



Benemérita Universidad Autónoma De Puebla
Complejo Regional Sur
Licenciatura en Arquitectura



CORREDOR GASTRONÓMICO TRADICIONAL DE TEHUACÁN

“Tesis presentada como requisito para obtener el título de Arquitecto”

Presentan:

Reyes Martínez Efraín 201562186

Vargas Guzmán Nora Nely 201523508

Director de Tesis

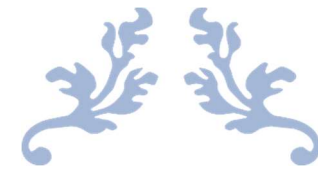
Roa Gómez Ulises 100316933

Asesores de Tesis

Martínez Juárez Sabino 100468099

Rodríguez Reyes Luis NSS519544

Abril 2021



CORREDOR GASTRONÓMICO TRADICIONAL DE TEHUACÁN



Presentan:

Reyes Martínez Efraín 201562186

Vargas Guzmán Nora Nely 201523508

Abril 2021

Dedicatoria

“Siempre parece imposible hasta que se hace” y este proyecto fue posible gracias al apoyo de mi familia. Dedicado especialmente a mis padres y abuelos, quienes siempre han estado para brindarme su apoyo, cariño, motivarme para continuar, y sobre todo creyeron en mí y me acompañaron en esta etapa de mi vida. Gracias.

Nora Nely V. Guzmán.

A mis padres, quienes han sido el cimiento para la construcción de mi persona, me brindaron su apoyo moral en todo momento y quienes han sido mi mayor motivación para nunca rendirme en mis estudios.

A mis hermanos y amigos que me alentaron a cumplir uno de mis sueños y poder ser un ejemplo para ustedes, gracias por confiar siempre en mí.

Efraín Reyes Martínez

Agradecimiento

Agradecimientos especiales a nuestros compañeros y amigos que participaron con nosotros para la realización de este proyecto, gracias por su apoyo y diversión.

De igual forma agradecimiento a nuestros docentes que más que dar una clase, nos compartieron de su conocimiento, y apoyaron durante este proyecto de tesis y durante toda la carrera, para formarnos profesionalmente.

Nora Nely V. Guzmán.

A mis padres por sus consejos y palabras de aliento que me han ayudado a crecer como persona, me enseñaron valores, a luchar por mis sueños y metas, ¡porque si se quiere se puede!

Gracias a mis maestros que me brindaron de su conocimiento, por su apoyo, comprensión y paciencia en la elaboración de este documento.

Efraín Reyes Martínez

“La Arquitectura es un Componente más para Producir Cambios Relevantes en la Sociedad”

Michel Rojkind

Introducción

La presente tesis es un proceso de investigación y desarrollo de un proyecto arquitectónico que impulsara la gastronomía tradicional de Tehuacán, la cual se ha mantenido estancada y visto desplazada por el crecimiento de comercios informales en el centro urbano de la ciudad de Tehuacán, además de no tener un lugar digno donde se pueda impulsar, resguardar y difundir los platillos tradicionales, los cuales cuentan parte importante sobre la historia y herencia de la región de Tehuacán.

La tesis se ha realizado para atender este problema, buscar la solución más óptima y con la finalidad de desarrollar un proyecto arquitectónico en una zona apropiada y digna que logre deshacer el obstáculo y dar paso a la gastronomía tradicional de la región como lo es el mole de Santiago Miahuatlán, los antojitos derivados del maíz de Santa María Copan, los dulces típicos de Tehuacán o las bebidas de frutas endémicas de Zapotitlán y sus platillos de insectos exóticos, que puedan tener un reconocimiento como lo tiene el dulce típico muégano a nivel nacional o el mole de caderas con reconocimiento a nivel internacional

Al inicio de la tesis se encuentra el planteamiento del problema donde se describe los motivos de la investigación del tema, del poco reconocimiento de la gastronomía tradicional, el nulo impulso, preservación y difusión de los platillos, la falta de espacios adecuados para la venta y consumo de alimentos, pérdida importante de la identidad de la región de Tehuacán, así también del cómo algunos platillos tradicionales son orillados a estar a la venta de manera informal en las vialidades del centro de Tehuacán, provocando mala imagen urbana de la ciudad. Posteriormente se enlista los objetivos generales y específicos que regirán el desarrollo de la investigación y darán a una solución óptima del problema.

En el capítulo 1 se habla de la definición de gastronomía, de los diferentes platillos tradicionales con ingredientes propios de la vegetación endémica de la región, de obtener mayor reconocimiento y de cómo deberían aportar mayor cultura e identidad al municipio de Tehuacán, en donde el aumento de turismo solo ha favorecido a hoteles y restaurantes, así mismo la venta de platillos tradicionales de manera informal y vendedores ambulantes, los cuales provocan conflictos viales y mala imagen urbana. También se habla de los antecedentes y evolución de la gastronomía en México y principalmente en Tehuacán y su región. Se menciona la investigación del aspecto legal para facultar la realización de un centro o mercado gastronómico, para así dar solución a la problemática además de destacar la gastronomía tradicional de Tehuacán.

En el capítulo 2 se describe la estructura geográfica, la ecología de la región; mencionado la flora y fauna con uso comestible tradicional más común, el contexto urbano, infraestructura, servicios y equipamiento con los que cuenta el municipio de Tehuacán, el contexto socioeconómico, contexto social y el sector turístico; mencionado las principales atracciones turísticas dentro de la región de Tehuacán. Se habla de la delimitación de área de estudio, mencionando las juntas auxiliares y municipios que por su cercanía tiene en común su platillos, bebidas y dulces tradicionales.

En el capítulo 3 mencionamos el impacto económico que tiene la gastronomía en las diferentes regiones de Tehuacán, debido a las ferias y festivales gastronómicos tradicionales realizado en diferentes fechas del año, permitiendo mantener la afluencia de turistas y un mayor derrame económico. Además de mencionar las vialidades en el centro de la ciudad de Tehuacán que se ven afectadas por los comercios informales provocando una mala imagen urbana.

En el capítulo 4 se presentan analogías de proyectos similares a nivel nacional e internacional que sirven para análisis de estrategias de diseño utilizados en cada uno de ellos, dando paso a una óptima solución de diseño al proyecto.

En el capítulo 5 se presenta la ubicación del predio a utilizar, los análisis de las condicionantes del contexto físico, urbano y normativo. Se anexan los planos preliminares del predio los cuales después de su análisis regirán el desarrollo de la propuesta arquitectónica. También se describe el proceso de diseño, iniciando por la definición del usuario y obteniendo el concepto e hipótesis dando lugar a los primeros bocetos, así mismo se obtiene el programa arquitectónico y la realización de diagramas y matrices que regirán el funcionalismo del proyecto arquitectónico.

Con la información recabada y previamente analizada se concluye que Tehuacán y su región necesita de un espacio adecuado para el comerciante, consumidor local y turista, logrando con esto un mejoramiento en la imagen urbana de la ciudad de Tehuacán, mantener la afluencia de turistas y mayor derrame económico en el sector gastronómico, aportación de identidad a Tehuacán, y el punto más importante en este investigación que es la preservación, impulso y mayor reconocimiento de la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán.

CONTENIDO

.....	II
Dedicatoria	III
Agradecimiento	III
Introducción	V
Planteamiento del Problema.....	VIII
Justificación.....	IX
Objetivo General	X
Objetivos Específicos.....	X
Hipótesis.....	X
Alcance o Delimitación.....	X
CAPITULO 1 Gastronomía y Tradición.....	2
CAPÍTULO 2 Conociendo Tehuacán	13
CAPITULO 3 Impacto económico en la Gastronomía	25
CAPITULO 4 Propuesta Arquitectonica Corredor Gastronómico Tradicional de Tehuacán.....	31
Trabajos citados	54

INDICE

.....	II
Dedicatoria	III
Agradecimiento	III
Introducción.....	V
Planteamiento del Problema.....	VIII
Justificación.....	IX
Objetivo General	X
Objetivos Específicos.....	X
Hipótesis.....	X
Alcance o Delimitación.....	X
CAPITULO 1 Gastronomía y Tradición.....	2
1.1 Cultura e identidad	2
1.2 Gastronomía	9
1.3 Turismo gastronómico.....	9
1.4 Tradición gastronómica.....	10
1.5 La Gastronomía como herencia de Puebla y México	10
1.5.1 Historia sociocultural de la gastronomía Poblana	10
1.5.2 Inicio de la gastronomía en la región de Tehuacán	11
1.6 Tradición gastronómica de la región de Tehuacán.....	12
1.7 Conclusiones del Capítulo 1.....	13
CAPÍTULO 2 Conociendo Tehuacán.....	13
2.1 Ubicación Geográfica y gastronomía	13
2.2 Reserva De La Biosfera y el clima ideal	14
2.2.1 Flora como ingrediente principal.....	15
2.2.2 Fauna en la cocina tradicional de Tehuacán.....	17
2.2.3 El Chivo en el Tradicional mole de caderas.....	18
2.2.4 Gallina, Pollo y Guajolote en los moles de Tehuacán.....	19
2.3 Economía y gastronomía en Tehuacán.....	19
2.4 Subregiones gastronómicas de Tehuacán.....	20
2.4.1 Tehuacán	21
2.4.2 Ajalpan	22
2.4.3 Santa María Coapan	23

2.4.4 Santiago Miahuatlán.....	23
2.4.5 Zapotitlán Salinas.....	24
2.5 Conclusión Capitulo 2.....	24
CAPITULO 3 Impacto económico en la Gastronomía	25
3.1 Tehuacán	25
3.2 Santiago Miahuatlán.....	26
3.3 Santa María Coapan	27
3.4 Ajalpan	27
3.5 Zapotitlán Salinas.....	27
3.6 Análisis de eventos gastronómicos en Tehuacán	28
3.7 Sitio	29
3.7 Conclusión Capitulo 3.....	30
Capítulo 4 Propuesta Arquitectónica Corredor Gastronómico Tradicional De Tehuacán.	31
4.1 Analogías.....	31
4.1.1 Analogía 1 Mercado Polanco, Ciudad de México.....	31
Análisis de analogías.....	37
4.2 Análisis de predio.....	37
4.2.1 Ubicación del Terreno.....	37
4.2.2 Topografía.....	38
4.3 Proceso De Diseño	38
4.3.1 Definición de usuario	38
4.3.2Concepto e Hipótesis de Diseño.....	38
4.4 Conceptualización.....	40
Trabajos Citados.....	54

Planteamiento del Problema

Tehuacán es la segunda ciudad más importante en turismo después de la capital Puebla, a pesar de ello la gastronomía no ha tenido el impulso necesario para formar parte de las atracciones turísticas y culturales de la misma a pesar del aumento de afluencia turística que se ha tenido en años recientes.

A partir de la apertura de nuevos museos en la ciudad de Tehuacán, como fueron el Museo de la Evolución en enero 2017 y el Museo de Zona Arqueológica en enero 2017, el sector turístico se ha visto favorecido con un aumento considerable del 20% al 30% en el número de visitantes, según reporte del director de Turismo y Cultura de Tehuacán. (Gil, 2018) Siendo un factor que beneficia principalmente a hoteles y restaurantes, sin embargo, la gastronomía de comida tradicional que debería formar parte de la identidad de Tehuacán, se ha visto desplazada por el crecimiento de negocios de comida rápida o comercios informales, dejando fuera el valor de la gastronomía tradicional de Tehuacán y restando parte de la identidad de la región, identidad que es importante recuperar para fortalecer el turismo cultural que se encuentra en Tehuacán y que además cuenta parte importante de su historia y herencia cultural en la elaboración de la gastronomía tradicional.

La gastronomía tradicional de Tehuacán ha ganado poco reconocimiento, aun contando con platillos importantes como el mole de caderas que es uno de los platillos con mayor valor del municipio, otro ejemplo de un dulce típico como el muégano y el pan de burro de Tehuacán, entre otros, platillos reconocidos solo dentro de la región como el mole de Santiago Miahuatlán, los antojitos derivados del maíz de la comunidad de Santa María Coapan, la comida de plantas endémicas de Zapotitlán Salinas o los dulces típicos del municipio de Tehuacán, alimentos, dulces y bebidas que han ganado ser demandados por cualquier persona de la zona y que identifican a la región de Tehuacán por estos platillos, gracias a la historia culinaria que se ha formado de estos alimentos a través de sucesos históricos, técnicas de elaboración e ingredientes característicos para la elaboración de esta gastronomía tradicional de Tehuacán.

Existe gran variedad de platillos que incluso distintas autoridades han tratado de impulsar, y difundir los platillos tradicionales de la región de Tehuacán con la creación de un Recetario Regional, sin embargo, sigue sin resolverse del todo el problema ya que no se llega a tener un lugar donde exponer, dar a conocer la riqueza en gastronomía tradicional de la región de Tehuacán y comercializar dignamente estos platillos con los turistas y con los mismos consumidores locales que diariamente necesitan y buscan.

Los consumidores que buscan y demandan estos alimentos tradicionales de Tehuacán son los usuarios locales de la región ya que mayormente son empleados de tiendas, empresas o comercios que buscan donde consumir alimentos cercanos al centro o área de trabajo en ciertas horas del día, mañana tarde y noche, de igual forma los estudiantes son usuarios frecuentes en busca de comida rápida o cercana y usuarios que cotidianamente transitan el área centro de Tehuacán en busca de alimentos, bebidas o dulces como necesidad básica, sin embargo no siempre son lugares establecidos formalmente o fáciles de localizar ya que no se tiene un área o punto sólido de encuentro.

Otro de los consumidores importantes son los turistas quienes aparte de buscar un lugar adecuado donde puedan encontrar y degustar de la gastronomía tradicional de la región, buscan información y recomendaciones para desplazarse hacia otros lugares de la región.

La falta de organización de espacios dignos orilla a que una parte del sector de los platillos tradicionales formen parte del comercio ambulante por medios de carretillas, camionetas o en canastas, ubicándose en las calles principales del centro de la ciudad, y debido al empleo incorrecto de espacios públicos y vialidades por estos distintos locales ambulantes de comida, ocasiona una mala estética también sobresalta el aumento de basura y limpieza, al mismo tiempo de obstruir las vialidades y hacer más difícil la movilidad de los peatones y vehículos. Factores que afectan la continuidad de actividades diarias e integración de la ciudadanía con la misma ciudad, ocasionando una mala imagen urbana y dando un aspecto desorganizado de las vialidades para usuarios locales o visitantes.

Así mismo el aumento de locales ambulantes que se ha tenido en Tehuacán ocasiona una fuga de recursos económicos por encontrarse en la informalidad, ya que estos negocios de alimentos tradicionales no pagan ningún tipo de requerimientos posibles para su operatividad como son impuestos, pago de servicios o pago de rentas del lugar que se ocupa en este caso un área pública, dejando libres sus ganancias sin producir un beneficio para la economía de Tehuacán.

Esta investigación tiene como finalidad demostrar que con el aumento favorable de turistas en la ciudad de Tehuacán es necesario pensar en cómo se podría impulsar el sector gastronómico tradicional de la ciudad, en que el no dar a conocer los platillos, bebidas y dulces tradicionales de la ciudad limita el impulso al turismo y el factor económico de la región de Tehuacán.

Justificación

En Tehuacán se cuenta con una gran variedad de gastronomía tradicional desde platillos con recetas complejos o con ingredientes que solo se consiguen en ciertas épocas del año, como lo es el mole miahuateco, platillos con tradiciones y rituales como el mole de caderas que generan todo una serie de eventos para la elaboración del platillos, algunos otros alimentos que tienen sus orígenes en el aprovechamiento de plantas o insectos endémicas de esta región platillos que los hacen ser más difíciles de encontrar pero al mismo tiempo ser su mayor característica, y que nos puedan encontrar o elaborar fácilmente en cualquier otro sitio que no sea la región de Tehuacán. Mismos platillos que ya han ganado algún reconocimiento a nivel regional o nacional por sus características de elaboración, como lo son los alimentos derivados del maíz, y que reivindiquen a Tehuacán como cuna del maíz. Contando con esta variedad de platillos es conveniente seguir impulsando estrategias de difusión sobre la gastronomía tradicional de Tehuacán.

La gastronomía en una actividad económica importante para la región del municipio de Tehuacán, y la región colindante con los municipios de Santiago Miahuatlán, Santa María Coapan, Ajalpan, y Zapotitlán Salinas, ya que la ciudad conecta con distintas ciudades que potencializan el poder extender y dar a conocer más la gastronomía, dulces y bebidas tradicionales de la región, además de ser consolidada como destino turístico. Al ser Tehuacán un punto de conectividad geográfica se amplía la posibilidad de dar a conocer a más gente los platillos tradicionales que se tienen, ocasionando una mayor derrama económica para la región.

Además estamos en un momento favorable en afluencia turística para la ciudad, donde la gastronomía tradicional debería ocupar un papel importante, ya que al ser Tehuacán un destino de turismo cultural se deben destacar las cualidades de alimentos tradicionales ya que se cuenta con un potencial para darse a conocer a todos los turistas y tener una mayor variedad que ofrecer a los visitantes, y consumidores locales, ya que son pocos los establecimientos que ofrecen platillos tradicionales de la gastronomía de la región y que no en todas las ocasiones son accesibles a todo el público, una de las consecuencias por la cual el consumidor acude a los comercios informales y estos aumentan en el centro de la ciudad dañando la imagen urbana de Tehuacán.

Además, la constante búsqueda y demanda por estos alimentos tradicionales por parte de los usuarios locales hace ver la posibilidad favorable de darles un mayor reconocimiento e impulso para su expansión en

lugares bien establecidos con espacios dignos, en los que verdaderamente se pueda dar a conocer estos platillos.

El poder contar con espacios dignos para ofrecer estos platillos tradicionales se ve también beneficiada parte de la imagen urbana de Tehuacán, ya que al ordenar negocios ambulantes con venta de comida tradicional en un lugar adecuado se tiene mayor visibilidad para moverse por las calles y áreas públicas de Tehuacán, haciendo más fácil interactuar con la misma ciudad para usuarios locales y turistas. Tehuacán si cuenta con platillos, bebidas y dulces que pueden aportar una identidad gastronómica a la región e impulsar el reconocimiento a la gastronomía tradicional de Tehuacán como parte de una estrategia que genere una característica de identidad para la región y lograr capturar y aprovechar los consumidores turistas que se tienen.

Ilustración 1 Tehuacán y su Región



Fuente: Elaboración Propia Equipo de Tesis Datos Obtenido de: Hecho en Tehuacán Recuperado el 15 de enero de 2019

Objetivo General

Impulsar, preservar y reconocer el valor de la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán, mantener la afluencia de turismo, obteniendo mayor beneficio económico en el sector gastronómico, con una zona apropiada y digna tanto para los consumidores locales y turistas como para los comerciantes, logrando aportar identidad a la región de Tehuacán como sitio valioso en cultura gastronómica tradicional.

Objetivos Específicos

- Impulsar la gastronomía tradicional de la ciudad, para mantener la afluencia de turistas, con un espacio amplio para comerciar y consumir, generando una mayor derrama económica.
- Dar mayor valor a la comida tradicional de Tehuacán sobre los comercios de comida rápida, para preservarla y reconocerla, promoviendo el comercio y venta de estos platillos con los consumidores locales y turistas
- Aportar identidad a la región de Tehuacán por medio de la gastronomía tradicional, e identificarse como un conjunto de sitio, tradiciones y gastronomía propia encontrado en un espacio donde se reúnan distintos comerciantes de alimentos, bebidas y dulces tradicionales.

Hipótesis

Contando con un lugar donde se realicen estas actividades de comercio y que al mismo tiempo logre dar un mayor reconocimiento de los platillos, bebidas y dulces tradicionales de la gastronomía de Tehuacán, se aportará un mayor valor de identidad de la propia región y poder atraer a un público más amplio como turistas nacionales principalmente, además de residentes locales, y poder preservar el carácter histórico de la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán, y con el cual también se pueda beneficiar la economía de la región al generar mayor interés turístico.

Un espacio que pueda mantener un ambiente tradicional haciendo referencia a toda la gastronomía de Tehuacán, por medio de colores y áreas de convivencia, un espacio en el cual se pueda conocer parte de la historia y la relevancia de la región de Tehuacán en un espacio para degustar estos platillos tradicionales y característicos de la región, los cuales ayudaría a formar parte de la identidad de Tehuacán.

Alcance o Delimitación

El alcance de este proyecto abarca conocer e identificar el valor cultural de los platillos, bebidas y dulces de gastronomía tradicional que se encuentran dentro de las regiones de Tehuacán Puebla específicamente Santiago Miahuatlán, Santa María Coapan, Ajalpan y Zapotitlán Salinas, los cuales solo han tenido reconocimiento dentro de la región y que algunos son comercializados de manera ambulante o informal en el centro de la ciudad.

Conocer los puntos con mayor afluencia de transeúntes en el centro de Tehuacán y con este análisis poder proponer un lugar estratégico para el proyecto. Así como distinguir y describir las necesidades de los posibles usuarios comerciantes y usuarios consumidores locales y turistas a los que se quiere llegar con esta propuesta de proyecto del Corredor Gastronómico Tradicional de Tehuacán. Explorar la forma en la que contribuye este proyecto con una mayor valorización de su comida y platillos tradicionales en sentido económico y al mismo tiempo que aporte identidad a la región de Tehuacán. El proyecto de investigación se desarrollará en un periodo de tiempo de un año a partir de enero 2019 y específicamente para el ámbito de gastronomía tradicional de las regiones de Tehuacán ya mencionadas

CAPITULO 1 Gastronomía y Tradición

En este capítulo abordaremos los conceptos clave que regirán el desarrollo de la investigación y partir a un punto más claro de la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán, mencionando las regiones socioculturales con importantes platillos tradicionales, los cual se desean impulsar para su preservación, reconocimiento y continuidad, además de definir que la gastronomía tiene un papel importante para dar inicio y desarrollo al turismo gastronómico, así mismo lograr aportar identidad a la cultura de Tehuacán.

1.1 Cultura e identidad

Cultura es un término que sin duda debemos analizar y mencionar como concepto clave en este primer capítulo ya que para nosotros está asociado a lo que queremos representar y alcanzar con este proyecto, además de estar fuertemente ligado al concepto de identidad.

Al hablar de cultura podemos referirnos al autor Gilberto Giménez quien lo define como una “..telaraña de significados” (La Cultura como identidad y la identidad como cultura, 2005, págs. 7-10) que nosotros, mismos hemos tejido a nuestro alrededor, sin embargo, no todo lo que conocemos lo podemos identificar como cultura, ya que se debe contar con otra característica importante a identificar y cumplir de estos significados que compartimos es que son duraderos, podemos compartir una misma cultura en nuestro entorno como estado, país o comunidad, Giménez también describe la cultura como “una organización social en manera de representaciones compartidas y en forma simbólica todo ello en contextos históricamente específicos”, (Montiel, 2005, págs. 68-70) otra forma de definir a la cultura es como esencia, y como algo que siempre está en construcción como se define en el Atlas de Cultura de México. (Ávila, 1988) esta definición de igual forma nos ayuda a construir el concepto hacia el que nos queremos dirigir y formar de cultura.

De esta forma podemos dar una definición más clara al concepto de cultura ya que de cierta forma podemos relacionar a ambos autores con la misma posición acerca de lo que es cultura, que para nosotros es un conjunto de significados históricos que caracterizan a una comunidad en específico, es por eso que lo relacionamos con la gastronomía, ya que sin duda es parte de nuestra organización con nuestro entorno,

específicamente para la región de Tehuacán Puebla, como se mencionó antes, la gastronomía es una representación compartida y que sin duda es histórica ya que ha ido de generación en generación, a través de sus platillos, dulces y bebidas, y que día a día se va formando como parte de la cultura de Tehuacán.

