

# Preservación de la gastronomía tradicional como estrategia de desarrollo sostenible y equidad territorial en la comunidad de Huehuetónoc, Guerrero: un enfoque biocultural

Preservation of traditional gastronomy as a strategy for sustainable development and territorial equity in the Community of Huehuetónoc, Guerrero: a biocultural approach.

<https://doi.org/10.58299/utp.267.c950>

**Carlos Raúl Espinoza Reyes** 

Universidad Tecnológica del Mar del Estado de Guerrero  
espinozareyescarlosraul@gmail.com

**Rafael Concepción Ángel** 

Universidad Tecnológica del Mar del Estado de Guerrero  
rafitaconcepcion88@gmail.com

**Alin Arely Hernández Liborio** 

Universidad Tecnológica del Mar del Estado de Guerrero  
hernandezalin565@gmail.com

**Luis Alberto Nicacio Cisneros** 

Universidad Tecnológica del Mar del Estado de Guerrero  
lualnici32@gmail.com

## Resumen

Esta investigación analiza la gastronomía tradicional de Huehuetónoc, Guerrero, como estrategia de desarrollo sostenible y equidad territorial, considerando su valor biocultural y social. Se empleó un enfoque cualitativo, descriptivo y no experimental de corte transversal, utilizando el método etnográfico para documentar prácticas culinarias, ingredientes locales y transmisión intergeneracional de saberes. La población incluyó a la comunidad local, con énfasis en 10 cocineras tradicionales seleccionadas mediante muestreo intencional, quienes proporcionaron información a través de cuestionarios sobre sus conocimientos y prácticas. Los resultados indican que la cocina amuzga se mantiene vigente y estrechamente vinculada con la identidad, los ciclos agrícolas y la economía comunitaria, aunque enfrenta desafíos derivados del desinterés juvenil, la migración y la influencia de alimentos industrializados. Asimismo, se evidenció que su rescate puede fortalecer la cohesión social, la autonomía económica y el desarrollo comunitario sostenible. En conclusión, la gastronomía tradicional de Huehuetónoc constituye un patrimonio cultural y un recurso estratégico para impulsar el desarrollo endógeno, promoviendo la preservación de la memoria colectiva, la equidad territorial y la sostenibilidad ambiental, siempre que se involucren activamente las nuevas generaciones en su transmisión y valorización.

**Palabras clave:** bioculturalidad; desarrollo sostenible; equidad territorial; gastronomía tradicional; patrimonio cultural.

## Abstract

This study explores the preservation of traditional Amuzgo gastronomy in Huehuetónoc, Guerrero, as a strategy for sustainable development and territorial equity. Its main objective was to document and analyze culinary knowledge and practices, understanding their role in cultural identity, community cohesion, and local resilience. A qualitative, descriptive, non-experimental, cross-sectional approach was applied, using ethnographic methods and structured questionnaires directed at ten experienced local cooks. The results reveal that traditional culinary practices remain vital, transmitted primarily through family, closely connected to local agricultural cycles, native ingredients, and ecological knowledge. Despite challenges such as youth disinterest and the influx of industrialized foods, participants expressed strong willingness to engage in cultural preservation initiatives. The study concludes that Amuzgo gastronomy is not only a cultural heritage but also a tool for community development, gender equity, and sustainable livelihoods, emphasizing the importance of involving younger generations to ensure its continuity and promote resilient local development.

**Keywords:** bioculturality; sustainable development; territorial equity; traditional gastronomy; cultural heritage.



## Introducción

La gastronomía tradicional mexicana constituye un patrimonio cultural único que integra conocimientos históricos, agrícolas y culinarios transmitidos de generación en generación. Desde 2010, la UNESCO reconoció su valor al declararla Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, subrayando la importancia de proteger estas prácticas como elementos de identidad, cohesión social y sostenibilidad. En este contexto, la comunidad amuzga de Huehuetónoc, Guerrero, representa un caso emblemático de bioculturalidad en riesgo. Su cocina tradicional articula un sistema de saberes que vincula la alimentación con la milpa, el uso de ingredientes nativos y la transmisión de conocimientos culinarios. Sin embargo, este patrimonio enfrenta una problemática crítica por el desinterés de las nuevas generaciones, la migración y la influencia de alimentos industrializados, factores que debilitan los lazos comunitarios.

Esta investigación se justifica por el potencial de la gastronomía amuzga para impulsar el desarrollo sostenible. Al respecto, Martínez y Lozano (2023) señalan que las dietas tradicionales son fundamentales para alcanzar las metas globales de bienestar y salud. Por su parte, García et al. (2025) resaltan que estas prácticas fomentan modelos de economía circular y el aprovechamiento integral de los recursos locales. Asimismo, Delgadillo et al. (2023) argumentan que fortalecer estas iniciativas ayuda a reducir las brechas de desigualdad territorial en México. Bajo esta premisa, el objetivo de este trabajo es documentar los saberes culinarios de Huehuetónoc como estrategia de desarrollo endógeno y resiliencia cultural.

