2026

Publicado
13 de noviembre de 2026

Financiamiento
El presente artículo surge gracias a información derivada del Trabajo Terminal de Grado, titulado «Guía para el diseño de programas de educación patrimonial relacionados con la transmisión de la cultura alimentaria en Huixquilucan, México», que tuvo una duración de dos años, desde agosto 2023 hasta octubre de 2025. Fue elaborado para obtener el grado de Maestro en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana, programa ofertado en el Centro de Investigación en Estudios Turísticos y Gastronómicos de la Universidad Autónoma del Estado de México, con número de registro ante la Dirección de Estudios Avanzados MAGGTM-0224.

Cómo citar
Flores Arzaluz, J.A., Castro Ricalde, D. y Osorio González, R. (2026). Herencia a la mesa: Cultura alimentaria y valores de una comunidad mexicana. *RIVAR, 13*(41), 32-47. https://doi.org/10.35588/2kq3qy69

ABSTRACT
The lack of connection between individuals and the food produced in their territory is frequently manifested in events such as fairs, festivals and religious celebrations—often supported by governmental institutions—where culinary knowledge, values, and habits are showcased. This disconnection is attributed to an alienation from their own food culture and a lack of community engagement in the elements that constitute their legacy. To mitigate this issue, the study seeks to understand food culture and its role in preservation the inhabitants of Ignacio Allende in Huixquilucan, State of Mexico that could foster a revaluation of its significance in this linkage. In methodological terms, a mixed-method research approach is employed to characterize the population and analyze the knowledge of their culture as well as the perceptions of this rural community regarding ingredients, practices and dishes, all of this through questionnaires and focus groups. The relevance of this study lies in the identification of seven essential elements that comprise a people's food culture, which is considered imperative for encouraging collective involvement in projects that ensure the knowledge and the continuity of their heritage.

KEYWORDS
Food customs, feeding habits, cultural heritage, intangible cultural heritage, social values.

RESUMEN
La falta de vinculación de las personas con los alimentos de su territorio suele manifestarse en eventos como ferias, festivales y fiestas religiosas, apoyadas frecuentemente por instituciones gubernamentales, pero no por los pobladores, donde se exponen saberes, valores y hábitos alimentarios. Esa desconexión se atribuye al desconocimiento de su propia cultura alimentaria y a la falta de participación comunitaria en aquello que conforma su legado. Para paliar dicho problema, esta investigación busca comprender la cultura alimentaria y el papel que juega en su preservación la comunidad rural de Ignacio Allende en Huixquilucan, Estado de México, para contribuir a la valoración de su rol en esta vinculación. En términos metodológicos, se emplea un enfoque mixto de investigación para caracterizar a la población, para analizar el conocimiento de su cultura y la percepción de los habitantes en torno a ingredientes, prácticas y platillos, todo ello por medio de cuestionarios y grupos focales. La relevancia del estudio reside en los resultados: se caracterizan siete elementos esenciales que conforman la cultura alimentaria de un pueblo, lo que se considera necesario para estimular el involucramiento del colectivo en proyectos que aseguren el conocimiento y la continuidad de su patrimonio cultural.

PALABRAS CLAVE
Costumbres alimenticias, hábitos alimentarios, patrimonio cultural inmaterial, valores sociales.

RESUMO
A desvinculação entre as pessoas e os alimentos de seu território costuma manifestar-se em eventos como feiras, festivais e festas religiosas — frequentemente apoiados por instituições governamentais — onde se expõem saberes, valores e hábitos alimentares. Essa desconexão é atribuída ao desconhecimento da própria cultura alimentar e à falta de participação comunitária naquilo que constitui o seu legado. Para paliar este problema, esta investigação procura compreender a cultura alimentar e o papel que a comunidade rural de Ignacio Allende, em Huixquilucan, Estado do México, desempenha na sua preservação, a fim de contribuir para a valorização do seu papel nesse vínculo. Em termos metodológicos, emprega-se uma abordagem de pesquisa mista para caracterizar a população, analisar o conhecimento de sua cultura e a percepção dos habitantes em relação a ingredientes, práticas e iguarias, tudo isso por meio da aplicação de questionários e grupos focais. A relevância do estudo reside nos resultados: caracterizam-se sete elementos essenciais que conformam a cultura alimentar de um povo, o que se considera necessário para estimular o envolvimento do coletivo em projetos que assegurem o conhecimento e a continuidade do seu patrimônio cultural.

PALAVRAS-CHAVE
Comportamento alimentar, costumes alimentares, patrimônio cultural imaterial, valores sociais.

Introducción

El acto de alimentarse se constituye como un objeto de estudio complejo cuya riqueza se ha revelado mediante un diálogo entre disciplinas. Por ejemplo, durante la década de 1980 en México, los estudios generados desde el contexto de la salud permitieron identificar un cambio en la dieta, pasando de una rica, variada y nutritiva cocina tradicional fundamentada en cereales y leguminosas, a una muy accesible y asequible cocina cargada de alimentos ultraprocesados, con grandes cantidades de grasas y azúcares, que desencadenó en problemas de salud como obesidad, desnutrición, diabetes e hipertensión, afectando en mayor medida a los estratos marginados del país (Ibarra-Sánchez et al., 2016; Gómez y Velázquez, 2019).