Como mencionamos la cultura es un concepto que se relaciona profundamente con la identidad, en este caso una identidad social, para desarrollar mejor este concepto, retomamos parte de la interpretación que le da Giménez, “La identidad social se define y afirma en la diferencia” (Montiel, 2005, pág. 80) por lo que identidad podemos definirla como reconocimiento de caracteres y rasgos compartidos de una misma sociedad, mismos rasgos que a la vez de identificarnos como identidad social, nos diferencian, poseer una determinada identidad implica conocerse y reconocerse como un tal. Parte de este concepto es lo que buscamos reforzar para la gastronomía de Tehuacán, ya que es necesario fortalecer la identidad gastronómica que poseemos y darla a conocer, ya que sin duda forma parte de nosotros, características que nos permiten formar una identidad social, que es lo que buscamos impulsar y darle un mayor valor por medio de la difusión primeramente darse un valor de identidad social para Tehuacán y así poder compartirla.

La gastronomía de Tehuacán tiene rasgos que le permiten distinguirse a lo largo de la historia, características particulares en la elaboración de los platillos, características en los insumos a utilizar, cualidades históricas que se han construido como parte de lo que podemos definir como identidad gastronómica sin embargo es necesario hacerlo parte de la identidad de todos para poder reconocerla y así compartirla y convertirse en una experiencia para todos los usuarios, algunas formas de intentar representar parte de la gastronomía como identidad es mediante la realización de eventos que promocionen su gastronomía que ha ganado reconocimiento a nivel nacional, parte de sus tradiciones y costumbres.

Es por esto por lo que es necesario desarrollar estos conceptos clave para la interpretación de las características que posee la gastronomía tradicional de Tehuacán, como parte de la identidad que se desea valorizar, como parte de una cultura que nos define y que hemos logrado construir.

1.2 Gastronomía

Para entender mejor por qué la importancia de este proyecto y de enaltecer la gastronomía tradicional de la ciudad de Tehuacán es necesario saber cómo algunos autores definen la gastronomía, por ejemplo:

De acuerdo a la Real Academia Española (DRAE) la definición actual de gastronomía es: arte de preparar una buena comida, afición al buen comer, conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.

“La actividad que se encarga de la preparación de alimentos de modo tal que signifique un proceso cultural, y suele reflejar de esta manera a una determinada región, o país.” (Gardey, 2019)

“Se trata de una expresión cultural construida socialmente, que otorga identidad a grupos de personas que comparten una tradición culinaria en territorios locales y regionales, y permiten el desarrollo mediante el aprovechamiento de recursos de flora y fauna” (Reyes Uribe, Guerra Avalos, & Quintero Villa, 2017)

De acuerdo a las definiciones anteriores podemos entender que la gastronomía es la preparación de una buena comida, en la cual se ve reflejado los procesos de elaboración tradicional utilizados en una determinada región, además de aprovechar los recursos de su entorno y la manera en que estos son utilizados, de tal forma la gastronomía cuenta con conocimientos, historia y tradiciones, por lo que debe de ser impulsada para su preservación y continuidad. En el municipio de Tehuacán la gastronomía es un aspecto tradicional que debería aportar mayor identidad y cultura al municipio, un ejemplo lo es el Festival de la Matanza, una tradición de suma importancia para Tehuacán y que fue incluido en 1997 en el directorio de festivales de CONACULTA (Prieto, 2014) y declarado patrimonio cultural del Estado de Puebla el 22 de octubre de 2004, como parte del patrimonio intangible de la región.

1.3 Turismo gastronómico

El turismo es un punto importante dentro de este trabajo de investigación y para poder comprender mejor el tema, empezaremos por conocer como algunos autores lo definen, por ejemplo:

“Desplazamiento momentáneo que realizan las personas y comprende las acciones que efectúan durante sus viajes y estancia fuera de su entorno habitual” (INEGI-SECTUR, 1998-2003)

“Fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntarios y temporal de individuos o grupos de personas que, fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejercen ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural.” (Padilla, 2004)

Ahora que conocemos la definición de turismo podemos mencionar que se encuentra una clasificación la cual determina rasgos y características más específicas, para nuestra investigación solo nos enfocaremos en una en específico que es el turismo gastronómico, de acuerdo a la Organización Mundial de Turismo (OMT), “el turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines.” (Organización Mundial del Turismo , 2020)

El turismo gastronómico lo podemos describir como aquellos turistas en busca de manera prioritaria alimentos, dando como resultado que la gastronomía sea el principal atractivo y motivo de la realización de viajes. Esto también implica la participación en eventos gastronómicos, la visita a productores locales y la asistencia a clases de cocina, donde conocerán y aprenderán más sobre la gastronomía de la región que visitan.

Por lo que la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán debe ocupar un papel importante en el turismo, para ello debe de impulsarse para lograr ser un atractivo turístico gastronómico importante, con el cual se puede reconocer y preservar los platillos tradicionales, aportando identidad a la cultura de Tehuacán

1.4 Tradición gastronómica

Uno de los conceptos que empezaremos a comprender es Tradición, de acuerdo al profesor en Patrimonio Etnológico Jorge Arévalo (2000) “La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra” lo que para nosotros refiere lo que se trasmite desde antes o en este caso nuestros antepasados.

De acuerdo a la Real Academia Española (DRAE) una definición para este término es: transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbre, etc., hecha de generación en generación, lo que podemos entender como el conjunto de valores culturales que son transmitidos de generación en generación en una determinada región.

Con la unión del término tradición y gastronomía que anteriormente ya se ha definido, damos como entendido que la tradición gastronómica se refiere a las recetas, procesos y técnicas de elaboración de alimentos que son transmitidos de generación en generación, resguardando ideas y emociones en cada platillo elaborado, creando una expresión cultural de un pueblo o región determinada, lo cual nos ayuda a recalcar la importancia que tienen las tradiciones en la cultura y que además deben de ser conservadas, debido a su valor histórico y cultural que poseen.

Por lo que la gastronomía tradicional en la región de Tehuacán tiene un papel importante, debido a la gran historia, creatividad y diversidad con la que cuenta su gastronomía, por tal motivo debe de impulsarse para preservarse y enaltecerse por su valor cultural, generando un nuevo interés turístico, además de la aportación de identidad que le puede generar a la región

1.5 La Gastronomía como herencia de Puebla y México

Antecedentes y Evolución de la Gastronomía en México

“Cuando el hombre llegó a lo que hoy es América, hace aproximadamente 35 000 años, había desarrollado ya algunos procedimientos para obtener alimentos, utilizaba ciertos instrumentos de caza, de los que hoy se conocen fragmentos, y otros medios para cazar animales, así como también para recolectar plantas y minerales.” (Ávila, 1988)

1.5.1 Historia sociocultural de la gastronomía Poblana

La gastronomía poblana ha ganado importante fama por sus platillos y sobre todo por la historia dentro de algunos platillos, la gastronomía fue producto del mestizaje de la Conquista de México por parte de los españoles, y es una de las más representativas de la República Mexicana, con relación a dos platillos que se consideran platillos nacionales del país: que son el mole poblano y los chiles en nogada.

Ilustración 2 Mole Poblano



Ilustración 3 Chiles en Nogada



Fuente: Turismo, S. d. (2018) Puebla Travel. Recuperado el 28 de enero de 2019

Sobre el mole poblano, existe una leyenda, donde se dice que fue creación de sor Andrea de la Asunción, del convento de Santa Rosa en la ciudad de Puebla, (Hernandez, 2018) esta monja creó el platillo para la visita del obispo a su congregación, y así ofrecer un platillo nuevo sobre la cocina poblana, con el platillo de mole poblano logró agradar al obispo y a la demás gente que se volvió una receta popular, su origen lo describen como prehispánico, ya que aparece en la época colonial, lo largo de los años se han agregado diferentes ingredientes para enriquecer aún más la salsa, actualmente se contabiliza que existen más de 50 variedades de mole en todo el país, pero se registra como un origen poblano y además único y característico sabor.

Así esta leyenda se vuelve un aporte histórico sobre estos platillos que hacen al estado de Puebla tener con reconocimiento a nivel internacional sobre su gastronomía, la cual también incluye parte importante de la gastronomía tradicional de Tehuacán.

1.5.2 Inicio de la gastronomía en la región de Tehuacán

Como mencionamos al inicio de este capítulo los antecedentes de alimentación en América, en cada región se fueron desarrollando y adecuando a cada lugar o estado, así también sucedió en la región Manuel Alejandro Castañón (2015) narra que fue en 1940 como el período en el que los tehuacanenses “redescubrieron” la riqueza de su gastronomía, los platillos a finales del siglo XIX y principios del siglo XX fueron los dulces; la dulcería de Tehuacán tuvo su “época de oro” en el porfirismo, y en las décadas siguientes. deliciosos platillos de dulcería, que incluían los tradicionales tejocotes y duraznos en almíbar, biznaga, calabaza, dátiles e higos cristalizados; mermeladas, jaleas, jamoncillos, leche quemada, almendrados, dulces de piñón. Parte importante de la realización y elaboración de estos productos se debe a la flora que presenta el municipio

Sobre los dulces típicos del municipio en la actualidad el más importante es El Muégano. Manuel Alejandro Castañón (2015) señala que el primer muégano fue elaborado en 1905 por Flora Álvarez quien tenía una repostería en la ciudad de San Martín Texmelucan, al oeste del Estado de Puebla fue ahí donde surgió el famoso " Muégano del Águila Real ". La venta de estos dulces aumentó rápidamente que se decidió ampliar el negocio y finalmente fue aquí en Tehuacán donde se establecerían los muéganos el Águila Real en el año de 1938. Y que se convertirían en una referencia obligada en calidad y sabor del dulce tradicional del municipio.

Una de las máximas tradiciones de Tehuacán, es el platillo denominado “Mole de Caderas”, realizado durante el periodo de La “Matanza” que es una tradición Juan Ramon Cárdenas, (2017)señala que inició en los primeros años del siglo XVII. “desde 1784, cada tercer jueves del mes de octubre, se sacrifica el ganado caprino del cual se deriva una carne con sabor y sazón sin igual”. Cuenta la historia que los sirvientes solo podían tener los huesos de los chivos que sus patrones comían, y los preparaban con otros ingredientes de temporada como los huajes y los ejotes ayocotes; el resultado final fue el “Mole de Caderas” o “Mole de espinazo”, como le decían anteriormente, que se aclimató fuertemente en la zona Mixteca Poblano-Oaxaqueña. Y que se por la calidad de los productos en sus ingredientes de la región ganó fama importante en eventos de gastronomía tradicional de México.

Estos platillos y dulces tradicionales son parte de la historia de Tehuacán la cual contribuye en la identidad al municipio, y que con el aporte de la flora de la región como por ejemplo las paletas tradicionales de Ajalpan o los platillos derivados de productos de cactáceas y flora endémica del Valle de Tehuacán

Ilustración 4 Mole de Caderas



Fuente: Turismo, S. d. (2018) Puebla el Patrimonio de México. Recuperado el 28 de enero de 2019.

Ilustración 5 Muéganos El águila Real



Fuente: Turismo, S. d. (2018) Puebla el Patrimonio de México. Recuperado el 28 de enero de 2019.

En Zapotitlán Salinas del cual se ha vuelto muy popular por la variedad de platillos tradicionales que ofrece esta región al elaborarlos casi de forma artesanal y con productos totalmente propios, como son los gusanos de cuchamá, uno de los más valorados a nivel nacional, los gusanos de maguey y el cocopache, en cuanto a su preparación, la receta original es cocinarlo frito, actualmente ya se prepara al mojo de ajo o hervido con chiltepín.

Con el tiempo este platillo se volvió habitual entre sus habitantes y ahora representa una tradición ancestral, desde su producción y consumo, aunque no es el único lugar en el que se puede consumir insectos ya que es tradición milenaria en todo México, de acuerdo con los reportajes actuales de Rocío Barrios, (2019) los gusanos de cuchamá tienen historia desde el pueblo Popoloca donde los pobladores se encargaban de recolectar y buscarlo los gusanos en los matorrales y poder intercambiarlos por maíz y otros productos o usarlos para su consumirlos ellos mismos se deben tomar de forma suave ya que tienen espinas que pueden dañar la piel, posteriormente se depositan en un bote con agua esperando que suelten su veneno, se sacan y se ponen a orear y una vez secos están listos para prepararse o consumirlos simplemente fritos con sal otro atributo importante que destaca en este lugar ya que Zapotitlán Salinas existen distintas salinas o lugar donde se obtiene la sal, de ahí su nombre de esta región, las áreas que se

de acuerdo con David Lomelí Villanueva (2019) se registran aproximadamente 60 productores de sal y en promedio las salinas de este municipio producen 5 mil toneladas mensuales, siendo su principal mercado los municipios Tehuacán. estas salinas se pueden observarse fácilmente al viajar hacia esta región como se observa en la imagen.

Ilustración 6 Salinas de Zapotitlán



Fuente: Archivo Propio Equipo de Tesis.

Otro municipio para resaltar es en Santiago Miahuatlán por el mole miahuateco, o la creación de productos derivados del maíz en Coapan, ya que Tehuacán es considerada “cuna del maíz” esto ha permitido la creación de distintos platillos en la región los cuales de igual forma han ganado reconocimiento por los turistas y no solo por los consumidores locales.

1.6 Tradición gastronómica de la región de Tehuacán

Dentro de la región delimitada encontramos diversos platillos tradicionales, algunos debido a su historia y antigüedad, como el Festival de la Matanza, una tradición importante en la ciudad de Tehuacán. El municipio de Santiago Miahuatlán recientemente ha ganado prestigio en la preparación de mole y la feria de esta región. En la junta auxiliar de Sta. Ma. Coapan los alimentos más demandados, no solo por sus habitantes si no por sus alrededores como Tehuacán, son sus tortillas, las cuales por sus características de elaboración, ya que se continúan preparando de forma tradicional sin usar maquinaria y con insumos totalmente naturales, se celebra una feria en el mes de agosto, en esta junta auxiliar también son bastante recurrentes otros alimentos derivados del maíz, como taquitos dorados, memelitas, tortadas y quesadillas. En otras regiones de Tehuacán su gastronomía se identifica por los ingredientes naturales y endémicos que utilizan para la elaboración de sus platillos, como lo es la flora nativa e insectos de la región, del municipio de Zapotitlán Salinas, lugar característico en Tehuacán por la variedad de platillos y bebidas obtenidos de estos recursos naturales que lo rodean. Otro ejemplo de la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán es el municipio de Ajalpan y sus tradicionales paletas y helados exóticos muy demandantes por los turistas.

Ilustración 7 Festival de la Matanza



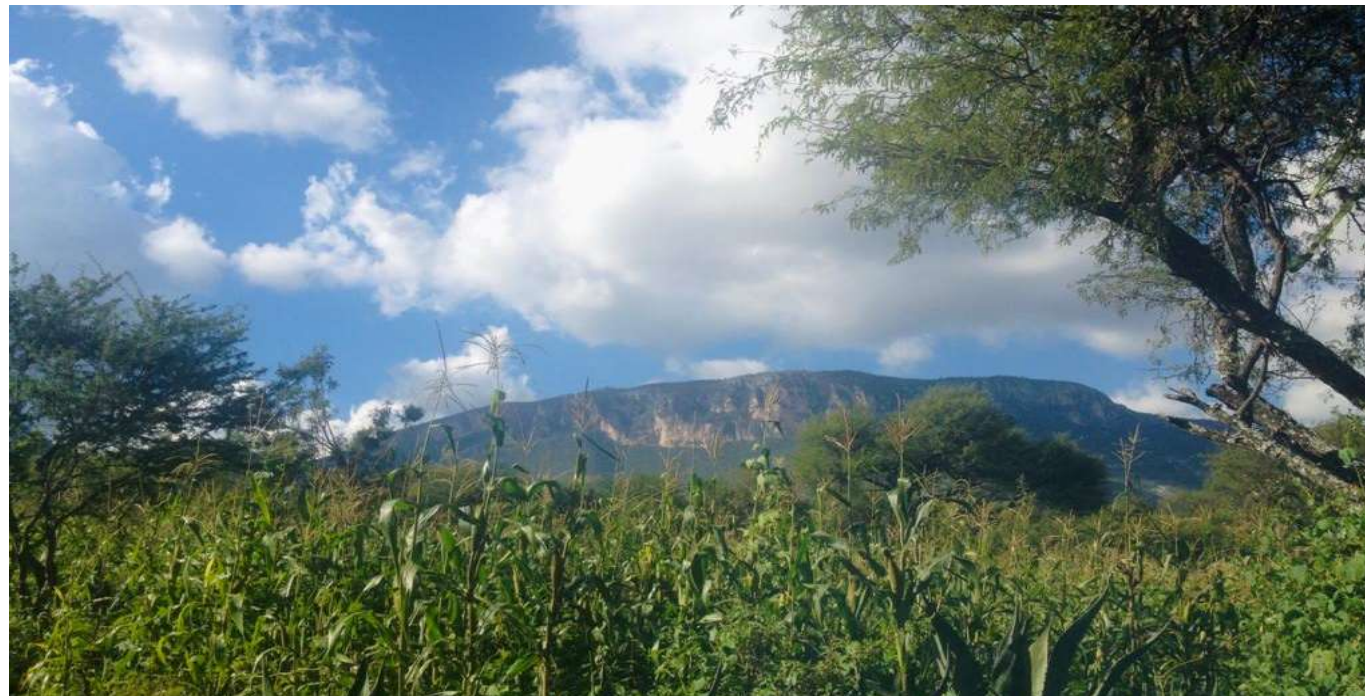
Fuente: Municipios Puebla (2018) Recuperada el 19 de enero de 2019

1.7 Conclusiones del Capítulo 1

En este primer capítulo definimos los conceptos claves para esta investigación, en donde los enlazamos permitiendo entender como la gastronomía tradicional puede generar turismo gastronómico y así mismo aportar identidad a la cultura de la región. Tomando en cuenta las características importantes que la gastronomía ha adquirido a lo largo de la historia, en la realización de sus platillos, los ingredientes propios de la vegetación endémica de cada región, los dulces artesanales y demás productos gastronómicos tradicionales de Tehuacán y el reconocimiento que algunos platillos han ganado durante la historia, y agregarlo al momento idóneo que presenta el municipio sobre el crecimiento de turistas permite tener los elementos para promover, preservar y enaltecer la gastronomía tradicional de Tehuacán.

Estas características en conjunto admiten hacer viable la realización de un proyecto para el impulso y preservación de la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán en beneficio de los turistas y del propio municipio de Tehuacán, al convertirse en otro punto de interés turístico para la región como un aspecto de cultura, tradición e identidad para Tehuacán.

Ilustración 8 Región de Tehuacán



Fuente: Archivo propio Equipo de Tesis

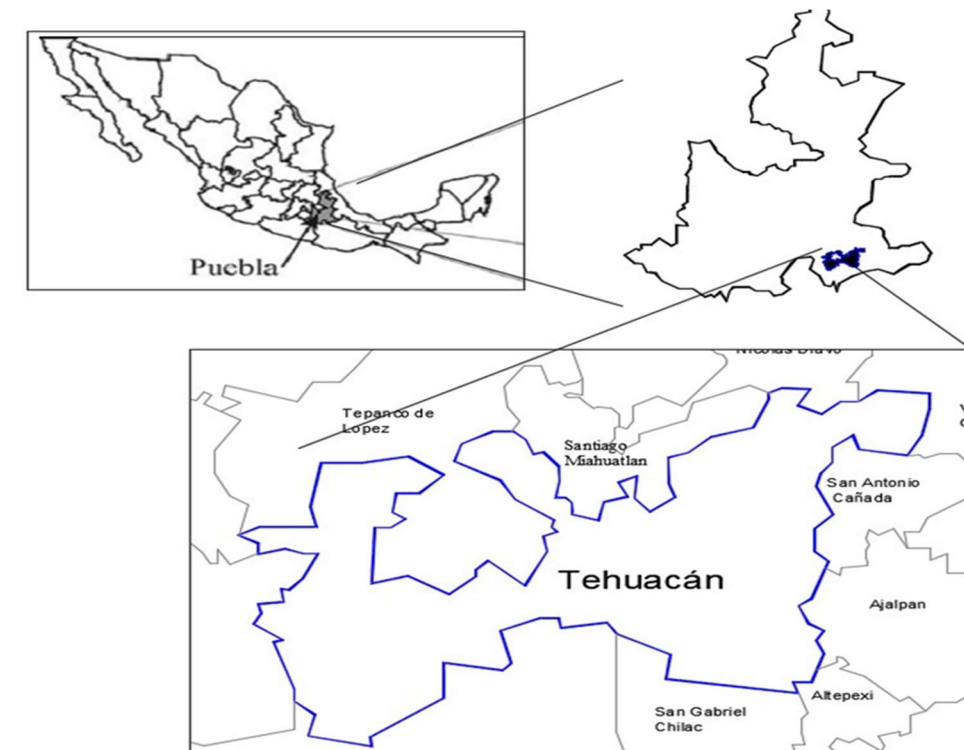
CAPÍTULO 2 Conociendo Tehuacán

En el capítulo 2 hablaremos de las condiciones geográficas y de contexto que presenta la región de Tehuacán, mismas que han permitido formar parte de las características para la elaboración de alimentos, bebidas y platillos gastronómicos tradicionales y como es que influyen estas características que permiten aprovechar los recursos con los que se cuenta, es importante hablar acerca de estas condiciones ya que nos permiten conocer más acerca de la formación de la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán.

2.1 Ubicación Geográfica y gastronomía.

Para iniciar esta investigación se presenta de manera general la información del municipio de Tehuacán, esto con el fin de facilitar el contexto urbano y la ubicación favorable que tiene el municipio de Tehuacán para dar a conocer ampliamente la variedad de sus platillos tradicionales dentro y fuera del estado de Puebla, además de que se localiza en la parte central del país, como se ve en la ilustración 7, lo que ayuda en su desarrollo económico y social, por ser una ubicación de conexión hacia otros estados.

Ilustración 9 Ubicación Municipio de Tehuacán



Fuente: Elaboración propia Equipo de Tesis

Parte de la gastronomía y alimentos que posee Tehuacán y su región se debe a la ubicación geográfica en la que se encuentra ya que por esto se desarrollan distintas plantas que permiten ser aprovechadas en la cocina de Tehuacán y que buscan ser importantes puntos de encuentro y concentración de la gastronomía de la ciudad y la región, además de las festividades relacionadas con la gastronomía de cada región y así intercambiar y dar a conocer los distintos platillos tradicionales, que la región ofrece.

2.2 Reserva De La Biosfera y el clima ideal

Uno de los recursos naturales más importantes que posee el municipio de Tehuacán es la Reserva de la Biosfera de Tehuacán -Cuicatlán localizada al sur del estado de Puebla, La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), de acuerdo con el informe de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (2018) declaró a la Biósfera de Tehuacán-Cuicatlán como Patrimonio de la Humanidad ya que alberga un 70 por ciento de las familias de la flora mundial. Con este nombramiento, el valle se convierte para México en el segundo lugar inscrito en la lista de la Unesco, lo que lo hace atraer más a turistas extranjeros a visitar este lugar y degustar de los platillos tradicionales de la región.

Ilustración 10 Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán



Fuente: Archivo Propio Equipo de Tesis

Ilustración 11 Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán



Fuente: Archivo Propio Equipo de Tesis

El clima del municipio de Tehuacán es un aspecto importante para mencionar en este apartado ya que contar con un clima seco-semicálido, como clima predominante en el Valle de Tehuacán, ayuda a mantener la tierra fértil para la reproducción de la flora y fauna, de donde se obtiene plantas, frutos e insectos que son utilizados para el consumo en la región, importante característica a resaltar y que predominan en la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán, la cual además de mostrar el atractivo natural de las cactáceas únicas en el mundo, representa parte de la cultura e historia en la región.

Como podemos ver en la imagen 8, con estas plantas y frutos se permite que continúe la forma de elaboración de alimentos, dulces y bebidas de la gastronomía tradicional de Tehuacán y la región. Aprovechando el clima en los mismos cultivos y en la propia elaboración de estos platillos.

