



## El Periplo Sustentable

Universidad Autónoma del Estado de México

<http://rperiplo.uaemex.mx/>

ISSN: 1870-9036

Publicación Semestral

Número: 35

Julio / Diciembre 2018

## Artículo

### Título

Evaluación de la calidad de los servicios turísticos gastronómicos en los establecimientos de alimentos y bebidas de comida tradicional regional Colimota en Manzanillo, Colima

### Autor:

Lilia Itzel Sosa Argaez

María Adelaida Silvestre Campos

### Fecha Recepción:

01/12/2016

### Fecha Reenvío:

03/07/2017

### Fecha Aceptación:

04/12/2017

### Páginas:

151 - 179

## EVALUACIÓN DE LA CALIDAD

de los servicios turísticos gastronómicos en los establecimientos de alimentos y bebidas de comida tradicional regional Colimota en Manzanillo, Colima

Quality evaluation of gastronomic and touristic services in traditional and regional food and drink establishments in Manzanillo, Colima

### Resumen

El presente trabajo corresponde a la segunda etapa del proyecto “Evaluación de la calidad de los servicios turísticos gastronómicos en los establecimientos de alimentos y bebidas de comida típica Colimota en Manzanillo, Colima”, cuya finalidad es responder a dos objetivos de la investigación original; definir las características de la comida Colimota para generar un estándar de evaluación y elaborar un manual de platillos de comida Colimota. Para lograr los objetivos se aplicó el método inductivo e investigación cualitativa y se utilizó un instrumento dirigido a una muestra de los habitantes de diversas zonas de Manzanillo, con el cual se buscó conocer aquellas preparaciones identificadas como propias de la gastronomía Colimota, su popularidad y los establecimientos en la ciudad de Manzanillo que las ofertan. Como parte del trabajo de la generación de un estándar de evaluación, se empleó una matriz operativa como un instrumento para explicar y homogeneizar el proceso de elaboración y la representación gráfica de las recetas de los alimentos y las bebidas identificadas como populares en el instrumento.

### Palabras clave:

Manzanillo, cocina Colimota, cocina tradicional, turismo.

### Abstract

This paper is the second stage of the project: “Evaluation of the quality of gastronomic tourism services in establishments of food and drinks typical food Colimota in Manzanillo, Colima”, and it aims to answer two research objectives; define the characteristics of the typical Colimota food to generate a standard assessment and, develop an standardized manual about Colimota typical food dishes. To achieve these objectives the inductive method and qualitative research were used, working with an instrument which was applied to a sample of the inhabitants of Manzanillo in different areas. With this instrument we identified dishes defined as typical of the Colimota gastronomy, their popularity and establishments in the city of Manzanillo that offer them. On the other hand, as part of the work of generating an evaluation standard, an Operational Matrix was used as a tool to explain and standardize the recipe processes by graphic representation of the preparation of foods and drinks identified as popular by the instrument.

### Keywords:

Manzanillo, traditional and regional cuisine, tourism.

# De las AUTORAS

## ***Lilia Itzel Sosa Argaez***

Universidad de Colima, Escuela de Turismo y Gastronomía. Licenciada en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana, Maestra en Mercadotecnia y Comercio Internacional por la Universidad del Valle de México. Profesor – investigador de la Universidad de Colima en la Escuela de Turismo y Gastronomía. Líder del cuerpo académico CA-93 Estudios Sociales Económicos y Ambientales en el Turismo y la Gastronomía. Encargada del área de investigación de la licenciatura en Gastronomía.

[lilaitzel\\_sosa@ucol.mx](mailto:lilaitzel_sosa@ucol.mx)

## ***Maria Adelaida Silvestre Campos***

Universidad de Colima. Licenciada en Administración de empresas Turísticas y Maestra en Educación por la Universidad Autónoma de Guadalajara. Profesor Investigador de Tiempo Completo con perfil deseable en la Universidad de Colima, coordinadora de prácticas profesionales de la Escuela de Turismo y Gastronomía. Área de especialidad: Turismo, Educación turística, Cultura turística, Calidad, Animación sociocultural.

### ***Introducción***

El presente avance de investigación representa un segmento del proyecto para el fortalecimiento del cuerpo académico UCOL-CA-93, atendiendo la convocatoria PRODEP 2015 denominado “Evaluación de la calidad de los servicios turísticos gastronómicos en los establecimientos de alimentos y bebidas de comida típica Colimota en Manzanillo, Colima”, cuyos primeros avances se presentaron en Bautista, Silvestre y Sosa (2016).

El proyecto, como se menciona en el título, se encuentra bajo desarrollo en el municipio de Manzanillo, uno de los diez que conforman el estado de Colima, México y que gracias a su ubicación privilegiada es considerado como un puerto comercial y turístico que genera actividades económicas que representan los principales ingresos de los habitantes.

En la Agenda de Competitividad de los Destinos Turísticos de México (Covarrubias, 2012), la Secretaría de Turismo del Gobierno Federal menciona que el puerto de Manzanillo cuenta con una amplia variedad de hoteles, 7 de ellos catalogados como 5 estrellas y una amplia diversificación de establecimientos de A y B; alrededor de 50 restaurantes y 13 bares.

Para Manzanillo, al igual que para otros destinos, el turismo es un fenómeno dinámico y en crecimiento que además de la derrama económica genera beneficios sociales y culturales al permitir la interrelación entre los visitantes y la comunidad local. Dicha interrelación puede darse a través del patrimonio gastronómico, el cual constituye la herencia de un pueblo que se traspasa a través de las generaciones, por tanto, la alimentación es hoy para muchas personas un elemento motivacional de viaje, sobre todo si se considera que ésta es parte del patrimonio de los pueblos, y por tanto de interés para los turistas actuales, cuyo objetivo es degustar los alimentos de las cocinas regionales, aprender de sus sabores, olores, formas y colores y con ello contribuir con su rescate.



Actualmente, la relación que existe entre la gastronomía y el turismo es abordada por diversos autores, entre ellos Olivera (2011), quien menciona que a mediados del siglo pasado se produjo un cambio estructural en la manera de apreciar los alimentos por los turistas, de manera que hoy en día no sólo buscan satisfacer sus necesidad de alimentación cuando acuden a un establecimiento de alimentos en un destino turístico determinado, también desean conocer y probar sus productos regionales de forma que puedan envolverse de la cultura alimentaria del lugar que visitan.

La gastronomía mexicana, reconocida como patrimonio cultural inmaterial, y específicamente la del estado de Colima, se convierte entonces en un elemento esencial de estudio en este proyecto, cuyo referente geográfico como se ha mencionado es Manzanillo, pues de ello depende el reconocimiento como establecimientos de alimentos y bebidas de cocina tradicional regional de esa zona.

Por todo lo anterior, al terminar esta etapa del proyecto de investigación, se pretende caracterizar la comida Colimota en Manzanillo con la perspectiva de que se convierta en un atractivo turístico gastronómico en la región.

Para este periodo de investigación se atendieron dos de los objetivos específicos planteados en el proyecto inicial:

- a) Definir las características de la comida típica Colimota para generar un estándar de evaluación.
- b) Elaborar un manual estandarizado de platillos típicos de comida Colimota dirigido a los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas que participaron en el proyecto de investigación y en segunda instancia a los profesionistas en formación de áreas gastronómicas o a fines, cuya finalidad es presentar de forma gráfica la elaboración de cada una de las recetas, de forma que puedan ser reproducidas con exactitud, ya que la matriz a utilizarse plasmará el o los procedimientos para la elaboración del platillo o la bebida, así como los ingredientes específicos a usar y la cantidad exacta de estos.

Para cumplir estos objetivos, se debió encontrar respuesta a las siguientes preguntas de investigación, una de ellas que ha formado parte del proyecto desde su inicio y una segunda que surgió durante el desarrollo del mismo:

¿Existe una cocina típica Colimota en Manzanillo y cuáles son sus características?, entre las características de la cocina en Manzanillo, ¿se encuentra lo tradicional, típico, regional o mexicano?



## ***Desarrollo del tema***

Como se ha mencionado, además de identificar a la cocina ofertada en los establecimientos de alimentos y bebidas, ubicados en Manzanillo como tradicional y regional, se pretende dar a conocer los platillos o bebidas que cumplan con estas características y que conforman la gama gastronómica representativa del lugar.

Por otra parte, se pretende contribuir con la permanencia de estos establecimientos en el mercado, principalmente aquellos que fueron partícipes de la investigación, ya que actualmente se enfrentan a una invasión de cocinas de otras regiones y países con las que deben competir. Para ello, se analizarán los procesos de calidad en la elaboración de los platillos de forma que se puedan sugerir planes de mejora acompañados de la generación de un manual de calidad y un recetario estandarizado con la capacitación respectiva para su seguimiento.

La matriz operativa de la que se ha hecho mención formará parte del recetario previamente mencionado, ya que cumple con la función de la estandarización de los platillos. Se pretende que al implementar estos cambios, los establecimientos, objeto de estudio, puedan posicionarse en el mercado local y se conviertan en una visita obligada para los que transitan por el destino.