El desarrollo de estas perspectivas permitió comprender que aspectos como la identificación, la obtención, la producción y el procesamiento de todo lo que se considera alimento se aborda a través del concepto de cultura alimentaria. Es definida como un sistema de conocimientos y valores asociados a la alimentación que establece el grupo social de un determinado territorio, para comprender e interactuar con el mundo que lo rodea. Por su parte, se manifiesta en acciones, prácticas, productos y modos de consumo con significados comunes entre sus integrantes; que se heredan y transmiten generacionalmente, que reflejan su identidad y que permiten diferenciar a un grupo de otros (Duhart, 2002; Hernández, 2018; Ekmeiro-Salvado y Matos-López, 2022).

Hoy día se habla de una «gastronomía nacional» que, se piensa, invisibiliza a las cocinas regionales y la diversidad de sus conocimientos, productos y técnicas. En términos turísticos y políticos, se considera un instrumento que genera beneficios para los destinos a través de su rentabilización. No obstante, en muchas ocasiones, quienes poseen y usan los conocimientos quedan marginados, mientras versiones manipuladas y comercializables de las tradiciones son apropiadas por personas ajenas al grupo social que las ve nacer (Hernández, 2018; Campos y Favila, 2018).

Al menos en eventos que se promueven desde algunos entes de gobierno, un rasgo recurrente que se observa es justamente la falta de participación de las comunidades al momento de su organización. Probablemente porque, desde un aspecto económico o político, sea más importante ofrecer experiencias estandarizadas a los turistas y visitantes que asisten a tianguis, ferias, festivales y ceremonias. En Huixquilucan, Estado de México, se celebra desde 2017 la Feria Anual del Conejo y el Pulque, donde se priorizan intereses de cunicultores —organizadores del evento—, quienes además de platillos con base en este mamífero como ingrediente principal, integran elementos gastronómicos procedentes de otros estados que no reflejan la cultura alimentaria del municipio.

Es evidente que, aun cuando se pretende exponer las costumbres, hábitos y alimentos de la cocina de la región, suelen dejarse de lado los productos, recetas y bebidas que los grupos sociales producen, consumen y con los que se identifican.

CC BY
RIVAR Volumen 13, número 41, 2026: 32-47 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

De ahí que sea necesario cuestionar qué reconoce una comunidad de su propia cultura alimentaria; para ello, se planteó como objetivo explicar los elementos que conforman la cultural alimentaria a través de la percepción de una comunidad en México.

Fundamentos teóricos

La cultura alimentaria suele abordase como una serie de procesos históricos que se desarrollan en un territorio determinado por recursos propios. Se adaptan a intercambios e influencias de otras culturas por motivos de movilidad, laborales, deportivos, religiosos, entre otros, en gran medida resultado de la globalización. Pese a lo anterior, los grupos sociales suelen mantener intactos aquellos elementos que considera como parte de su esencia (Duhart, 2002; Hernández, 2018; Jaramillo y Lozada, 2018).

Desde una perspectiva patrimonial, que sirvió de guía para este estudio, este enfoque parte de la sensibilización de los individuos para favorecer procesos de legitimización, identización y patrimonialización, mediante la atribución de significados y vínculos entre las personas y un conjunto de bienes culturales que tienen el potencial de convertirse en patrimonio. Tales bienes, tangibles e intangibles, dan identidad individual y colectiva, son susceptibles de heredarse y se manifiestan abarcando aspectos de la vida diaria como las prácticas, los conocimientos, los hábitos o las decisiones de un grupo, en este caso, relacionados con la alimentación (Medina, 2017; Moro, 2023; Loaiza et al., 2023).

Para guiar este enfoque patrimonial, conviene distinguir las tres dimensiones para la construcción del patrimonio: la institucional, la individual y la comunitaria (Tabla 1), destacando que la individual deriva en un patrimonio que refleja aquello que verdaderamente tiene valor para las personas y que es necesario para permear en la dimensión comunitaria, donde los grupos sociales reconocen y se empoderan voluntariamente en favor de su herencia cultural (Fontal y Gómez-Redondo, 2015).