Ilustración 12 Clima y vegetación



Fuente: Elaboración propia Equipo de Tesis

Ilustración 13 Clima y vegetación



Fuente: Elaboración propia Equipo de Tesis

2.2.1 Flora como ingrediente principal

En áreas del Valle que no están suficientemente planas, pero tampoco son demasiado accidentadas, se presentan zonas de mezquites, en la carretera Tehuacán-Cuicatlán predominan las cactáceas y biznagas. Algunos de los frutos de plantas endémicas y de cultivo de la región de Tehuacán y área de la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán son utilizadas para la elaboración de dulces, bebidas o comidas tradicionales, como las cacallas, palmitos, garambullo, pitahaya, maguey, etc., otras plantas las utilizan solo como condimento en la preparación de alimentos. La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (2018) declaró que la reserva cuenta con una extensión 4,900 kilómetros cuadrados, de las cuales solo en una superficie de 400 hectáreas se lleva a cabo la recolección de la tetecha, es decir solo se cosecha 20 por ciento, parte de la flora más importante utilizada para la creación de comidas tradicionales de Zapotitlán Salinas.

La leña de ciertas plantas se considera de excelente calidad, por tal motivo son utilizadas para la cocción de alimentos o de las artesanías de barro, en el caso de la comunidad de los Reyes Mezontla. El tipo de suelo que se encuentra en el Valle de Zapotitlán es comúnmente de yeso y caliza, muchas veces con altos contenidos de sales. De hecho, en Zapotitlán Salinas el suelo ha sido explotado como lo redacta la profesora en ecología M. Teresa Valverde Valdés (2001) desde tiempos prehispánicos por la cultura chocho-Popoloca para la obtención de sal. Esta es utilizada como condimento alimenticio, además de que puede ser consumida por personas con restricciones en la dieta, ya que tiene un alto valor nutricional.

Ilustración 14 Flora de la Región de Tehuacán



Fuente: Turismo, S. d. (2018) Puebla el Patrimonio de México. Recuperado el 15 de febrero de 2019.

Ilustración 15 Flora de la Región de Tehuacán.



Fuente: Turismo, S. d. (2018) Puebla el Patrimonio de México. Recuperado el 15 de febrero de 2019.

Tabla 1 Principales Plantas y uso tradicional más común

Nombre común (Familia)	Parte utilizada	Principal uso comestible			Otros usos	Aportación a la salud	Región con uso tradicional
		Comida	Dulce	Bebida			
Ixtle (Agavaceae)	Flor (cacalla)	X				Contiene vitamina B, minerales y carbo-hidratos.	Zapotitlán Salinas
Pitzomel (Agavaceae)	Aguamiel (pulque)		X	X	Pencas; como leña para la cocción de barro y alimentos	Fructoiligosacaridos que ayudan al buen funcionamiento del intestino además de vitaminas y minerales.	Zapotitlán Salinas Ajalpán
Izote (Agavaceae)	Flor (palmito)	X			Pencas y tronco; como leña para la cocción de barro y alimentos		Zapotitlán Salinas
Xiotilla o Jeotilla (Cactaceae)	Fruta		X	X		Contiene vitamina C.	Zapotitlán Salinas Ajalpán
Garambullo (Cactaceae)	Fruta		X	X		Contiene carbohidratos, proteína y fibra.	Zapotitlán Salinas
Tetecho (Cactaceae)	Botones florales	X				Contiene vitamina B, minerales y carbo-hidratos.	Zapotitlán Salinas
Pitayo (Cactaceae)	Fruta		X	X		Contiene vitamina B y C, así como calcio, hierro y fósforo.	Zapotitlán Salinas Ajalpán
Xoconostle (Cactaceae)	Fruta		X	X		Contiene vitamina C.	Zapotitlán Salinas
Pitahaya (Cactaceae)	Fruta		X	X		Contiene vitaminas y minerales.	Zapotitlán Salinas
Biznaga (Cactaceae)	Pulpa		X			Alto contenido en calcio, proteína y fibra.	Zapotitlán Salinas Tehuacán
Nopal rastrero o de crines (Cactaceae)	Tallo (nopal)	X				Contiene vitaminas A y C, así como calcio, magnesio y sodio.	Zapotitlán Salinas Tehuacán
Mezquite (Mimosaceae)					Como leña para la cocción de alimentos y la elaboración tradicional de la barbacoa	Manganeso, potasio y zinc.	Zapotitlán Salinas Santa María Coapan Ajalpán
Membrillo	Fruto		X			Predomina el potasio, hierro, vitaminas A, C carbohidratos.	Tehuacán
Tempexquistle (Sapotaceae)	Fruto	X				Contiene vitamina B, minerales y carbohidratos.	Zapotitlán Salinas

Maíz	Elote y grano seco	X			Hojas de la milpa o mazorca; como envoltura de los tamales para su cocción	El maíz contiene vitaminas A, B1, B7, B9, potasio, magnesio, hierro, fósforo y zinc.	Santa María Coapan Tehuacán Ajalpán Zapotitlán salinas Santiago Miahuatlán
Canela	Corteza del tallo				Complemento en postres, aromático y decorativo	Predomina el contenido en calcio, proteínas y vitamina A.	Ajalpán
Granada roja	Fruto	X				Contiene potasio, hierro y vitaminas C y E.	Tehuacán
Aguacate	Frutos y hojas	X	X		Hojas como condimento	Contiene principalmente grasas además de vitaminas A, C, E y Potasio.	Ajalpán
Calabaza de castilla	Pulpa		X			Posee un alto contenido de vitaminas A, C y E, además de potasio.	Zapotitlán Salinas
Nanche	Fruto		X			Rico en vitamina C.	Tehuacán
Mango	Fruto			X		Contiene vitaminas A y C.	Tehuacán
Zapote Negro	Fruto		X			Tiene un alto contenido de proteína y vitamina C.	Tehuacán
Tejocote	Fruto		X			Contiene vitaminas A, B y C así como car-bohidratos, hierro y lípidos.	Tehuacán
Chile Miahuateco	Chile	X					Santiago Miahuatlán
Garbanzo		X			En consomés de barbacoa de chivo	Contienen proteínas, vitamina B, C y A, minerales como potasio, calcio y fósforo.	Santa María Coapan Zapotitlán Salinas Ajalpán
Guaje rojo	Semilla tierna	X				Se caracteriza por su alto contenido en vitamina A y proteínas.	Tehuacán

Fuente: Elaboración propia Equipo de Tesis. Datos Obtenidos de: Valverde Valdés & Toledo (2001). *Las Plantas de la Región de Zapotitlán Salinas*. México: Instituto Nacional de ecología. Y Lemos, R. M. (2009). *Flora del Valle de Tehuacán-Cuicatlán*. México: UNAM

2.2.2 Fauna en la cocina tradicional de Tehuacán

En Tehuacán el consumo de insectos tiene una gran diversidad de los cuales podemos encontrar de acuerdo a las temporadas del año y en las distintas formas de prepararse como lo es el gusano de maguey que se divide en 2 tipos gusano rojo y gusano blanco de maguey, ambos son preparados asados, o adobados a modo de botana o en algunos guisos como cremas, sopas y en quesadillas, el gusano pochocuil es otro insecto predominante del valle de Tehuacán mayormente preparado hervido, asado con chile y limón servido como botana o acompañante en quesadillas y tacos. Al igual que la chicatana, hormigas con alas de gran tamaño, son consumidas desde la llegada de los españoles, (Jimenez, 2019) y se encuentran en temporada de lluvias, cualquiera puede recolectarla, son cocinadas fritas, solo con limón y sal comúnmente como botana acompañado de una salsa de molcajete.

La abeja es también un insecto importante, principalmente en la ciudad de Tehuacán, con la miel extraída de estos insectos se realiza la elaboración del tradicional muégano de Tehuacán, que tiene como ingrediente principal la miel de abeja, la cual es una importante fuente de energía, tiene un alto contenido de carbohidratos, minerales y vitaminas B y C. Igualmente la podemos encontrar en otras presentaciones como endulzante, dulces de miel, en otros dulces tradicionales como palanquetas, pasteles y galletas o consumo directo de la miel.

En área de la Reserva de la Biosfera Tehuacán Cuicatlán se encuentra el municipio de Zapotitlán Salinas, donde se realizan comidas a base de insectos, de acuerdo con la bióloga Rosalinda Medina Lemus (2009) una antigua tradición en esta región, en diferentes partes de Tehuacán y México desde la época Prehispánica. Un insecto importante dentro de Tehuacán específicamente en Zapotitlán Salinas es el gusano Cuchama color verde aproximadamente de 6 centímetros y la recolección y consumo ocurre cuando los árboles están plagados de gusanos de color verde por la temporada de junio de acuerdo con el clima, I. Velázquez, A. Porras Y L. Touron (2008) señalan que los recolectores capturan los gusanos a mano o con una especie de pinzas hechas con hojas de izote para protegerse de las quemaduras que dejan sus pequeñas espinas. Al recolectarlos son hervidos con sales de la misma región, para cocinarlos con ajo y chiles o conservarlos secos para preservarlos durante más tiempo, la recolección ayuda a mantener la reproducción natural de los árboles y las especies de insectos.

A continuación, se presenta una tabla de los insectos más consumidos en la región de Tehuacán y el valor nutricional que poseen.

Tabla 2 Principales insectos comestibles en Tehuacán y su Región

Nombre común (Nombre científico)	Estados consumidos	Aportación a la salud	Región con uso tradicional
Cuchama (Paradirphia fumosa)	Larva	Alto contenido de proteínas, vitamina B, algunos minerales como el hierro, zinc y fósforo.	Zapotitlán Salinas
Cocopache (Thasus gigas)	Ninfas	Contiene proteínas y minerales.	Zapotitlán Salinas
Gusano rojo de maguey (Comadia redtenbacheris)	Larva	Contiene proteínas.	Zapotitlán Salinas
Gusano blanco de maguey (Aegiale hesperiaris)	Larva	Contiene proteínas.	Zapotitlán Salinas
Chicatana (Atta mexicana)	Adultos	Contiene proteínas.	Zapotitlán Salinas
Pochocuil (Paradirphia fumosa)	Larva	Contienen, proteínas, vitaminas del grupo B y minerales como hierro, zinc y fósforo.	Zapotitlán Salinas
Teshcal (Mormidea notula)	Adultos	Contiene proteínas.	Zapotitlán Salinas
Chapulín (Acrididae)	Adulto	Contiene proteínas y minerales	Tehuacán

Fuente: Opciones Alimenticias del Estado de Puebla (2011). Recuperado: 12 de junio del 2019.

2.2.3 El Chivo en el Tradicional mole de caderas

La “Matanza” es una tradición que inició en los primeros años del siglo XVII. (Cardenas, 2017) al ser introducido el ganado caprino en la Nueva España, en sus inicios de este platillo era considerado para personas humildes, ya que el platillo se realizaba con solo huesos de estos animales, actualmente es uno de los platillos considerados lujos por tanta tradición. Con el mestizaje alimenticio se aportó a la gastronomía popular una gran variedad de platillos como: el espinazo al mojo de ajo, espinazo al ajo arriero, ubres riñones, lengua, cabezas, tacos de sesos, frijoles con pata de chivo y lo que con destreza de las cocineras fuera creado.

El mole de caderas es uno de los platillo tradicional más representativos para esta región y es elaborado con carne de chivo de Tehuacán y de Huajuapán de León, el ganado pasa por un proceso antes del ritual de la matanza, una vez que ya lo tenían reunido se arreaban, esto se hacía en los meses de mayo y junio, cada quince días al chivo se le daba sal y no se le daba agua de beber; en los meses de octubre y se extendía todo el mes de noviembre (Antigua Hacienda San Lorenzo, 2019) el ganado regresaba a las fincas cada tercer jueves del mes de octubre, la preparación de este animal termina en ocupar todo lo que sea posible ya que la carne es salada, las costillas se fríen, con la piel se prepara chicharrón de chivo y finalmente los huesos del espinazo y la cadera son preparados juntos con jitomate, chiles secos y ejotes para crear el mole de caderas del cual se deriva un sabor peculiar para este platillo tradicional.

Actualmente la producción de carne de chivo es alta, ya que durante todo el año se pueden encontrar platillos tradicionales dentro de la región, no solo el mole de caderas durante octubre además de ser parte importante de este platillo representativo de Tehuacán, la carne de chivo tiene distintas presentaciones de platillos en la cocina regional de Tehuacán, como lo es en mole, carne asada, barbacoa o consomé. También se encuentra la carne de ovino o de ovejas comúnmente llamadas, y que también se puede consumir en presentaciones iguales a las del chivo, la oveja contiene un alto nivel en proteínas y se destaca por su bajo contenido de grasa en comparación con la carne de pollos y bovinos.

Ilustración 16 Festival de la Matanza de Tehuacán



Fuente: Rodríguez, M. (2019) Recuperado 25 de enero de 2019 de Puebla Noticias

Ilustración 17 Festival de la Matanza de Tehuacán



Fuente: Rodríguez, M. (2019) Recuperado 25 de enero de 2019 de Puebla Noticias

2.2.4 Gallina, Pollo y Guajolote en los moles de Tehuacán

Se mencionan estas aves por ser parte fundamental en la elaboración de alimentos tradicionales de Tehuacán como característica principal o solo como otro ingrediente, sin embargo, es necesario saber la diferencia de estas aves. La región de Tehuacán es una de las principales productoras de pollo dentro del estado, ya que Puebla aporta un 7% en la producción de pollo dentro del país de acuerdo a la Unión Nacional de Avicultores (2018), siendo Tehuacán-Tecamachalco, el principal productor en la entidad poblana, el principal uso de su carne es para variados guisos como puede ser frito, asado, rostizado o adobado, dependiendo el platillo, como en moles, caldos, incluso para ensaladas o acompañar platillos como tostadas, tamales o tacos, estos últimos son de los productos más consumidos en puestos ambulantes en el centro de Tehuacán, esto se debe a que la cocción del pollo es más rápida por su carne tierna ya que el pollo es criado y utilizado únicamente para el consumo de su carne, además de que el pollo tienen alto contenido en proteínas, a pesar de ser un gran número de pollos generados en la industria avícola, la cocina tradicional de Tehuacán se prefieren a las gallinas; aves de corral o traspatio como comúnmente es llamado, ya que se crían de una forma más orgánica y natural, por tal motivo es consumida particularmente en sopas, moles o ensaladas por su sabor mas fuerte y su carne menos tierna debido a que también es empleado para la incubación de sus huevos y posterior consumo de los mismos.

El guajolote o totole como es nombrada en algunas regiones dentro de Tehuacán forma parte de sus platillos tradicionales, esta ave fue domesticada para su consumo desde hace más de 2000 años se tienen registros de huesos de los ancestros de estas aves dentro de cuevas del valle de Tehuacán, como lo describe Janet Long (Conquista y Comida, 2003) así el guajolote formo parte de la dieta regular de Mesoamérica y actualmente en todo el país, que además el incorporar esta ave en los guisos, logra dar un sabor especial y propio al platillo como lo es el Mole, ya que este lo preparan con pollo o guajolote pero tradicionalmente se prefiere el mole con guajolote, además de ser una forma más sustentable de consumir ya que estas aves son de corral como tradicionalmente se le dice, lo que señala que son alimentadas y criadas sin procesos industriales, obteniendo un sabor mejor y diferente al pollo comercial de las granjas.

2.3 Economía y gastronomía en Tehuacán

En la región de Tehuacán, destacan entre sus actividades económicas, actividades relacionadas a la producción de alimentos, Tehuacán destaca históricamente por la producción de huevo y ave en pie, ocupa el primer lugar como productor de huevo del estado con un 95% de acuerdo Sergio Chávez Gutiérrez, presidente ejecutivo de la Unión Nacional de Avicultores (Avicultura.mx, 2018). Siendo el pollo una de las aves más demandadas para la elaboración de la gran variedad de platillos que se realizan dentro de la región.

En el sector primario se encuentra la siembra y cosecha del maíz productos de los más cultivados en la región, con una superficie de 429 025 hectáreas cosechadas de maíz blanco de acuerdo a la Encuesta Nacional Agropecuaria que presenta el INEGI (2018) y ocupando el 4 lugar de producción dentro del estado, lo cual lo hacen ser punto importante agrícola del estado. Pues con el maíz podemos contar con una gran variedad de alimentos e incluso bebidas, este grano a sido la dieta base para la población tehuacanera desde la era prehispánica.

Otro aspecto económico y que forma parte de su historia industrial de Tehuacán que de acuerdo con Jesús Lemus (2019) se tiene en los registros durante la década de 1930 Tehuacán fue sitio importante para la industria refresquera, por las características de minerales que se encontraban en el agua de sus manantiales, de las empresas más reconocidas como Garci-Crespo y Manantiales Peñafiel, aún se mantienen como industrias importantes económicas. Los productos de estas importantes refresqueras son uno de los principales acompañantes al momento del consumo de platillos tradicionales en Tehuacán.

El mercado la Purísima en Tehuacán es un sitio que de igual manera ha movilizad el comercio en la región de Tehuacán ya que este mercado llegan personas de las regiones aledañas a comercializar sus productos, y de igual manera llegan a comprar de otros sitios de Tehuacán y no solo los consumidores locales, en este mercado se instalan comerciantes propios y ambulante que con el paso del tiempo no solo comercializan dentro del mercado, sino en todo el centro de la ciudad y principalmente alrededor de este mercado lo cual en algunas ocasiones llega a dificultar la movilidad de peatones y automovilistas principalmente los días miércoles y sábado

En el sector terciario podemos encontrar el comercio y turismo en Tehuacán se puede ver reflejado en la derrama económica que deja el festival de mole de caderas una festividad muy esperada para el

municipio ya que ha logrado aportar números significativos para la economía en el último festival se estima una derrama económica de 20 millones de pesos, de acuerdo al regidor de Industria y Comercio, Israel Nasta de la Torre (2018) así como lo es en otras regiones de Tehuacán como la carrera de la tortilla en Coapan, al cual acude un importante número de espectadores, la feria de la tetecha en Zapotitlán Salinas, celebrada en el mes de mayo dejando una derrama económica estimada en 250 mil pesos, y la feria del mole en Miahuatlán en la cual de acuerdo a la regidora de Turismo de Santiago Miahuatlán Leticia Tobón Romero (2019) espera se genere una derrama económica de 300 mil pesos.

Como podemos observar la gastronomía forma parte importante del sector económico en Tehuacán, además de estas festividades que se tienen la región durante el año, son pocos los lugares que ofrezcan platillos, dulces o bebidas tradicionales de la región de Tehuacán, para los turistas es complicado ya que solo restaurantes con costos elevados son los que llegan a ofrecer estos platillos, lo cual hace importante retomar este sector gastronómico en el turismo y buscar la forma de impulsarlo con lugares adecuados y de fácil acceso para todo el público.

Tabla 3 Estructura Socioeconómica de Tehuacán

Sector	Porcentaje
Primario (agricultura y ganadería)	5.71%
Secundario (minería, industria, manufacturera y construcción)	37.31%
Terciario (comercio, turismo y servicio)	56.26%

Fuente: Anuario estadístico y geográfico de Puebla (2017). Recuperado 10 de agosto de 2019.

2.4 Subregiones gastronómicas de Tehuacán

Dentro del área urbana de Tehuacán, es donde mayormente se concentra la venta de atractivos gastronómicos en Tehuacán, algunos de estos en mercados tradicionales de la región como el de Tehuacán y el de Ajalpan y algunos otros en su mayoría, comercios de forma ambulante. El comercio informal que ha ido creciendo en el centro de la ciudad de Tehuacán ya que en mayor parte se refiere a la venta de alimentos tradicionales como son tamales, tortillas, alimentos de Coapan, fruta endémica de Tehuacán y Zapotitlán Salinas por lo que se debería considerar con mayor atención al tema de la gastronomía ya que son productos muy demandados por los usuarios locales y turistas. Poder darle impulso como atractivo turístico gastronómico a este tipo de comercios ayudaría y favorecería en la economía de Tehuacán y no solo a los comerciantes o vendedores de dichos productos.

Ilustración 18 Subregiones Gastronómicas de Tehuacán



Fuente: Archivo propio Equipo de Tesis

A continuación, en la tabla 4 se describe los platillos elaborados en las diferentes subregiones de Tehuacán

Tabla 4 Regiones y Gastronomía tradicional

Tehuacán		
Comida	Bebida	Dulces
- Tortas y tamales - Nopales - Chalupas - Gusanos de maguey - Mole de caderas - Chiles en nogada	- Champurrado - Atole de granillo - Tepache	- Muegano - Elotes y esquites - Cocada - Camotes - Pan de burro
Santiago Miahuatlan		
- Mole miahuateco de guajolote - Pan (cocole)		
Santa María Coapan		
- Tortillas - Taquitos y tostadas - Memelas - Barbacoa	- Atole de granillo	- Pan de conejo
Ajalpán		
- Mole de guajolote - Mole verde - Barbacoa - Pan de panela		Paleta exóticas y de temporada - Mole - Chicharrón - Elote - Plátano - Aguacate - Calabaza - Nanche - Maracuya - Zapote negro - Membrillo - Jiotilla
Zapotitlán Salinas		
- Tetecha - Cacallas - Palitos - Gusano de cuchama - Cocopaches - Chicatanas - Pochocuales - Gusano de maguey - Tempesquistles - Tatolmole (mole de guajolote) - Mole de caderas	- Tepache - Licor de garambullo, de tecojote y de nache - Pulque - Agua de pitaya - Agua de xiotilla - Agua de xoconostle - Agua de pitahaya	Paletas exóticas de: - Pitaya - Pulque - Xiotilla - Tepache - Xoconostle - Pitahaya - Garambullo

Fuente: Archivo propio Equipo de Tesis

Una parte de los platillos que se comercializan en Tehuacán proviene de comunidades aledañas de las cuales es importante mencionar más características y por qué es importante conocerlas y explorar más acerca de la cultura gastronómica que tienen y el valor gastronómico que influye en Tehuacán y que debido a su cercanía a generado lazos estrechos de comercio y tradición cultural para el municipio y que a lo largo del tiempo han formado parte de la cultura de Tehuacán mismas regiones que merecen formar parte de la identidad gastronómica de Tehuacán..

2.4.1 Tehuacán

Gran parte de los comercios ambulantes en el área urbana de Tehuacán, se encuentran en el primer cuadro de la ciudad, ya que es el lugar de mayores ventas al contar con todo tipo de público, tanto como trabajadores, amas de casa, estudiantes, turistas, al ser un punto comercial importante de la ciudad al mismo tiempo le resta el valor que debería tener la gastronomía de Tehuacán, al presentarse de manera informal, durante la investigación se obtuvieron fotografías de los lugares clave o más concurridos y céntricos como lo son las calles Agustín A. Cacho, 3 y 5 Oriente y 1 y 3 sur, como se observa en la ilustración 12, por el flujo de personas que transitan diariamente en la ciudad, mismas que buscan ofertas gastronómicas variadas.

También podemos mencionar que no en todas las calles del centro se encuentran los mismos tipos de comida, en el primer cuadro en calles como la A Cacho, se encuentra mayor concentración de ambulantes dedicados a la venta de comida como lo son tacos, tostadas, tortas, tortillas, en su mayoría ambulantes provenientes de Coapan, además de que en estos puestos ambulantes solo se encuentran hasta cierta hora generalmente de 9 de la mañana a 6 de la tarde, siendo entre la 1:00 pm y 3:00 pm su horario con mayor venta de alimentos. Al seguir con el cuadro de la ciudad en la vialidad 5 norte y av. Independencia podemos ubicar algunos antojitos como son tortas y tacos en la av. Independencia y av. Reforma, Algunos dulces tradicionales los podemos encontrar en la calle A, cacho con la venta de elotes y esquites, además de los muéganos que son vendedores ambulantes en constante movimiento en toda el área centro de Tehuacán

Estos sitios ambulantes de comida tradicional merecen tener un espacio digno para poder exponer los productos y al mismo tiempo consolidarse como parte de la cultura gastronómica de Tehuacán.