## ***Antecedentes históricos*** ***Época prehispánica***

La naturaleza de los vestigios arqueológicos no permite establecer con certeza los ingredientes o platillos de la cocina prehispánica en el actual Colima. Debido a que el proceso de alimentación sólo deja restos orgánicos que se desintegran con facilidad en poco tiempo, casi nada se conoce de la cocina prehispánica del estado a excepción de algunas plantas y animales que se utilizaron, aunque no exactamente cómo. Algunos de los vestigios que indirectamente ofrecen evidencias culinarias son los artefactos elaborados de piedra: “Con la agricultura arribó el artefacto típico de la culinaria mesoamericana: el metate. En su superficie fue molida una y otra vez la masa del nixtamal, base de múltiples platillos y recetas” (Olay, 2004:127). Las formas con las que fueron moldeados los cuencos y ollas de cerámica (barro) constituyen también indicios de posibles formas de preparación de alimentos: “Los fragmentos recuperados corresponden, en su gran mayoría a ollas, cajetes y comales. La ausencia de comales en algunas regiones y en ciertas etapas parece indicar un cambio en



los hábitos alimenticios. Si sólo encontramos ollas y cajetes se asume que el maíz era preparado en tamales o en una forma parecida al pozol (una bola de masa de nixtamal fermentada). La presencia de comales, por otro lado, no necesariamente indicaría la elaboración de tortillas, pues podría tratarse de un instrumento útil para tostar toda suerte de semillas" (Olay, 2004:132). Junto con los datos de las excavaciones arqueológicas, se dispone también de información extraída de las figurillas antropomorfas que muestran al ser humano interactuando con varias especies animales y vegetales como el maguey, el amaranto, el maíz, la calabaza, el venado, el perro, el guajolote y varios más: "Los modelos de cerámica con grupos de pequeñas figurillas que están comiendo y bebiendo constituyen una segunda categoría del arte de los banquetes en el Occidente. La comida en estos modelos se representa en un rango limitado de formas, lo que hace posible distinguir cuatro categorías: comida cilíndrica, como tamales o mazorca de maíz; objetos globulares, como fruta; piezas discoidales, como pasteles y mogotes de comida, como frijoles" (Butterwick, 2006:95). Desafortunadamente lo que no registraron los indígenas fueron las recetas o modo de preparar estos ingredientes. Cuando dicha información está disponible, proviene casi exclusivamente de fuentes históricas españolas del siglo XVI que tratan especialmente de la cultura azteca, por lo cual la extrapolación de los datos debe hacerse de manera cuidadosa y limitada. De cualquier modo, se sabe que después de la conquista del actual estado de Colima, los españoles sustituyeron a la población local con grupos étnicos de filiación nahua que fungieron como aliados de los españoles durante la guerra de conquista. Estos grupos reubicados modificaron sustancialmente las costumbres locales, dando origen a una concreción cultural que, fusionada además con la cultura española, sentó las bases culturales que permitieron el desarrollo de la comida tradicional actual del estado de Colima, por lo cual no puede afirmarse que la actual cocina Colimota tenga hondas raíces en la cultura prehispánica local.

### **Época de la conquista y la colonia**

Como se mencionó, la información disponible sobre la alimentación en la época de la conquista es poca y se refiere principalmente al centro de México, específicamente a la cultura azteca. Los relatos de los conquistadores son diversos en torno a la comida y el uso que los indígenas mexicanos daban a ésta. Hernán Cortés (citado en Niembro y Téllez, 2012) dijo: "Consumían cosas de la tierra, que es de pan y de aves y caza y pescados de los ríos, y de otras legumbres y cosas que ellos comen muy buenas". Cuenta Díaz del Castillo (citado en Niembro y Téllez, 2012) que los hábitos alimenticios de



la realeza azteca eran opíparos, casi pantagruélicos, pues al menos Moctezuma le “tenían sus cocineros sobre treinta manera(s) de guisados (...)” que daban un total de trescientos platos para su consumo y de los más cercanos colaboradores o vasallos. Por otra parte, Fray Bernardino de Sahagún (citado en Niembro y Téllez, 2012) habla de su encuentro con la tortilla y los consideró como panes de maíz, que les servían a los tenochcas para acompañar con gallinas asadas y cocidas; de igual forma aquéllas se empleaban para servirse codornices y no podía faltar el chile en sus diferentes formas y cualidades, así como el consumo de plantas o frutos como el zapote.

Una vez finalizada la conquista, y ya entrado el periodo colonial, la domesticación influyó de manera decisiva en las cocinas regionales, ya que se criaron y explotaron muchos animales europeos, siendo los más populares el pollo, el cerdo y la res. La disponibilidad de estos animales como ingredientes, junto con plantas y vegetales traídos de Europa, Asia y África, comenzó a dar forma a la cocina que actualmente se considera como mexicana, y en este caso en particular, Colimota. Otro elemento importante que contribuyó a enriquecer el repertorio gastronómico de la Nueva España fue la cocina conventual. No hay duda de que las cocinas de los conventos “fueron lugares privilegiados para la gestación y nacimiento de la cocina mexicana, una de las más variadas del mundo. Mujeres españolas, criollas, mestizas, indias, filipinas y negras llevaron a las cocinas conventuales recetas europeas, en particular mediterráneas y de origen árabe: indias de todas las regiones del país, mozas filipinas y esclavas llegadas del Caribe o de África, sumaron su sazón a lo que de otras mujeres aprendieron. Allí coincidieron tantas tradiciones culturales como grupos sociales hubo en la Nueva España” (Díaz, 2012: 93).

Esta variabilidad enriqueció el repertorio gastronómico no sólo en cuanto a ingredientes, sino también en cuanto a técnicas. A nivel local, conforme la importancia del puerto de Manzanillo fue creciendo, atrajo migrantes de lugares distantes que trajeron consigo nuevos ingredientes y técnicas. Baste como ejemplo mencionar las Filipinas, de donde fue traído el coco, actualmente considerado ya tradicional, preparado de diversas maneras, utilizado como ingrediente, y fuente de una de las bebidas tradicionales de la región, la tuba.

A manera de síntesis puede decirse que la cocina Colimota es producto de un sincretismo cultural en el cual participaron numerosos actores; indígenas, españoles, asiáticos, africanos y varios grupos sociales más aportaron elementos que eventualmente le dieron la forma actual a la cocina Colimota.



## Fundamentos teóricos

La cocina mexicana es reconocida como patrimonio cultural inmaterial, la gastronomía es entonces un elemento importante en la escena local y turística. Al hablar de este concepto no se hace referencia a una sino a diversas regiones en nuestro país pudiéndose estudiar desde diferentes perspectivas como tradiciones, ingredientes, formas de cocinar y consumir alimentos; por todo ello se realizó una investigación bibliográfica para definir, establecer características y marcar diferencias entre todos aquellos elementos que forman parte de la gastronomía de un pueblo. Los conceptos que se definen a continuación brindan el soporte teórico a este proyecto de investigación, pues finalmente, permite precisar qué clase de cocina es la Colimota que se puede encontrar en los establecimientos de A y B de Manzanillo, caracterizados por servir alimentos y bebidas que se producen en el estado (Sosa, Chaisatit y Silvestre, 2016).

### Tradición

Ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad; en este sentido es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad. El uso cotidiano de la palabra apunta, por un lado, hacia todo aquello que se hereda de los antepasados así como, de una u otra forma, a los actos que se repiten en el tiempo o que provienen de otra generación (Madrazo, 2005). La tradición, según Arévalo (2004), es una construcción social que cambia temporalmente de una generación a otra y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre diferentes culturas. La tradición se reactualiza y transforma continuamente. En el caso de la cultura gastronómica, el concepto de tradición puede aplicarse a técnicas e ingredientes que no son necesariamente originarios de la región donde se emplean, pero que debido al uso común y regular que la población les ha dado se han vuelto parte esencial de los repertorios locales.

### Lo típico

El término *típico* se ha utilizado indistintamente a la par de otros conceptos como “tradicional”, “local” e incluso “regional”. Este uso descuidado del término ha encubierto su utilidad como herramienta de estudio. Por ello, y para efectos prácticos de este trabajo, se retomará la definición de “típico” como concepto asociado al origen de los productos agroalimentarios, siguiendo la propuesta de Caldentey y Gómez: “un producto es típico cuando se halla ligado especialmente a un



territorio y culturalmente a unas costumbres o modos, con un mínimo de permanencia en el tiempo o antigüedad, y debiendo poseer una características cualitativas particulares que le diferencian de otros productos" (Caldentey y Gómez, citados en Cartay, 1998:13). En el caso de los productos agroalimentarios, el origen geográfico de los mismos resulta trascendental para enmarcar a cualquiera de ellos bajo la categoría de típico. De este modo, un platillo típico queda definido como tal cuando sus ingredientes principales provienen originalmente de la misma región en donde se prepara tal platillo, utilizando técnicas reconocidas como tradicionales por los habitantes de la región. Cabe señalar también que el término *típico* comparte con el de *tradicional* una problemática específica, la de su dimensión temporal. Se suele considerar que lo típico y lo tradicional deben tener raíces profundas históricas, o en el caso del territorio mexicano, prehispánicas. Esta confusión entre lo "antiguo" y lo "tradicional" o "típico" es bastante común en la sociedad, pero debe evitarse en estudios sociales, ya que bajo dicha óptica hay platillos que no podrían considerarse como típicos o tradicionales, por ejemplo, todos aquellos que contienen cerdo como ingrediente principal (recuérdese que dicho animal fue traído por los europeos al continente americano). De este modo, la aplicación del término típico no puede establecerse con base en la antigüedad de la receta sino a su permanencia en el repertorio gastronómico local, y utilizando ingredientes que son propios de la región.