Tabla 1. Dimensiones para la construcción del patrimonio
Table 1. Dimensions for heritage construction

Dimensión	Institucional	Individual	Comunitaria
Objetivo	Legitimizar los significados del patrimonio en su contexto original.	Atribuir significados al patrimonio en el contexto actual.	Generar nuevos entornos identitarios para dotar de sentido al contexto.
Agente de construcción	La institución, entendida como el grupo de personas que posee un conjunto de normas, costumbres o prácticas que regulan su comportamiento.	El individuo, en solitario o en grupo; a través de sus relaciones con otros individuos o con el entorno.	La comunidad, activa, informada, consciente de su potencial y plenamente integrada dentro del sistema cultural al que pertenece.
Modo de construcción	Selección de bienes de valor artístico, histórico, documental.	De manera individual, se construyen significados en torno a la propiedad simbólica de ciertos bienes a partir de relaciones cognitivas y socioafectivas. De manera colectiva, se comparten estos significados con otras personas para lograr una significación consensuada.	Se fomenta el aprendizaje y la recuperación de los signos de identidad propios de cada grupo social a partir de una acción -de preferencia educativa- que promueva la participación en aquellos que se quiere preservar y transmitir como representación significativa del tiempo y del entorno.
Resultado	Bienes ajenos a las dinámicas actuales, los cuales se mantienen y perpetúan con la finalidad de no perderse.	El patrimonio es el vínculo entre las personas y los bienes. El patrimonio es real, aprehendido, apropiado y se considera una seña de identidad.	Acervo patrimonial propio, autónomo y sin imposiciones.
Consecuencias	Las personas, colectivos o comunidades que tiene pocos, o ningún vínculo con el patrimonio construido por esta dimensión, no se interesan en acciones para su cuidado y conservación.	Otras personas comparten los mismos significados con el bien y se da paso a la identidad individual y colectiva.	La comunidad reconoce y aprende desde su herencia cultural, se empodera para crear, transformar y proyectar su identidad.

Fuente: elaboración propia con base en Fontal y Gómez-Redondo (2015). Source: own elaboration based on Fontal and Gómez-Redondo (2015).

RIVAR Volumen 13, número 41, 2026: 32-47 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

Sin importar la dimensión que se adopte, las personas tanto de manera individual como colectiva requieren adquirir aprendizajes significativos que abonen a la construcción o al reforzamiento de vínculos que contribuyan a la transmisión y apropiación de su cultura, en este caso alimentaria.

Diseño metodológico

Esta investigación empleó un enfoque mixto de diseño exploratorio secuencial; en una primera etapa de la fase cualitativa y con el objetivo de identificar los elementos esenciales que, de acuerdo con la literatura académica y científica conforman la cultura alimentaria, se seleccionaron y analizaron 54 textos provenientes de diversas fuentes: artículos de revistas especializadas; libros y capítulos de libros; episodios de radio y podcasts; charlas, conferencias, conversatorios y presentaciones en audio y video; cortometrajes; tesis de licenciatura, maestría y doctorado.

Durante la búsqueda se recurrió a los buscadores Dialnet, Google Académico y Google Web, Latindex, Redalyc, ResearchGate, Scielo, Vimeo y YouTube, filtrando los resultados con las palabras clave «cultura alimentaria» y «food culture», y luego se eligieron documentos de los últimos diez años. Al momento de su examen, se empleó el método de análisis temático iterativo con el software ATLAS.ti®; a través de este programa, y una vez citados y codificados los textos, se procedió a determinar su coocurrencia (Flores-Kanter y Medrano, 2019).

Tras una primera revisión de los documentos, se pudieron identificar 16 enfoques relacionados con el tema: el cultural —el predominante—, el antropológico, de la salud y el social. Con el análisis de coocurrencia (que incluyó herramientas de Inteligencia Artificial para la densidad semántica y la depuración de sinónimos) se fueron depurando los códigos hasta llegar a 54 organizados en once categorías —costumbres, disponibilidad de alimentos, diversidad culinaria, hábitos alimentarios, identidades, ingredientes locales, normas, prácticas culinarias, prácticas de producción, tradiciones y valores— que, en una segunda etapa de la misma fase cualitativa, sirvieron para contrastar y caracterizar la información con la realidad: una comunidad rural de Huixquilucan, Estado de México.

La dinámica sociocultural de la comunidad de Ignacio Allende experimenta una problemática similar a las comunidades vecinas, con las cuales comparte un contexto geográfico e histórico. Sin embargo, debe aclararse que pertenece al municipio de Huixquilucan, una zona con alto desarrollo urbano y económico como es el caso de Interlomas, área pudiente y en rápido crecimiento que contrasta con estas comunidades rurales que se encuentran en peligro de desaparición toda vez que constituyen una franja de transición o periferia con la zona metropolitana del Valle de México.

De aquí la importancia de tratar de preservar las tradiciones y costumbres de la etnia otomí que ahí habitó y que todavía predomina, manteniendo prácticas agrícolas y de recolección que ya no se ven en otras áreas del mismo municipio.

CC BY

A 2.816 metros sobre el nivel del mar, con un clima semifrío-subhúmedo, esta comunidad basa su sustento en el cultivo de maíz, haba, frijol y avena, el aprovechamiento del maguey y la recolección de hongos (Baca, 1998). Además, su cercanía a la cabecera municipal —cinco minutos de distancia— y la disposición de sus habitantes para mostrar su organización y modo de vida, la consolidaron como la opción más viable para la investigación.

