



**Benemérita Universidad Autónoma de Puebla  
Facultad de Ciencias de la Comunicación  
Licenciatura en Comunicación**

**El uso del chile y el maíz en las recetas gastronómicas de Tecamatlán  
Puebla, a partir de la fotografía**

**Tesina para obtener el grado de:  
Licenciatura en Comunicación**

**Presenta:  
Azari Vidals Veliz**

**Directora de Tesina:  
Dra. Verónica Vázquez Valdés**

**Asesores:  
Dra. Sarahi Isuki Castelli Olvera  
Dr. Luis Fernando Gutiérrez Domínguez**

**H. Puebla de Zaragoza, 20 agosto de 2019  
Terminación 26 de octubre 2020**

## Dedicatoria y agradecimientos

Dedico esta tesis a mis padres por el gran apoyo que me dieron para lograr todas mis metas y sueños. Hoy se cumple lo que siempre estuve esperando hace años, después de obstáculos aquí sigo con lo que un día les prometí. Esto no hubiera sido posible sin su ayuda. Desde el primer día me han apoyado y ha pasado el tiempo y siguen conmigo, por cada palabra, cada consejo para no desistir de este proyecto que empecé.

Tal vez tardé un poco y quise abandonar todo, pero gracias a ustedes aquí sigo con más emoción y ganas de aprender. Los amo mucho porque son los mejores padres, gracias por las enseñanzas y valores que me inculcaron por hacerme una persona de bien, por siempre creer en mí y nunca dejarme sola. Esto no hubiera sido posible sin ustedes papitos.

Pero en el camino también hay otras personas que me ayudaron a crecer y ser una gran persona, toda mi familia está unida con el fin de darme lo mejor, a mis abuelos paternos, maternos a todos mis tíos por igual les agradezco, me dieron el mejor regalo de la vida y me refiero a su amor incondicional.

Todo esto es gracias a ustedes y siempre voy a estar agradecida por tanto amor y apoyo, tengo a la mejor familia del mundo.

También agradezco a la Doctora Verónica Vázquez que fue mi guía en este camino por recorrer, siempre estuvo cuando necesitaba algún consejo, nunca me dejó sola y algo muy importante confió en mí y en el tema que estoy presentando, es una persona entregada con su trabajo y eso la hace ser un gran ser humano, por esas risas en las mañanas y sabiduría, se convirtió en una amiga que más adelante espero poder seguir contando con su amistad, gracias Vero.

Por último, quiero mencionar a una amiga que conocí en la licenciatura y se ha convertido en una persona muy especial, fue quien me inspiró y también confió en

mí para lograr este trabajo, por darme tu tiempo y apoyarme cuando lo necesitaba muchas gracias Carito.

Por fin termino este gran paso en mi vida, fueron muchos años de enseñanza, pero ahora me siento muy orgullosa de todo lo que estoy por lograr.

# Índice

<b>Dedicatoria y agradecimientos</b>	<b>2</b>
<b>Índice</b>	<b>4</b>
<b>Introducción</b>	<b>5</b>
<b>Capítulo 1 La fotografía gastronómica</b>	<b>9</b>
<b>1.1 Técnicas de la Fotografía Gastronómica</b>	<b>14</b>
<b>1.2 Fotografía publicitaria</b>	<b>19</b>
<b>Capítulo 2 Ingredientes: Tecamatlán y sus alimentos</b>	<b>Error! Bookmark not defined.2</b>
<b>2.1 Uso de alimentos básicos</b>	<b>244</b>
<b>2.2 Diversidad del uso del chile y maíz en los platillos de Tecamatlán</b>	<b>28</b>
<b>Capítulo 3 Preparación Corpus Visual</b>	<b>33</b>
<b>3.1 Ficha de elementos de la forma de contenido</b>	<b>36</b>
<b>3.2 Ficha de elementos de la forma de expresión</b>	<b>37</b>
<b>Capítulo 4 Interpretación</b>	<b>53</b>
<b>4.1 Interpretación de las fotografías</b>	
<b>4.2 Conclusiones</b>	<b>65</b>
<b>Referencias:</b>	<b>68</b>
<b>Abreviaturas / Anexos</b>	

## Introducción

La idea de este trabajo es dar a conocer la importancia que tiene la cultura gastronómica utilizando el chile y el maíz que son dos productos originarios del país, con ellos se realizan diferentes recetas tradicionales.

Hay que mencionar que todo esto va de la mano con las costumbres que tiene la gente originaria de Tecamatlán Pue.

Sabemos que la comida mexicana es muy rica y es conocida alrededor de todo el mundo, por eso me gustaría promoverla para que más personas conozcan un poco sobre este tema.

En el año 2010 la Gastronomía mexicana fue nombrada Patrimonio Cultural de la humanidad, este reconocimiento fue hecho por la Unesco. Por esta razón quiero que se siga preservando y difundiendo en todos lados.

Las recetas que se presentan en la investigación son las más comunes en el municipio de Tecamatlán, todas están hechas a base de maíz y chile, como lo menciono anteriormente son productos que se cosechan en ese lugar y son símbolos de identidad a través de la historia de los mexicanos.

Elegí este tema porque considero que puede ser de mucha utilidad para investigaciones que tengan que ver con la historia de nuestro país, México es un lugar lleno de colores, sabores, cultura y tradición, por eso quiero lograr que más gente tenga identidad con su país y se sienta orgullosa de su lugar de origen.

Para la realización de cada fotografía y recetas me apoyaron 5 personas que son originarias del lugar. Todas las fuentes de trabajo de campo fueron primarias.

La intención de esta investigación también es reconocer y difundir la importancia que tiene conservar nuestro patrimonio cultural por la comida de Tecamatlán y de Puebla relacionarlo con la fotografía gastronómica y las diferentes técnicas que tiene este género para tomar una serie de fotos que muestran el proceso de algunas recetas.

Tecomatlán, Puebla fue el pueblo protagonista para la realización de este trabajo, decidí que fuera en ese lugar porque quiero que más gente conozca sobre sus costumbres y tradiciones y llegue a más alcance del público en todo el estado.

Este municipio se encuentra en la región mixteca es por eso que el H. Ayuntamiento le dio el nombre como Tecomatlán Atenas de la mixteca. Los primeros pobladores lo llamaron así porque abundaba el árbol de tomatillo, su nombre se forma de las palabras nahuas “tomatl” que significa tomatillo y “tlan” que significa junto y es así como se forma su nombre Tecomatlán que significa “cerca del árbol de tomatillo” pero el municipio con el tiempo se fue modernizando con más infraestructura creando una mini ciudad en medio de la mixteca y es por eso que adoptaron ese nombre, “La Atenas de la mixteca”, sin embargo, no tiene relación el nombre con la gastronomía del pueblo.

Es un lugar pequeño, pero con mucho significado cultural. La principal actividad es la agricultura, pues son productores y exportadores de chile y maíz. Soy originaria de este municipio, me pareció una buena idea mostrar las recetas que son típicas de este lugar y que todas llevan estos dos productos.

Los rincones que tiene la mixteca poblana son muchos y cada uno tiene una historia diferente que contar. Lo más representativo de Tecomatlán es su comida y las bonitas costumbres.

Lo que hace única a nuestra feria en Tecomatlán son las actividades deportivas y culturales que se realizan ya que invitan a gente del pueblo y sus alrededores a participar en su famoso concurso gastronómico con los platillos típicos del pueblo, que son mole poblano, adobo de puerco, caldo de cuaguayote, pipián verde con tamales de frijol, tamales de elote y chilate de pollo, esto para rescatar la cultura gastronómica del pueblo y se sigan preservando las recetas.

Por eso considero a mi pueblo como objeto de estudio porque es aquí donde seguimos preservando valores como mexicanos y la identidad que nos representa en la mixteca poblana. Todos los platillos que mencioné son recetas que nuestros antepasados han dejado a nuevas generaciones y no han cambiado en nada.

Este trabajo me permitió hacer una reflexión y análisis de dos artículos precisamente sobre la cultura en México.

Los autores que menciono en este trabajo son muy pocos debido a que la fotografía gastronómica no es muy relevante en nuestro país.

La doctora Leticia Ivonne del Río Hernández doctora-investigadora de la Unidad Académica de Historia de la Universidad Autónoma de Zacatecas (UAZ) es una de las autoras que tienen un trabajo similar al que yo quiero exponer en esta investigación, en el 2017 fue ponente en un foro que se realizó en la ciudad de Zacatecas que llevó el nombre de ‘‘Al rescate del patrimonio cultural y alimentario’’ con el fin de preservar la cultura y difundir la cocina mexicana.

Aracely Zúñiga mejor conocida como Aracely paz es una fotógrafa chilena independiente que desde muy pequeña se involucró en con el tema de la fotografía gastronómica pues sus papás tenían un restaurante y ella quiso capturar algunas imágenes con su cámara de los platillos que se hacían. Más tarde decidió enfocarse al mundo de la fotografía culinaria. En el 2011 participó en el festival *Foodphoto* Tarragona en España, y se coronó como la primera chilena en obtener ese premio. A través de sus fotografías intenta transmitir mensajes y sentimientos a sus espectadores. Algo que nos comparte Aracely es que la luz natural en sus imágenes es muy importante pues no necesita de luz artificial para lograr imágenes asombrosas.

Ha publicado sus fotografías en revistas como Uva y Cobe, en libros de cocina ha trabajado con Rodolfo Guzmán y de Pilar Rodríguez.

También podemos encontrar su trabajo en el blog de Cultura fotográfica.

Como comunicóloga mi trabajo es informar a la gente sobre nuevos procesos de cambio o de algún tema en controversia, sé que este tema es importante reconocerlo y no dejarlo en el olvido, como mexicanos algunos no toman en cuenta estos detalles y prefieren consumir algo extranjero. Por eso mi propósito es hacer que exista una identidad por parte de ellos hacia nuestro País.

Finalmente, el presente trabajo consta de cuatro capítulos.

En el primer capítulo hice un análisis de la fotografía gastronómica y cuáles son las técnicas que se utilizan para lograr capturar una buena imagen, la luz es un factor importante a la hora de hacer una sesión pues tiene que ver mucho la composición que quieren representar. Elegir que alimento será el protagonista de nuestra fotografía es un papel clave para que la atención se centre en él. Los accesorios pueden ser otro componente para la sesión. La regla de tres es primordial para lograr una captura muy simétrica. Pero lo más relevante en una fotografía gastronómica es sin duda lograr que se vea muy real e incite a la gente probar la comida.

Así mismo expongo sobre el origen y los inicios de este género.