Ilustración 19 Comercio ambulante en Tehuacán



Fuente: Archivo propio Equipo de Tesis

Ilustración 20 Comercio ambulante en Tehuacán



Fuente: Archivo propio Equipo de Tesis

Además de que Tehuacán cuenta con una variedad de mercados entre los que destacan la Purísima y la 16 de Marzo donde se realizan intercambios o compra ya que en estos sitios se puede encontrar demanda de productos indispensables para la elaboración de los platillos tradicionales de la cocina de Tehuacán. Estos mercados conservan cualidades tradicionales que se pueden ver en el intercambio de productos llamado “trueque” y en los mismos productos, ya que en este mercado aun podemos ver la venta de artículos para la cocina artesanales como lo son el molcajete, el metate, artículos de barro, utensilios de madera, todos estos artículos además de los productos que se ofrecen según la temporalidad ayudan a recalcar la cultura e identidad que aún se conserva en Tehuacán.

2.4.2 Ajalpan

Un lugar que muestra colores, olores y sabores es el mercado municipal, el cual alberga a los comerciantes durante los martes, miércoles y sábados por la tarde, el domingo es todo el día, y la gastronomía de este lugar es muy requerida por parte de los visitantes, pues el sabor es único. En Ajalpan se encuentra desde las tradicionales ‘gorditas’, empanadas, mole de guajolote, mole verde, barbacoa, tamales y el pan de canela, el cual es elaborado de manera artesanal, donde la cocción se logra en los hornos de leña. e igual forma podrá degustar su paladar con el chocolate que se hace en el “metate” otra actividad más que se realiza con las manos ajalpenses.

Ilustración 21 Ajalpan



Fuente: Paseo por México (2017) Recuperado 29 de agosto de 2019.

Ilustración 22 Ajalpan



Fuente: Paseo por México (2017) Recuperado 29 de agosto de 2019.

2.4.3 Santa María Coapan

Otra de las poblaciones más importantes y con una arraigada tradición y cultura gastronómica es Santa María Coapan, Sin duda la tradicional carrera con este nombre es un evento que ya obtuvo el reconocimiento de Patrimonio Municipal y van en la búsqueda del estatal. Es su gastronomía la que tiene una distinción única, pues la tortilla es la base fundamental, pero también existe una alta variedad antojitos, conformados por “taquitos” tostadas y memelas, entre otros que se acompañan con el riquísimo atole de granillo que se ofrece en la zona centro de Tehuacán y otros puntos importantes. No podemos dejar de mencionar la tradicional barbacoa, en algunos lugares se sigue utilizando el método de antaño que es en un horno de tierra al que se le colocan pencas de maguey de donde después se horas de cocción se obtiene el exquisito manjar.

Ilustración 23 Santa María Coapan



Fuente: Tobón, M. R. (2017) *El Mundo de Tehuacán*. Recuperado 29 de agosto de 2019.

Ilustración 24 Santa María Coapan



Fuente: Tobón, M. R. (2017) *El Mundo de Tehuacán*. Recuperado 29 de agosto de 2019.

2.4.4 Santiago Miahuatlán

Además de contar con un aporte gastronómico importante como parte del uso de la flora que se encuentra en la región y que además es parte de su economía debido a la producción que tienen en la agricultura, en Santiago Miahuatlán, es el tradicional y muy conocido en la región de Tehuacán, es el chile miahuateco característico en sus platillos cotidianos, o como materia prima en la elaboración del chile en nogada y del mole, además de ser comercializado en la ciudad de Tehuacán.

Una comida típica en Santiago Miahuatlán es el mole miahuateco de guajolote o en algunas ocasiones de pollo, la diferencia en particular que tiene éste mole con el mole poblano y demás similares, como mencionamos es el "chile miahuateco", ya que el chile poblano es dulce y el que es originario de la región miahuateca, dando como resultado un sabor original, el cual ha merecido el reconocimiento de las gente local de y de la región de Tehuacán con la feria del mole celebrada en el mes de febrero. Además del particular mole miahuateco, Miahuatlán ofrece un pan elaborado en esta comunidad llamado “cocolos”, siendo también ya tradicionales en esta comunidad y que durante la feria del mole buscan ampliar su venta.

Ilustración 25 Santiago Miahuatlán



Fuente: (Terán, 2017). *Multi Red Noticias* Recuperado: el 5 de abril de 2019.

Ilustración 26 Santiago Miahuatlán



Fuente: (Terán, 2017). *Multi Red Noticias* Recuperado: el 5 de abril de 2019.

2.4.5 Zapotitlán Salinas

Y uno de los municipios con los que colinda y comparte la zona de la reserva de la biosfera es Zapotitlán Salinas, como mencionamos antes el clima se ve reflejado en su gastronomía y que ha dado origen a la variada vegetación que tiene, y que al mismo tiempo ha dado una característica única en la preparación de sus platillos tradicionales. Una de las principales características de esta región es la sal, Reyes (1998) señala que se obtiene en los pozos donde es filtrada el agua con altos niveles de sales de sodio por formaciones marinas durante los periodos del cretácico y jurásico, dando como resultado las minas de sal característica de la región y de su gastronomía, los principales platillos de su gastronomía son el totolmole (mole de guajolote), la barbacoa y el mole de caderas (la matanza de chivos tuvo su origen en este lugar). Aunque también están las tetechas (cactus) en vinagre o salsa pura, pipián rojo con nopalitos, cacallas, guacamole, palmitos capeados con huevo, gusanos de cuchama (palo verde) fritos con chiltepín y los cocopaches y para beber hay tepache y licor de garambullo. Estos platillos son los más demandados por turistas que visitan la región o para los consumidores locales que ya es parte cotidiana del lugar.

Ilustración 27 Zapotitlán Salinas



Fuente: Archivo Propio Equipo de Tesis

Ilustración 28 Zapotitlán Salinas



Fuente: Archivo Propio Equipo de Tesis

2.5 Conclusión Capítulo 2

El municipio de Tehuacán facilita el contexto urbano ya que cuenta con diferente flora provenientes de la misma región como cactáceas, biznagas, frutos de plantas endémicas que son utilizadas para elaboración de dulces y bebidas, la ubicación favorable, consta de 3 regiones que pertenecen a la sierra de Zapotitlán y Sierra Negra. Tehuacán cuenta con diversos atractivos turísticos como el museo Arqueológico de Tehuacán Viejo, el museo de la Evolución, al igual que manantiales de aguas minerales, como los de El Riego Garci-Crespo, San Lorenzo, Peñafiel que en su momento dieron apertura al conocimiento de una bebida para acompañar los platillos tradicionales que ofrece Tehuacán y al mismo tiempo dar a conocer la región.

Tehuacán tiene importantes poblaciones que cuentan con diferentes tradiciones y costumbres, donde se consideran un sector turístico para la ciudad, como son la comunidad de Ajalpan donde puedes encontrar sus diversas y exquisitas comidas como es el mole verde, gorditas y el famoso mole de guajolote entre otros. Junta auxiliar de Tehuacán Santa María Coapan donde su tradición más importante y conocida son sus tortillas ya que tienen una distinción única entre sus antojitos que son las gorditas, tostadas, tacos etc. Santiago Miahuatlán la preparación de el mole miahuateco es único ya que es preparado con chile dulce y pan de cocole mismo que se realiza en la comunidad y Zapotitlán municipio turístico en la cual se encuentra la reserva de la biosfera considerada patrimonio cultural esta comunidad cuenta con diferentes platillos como el totole, así como las tetechas mismos que son provenientes de la región

CAPITULO 3 Impacto económico en la Gastronomía

En este capítulo continuaremos hablando sobre cómo se ve reflejado en la economía de la región de Tehuacán con la realización de diversos eventos gastronómicos tradicionales como atractivos turísticos dentro de la región mismos que permiten que el sector económico crezca para Tehuacán y que se mantenga con la difusión de platillos tradicionales y que al mismo tiempo son un aporte económico importante para Tehuacán.

3.1 Tehuacán

Festival de la Matanza

Como lo hemos destacado el evento gastronómico más importante para Tehuacán es el tradicional festival de la matanza que comenzó en el siglo XVIII (Cardenas, 2017) y que para el año de 1805 la producción de ganado cabrío ya era destacada en la región de Tehuacán, las matanzas se realizaban en la Hacienda San Lorenzo, en esa época el chivo era un alimento popular pues su precio estaba al alcance del presupuesto de los obreros y público en general, actualmente es un lujoso platillo que se sirve en los principales restaurantes de la región, es importante destacar que gracias a su historia desde 1997 el Festival Étnico de la Matanza se encuentra incluido dentro del directorio de los festivales de Conaculta y desde 2004 es Patrimonio Cultural del Estado de Puebla.

El Festival de la Matanza, inicia con el programa de actividades desde el jueves 18 de octubre donde se realiza una ceremonia ritual, pero desde semanas antes los chivos son pastoreados diariamente en los montes de la región y son alimentados únicamente con hierba fresca y sal durante los meses anteriores a su sacrificio, evitando que beban agua solo cada 15 días y así se mantengan hidratados sólo por las que proporcionan los vegetales consumidos, estos ganados están a cargo de cuadrillas de hombres llamados matanceros. En el mes de octubre el ganado está preparado para realizar el festival de la matanza, todo este procedimiento de preparación del platillo lo hacen ser uno de los más caros y al mismo tiempo muy destacado en Tehuacán por el cuidado de los animales.

Actualmente en esta festividad se sacrifican entre 6 a 10 mil cabezas de ganado caprino, que comienza el tercer jueves de octubre y se extiende durante todo el mes de noviembre. Cada cabeza de ganado puede dar entre cinco a 10 moles o platos dependiendo del restaurante y cómo lo sirvan. (Rodriguez, Puebla Noticias, 2018)

Al festival celebrado en octubre pasado llegaron a Tehuacán visitantes de diferentes lugares del país a probar el famoso Mole de Caderas, dejando una derrama económica de 20 millones de pesos aproximadamente durante el mes el Mole de Caderas a un precio desde 380 pesos, en este último evento el producto gastronómico logro captar entre 15 a 20 mil turistas durante 5 semanas, por lo que es muy importante para el municipio de Tehuacán, y son aproximadamente 50 restaurantes y 10 hoteles los que ofrecieron el tradicional platillo. (Mena, 2018)

Muéganos “El Águila Real”

Otro de las degustaciones más atractivas para Tehuacán es el tradicional muégano, el cual de igual forma por su antigüedad e historia ganaron popularidad en la región, y que según los relatos de los mismos fabricantes estos dulces típicos en el municipio de Tehuacán, Diaz F. (2018) redacta que se iniciaron en San Martín Texmelucan por 1905 y en un principio eran de forma redonda, tenía una cubierta de miel con un suave sabor a anís, así fue como se comenzó a popularizar en esa población y fue hasta 1938 que decidieron dejar su tierra natal y trasladarse a la ciudad de Tehuacán en busca de mejorar su economía, creando un lugar de venta en 9 Oriente esquina con Paseo Hidalgo, donde estuvo 48 años, hasta el año de 1988 en el actual domicilio de la 3 sur en Tehuacán y con la presentación que hoy en día conocemos, galleta bañada en miel y cubierta con obleas.

Por su sabor y precio accesible, los muéganos comenzaron a tener demanda, la gente de esta ciudad poco a poco los fue adoptando como propio fue en 1980 que decidieron hacer un cambio en su presentación, en lugar de que la galleta fuera redonda, se comenzó a hacer de forma rectangular, este dulce a participado en diferentes eventos como son muestras gastronómicas y ferias locales, logrando reconocimientos regionales y nacionales desde su fundación a la fecha.

Actualmente esta empresa produce de 8 mil a 9 mil muéganos diarios, y a partir de 2005, se incluyeron nuevos sabores y presentaciones de este producto como de chocolate, linaza y amaranto. Debido al tiempo los muéganos se identifican como de Tehuacán, además de ser reconocidos Orizaba, Puebla, México, y Morelos principalmente. logrando ser comercializado nacional e internacionalmente.

Ilustración 29 Muéganos El Águila Real



Fuente: Muéganos El Águila Real. (2019). Recuperado el 20 de marzo de 2019

Ilustración 30 Muéganos El Águila Real



Fuente: Muéganos El Águila Real. (2019). Recuperado el 20 de marzo de 2019

3.2 Santiago Miahuatlán

En el municipio de Santiago Miahuatlán encontramos otra de las festividades gastronómicas más reconocidas en la región, la feria del mole que comenzó hace 6 años, por una organización social de mujeres miahuatecas, pero realmente la antigüedad de la elaboración de este platillo se desconoce, ya que el platillo ha ido heredándose de generación en generación, de acuerdo a la investigación de campo, algunas cocineras mencionan que tiene una antigüedad de 100 años que comenzó con la elaboración del mole miahuateco. Y que por años ha formado parte de la historia del municipio y que por esta razón se buscó reconocer la preparación de este platillo con la realización de la feria del mole miahuateco.

Este platillo típico de Santiago Miahuatlán se caracteriza por el uso del chile miahuateco mismo que es sembrado y cosechado, el cual aporta un peculiar sabor al platillo y que lo hacen ser uno de los más reconocidos del estado. En la primera feria realizada en 2013 se estimaba que al evento llegarán 1500 personas de municipios vecinos, sin embargo, este número fue rebasado por los visitantes, en este primer evento solo participaron 6 moleras, al superar las expectativas con este primer evento se buscó implementar más actividades durante la feria del mole, con el fin de seguir atrayendo al turismo y fortalecer la economía del municipio y cocineras principalmente. Algunos eventos que se realizan durante esta feria son actividades religiosas, culturales y sociales, como concierto de marimbas, mariachi, fuegos artificiales y baile popular.

En la última feria, el pasado 24 de febrero Terán R. (2017) informo la participación de 12 moleras encargadas de la preparación para este platillo el cual se ofreció con un precio entre \$50 si es pollo y \$100 si es de guajolote, además de tamales de frijol llamados tlaxcales, arroz y tortillas. Las autoridades de este evento estimaron tener una derrama económica de 300 mil pesos y de igual forma aumentar la afluencia de visitas de 300 mil personas. Aproximadamente cada molera invierte 400 mil pesos para la elaboración del tradicional mole que genera un aproximado de 300 platos. Actualmente la feria del mole miahuateco no solo es visitada por turismo local, de los municipios vecinos como Chapulco, Tepanco, Tehuacán y Ajalpan, también llega a contarse con turistas de otros estados como son Veracruz, Puebla, y Oaxaca, con este aumento de visitas durante el evento el mole ha logrado ser comercializado en una presentación en pasta la cual igual genera ganancias significativas principalmente para las cocineras y para el municipio en general, y generarles una fuente de trabajo y recurso económico, a la elaboradoras de este platillo.

3.3 Santa María Coapan

El alimento predominante en la junta auxiliar de Santa María Coapan es la preparación de alimentos a base de maíz como sus conocidas tortillas y derivados como tacos dorados, memelitas, tostadas y también su popular barbacoa, sigue utilizando el método de antaño que es en un horno de tierra al que se le colocan pencas de maguey de donde después se horas de cocción se obtiene el platillo. Cerca del 90 por ciento de la población femenina se dedica al trabajo de este alimento, de acuerdo con la regidora de educación y cultura de Sta. María Coapan (Palacios, 2018) ya que desde muy temprana edad las mujeres de este lugar comienzan con la elaboración de tortillas. Esta elaboración masiva de alimentos con maíz ha logrado ganar impacto en la sociedad y no solo dentro de Coapan. Con este constante comercio de sus productos y totillas comenzó la primera edición de la Carrera de la Tortilla que fue celebrada en el año de 1992 como una forma de reconocimiento a las mujeres quienes portan su traje típico cargando un bulto de tortillas a la espalda y que a 25 años de celebración le otorgaron el nombramiento de Patrimonio Cultural de Tehuacán

La tradicional Carrera de la Tortilla se realiza durante el mes de agosto y formo parte del festival del maíz en el municipio de Tehuacán, La carrera comienza en el zócalo de la ciudad de Tehuacán hasta llegar a la presidencia de Coapan aproximadamente 5 km. La última carrera participaron aproximadamente 300 mujeres originarias de Coapan mujeres entre las 5 categorías, cuando lo anterior era de 120 participantes y cuyas edades oscilan entre los 3 y los 69 años, en la que se otorgan los 4 primeros lugares de cada categoría Aproximadamente son 8 mil mujeres que salen a vender sus productos unas dos toneladas diarias de maíz, a cinco pesos la docena, para ingresos por unos 300 pesos diarios si se vende todo, o en su caso intercambio de alimentos de las mujeres de Santa María Coapan dedicadas a la venta de tortilla.

Ilustración 31 Santa María Coapan



Fuente: Palacios, K. (2018) Milenio Recuperado el 20 de marzo de 2019

Ilustración 32 Santa María Coapan



Fuente: Palacios, K. (2018) Milenio Recuperado el 20 de marzo de 2019

3.4 Ajalpan

En el municipio de Ajalpan los platillos tradicionales se pueden encontrar en el mercado tradicional ubicado en el centro de esta ciudad, el cual alberga a los comerciantes durante los martes, miércoles y sábados por la tarde, el domingo es todo el día y de manera continua sin tener necesariamente un festival gastronómico, se encuentran platillos como tacos dorados, enchiladas, nopales y platos más elaborados como mole y barbacoa, este mercado es muy concurrido por la población local.

Sin embargo, un evento en el que resalta la elaboración de estos platillos es durante la fiesta patronal celebrada en las instalaciones de la capilla de San Juan, donde se realizan muestras y degustación gastronómica de los platillos tradicionales del municipio. Los platillos que se pueden encontrar durante esta festividad o en el mercado del municipio es la barbacoa, el mole de guajolote, mole verde, y sus tamales de hoja, chiles en nogada, tradicionales ‘gorditas’, empanadas, pan de canela, el cual es elaborado de manera artesanal, donde la cocción se logra en los hornos de leña, son los principales platillos que se expone, además de los típicos dulces y de las famosas paletas de Lupita y las cuales se venden desde hace 50 años.

3.5 Zapotitlán Salinas

El municipio de Zapotitlán Salinas también cuenta con un festival que es la “feria de la tetecha” que ha logrado generar otro atractivo para la región y que aprovechando la variedad gastronómica elaborada con diferentes ingredientes extraídos de la reserva de la biósfera Tehuacán-Cuicatlan, pero principalmente con la tetecha que es una cactácea que llega a medir hasta 11 metros de alto, sus flores blancas aparecen durante la primavera y antes de que abran se les llama tetechas, y son usadas para preparar distintos platillos tradicionales

Esta feria se celebra en el mes de mayo, donde se presentan distintos platillos tradicionales como mole de camarón con tetechas, los palmitos que son la flor de los magueyes, el cocopache, también preparan cuchamá, que son orugas que se extraen de las cactáceas y que una vez que se lavan se cocinan

fritas o asadas para servirse en un taco de tortilla de maíz y salsa, o bien en un guisado, platillos que se cocinan desde la época prehispánica y que han transmitida de generación en generación.

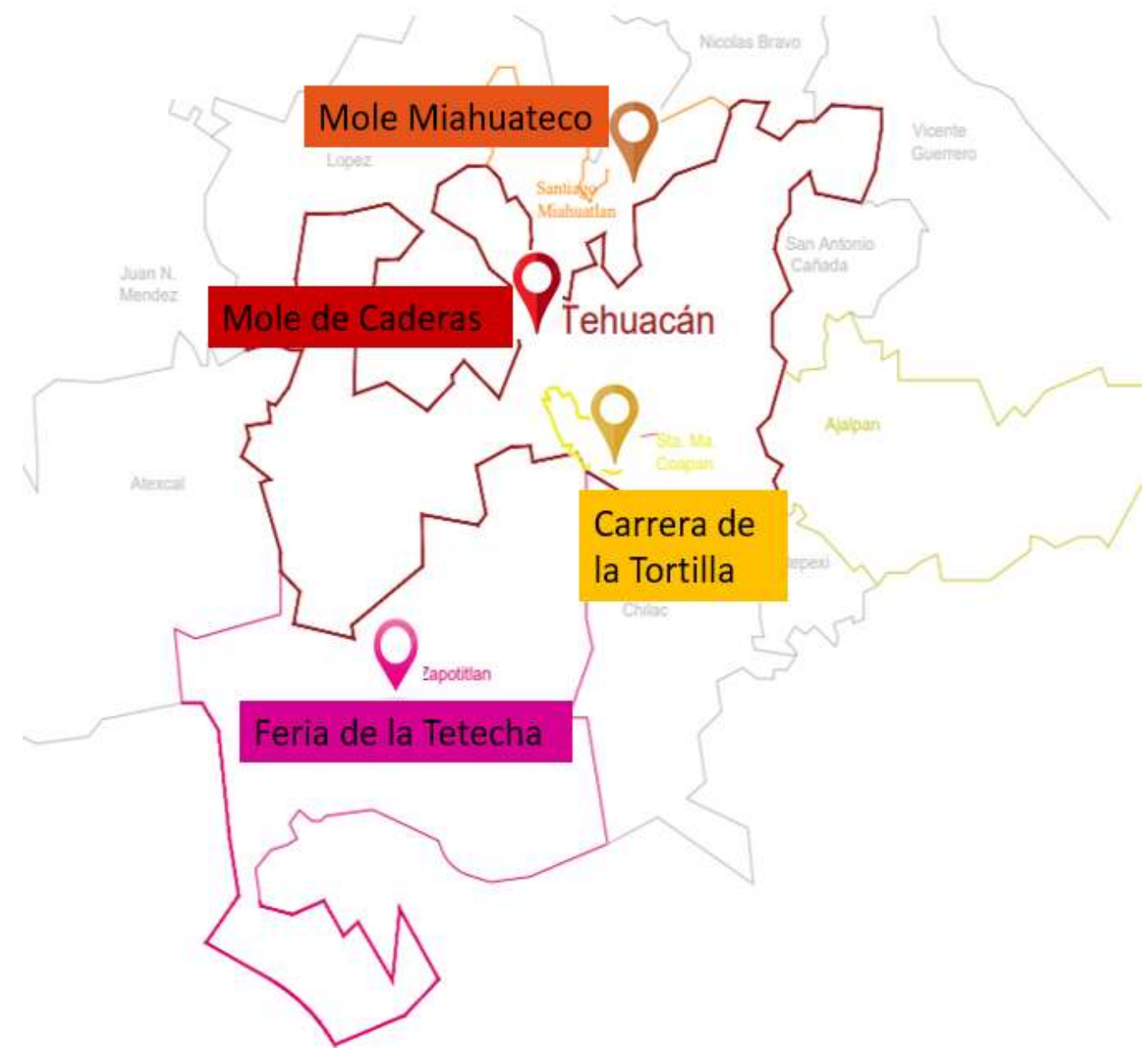
Durante el festival celebrado el pasado 2018, Magdiel Olano (2019) indico que se exhibieron alrededor de 50 platillos tradicionales diferentes, se recibieron más de tres mil visitantes, y que aproximadamente dejo una derrama económica de más de 280 mil pesos, lo que beneficia no sólo a trabajadores relacionados con la producción de tetecha, sino también a artesanos con productos elaborados con barro, ónix, mármol y artesanías de palma, o guías de turistas. impacto cultural y gastronómico, posicionándola la segunda más importante feria del municipio y que busca dar a conocer la riqueza gastronómica de la zona.

3.6 Análisis de eventos gastronómicos en Tehuacán

Como podemos observar son distintos eventos gastronómicos que se celebran en Tehuacán en durante variadas fechas del año, en el siguiente grafico 33 se muestran las principales ferias gastronómicas que se realizan en Tehuacán, las cuales tienen distinta antigüedad siendo la feria del mole de caderas la mas antigua, recientemente se han incorporado la del mole miahuateco y la feria de la tetecha en Zapotitlán salinas, en todas estas ferias se busca promover la difusión de los platillos de comida tradicional que se mantiene en Tehuacán, cada evento mantiene distinto número de afluencia que indicaremos más adelante.