Por lo cual, para determinar en la realidad los elementos esenciales que conforman la cultura alimentaria del lugar, se organizó un grupo focal con vecinos que representaban al menos el 50% de los dieciocho parajes y calles que integran este poblado. Esta técnica se enfoca en el conjunto de actitudes, experiencias y creencias expresadas por los participantes durante una sesión de interacción dirigida (Sánchez et al., 2021; Flores y Mora, 2023).

El grupo estuvo conformado por nueve sujetos con más de 25 años continuos viviendo en la comunidad, originarios del municipio de Huixquilucan, que valoran la cocina local y que, por su edad o experiencia, podían proporcionar información sobre la cultura alimentaria local y sus cambios al paso de los años. Principalmente asistieron mujeres, que en la mayoría de los casos se mostraron como las responsables del hogar, aunque el sexo o la ocupación no representaban características esenciales del grupo demográfico clave para el estudio. Los testimonios recabados permitieron confirmar la existencia de las once categorías de la primera etapa.

A partir de estas categorías se configuraron las dimensiones de estudio para una tercera y última etapa, ahora en la fase cuantitativa; en ella se diseñó un cuestionario en Escala de Likert para determinar el grado de acuerdo que los habitantes de la comunidad de Ignacio Allende perciben respecto de cada dimensión de la cultura alimentaria. Dicha escala tiene la capacidad de evaluar opiniones mediante la asignación de puntuaciones a una serie de afirmaciones; lo que resulta útil para explorar aspectos de una actitud, tanto en sentido (positivo o negativo), como en intensidad (cuánto está de acuerdo o en desacuerdo) (Bravo y Valenzuela, 2019).

La construcción del cuestionario se realizó con el software Forms de Microsoft, pensado para autoadministrarse en línea desde un dispositivo celular entre la población de estudio, considerando que gran parte de la población de este municipio participa en chats vecinales donde se difunde información de interés, así como programas y servicios públicos, aunque también se atienden servicios de emergencia por parte del gobierno municipal. Los cálculos se realizaron con apoyo del software JASP® el cual permite efectuar cálculos para análisis estadísticos descriptivos, inferenciales y de múltiples variantes (Goss-Sampson, 2018).

Para verificar la validez y confiabilidad del instrumento, se aplicó un cuestionario piloto a 65 habitantes de localidades vecinas empleando pruebas de consistencia interna mediante el cálculo del Alfa de Cronbach; y la validez de constructo, a través de un Análisis Factorial Exploratorio. Se obtuvieron valores de 0.924 para el primero y se determinó la reagrupación de las once dimensiones iniciales en solo siete.

CC BY
RIVAR Volumen 13, número 41, 2026: 32-47 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

Las siete dimensiones explicaron el 72.319% de la varianza, lo cual indica que el instrumento brinda una estructura factorial clara y por lo tanto existen diferencias en las respuestas; un índice de Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) de 0.728, que dan cuenta que los datos son adecuados y se obtendrán resultados significativos; y una prueba de esfericidad de Bartlett significativa (Chi-cuadrado = 1132.995, gl = 351, Sig. = <0.001) que comprueba que los ítems tienen la suficiente relación entre ellos y tiene sentido agruparlos de esta manera (Guerrero, 2018).

De esta forma, las nuevas siete dimensiones se renombraron después de reconsiderar el enfoque que aportaba cada una de ellas, quedando de la siguiente manera: tradiciones alimentarias, valores en torno a la alimentación, diversidad culinaria, identidades alimentarias, ingredientes locales, hábitos alimentarios y prácticas culinarias.

El cuestionario final se orientó a miembros de la comunidad de estudio con edades entre los 15 y los 64 años, sin distinción de género, ocupación, nivel de estudios o estado civil. El tamaño de la muestra se determinó mediante un muestreo por conveniencia de método no probabilístico, principalmente por la naturaleza descriptiva de esta fase, donde el objetivo radicó en identificar patrones significativos a través de métodos estadísticos en participantes con interés para esta investigación (Otzen y Manterola, 2017).

Para minimizar el sesgo en este tipo de muestreo, se empleó como estrategia la difusión masiva del cuestionario, para un mayor alcance dentro de la población, una participación lo más diversa posible y evitar cualquier influencia sobre su selección. De ahí que, también se incluyera una serie de ramificaciones en las preguntas iniciales a fin de discriminar los resultados para cumplir con las especificaciones. De esta manera, el cuestionario se difundió mediante los chats vecinales, logrando recabar un total de 87 respuestas durante una semana que se mantuvo abierto y en constante difusión.

Para la medición de la variable cultura alimentaria, se integraron entre dos y ocho indicadores por cada dimensión, que dieron origen a 28 ítems en escala de Likert (Tabla 2) con cinco opciones de respuesta: 1, Totalmente en desacuerdo; 2, En desacuerdo; 3, Ni de acuerdo ni en desacuerdo; 4, De acuerdo; 5, Totalmente de acuerdo.