Para alcanzar este propósito, el estudio adopta un enfoque cualitativo, descriptivo y no experimental de corte transversal. Se empleó el método etnográfico para profundizar en la realidad social de la comunidad, permitiendo una comprensión integral de los saberes culinarios desde la perspectiva de sus propios actores. Con esto, la investigación busca fortalecer la identidad y la cohesión comunitaria, ofreciendo elementos prácticos para diseñar programas de preservación y promoción del patrimonio culinario amuzgo.





## Revisión literaria

La gastronomía tradicional mexicana, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, ha sido objeto de una creciente atención académica. La literatura reciente, producida a partir de 2020, se enfoca en tres ejes principales: la gastronomía como patrimonio biocultural, su papel en el desarrollo sostenible y su contribución a la equidad territorial y el desarrollo comunitario.

Diversos estudios señalan que la cocina mexicana es un claro ejemplo de bioculturalidad, concepto que resalta la interconexión entre la diversidad biológica y la diversidad cultural.

Investigaciones como la de García y Jasso (2021) han revisado la construcción histórica de la cocina mexicana como patrimonio, poniendo énfasis en la emergencia de las cocinas indígenas como pilares de esta identidad. En sintonía con esto, la UNESCO (2025) sostiene que 'la cocina tradicional es resistencia', pues protegerla implica defender los saberes ancestrales y los sistemas de producción, respaldando a las cocineras que salvaguardan sistemas culturales y comunitarios frente a diversos factores de riesgo. De manera similar, la FAO (2021) señala que las cocinas tradicionales son clave para la seguridad alimentaria en comunidades indígenas. Este debate demuestra que el patrimonio no es estático, sino un proceso dinámico de conservación y adaptación. Este vínculo entre gastronomía y bioculturalidad es evidente en Huehuetónoc, donde la milpa y los platillos amuzgos no son solo fuentes de alimento, sino que también representan prácticas vivas de resistencia cultural y un profundo conocimiento del entorno natural.

La literatura reciente establece una clara correlación entre la gastronomía y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Como señalan Martínez y Lozano (2023), el rescate de la dieta tradicional mexicana, fundamentada en ingredientes locales y técnicas ancestrales, es una herramienta clave para alcanzar el ODS 2 (Hambre Cero) y el ODS 3 (Salud y Bienestar), al ofrecer una alternativa nutricional sostenible y culturalmente coherente. Mientras estos autores se centran en el valor nutricional y de salud, el trabajo de García et al. (2025) señalan que “este modelo cobra relevancia al permitir que insumos que





tradicionalmente eran descartados puedan transformarse en ingredientes de valor agregado, fortaleciendo la sostenibilidad ambiental y la rentabilidad de los negocios culinarios”. Bajo esta lógica, la gastronomía tradicional se manifiesta como un sistema pionero de economía circular, ya que su esencia radica en el aprovechamiento integral de recursos, el respeto a la estacionalidad y el dinamismo de las economías locales. Este contraste subraya que la gastronomía no solo promueve la salud, sino que también es una herramienta económica poderosa que puede generar ingresos y fomentar un modelo de turismo más justo y equitativo. Para Huehuetónoc, la conexión entre gastronomía y desarrollo sostenible se manifestaría en la promoción del ecoturismo gastronómico, que permitiría a la comunidad obtener ingresos directamente de la preservación de su cocina y su entorno.

Finalmente, los estudios analizan cómo la cocina tradicional puede ser una herramienta para reducir las brechas de desigualdad entre las zonas rurales y urbanas. El enfoque de la equidad territorial, discutido por autores como Delgadillo et al. (2023), reconoce que las desigualdades en México tienen una fuerte dimensión espacial. En este sentido, la experiencia de los proyectos sociales comunitarios en Panamá, analizada por Mc Kay (2024), demuestra que cuando se abordan de manera holística los desafíos multifacéticos de una comunidad, los resultados pueden ser profundamente transformadores. En este contexto, los proyectos de rescate gastronómico, como la creación de recetarios comunitarios y la organización de ferias locales, no solo preservan el patrimonio culinario, sino que también actúan como plataformas para el desarrollo comunitario y la reducción de las brechas sociales. En el caso de Huehuetónoc, la revitalización de su cocina tradicional podría ser una estrategia de equidad territorial, al fortalecer la autonomía económica de las mujeres amuzgas y dignificar su conocimiento ancestral frente a las dinámicas de un desarrollo desigual.

En conjunto, la literatura revisada muestra que la gastronomía es mucho más que alimento: es patrimonio, sostenibilidad y una poderosa herramienta para alcanzar la equidad. Las investigaciones de autores como García y Jasso (2021), Martínez y Lozano (2023), y los estudios de organismos internacionales como la UNESCO (2025) y la FAO (2021), dan cuenta de una agenda de investigación que trasciende lo culinario para abordar desafíos





sociales y ambientales. Estos aportes, junto con visiones de equidad territorial como las de Delgadillo et al. (2023) y Mc Kay (2024), sustentan la necesidad de rescatar la cocina tradicional amuzga en Huehuetónoc como una estrategia de desarrollo comunitario integral y sostenible.