En la siguiente tabla 5 encontramos algunas fotografías recolectadas de distintas fuentes de periódicos, y algunas de archivo propio, las cuales muestran parte de lo que son los eventos gastronómicos que se celebran en Tehuacán, debido a que son platillos tradicionales han ganado reconocimiento en los alrededores de Tehuacán, convirtiéndose en importantes números en cuanto a afluencia de consumidores locales y algunos turistas, y en importantes cifras de dinero que se recolecta durante los distintos eventos gastronómicos.

Ilustración 33 Eventos Gastronómicos de Tehuacán



Fuente: Archivo Propio Equipo de Tesis

Tabla 5 Eventos Gastronómicos de Tehuacán

Evento	Lugar	
Mole de Caderas	Tehuacán	
Feria del Mole Miahuateco	Miahuatlán	
Carrera de la Tortilla	Santa María Coapan	
Feria de la Tetecha	Zapotitlán Salinas	

Fuente: Archivo Propio Equipo de Tesis.

Tabla 6 Gastronomía en visitas

Región	Evento	Mes	Asistentes	Derrama económica en 2018
Tehuacán	Festival mole de caderas	Octubre	15000 personas	\$20 millones de pesos
Miahuatlán	Feria del mole	Febrero	3000 personas	\$300 mil pesos
Zapotitlán Salinas	Feria de la tetecha	Mayo	3000 personas	\$ 280 mil pesos

Fuente: Archivo Propio Equipo de Tesis

3.7 Sitio

Contando antes con los diversos contextos que se encuentran en el tema de la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán también debemos de hablar de espacios tradicionales y elementos arquitectónicos que al igual que la gastronomía forman parte de la historia e identidad de Tehuacán

Parte del turismo que llega a la región de Tehuacán se concentra en el centro histórico que comprende las calles desde 4 oriente-poniente, Josefa Ortiz de Domínguez, 5 norte-sur, Independencia oriente, Héroes de la Independencia, Centenario, 5oriente, 3 oriente, reforma sur y 3 poniente, de acuerdo con el Diario Oficial de la Federación. Dentro de este perímetro se encuentran distintas inmuebles arquitectónicos que forman parte de la identidad de Tehuacán y que de igual manera impulsan el turismo de Tehuacán.

Como se menciona anteriormente la mayor concentración de derrama económica que se tiene en la región de Tehuacán es en el festival de la matanza del cual podemos deducir que es necesario concentrar y poner al alcance más inmediato del turismo que se tiene por distintos eventos culturales en la ciudad y además aprovechar la variedad que tenemos de turismo local y nacional en la región para poder acercar y hacer más fácil el poder mostrar parte de la gastronomía tradicional que se tiene en la región

Además, es importante hablar de lo importante que es el centro de Tehuacán como sitio de concentración de gente como mencionamos en el primer capítulo por la historia y acontecimiento relevantes que se han dado en Tehuacán, lo importante que es este lugar como punto de afluencia, concentración y encuentro, lo cual lo hacen un lugar viable y que formaría parte del contexto histórico que mantiene la región.

Algunos edificios arquitectónicos que se encuentran en el centro histórico de Tehuacán son la Catedral de Tehuacán un edificio emblemático de Tehuacán por su historia y elementos arquitectónicos que preservan una mezcla de cultura española y de los primeros habitantes en Tehuacán, como también lo es otro edificio religioso la Iglesia del Carmen y Complejo cultural que es un edificio con mayor antigüedad en la ciudad de Tehuacán, de acuerdo Ela Martínez (2018) redacta que la primera piedra fue colocada el 24 de noviembre de 1778 y su inauguración oficial se llevó a cabo el 19 de enero de 1783, de arquitectura barroca mexicana, típica del siglo XVIII, estos elementos lo convierten en parte del atractivo en el municipio de Tehuacán.

Otro edificio arquitectónico con gran valor histórico es el palacio municipal de Tehuacán antes conocido como casa de los altos ya que fue el primer edificio de dos pisos de la ciudad en el cual se encuentran los murales ubicados en la entrada del Palacio que fueron realizados por Luis Rutilio y Santiago Carpinteyro al cual denominaron “Tehuacán y las cinco regiones” en el cual se retrata la historia de Tehuacán a través de los años.

Estos son algunos de los inmuebles que forman parte de la historia e identidad de la región de Tehuacán y que se encuentran en el área del centro histórico, siendo puntos de interés para toda la población y para el turismo.

3.7 Conclusión Capítulo 3

En la región de Tehuacán se cuenta con importantes ferias y festivales gastronómicos durante el año las cuales es importante reconocer el aporte en derrama económica que tiene para la región de Tehuacán y de los cuales es importante mencionar el rescate que se tiene de la preservación de la gastronomía tradicional dentro de la cultura e identidad en la región de Tehuacán. Además de analizar que dentro de la variedad de eventos culturales sobre la gastronomía tradicional en la región es importante destacar que la que ofrece una mayor derrama económica es el festival de la matanza, realizado en la ciudad de Tehuacán, al cual también acude mayor turismo y así atraer recursos adicionales estatales y federales a favor del turismo. Para concluir concentramos la derrama económica que se tiene en el municipio de Tehuacán y el área de estudio en la región en la siguiente gráfica y delimitamos el centro histórico de Tehuacán, el cual muestra alguno de los puntos de mayor afluencia en Tehuacán.

Tabla 7 Derrama Económica en Gastronomía

Región	Evento	Mes	Derrama económica en 2018
Tehuacán	Festival mole de caderas	Octubre	\$20 millones de pesos
Miahuatlán	Feria del mole	Febrero	\$300 mil pesos
Zapotitlán Salinas	Feria de la tetecha	Mayo	\$ 280 mil pesos

Fuente: Elaboración Propia Equipo de Tesis. Datos obtenidos de Magdiel Olano (Olano, 2019)

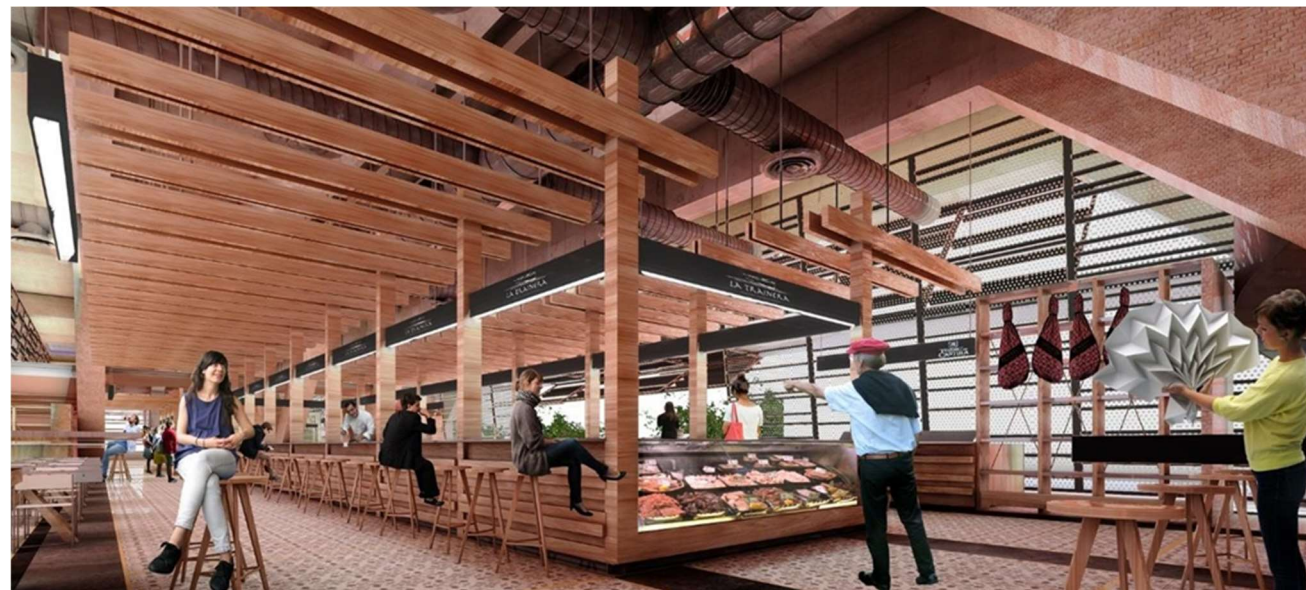
Capítulo 4 Propuesta Arquitectónica Corredor Gastronómico Tradicional De Tehuacán.

4.1 Analogías

Para entender mejor la composición y características representativas de un proyecto arquitectónico como mercado gastronómico tradicional es importante analizar otros proyectos similares como referencia a las áreas con las que debe cumplir un establecimiento de esta categoría además de conocer las normas aplicables a este proyecto. Con este fin se realiza el análisis de 3 principales proyectos gastronómicos, 2 como proyectos nacionales y 1 internacional, en el cual se analizan principalmente las siguientes características.

4.1.1 Analogía 1 Mercado Polanco, Ciudad de México

Un mercado Gourmet que representa y genera las vivencias de un mercado típico mexicano, adaptando sus costumbres, sus colores, sus formas, sus texturas, su movimiento y todas esas cualidades maravillosas de nuestros mercados mexicanos.

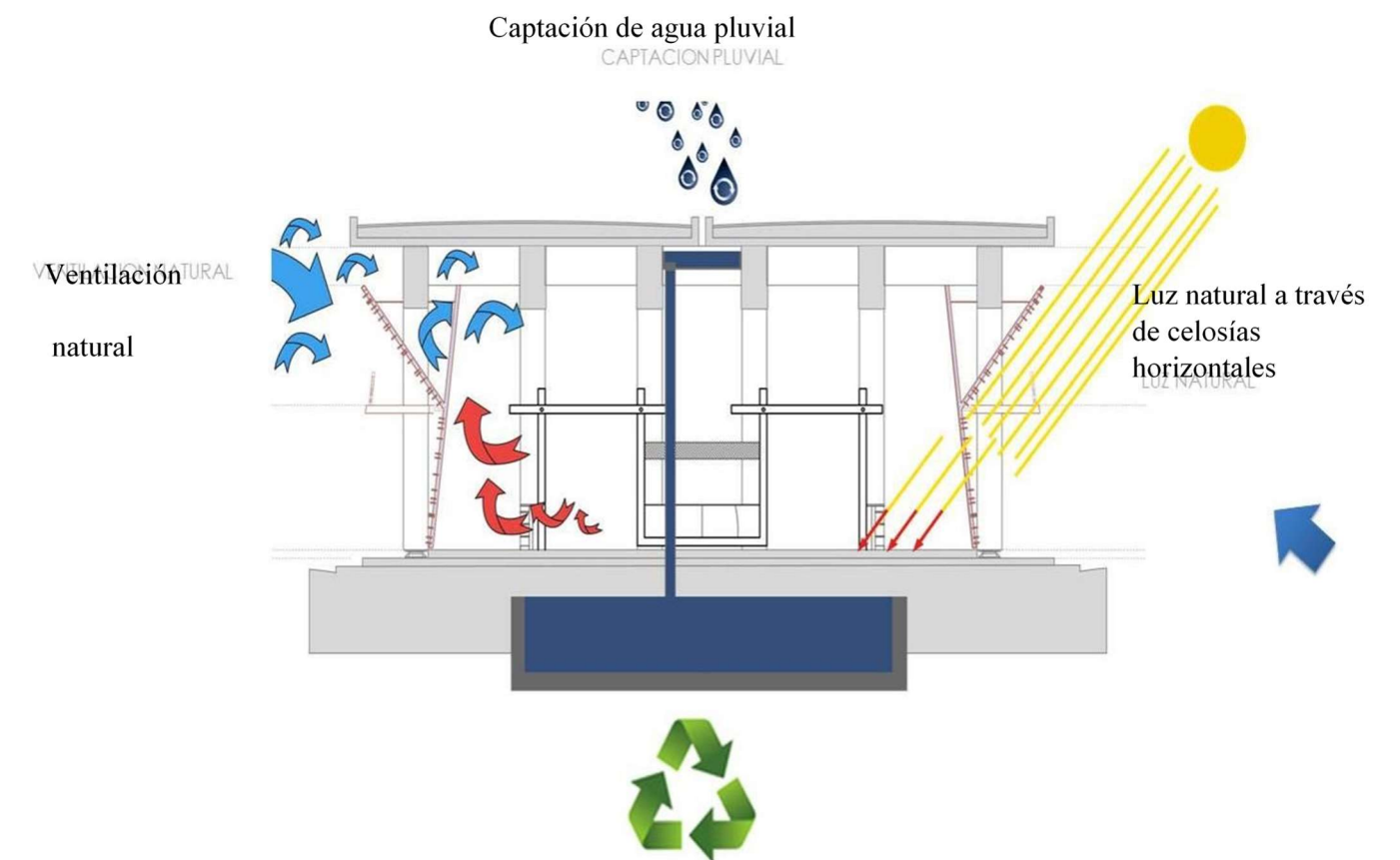


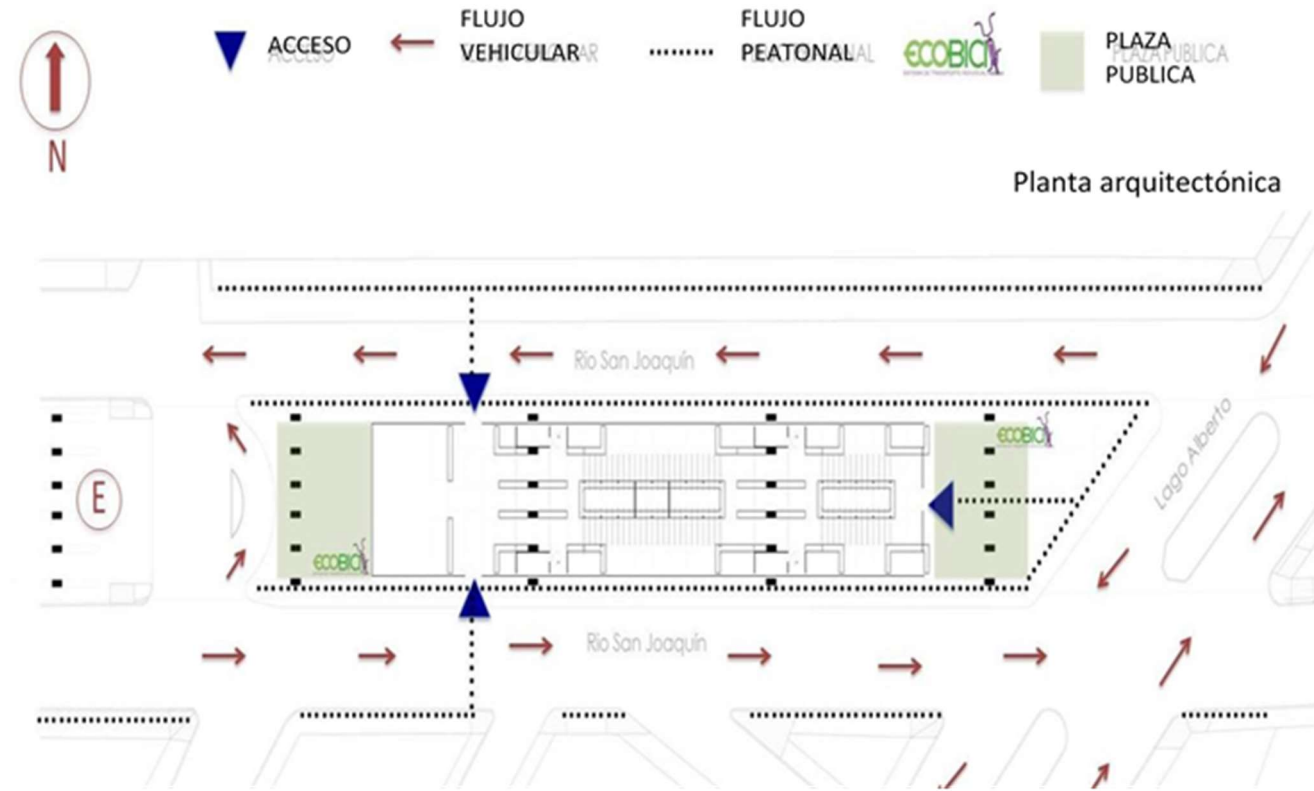
Vista Interior Mercado Polanco CDMX. Imágenes tomadas de

Variable sustentabilidad

El mercado aproveche los recursos naturales

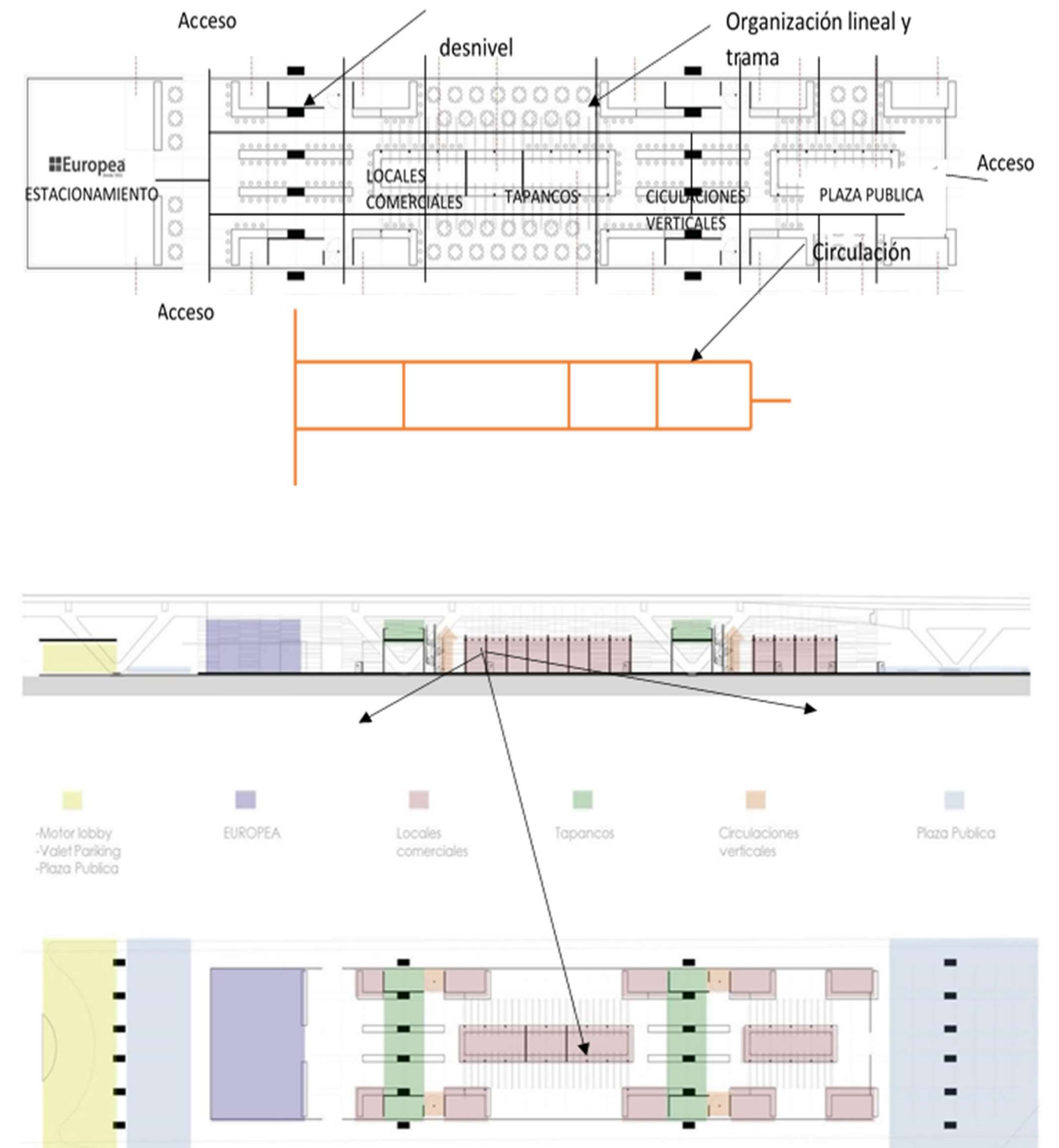
- Ventilación natural
- Iluminación natural
- Captación de agua pluvial
- Materiales aislantes de calor, frío y a su vez acústico.





Análisis variable de expresión

Con este proyecto se logra un aprovechamiento urbano muy importante, que genera un espacio de servicios a la zona, brinda seguridad, se vuelve un punto de interés, de encuentro y convivencia para el turismo y ciudadanos locales. El interior y exterior del proyecto respeta en su totalidad la estructura y diseño del paso a desnivel.

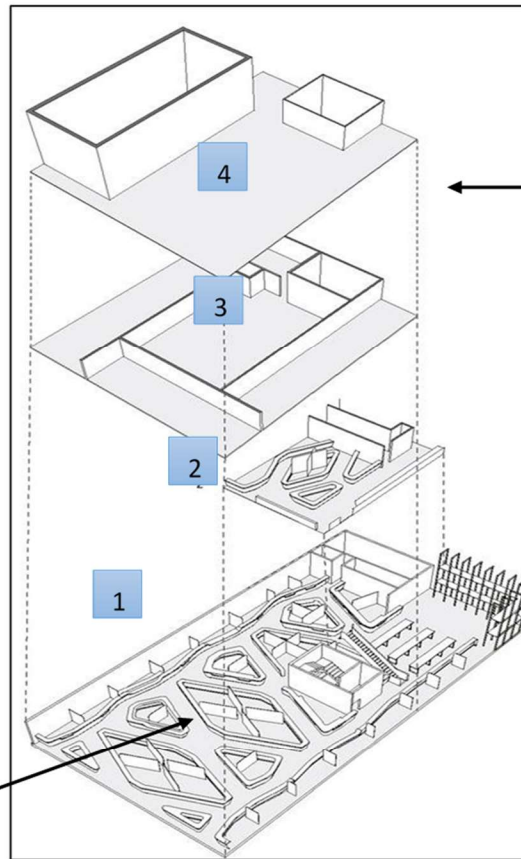


Imágenes Tomadas de Archdaily <https://www.archdaily.mx/mx/761139/mercado-polanco-baque-arquitectos-plus-morodo-arquitectos>

Se identifican los espacios y las estrategias de solución entre las áreas por la cual está conformado el conjunto arquitectónico, un espacio de carácter industrial ubicado en la parte norte de la colonia Roma

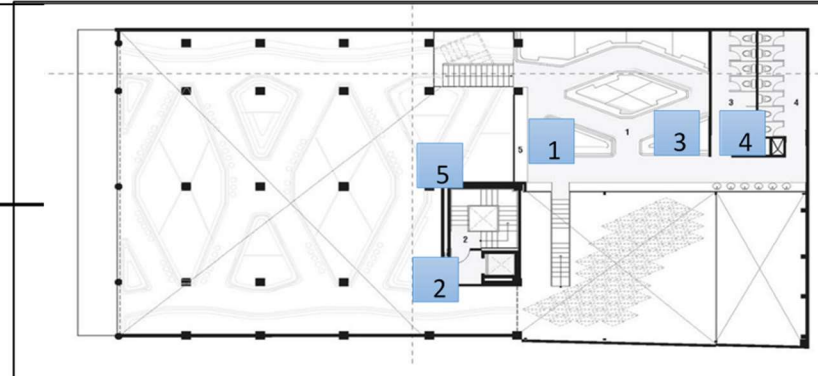
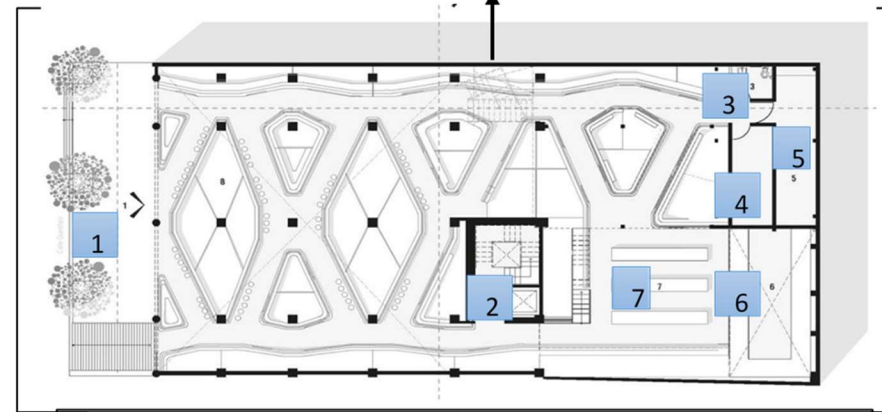