Explicué también qué es el *product shot* para restaurantes y el por qué es importante conocer este término para tener una imagen que pueda llamar la atención de los clientes, además de otros usos que tiene la fotografía gastronómica en el mercado de la publicidad o mercadotecnia y cuál es su importancia.

En el segundo capítulo desarrollé el contexto de donde realicé el trabajo, también expliqué sobre las costumbres y tradiciones que son simbólicas en mi pueblo. Además de exponer algunas recetas típicas de la región y el por qué siguen siendo los platillos más representativos de ese lugar, y en qué celebración se realizan. Menciono la importancia que tiene el chile y maíz como dos productos que se cultivan y tienen diferentes usos en las recetas del pueblo.

En el capítulo tres realicé un análisis fotográfico con 10 fotografías, que muestran el proceso que tiene que llevar el maíz y chile para sus usos en la cocina mexicana. Estas imágenes son desde la siembra del maíz hasta cuando lo están cosechando y por último el producto que se obtiene de ellos, el ejemplo que expuse fue la tortilla de maíz y el mole poblano. Consideré que fueran estos dos porque son los principales productos para la representación de la cultura gastronómica en Tecamatlán, Puebla. El modelo de Ana María Mauad me ayudó entender un poco más en cada imagen que tomé, pues hace más fácil la interpretación.

Por último, hice una reflexión sobre la importancia que tiene la preservación de nuestro Patrimonio cultural y en que ayudó mi investigación para impulsar a rescatar las tradiciones de nuestro pueblo.

# Capítulo 1: La fotografía gastronómica

Género gastronómico (técnico)

A continuación, hablaré sobre el género de la fotografía gastronómica, este es considerado uno de los más ingeniosos, en el encontramos una unión entre el chef y el fotógrafo, ellos son los encargados de la presentación que tendrá la fotografía es ahí donde la creatividad de los dos hace un excelente trabajo.

A lo largo del tiempo la fotografía ha estado presente en nuestras vidas, cada vez que capturamos un momento con nuestra cámara este se queda guardado para siempre en algún álbum. Para algunas personas cada vez que ven una fotografía es inevitable que no le lleguen recuerdos de esa ocasión, esa es la magia de la fotografía.

Como en todos los géneros fotográficos, la fotografía gastronómica tiene ciertas técnicas y métodos para realizarse; sin embargo, ésta permite al fotógrafo jugar con espacios, colores y diversos elementos que compondrán la imagen. La fotografía necesita tener un contexto para que la gente tenga una cierta atracción al producto ya sea una galería o una revista culinaria pues con el simple echo de verla no favorece a tener una identidad como tal pues la interpretación de la imagen solo la podrá entender el autor de la fotografía.

Como lo menciona Coronado es indispensable que el fotógrafo transporte al espectador y esto lo hace un poco complejo.

Una buena fotografía gastronómica permite al fotógrafo transportar al espectador de la imagen a descubrir los olores, texturas y sabores del platillo que se presenta, además de incitar al público a consumir, para lograr este objetivo es importante interpretar la visión del cliente para dar paso a la creatividad y a las ideas.

Según, Diego Coronado (2000) nos dice que

Es necesario constatar cómo la Fotografía, que, desde sus orígenes hasta nuestros días, ha sido reconocida entre los distintos medios de comunicación de masas, como la imagen de la realidad por excelencia, sea también la imagen más utilizada por la propia Publicidad, el discurso de la ficción más irreal que nuestro imaginario colectivo haya podido desarrollar. Con la denuncia de esta paradoja y la constatación de esta doble naturaleza de la fotografía, dividida entre la realidad (de su imagen) y el deseo (de la mirada), es como mejor creemos puede asimilarse desde el comienzo la fuerza y la preeminencia en nuestra colectividad del discurso foto publicitario (párr, 1).

Para mi investigación es importante tener en cuenta los usos que tiene la fotografía en la publicidad de alimentos. Jurgelenas (2008) dice que es importante el trabajo fotográfico porque gracias a ello hay muchas fotografías de alimentos que tienen éxito y pasan de un simple bodegón a un espectacular con el fin de atraer al público.

El mismo indica que:

Dentro de la categoría de trabajo fotográfico se encuadran todas aquellas fotografías que desarrollan o permiten y contribuyen a la realización del universo contemporáneo conocido como artificio humano. Es decir, que estos clichés tienen como función primaria

la construcción del imaginario en el cual el hombre se encuentra inmerso y donde se desarrolla como *homo faber*. También puede suceder que otra función de estas imágenes, sea la de ser subsidiaria de las producciones tecnológicas, científicas o artísticas, de las que el hombre se sirve para la realización de sus obras al interior del mencionado artificio en toda su extensión. (p. 111)

Pero lo que hay que tener claro es que la fotografía gastronómica no se basa simplemente en hacerle una foto a un plato de comida.

La fotografía gastronómica sin duda es muy creativa, ya que une dos mundos llenos de pasión como son la fotografía y la cocina. Una foto no es únicamente una foto, al igual que un plato de comida no son unos cuantos productos cocinados sin orden ni concierto. (Tierno, abril 2016, párr, 2).

Como bien lo menciona Tierno (2016) al realizar la fotografía gastronómica tenemos que ser muy cuidadosos para representar un mensaje, a lo que me refiero es que en una sola imagen logremos captar olores y sabores, como ya lo había mencionado antes. También es importante buscar un perfil bueno, con luz natural para que resulte más apetitosa la comida y no se vea artificial, estos son algunos consejos que fotógrafos han llevado a cabo para la realización de alguna fotografía gastronómica.

Con la llegada de las redes sociales, basta con tener un smartphone para compartir un plato de comida y este automáticamente sea tendencia en Instagram o Facebook.

Antes el proceso de tomar una fotografía tardaba mucho pero ahora las nuevas tecnologías se están apoderando de todo el mundo con su velocidad de tener todo en un instante.

Me parece raro que el género fotografía gastronómica no tenga mucho alcance para muchas personas, porque hay pocos que trabajan en ese campo, muchos prefieren utilizar la publicidad para que sus marcas tengan un gran alcance a diferencia de solo un plato de comida y es por eso que no se especializan muchos fotógrafos.

¿Dónde inicio?

La fotografía gastronómica se utilizó también desde sus comienzos para ilustrar libros de recetas. Al principio, destinados sobre todo a chefs y cocineros y no tanto, como estamos acostumbrados, para un entorno doméstico. Más adelante, ya en el siglo XX, los recetarios comenzaron a entrar en los hogares y las fotografías se empeñaron en mostrar platos muy cuidados (con la presentación típica de aquellos años), hogares limpios y familias perfectas.

Con el pasar de los años, la fotografía gastronómica se vio inmersa en un mundo más publicitario, es decir, más luces y color. Nickolas Muray (1892-1965) destacó y fue un referente por sus fotografías saturadas y muy preparadas.

(Dessi Sandro, 2017, párr, 4).

Dessi (2017) nos menciona que la única función de la fotografía gastronómica era para ilustrar libros de recetas, con el paso del tiempo ha pasado más de una imagen en una revista. En la actualidad la publicidad es una herramienta que ayuda para la venta de productos. Existe una diferencia entre mostrar los platillos típicos de nuestro México o bien nuestra cultura, artículos relacionados con el rescate de nuestro patrimonio cultural.

A partir de lo anterior sabemos que la fotografía gastronómica puede ser reconocida por mostrar un poco de nuestra historia.

Tenemos que ser cuidadosos para que el público tenga conocimiento sobre todo el proceso que se lleva al realizar un platillo típico, claro si es que se está trabajando con un fin cultural.

Aquí encontramos un reto para los fotógrafos y es que el público pueda imaginar el sabor de cualquier foto con tan solo verla.

### **1.1 Técnicas de la Fotografía Gastronómica**

El objetivo de las fotografías es el de proyectar la mejor y más apetecible imagen de los platos del restaurante para incentivar a la gente a que venga a probarlos. Lo que se busca es que los elijan a vosotros y no a vuestra competencia.

Las fotografías suponen un empujón muy importante para captar la atención de tus clientes, y por eso es necesario que a través de ellas mostréis vuestros puntos fuertes: fotos de vuestras especialidades, el ambiente del restaurante, vuestro equipo, etc. Las posibilidades a la hora de captar clientes con

ellas son numerosas, sólo requieren un poco de tiempo y esfuerzo. (Fischer, 2017 párr,4).

De acuerdo con Fischer (2017) para que un restaurante tenga éxito la clave es tener un cliente satisfecho. Además de tener un platillo que los caracteriza. Por eso es importante tener una buena publicidad de dicho establecimiento.

Hacer fotos a la comida tiene sus trucos, como en todas las ramas fotográficas. Hay que buscar el perfil bueno del plato, ya que es el protagonista de nuestra imagen, y además hay que intentar buscar luz natural, para que la imagen no resulte demasiado artificial. Finalmente, habría que intentar enfocar el plano del plato de la forma más cercana posible, así la imagen será mucho más apetitosa. Esto son tan solo unos pocos consejos, pero no hay ninguna ley escrita. Lo cierto es que gracias a las redes sociales, sobre todo gracias a Instagram, nos hemos convertido y casi sin darnos cuenta, en fotógrafos de nuestros platos y hemos incorporado a nuestra vida el ritual de capturar en una imagen nuestra comida, haciéndola apetitosa para el ojo que la mira. (Tierno Irene, abril 2016, párr. 3).

Por lo anterior es importante destacar que, para los negocios de comida, o portales de turismo mexicano al ver una imagen con buena presentación te incita inmediatamente a comprar o querer probar la gastronomía de dicho lugar. Aunque a veces no siempre funcione y el verdadero punto clave para atraer al público es el buen sazón también para lograr éxito en cualquier establecimiento o por las opiniones de los demás.