## Desarrollo temático

La gastronomía tradicional mexicana constituye un eje de identidad cultural y, al mismo tiempo, un recurso estratégico para enfrentar los retos contemporáneos del desarrollo. En el caso de Huehuetónoc, su cocina amuzga representa la síntesis de prácticas ancestrales vinculadas a la milpa, al uso de ingredientes nativos y a la transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios, elementos que configuran un patrimonio biocultural en riesgo.

Diversos estudios recientes destacan que la gastronomía debe entenderse como un proceso dinámico y vivo. García y Jasso (2021) señalan que las cocinas indígenas mexicanas son pilares de la identidad nacional, mientras que Zarate (2022) enfatiza que el patrimonio biocultural alimentario fortalece la resiliencia territorial frente a crisis socioambientales. En Huehuetónoc, esta perspectiva se materializa en la continuidad de prácticas culinarias amuzgas que no solo alimentan, sino que refuerzan la cohesión comunitaria y la memoria colectiva.

Asimismo, la relación entre gastronomía y desarrollo sostenible ha sido reconocida en la literatura académica contemporánea. Martínez y Lozano (2023) subrayan que las dietas tradicionales, al basarse en productos locales y en técnicas de bajo impacto ambiental, contribuyen directamente a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, particularmente al ODS 2 (Hambre Cero) y al ODS 3 (Salud y Bienestar). De manera similar, García et al. (2025) muestran que este modelo fortalece la sostenibilidad ambiental y la rentabilidad al transformar insumos locales en ingredientes de valor agregado. Estas perspectivas son fundamentales para comprender que la gastronomía de Huehuetónoc no se limita a la alimentación, sino que puede convertirse en una estrategia de desarrollo sostenible y equitativo.





Por otra parte, el enfoque de equidad territorial vincula directamente la gastronomía con la justicia social. Schteingart et al. (2023) argumentan que las desigualdades en México poseen una fuerte dimensión espacial, lo cual repercute en el acceso a recursos, infraestructura y oportunidades para las comunidades rurales. Frente a esta situación, iniciativas como las ferias gastronómicas locales y los recetarios comunitarios se constituyen en plataformas que dignifican el conocimiento ancestral, generan ingresos y fortalecen la autonomía de las mujeres rurales. En Huehuetónoc, donde las cocineras tradicionales son guardianas de la memoria culinaria, estas acciones representan no solo una vía de empoderamiento, sino también un medio para reducir las brechas territoriales históricas.

En suma, la gastronomía tradicional, al ser simultáneamente patrimonio biocultural, estrategia de sostenibilidad y herramienta de equidad, ofrece un marco integral para pensar el desarrollo en comunidades indígenas. En Huehuetónoc, la preservación de la cocina amuzga constituye una alternativa legítima para enfrentar los retos de la globalización alimentaria, la migración y la pérdida de saberes intergeneracionales, reafirmando que la cultura y la biodiversidad son inseparables en la construcción de un futuro más justo y sostenible.

## **Marco contextual**

### ***México***

México, reconocido mundialmente por su diversidad cultural y biológica, se ha posicionado como un referente gastronómico. Desde 2010, la cocina tradicional mexicana fue declarada por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, al ser un sistema complejo que integra conocimientos agrícolas, rituales y técnicas culinarias transmitidas de generación en generación (UNESCO, 2025). Este reconocimiento refuerza la importancia de proteger y revitalizar las prácticas culinarias locales como parte de la identidad nacional y como estrategia de desarrollo sostenible.

### ***Guerrero***





El estado de Guerrero, ubicado en la región sur de México, se caracteriza por una riqueza cultural que resulta de la fusión de tradiciones indígenas, afrodescendientes y mestizas. Su gastronomía es ampliamente reconocida por platillos como el pozole, el mole verde, la barbacoa y los atoles tradicionales. Sin embargo, Guerrero enfrenta altos índices de marginación y desigualdad, lo que limita las oportunidades de desarrollo en sus comunidades rurales. En este contexto, la cocina guerrerense representa un recurso estratégico para fortalecer la identidad cultural, impulsar el turismo comunitario y generar ingresos de manera sostenible.

### ***Tlacoachistlahuaca***

Tlacoachistlahuaca, municipio situado en la región Costa Chica de Guerrero, se encuentra a aproximadamente 220 km de Acapulco. De acuerdo con el INEGI (2020), cuenta con más de 18 mil habitantes distribuidos en 48 localidades, con una fuerte presencia de pueblos originarios, principalmente amuzgos. La economía local depende de la agricultura de subsistencia, la producción artesanal y el comercio regional, lo que refleja la importancia del conocimiento tradicional para la sobrevivencia comunitaria.

### ***Huehuetónoc***

Huehuetónoc es una comunidad amuzga localizada a 10 km de la cabecera municipal de Tlacoachistlahuaca. Su nombre, de origen náhuatl, significa “lugar del sonido de tambor”, reflejando la importancia de la tradición oral y festiva en su vida comunitaria. La población mantiene una estrecha relación con la milpa como sistema agrícola, así como con prácticas culinarias que combinan ingredientes locales —como maíz, frijol, calabaza, quelites y chiles nativos— con técnicas transmitidas de manera intergeneracional por mujeres y personas mayores. Sin embargo, el desinterés de las nuevas generaciones, la migración y la introducción de productos industrializados afectan este patrimonio gastronómico.