Componentes y subcomponentes



Segundo Nivel	375 m2
Primer Nivel	375 m2
Mezzanine	170 m2
Planta Baja	723 m2

1. Acceso
2. núcleo de circulaciones
3. Baños discapacitados
4. Cuarto de Refrigeración
5. Cuarto de Basura
6. área de cultivo
7. Comedor
8. Mercado



Materiales predominantes interiores
Muros Falsos
Madera sustentable

Primera planta: 53 puestos de venta de comida
Los dos niveles incluyen restaurantes y una terraza

1. Mercado
2. Núcleo de Circulaciones
3. Baños para hombres
4. Baños paramujeres
5. Barra

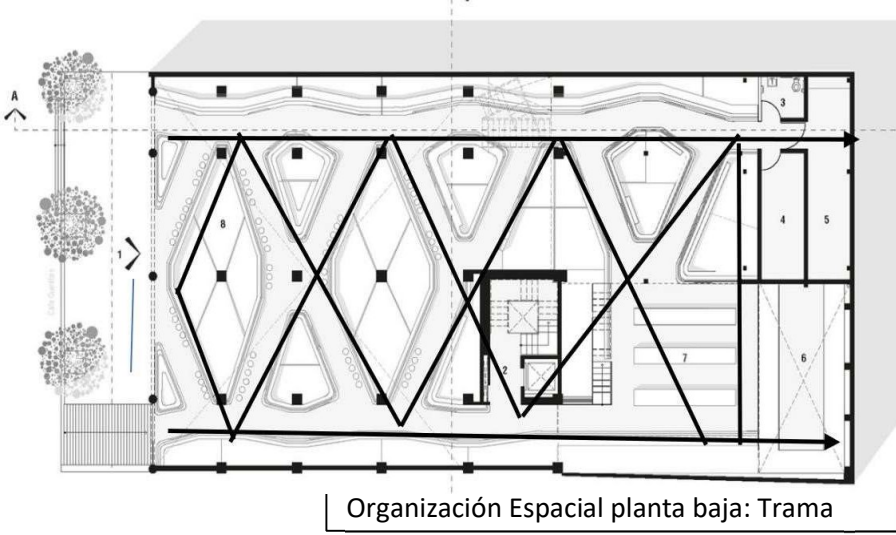
Tipo: **Geométrica**

Colores: **Neutros y cálidos**

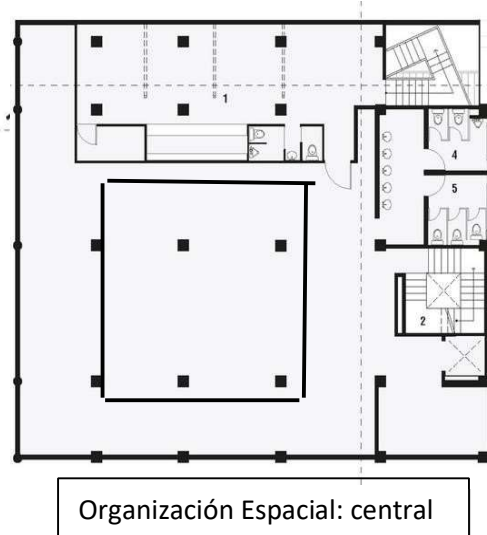
Texturas: **Lisas y Rugosas**

El cristal y la celosía dan paso a iluminación y ventilación natural

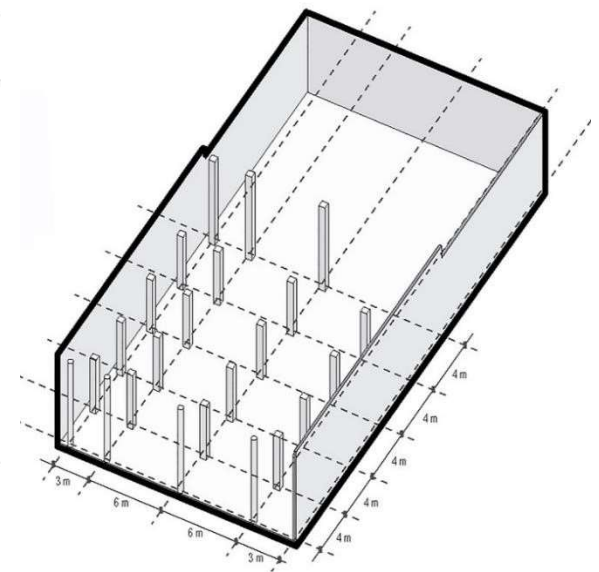
Escala Humana: Estandar



Organización Espacial planta baja: Trama



Organización Espacial: central



Organización Espacial: Lineal y Trama

titir y albergar las expresiones de la cultura
ido de comunidad y colaboración

SOCIAL

Se necesitaba un mercado que conviva con la mezcla de personas, productos y que



3. Análisis Variable Realización

predominantes en estructura

Estructura metálica

4.1.3 Analogías 3 Mercado del Rio Antioquia Colombia



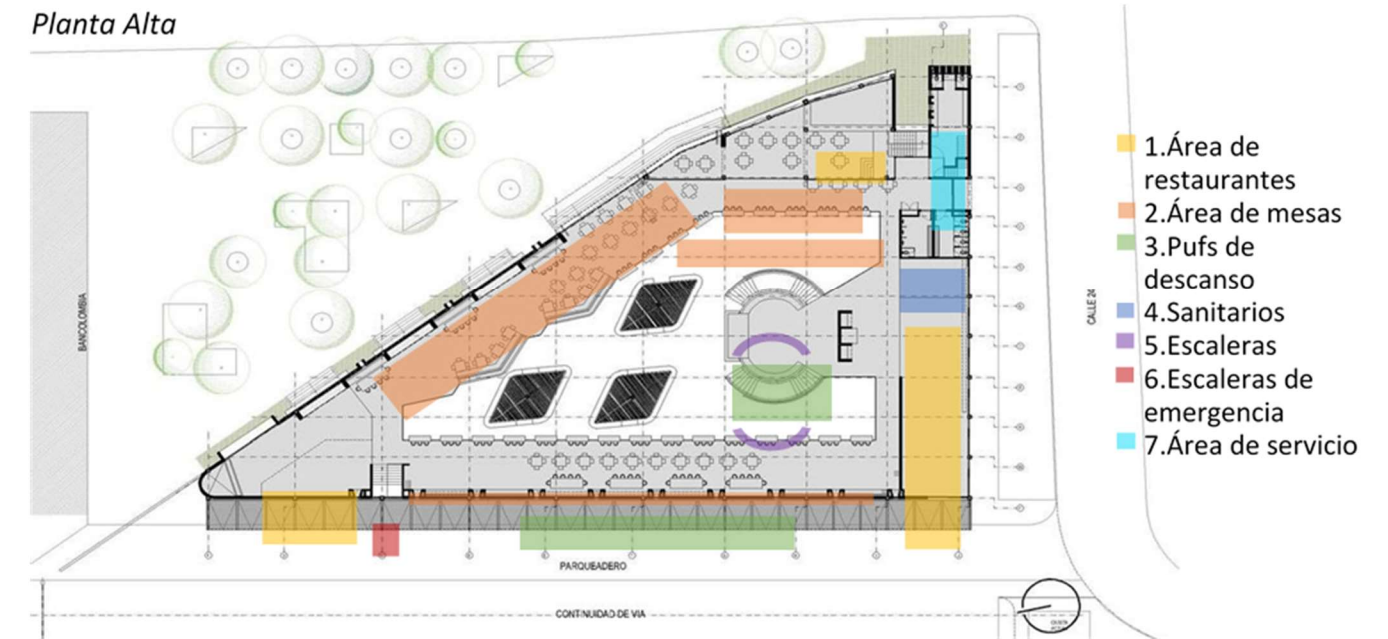
Mercado del Rio, Autopista del Rio y Av. los Industriales. Medellín, Antioquia, Colombia.



1. Analisis de variable Uso

El Mercado de Rio se ubica en el lugar donde antes existía una vieja bodega de 2071 m². Entre la Autopista del Rio y la avenida los Industriales, frente al Edificio Bancolombia. Con los dos frentes de estos edificios se conforma el nuevo parque de las Terminales.

Planta Alta



Programa Arquitectónico Planta baja

Al ser un edificio adaptado para mercado notamos que no cuenta con espacios como:

1. Áreas de almacenamiento
2. Zona de carga y descarga
3. Estacionamiento insuficiente
4. Dificil acceso al estacionamiento
- 5.

2. Analisis de variable Expresión

Se Recicla esta edificación teniendo en cuenta su origen histórico de los ferrocarriles y se toma como referencia arquitectónica las antiguas estaciones de tren.

Para lograrlo se le quito el recubrimiento a los muros dejando el ladrillo a la vista y se le agregaron ladrillos de otro color para crear los arcos de acceso y la torre del reloj en el interior que es el punto más importante y se complementa con láminas de hierro tipo oxido y así se le dio la apariencia de una antigua estación de tren que se deseaba.

Imágenes Tomadas de Archdaily <https://www.archdaily.mx/mx/878204/mercado-del-rio-morales-vicaria-arquitectura>

Fachada principal Mercado del Rio

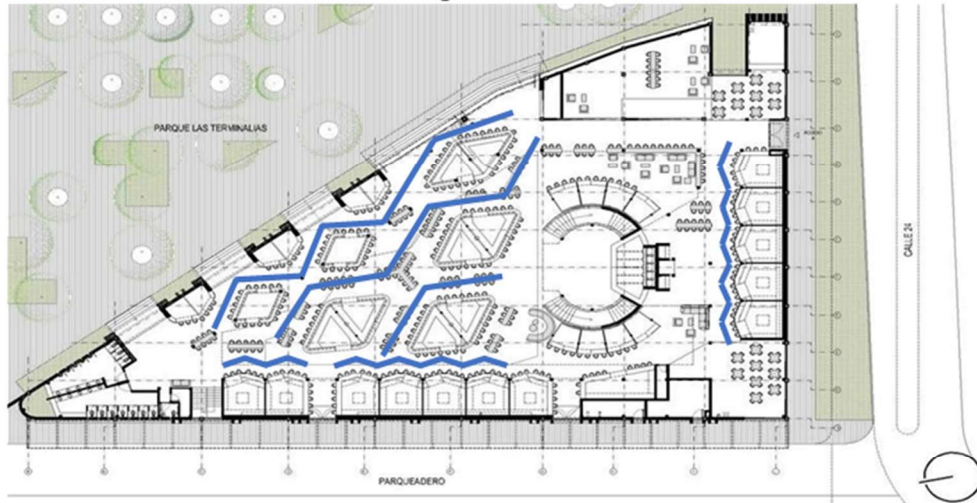


3. Análisis Formal

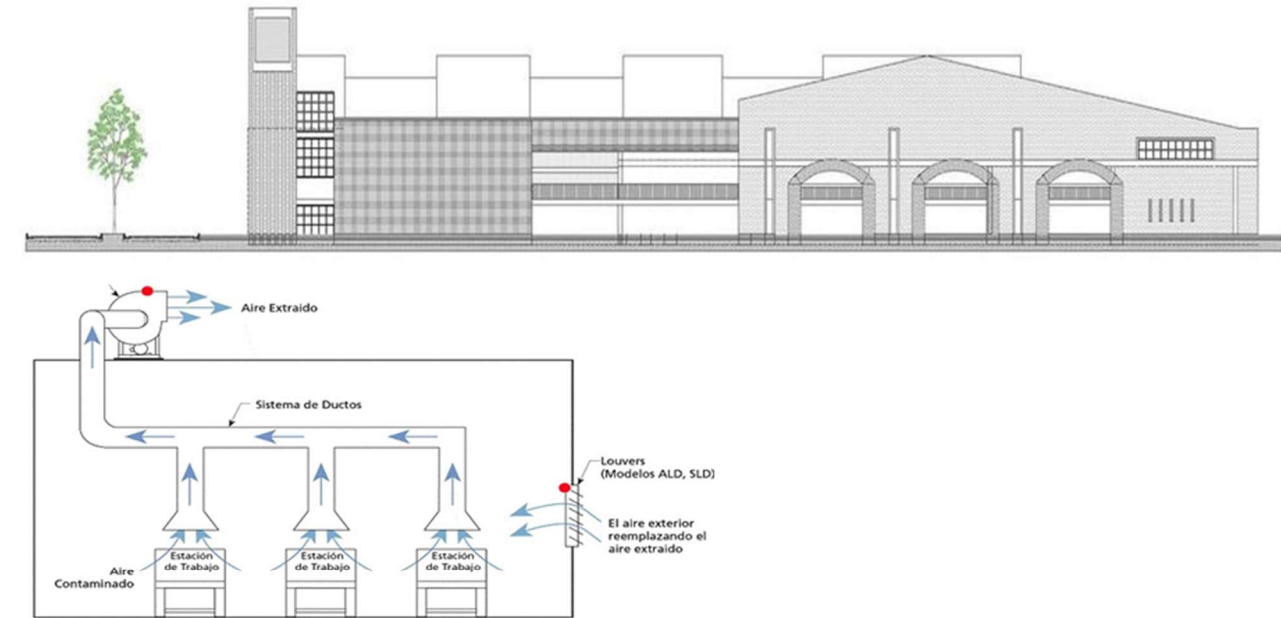
La forma en planta triangular de la antigua bodega se debe a que las líneas del ferrocarril que servían para el transporte de carbón que venían desde el municipio de Amagá, pasaban tangencialmente a ella, y en este punto cruzaban el río Medellín hacia el costado occidental.

4. Análisis Funcional

Para el nuevo uso se toma de ejemplo la renovación de los mercados europeos que se han ido transformando en centros gastronómicos



Se implementa una geometría en los locales basada en diagonales, triángulos y rombos. En los espacios comunes a todo lo largo del recorrido y entre los locales se ubican mesas tipo barra para compartir entre todos los locales.



Este tipo de modulación se utilizó para darle al lugar un dinamismo visual y evitar un posible aburrimiento que pudiera darse en el espacio y se complementó con una torre al centro en la cual se encuentra un reloj y las escaleras semicirculares que te invitan a acceder al siguiente nivel. HACIENDO UN RECORRIDO AGRADABLE

5 Análisis Estructural

Se analiza el sistema constructivo y materiales predominantes que se utilizan en el proyecto



En cuanto a la ventilación del espacio se realiza por medio de ductos de extracción de aire, manteniendo el lugar fresco

1. Muros de ladrillo
2. Láminas metálicas de hierro
3. Estructura de acero

Todo esto con la finalidad de darle la apariencia industrial de una antigua estación de tren deseado

Análisis de analogías

En la siguiente tabla se muestran de forma mas concreta las distintas situaciones que se analizaron de las obras arquitectónicas elegidas y descritas anteriormente.

Tabla 8 Analogías

	Mercado Polanco Ciudad de México	Mercado Roma Ciudad de México	Mercado del Rio Medellín Colombia
Emplazamiento	<ul style="list-style-type: none"> Zona residencial y comercial 	<ul style="list-style-type: none"> Zona comercial 	<ul style="list-style-type: none"> Zona urbana en área de terminales
Análisis forma	<ul style="list-style-type: none"> 1 nivel distribución lineal 	<ul style="list-style-type: none"> Distribución en trama reticular en 2 niveles 	<ul style="list-style-type: none"> 1 nivel distribución en planta irregular
Análisis Funcional	<ul style="list-style-type: none"> Gourmet 	<ul style="list-style-type: none"> Mercado contemporáneo 	<ul style="list-style-type: none"> Renovación de mercado local
Materiales Estructura	<ul style="list-style-type: none"> Acero Concreto 	<ul style="list-style-type: none"> Acero Concreto Block de concreto 	<ul style="list-style-type: none"> Ladrillo Acero Concreto
Materiales Interiores	<ul style="list-style-type: none"> Madera Ladrillo aparente 	<ul style="list-style-type: none"> Madera Acero aparente Muros prefabricados 	<ul style="list-style-type: none"> Madera Acero aparente
Sistema Estructural	<ul style="list-style-type: none"> acero 	<ul style="list-style-type: none"> Acero 	<ul style="list-style-type: none"> Estructura de Refuerzo a base de acero
Variable sustentabilidad	<ul style="list-style-type: none"> Ventilación e iluminación Natural Captación de agua 		

Fuente: Elaboración Propia Equipo de Tesis

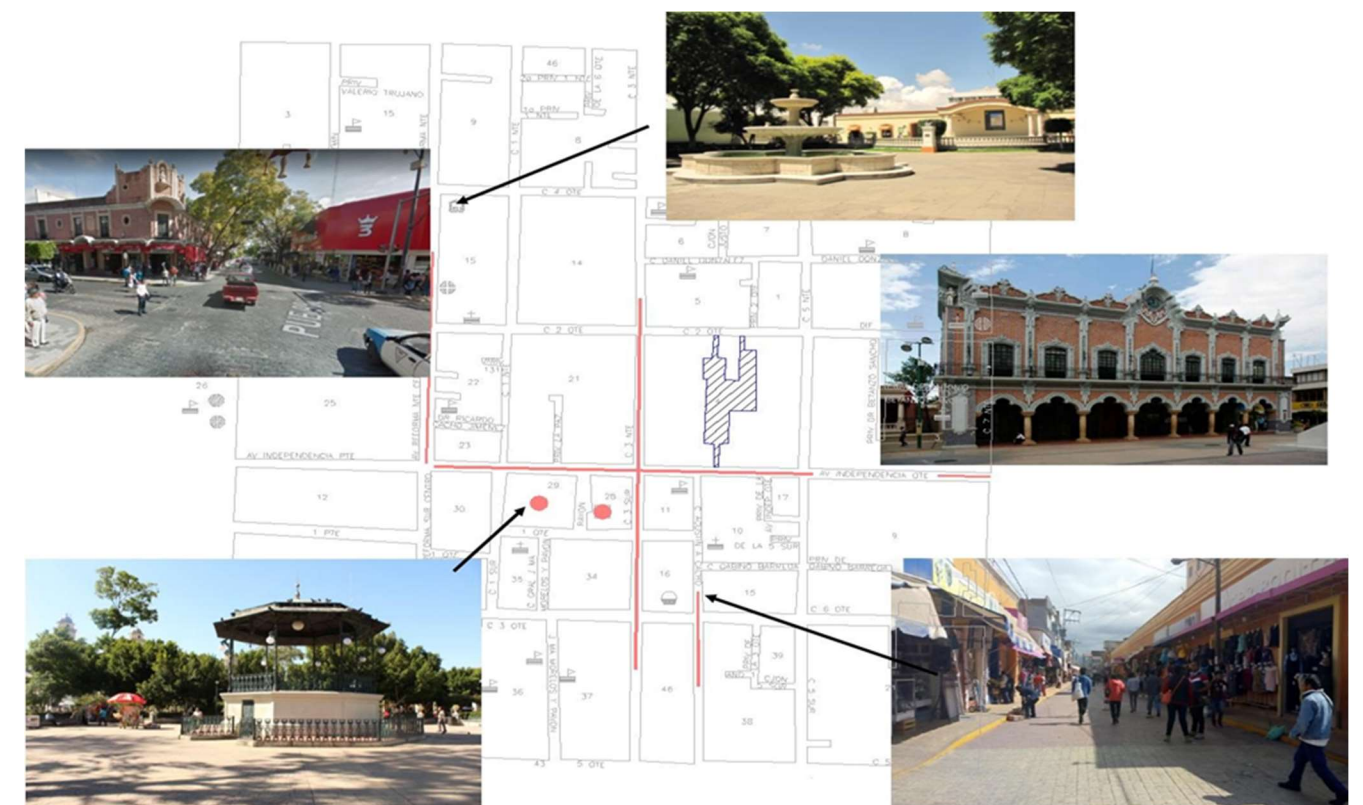
4.2 Análisis de predio

Como se menciona en el apartado del capítulo anterior es importante reconocer el valor turístico que tiene el centro del municipio de Tehuacán es por eso que el emplazamiento del proyecto busca responder a la demanda y aprovechar la concurrencia que este sitio ya tiene y poder continuar con la intención de impulsar la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán al usuario turista y al mismo tiempo satisfacer al usuario local.

4.2.1 Ubicación del Terreno

Av. Independencia Oriente entre 3 y 5 Col. Centro Tehuacán Puebla. Actualmente el uso del predio es estacionamiento. En la siguiente ilustración se muestran puntos que los usuarios mayor frecuentan y en los que se observa alguna venta de alimentos tradicionales y los cuales son cercanos a la propuesta de terreno.

Ilustración 34 Ubicación Centro del Terreno



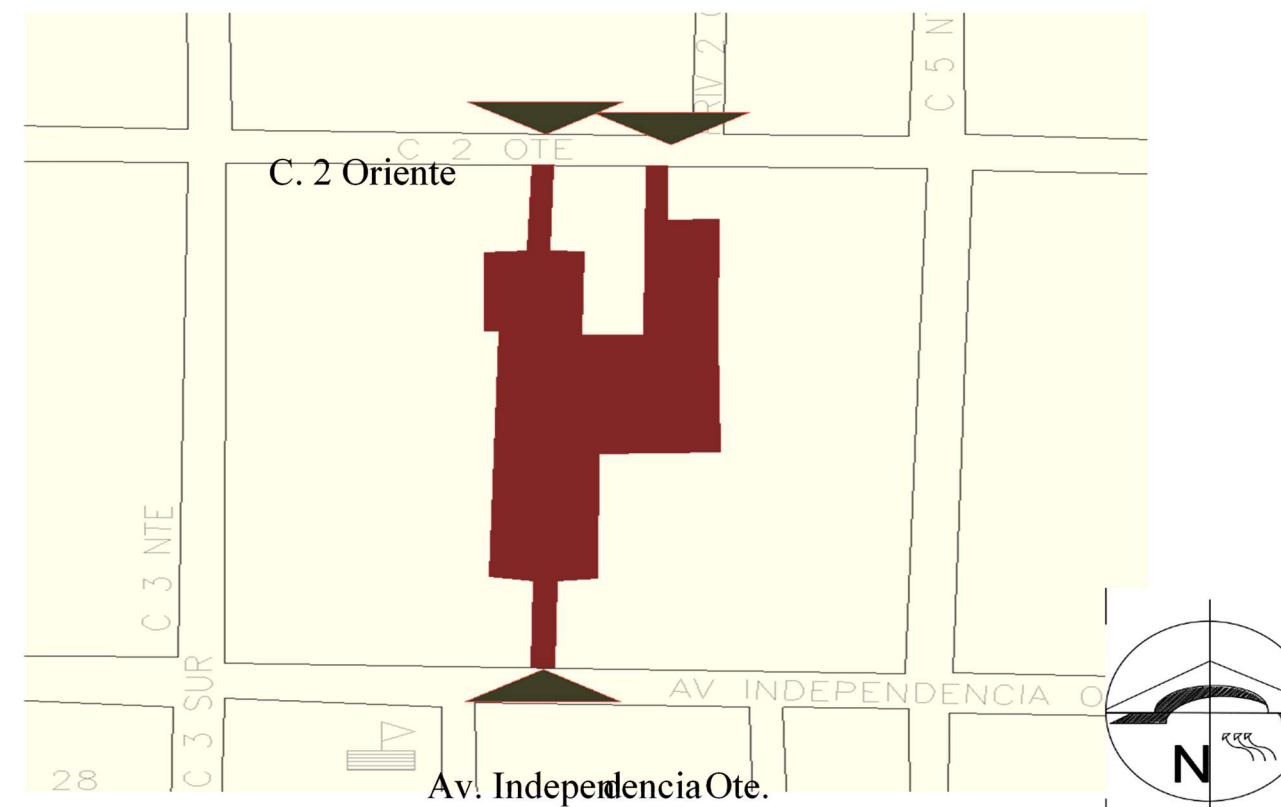
Fuente: Elaboración Propia Equipo de Tesis

4.2.2 Topografía

El terreno presenta una poligonal irregular y cuenta con 3 accesos uno sobre Av. Independencia Oriente y 2 posteriores sobre calle 2 Oriente. En la parte central del terreno se encuentran arboles con una altura aproximada de 3 a 5 metros, los cuales se buscan aprovechar y conservar en su actual sitio, además de estos árboles el terreno no presenta otro tipo de vegetación que limite el proyecto. Dentro del predio se encuentran estructuras metálicas que pueden ser removidas sin representar daños considerables o afectaciones a la forma o diseño del proyecto.