Algunos consejos para lograr ese propósito son los siguientes:

“La mejor manera de conseguir que la carta de tu restaurante destaque y atrape la atención del cliente, es usando la fotografía. Hoy en día, que vivimos en una era muy visual, la comunicación de un restaurante sin la fotografía no es nada. (Gastro MKT párr. 5)

Para todo restaurante es vital tener buen material fotográfico. Es la mejor carta de presentación de la cocina o del chef después de una recomendación porque las fotografías tienen un fin muy claro: proyectar la imagen más apetecible posible de los platos del restaurante para incentivar a la gente a que vaya a probarlos y provocar que nos elijan a nosotros y no al restaurante vecino. (Gastro MKT, Marketing on line para la hostelería párr. 5)

A través de los años la gastronomía ha sido importante en la vida de nuestros antepasados, y hasta la fecha sobresalen los sabores, texturas y colores de cada platillo, además que cada uno tiene una técnica que lo hace especial. (Castro 2019) indica que:

La gastronomía integra una serie de rasgos culturales que permiten identificar al pueblo, lugar o grupo de personas que la producen; a través de ella se expresa el contexto, las raíces, la historia, los usos y costumbres de una comunidad. Comunica el pasado y el presente, su esencia e incluso su proyección a futuro. Esta forma de expresión identitaria garantiza de alguna forma el conocimiento y en su caso, reconocimiento, del colectivo que la produce; constituyéndose también en un vehículo para la permanencia y continuidad de la cultura de la cual emana. Porque la producción –

y reproducción- continua y constante de platillos y bebidas evita su desaparición y contrarresta la pérdida de su relevancia. (Castro Ricalde Diana, junio 2019, p. 2)

Es muy importante reconocer que en el 2010 la gastronomía de México fue considerada como patrimonio inmaterial de la humanidad es lo que nos afirma Elena: en el año 2010, la gastronomía mexicana fue considerada como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Sin embargo, existe una confusión de si se refiere a toda la comida mexicana o solo algunos platillos.

El título inscrito en la UNESCO aclara que se trata de «La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – El paradigma de Michoacán». Por lo que el nombramiento se trata de solo la cocina tradicional y no toda la cocina mexicana. En el sitio web de la institución [ich.unesco.org/es](http://ich.unesco.org/es), puedes consultar el escrito que se presentó ante la UNESCO; ya que este es un requisito indispensable al momento de presentar una propuesta para adquirir esta distinción. (Fernandez, 2016 párr, 1)

Es por ese motivo que el maíz y el chile son una pieza importante en la cultura mexicana y gastronómica.

En cuanto a la comida los intentos por hacer que fuese patrimonio inmaterial de la humanidad fueron dos; el primero en 2005 y el segundo en 2010. El primer intento para obtener esta distinción fue para que toda la comida mexicana fuera considerada de esta forma, usando al maíz como justificación; pero no se contaban con los requisitos necesarios.

En el segundo intento que otorgó la distinción a la cocina mexicana; se describió la importancia de los pueblos indígenas en el conocimiento culinario, así como del maíz, frijol y chile en la cocina mexicana, y la relación que existen con otras cocinas de otros estados. Haciendo necesario delimitar y buscar una cocina, que contará con los requisitos, intentos de preservación e historia; por lo que se optó por la michoacana. (Miguel Angel, 2017 párr, 3).

En la revista FORBES nos explica cómo llegó la gastronomía a ser Patrimonio Cultural inmaterial de la Humanidad. En el año 2010, la gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Gracias a esto, se enaltecó que la cocina en México sea considerada elemento crucial de identidad nacional, debido a su historia, creatividad, diversidad y trascendencia.

Una de las personas que hizo posible este reconocimiento es Gloria López Morales, escritora, periodista y diplomática mexicana, además de fundadora y presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana<sup>1</sup> (órgano consultivo de la UNESCO). (Fernandez Elena 2016 párr. 1) Gloria López es la encargada del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. Es por eso la

---

<sup>1</sup> El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana es una organización civil que tiene como fin esencial la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana. Al mismo tiempo promueve la expresión de corrientes innovadoras que garanticen la continuidad de ese patrimonio culinario con identidad propia y carácter único a modo de asegurar su transmisión a las generaciones futuras. (CCGM,S/A, párr, 1)

importancia de valorar la gastronomía mexicana a través de un legado culinario, así como el desarrollo turístico y socioeconómico.

Favorecer las expresiones y corrientes innovadoras que permitan el avance de una gastronomía antigua con gran potencial de expansión y desarrollo futuro, inspirado en el manejo sustentable de los recursos naturales y en la creatividad de las cocineras tradicionales y todos aquellos que intervienen en la afirmación y difusión de la cocina mexicana. Crear mecanismos de transmisión de la información sobre la cadena productiva que interviene en la preservación de las cocinas locales y regionales de la cocina mexicana e integración de los conocimientos sobre la misma de manera que permite ver al patrimonio cultural como un recurso fundamental para el avance del país. (CCGM, S/A, párr, 4)

## 1.2 Fotografía Publicitaria

- Fotografía Publicitaria en los restaurantes (*Product shot*, alimentos)

Para la fotografía de alimentos es muy importante saber qué impacto pueda tener con el público, en México muchos restaurantes que tienen un estatus social, recurren a un *Product shot* que quiere decir una fotografía de productos, además de esto les genera más clientes.

Bien sabemos que dos claves para tener este éxito en el mercado es una buena presentación del lugar, un buen sabor, el servicio y sin olvidarnos de una buena higiene.

En lo que se refiere a ingredientes, sabores y platos, se tiende hacia productos que transmitan credibilidad de la experiencia vivida.

Además, teniendo en cuenta las generaciones que se aproximan, la elaboración y presentación de los alimentos, además de la ambientación del local adquiere una mayor relevancia. (ONiAd, 2018 párr. 6-7)

Es por eso que existen un sin fin de restaurantes con alguna temática, muchos turistas que nos visitan siempre se van con un buen sabor de boca, gracias a que algunos negocios han aplicado bien esta estrategia. Para el mercado del turismo es muy importante que seamos reconocidos a nivel mundial por nuestra gastronomía y cultura.

Castro Ricalde (2019) nos dice que:

La gastronomía integra una serie de rasgos culturales que permiten identificar al pueblo, lugar o grupo de personas que la producen; a través de ella se expresa el contexto, las raíces, la historia, los usos y costumbres de una comunidad. Comunica el pasado y el presente, su esencia e incluso su proyección a futuro. (Castro Ricalde, 2019, párr, 1).

Como lo mencionaba anteriormente ahora solo basta con un click para saber a dónde ir a comer o cuales alimentos se les antoja, para esta tarea es el *product shot*, hace que más clientes quiera probar sus sabores a través de solo ver una imagen.

Susperrigui (2014) nos explica que:

La fotografía publicitaria difiere del resto de los géneros fotográficos por varios motivos. Su funcionalidad le exige una adaptabilidad a los intereses comerciales que tienen por finalidad el aumento de las ventas o servicios. Si el

anunciante consigue aumentar el número de ventas es cuando se valora positivamente la capacidad publicística de la fotografía. La fotografía publicitaria, por otro lado, no está comprometida con la realidad como, por ejemplo, la fotografía de prensa. Es decir, la fotografía publicitaria muchas veces se inspira en la realidad, pero lo que nos representa por medio de sus imágenes es una realidad construida. (Susperrigui, 2014, p.1)

Ahora bien, la publicidad deberá generar una relación con su público, es decir que las personas necesitan tener una conexión personal o de nostalgia para poder empatizar con cualquier marca y así poder consumir lo que se esta ofreciendo.

#### El consumo Turístico

El consumo en el turismo no sólo es un estudio de comparar y ver el panorama económico o de éxito en las estrategias mercadológicas preocupadas en medir el desplazamiento de los turistas y sus gastos, aspectos que se convierten en el centro del discurso oficialista nacional y mundial donde se destacan datos numéricos de divisas y turistas que se mueven en todo el globo terrestre.

El consumo también se relaciona con factores culturales y de comportamiento donde se destaca que mucho del consumo se indica a partir del contexto social o rasgos culturales. Es por ello que el turismo se debe comprender como un fenómeno social complejo que vierte un sin fin de particularidades en tanto es una acción humana en la que se conjuntan la parte biológica-física de la necesidad descanso, la parte económica de clase social y sus necesidades; la parte social que conlleva el desarrollo personal, diversión, entretenimiento y la parte cultural que se liga a lo ideológico y la educación.

(Hernández, Garduño, Zizumbo, 2009, p. 691)

# Capítulo 2 Ingredientes: Tecomatlán y sus alimentos

En este capítulo abordaré un poco sobre la historia de Tecomatlán empezando desde su ubicación geográfica, las festividades que se celebran, un poco de su cultura gastronómica que incluye todo el pasaje de platillos que se preparan en ese lugar. Además de mencionar el uso de los dos productos principales de este trabajo que son el chile y el maíz.

- Ubicación geográfica

“Tecomatlán es uno de los 217 municipios en que se divide el estado mexicano de Puebla. Se localiza en el sur de la entidad, y forma parte de la región económica de Izúcar de Matamoros. Representa un municipio modelo de desarrollo y nivel de vida alto en una región particularmente pobre del país. Ha sido gobernada en un esquema de participación organizada colectiva en la que interviene la comunidad entera bajo la coordinación del Movimiento Antorchista Nacional, para el cual representa un símbolo de lucha y materialización de sus postulados políticos y económicos para toda la nación. Es sede anual de la Espartaqueada Nacional Cultural y Deportiva.

Tecomatlán significa lugar de tecomates, tecomate es un árbol que produce unos frutos esféricos de cáscara resistente en forma de ollas (de 15 a 30 cm de diámetro), estos recipientes se usan como

almacenadores de agua, conservan el agua muy fresca.” (Centro Estatal de Desarrollo Municipal, 1991).

#### -Festividades

En el municipio de Tecamatlán es muy conocido por su feria tradicional que le han adoptado el nombre de “la feria de unión de pueblos” porque para la gente de Tecamatlán, la cultura y tradiciones de pueblos cercanos son lo más importante.

La feria se celebra el miércoles de ceniza, aunque siempre hay variaciones de fechas, suele caer el 17 de febrero o 26 de febrero esto tiene que ver por el cambio lunar y se celebra con el motivo de inicio de cuaresma para la religión católica.

Es una semana llena de un paseo por las cosas más representativas de la mixteca. Que va desde un platillo típico hasta danzas tradicionales. Para dar inicio a su celebración se lleva a cabo un desfile de carnaval con invitados de toda la República mexicana, gente de otros países también se da cita para disfrutar de una tarde llena de colores y tradiciones. En el desfile participan comparsas de la ciudad de Puebla y alrededores, sin olvidarnos de danzas que pertenecen a pueblos vecinos, un ejemplo de ellos son los tecuanes, voladores de Papantla y muchos más. Además de música regional y bailes típicos de la región.

El desfile concluye en la plaza de toros la antorcha, Tecamatlán Puebla, ahí se da cita a miles de espectadores con un jaripeo y bailes de cada estado de la República Mexicana. En la semana siempre hay concursos gastronómicos, la temática de platillos es lo tradicional, empezando con mole poblado, huaxmole, adobo de puerco, pipián verde, chilate de cuaguayote y tamales de frijol. Aquí cabe

mencionar que todos estos alimentos la principal característica es el chile y el maíz pues son dos símbolos importantes para la región y son los más comunes. Este concurso es uno de los más importantes y se realiza en el hotel cencalli. El propósito de la feria y actividades es rescatar todas las tradiciones y seguir conservando los platillos que llevan muchos años realizando.