En este sentido, Huehuetónoc representa un caso emblemático de bioculturalidad en riesgo, pues se enfrenta a múltiples problemáticas que impactan en la preservación de sus prácticas tradicionales y de su entorno natural. Entre estas se encuentran la pérdida gradual de saberes culinarios transmitidos de generación en generación y la migración de la





población joven hacia centros urbanos. Tales factores no solo ponen en peligro la continuidad del patrimonio gastronómico y cultural, sino que también debilitan los lazos comunitarios y la capacidad de autogestión.

No obstante, al mismo tiempo, Huehuetónoc constituye un espacio con alto potencial para generar modelos de desarrollo sostenible y equitativo desde la base comunitaria, articulando identidad, territorio y saberes culinarios. Esta doble condición —riesgo y oportunidad— abre la posibilidad de diseñar estrategias que fortalezcan la economía local mediante el turismo cultural y gastronómico, fomenten la soberanía alimentaria, impulsen la conservación de los ecosistemas y refuercen el sentido de pertenencia e identidad. Así, la comunidad puede posicionarse como un referente de innovación social que combina tradición y sustentabilidad para enfrentar los retos contemporáneos.

### ***Marco conceptual***

El presente estudio se sustenta en un marco teórico que integra conceptos fundamentales y dos teorías clave para analizar la compleja relación entre la gastronomía tradicional, el patrimonio cultural y el desarrollo comunitario. La investigación se articula a través de las nociones de gastronomía tradicional, bioculturalidad, desarrollo sostenible, equidad territorial y patrimonio cultural inmaterial, así como por las teorías del desarrollo endógeno y la justicia alimentaria.

En este sentido, la gastronomía tradicional constituye un punto de partida esencial, ya que representa una práctica cultural que otorga identidad y cohesión social, siendo además la base para proyectos de emprendimiento y preservación cultural. Según Gutiérrez y Moreno (2025), esta representa un sistema de conocimientos profundamente arraigado en la memoria colectiva, la identidad cultural y el vínculo con el territorio (p. 3569). Esta dimensión identitaria enlaza directamente con el concepto de bioculturalidad, puesto que el alimento no solo se entiende como sustento, sino como un vehículo de memoria y de prácticas comunitarias.

Siguiendo esta línea, la bioculturalidad se convierte en un eje clave al vincular el uso de la biodiversidad con los saberes culturales locales. Tal como señala Zarate (2022), “este





concepto vincula el uso de la biodiversidad con los saberes culturales locales, constituyendo un pilar de resiliencia comunitaria”. De esta manera, el patrimonio biocultural alimentario no solo garantiza la preservación de la biodiversidad, sino también la sostenibilidad de los territorios y la transmisión de la memoria colectiva, lo que lo conecta con la noción de desarrollo sostenible.

A partir de lo anterior, el desarrollo sostenible aparece como un marco integrador que según los autores Moré y Niño (2022) lo definen como una herramienta idónea para satisfacer las actuales necesidades sin comprometer y arriesgar los recursos actuales y futuros, lo cual enlaza con la importancia de la bioculturalidad en tanto esta ofrece estrategias de gestión local que equilibran justicia social y conservación ambiental. Esta relación resalta la necesidad de políticas diferenciadas que reconozcan los contextos comunitarios, lo que lleva a la discusión sobre la equidad territorial.

En este marco, la equidad territorial se entiende como la reducción de desigualdades espaciales mediante un acceso justo a oportunidades y recursos. Schteingart et al. (2023) argumentan que, en el contexto mexicano, las desigualdades sociales tienen un fuerte componente territorial, lo que exige estrategias específicas para comunidades rurales e indígenas. Dichas estrategias, al reconocer las particularidades culturales y geográficas, se vinculan con la noción de patrimonio cultural inmaterial como un recurso que fortalece la cohesión social y la identidad de los pueblos.

El patrimonio cultural inmaterial, entendido como las tradiciones y conocimientos transmitidos entre generaciones, sostiene la identidad cultural y aporta cohesión comunitaria. Según Merino (2020), este patrimonio comprende manifestaciones vivas, como la gastronomía, que refuerzan el sentido de pertenencia en una comunidad. De ahí que se convierta en un puente hacia los marcos teóricos que permiten explicar cómo las comunidades pueden aprovechar sus propios recursos y conocimientos para alcanzar un desarrollo equilibrado y sostenible.

En este sentido, la teoría del desarrollo endógeno resulta especialmente pertinente. Propuesta por autores como Vázquez (2000), esta teoría sostiene que el crecimiento y la transformación de una comunidad deben partir de sus propios recursos, capacidades y





valores. A diferencia de los modelos exógenos, el desarrollo endógeno se basa en la movilización de activos locales, como el conocimiento, las tradiciones y la gastronomía. En el contexto de este estudio, la cocina tradicional amuzga es considerada un recurso endógeno capaz de generar empleo, fortalecer la identidad y crear cadenas de valor que beneficien a la comunidad de Huehuetónoc.