## Región

La región se define como un "espacio geográfico con una frontera que lo delimita, la cual estaría determinada por el alcance efectivo de algún sistema, cuyas partes interactúan más entre sí que con los sistemas externos" (Van Young, 1991:101-102). Son la manifestación espacial y temporal de las actividades y de las relaciones de grupos sociales específicos a escala local, es decir, son el área de acción de la cultura generada por una forma de producción que predomina localmente (Van Young, 1991:99). Para efectos del presente trabajo, el aspecto regional no sólo funciona como sustento teórico sino que sirve como línea delimitadora de los alcances de la investigación.

## Cocina

La alimentación, y por consiguiente la cocina, es una práctica humana con gran carga cultural e histórica. El sociólogo Gilberto Giménez (2005) definió la cocina como una de las instituciones y prácticas culturales que se ubica y distribuyen en un espacio geográfico determinado. Mintz (2003), en su obra *Sabor a comida Sabor a libertad*, señala que comer no es una actividad puramente biológica, sostiene que relacionan a quienes los consumen con su pasado por medio de técnicas que



van desde su preparación hasta la forma de servirse y consumirse. Dichas formas se ven afectadas por la cultura y las historias que cada grupo social genera en torno a los alimentos o las festividades en las que cierta preparación o tipo de cocina esté presente. La cocina representa un elemento fundamental en la construcción de las sociedades. La historia, economía, costumbres, formas de alimentarse, estilo de vida e incluso modos de compartir y comportarse se ven afectadas por este elemento, siendo tal su implicación social que llega a ser un elemento sinérgico en la vida de las comunidades: “Lo que se cocina y cómo se cocina nos da información sobre el contexto y la condición social y económica de quienes realizan esta actividad y sobre las estructuras de los comportamientos alimentarios” (Meléndez, 2009:185). Quien cocina puede decidir entre mantener una cocina conservadora, que reproduzca las técnicas gastronómicas aprendidas durante la infancia y que se ajuste a esos gustos culinarios, o bien modificar parcialmente los comportamientos aprendidos introduciendo cambios innovadores (Delgado, 2010: 30).

Esto aunado a los conceptos anteriores reitera la importancia de la cocina como un elemento social distintivo. A la definición básica de cocina se han integrado otros elementos que añaden rasgos específicos, conceptos tales como:

### Cocina mexicana

Dicho concepto se concretiza hacia el último tercio de del siglo XIX cuando se define como aquella cocina basada en productos como maíz y chile; se le atribuyen además técnicas propias. Para el historiador gastronómico José Luis Juárez López (2008), la cocina mexicana se define como una cocina mestiza que resulta producto de la fusión de elementos e ingredientes prehispánicos y españoles. Los rasgos que definen a la cocina mexicana tienen que ver con tres conceptos: el nacionalismo, la mexicanidad y la identidad nacional. Estos tres conceptos surgieron en diferentes momentos de la historia de nuestro país que permearon desde la esfera política hasta la esfera creativa no siendo la cocina la excepción.

### Cocina tradicional

El estudio de las cocinas tradicionales permite conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales y de las comunidades en las cuales se desarrolla. Esta cocina engloba además costumbres, tradiciones y prácticas rituales; es en donde se concentran los saberes, prácticas alimentarias, formas de preparación reconocidas y técnicas culinarias que forman



parte de la herencia e identidad cultural; su continuidad y forma de preservación es generalmente de forma oral de generación en generación. La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales de grupos indígenas (Gutiérrez, 2016).

### **Cocina regional**

Según Meléndez, “la cocina tradicional regional constituye un patrimonio social e histórico. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente” (2010:199). En este mismo orden de ideas, “[...] las cocinas regionales constituyen una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración” (Padilla, 2006:35).

### **Tradición culinaria colimense**

Se caracterizaba por ser un oficio moroso para las amas de casa y sus ayudantas, ya que todas las actividades eran marcadamente manuales y con porciones abundantes. Asimismo, una buena cantidad de platillos requerían de numerosos y tardados procedimientos que incluían varias horas y más de cinco pasos para su elaboración (Oseguera, 2003: 96).

### **Ingrediente**

“Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque probablemente en forma modificada” (OMS, 2010: 90).

### **Técnica**

Conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o un arte (Reference, 2015).



## **Sabor**

Sensación compleja integrada por la percepción simultánea del gusto y el olor a través de la boca (Valls, 2008: 99).

## **Metodología**

El avance de esta etapa del proyecto de investigación se desarrolló a través del método deductivo con un enfoque cualitativo.

Se utilizaron herramientas y técnicas de diversas disciplinas que favorecían la recopilación, registro y análisis de la información, las cuales se mencionan a continuación:

1. Técnicas etnográficas, específicamente la observación participante adoptando una perspectiva *emic*, que se entiende como el punto de vista propio de la persona objeto de estudio, evitando que el investigador realice algún juicio de valor, enfocada en las personas como actores reales conscientes. Se utiliza la experiencia física y las percepciones directas como herramienta de investigación.
  - 1.1 Encuesta enfocada a los habitantes de Manzanillo, Colima, cuyo objetivo fue identificar los platillos y bebidas consideradas como regionales típicos o regionales tradicionales de Manzanillo, Colima y que son servidos tanto en puestos ambulantes, hogares o bien en restaurantes establecidos.
  - 1.2 Medios visuales (fotografía y video) que se categorizarán a priori de protocolos para clasificar descripciones y fotografías de los diversos procesos de elaboración de platillos y sus ingredientes principales.
  - 1.3 Cédula del platillo: Registro de la receta o recetas estandarizándolas en un formato profesional, utilizando medidas y cantidades exactas.
2. Captura y análisis de la información que se obtiene de la aplicación del cuestionario de percepción como parte de la encuesta a los habitantes de Manzanillo, Colima, que pretende identificar los platillos y bebidas consideradas como típicos o tradicionales de Manzanillo, para con ello proceder al llenado de las cédulas de platillos.
3. Vaciado de información a las cédulas mencionadas en el punto 1.3 para el registro de las recetas de los platillos.
4. Desarrollo de la matriz operativa para las recetas de los platillos. La matriz operativa



La matriz operativa se compone de un formato visual que sirve para exhibir las interrelaciones (en este caso el procedimiento para realizar una receta). Se elabora con diagramas que en principio son muy similares a los que se utilizan para describir procesos productivos en la industria moderna. La diferencia crucial entre la matriz y los diagramas de flujo convencionales es que la primera no sólo se centra en la secuencia productiva, sino también en los movimientos corporales o gestos (Miller, 2007), es decir, que la atención no se encuentra únicamente en el producto final, sino también en el artesano, o persona que lo produce. Es relevante aclarar que la descripción de los gestos en las matrices operativas no conlleva significado cultural; en gastronomía, al igual que en otras disciplinas, existen términos especializados para describir técnicas propias, tales como cortes, cocción, etc. Es por ello que se utilizará dicho vocabulario especializado para la descripción de los gestos, principalmente.

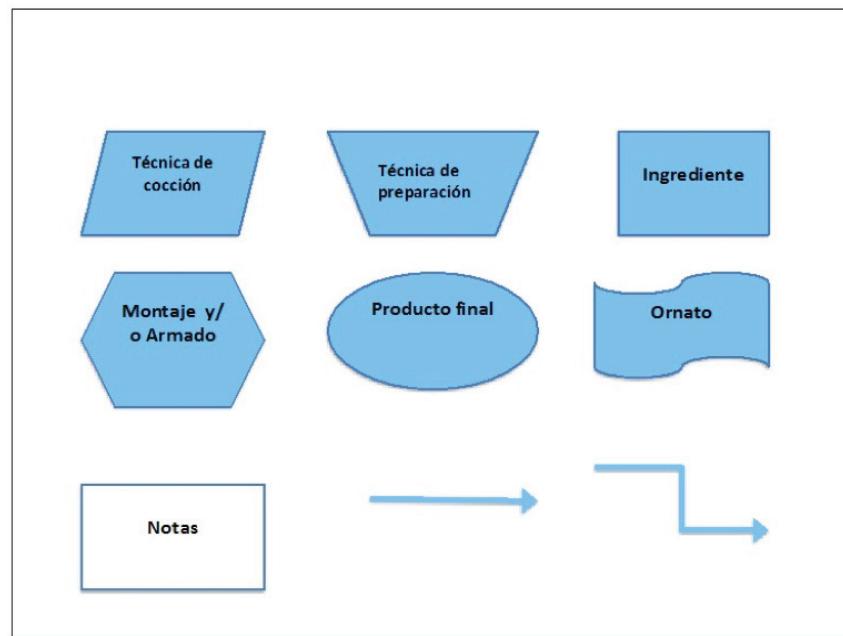
Esta herramienta se aplicará en recetas de importancia culinaria enfocándose en lo particular en técnicas de preparación, cocción, herramientas e ingredientes (endémicos, en peligro de extinción, etc.) y en procesos donde la calidad de los servicios estén presentes. Todas estas actividades, o secuencias productivas, se ligan entre sí para buscar la explicación del contexto socioeconómico de un determinado rasgo cultural (Herrejón, 2013).