Tabla 2. Dimensiones relacionadas con cultura alimentaria
Table 2. Dimensions related to food culture

Dimensión de la cultura alimentaria	Indicadores	Ítems de la Escala de Likert
I. Tradiciones alimentarias	Presencia de platillos tradicionales ancestrales	En mi comunidad se siguen preparando platillos tradicionales ancestrales.
	Presencia de costumbres heredadas en la preparación de alimentos	En mi comunidad se conservan costumbres heredadas en la preparación de alimentos.
	Continuidad de la tradición	En mi familia o en mi comunidad, hay formas particulares de preparar o consumir alimentos que se siguen por tradición.
	Transmisión de prácticas alimentarias en la familia	En mi familia se preparan alimentos que han pasado de generación en generación.
	Métodos tradicionales aplicados en la producción de alimentos	En mi comunidad, la producción de alimentos continúa realizándose con métodos tradicionales aprendidos de generaciones anteriores.
	Creencias o mitos presentes en la producción y consumo de alimentos	En mi comunidad existen creencias o mitos que orientan la forma en que se cultivan, crían o cosechan los alimentos.
	Reconocimiento de ingredientes nativos	Puedo identificar con facilidad ingredientes originarios de mi comunidad.
	Accesibilidad a alimentos locales	En mi comunidad es fácil conseguir alimentos que se producen localmente.
II. Valores en torno a la alimentación	Expresión de identidad alimentaria	Lo que elijo cotidianamente para comer es un reflejo de mi identidad, me representa totalmente.
	Influencia de valores grupales	La forma en la que consumimos alimentos en mi familia se relaciona con lo que consideramos importante: respeto a las tradiciones, apoyo a los productores locales, consumo de ingredientes endémicos, etcétera.
	Congruencia con los valores personales y con la identidad colectiva	Me siento responsable de preservar los conocimientos culinarios de mi familia y de mi comunidad.
	Elementos propios relacionados con los valores personales	Los alimentos que consumo suelen reflejar mis creencias personales como el cuidado de mi salud, protección del medio ambiente, bienestar general, etcétera.
	Valoración de las prácticas de producción de alimentos en el entorno	Considero que la producción de alimentos en mi comunidad se basa en el aprovechamiento de los recursos naturales presentes en el territorio.

RIVAR Volumen 13, número 41, 2026: 32-47 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

III. Diversidad culinaria	Percepción de la diversidad culinaria	Me gusta integrar ingredientes de otros lugares en mi alimentación cotidiana.
	Preservación tradición	Evito consumir alimentos que desconozco o que me resultan ajenos culturalmente hablando.
	Reconocimiento de diversidad culinaria	Busco probar alimentos nuevos que no pertenecen a mi cultura alimentaria para expandir mi repertorio alimenticio.
	Incorporación de diversidad culinaria a la alimentación cotidiana	Considero que los procesos de globalización enriquecen la variedad de alimentos que tengo a mi disposición.
IV. Identidad alimentaria	Internalización de la identidad alimentaria	Me apego a ciertas formas de consumir alimentos porque así me lo enseñaron.
	Normas que influyen en la identidad alimentaria colectiva	En mi comunidad hay formas para preparar y consumir alimentos que todos respetan de forma implícita.
	Participación en eventos de identidad alimentaria colectiva	Participo regularmente en eventos tradicionales donde se preparan o consumen alimentos.
	Expresión de identidad y pertenencia colectiva	Elegir algunos alimentos es una forma de expresar mi pertenencia a la familia, a mi comunidad.
V. Ingredientes locales	Preferencias relacionadas con lo natural	Cuando elijo mis alimentos, prefiero aquéllos que son naturales o tienen ingredientes frescos.
	Valor atribuido a los ingredientes locales	Los ingredientes de la región tienen un valor especial para mí y mi familia.
	Conocimiento de los ingredientes	Conozco el origen y formas de producción de la mayoría de los ingredientes que consumo.
VI. Hábitos alimentarios	Patrones para la selección de alimentos	La selección de mis alimentos es reflejo de lo que se come en mi comunidad.
	Patrones para aceptación o rechazo de alimentos	Hay alimentos que no consumo porque me causan asco o disgusto (como vísceras, menudencias, insectos, etcétera).
VII. Prácticas culinarias	Alimentos de temporada	Ingiero alimentos que son de la estación o propios de la temporada.
	Prácticas heredadas	Para cocinar mis alimentos aplico técnicas que aprendí de mis padres, abuelos o de personas mayores que yo.

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Resultados

A continuación, se presentan los hallazgos del estudio, organizados en dos secciones que corresponden a cada una de las fases de la metodología; se toman hallazgos recopilados y analizados en un enfoque cualitativo, para validarlos a través de análisis estadísticos de un enfoque cuantitativo.