Para todo buen mexicano celebremos cada fecha importante, también no nos olvidamos del 15 de septiembre y su noche mexicana, esto se realiza en la presidencia municipal, aquí la comida no puede faltar, con todo tipo de antojitos mexicanos, además de un número de bailes folklóricos y música en vivo.

Otra festividad muy importante y no sólo en el pueblo de Tecomatlán es el 2 de noviembre día de los santos difuntos. En esta fecha toda la gente del pueblo pone la tradicional ofrenda con los platillos típicos de la región, que ya lo he mencionado a lo largo de este documento.

Sin olvidarnos de las fechas decembrinas aquí desde el 1 de diciembre se festeja con mañanitas a la virgen de Guadalupe, terminando el 12 de diciembre y empiezan las posadas, para todo mexicano es una de sus fiestas favoritas porque está llena de música y comida.

Para cada festividad lo más importante es la comida y en todas siempre se usa productos que se dan en la región mixteca.

## 2.2 Uso de alimentos básicos

En el municipio de Tecomatlán se encuentra una variedad de maíz como ya lo explicamos anteriormente, es una materia prima para la producción de trabajo agrícola y exportación en el mercado local.

Para los habitantes del municipio es importante la producción del maíz pues para muchas familias su único recurso para generar ingresos viene del maíz aparte de que es una fuente de alimentación en las familias. En mi pueblo siembran dos veces al año, algunas son de temporal y las otras son de riego.

Algunos campesinos aún conservan el método antiguo para sembrar su cosecha, es decir tienen que esperar una temporada donde las lluvias favorezcan a su cultivo, para ellos es la más esperada porque no solo siembran maíz si no calabaza y frijol. Se divide en dos temporadas la primera se realiza en el mes de marzo para que en el mes de mayo tengan la primera cosecha. Es un trabajo muy pesado y es el menos valorado pues primero tienen que limpiar todo el terreno donde van a sembrar los granos de maíz, las semillas de frijol y calabaza. Con ayuda de algunos fertilizantes la siembra siempre da buenas cosechas.

El uso que tiene el Chile y el maíz es infinita porque son dos principales ingredientes de cada platillo que se elabora. Por ejemplo, para la receta de una mole poblano es indispensable esta verdura.

Para la población de Tecamatlán y sus alrededores nunca puede faltar una salsa verde para acompañar cualquier platillo. Nuestros ancestros nos heredaron muchas recetas que hasta la actualidad son importantes en nuestras vidas. Algunas personas aún conservan la receta tradicional sin perderse ningún ingrediente para realizar cualquier guisado.

Rodríguez, & Peña Olvera B, Gil Muñoz A, & Salazar Liendo, (2007)

Señalan que:

En México el mejoramiento genético del chile (*Capsi- cum annum L.*) ha originado nuevas variedades, que son más productivas, uniformes, resistentes a enfermedades y de mejor calidad, pero también ha ocasionado la desaparición de tipos criollos y propiciado la erosión genética (La- borde, 1984). Es importante rescatar la diversidad genética del género

Capsicum conservada por la cultura mexicana, pues constituye un verdadero arsenal de elementos defensivos contra factores adversos y que se encuentra disperso entre las variedades criollas cultivadas y sus parientes silvestres. (párr. 1)

Vela nos dice que:

En el uso del chile se encuentra, sin duda, uno de los rasgos más persistentes de la cultura mexicana. Desde aquella época en que los primeros pobladores comenzaron a recolectar, para después domesticarlo, se le ha utilizado sin interrupción y bajo un conjunto básico de premisas en cuanto a su manejo y procesamiento como condimento infaltable en nuestras mesas. (párr.1)

Sin olvidarnos del maíz que no sólo en la mixteca es una verdura importante si no a nivel Estado y País.

Otra definición que aporta Hinojosa sobre la importancia del chile en el país es la siguiente.

El maíz es el cultivo más importante de México, desde el punto de vista alimentario, económico, político y social. Este grano se produce en dos ciclos agrícolas: primavera verano y otoño invierno, bajo diversas condiciones agroclimáticas de humedad: seco (temporal), punta de riego y riego (SIAP, 2007, párr, 2).

Así mismo, Hinojosa, Atala, Castillo y Mejía (2012), indican que: Desde el punto de vista económico, el maíz se siembra en más de 8 millones de hectáreas, que representa 39 % de la superficie

agrícola nacional y 63 % de la superficie sembrada con granos y oleaginosas; contribuye con 8 % del producto interno de la agricultura y es el cultivo que más fuerza de trabajo ocupa. (Hinojosa, Átala, Castillo y Mejía, 2012, párr. 4).

Para Massieu y Lechuga (2002) consideran que el maíz:

Además de poseer un fuerte contenido sociocultural, es el alimento básico en nuestro país, de forma tradicional se consume como tortilla. El consumo se ha transformado en los años recientes por el cambio de la elaboración de tortilla a partir de nixtamal a la forma harinizada. Ello dio lugar a fuertes pugnas a principios de los años noventa entre el sector de molineros-nixtamaleros y la industria harinera. En el periodo 1950-1970 el rostro agrario del país cambió a uno cada vez más urbano en términos de distribución de la población; al mismo tiempo que la población se duplicó. El proceso se aceleró en los años noventa produciéndose un cambio estructural en la composición del consumo. En efecto, la demanda urbana aumentó y se diversificó, entonces el consumo alimentario incorporó bienes industrializados en una proporción cada vez mayor. Sin embargo, el consumo de la tortilla continúa siendo una constante en la dieta nacional, y en los últimos años ha aumentado el consumo de maíz industrializado en sus diversas formas. (Massieu y Lechuga, 2002, pp, 281-33)

## **2.2 Diversidad del uso del chile y maíz en los platillos de Tecamatlán**

Como lo mencionaba anteriormente el estado de Puebla tiene una gran variedad de platillos que como mexicanos nos sentimos orgullosos de poder transmitir nuestra gastronomía a nivel mundial.

En Tecamatlán existen algunos platillos que nos identifican en la región, porque son lo que más que consumimos y aprovechamos todo lo que se cultiva en el pueblo.

También hay una multiplicidad de recetas placenteras que se elaboran utilizando el Chile, este es un condimento para darle un toque picante a nuestros platillos y que, al incorporarlo con jitomate, tomate y otras especias se crea la tradicional salsa.

A continuación, les hablaré un poco sobre el tradicional mole poblano.

En el pueblo el mole poblano es muy significativo no solo en el estado de Puebla y esto se debe a muchos factores que intervienen uno de ellos es el valor gastronómico aquí también se une la cultura y la tradición de nuestros antepasados.

El mole es el platillo mexicano por excelencia, mezcla de una notable cantidad de ingredientes, que le dan su color y sabor finales, y entre ellos predomina el chile. En la época prehispánica y durante gran parte de nuestra vida independiente, los ingredientes eran molidos a fuerza de brazo por las cocineras; hoy en día eso sigue ocurriendo, aunque ya son comunes los expendios de mole

en pasta o en polvo en mercados y tianguis, además de que existen varias marcas que lo ofrecen enlatado. (Vela, s/f, párr, 1)

Este platillo se sirve principalmente en las fiestas tradicionales del pueblo, xv años, bodas, fiestas patronales y nunca puede faltar este alimento pues la receta se ha pasado de varias familias y se acostumbra a elaborarlo con ingredientes que solo en nuestra región se encuentran. Hoy en día esta tradición se está perdiendo, porque para muchos es mejor contratar un paquete de fiestas donde todo sea más fácil y cómodo.

Para elaborar el mole poblano se necesitan especias y chiles que se dan por el rumbo, además de pasas, plátanos entre otros ingredientes, existen muchas historias sobre el mole poblano que no terminaríamos de investigar.

En el pueblo de Tecomatlán aún siguen existiendo recetas originales y se siguen pasando de generación a generación por eso en cada festividad se sirve éste famoso platillo acompañado de carne de guajolote y tortillas hechas de maíz, la elaboración de este alimento es muy cansado y tedioso porque se necesita moler los chiles y cocerlos un mes antes de cualquier evento.

Aquí se juntan los protagonistas de esta investigación que son el chile y el maíz.

Pero no solo el mole poblano es muy conocido en la región sino también hay otras recetas que llevan el chile, ejemplo de esto es el adobo de puerco, este plato también es uno de los principales en la región mixteca, es muy rico y está hecho de diferentes chiles que son mezclados para hacer una especia de pasta y se cueza

con carne de cerdo. Este plato nunca puede faltar en la mesa de tecomatécos y sus alrededores.

Es muy típico servirlo cuando la cosecha del maíz se recoge de los riegos y terrenos, es ahí cuando se junta a personas para ayudar en este proceso y se les da de comer el adobo de puerco.

Los tamales de frijol también son otro platillo típico y muy sabroso en este podemos ver una mezcla de diferentes semillas que son el frijol y el maíz, este también se cosecha en el pueblo y es una fuente de ingreso para todas las familias de la región. Este platillo es acompañado con el delicioso mole poblano.

El pipián verde de pollo no se queda atrás, como mexicanos tenemos una riqueza cultural y gastronómica, porque todos los platillos que he mencionado son una delicia.

Es muy grato saber que en los pueblos esta tradición sigue estando viva y se sigue pasando de generación en generación todas las recetas y que sigan siendo los principales platillos que nos representan como mixtecos.

Semillas de frijol, maíz entre otras son fuente de ingreso para todas las familias que vivimos ahí pues en primera, el sector primario es fundamental para la economía porque gracias a él abarca la nutrición de millones de personas y genera empleo en todo el mundo. Tecomatlán es un pueblo que ha generado empleo a mucha gente pues tiene una manera de rescatar los sectores primarios para generar riqueza para esto es importante conocer un poco de las principales fuentes primarias es decir llevarla a vender a plazas de pueblos vecinos, en estas, muchos

campesinos llevan frutas, verduras, semillas, animales y todo esto en el sector secundario.

En México existen cerca de 200 productos agrícolas que son cultivados dentro del país, entre los más destacados por su importancia en el consumo se encuentran el maíz, frijol, trigo, arroz, sorgo, caña de azúcar, tomate, chile y las oleaginosas por la alta producción de aceites derivados de sus semillas.