Finalmente, la teoría de la justicia alimentaria complementa esta visión al analizar las desigualdades estructurales del sistema alimentario que afectan desproporcionadamente a comunidades marginadas. Como plantean Alkon y Agyeman (2011), no solo se busca garantizar el acceso a alimentos saludables, sino también promover la autodeterminación y la soberanía alimentaria. Desde este enfoque, la revitalización de la cocina amuzga se interpreta como un acto de resistencia frente a los sistemas hegemónicos, a la vez que un proceso de recuperación cultural que devuelve a la comunidad el control sobre su alimentación y su identidad colectiva.

## Metodología

La investigación adoptó un enfoque cualitativo, puesto que permitió comprender los significados, percepciones y experiencias de las cocineras tradicionales en su contexto social y cultural. Según Creswell y Creswell (2022), la investigación cualitativa "es un enfoque para explorar y comprender el significado que los individuos o los grupos le atribuyen a un problema social o humano" (p. 2).

El tipo de investigación fue descriptivo, dado que se buscó caracterizar y documentar las prácticas gastronómicas tradicionales de la comunidad de Huehuetónoc. Como explican Hernández-Sampieri y Mendoza (2018), este tipo de investigación "busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice" (p. 91).

El diseño de investigación fue no experimental, de corte transversal, debido a que no se manipularon variables y los datos se recolectaron en un único momento. De acuerdo con Hernández-Sampieri y Mendoza (2018), "los diseños no experimentales se realizan sin la





manipulación deliberada de variables" y en los diseños transversales "se recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único" (p. 153).

En cuanto al método de investigación, se aplicó el método etnográfico, adecuado para registrar prácticas culturales, costumbres y saberes locales mediante la interacción directa con los actores comunitarios. De acuerdo con Spradley (2020), el método etnográfico "es el arte y la ciencia de describir un grupo humano y su cultura, basado en el trabajo de campo intensivo" (p. 19).

La población estuvo conformada por la comunidad de Huehuetónoc, con énfasis en las cocineras tradicionales, guardianas de los saberes culinarios. La muestra se integró por 10 cocineras tradicionales, seleccionadas por su experiencia en la preparación de platillos locales. En este sentido, Shaw (2023) señala que "el énfasis no está en la representación numérica, sino en la riqueza de la información".

El muestreo fue intencional o por criterio, seleccionando participantes con conocimientos específicos y relevantes para los objetivos del estudio. Como explican Reales et al. (2022), el muestreo intencional "se construye para satisfacer una necesidad o propósito muy específico" (p. 684).

Para la recolección de datos, se aplicó una encuesta con el fin de obtener información detallada sobre las prácticas culinarias, ingredientes y percepciones culturales. El instrumento principal fue un cuestionario diseñado específicamente para documentar conocimientos, prácticas y significados de la gastronomía tradicional en Huehuetónoc. Según Creswell y Creswell (2022), los cuestionarios "son instrumentos versátiles que pueden ser adaptados para la investigación cualitativa, permitiendo una recolección sistemática de información" (p. 102). A través de este método, se busca documentar de manera organizada y estandarizada los conocimientos y las prácticas de la gastronomía tradicional en la comunidad.

Finalmente, los datos obtenidos del cuestionario fueron organizados mediante codificación temática, lo que permitió identificar categorías relacionadas con la identidad cultural, la sostenibilidad y la equidad territorial. De acuerdo con Braun y Clarke (2021), la codificación





temática "es un método flexible para el análisis de datos cualitativos, que implica la identificación... de patrones o temas dentro de los datos" (p. 79).

## Resultados y discusiones

### Resultados

En atención a los objetivos planteados, los resultados obtenidos mediante la aplicación de un cuestionario a 10 cocineras tradicionales de la comunidad de Huehuetónoc, Guerrero, permiten identificar de manera objetiva los elementos culturales, sociales y ecológicos que conforman su gastronomía, así como los saberes asociados y las posibilidades de fortalecimiento comunitario.

En primer lugar, el análisis sociodemográfico muestra que la mayoría de las participantes se concentra en el rango de 30 a 60 años, con un nivel de escolaridad predominante en secundaria (50%), seguido de primaria (20%) y sin escolaridad formal (30%). La totalidad de las encuestadas ha vivido toda su vida en la comunidad, lo que refleja un fuerte arraigo territorial. Estos datos sugieren que el conocimiento gastronómico se encuentra principalmente en manos de adultos y adultos mayores, lo que coincide con la metodología aplicada al seleccionar cocineras con experiencia reconocida en la elaboración de platillos tradicionales.