Resultados de la fase cualitativa (exploratoria)

La revisión de los 54 documentos demostró que el concepto de cultura alimentaria se ha abordado, además del aspecto cultural, desde enfoques diversos que, en muchos casos, se combinan con otros. Ordenados por frecuencia se reconocen los siguientes: social, salud, antropológico, histórico, económico, ambiental y crítico.

El análisis sistemático permitió identificar más de quince mil códigos que tras la evaluación de su coocurrencia se agruparon en once categorías, las cuales se contrastaron en el contexto de la comunidad de estudio para confirmar su presencia bajo las percepciones de los entrevistados. Así, el grupo focal permitió validar la presencia de las categorías previstas; sin embargo, durante el discurso de los participantes se manifestaron como una red de conceptos interconectados, revelando la necesidad de transitar hacia una fase cuantitativa que aporte orden y estructura. A continuación, se presentan los cuatro ejes de la conversación identificados:

Primero, festividades importantes como el Día de Muertos, la fiesta patronal, las fiestas patrias y la Semana Santa; incluso una festividad extinta: «el 16 chiquito», una representación de las fiestas patrias para niños con juegos, kermés, desfile y la coronación de una reina. «Lástima que ya no se hace… iba casi todo el pueblo… yo me acuerdo que, yo llevaba a mis hijas vestidas de Adelitas con sus faldas de colores y sus trenzas con moños; y que aprovechábamos para tomarnos un raspado de pulque, para *la calor*» (testimonio 3, habitante de Ignacio Allende).

Segundo, platillos tradicionales regionales para el casamiento como mole con hongos, chilacayote y carne de puerco; la corconeta (habas secas tostadas), la barbacoa enchilada, las gorditas de maíz (con harina de elote, manteca, huevo, bicarbonato y queso), los tamales doblados (masa de maíz azul, carne de cerdo y salsa verde), las paseaditas (tortillas dobladitas con salsa verde o pasilla y queso) y la salsa de haba (habas, chiles asados, ajo y cebolla). «Mi mamá hacía la mejor salsa de haba del pueblo; y se sabía todas las técnicas de cocido: asado al comal y al rescoldo, a las brasas y en piedras de hormiguero, hasta metía a cocer en hornos bajo tierra, en hoyos que nosotros le ayudábamos a hacer» (testimonio 1, habitante de Ignacio Allende).

Tercero, los productos disponibles en la región, con especial atención a los obtenidos de la milpa como la calabaza, el chilacayote, los elotes, las flores de calabaza, las habas, el maíz azul, los huauzontles y los xocoyoles; así como los de temporada como

CC BY
RIVAR Volumen 13, número 41, 2026: 32-47 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

los hongos, los quiotes, la flor de maguey y los gusanos de maguey.

Además, las prácticas de producción de alimentos: el raspado de maguey para el pulque, la crianza de borrego, conejo y vacas lecheras; técnicas de cocción diferentes a la par de la fritura superficial y profunda, el hervido, el sudado y el tostado, entre otras prácticas culinarias comunes como el capeado y la molienda en metate y molcajete. Es importante mencionar que también emergieron expresiones sobre hábitos, identidades, normas y valores asociados a la alimentación que no presentaron la consistencia necesaria para incluirse en los ejes descritos.

Como puede observarse, a diferencia de lo que ocurre en las ferias comerciales organizadas por el Gobierno municipal —mencionadas en la problemática, donde se tiende a homologar la oferta y a exponer productos ajenos a la comunidad—, los habitantes de Ignacio Allende, Huixquilucan, concuerdan en la necesidad de continuar fortaleciendo su cultura alimentaria a través de la recolección, preparación y venta de sus ingredientes endémicos y platillos tradicionales, y que eso tiene que hacerse al interior de la propia población; y que su participación en eventos de ellos y para ellos es indispensable, porque dichas festividades les dotan de identidad colectiva.

Resultados de la fase cuantitativa (descriptiva)

Las once categorías surgidas en la primera fase se emplearon para definir las dimensiones de estudio de la variable de la fase cuantitativa. El instrumento de medición ayudó a esclarecer los siete elementos que conforman la cultura alimentaria:

- Tradiciones alimentarias.
- Valores en torno a la alimentación.
- Diversidad culinaria.
- Identidades alimentarias.
- Ingredientes locales.
- Hábitos alimentarios.
- Prácticas culinarias.

La revisión de las medianas de cada uno de los ítems demostró mayoritariamente un grado de acuerdo alto en el 70% de ellos, muy alto en el 26% y neutral en el 4% restante, que demuestran validez y consistencia mediante el cálculo de la desviación estándar con valores entre 0.700 y 1.457 que indican cierta variabilidad en las respuestas.

De manera similar, las frecuencias de estos mismos ítems agrupados en las dimensiones de la variable de cultura alimentaria evidenciaron un alto grado de acuerdo en tres de los siete elementos esenciales: tradiciones alimentarias (47%); este alto

consenso refleja sin duda que ciertas prácticas alimentarias siguen persistiendo, como las «gorditas de maíz» y la «sopa de haba». También en diversidad hubo alto acuerdo (47%), ya que predominan múltiples técnicas, ingredientes, platillos que todavía se aplican, recolectan y preparan.