La zona dedicada a la producción agrícola en México es muy amplia ya que ocupa poco más del 13 por ciento del total del territorio nacional, lo que equivale a 145 millones de hectáreas dedicadas a esta actividad, donde el maíz y el frijol representan más del 80 por ciento de la producción agrícola al ser los productos que más se cultivan en toda la República. (Hernández, 2015, párr, 3)

El maíz es una semilla que también tiene una diversidad en su uso, la mayoría de habitantes de la región seguimos cosechando dicha semilla pues también son exportadores a pueblos vecinos.

Pero muchas personas prefieren sembrar su propio maíz pues es una fuente de ingresos para la familia y no solo económicos sino para el consumo de millones de familias. El proceso para sembrar maíz es muy interesante porque he estado presente en ello. Como lo dije anteriormente en la mixteca poblana aún se sigue cosechando esta semilla. Muchos agricultores siembran dos veces al año, la primera se lleva a cabo en marzo es el mismo proceso solo que para regar la milpa es a base de riego con bomba y la otra parte espera la siembra de temporal que es

cuando las lluvias empiezan en mayo. La cosecha se junta a finales de noviembre y este proceso lleva muchos factores pues se hace una comida para todos los que participaron, claro con un delicioso mole poblano o un adobo.

## Capítulo 3 Preparación: Corpus visual

“La historia contemporánea puede ser contada a través de sus imágenes. Entre ellas, la fotografía cumple un importante papel debido a su fuerza de convencimiento y su capacidad narrativa.” (Mauad, 2005, párr 1.)

En este capítulo se habla de la metodología de Ana María Mauad que consta de dos dimensiones, además se trabajó un *corpus* visual de 10 fotos, estas fueron tomadas en el pueblo de Tecamatlán Puebla, con la finalidad de exponer el proceso que tiene el maíz y chile para su uso en la gastronomía mixteca al igual que el chile.

Esta metodología es muy accesible para darle un registro a todas las fotos que fueron tomadas en la mixteca además de ser muy práctico y preciso, como sabemos la semiótica permite analizar a la fotografía mediante tres dimensiones: la sintaxis, la semántica y la pragmática.

Es por ello que el modelo que presenta Ana María Mauad nos sirve para analizar con mayor profundidad una fotografía en este caso será gastronómica, lo que quiero representar en las fotos es la riqueza cultural que tiene el pueblo de Tecamatlán, y la variedad de maíz y chile.

Todo esto representado en varias fotografías desde el proceso que tiene sembrar dicha semilla hasta la cosecha y por último la elaboración del mole poblano un platillo típico de la región.

Ana María (2005) indica que la fotografía es una fuente histórica que demanda un nuevo tipo de crítica por parte del historiador. El testimonio es válido sin importar si el registro fotográfico fue realizado para documentar un hecho o para representar un estilo de vida.

Es decir, la fotografía es una nueva visión del mundo en ella podemos imaginar una historia y coleccionar recuerdos en una sola imagen.

Ana María Mauad (2005) señala que:

Los textos visuales, incluso la fotografía, son resultado de un juego de expresión y de contenido que involucra, necesariamente, tres componentes: el autor, el texto propiamente dicho y un lector. Cada uno de estos tres elementos integra el resultado final, en la medida en que todo producto cultural incluye un locus de producción y un productor, que manipula técnicas y detenta saberes. (Mauad, 2005, párr. 6).

Maud Ana María (2005) nos dice que:

Desde el punto de vista temporal, la imagen permite tornar presente el pasado como un mensaje que se procesa a través del tiempo planteando, por consiguiente, un nuevo problema al historiador que, además de lidiar con las competencias referidas anteriormente, debe lidiar con su propia competencia en la situación de lector de imágenes del pasado. (Pág. 467)

Este modelo presentado por Ana me permitió hacer un análisis de las fotos que tomé en la mixteca poblana, en total fueron 10 fotos que decidí reflejar una gran cultura gastronómica, las recetas que se han pasado de generación en generación y resaltar la variedad de usos que tiene el chile y el maíz, este proyecto también va de la mano con la agricultura y las tradiciones de Tecomatlán las festividades y la fotografía gastronómica.

Como lo mencionamos anteriormente la relación que existe entre el plano de contenido y el plano de la expresión es el resultado de tres pasos fundamentales que nos indica Mauad .“El primer paso consiste en entender que en una determinada sociedad coexisten y se articulan múltiples códigos y niveles de codificación” (Mauad,2005 Parr, 5). Esto nos quiere decir que es necesario hacer un análisis para comprender con mayor exactitud las imágenes.

“El segundo paso es concebir la fotografía como resultado de un proceso de construcción de sentido” (Mauad, 2005, párr, 5). En este punto hacemos énfasis en registrar las fotos e ir despedazarla para tener más información.

“El tercer paso es percibir que la relación que acabamos de describir no es automática, ya que entre el sujeto que observa y la imagen que elabora existe todo un proceso de asignación de sentido que debe ser evaluado”.

(Ana María Mauad, 2005, párr, 29)

A partir de estos tres puntos fueron organizadas dos fichas de análisis con el objetivo de descomponer la imagen fotográfica en unidades culturales, guardando la debida distinción entre la forma de contenido y la forma de expresión.

### Corpus Visual



Foto 1. Autora: Azari Vidals Veliz. Año: 2019.  
Título: Tierra Labranza  
Lugar: Mixquiapan  
Tecomatlán, Puebla,  
México.

Ficha de elementos de la forma del contenido

Agencia Productora Año	2019
Lugar retratado	Mixquiapan Tecomatlán Pue.
Tema retratado	Tierra de labranza
Personas retratadas	no aplica
Objetos retratados	Paisaje de la milpa
Atributo de las personas	Paisaje de la siembra
Atributo del paisaje	la milpa necesita muchos cuidados
Tiempo retratado (día/noche)	Tarde
Número de la foto	1

Ficha de elementos de la forma de expresión

Agencia productora Año	2019
Tamaño de la foto	Pixeles
Formato de la foto y soporte (relación con el texto escrito)	Jpg
Tipo de la foto	fotografía digital y a color
Encuadre I: sentido de la foto (H o V)	Horizontal
Encuadre II: dirección de la foto (I,D,C)	Centro
Encuadre III: distribución de planos	plano general
Encuadre IV: objeto central (disposición y equilibrio)	Paisaje
Nitidez I: Foco	Paisaje de la milpa
Impresión visual (definición de líneas)	Digital
Nitidez III: Iluminación	Luz natural
Productor: amateur o profesional	Profesional

Número de la foto	1
-------------------	---



Foto 2. Autora: Azari Vidals Veliz. Año: 2019. Título: Cosecha de dios Cintéotl

Lugar: Mixquiapan Tecamatlán, Puebla, México.

Agencia Productora Año	2019
Lugar retratado	Mixquiapan Tecamatlán Pue.
Tema retratado	Mazorcas
Personas retratadas	no aplica
Objetos retratados	Maíz
Atributo de las personas	Es la cosecha que se guarda después de ir a pisar
Atributo del paisaje	es una mezcla de distintas mazorcas
Tiempo retratado (día/noche)	Tarde

Número de la foto	2
-------------------	---

Agencia productora Año	2019
Tamaño de la foto	Pixeles
Formato de la foto y soporte (relación con el texto escrito)	Jpg
Tipo de la foto	fotografía digital y a color
Encuadre I: sentido de la foto (H o V)	Horizontal
Encuadre II: dirección de la foto (I,D,C)	Centro
Encuadre III: distribución de planos	plano medio
Encuadre IV: objeto central (disposición y equilibrio)	Mazorcas
Nitidez I: Foco	Mazorcas
Impresión visual (definición de líneas)	Digital
Nitidez III: Iluminación	luz natural
Productor: amateur o profesional	Profesional
Número de la foto	2



Foto 3. Autora: Azari Vidals Veliz. Año: 2019. Título: México y su identidad. Lugar: Mixquiapan Tecamatlán, Puebla, México.

Agencia Productora Año	2019
Lugar retratado	Mixquiapan Tecamatlán Pue.
Tema retratado	México y su identidad
Personas retratadas	no aplica
Objetos retratados	Maíz
Atributo de las personas	Representa la unión de varios maíces, su textura es rasposa
Atributo del paisaje	es una mezcla de distintas mazorcas
Tiempo retratado (día/noche)	Tarde
Número de la foto	3

Agencia productora Año	2019
Tamaño de la foto	Pixeles
Formato de la foto y soporte (relación con el texto escrito)	Jpg
Tipo de la foto	fotografía digital y a color
Encuadre I: sentido de la foto (H o V)	Horizontal
Encuadre II: dirección de la foto (I,D,C)	Centro
Encuadre III: distribución de planos	plano detalle
Encuadre IV: objeto central (disposición y equilibrio)	Mazorcas
Nitidez I: Foco	Maíz
Impresión visual (definición de líneas)	Digital
Nitidez III: Iluminación	Luz de fondo
Productor: amateur o profesional	Profesional
Número de la foto	3



Foto 4. Autora: Azari Vidals Veliz. Año: 2019. Título: Nixtamal  
 .Lugar: Mixquiapan  
 Tecamatlán, Puebla,  
 México.

Agencia Productora Año	2019
Lugar retratado	Mixquiapan Tecamatlán Pue.
Tema retratado	Nixtamal
Personas retratadas	no aplica
Objetos retratados	Maíz
Atributo de las personas	nixtamalización proceso importante
Atributo del paisaje	Nixtamal
Tiempo retratado (día/noche)	Tarde
Número de la foto	4

Agencia productora Año	2019
Tamaño de la foto	Pixeles
Formato de la foto y soporte (relación con el texto escrito)	principal producto para elaborar tortillas
Tipo de la foto	Jpg
Encuadre I: sentido de la foto (H o V)	Vertical
Encuadre II: dirección de la foto (I,D,C)	Centro
Encuadre III: distribución de planos	plano medio
Encuadre IV: objeto central (disposición y equilibrio)	Maíz
Nitidez I: Foco	granos de maíz
Impresión visual (definición de líneas)	Digital

Nitidez III: Iluminación	luz natural
Productor: amateur o profesional	Profesional
Número de la foto	4



Foto 5 Autora: Azari Vidals Veliz.  
Año: 2019.  
Título: Cocina tradicional  
Lugar: Mixquiapan Tecomatlán,  
Puebla, México.