En relación con los saberes culinarios, el 100% de las encuestadas afirmó haber aprendido a cocinar en el entorno familiar, lo que confirma la transmisión intergeneracional como principal vía de preservación cultural. El 70% señaló que prepara comida tradicional todos los días y el 30% al menos una vez a la semana, lo cual evidencia que la gastronomía sigue siendo parte de la vida cotidiana. Asimismo, todas indicaron conocer y preparar platillos tradicionales —entre los que destacan mole, tamales de elote, tortillas de maíz criollo y atoles—, además de reconocer alimentos según la temporada agrícola. Estos hallazgos cumplen con el objetivo de documentar las prácticas y confirman la relación entre cocina y ciclos de cultivo locales.





En cuanto al uso de recursos y prácticas ecológicas, el 100% manifestó emplear ingredientes locales y conocer plantas con fines medicinales. De igual forma, todas señalaron haber notado cambios en los hábitos alimenticios de la comunidad, derivados de la introducción de productos industrializados. A pesar de ello, el 100% expresó preferencia por adquirir insumos de productores locales, lo cual vincula la gastronomía con la economía comunitaria y la sostenibilidad ambiental.

Respecto al interés de las nuevas generaciones, el 80% de las participantes percibe disposición de los jóvenes por aprender recetas tradicionales, aunque un 20% lo duda o lo desconoce. El 90% reconoció la gastronomía como parte de la identidad de Huehuetónoc, lo que refuerza su papel como patrimonio cultural inmaterial. Sin embargo, el hecho de que no se registraran participantes menores de 30 años en la muestra confirma una brecha generacional que debe atenderse en futuras estrategias.

En relación con el potencial de desarrollo comunitario, el 60% considera que el rescate de la gastronomía puede generar ingresos, mientras que el 40% no está seguro. Sobre la relación entre cocina tradicional y medio ambiente, las respuestas se dividieron en partes iguales entre quienes reconocen este vínculo y quienes lo desconocen. No obstante, el 100% manifestó apoyo a programas comunitarios de enseñanza culinaria y a talleres de cocina, y el 90% expresó disposición a participar activamente en proyectos de rescate gastronómico. Estos resultados evidencian un alto grado de aceptación comunitaria hacia iniciativas de fortalecimiento cultural, lo que da cumplimiento al objetivo de explorar estrategias de desarrollo sostenible a partir del patrimonio culinario.

En síntesis, los resultados obtenidos a través de la metodología aplicada demuestran que la gastronomía tradicional de Huehuetónoc se mantiene como práctica vigente, transmitida en el ámbito familiar y estrechamente vinculada con el territorio y sus recursos locales. Sin embargo, enfrenta una dificultad asociada al desinterés juvenil y a la introducción de alimentos industrializados. Los datos recopilados confirman que la preservación de este patrimonio representa una oportunidad para fortalecer la identidad cultural, la cohesión social y el desarrollo sostenible con equidad territorial.





Los resultados evidencian una valoración positiva de la gastronomía tradicional en la comunidad, así como una disposición activa a participar en su rescate. No obstante, se percibe una falta de interés entre las generaciones jóvenes, lo cual podría representar una dificultad, para la transmisión intergeneracional de estos saberes. Estas tendencias justifican la necesidad de programas comunitarios de preservación cultural.

## Discusión

Los resultados de Huehuetónoc revelan una fuerte valoración de la gastronomía tradicional, afectada por el desinterés juvenil. Este hallazgo coincide con la perspectiva de España y Atencio (2019), quienes subrayan que para fortalecer la identidad cultural "es necesario que las nuevas generaciones tengan presente sus raíces y costumbres ancestrales".

La preservación del patrimonio culinario mediante prácticas sostenibles se respalda en el trabajo de Saucedo et al. (2023). Estos autores identificaron en los mercados de producción local, ligados al movimiento Slow Food en Toluca, que se promueven "cadenas cortas, la reducción de residuos y un vínculo directo entre insumos, colaboradores y consumidores" (p. e5366). Estos elementos sustentan la bioculturalidad observada en Huehuetónoc, donde los ingredientes locales están estrechamente asociados a los ciclos agrícolas comunitarios.

Otro aporte relevante proviene de Cáceres (2023), quien, mediante una revisión de prácticas gastronómicas sostenibles, resalta la necesidad de educación y capacitación para enfrentar barreras como "la falta de incentivos y la resistencia al cambio en el sector gastronómico" (p. 49). Estos factores son cruciales para entender temas emergentes en Huehuetónoc, como la entrada de comida procesada, y resaltan la importancia de intervenciones educativas dirigidas a las cocineras tradicionales y a la juventud.

Por último, el empoderamiento de las cocineras tradicionales en Michoacán, documentado por Cervantes et al. (2023), demuestra un modelo viable para Huehuetónoc. Estos autores describen cómo cada lideresa junto con su equipo de trabajo, se encargan del rescate, preservación, elaboración y difusión de la cocina tradicional, con lo que han iniciado un proceso de empoderamiento. Este modelo refuerza el rol de las mujeres en Huehuetónoc como líderes comunitarias y guardianas del rescate gastronómico.





## Conclusión

El análisis de la información obtenida en torno a la gastronomía tradicional de Huehuetónoc permite sostener que este patrimonio biocultural constituye un eje central en la identidad colectiva de la comunidad, además de un recurso con potencial para impulsar procesos de desarrollo endógeno y sostenible. Si bien, las prácticas culinarias persisten, gracias al conocimiento de las mujeres mayores, el razonamiento comparativo revela un riesgo latente vinculado al desinterés de las nuevas generaciones, la migración y la influencia de alimentos industrializados.