La metodología de la matriz se conforma de la siguiente manera:

- 1) Respetar la simbología.
- 2) Se escribe de izquierda a derecha.
- 3) Tiempo lineal de izquierda a derecha.
- 4) El espacio se ubica de arriba hacia abajo.
- 5) Cadena principal hacia el centro de la página.
- 6) Cada cadena deberá de tener un color distintivo del proceso que se trabaja, este color no codifica ninguna técnica o método en específico solo sirve para diferenciar visualmente los distintos procesos productivos.
- 7) Utilizar los conectores de tiempo.
- 8) Cada ingrediente tiene una conexión directa al siguiente eslabón, el cual indica el procedimiento de la receta o pasos a seguir.
- 9) Utilizar de 2 a 4 ingredientes por símbolo.
- 10) Colocar fotografía hacia la derecha y el nombre del platillo.
- 11) Nombre de la preparación terminada como ingrediente.



**Figura 1.** Simbología de la matriz operativa



**Fuente:** Elaboración propia.

## Resultados

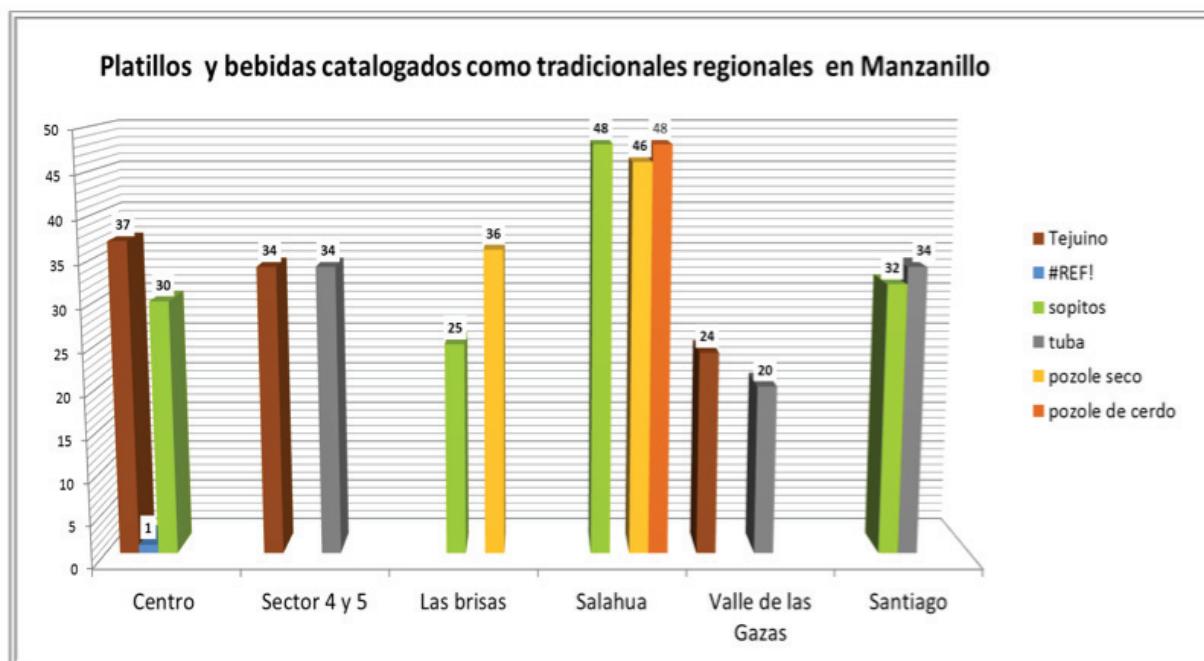
Para la obtención de datos se seleccionaron como zonas de objeto de estudio en la ciudad de Manzanillo aquellas que se consideraban representativas para el municipio:

- 1) Centro
- 2) Sectores
- 3) Las Brisas-Boulevard
- 4) Valle de las Garzas
- 5) Salagua
- 6) Santiago y Miramar



Para obtener el tamaño de la muestra se aplicó la fórmula de la población finita con un nivel de confianza del 95% y de acuerdo con los resultados se aplicaron 300 cuestionarios a los habitantes de las zonas arriba mencionadas, cuestionarios que arrojaron información sobre los alimentos y bebidas que se consideraban regionales tradicionales colimotes luego de que la revisión teórica permitió generar la definición adecuada para la gastronomía de Colima. El registro de los datos se presenta en las siguientes gráficas y tablas:

**Gráfica 1.** Platillos y bebidas catalogados como tradicionales regionales en Manzanillo



**Fuente:** Elaboración propia basada en los resultados de investigación

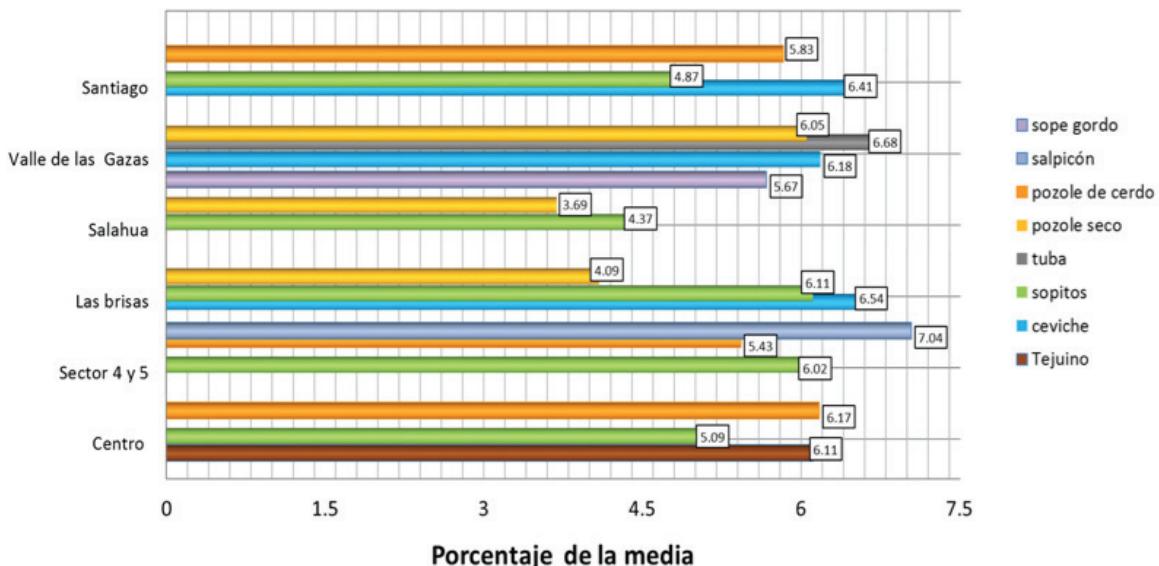


**Tabla 1.** Platillos y bebidas considerados como tradicionales regionales en Manzanillo por zona objeto de estudio

Centro	Sectores	Las Brisas- Boulevard	Valle de las Garzas	Salagua	Santiago y Miramar
Ceviche	Ceviche	Ceviche	Ceviche	Sopitos	Ceviche
Tuba	Sopitos	Pozole seco	Tejuino	Pozole	Tuba Sopitos
Tejuino	Pozole seco	Sopitos	Tuba	caldoso	Tejuino
Pozole seco	Salpicón	Tatemado de cerdo	Pozole caldoso	Ceviche	Pozole caldoso
Cocadas	Tuba	cerdo	Pozole seco	Pozole seco	
Salpicón	Tejuino	Salpicón	Dulce de tamarindo	Tuba	
Tatemado de cerdo	Sope gordo			Cocadas	

**Fuente:** Elaboración propia basada en los resultados de investigación.

**Gráfico 2.** Platillos o bebidas tradicionales preferidas



**Fuente:** Elaboración propia basada en los resultados de la investigación.



**Tabla 2.** Platillos o bebidas tradicionales regionales colimotes consideradas con alto grado de preferencia entre los encuestados por zona

Centro	Sectores	Las Brisas - Boulevard		Valle de las Garzas		<u>Salagua</u>	<u>Santiago y Miramar</u>
Ceviche	Ceviche	Pozole seco	Tuba	Enchiladas	Sopitos		
Pozole seco	Sopitos	Sopitos	Ceviche	dulces	Enchiladas		
Tuba	Sope gordo	Ceviche	Pozole seco	Pozole seco	dulces		
<u>Tejuino</u>	Pozole seco	Sopes gordos	Sope gordo	Sopitos	Ceviche		
Pozole caldoso	Tuba	Tatemado de <u>Tejuino</u>		Sope gordo	Tuba		
<u>Tejuino</u>	<u>Tejuino</u>	cerdo	Sopitos	Ceviche	<u>Tejuino</u>		
		Salpicón					

**Fuente:** Elaboración propia basada en los resultados de la investigación.

Con la información presentada en ambas tablas se pude responder a la pregunta: Cocina Colimota en Manzanillo ¿tradicional, típica, regional o mexicana?