Agencia Productora Año	2019
Lugar retratado	Mixquiapan Tecomatlán Pue.
Tema retratado	Cocina tradicional
Personas retratadas	no aplica
Objetos retratados	maquina para hacer tortillas, tanate, masa, metate
Atributo de las personas	Elaboración de las tortillas

Atributo del paisaje	las tortillas son una representación para los mexicanos
Tiempo retratado (día/noche)	Tarde
Número de la foto	5

Agencia productora Año	2019
Tamaño de la foto	Pixeles
Formato de la foto y soporte (relación con el texto escrito)	Quise representar una cocina tradicional, y juntar sus tres productos para hacer tortillas de maíz
Tipo de la foto	Jpg
Encuadre I: sentido de la foto (H o V)	Vertical
Encuadre II: dirección de la foto (I,D,C)	Derecho
Encuadre III: distribución de planos	plano general
Encuadre IV: objeto central (disposición y equilibrio)	Metate
Nitidez I: Foco	metate, maquina de hacer tortillas
Impresión visual (definición de líneas)	Digital
Nitidez III: Iluminación	luz lateral
Productor: amateur o profesional	Profesional
Número de la foto	5



Foto 6 Autora: Azari Vidals Veliz. Año: 2019. Título: Joven mixteco . Lugar: Mixquiapan Tecamatlán, Puebla, México.

Agencia Productora Año	2019
Lugar retratado	Mixquiapan Tecamatlán Pue.
Tema retratado	Chile serrano
Personas retratadas	Ninguna

Objetos retratados	chile verde
Atributo de las personas	Chiles
Atributo del paisaje	es una mezcla de distintas mazorcas
Tiempo retratado (día/noche)	Tarde
Número de la foto	6

Agencia productora Año	2019
Tamaño de la foto	Chica
Formato de la foto y soporte (relación con el texto escrito)	quise retratar algo típico de la región
Tipo de la foto	Pixeles
Encuadre I: sentido de la foto (H o V)	Vertical
Encuadre II: dirección de la foto (I,D,C)	Izquierdo
Encuadre III: distribución de planos	primer plano
Encuadre IV: objeto central (disposición y equilibrio)	Central
Nitidez I: Foco	Chiles
Impresión visual (definición de líneas)	Digital
Nitidez III: Iluminación	luz natural
Productor: amateur o profesional	Profesional
Número de la foto	6



Foto 7. Autora: Azari Vidals Veliz. Año: 2019.  
 Título: Naturalidad  
 Lugar: Mixquiapan Tecamatlán, Puebla,  
 México.

Agencia Productora Año	2019
Lugar retratado	Mixquiapan Tecamatlán Pue.
Tema retratado	Chile serrano
Personas retratadas	Ninguna
Objetos retratados	chile verde
Atributo de las personas	Chiles
Atributo del paisaje	es una mezcla de distintas mazorcas
Tiempo retratado (día/noche)	Tarde
Número de la foto	7

Agencia productora Año	2019
Tamaño de la foto	Chica
Formato de la foto y soporte (relación con el texto escrito)	quise retratar algo típico de la región
Tipo de la foto	Pixeles
Encuadre I: sentido de la foto (H o V)	Vertical
Encuadre II: dirección de la foto (I,D,C)	Izquierdo
Encuadre III: distribución de planos	primer plano
Encuadre IV: objeto central (disposición y equilibrio)	Central
Nitidez I: Foco	Chiles
Impresión visual (definición de líneas)	Digital
Nitidez III: Iluminación	luz natural
Productor: amateur o profesional	Profesional
Número de la foto	7



Foto 8. Autora: Azari Vidals Veliz. Año: 2019. Título: Sabor poblano  
Lugar: Mixquiapan Tecomatlán, Puebla, México.

Agencia Productora Año	2019
Lugar retratado	Mixquiapan Tecomatlán Pue.
Tema retratado	Chile hancho
Personas retratadas	Ninguna
Objetos retratados	chile guajillo
Atributo de las personas	Chile
Atributo del paisaje	es uno de los chiles más consumidos en la mixteca poblana
Tiempo retratado (día/noche)	Mañana
Número de la foto	8

Agencia productora Año	2019
Tamaño de la foto	Chica
Formato de la foto y soporte (relación con el texto escrito)	gastronomía mixteca
Tipo de la foto	Pixeles
Encuadre I: sentido de la foto (H o V)	Vertical
Encuadre II: dirección de la foto (I,D,C)	Derecho
Encuadre III: distribución de planos	primer plano
Encuadre IV: objeto central (disposición y equilibrio)	Central
Nitidez I: Foco	Chiles
Impresión visual (definición de líneas)	Digital
Nitidez III: Iluminación	luz semilateral
Productor: amateur o profesional	Profesional
Número de la foto	8



Foto 9. Autora: Azari Vidals Veliz. Año: 2019. Título: En preparación  
Lugar: Mixquiapan Tecomatlán, Puebla, México.

Agencia Productora Año	2019
Lugar retratado	Mixquiapan Tecomatlán Pue.
Tema retratado	Ingredientes para el mole
Personas retratadas	Ninguna
Objetos retratados	chile guajillo
Atributo de las personas	Chile
Atributo del paisaje	es uno de los chiles más consumidos en la mixteca poblana
Tiempo retratado (día/noche)	Mañana
Número de la foto	9

Agencia productora Año	2019
Tamaño de la foto	Chica
Formato de la foto y soporte (relación con el texto escrito)	gastronomía mixteca
Tipo de la foto	Pixeles
Encuadre I: sentido de la foto (H o V)	Vertical
Encuadre II: dirección de la foto (I,D,C)	Derecho
Encuadre III: distribución de planos	primer plano
Encuadre IV: objeto central (disposición y equilibrio)	Central
Nitidez I: Foco	Ingredientes
Impresión visual (definición de líneas)	Digital
Nitidez III: Iluminación	luz semilateral
Productor: amateur o profesional	Profesional
Número de la foto	9



Foto 10. Autora: Azari Vidals Veliz. Año: 2019. Título: Delicia de Puebla . Lugar: Mixquiapan Tecamatlán, Puebla, México.

Agencia Productora Año	2019
Lugar retratado	Mixquiapan Tecamatlán Pue.
Tema retratado	Cazuela de mole
Personas retratadas	Ninguna
Objetos retratados	Cazuela de mole
Atributo de las personas	es el mole preparado
Atributo del paisaje	cazuela de mole
Tiempo retratado (día/noche)	Tarde
Número de la foto	10

Agencia productora Año	2019
Tamaño de la foto	chica

Formato de la foto y soporte (relación con el texto escrito)	quise retratar algo típico de la región
Tipo de la foto	
Encuadre I: sentido de la foto (H o V)	vertical
Encuadre II: dirección de la foto (I,D,C)	izquierdo
Encuadre III: distribución de planos	primer plano
Encuadre IV: objeto central (disposición y equilibrio)	central
Nitidez I: Foco	chiles
Impresión visual (definición de líneas)	digital
Nitidez III: Iluminación	luz natural
Productor: amateur o profesional	profesional
Número de la foto	10

## Capítulo 4 Interpretación de las fotografías

Para mi investigación quise hacer un énfasis en la cultura gastronómica de la región Mixteca poblana de los productos que se cosechan en esa zona, Mixquiapan Tecamatlán Puebla para ser exactos.

La intención con este tema es rescatar parte de nuestro patrimonio gastronómico exponiendo los tipos y usos del maíz y chile en Tecamatlán acompañado de una variedad de recetas típicas del pueblo, además mi propósito con este trabajo es preservar las tradiciones y el proceso que tiene que llevar el maíz y el chile para ser exportados y llegar a nuestras mesas.

Mi metodología que utilicé para este trabajo fue un análisis fotográfico capturando algunas fotos sobre el proceso que lleva cada producto para un resultado gastronómico. También en este trabajo conocimos un poco más sobre la técnica para tomar fotos gourmet.

Es por ello que en el capítulo uno se habló de la importancia que tiene la fotografía gastronómica en el turismo y las diferentes técnicas para emplearlas en cualquier revista, artículo o documento que tiene que ver con la comida o bien en alguna publicidad para restaurantes. Quise clasificar este apartado investigando primero algunos consejos de como tomar una fotografía de comida para después hacer un análisis. Algunos tips para lograr que una foto sea de interés o apetitosa para el público es importante tener en cuenta los tipos de luz en cada foto, la forma en

cómo está compuesta y de los colores que tenga. Para realizar cada foto tuve mucho cuidado con el tipo de luz, los encuadres y ser algo creativo.

En el capítulo dos nos encontramos con muchas historias y tradiciones del Pueblo de Tecamatlán. Creo que para nuestro país es importante reflejar toda nuestra cultura y gastronomía que existe a nuestro alrededor. Quise realizarlo en este lugar porque soy originaria y me gustaría compartir un poco de su cultura y tradición, otro dato interesante es que en este lugar somos productores de maíz y chile, todos sabemos que estos productos son indispensables en la cocina mexicana y muy ricos en todas sus variedades, aquí nos encontramos desde una tortilla a base de maíz hasta unos tamales de elote. Para la gente del pueblo es muy importante seguir con todas las recetas tradicionales de su comida, pues no quieren que se pierda la receta original además de tener un significado muy especial. Me parece un tema que puede ayudar a seguir preservando la cultura mixteca además de que la actividad agrícola su principal producto es el chile y el maíz como lo mencioné anteriormente.

En Tecamatlán Puebla existen muchas costumbres y pueblos vecinos del municipio son fieles a rituales o le rinden homenaje a imágenes católicas y en todos los pueblos realizan una fiesta patronal con una variedad de platillos muy ricos. En este capítulo recorrí los rincones de la mixteca porque en todos hay una historia que contar.

La gente de este lugar nos caracterizamos por ser alegres y hospitalarios, Mixquiapan, Quicayan Tezoquipan, La Unión, San Miguel de Lozano, Tempexquixtle son los pueblos que pertenecen al municipio y todo el año se

celebran sus fiestas patronales, todos los pueblos se turnan para llevar una ofrenda en el día grande terminando lo religioso se sirve una comida, para todas las comunidades que se dieron cita, esta comida está a cargo de la mayordomía. En cada una festividad se contrata un grupo de música para amenizar dicha celebración.

Llegué a la conclusión que la gente mixteca es muy devota a todo lo que tengas que ver con religión, el catolicismo se ha practicado desde hace siglos, la parroquia que se encuentra en Tecomatlán es un templo sagrado dedicado al patrón San Pedro Apostol según investigaciones lo consideran como uno de los vestigios más antiguos que siguen perdurando hoy en día, su arquitectura está inspirada en el ocelote considerada deidad entre las culturas *mesoamericanas*.

Como lo mencioné anteriormente el Estado de Puebla no deja de sorprendernos con paisajes, tradiciones, cultura, gastronomía y más. Por eso quiero reflejar un poco de lo que tenemos en esta región del sur.