De esta manera, la proposición final de este estudio, es que la gastronomía amuzga articula identidad, cohesión y soberanía alimentaria a través de un modelo de economía circular. El funcionamiento de la milpa y el uso de semillas nativas no solo proveen alimento, sino que cierran ciclos productivos donde el intercambio de excedentes, el compostaje orgánico de residuos de cosecha y el consumo de proximidad, minimizan el impacto ambiental y fortalecen el mercado local. En este sistema, la figura de las cocineras tradicionales emerge como pilar fundamental, actuando como agentes de resiliencia y gestoras de este ciclo de aprovechamiento integral de los recursos naturales.

En consecuencia, se concluye que la preservación de la cocina amuzga no constituye únicamente una acción de rescate cultural, sino una estrategia de economía circular y equidad territorial. El reto inmediato es diseñar mecanismos que involucren a los jóvenes en la resignificación de este patrimonio, de modo que la gestión de las semillas nativas y los procesos de la milpa se proyecten como un motor de desarrollo cultural, turístico y económico que garantice la sostenibilidad de la región a largo plazo.





## Bibliografía

- Alkon, A. H., & Agyeman, J. (Eds.). (2011). *Cultivating food justice: Race, class, and sustainability*. The MIT Press. <https://doi.org/10.7551/mitpress/8922.001.0001>
- Braun, V., & Clarke, V. (2021). *Thematic Analysis: A Practical Guide*. SAGE Publications. <https://uk.sagepub.com/en-gb/eur/thematic-analysis/book248481>
- Cáceres, M. P. (2023). Sostenibilidad en la gastronomía: Prácticas y desafíos. *Revista Científica Kosmos*, 2(2), 52-62. <https://doi.org/10.62943/rck.v2n2.2023.49>
- Cervantes, G., Rosas, R., Flores, A., & León, M. (2023). El proceso de empoderamiento de las cocineras tradicionales de la región de Pátzcuaro, Michoacán. Práctica desde la economía social solidaria. *Contraste Regional*, 11(22), 65-84. [https://www.ciisder.mx/images/revista/contraste-regional-22/contraste-regional-22-no22\\_04\\_el\\_proceso\\_de\\_empoderamiento\\_de\\_las\\_cocineras\\_tradicionales\\_de\\_la\\_region\\_de\\_patzcuaro\\_michoacan\\_practica\\_desde\\_la\\_economia\\_social\\_solidaria.pdf](https://www.ciisder.mx/images/revista/contraste-regional-22/contraste-regional-22-no22_04_el_proceso_de_empoderamiento_de_las_cocineras_tradicionales_de_la_region_de_patzcuaro_michoacan_practica_desde_la_economia_social_solidaria.pdf)
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2022). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. SAGE Publications. <https://www.barnesandnoble.com/w/research-design-john-w-creswell/1100206760>
- Delgadillo, J., Olmos Bolaños, R. A., & Vázquez Juárez, C. E. (2023). Dimensión territorial de la desigualdad y desarrollo regional en México: Implicaciones de política pública en el contexto de la crisis sanitaria por COVID-19. En F. Lozano Ascencio, M. Valdivia López, & M. Á. Mendoza González (Eds.), *Pandemia y desigualdades sociales y económicas en México* (pp. 145-170). UNAM. <https://doi.org/10.22201/ch.9786073068857e.2023.c11>
- España-Arboleda, Á. N., & Atencio-Durán, R. (2019). *Promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en los estudiantes de 4° y 5° de la Institución Educativa Tablón Dulce* [Trabajo de grado, Universidad Nacional Abierta y a Distancia]. Repositorio Institucional UNAD. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/26244/ratenciod.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- García, B., & Martínez, I. (2021). Una revisión a la construcción de la cocina mexicana y la emergencia de las cocinas indígenas: El caso de la cocina tradicional de Michoacán. *Sosquua*, 2(2), 39–58. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i2.146>
- García-Vera, E. P., Romero-Almeida, M. R., Moreno, C., & Robles-Cumbe, M. Á. (2025). Economía circular con el aprovechamiento de las cáscaras de camarón, como innovación culinaria sostenible. *Prohominum*, 7(4), 276–288. <https://doi.org/10.47606/ACVEN/PH0397>
- Gutiérrez, V., & Moreno, Q. (2025). Saberes culinarios y memoria colectiva en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. *LATAM Revista Latinoamericana de*





*Ciencias Sociales y Humanidades*, 6(5), 3554–3573.  
<https://doi.org/10.56712/latam.v6i5.4839>

Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill.