Comparando los platillos registrados en las tablas anteriores con la manera en que Oseguera Parra define a la cocina Colimota,<sup>1</sup> se llega a la conclusión de que la comida elaborada y servida tanto en hogares como en puestos ambulantes o restaurantes de la ciudad de Manzanillo es: “Tradicional Regional”.

1 “La cocina colimense tiene un perfil propio correspondiente a su peculiar configuración regional, es una cocina variada, fresca, morosa, laboriosa, criolla y mestiza compuesta por 274 platillos con pocos ingredientes básicos entre los que se pueden mencionar: pollo, huevos, cerdo, res, maíz, trigo, arroz, leche y sus derivados, chiles, jitomate, cebolla, papas, chayotes, calabacitas, zanahorias, ajo, pimienta, naranja, limón, chocolate, aceite, manteca, azúcar y sal. Así como los derivados de la palma de coco, animales de caza y pesca, hierbas y frutas nativas” (Oseguera, 2003). Además de este perfil de la cocina Colimota, el mismo autor menciona que la cocina colimense se caracteriza por la combinación de lo dulce con lo salado; algunos de sus platillos están relacionados con festividades, sin embargo, 80% de ellos son habituales, es decir, se elaboran caseramente o “del diario” (Oseguera, 1995).



De acuerdo al marco teórico presentado previamente, y después de analizar las formas, técnicas, emociones e ingredientes que forman parte de los alimentos y bebidas elaborados en el municipio de Manzanillo, estado de Colima, se generó la siguiente definición:

La cocina tradicional regional o “cocina de las abuelas” es aquella que se transmite de generación en generación y se va modificando con el paso del tiempo. Se compone de ingredientes, técnicas y sabores de la región. Incluye bebidas y preparaciones con granos, carnes rojas, carnes blancas, pescados, mariscos, especias, frutas y verduras.

Este primer resultado podría sugerir que entonces no se tiene respuesta a la pregunta de investigación; ¿existe una cocina típica Colimota en Manzanillo y cuáles son sus características?, por el simple hecho de cuestionar sobre cocina típica Colimota cuando la investigación demuestra que debería ser cocina tradicional regional. Por tanto, es importante recalcar que los instrumentos aplicados a los habitantes de Manzanillo en sus diversas zonas fueron estructurados una vez definidas las características de la comida Colimota, mismos que contenían la definición dada a esta cocina, permitiendo así que los encuestados pudieran seleccionar de entre una lista de 20 alimentos y bebidas aquellos que consideraban tradicionales regionales colimotes para posteriormente priorizarlos en orden de preferencia, dando lugar a los resultados presentados en las tablas.

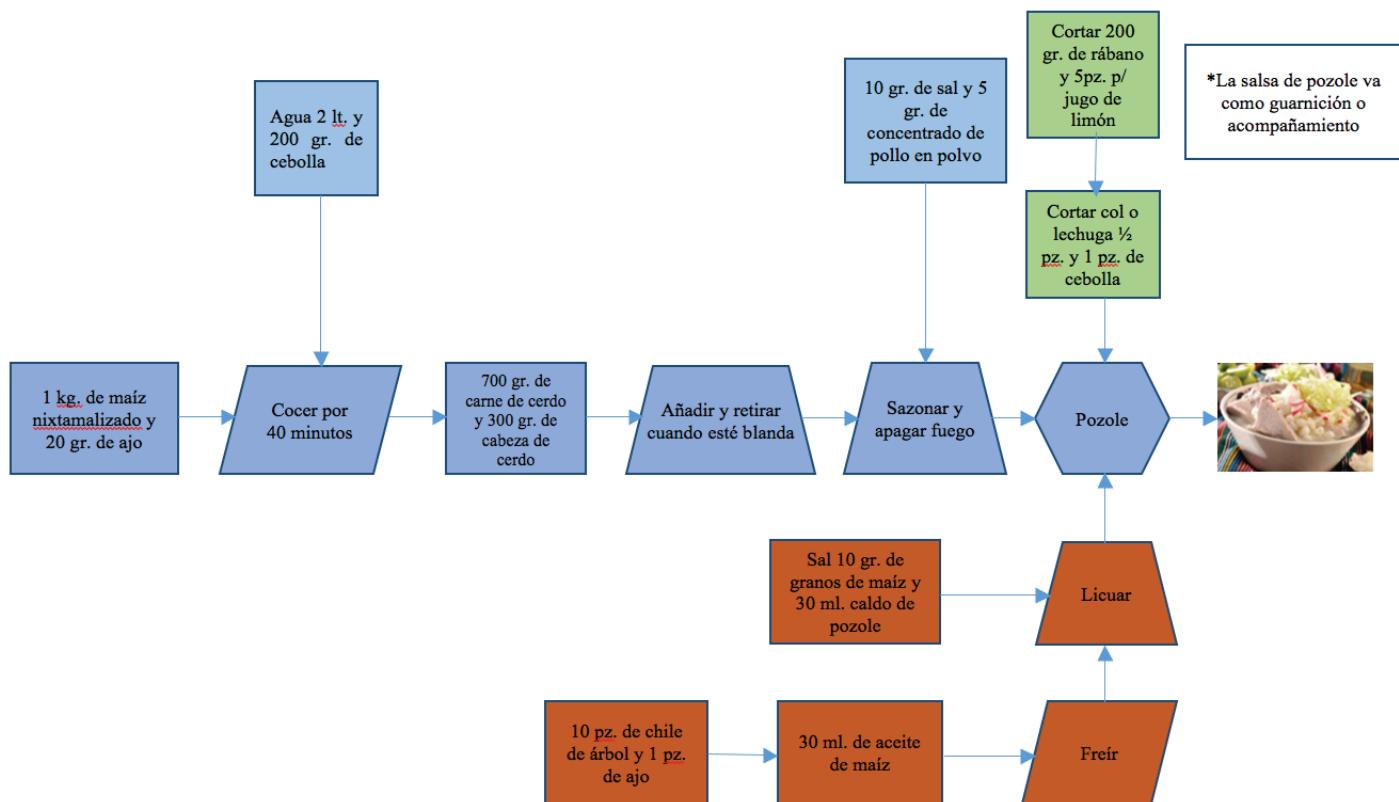
Dichos resultados proporcionaron datos importantes para considerar aquellos alimentos y bebidas de la cocina tradicional regional Colimota que deben ser representados a través de la matriz operativa, enfocándose en lo particular en técnicas de preparación, cocción, herramientas e ingredientes (endémicos, en peligro de extinción, etc.) y que posteriormente se plasmarán en un recetario.

### **Recetas de la Cocina Tradicional Regional Colimota**

A continuación se muestran algunas de las recetas que se encuentran dentro las preferencias de los encuestados (ver tabla 2), acompañadas de la matriz operativa correspondiente.



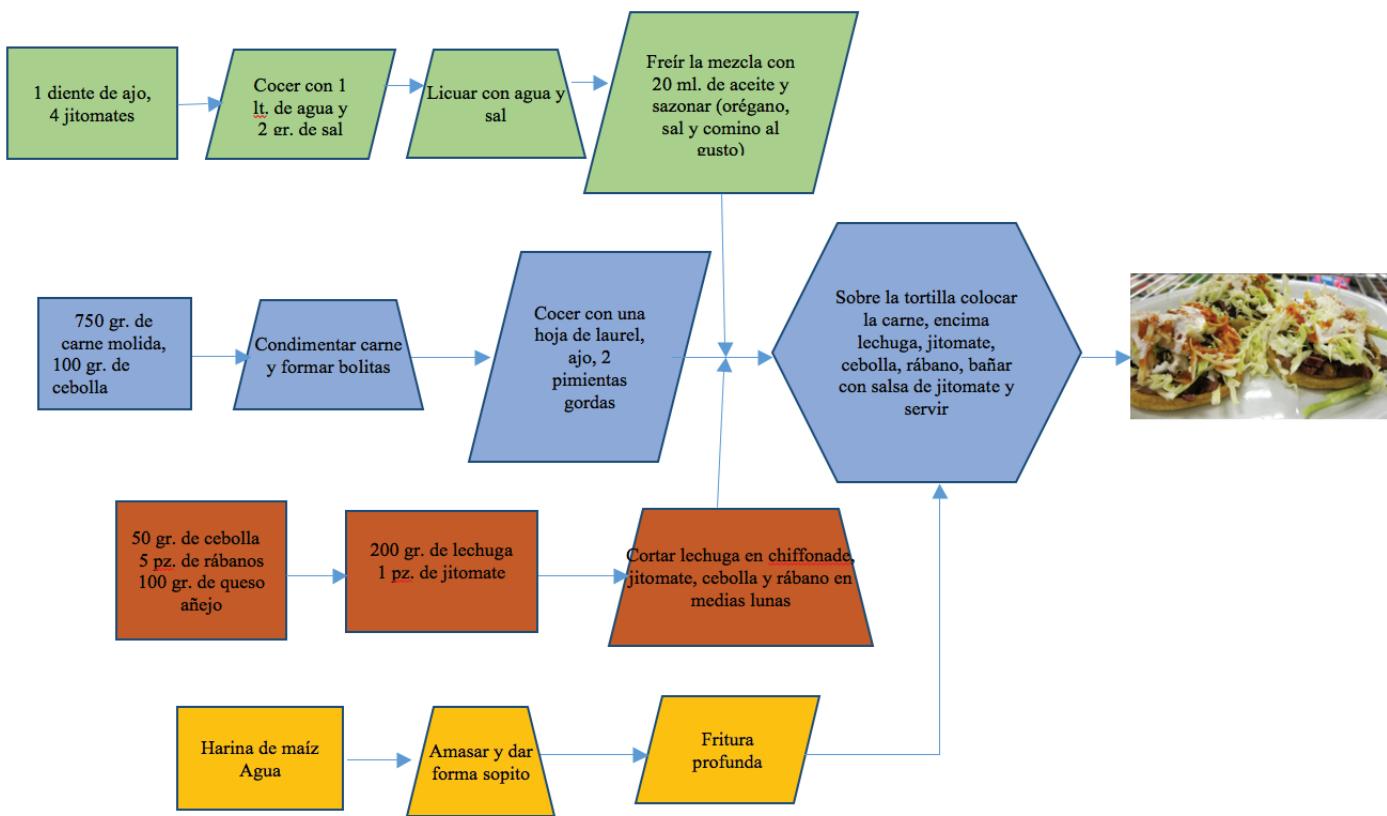
**Figura 2.** Matriz operativa del Pozole Caldudo