Considerando las medidas del predio el desnivel que presenta el terreno es mínimo ya que la altura máxima de desnivel se encuentra en la parte central de poniente con declive hacia el oriente de 2 metros distribuidos en 65.92 metros de ancho

Ilustración 35 Accesos viales del Terreno



Fuente: Elaboración Propia Equipo de Tesis

4.3 Proceso De Diseño

4.3.1 Definición de usuario

Este proyecto pretende abarcar al consumidor local y al mismo tiempo ser un punto de interés para el seguir atrayendo al usuario turista, para así poder consolidar a la gastronomía tradicional de la región de Tehuacán como parte de su identidad y cultura, es por eso por lo que la ubicación para el proyecto responde al fácil acceso para estos tipos de usuario que a continuación se describen.

Tabla 9 Usuarios

Usuario consumidor	Consumidor local Refiere a la población perteneciente a la región de Tehuacán, amas de casa, estudiantes, trabajadores etc. que demanda la oferta de lugares de comida de fácil acceso
	Consumidor Turista Consumidor eventual que requieren lugares de fácil ubicación y acceso.
Usuario comerciante o vendedor	Vendedor Comerciantes de alimentos y bebidas tradicionales Comerciante de dulces tradicionales, muéganos, panes, paletas o helados. Comerciantes de insumos para la preparación de alimentos, vendedor de hiervas o especias
Usuario administrativo y mantenimiento	Personal directivo y administrativo Personal de mantenimiento y servicios Se contempla el personal diario de limpieza y al personal eventual de subministro de servicios o insumos.

Fuente Elaboración Propia Equipo de Tesis.

4.3.2 Concepto e Hipótesis de Diseño

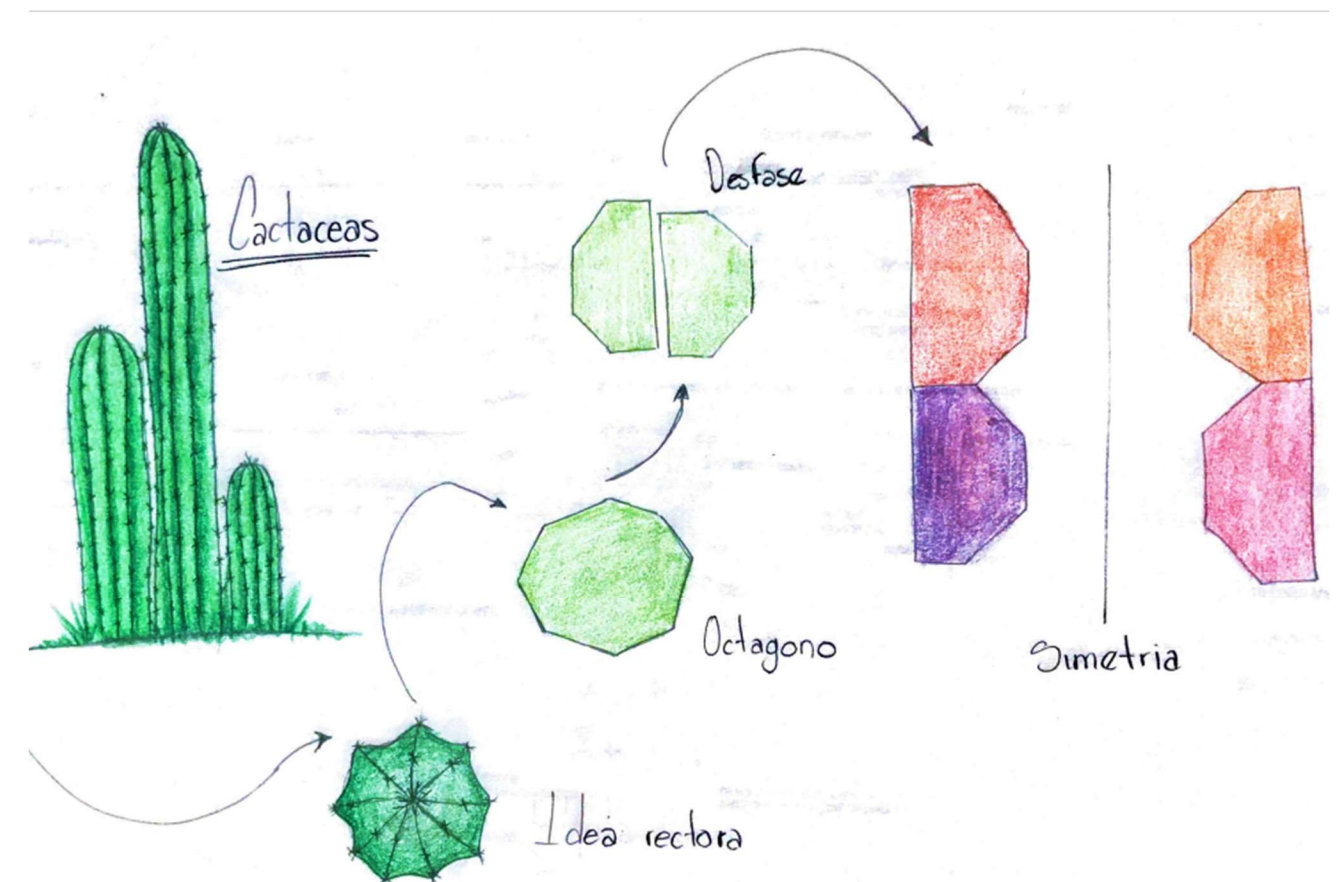
Teniendo en cuenta que gran parte de la demanda para este servicio de comercio gastronómico requiere una ubicación céntrica y que parte importante de usuarios es para turismo, es importante que contenga áreas de reunión exteriores, para que el público pueda degustar los platillos desde cualquier área, con jardines

que los inviten a recordar la naturaleza propia de la región, con pequeños cambios de nivel y pisos que muestren un poco de la arquitectura que tienen las regiones de Tehuacán, circulaciones amplias en los cuales se pueda recorrer fácil los diversos locales, jardines y áreas de exposición para músicos, que muestren otro poco de la identidad de Tehuacán, contara con un área infantil ya que este lugar está destinado a todo el público. Las áreas de administración y servicio tendrán diferente acceso para no interrumpir las actividades de venta de alimentos. Serán aproximadamente 80 locales tipo, los cuales se dividirán en 2 áreas, cocina y área de comensales un espacio que esté lleno de colores tanto en muros, como en su mobiliario, con los cuales ya se pueda esperar la variedad de platillos, bebidas o dulces, que se encuentren en este lugar y que al mismo tiempo logren captar la atención de los usuarios y a querer degustar estos alimentos tradicionales, además incluir algunas artesanías en decoración para dar a conocerlas al público y mostrar un carácter más tradicional en cada local.

Concepto de Identidad

Un lugar donde se pueda respirar los sabores desde su exterior, un lugar con movimiento, por la tradicional gente que se mueve comprando y vendiendo alimentos, movimiento que se verán reflejados en la disposición, formas y colores de los locales.

Idea Rectora



Fuente Elaboración Propia Equipo de Tesis.

4.4 Conceptualización

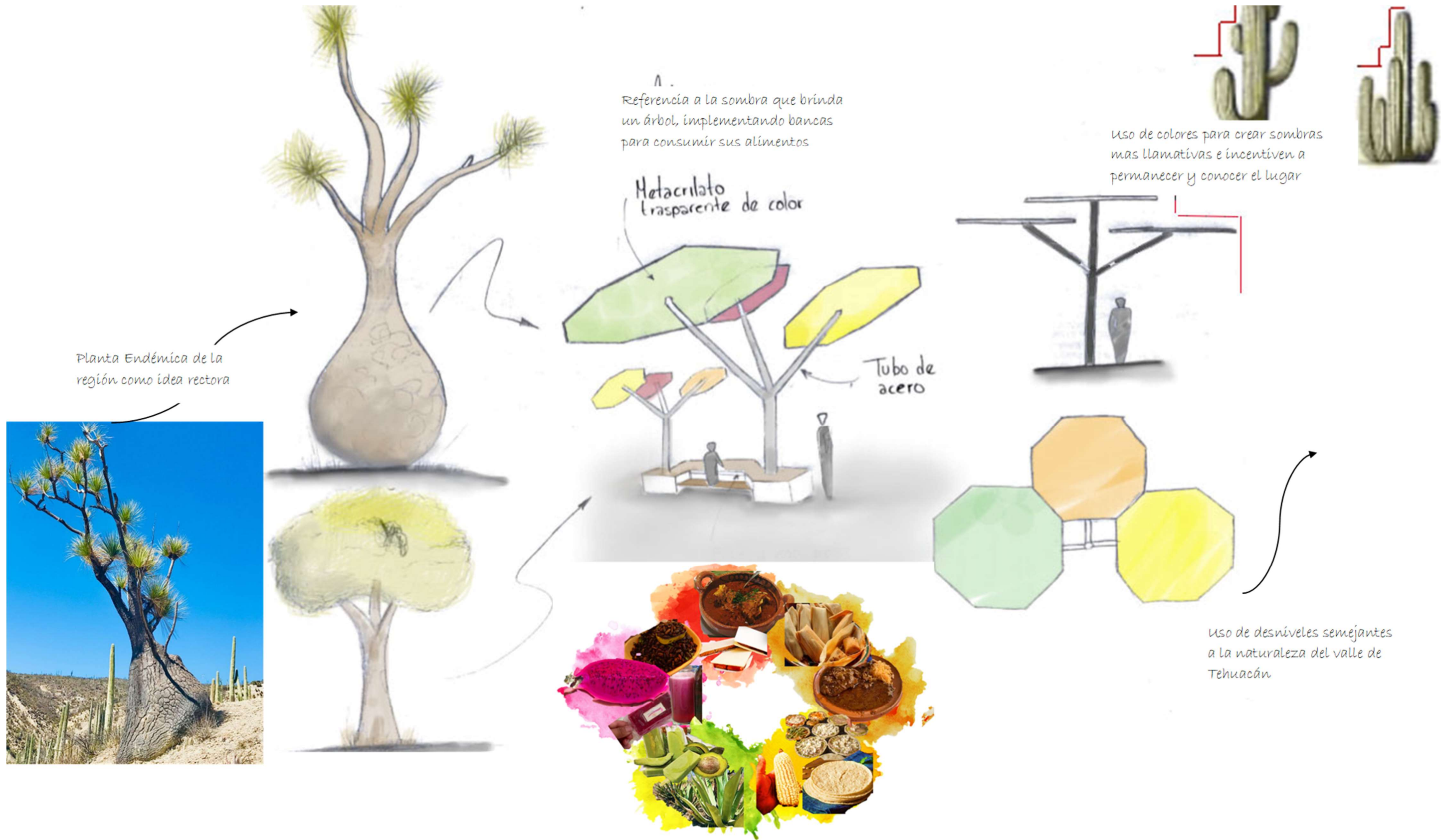


Ilustración 36 Zonificación

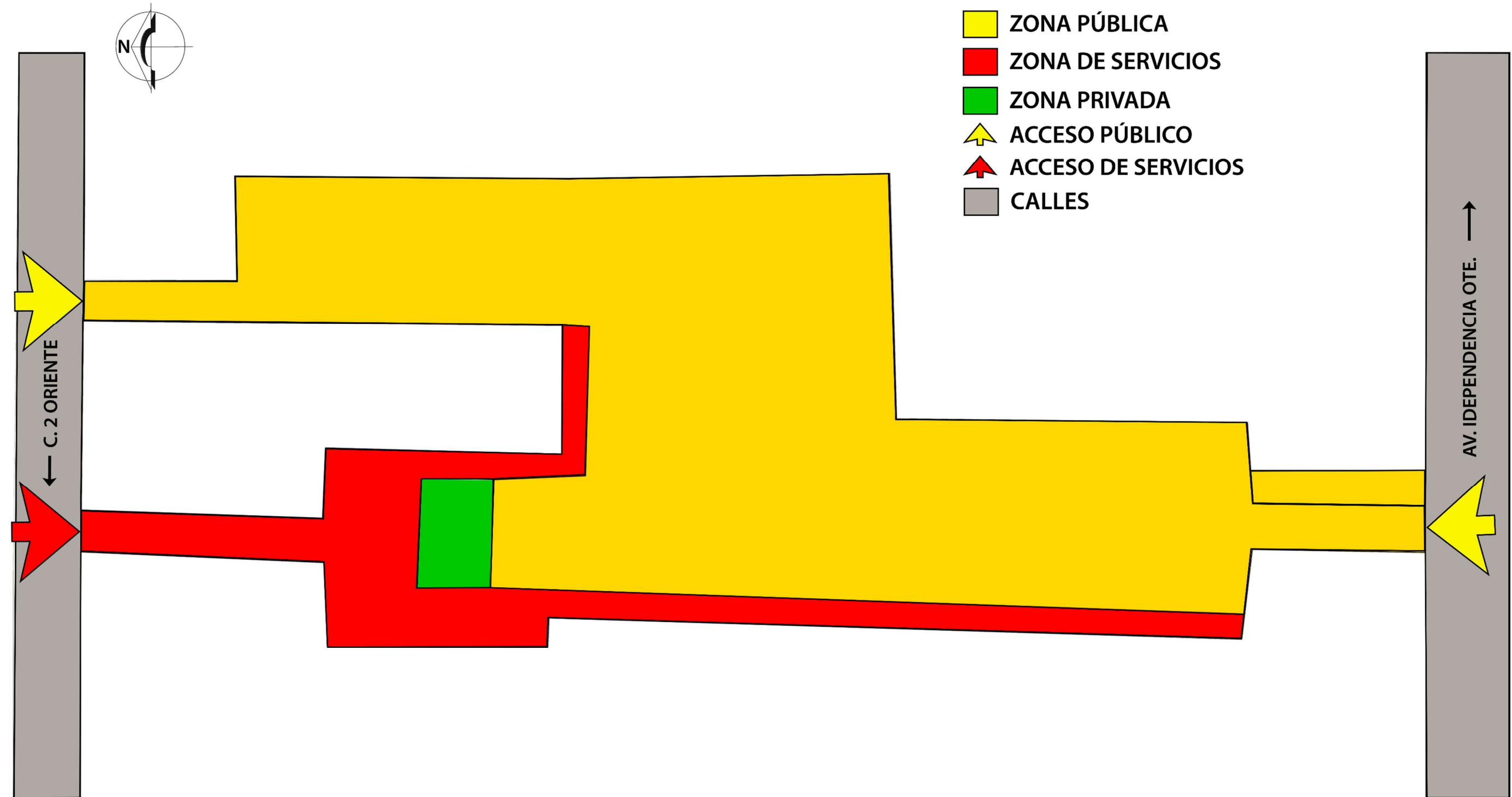


Ilustración 37 Diagrama de Flujo

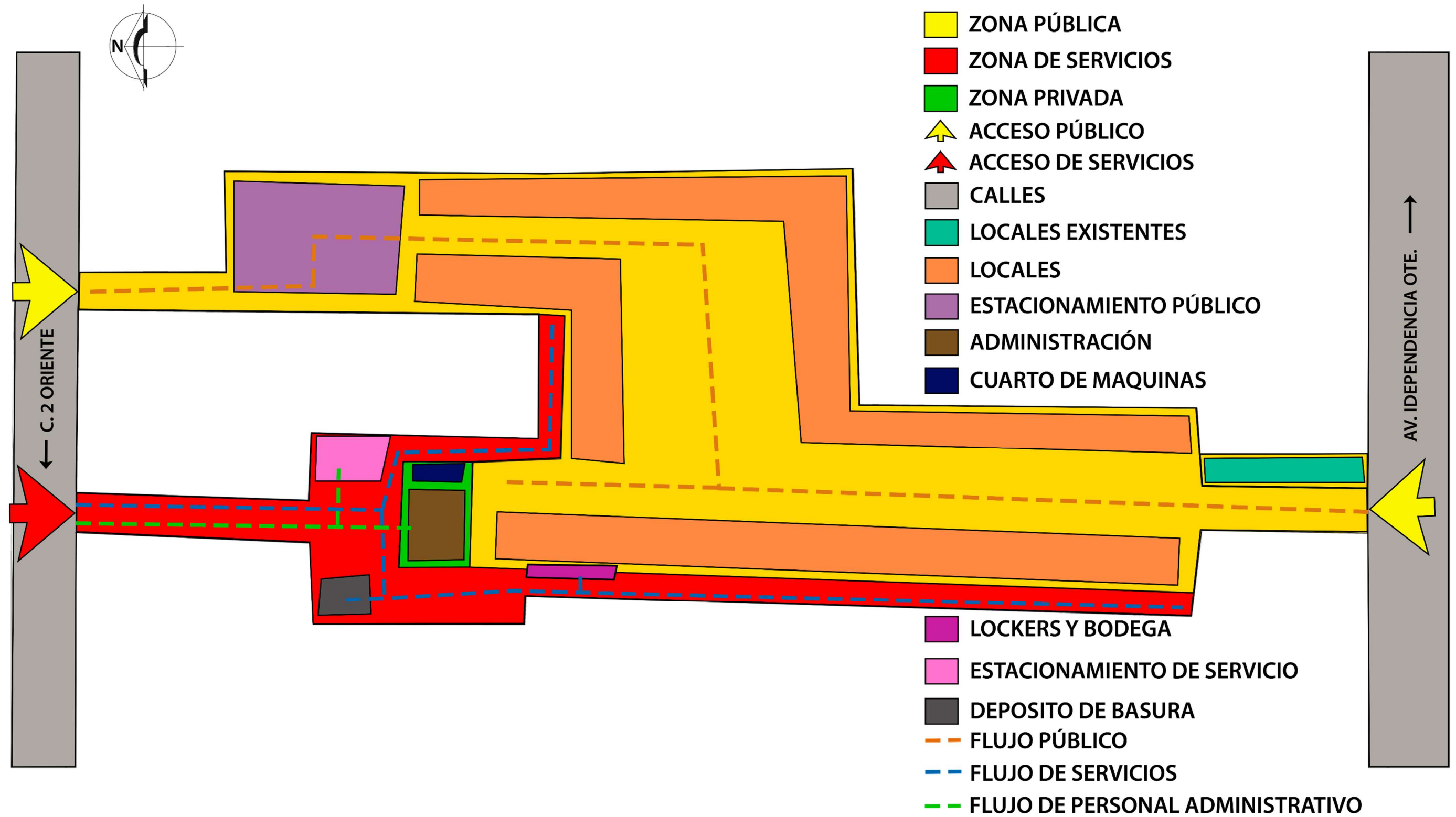
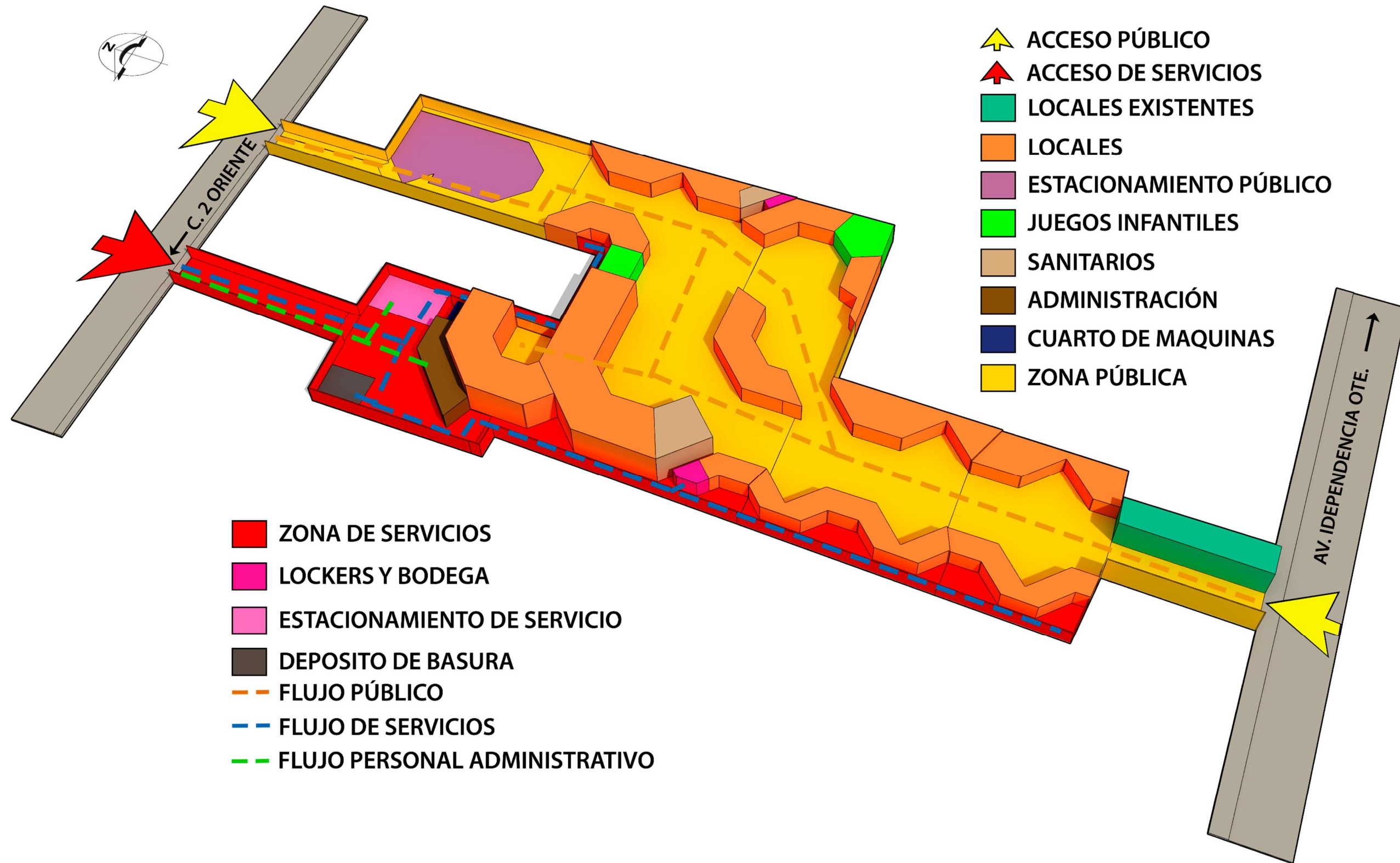
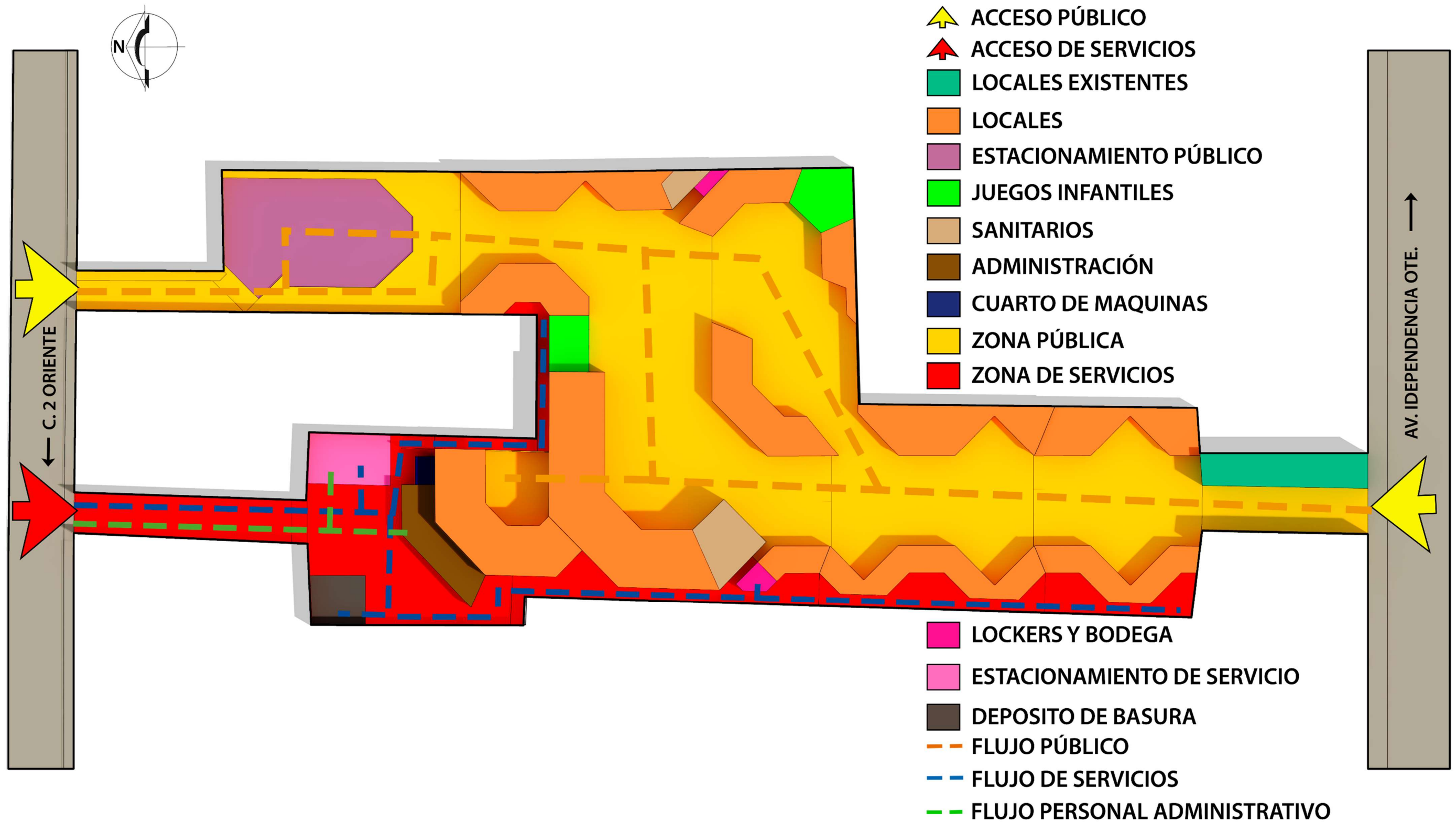


Ilustración 38 Diagrama de Funcionamiento.