En el capítulo tres la metodología de Ana María Mauad me ayudó a analizar cada foto que tomé en mi investigación, apoyándome con una tabla con diferentes características para entender mejor la foto.

Las fotos que tomé fueron en Tecomatlán y Mixquiapan, para poder tomarlas tuve que dirigirme con campesinos del lugar y con el Ingeniero Agrónomo, Omar Hernández quien también me explicó algunos datos sobre la cosecha, los cuidados que tiene que llevar, el tiempo en que se da. Él es el encargado de cuidar los viveros de todas las escuelas del municipio, además de tener su propio negocio de verduras y frutas.

Por tanto, las siguientes fotografías, ....

Foto 1: Tierra de labranza

En esta foto retraté el lugar donde nace la semilla del maíz, me pareció de interés representar la milpa. En la foto podemos observar un paisaje muy hermoso y tranquilo. Utilicé el atardecer para dar una impresión de cómo el día va terminando y también para los trabajadores, pues terminan su jornada a esa hora. Muchas personas que su único trabajo es el campo tienen que cuidar la milpa pues esta puede tener plagas que sean problema para la cosecha. Esta milpa es regada todos los días y deben quitarle la hierba que crece alrededor porque también podría tener consecuencias. Decidí que fuera en plano general para apreciar la flora de ese bello lugar, los agricultores la riegan desde las 6:00 de la mañana hasta las 8:00 am es un trabajo muy cansado, como lo mencioné antes requiere de muchos cuidados. Para tomar la foto tuve que entrevistar a campesinos del pueblo y pedir permiso para entrar a sus terrenos y poder fotografiar sus siembras, al principio me preguntaron cuál es el fin de este proyecto, cuando supieron del mensaje que quiero expresar fueron muy amables y me explicaron algunas cosas que desconocía. A veces no valoramos lo que está a nuestro alrededor como originaria de este pueblo me siento orgullosa de saber que son exportadores de maíz en 3 estados, Puebla, Guerrero y Oaxaca y que muchos paisanos se dedican a la agricultura pero como en todo trabajo, no puede salir bien a veces para ellos la cosecha es mala y todo lo que invirtieron en ella se pierde.

Foto 2: Cosecha de dios Cintéotl (maíz en náhuatl)

Quise tomar una foto de la cosecha de la milpa, la intención que quiero presentar en la serie de fotos es el proceso que lleva una tortilla o cualquier derivado del maíz, después de que la milpa llega al punto de dar los elotes tiernos, se empiezan a cortar algunos para la elaboración de tamales.

Cuando la mazorcas y la milpa está completamente seca se empieza a recoger todas y ese proceso se le llama pizca. Por lo general esta actividad se hace cada seis meses, dependiendo cuando sembraron el maíz.

En México consideran la agricultura como fuente de empleo para muchas familias pues también proporciona alimentos para todos y aporta productos para las exportaciones.

El cultivo de este producto se encuentra distribuido a lo largo de toda la República, donde ocupa poco más del 85 por ciento equivalente a la mayor parte de la superficie sembrada de las áreas destinadas para la agricultura, esto permite obtener poco más de 22 millones de toneladas de maíz al año, de las cuales poco más del 20 por ciento del total a nivel nacional se cultiva a través de la modalidad de riego, mientras que el porcentaje restante equivale a la producción de temporal.

Tuve la oportunidad de ir cuando realizaron esta actividad, pues mi abuelo me invitó. Los terrenos de las personas que cosechan el maíz son muy grandes y es por eso que tienen la tradición de realizar la pisca, como la mayoría de la gente siembra se van ayudando entre todos para agilizar el trabajo. Toda la gente que acude a la pisca, llevan un ayate y una aguja y van quitando las hojas a la mazorca. Después de eso llegan a la casa de la persona que es encargada de toda la cosecha y es

de costumbre preparar un rico tlemole, para realizarlo es necesario contar con el chile para degustar de una rica comida.

### Foto 3: México y su identidad

En esta fotografía representa la unión de diferentes maíces, que se cosechan en la mixteca poblana, la foto la titulé así porque el maíz es una semilla importante para los mexicanos tanto como en la agricultura de los antepasados y en la actualidad tiene un nivel de aporte nutricional.

Sabemos que el maíz es una planta muy versátil y se puede sembrar en muchos terrenos sin ningún problema. Esta foto la tomé en la comunidad de Mixquiapan Tecamatlán Puebla. Es un pueblo perteneciente al municipio de Tecamatlán, elegí ese lugar porque, aunque es muy pequeño tiene muchas historias que contarnos.

Mixquiapan lugar de mesquites tiene muchas tradiciones, su santo patrón es San Isidro Labrador. Mucha gente es muy creyente pues consideran a san Isidro como su nombre lo dice labrador, es un santo que era muy fiel a su trabajo esté en la agricultura y todos los días antes de irse a trabajar iba a la iglesia a orar, mientras él era devoto con Jesús, en su terreno le mandaron dos ángeles que siempre lo ayudaban con su trabajo y cosechaba mucho maíz.

Su fiesta patronal se celebra el día 15 de mayo en honor a su santo patrón, se hace una misa y procesión, terminando se da de comer a todas las peregrinaciones que los acompañan, claro con un rico mole poblano. Un día antes de la fiesta, la gente se reúne en casa del mayordomo para ayudar a preparar el delicioso mole poblano un platillo único.

La gente que acude a la misa, lleva sus mazorcas de maíz para que el cura las pueda bendecir y así tenga una buena siembra en el año. La foto que tomé, representa cultura y gastronomía, para ser reconocida en el país. No solo es una foto cualquiera, al analizarla nos damos cuenta de los colores de nuestro México.

Este maíz un cultivo muy importante en el sector agrícola como lo he mencionado anteriormente, representa una forma de vida para nuestros antepasados.

También sería buena idea fotografías como este tipo para algunas portadas de revistas de turismo en México, tenemos un sin fin de tesoros en nuestro país y uno de ellos es la gastronomía y la agricultura.

El maíz tiene muchas variedades desde la masa para las tortillas que como mexicanos no podemos olvidarla a la hora de comida, de la masa también se hacen unos ricos tlascasales hechos a base de maíz, atoles, chile atoles, tamales de puerco, pollo, salsa verde, rajas y frijol.

Aquí muestro una foto en plano medio con distintos colores de mazorca y con ellos se puede preparar muchos platillos ricos. El platillo más popular que se acostumbra preparar en las festividades son los tamales de elote y de pollo. El pozole también es muy típico y se cocina muy seguido por esta zona. Por desgracia los mexicanos preferimos consumir alimentos que son conservadores y eso no aporta ningún nutriente a nuestro organismo.

Foto 4: Nixtamal

El nixtamal es el principal producto para elaborar todos los platillos que deriva el maíz por es lo pongo en este conteo de fotos, este da vida a la masa con la que se

elaboran las tortillas, tamales entre otros antojitos de la gastronomía mexicana. Para elaborar este método tradicional en el pueblo solo es necesario hervir agua en una olla o bote de lata y agregar cal, sal y maíz. Después de esto se muele en un metate de piedra para así hacer la masa.

Este método es muy conocido por nuestros antepasados y es asombroso que aún se siga conservando en estos lugares de la mixteca poblana. También ocupan el nixtamal como alimento para los pollos, gallinas y guajolotes. En estos tiempos ya existen otras herramientas que son más rápido para elaborarlo, pero es importante seguir conservando esta tradición.

Sin este proceso la masa no podría llegar a las mesas de los mexicanos, por eso opte por elegir como una foto que transmite una tradición.

Foto 5: Cocina tradicional

Quise representar una cocina tradicional, ya que en algunos pueblos de la mixteca poblana aún cocinan con leña, además de usar el metate, molcajete y otros artefactos para la elaboración de cualquier comida.

La composición de la foto está formada por una máquina de hacer tortillas un metate y la masa después de ser molida, a un lado está el comal para cocer las tortillas, y lo que quise presentar con la intención de enviar un mensaje a mexicanos y darle importancia a la comida típica del país.

Es muy interesante el proceso que se lleva para realizar las tortillas por eso decidí ponerlas en mi análisis.

Desde la elaboración de una tortilla a un tamal de elote,

Foto 6 Joven mixteco

En la región mixteca nos encontramos con otro producto importante y no solo en el estado si no a nivel mundial. Los chiles que más son consumidos son el jalapeño, el chile poblano, y el serrano. Hay que señalar que la producción de chile en el país es considerada una de las actividades económicas primarias más importantes, ya que cada año su producción genera más de 22 mil millones de pesos, lo cual además de beneficiar la economía de los más de 12 mil productores que hay en México, ayuda a generar trabajo para más de 30 millones de jornaleros los cuales se encuentran distribuidos a lo largo de todo el territorio nacional. Para esta fotografía fue necesario pedir permiso con la persona encargada de estos huertos y sembradíos. Los tipos de chiles que se siembran en Tecamatlán es el jalapeño y el chiltepín, en la foto aparece una persona cosechando chile la intención con esta composición fotográfica es mostrar el trabajo de los agricultores.

Los viveros se encuentran en el CBTA 116, es ahí donde el Ingeniero Omar Hernández me ayudó para poder ingresar y tomar las fotos. Me platicó que él es docente en ese plantel y que es el encargado de cuidar los viveros.

Foto: 7 Naturalidad

El chile es un pimiento que sirve de condimento para todos los platillos en la cocina mexicana, en la foto se puede apreciar el chile serrano, este es muy conocido en el mercado de la mixteca, se siembra en grandes hectáreas del pueblo para después cosechar y venderlo en las plazas comunitarias de ese lugar. Actualmente se usa para darle un sazón picante, para los mexicanos nunca puede faltar a la

hora de comida, tiene muchos usos en recetas. Este chile acompañado de otras verduras forma una salsa también muy rica, en el pueblo de Tecamatlán otro de sus platillos típicos es el adobo verde que se usa este chile serrano. Las recetas más representativas en el pueblo son, el rico huaxmole, pipián verde, chilate de pollo entre otros.

Foto: 8 Sabor poblano

En esta foto fue retratado el chile mulato y chile pasilla, estos tipos se utilizan para hacer un rico mole poblano, hace mucho tiempo, hace 15 años para ser exactos el pueblo de Mixquiapan era exportador de estos chiles y los llevaban a vender a las plazas de Piaxtla, pero por los pocos recursos no pudieron seguir cosechando ese tipo de chiles, tuve que ir a un pueblo vecino para conseguir estas variedades, la mixteca baja colinda con el estado de Guerrero algunos pueblos vienen a vender ese chile a plazas como Tulcingo del valle, otro dato que nos comentaron los comerciantes fue que este chile no sale a la venta cuando está fresco tiene que dejarlo secar durante varias semanas. Este chile es el más importante para realizar un mole poblano.