**Fuente:** Elaboración propia de acuerdo con los resultados de la investigación.



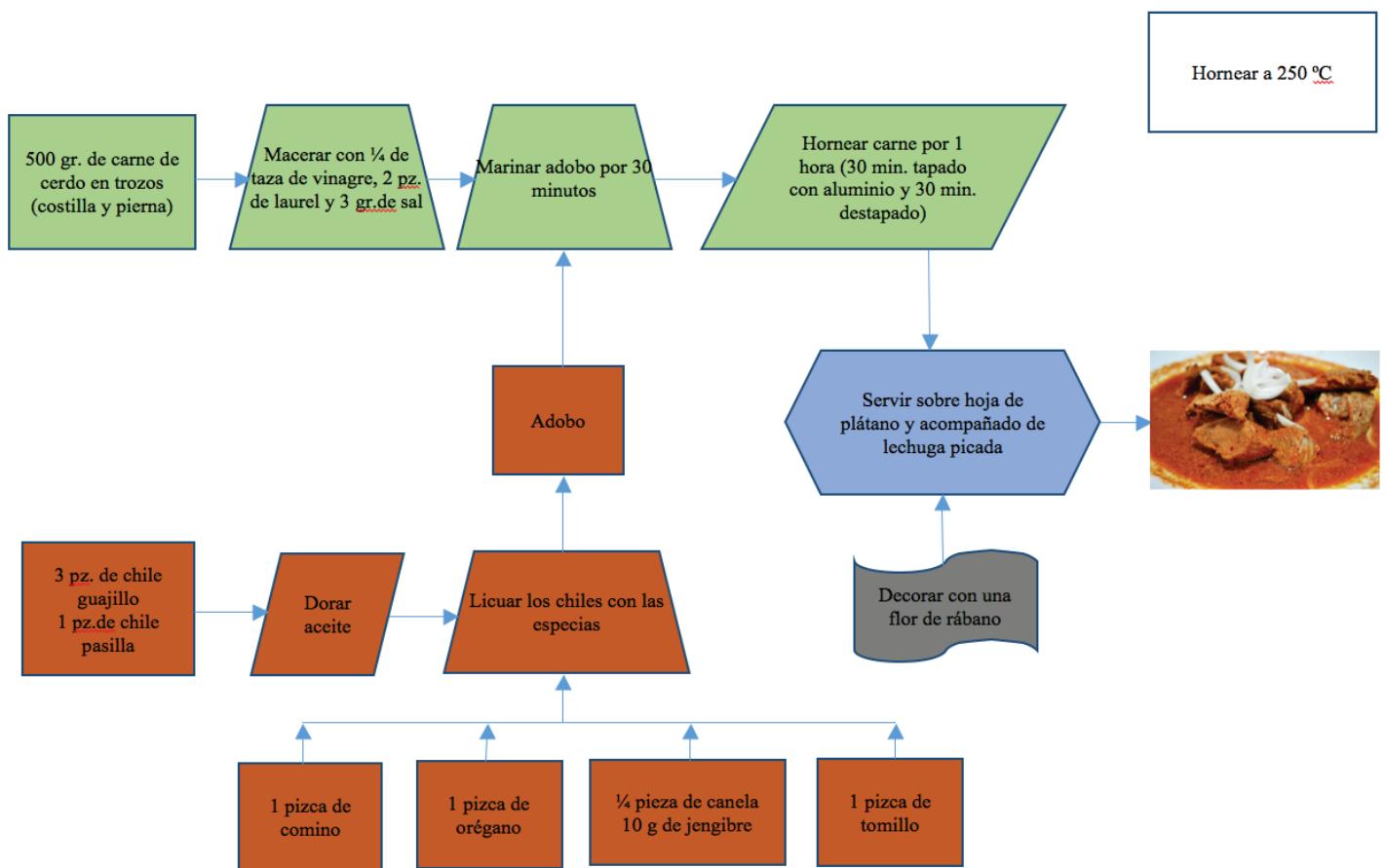
**Figura 3.** Matriz operativa de los sopitos