<https://doi.org/10.22201/fesc.20072236e.2019.10.18.6>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2020). *Censo de Población y Vivienda 2020*. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>

Martínez-Espinosa, A., & Lozano-Keymolen, D. (2023). Dieta tradicional saludable para México en el contexto de los Objetivos del Desarrollo Sostenible. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 33(61).  
<https://doi.org/10.24836/es.v33i61.1293>

Mc Kay, L. M. (2024). Proyectos sociales comunitarios herramienta para el desarrollo humano a nivel local. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(2), 10738-10756. [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v8i2.11299](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i2.11299)

Merino, I. (2020). El patrimonio cultural inmaterial de los pueblos indígenas: Bienes comunes ligados a la identidad de la comunidad. *CUHSO (Temuco)*, 30(2), 149-159. [https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S2452-610X2020000200149&script=sci\\_abstract](https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S2452-610X2020000200149&script=sci_abstract)

Moré Olivares, E., & Niño Reyes, W. E. (2022). Elementos conceptuales sobre desarrollo sostenible. *Dictamen Libre*, (30), 119–136. <https://doi.org/10.18041/2619-4244/dl.30.8820>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2021). *Libro Blanco/Wiphala sobre sistemas alimentarios de los pueblos indígenas*. [https://sc-fss2021.org/wp-content/uploads/2021/06/Libro\\_Blanco\\_Wiphala\\_es.pdf](https://sc-fss2021.org/wp-content/uploads/2021/06/Libro_Blanco_Wiphala_es.pdf)

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2025, 18 de junio). *La cocina tradicional mexicana: Un patrimonio vivo para el bienestar de la sociedad y del planeta*. <https://www.unesco.org/es/articles/la-cocina-tradicional-mexicana-un-patrimonio-vivo-para-el-bienestar-de-la-sociedad-y-del-planeta>

Reales, L. J., Robalino, G. E., Peñafiel, A. C., Cárdenas, J. H., & Cantuña-Vallejo, P. F. (2022). El muestreo intencional no probabilístico como herramienta de la investigación científica en carreras de Ciencias de la Salud. *Universidad y Sociedad*, 14(S5), 681–691. <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/3338>

Saucedo, P. E., Palmas, Y. D., & Jiménez, A. E. (2023). Los mercados de la tierra como estrategia para una gastronomía sustentable. *Siembra*, 10(2), e5366.  
<https://doi.org/10.29166/siembra.v10i2.5366>

Schteingart, M., Salazar, C., & Sobrino, J. (Eds.). (2023). *Desigualdades territoriales: Miradas cruzadas*. El Colegio de México.  
[https://play.google.com/books/reader?id=JuvkEAAAQBAJ&pg=GBS.PP1&hl=es\\_419](https://play.google.com/books/reader?id=JuvkEAAAQBAJ&pg=GBS.PP1&hl=es_419)





- Shaw, J. (2023, 19 de septiembre). *Qualitative marketing research: The key sampling methods and factors to consider*. Quirk's Media. <https://www.quirks.com/articles/qualitative-marketing-research-the-key-sampling-methods-and-factors-to-consider>
- Vázquez-Barquero, A. (2000). Desarrollo endógeno y globalización. *EURE (Santiago)*, 26(79), 47-65. <https://dx.doi.org/10.4067/S0250-71612000007900003>
- Zarate, E. (2022). Patrimonio biocultural alimentario y sus contribuciones a la sostenibilidad y resiliencia territorial. *Antropología - Cuadernos de Investigación*, (26), 75–83. <https://doi.org/10.26807/ant.vi26.286>





## Certificado de evaluación

La Editorial UTP, con Registro Nacional de Instituciones y Empresas Científicas y Tecnológicas, por la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI) en México; **indexada en catálogos de calidad internacional**. Que, teniendo como **base fundamental el desarrollo del potencial humano**, es líder en el desarrollo y divulgación de producción científica, tecnológica y educativa con altos estándares de calidad en contextos locales, nacionales e internacionales, a través de publicaciones de artículos en revistas, libros, capítulos de libros, recursos educativos, conferencias y congresos.


# CERTIFICA

Que el capítulo de libro titulado **“Preservación de la gastronomía tradicional como estrategia de desarrollo sostenible y equidad territorial en la comunidad de Huehuetónoc, Guerrero: un enfoque biocultural”**, presentado por los autores Carlos Raúl Espinoza Reyes, Rafael Concepción Ángel, Alin Arely Hernández Liborio y Luis Alberto Nicacio Cisneros, ha sido sometido a un exhaustivo proceso de arbitraje por pares académicos, a través de criterios establecidos para investigaciones de alta calidad, y ha sido dictaminado como producto de investigación científica, tecnológica y/o educativa de alta calidad. Su publicación en el libro titulado **“Economía circular: innovación y sostenibilidad en el ámbito laboral”** estará disponible a partir del 17 de abril de 2026 en la Biblioteca digital de la Universidad Tecnocientífica del Pacífico.

Se extiende el presente certificado, a los 10 días del mes de abril del año 2026.

## Transformando con Ciencias Tepic, Nayarit; México

  
**Dra. Ana Luisa Estrada Esquivel**  
Directora de la Editorial UTP  
Universidad Tecnocientífica del Pacífico

  
**César Alejandro González Guzmán**  
Coordinador de la Editorial UTP  
Universidad Tecnocientífica del Pacífico