Corte Longitudinal Acceso Principal

Locales de hierbas



Corte Longitudinal Zona 2



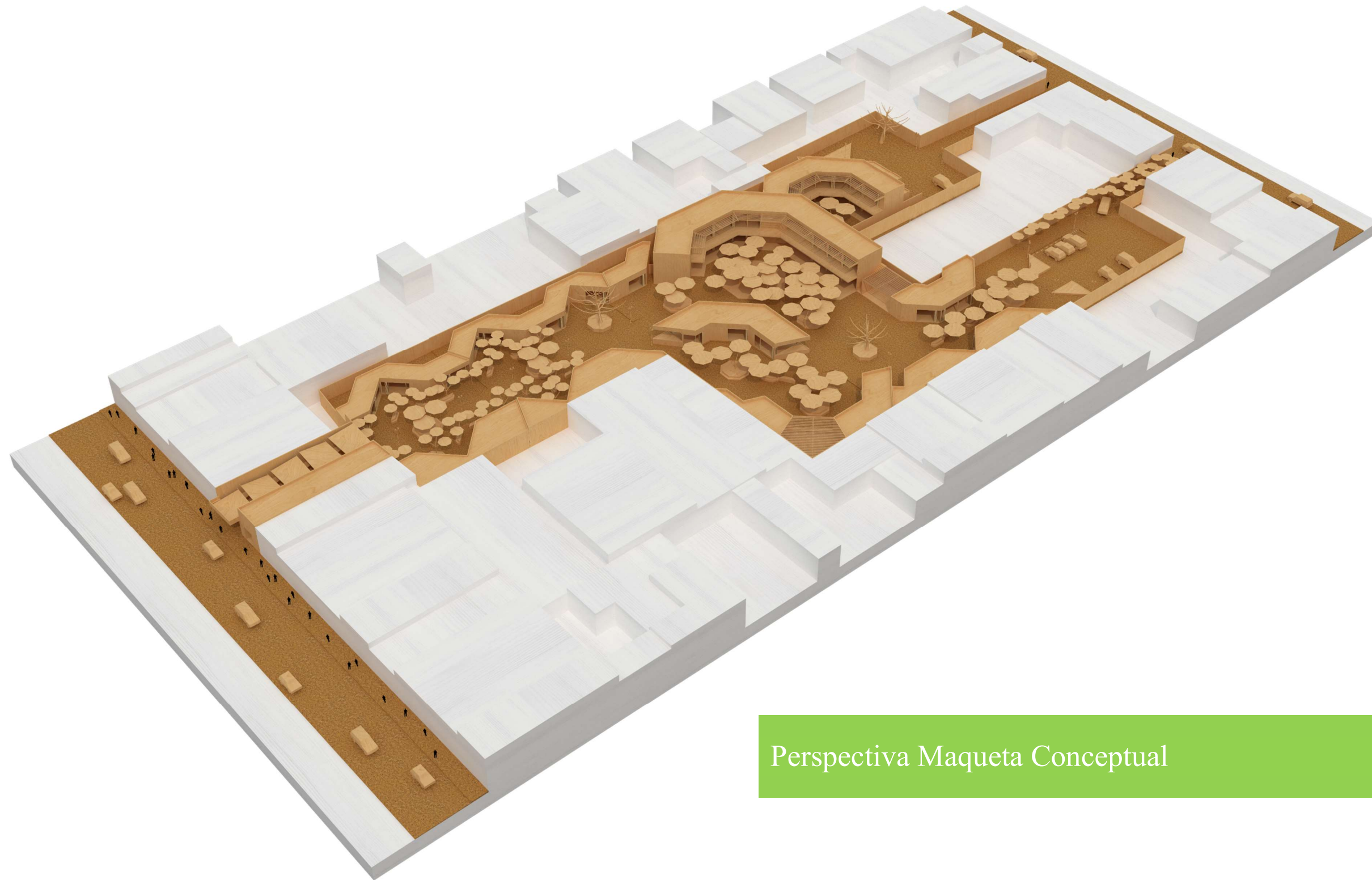
Corte Longitudinal Zona 3



Corte Longitudinal Zona 2



Corte Longitudinal Zona 3



Perspectiva Maqueta Conceptual

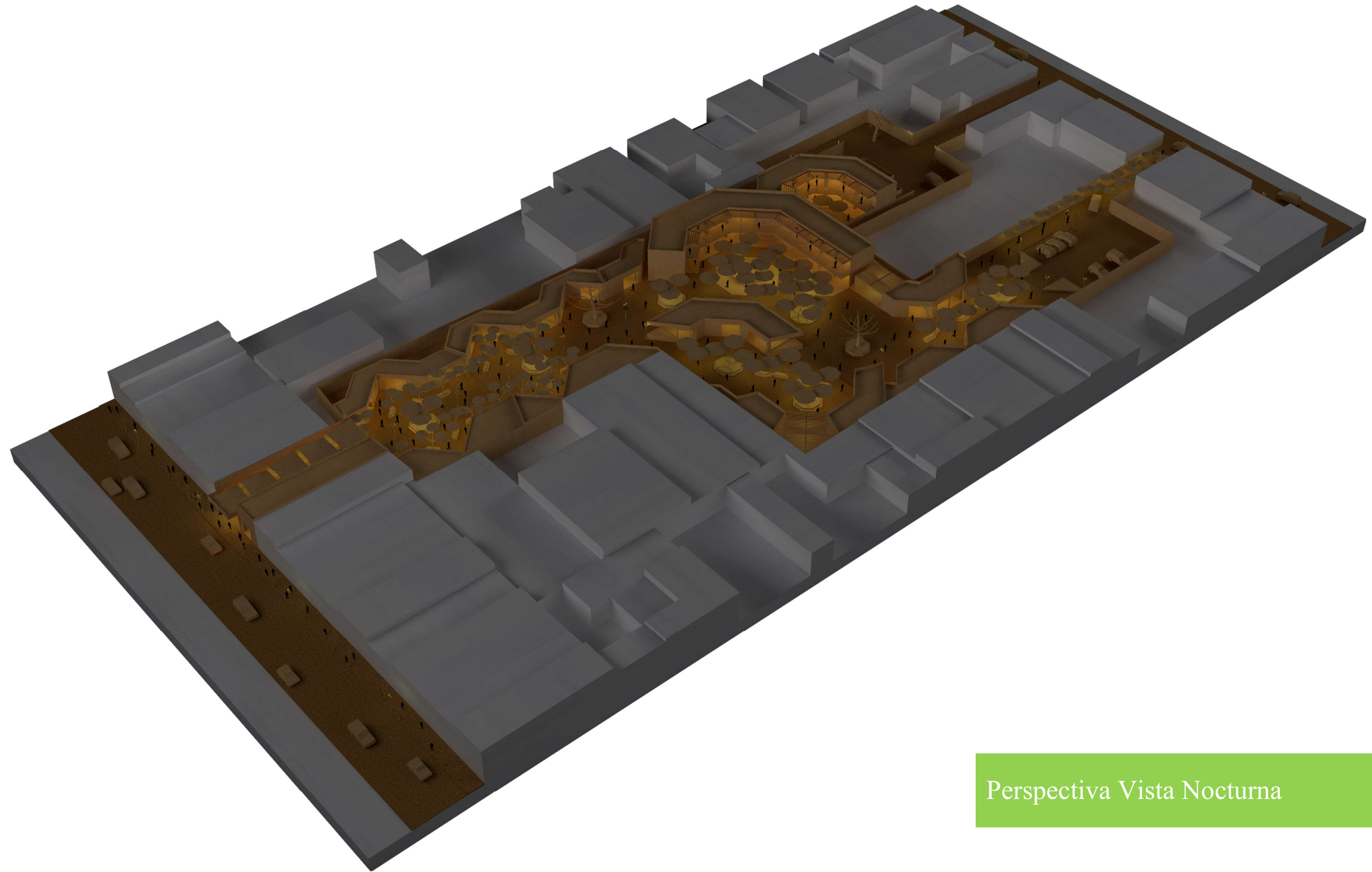


Vista Fachada Principal

Vista Superior



Vista Interior Zona 3



Perspectiva Vista Nocturna

TRABAJOS CITADOS

- Antigua Hacienda San Lorenzo. (18 de febrero de 2019). Recuperado el 20 de febrero de 2019, de <https://www.sanlorenzohacienda.com/tradicion>
- Anuario estadístico y geográfico de Puebla . (2017). Obtenido de https://www.datatur.sectur.gob.mx/ITxEF_Docs/PUE_ANUARIO_PDF.pdf
- ARÉVALO, J. M. (2000). La tradición, el patrimonio y la identidad. UEx.
- Avicultura.mx. (23 de abril de 2018). Obtenido de <https://www.avicultura.mx/destacado/Tehuacan-produce-95-por-ciento-del-huevo-poblano>
- Ávila, D. H. (1988). *Atlas Cultural de México*. México: SEP, INAH, PLANETA.
- Barrios, R. (8 de septiembre de 2019). *Televisa Regional*. Obtenido de <https://televisaregional.com/gastronomia-inigualable-en-zapotitlan-salinas/>
- Cardenas, J. R. (2017). La Senda del Cabrito. México: Larousse.
- Castañón, M. A. (19 de diciembre de 2015). *Hecho en Tehuacán*. Recuperado el 5 de febrero de 2019, de https://www.icadtotal.com/blog_de_tehuacan/cultural/el-muegano-nacio-en-tehuacan/
- Cera, D. (10 de julio de 2018). *Cultura Colectiva*. Recuperado el 12 de febrero de 2019, de <https://culturacolectiva.com/viajes/valle-de-tehuacan-cuicatlan-patrimonio-de-la-humanidad>
- Cultural, R. N. (5 de abril de 2010). *SIC México*. Recuperado el 18 de febrero de 2019, de http://sic.gob.mx/ficha.php?table=fnme&table_id=128
- Díaz, F. N. (15 de diciembre de 2018). *Hecho en Tehuacán*. Obtenido de https://www.icadtotal.com/blog_de_tehuacan/cultural/el-muegano-nacio-en-tehuacan/
- El Aguila Real*. (2019). Recuperado el 20 de marzo de 2019, de <http://www.mueganos.com/>
- Encuesta Intercensal INEGI*. (2015). Obtenido de http://diariooficial.gob.mx/SEDESOL/2017/Puebla_149.pdf
- Espacios y datos de México INEGI*. (2019). Obtenido de <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/espacioydatos/default.aspx?ag=212090001>
- Estatel, S. d. (2018). *gob.mx*. Recuperado el 21 de enero de 2019, de <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/>
- Flores, P. (8 de Enero de 2018). *Cambio*. Obtenido de <https://www.diariocambio.com.mx/2019/regiones/tehuacan/item/374-mas-de-120-ambulantes-seran-reubicados-en-el-nuevo-corredor-gastronomico-de-tehuacan>
- Flores, P. (27 de noviembre de 2019). *Multired*. Obtenido de <http://multiredmedios.com/web/single-post.php?id=3095>
- Gardey, A. (31 de Enero de 2019). *Definición de*. Obtenido de <https://definicion.de/tradicion/>
- Gil, S. V. (13 de agosto de 2018). *El Mundo de Tehuacán*. Obtenido de <https://www.diarioelmundo.com.mx/index.php/2018/07/12/crece-turismo-en-tehuacan/>
- Gutiérrez, R. A. (2018). *Enciclopedia de Los Municipios y Delegaciones de México*. Recuperado el 19 de marzo de 2019, de <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM21puebla/municipios/21010a.html>
- Harquin, M. T. (1990). Origen y Evolucion de la Hacienda en México. Toluca México: Colegio Mexiquense A.C.
- Hernandez, A. (23 de febrero de 2018). *Gourmet México*. Obtenido de <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/el-verdadero-origen-del-mole-poblano/>
- INEGI. (2015). *Encuesta Intercensal*. Obtenido de <http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/Pue/Poblacion/default.aspx?tema=ME>
- INEGI. (19 de Julio de 2018). Obtenido de Encuesta Nacional Agropecuaria: <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=21156>
- INEGI. (20 de febrero de 2019). Obtenido de <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=21156>
- INEGI-SECTUR. (1998-2003). Obtenido de Cuenta Satélite del Turismo de México : <https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/turismo/2003/doc/702825000976.pdf>
- Jimenez, R. (5 de junio de 2019). *El univerval*. Obtenido de <https://www.eluniversal.com.mx/menu/que-son-y-como-se-preparan-las-chicatanas>
- Lemos, R. M. (2009). *Flora del Valle de Tehuacán-Cuicatlán*. México: UNAM.
- Lemus, J. (16 de agosto de 2019). *El agua o la vida*. Obtenido de https://books.google.com.mx/books?id=6hSiDwAAQBAJ&pg=PT280&dq=rios+y+manantiales+de+tehuacan&hl=es&sa=X&ved=0ahUKewiZ4_Cm8svoAhVVYs0KHURHAd4Q6AEIWzAH#v=onepage&q=rios%20y%20manantiales%20de%20tehuacan&f=false
- Lezama, E. (8 de nov. de 2017). *La Jornada de Oriente*. Recuperado el 22 de febrero de 2019, de <https://www.lajornadadeoriente.com.mx/puebla/canaco-respalda-comuna-reubicacion-comerciantes-ambulantes-semifijos/>
- Long, J. (2003). *Conquista y Comida*. México: UNAM.
- López, R. M. (2009). Las antiguas rutas comerciales Puebla-Veracruz. México: Instituto de Investigaciones Historicas.
- Martinez, E. (14 de mayo de 2018). *Noticias Radio TH*. Obtenido de <https://noticiastehuacan.com/complejo-cultural-de-el-carmen-un-convento-que-tardo-36-anos-en-construirse/>
- Mena, M. (1 de octubre de 2018). *El sol de Puebla*. Recuperado el 15 de marzo de 2019, de <https://www.elsoldepuebla.com.mx/local/estado/espera-tehuacan-20-millones-de-pesos-por-temporada-de-mole-de-caderas-puebla-2037455.html>
- Montiel, G. G. (2005). *La Cultura como identidad y la identidad como cultura*. Mexico: UNAM. Recuperado el 29 de OCTUBRE de 2020, de <https://perio.unlp.edu.ar/teorias2/textos/articulos/gimenez.pdf>

- Municipios Puebla. (2018). Recuperado el 19 de enero de 2019, de <https://municipiospuebla.mx/nota/2018-10-02/tehuac%C3%A1n/ya-tiene-fecha-el-festival-del-mole-de-caderas>
- Naturales, S. d. (2 de julio de 2018). *gob.mx*. Obtenido de <https://www.gob.mx/semarnat/prensa/el-area-natural-prottegida-tehuacan-cuicatlan-ya-es-patrimonio-de-la-humanidad-163342?idiom=es>
- Obrador, A. M. (2018). *Plan de Nación*. México.
- Ochoa Leyva, K., & Santamaría Gómez, A. (s.f.). *Cultura Gastronómica*.
- Opciones Alimenticias del Estado de Puebla*. (2011). Obtenido de <http://www.jimenezmerino.com.mx/libros/OPCIONESALIMENTICIAS.pdf>
- Organizacion Mundial del Turismo*. (2020). Obtenido de Definición de turismo de la OMT: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420858>
- Pacheco, Y. (01 de octubre de 2018). *El Popular*. Obtenido de <https://www.elpopular.mx/2018/10/01/municipios/presentan-en-tehuacan-festival-etnico-de-la-matanza-190745>
- Padilla, O. d. (2004). *El turismo fenómeno social*. Fondo de cultura economica.
- Palacios, K. (6 de Agosto de 2018). *Milenio 2020*. Recuperado el 20 de marzo de 2019, de https://www.youtube.com/watch?v=w1DP_ybujL8
- Paseo por México*. (2017). Recuperado el 29 de agosto de 2019, de https://paseopormexico.com/lugares/54/parroquia_de_san_juan_bautista_en_ajalpan
- Planeación, I. M. (2013). *Estudio tradicional de Puebla-Tlaxcala*. México: OCDE.
- Prieto, E. L. (2014). *Programa Municipal De Desarrollo Urbano Sustentable De Tehuacán*. Tehuacán: Acta de Cabildo.
- Programa Municipal de Desarrollo Urbano Sustentable de Tehuacán*. (Enero de 2014). Obtenido de <http://transparenciath.tehuacan.gob.mx/wp/wp-content/uploads/2017/05/PMDUS-Tehuacan-Febrero-2014.pdf>
- Red Nacional de Información Cultural*. (16 de abril de 2019). Obtenido de http://sic.gob.mx/ficha.php?table=teatro&table_id=911
- Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (Junio de 2017). *Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo*. Toluca , México , México.
- Reyes, J. C. (1998). *La sal en México, Volumen 2*. Obtenido de <https://books.google.com.mx/books?id=0frthaC2oscC&pg=PA128&dq=zapotitlan+salinas&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi-o7vTz-voAhVGaq0KHUjDikQ6wEITzAF#v=onepage&q=zapotitlan%20salinas&f=true>
- Rodriguez, M. (14 de octubre de 2018). *Puebla Noticias*. Recuperado el 29 de agosto de 2019, de <http://www.pueblanoticias.com.mx/2019/10/16/un-promedio-de-10-mil-juegos-de-caderas-de-matanza-se-distribuiran-en-la-ciudad-de-puebla/>
- Rodriguez, M. (16 de Octubre de 2019). *Puebla Noticias*. Recuperado el 25 de enero de 2019, de <http://www.pueblanoticias.com.mx/2019/10/16/un-promedio-de-10-mil-juegos-de-caderas-de-matanza-se-distribuiran-en-la-ciudad-de-puebla/>
- Sistema de Información Cultural*. (2 de febrero de 2018). Obtenido de https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=1901
- Terán, R. (27 de febrero de 2017). *Multi red*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=MZsvH5ReXEs>
- Terejo, M. N. (2002). *Iconografía mexicana: Las representaciones de los astros. III*. Obtenido de https://books.google.com.mx/books?id=kxPjdY1PJEC&pg=PA73&dq=Arqueol%C3%B3gica:+Tehuac%C3%A1n+Viejo+%E2%80%9Cla+Mesa&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiK3PO3wOPoAhVKCKwKHeHCD_oQ6wEIKjAA#v=onepage&q=Arqueol%C3%B3gica%3A%20Tehuac%C3%A1n%20Viejo%20%E2%80%9Cla%20Mesa&f=f
- Tobón, M. R. (5 de octubre de 2017). *El Mundo de Tehuacán*. Recuperado el 2019 de agosto de 29, de <https://www.diarioelmundo.com.mx/index.php/2017/10/05/monumentos-que-delatan-identidad/>
- Torres, A. M. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: servicios, rutas, productos y destinos*. México: CEGAHO - Centro Empresarial Gastronómico Hotelero, S.C.
- Turismo, S. d. (11 de Mayo de 2015). *gob.mx*. Recuperado el 21 de enero de 2019, de <http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>
- Turismo, S. d. (2018). *Indicadores Básicos de la actividad cultural y Turística de Puebla*. Obtenido de <http://sc.puebla.gob.mx/images/it2018.pdf>
- Turismo, S. d. (25 de agosto de 2018). *Puebla el Patrimonio de México*. Recuperado el 15 de febrero de 2019, de <http://visitpuebla.mx/>
- Turismo, S. d. (20 de agosto de 2018). *Puebla Travel*. Recuperado el 28 de enero de 2019, de <http://visitpuebla.mx/platillo/mole/>
- Turismo, S. d. (2019). *Puebla el Patrimonio de México*. Recuperado el 24 de enero de 2019, de http://visitpuebla.mx/tipo_alimento/alimentos_y_bebidas/
- Unidad de Microrregiones SEDESOL*. (2013). Obtenido de <http://www.microrregiones.gob.mx/zap/datGenerales.aspx?entra=nacion&ent=21&mun=156>
- Unión Nacional de Avicultores*. (2018). Obtenido de <https://una.org.mx/indicadores-economicos/>
- Valverde Valdés, M. T., & Toledo, A. (2001). *Las plantas de la region de Zapotitlan Salinas, Puebla*. Puebla: Instituto Nacional de Ecología.
- Vargas, B. M. (21 de noviembre de 2018). *Periódico el Centenario*. Recuperado el 24 de marzo de 2020, de <https://www.youtube.com/watch?v=GO2jbXBMZDo>
- Velázquez Soto, I. P. (2008). *Estrategia de desarrollo sustentable para generar alimento y empleo: el gusano cuchamá en*. Recuperado el 22 de febrero de 2019, de <https://www.redalyc.org/pdf/595/59505607.pdf>

Nombre de archivo: Corredor Gastronómico Tradicional de Tehuacán 042021
Directorio: C:\Users\nely_\OneDrive\Documentos
Plantilla: Normal.dotm
Título: corredor gastronómico tradicional de tehuacán
Asunto: “Tesis presentada como requisito para obtener el título de Arquitecto”
Autor: NORA VARGAS GUZMAN
Palabras clave:
Comentarios:
Fecha de creación: 21/10/2021 09:38:00 a. m.
Cambio número: 2
Guardado el: 21/10/2021 09:38:00 a. m.
Guardado por: NORA VARGAS GUZMAN
Tiempo de edición: 2 minutos
Impreso el: 21/10/2021 10:39:00 a. m.
Última impresión completa
Número de páginas: 61
Número de palabras: 18,384 (aprox.)
Número de caracteres: 101,112 (aprox.)