En la foto se encuentra el chile pasilla, depende la región en la que nos encontremos va a cambiar su nombre. Este chile también es indispensable para hacer un mole dulce. Todos estos chiles se tienen que secar y se tienden en una red para que el sol los seque.

Mientras compraba estos chiles la gente me platicaba un poco del por que de algunos nombres, también me dijeron que este chile se llama pasilla porque parece una ciruela pasa, casi no pica pero para personas que no están acostumbradas

puede que sea algo inesperado su sabor. Este chile también se puede cocinar un rico tlemole, en este caso no lleva muchos ingredientes y a comparación del mole poblano este no lleva azúcar.

La composición fotográfica representa a México con un metate como base para poner los chiles, el escenario quise que fuera tradicional, porque aunque ya existen las licuadoras, las personas de este pueblo siguen usándolo para moler el maíz, el chile y otras especias y condimentos.

Utilicé un plano medio para dar un detalle de luz al foco principal.

Foto 9: En preparación

En esta foto se encuentran los ingredientes del mole poblano, una receta única en el estado de Puebla, el mole tiene una historia desde hace siglos, además de ser un icono en la cocina mexicana. Algunos ingredientes los encontramos en los mercados que llegan al pueblo.

La persona que me ayudó y me compartió la receta, es mi abuelita, ella cocina el mole en épocas de fiesta, los chiles que mencione anteriormente los encontramos en las tiendas de la región o mercados.

Para preparar esta rica receta se necesita 4 plátanos macho, 4 cabezas de ajo, media onza de canela, pimienta, clavo, un manojo de laurel, tomillo, orégano, almendras medio kilo de pasas y ajonjolí.

Primero se muele la vena en el metate, después siguen los olores que así les llaman a las especias.

el chile primero se muelen todos los olores se muelen todo junto, se usa chile mulato y chile pasilla, se fríe y también azúcar, después de freír se le echa el chile, y por último se echa todo el olor a un kilo de chile un kilo de manteca. al final se le echa el caldo.

## 10: Delicia de Puebla

Para terminar con este recorrido gastronómico, nos encontramos con el resultado final un rico mole poblano.

Vela 2019 nos dice que:

El mole es el platillo mexicano por excelencia, mezcla de una notable cantidad de ingredientes, que le dan su color y sabor finales, y entre ellos predomina el chile. En la época prehispánica y durante gran parte de nuestra vida independiente, los ingredientes eran molidos a fuerza de brazo por las cocineras; hoy en día eso sigue ocurriendo, aunque ya son comunes los expendios de mole en pasta o en polvo en mercados y tianguis, además de que existen varias marcas que lo ofrecen enlatado.

(Vela, 2019, párr, 1)

Para Puebla este platillo es muy representativo, pues en todas las cocinas económicas y restaurantes de la ciudad, siempre te vas a encontrar este rico mole. Pero para la región mixteca es el plato principal para cualquier festividad.

Las bodas y xv años son solo algunas de las más representativas para que este platillo se haga presente y todos los invitados disfruten su sabor.

La foto es una toma general, como principal protagonista el mole.

En conclusión, este trabajo es una recopilación de cultura, tradición y gastronomía, tres razones importantes para que nuestro país sea reconocido a nivel mundial con un valor de identidad, es por eso que se quiere rescatar toda la historia de nuestro patrimonio como mexicanos. Son recetas que generaciones pasadas dejaron a nuestros ancestros y quiero que sigan estando presentes, porque detrás de cada receta existe una historia simbólica. Las fotos fueron la herramienta para

representar dos productos originarios tanto de la región como del país, el uso del chile y el maíz en las recetas de Tecamatlán es inmenso y explico la variedad de recetas que se elaboran y en qué festividad las hacen. Esta investigación servirá a la sociedad para conocer un poco de mi región y que es lo que se está haciendo.

Por último, adjunto unas fotografías con los platillos típicos del pueblo de Tecamatlán Puebla.

Calabaza en dulce





Tamales de frijol



Mole Poblano, acompañado de unos tamales de frijol y arroz.



cosechados.

Cuaguayotes,

ciruelas,

chiles

Productos  
secos.



Chilate de res

## Referencias:

Castro Ricalde Diana Junio (2019) Culinaria, Revista especializada en Gastronomía No 17. Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado el día 14 de septiembre del 2019. Disponible en [http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf\\_culinaria\\_diecisiete/editorial\\_culinaria\\_17.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_diecisiete/editorial_culinaria_17.pdf)

Centro Estatal de Desarrollo Municipal, Semblanza de las 7 Regiones Socioeconómicas del Estado de Puebla, México, 1991. Recuperado el día 4 de septiembre del 2019, disponible en <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM21puebla/municipios/21155a.html>

Coronado Diego e Hijón (2000) Revista Latina de Comunicación Social, Universidad de Sevilla. Recuperado el día 23 de julio del 2019. Disponible en <http://www.revistalatinacs.org/aa2000kjl/y32ag/73coronado.htm>

Dessi Sandro, (2017) Historia de la fotografía, Consultado el día 4 de septiembre del 2019 disponible en <http://www.sandrodesii.com/historia-la-fotografia-gastronomica-parte-i/>

Elena Fernandez, 2016 Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad, forbes, párr, 1. Recuperado el día 11-17-2019, Disponible en <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>

Gastro MKT) Por qué la fotografía gastronómica es importante. Portal web de Gastro MKT Marketing on-line para la hostelería

Recuperado el día 9 de septiembre del 2019 disponible en

<https://www.gastromkt.com/por-que-la-fotog>

Hernández del Río Ivonne (2017). El patrimonio gastronómico de México y sus regiones. Revista PH 91 perspectivas. No 91 PP 160-161. Consultada el día 20 de julio del 2019, disponible en

<http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/download/3889/3862>

Jurgelenas, P. (2008). La fotografía en términos de acción. La Trama de la Comunicación, 13 , 103-116. Universidad Rosario de Argentina.

Recuperado el día 23 de julio del 2019. Disponible en

<https://www.redalyc.org/pdf/3239/323927063007.pdf>

Luna, B., Hinojosa, M., Ayala, O., Castillo, F. y Mejía, J. (2012) Perspectivas de desarrollo de la industria semillera de maíz en México. Revista Fitotecnia Mexicana. Sociedad Mexicana de Fitogenética A. C.: México. Recuperado el . Ensayo en línea disponible en:  
[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0187-73802012000100003&script=sci\\_arttext&lng=en](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0187-73802012000100003&script=sci_arttext&lng=en)

Lucia, (2015) Por qué la fotografía gastronómica es importante. Gastro MKT Marketing on-line para la hostelería.

Recuperado el día 9 de septiembre del 2019 disponible en

<https://www.gastromkt.com/por-que-la-fotografia-gastronomica-es-importante/>

Mauad, Ana María, 2005, *Fotografía e Historia, Interfases*, en Aguayo, Fernando y Lourdes Roca (coord.), *Imágenes e investigación social*, México, Instituto Mora

<https://mail.google.com/mail/u/0/#search/ana/FMfcgxwGBmzXBnkfFhsNbFBwdCnkjHQb?projector=1&messagePartId=0.1>

Massieu Trigo, Yolanda, Lechuga Montenegro, Jesús, El maíz en México: biodiversidad y cambios en el consumo. Análisis Económico [en línea] 2002, XVII (segundo semestre) : [Fecha de consulta: 12 de agosto de 2019] Disponible en:<<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=4130>

Mejía López L. S. (2013) La gastronomía como símbolo en la cultura. Culinaria, revista virtual especializada en gastronomía, No 7, pp 50-64, recuperado el día 30 de julio del 2019, disponible en [http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%207/La\\_gastronomia\\_simbolo\\_cultura.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%207/La_gastronomia_simbolo_cultura.pdf)

Medina, F.X. (2017). Reflexiones sobre el Patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. Revista Anales de la Antropología. UNAM.

Recuperado el día 16 de julio 2019. Disponible en

Massieu Trigo, Yolanda; Lechuga Montenegro, Jesús  
El maíz en México: biodiversidad y cambios en el consumo  
Análisis Económico, vol. XVII, núm. 36, segundo semestre, 2002, pp. 281-303 Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco  
Recuperado el día 19 de septiembre, disponible en <https://www.redalyc.org/pdf/413/41303610.pdf>

Peter fischer (2017) La importancia de la fotografía gastronómica en los restaurantes, centro de innovación turística, consultado el día 4 de

septiembre del 2019 disponible en

<https://www.andalucialab.org/blog/fotografia-gastronomica-en-los-restaurantes/>

ONiAd 2018 Publicidad para bares y restaurantes. Consigue clientes fácil y rápido. [Marketing para... ] Recuperado el día 14 de noviembre, disponible en <https://oniad.com/marketing-para/restaurantes-hosteleria/>

Rodríguez, J., & Peña Olvera, B., & Gil Muñoz, A., & Martínez Corona, B., & Manzo, F., & Salazar Liendo, L. (2007). Rescate in situ del chile `poblano´ en Puebla, México. Revista Fitotecnia Mexicana, 30

Tierno Irene, (abril, 2016) Inspiración profesional, Cultura Fotográfica. Consultado el día 4 de septiembre del 2019 disponibles en <https://culturafotografica.es/fotografia-gastronomica/>

Tierno Irene, (abril, 2016) Inspiración profesional, Cultura Fotográfica. Consultado el día 4 de septiembre del 2019 disponibles en <https://culturafotografica.es/fotografia-gastronomica/>

Rodríguez, J., & Peña Olvera, B., & Gil Muñoz, A., & Martínez Corona, B., & Manzo, F., & Salazar Liendo, L. (2007). Rescate in situ del chile `poblano´ en Puebla, México. Revista Fitotecnia Mexicana, 30

Vela Enrique, Arqueología mexicana, Especial 32, Los chiles México, Catálogo visual, párr, 1. Recuperado el día 11/16/2019 disponible en <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/el-mole-orgullo-de-la-gastronomia-de-mexico>

Zaiter Massy, (2016). Fotógrafos LatinoAmericanos: Araceli Paz. Consultado el día 11 de agosto del 2019 disponible en <https://culturafotografica.es/fotografos-latinoamericanos-araceli-paz/>

Mauad, Ana María, 2005, *Fotografía e Historia, Interfases*, en Aguayo, Fernando y Lourdes Roca (coord.), *Imágenes e investigación social*, México, Instituto Mora.

Abreviaturas / Anexos