Otro elemento esencial que mostró un alto valor fue el de las prácticas culinarias (con 61%) ya que los pobladores encuestados reconocen que continúan aplicando técnicas locales como el uso de piedras de hormiguero y la molienda en metate, entre otras; igualmente, hay un nivel fuerte de acuerdo en los cuatro elementos restantes: valores en torno a la alimentación (41%), ingredientes locales (43%), identidades (40%) y los hábitos alimentarios (30%). El cálculo de la desviación estándar también arrojó valores entre 0.636 y 1.017 en las dimensiones que indican una variabilidad adecuada para escalas de Likert, mientras que el cálculo del Alfa de Cronbach arrojó un valor de 0.875 que sugiere un alto nivel de confiabilidad en el instrumento.

Por último, la prueba H de Kruskal-Wallis empleada para determinar si la edad de los participantes influía en las variables, arrojó un valor de 2.806, con 4 grados libertad y una significación 0.591 en la variable de la cultura alimentaria; el bajo nivel de significancia sugiere que no hay relación estadísticamente significativa entre los elementos de la cultura y los rangos de edad.

Conclusiones

El estudio posibilita comprender que la cultura alimentaria se compone de siete elementos interconectados que constituyen un sistema complejo que engloba los bienes, tangibles e intangibles de la alimentación. En entornos rurales periféricos como el del espacio estudiado, puede verse que es un sistema dinámico cuyas siete dimensiones dan cuenta tanto de los saberes declarativos de los pobladores, como de los procedimentales, toda vez que se documentan ingredientes, técnicas de preparación, platillos, tradiciones, hábitos y prácticas tradicionales.

La percepción de la comunidad de estudio no solo confirmó la presencia de todos los elementos en sus prácticas habituales, sino que también sirvió para esclarecer que en conjunto configuran su base cultural. En otras palabras, los recursos alimenticios disponibles, moldeados por la geografía del territorio, dan forma a los conocimientos, rituales, técnicas y normas que definen la identidad de estos grupos étnicos que, además, habitan en zonas rurales.

La comunidad otomí en específico se caracteriza por su profundo arraigo a los productos de la milpa y del maguey, donde los saberes deben continuar transmitiéndose intergeneracionalmente, de manera local, y al margen de los esfuerzos gubernamentales por atraer más visitantes a la región, sin importar la identidad cultural predominante, que adquiere su mayor expresión en la gastronomía.

CC BY
RIVAR Volumen 13, número 41, 2026: 32-47 • ISSN online 0719-4994
Instituto de Estudios Avanzados, Universidad de Santiago de Chile

Es así como la cultura alimentaria se convierte en algo real, aprehendido y apropiado que da identidad, lo que a su vez permite conformar un acervo patrimonial propio, libre de imposiciones. Ante esto, la participación de la comunidad se considera indispensable en acciones para facilitar la transmisión de su propia cultura; porque en la medida en que compartan los mismos significados, la comunidad reconocerá y aprenderá desde su herencia cultural para crear, transformar y proyectar su identidad.

Para ello se visualiza necesario un programa de educación permanente y luego un programa de divulgación, que desde la misma comunidad oriente a sus integrantes en torno a los elementos que integran su cultura alimentaria. Se considera que, empleando de forma paralela estrategias de educación y de diseminación de tales conocimientos patrimoniales, se podría transmitir la variedad de saberes y sabores de la región, que reflejan su historia, su geografía, su cultura.

Porque la cultura alimentaria de un grupo social no se gesta de manera vertical, con base en las disposiciones e, inclusive, imposiciones oficiales, sino que surge del conocimiento y del vínculo afectivo de los habitantes con sus bienes, valores y significados; información que puede emplearse para el diseño de políticas públicas o para la gestión de un programa de educación patrimonial que coadyuve a la salvaguarda de la cultura, y de la cocina tradicional mexicana.

Proyección

Si bien los resultados de este estudio son significativos en relación al conocimiento de la cultura alimentaria de una comunidad rural en México, se considera que la limitación más importante del estudio reside en el tamaño de la muestra no probabilística, lo que limitó la generalización de los resultados a un grupo reducido de individuos que mostraron interés en la investigación. Por lo anterior, se recomienda que estudios futuros se centren en un alcance confirmatorio con muestreo probabilístico, para proporcionar una base empírica más robusta.

Más allá de ello, este avance ha permitido establecer cimientos teóricos de la cultura alimentaria que no habían sido lo suficientemente explorados desde una perspectiva patrimonial, y mucho menos contemplando un marco de convergencia disciplinar que facilitara su articulación en categorías. No obstante, se reconoce la necesidad de continuar este trabajo con una investigación que evalúe dichos componentes y los compare con otros contextos, igualmente rurales y, por qué no, pudieran incorporarse las zonas urbanas a estudios futuros.