**Fuente:** Elaboración propia de acuerdo con los resultados de la investigación.



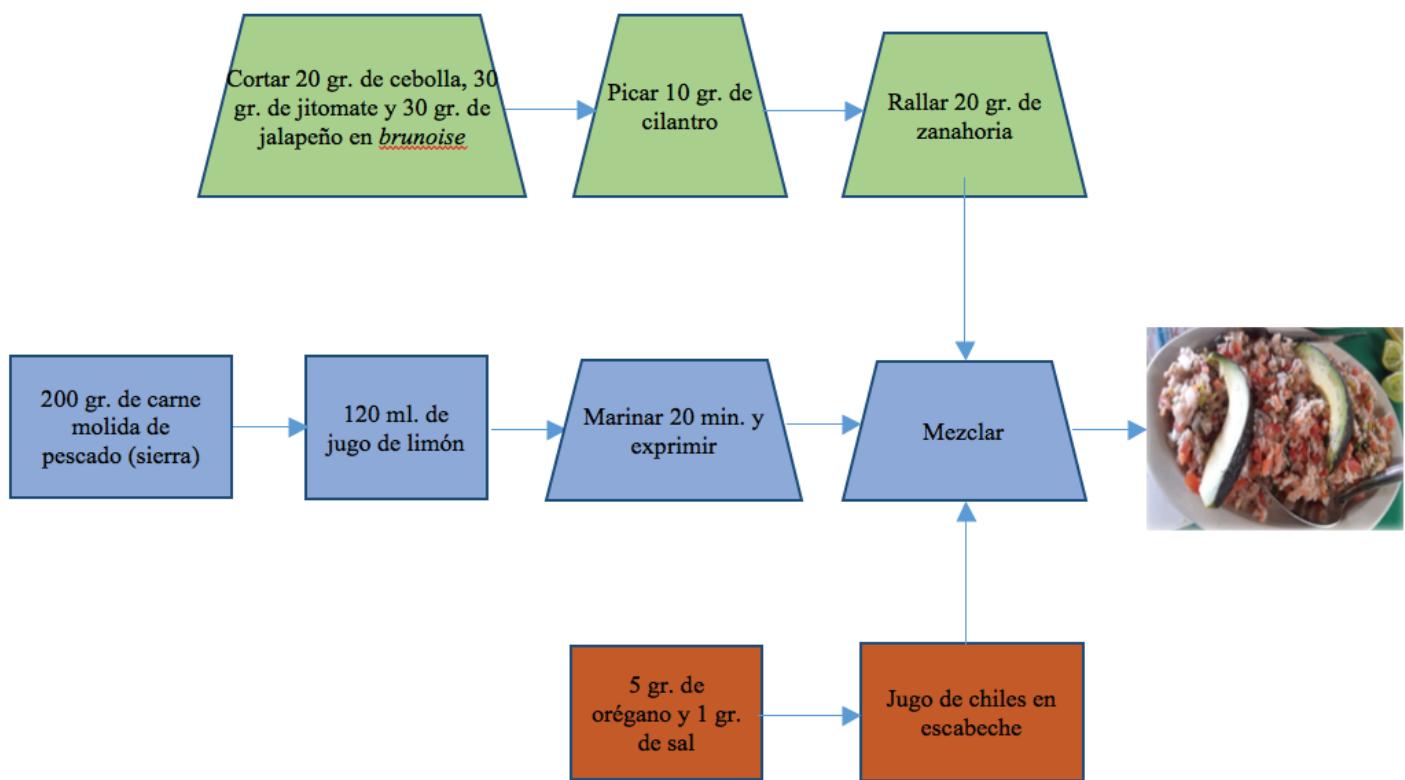
Figura 4. Matriz operativa del Tatemado



**Fuente:** Elaboración propia de acuerdo con los resultados de la investigación.



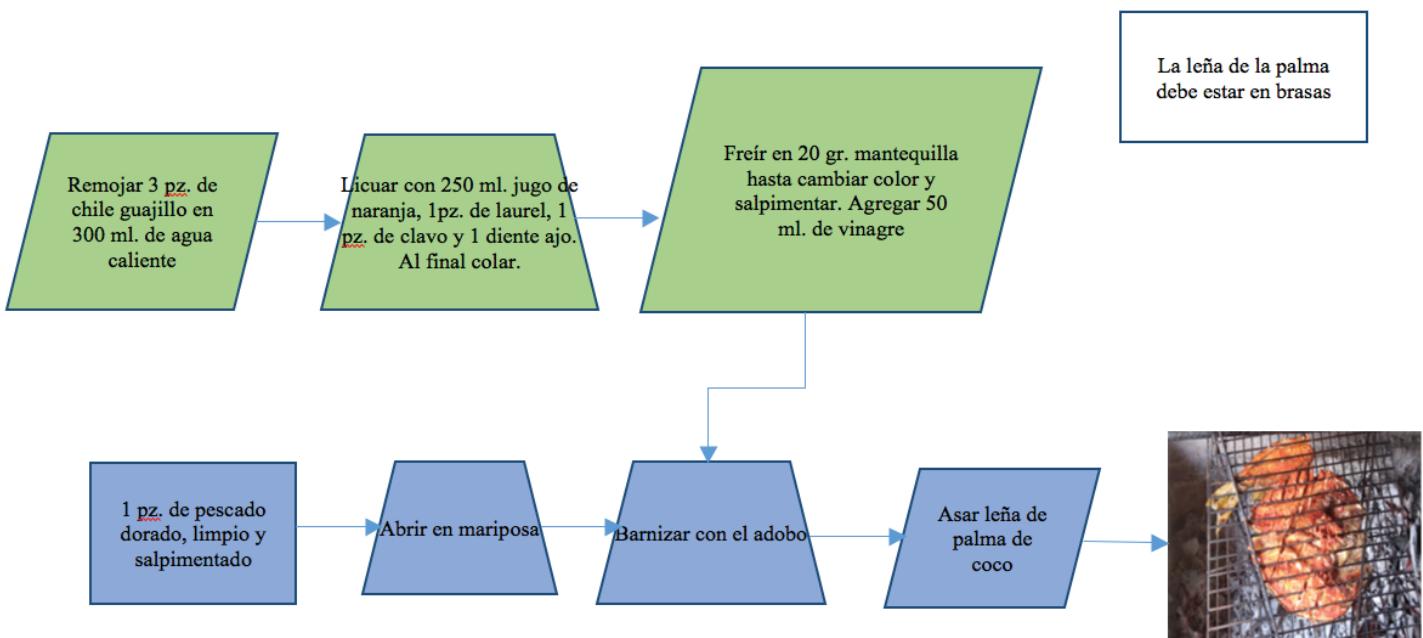
**Figura 5.** Matriz operativa del Ceviche de Pescado



**Fuente:** Elaboración propia de acuerdo con los resultados de la investigación.



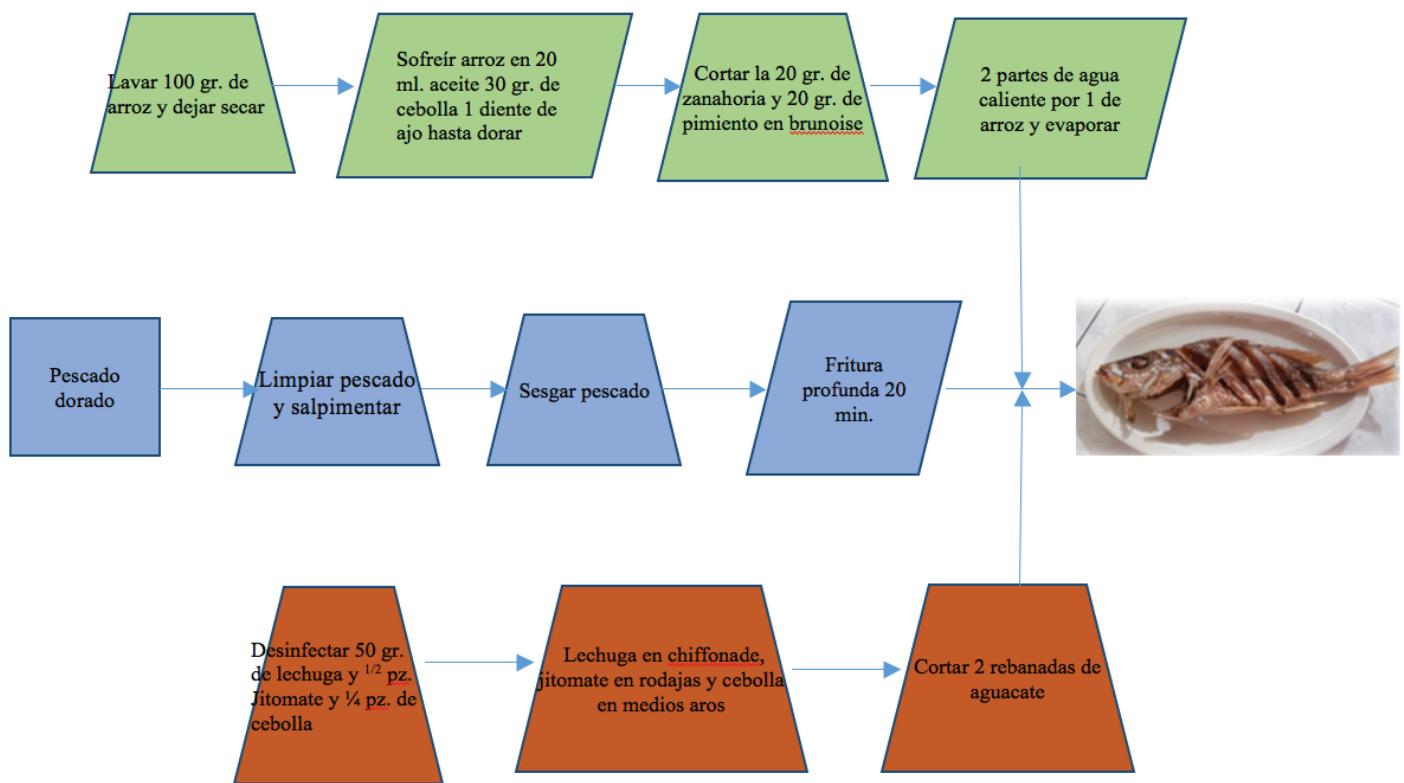
**Figura 6.** Matriz operativa del Pescado Zarandeado



**Fuente:** Elaboración propia de acuerdo con los resultados de la investigación.



**Figura 7.** Matriz operativa del Pescado Frito



**Fuente:** Elaboración propia de acuerdo con los resultados de la investigación.



## ***Conclusiones***

En distintas partes de su escrito acerca del menú, Oseguera (1995) se refiere a la cocina Colimota como tradicional en algunos párrafos y como regional en otros. Para entender algunas de las diferencias que estos dos conceptos en relación con la cocina presentan, se elaboró la tabla 3, incluida al final de este trabajo y en la cual se enlistan los distintos enfoques bajo los cuales el autor se refiere a esta cocina, la Colimota, como tradicional y regional.

De esta tabla puede inferirse que el carácter tradicional se enfoca en características adquiridas por la cocina producto principalmente de las influencias externas, específicamente el medio y el contexto histórico en el cual esta cocina surgió y se desarrolló.

Por otra parte, el atributo regional, también toma en cuenta las influencias externas, pero puntuiza además las costumbres y usanzas de los habitantes de Manzanillo, Colima, sus prácticas tanto cotidianas como ritualistas, los ingredientes propios de la zona e incluso los sabores que los locales relacionan y reconocen como propios.

Para Arévalo (2004), el concepto de tradición, que en principio y desde la perspectiva antropológica se equiparaba al concepto de cultura, ha sufrido una renovación que incluye las variables de sociedad, temporalidad, espacio, tiempo, sociedad y por supuesto cultura. La tradición no es un elemento estático, se encuentra en constante renovación considerando que el tiempo es una de las variables la tradición es un fenómeno que registra cambios perceptibles, no es limitativa a los grupos rurales, es decir, se presenta de igual forma en grupos urbanos.

Una vez discutidos estos atributos, típico y tradicional, desde su aplicación a la cocina Colimota y desde el concepto mismo, podemos encontrar que la cocina ofertada en Manzanillo, es en efecto cocina tradicional regional que se ha adaptado a la ubicación geográfica porteña y se ha alimentado del entorno, ha sido aceptada como propia por los habitantes de Manzanillo y ha integrado ciertos elementos propios de la actualidad como la inclusión de caldo de pollo en polvo, algunos productos enlatados o precocidos como es el caso del arroz. La inclusión de estos últimos elementos no demerita el aspecto tradicional de los platos en Manzanillo; basta mencionar como ejemplo que la



población mexicana en general puede citar instantáneamente al tequila como la bebida alcohólica tradicional en el país, aun cuando se elabore con procesos industrializados de última generación y con alambiques que en principio, son de origen árabe. En contraste, y de acuerdo con la definición de lo típico que se ha seguido en este trabajo, la cocina Colimota no puede ser considerada como tal, ya que prácticamente ningún platillo está hecho por completo con ingredientes originarios de la región, ni tiene profundas raíces en las tradiciones prehispánicas.

Si bien, la definición de Oseguera Parra acerca de la cocina Colimota puede ser la cita más popular en referencia a este tema, las transformaciones que ha sufrido la tradición pueden dar a lugar la actualización de la definición de la cocina Manzanillense como tradicional regional Colimota, atendiendo al significado antropológico de tradición.