Lo cierto es que el estudio de la cultura alimentaria ha despertado un interés legítimo en los investigadores, y para que permanezca en el foco del debate académico se proyectan estudios desde la mirada patrimonial que se espera, profundicen en las aristas aquí identificadas; especialmente en aquella donde existe un consenso teórico al involucramiento de las comunidades en la gestión y pervivencia de su propia cultura.

CC BY

Declaración de autoría (CRediT)

Joel Alejandro Flores Arzaluz: Conceptualización, curación de datos, análisis formal, investigación, metodología, software y redacción – borrador original.

Diana Castro Ricalde: Análisis formal, investigación, metodología, recursos, validación, visualización y redacción – revisión y edición.

Rebeca Osorio González: Administración del proyecto, supervisión, validación, visualización y redacción – revisión y edición.

Referencias

Baca, A.E. (1998). *Huixquilucan, monografía municipal*. Gobierno del Estado de México.

Bravo Paniagua, T. y Valenzuela González, S. (2019). Desarrollo de instrumentos de evaluación: Cuestionarios. En M.R. García González (Ed.), *Cuadernillo técnico de evaluación educativa*. Instituto Nacional para la Evaluación de la Educación.

Campos Quezada, A. y Favila Cisneros, H. (2018). Culturas alimentarias indígenas y turismo: Una aproximación a su estudio desde el control cultural. *Estudios y perspectivas en Turismo, 27,* 194-212.

Duhart, F. (2002). 'Comedo ergo sum': Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de Antropología, 18,* 15. DOI 10.30827/digibug.7403

Ekmeiro-Salvado, J. y Matos-López, J. (2022). Cultura alimentaria: Una revisión conceptual. *Anales Venezolanos de Nutrición, 35*(2), 117-126. DOI 10.54624/2022.35.2.005

Flores-Kanter, P. y Medrano, L. (2019). Núcleo básico en el análisis de datos cualitativos: Pasos, técnicas de identificación de temas y formas de presentación de resultados. *Interdisciplinaria Revista de Psicología y Ciencias Afines, 36*(2). DOI 10.16888/interd.2019.36.2.13

Flores Limo, F.A. y Mora Santiago, R.J. (2023). *Investigación cualitativa*. Editorial Universitaria de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle. https://www.scribd.com/document/663547381/Investigacion-cualitativa-OK-FERNANDO-ANTONIO-FLORES-LIMO

CC BY

Fontal Merillas, O. y Gómez-Redondo, C. (2015). Evaluación de Programas Educativos que abordan los procesos de patrimonialización. *Didáctica de las Ciencias Experimentales y Sociales, 29*, 89-118. DOI 10.7203/dces.29.3960

Gómez Delgado, Y. y Velázquez Rodríguez, E. (2019). Salud y cultura alimentaria en México. *Revista Digital Universitaria, 20*(1).
DOI 10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6

Goss-Sampson, M. (2018). *Análisis estadístico con JASP: Una guía para estudiantes.* Fundació per a la Universitat Oberta de Catalunya.

Guerrero Pulido, J.F. (2018). Validación de constructo a un cuestionario relacionado con el diagnóstico estratégico de las TIC en la educación superior: Caso de estudio. *Acción Pedagógica, 27*(1), 22-13.

Hernández Albarrán, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: Algunas reflexiones. *Diario de campo Cuarta Época, 2*(4), 15-27.

Ibarra-Sánchez, L., Viveros-Ibarra, L., González-Bernal, V. y Hernández-Guerrero, F. (2016). Transición Alimentaria en México. *Razón y Palabra, 20*(3_94), 166-182. https://www.revistarazonypalabra.org/index.php/ryp/article/view/697

Jaramillo Mena, A. y Lozada Fiallos, M. (2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA Research Journal, 3*(12), 189-199. DOI 10.33890/innova.v3.n12.2018.863

Loaiza, D.F., Colimba, Y.L., Castro, M.E. y Zambrano, R.N. (2023). Cultura alimentaria, tejidos que fortalecen el cuidado colectivo en una comunidad indígena. *Cultura de los Cuidados, 27*(66), 183-196. DOI 10.14198/cuid.2023.66.13

Medina, F.X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología, 51*(2), 106-113.
DOI 10.14198/cuid.2023.66.13

Moro, E. (2023). Patrimonio cultural alimentario: Entre el orgullo y el prejuicio. *Revista Andaluza de Antropología, 24,* 101-119.
DOI 10.12795/RAA.2024.i24.07

Otzen, T. y Manterola, C. (2017). Técnicas de muestreo sobre una población a estudio. *International Journal of Morphology*, 35 (1), 227-232.
DOI 10.4067/s0717-95022017000100037

Sánchez Bracho, M., Fernández, M. y Díaz, J. (2021). Técnicas e instrumentos de recolección de información: análisis y procesamiento por el investigador cualitativo. *UISRAEL Revista Científica, 8*(1), 113-128.
DOI 10.35290/rcui.v8n1.2021.400