### ***Agradecimientos***

Las autoras desean hacer extensivo un agradecimiento a la revista *El Periplo Sustentable* por la oportunidad que brinda a los investigadores de publicar los resultados de sus trabajos, mismos que al ser compartidos, nos permiten enriquecer nuestro conocimiento en el área y generar nuevas ideas que coadyuvan al desarrollo turístico y gastronómico de nuestro país.

Por otra parte, agradecemos al arqueólogo Jorge Herrejón V., coordinador del área de investigación en la Universidad Vizcaya de las Américas campus Manzanillo, por sus observaciones y comentarios acertados al presente trabajo, así como una mención especial a nuestros alumnos becarios por su participación en la recopilación de los datos.



**Tabla 3.** Cuadro comparativo con resultados del proyecto.

Enfoque	Cocina tradicional	Cocina regional	Resultados del proyecto
<b>Histórico</b>	Criolla y mestiza, este carácter se refleja en los contrastes de ingredientes, sabores y demás elementos de la cocina	Determinado por el mestizaje, la convivencia de negros, españoles e indígenas	De acuerdo al sustento teórico presentado, el aspecto histórico tradicional y regional se mantiene en los platillos estudiados.
<b>Culinario</b>	Variada en ingredientes Técnicas culinarias laboriosas Uso de ingredientes frescos y estacionales	El cocotero se identifica como un ingrediente de importancia	Los platillos identificados en el estudio como tradicionales emplean para su preparación como mínimo dos técnicas culinarias o métodos de cocción (algunos más). El uso de ingredientes locales especialmente en la cocina del mar
<b>Cultural</b>	Cocina de secuencia sucesiva similar a la cocina tradicional europea, para Octavio Paz su influencia principal es la española.	Ritualística: más de la tercera parte tiene fines celebratorios, Platillos para la cotidianidad	Algunas preparaciones se relacionan con celebraciones o reuniones sociales como el pozole. Mientras que algunos otros de los platillos son parte del menú cotidiano como los sopitos o el ceviche.
<b>Percepción del sabor</b>		Contrastante (picante y dulce)	Elementos como la salsa para pozole, la salsa "de botella" son complementos para platillos como sopitos y pozole, el elemento dulce puede apreciarse el tatemado, el caldillo o "juguito" de los sopes. La referencia de sabor de hogar o de casa.
<b>Composición del menú</b>	Según Guillermina Ahumada citada en Osegura (1995): -Sopa (caldosa o aguada) -Sopa (seca, de pasta o de verdura) -Guisado (carne roja o blanca) -Dulce o postre Según Barreto y de la Madrid, citados en Osegura (1995): -Entremés o coctel de mariscos -Sopa caldosa -Pasta italiana -Carne (blanca o roja) -Ensalada -Helado o torta -Café o té	Antojitos regionales servidos en festejos Parte del menú regional está conformado por platos y bebidas acostumbrados por la población local e incluso de la región.	En el estudio se obtuvo referencia de platos fuertes como el ceviche y el tatemado. Se identificaron bebidas como la tuba. Antojitos regionales como los sopitos y platillos del mar como pescado zarandeados.
<b>Nutritamental</b>	Dentro de las características de la alimentación correcta se considera que se debe de apegar a la cultura del individuo. Según la Nom. 043-SSA2-2012 (Secretaría de Salud, 2012), en su inciso 4.3.6, dice: "Se deben identificar y revalorar los alimentos autóctonos y regionales y recomendar la utilización de técnicas culinarias locales que no tengan un efecto negativo en la salud. Se promoverá el consumo de alimentos preparados con hierbas y especias de la cocina tradicional de cada región".		En el estudio se obtuvo referencia del consumo de alimentos regionales preparados con hierbas, especias, proteína y vegetales de la región, tanto endémico como incorporado a la dieta al menos de tres generaciones atrás.

**Fuente:** Elaboración propia.



## **Referencias**

- Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad [En línea]. México: UAM. Disponible en <http://sgpwe.itz.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>, [23 de agosto de 2016].
- Bautista, A., Silvestre, S. (2016). Técnicas y herramientas empleadas en la evaluación de la calidad de los servicios turísticos gastronómicos en el puerto de Manzanillo, Colima. Primer Foro “Sabores y saberes tradicionales de la gastronomía de los Altos de Chiapas”, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Butterwick, K. (2006). Comida para los muertos: el arte de los banquetes en el Occidente. En R. Townsend (ed.), Perspectivas del antiguo Occidente de México, 3a ed. México: Secretaría de Cultura, Gobierno de Jalisco.
- Cartay, R. (1998). Los productos típicos y su reglamentación. Una tentativa de aplicación de la denominación de origen al cacao venezolano. *Agroalimentaria*, (6), 13-19.
- Covarrubias, R. (2012). Agenda de competitividad de los destinos turísticos de México. [En línea]. México: Gobierno del estado de Colima, Secretaría de Turismo del Estado de Colima, Universidad de Colima. Disponible en [http://www.colima-estado.gob.mx/transparencia/archivos/portal/2015101514233278\\_Agenda-Competitividad-Turistica-Manzanillo.pdf](http://www.colima-estado.gob.mx/transparencia/archivos/portal/2015101514233278_Agenda-Competitividad-Turistica-Manzanillo.pdf), [septiembre de 2016].
- Díaz Méndez, E. G. (2012). Historia y patrimonio gastronómico nacional. México: Red Tercer Milenio.
- Delgado, A. (2010). De las cocinas coloniales y otras historias silenciadas: domesticidad, subalternidad e hibridación en las colonias fenicias occidentales. *SAGVNTVM*, (09), 27-42. ISSN electrónico: 2254-0512 Disponible en <https://ojs.uv.es/index.php/saguntumextra/article/view/1487>, [agosto 2017].
- Giménez, G. (2005). La concepción simbólica de la cultura. En *Teoría y análisis de la cultura* (67-85). México: Conaculta.



Gutiérrez, C. (2016). La cocina tradicional kumiai de ensenada, México: un análisis teórico sobre globalización y cultura alimentaria. *Multidisciplina*, (23), 100-119. Disponible en <http://revistas.unam.mx/index.php/multidisciplina/article/view/58588/51799>, [Agosto 2017].

Herrejón Villicaña, J. (2013). La Matriz Operativa de la arquitectura residencial en el sitio Guachimontones de la Tradición Teuchitlán; una propuesta metodológica; Tesis doctoral en Estudios Mesoamericanos, México: UNAM.

Juárez, J. L. (2008). Nacionalismo Culinario, la cocina mexicana en el siglo XX. México: Conaculta.

Madrazo Miranda, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. [En línea]. México: Redalyc. Disponible en <http://www.redalyc.org:9081/home.oa?cid=18176018>, [septiembre 2016].

Melendez, J. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 181-204.

Miller, Heather M.-L. (2007). Archaeological approaches to technology. Elsevier, San Diego, California, Estados Unidos.

Mintz, S. (2003). Sabor a comida, sabor a libertad. México: Ediciones de la Rioja.

Niembro, M. Y Téllez, R. (2012). Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía. *Culinaria* (4), 30-58. [En línea]. Disponible en [http://web.uaemex.mx/Culinaria/culinaria\\_historia/cuatro\\_ne/pdfs/historia\\_del\\_mestizaje.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/culinaria_historia/cuatro_ne/pdfs/historia_del_mestizaje.pdf), [agosto 2017].

Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador, 20 – 24 de noviembre.

Oseguera, D. (1995). La Cocina Colimense. El menú, muestrario de la cultura regional, *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, I (2), 33-52.



Oseguera, D. (2003). *Herederos Diversos y conversos*. México: Conaculta.

Olay, M. (2004). Las huellas de lo cotidiano. En B. Braniff Cornejo (ed.), *Introducción a la arqueología del Occidente de México (111-114)*, México: CONACULTA/INAH.

Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal, Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20 (3), 738-752.

OMS, F. (2010). *Codex Alimentarius: alimentos producidos orgánicamente*. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación.

Reference, W. (2015). Disponible en [www.wordreference.com/en/translation.asp?spen=técnica](http://www.wordreference.com/en/translation.asp?spen=técnica) [En línea], (Junio 2016)

Secretaría de Salud (2012). Nom 043-SSA2-2012, Diario oficial de la federación [En línea] México, Secretaría de Salud. Disponible en <http://www.spps.gob.mx/images/stories/SPPS/Docs/nom/NOM-043-SSA2-2012.pdf>, [septiembre de 2016].

Sosa, Lilia. Chaisatit, N. and Silvestre, A. (2016). *Atlas etnogastronómico y banco sárido del estado de Colima. Magaña Irma y Covarrubias Rafael, Competitividad, sustentabilidad innovación: Logros y retos del turismo*, (33-50) Colima: Puerta abierta.

Valls, J. S. (2008). *Introducción al análisis de los alimentos*. Barcelona: Ediciones de la Universidad de Barcelona.

Van Young, E. (1991). *Haciendo Historia Regional: Consideraciones metodológicas y teóricas*. En Pérez Herrero, Pedro (comp.). *Región e historia en México (1700-1850)*. México: Métodos de análisis regional.