

La cocina de tlecuil en la casa de adobe: actividades y saberes durante las festividades tradicionales en Metepec, Morelos

The Tlecuil Kitchen in the Adobe House: Activities and Knowledge During Traditional Festivities in Metepec, Morelos

Fabiola Bernardina Herrera Rivas*

 <https://orcid.org/0009-0002-1772-0541>

Adriana Hernández Sánchez*

 <https://orcid.org/0000-0001-6305-3255>

Christian Enrique De La Torre Sánchez*

 <https://orcid.org/0000-0002-7456-746X>

Recibido: 18 de septiembre de 2025. Aceptado: 17 de marzo de 2026. Liberado: 4 de mayo de 2026.

* Autora para correspondencia. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Facultad de Arquitectura. Blvd. Valsequillo s/n, Ciudad Universitaria, C. P. 72570, Puebla, Puebla, México. fabiola.herrera@alumno.buap.mx

** Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Facultad de Arquitectura. Blvd. Valsequillo s/n, Ciudad Universitaria, C. P. 72570, Puebla, Puebla, México. adriana.hernandezsanchez@correo.buap.mx

*** Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Facultad de Arquitectura. Blvd. Valsequillo s/n, Ciudad Universitaria, C. P. 72570, Puebla, Puebla, México. christian.delatorre@correo.buap.mx



RESUMEN

Objetivo: identificar y analizar las actividades y conocimientos en la cocina de tlecuil de la casa de adobe de Metepec, Morelos durante los festejos de la Virgen de la Natividad y Días de Muertos. Metodología: es de tipo cualitativo. Se realizaron 29 entrevistas a habitantes de las viviendas seleccionadas, 25 semiestructuradas y 4 a profundidad; así como el levantamiento arquitectónico de 7 cocinas. Resultados: las expresiones inmateriales durante las conmemoraciones configuran un sistema de organización del espacio y utensilios, elaboración de alimentos y saberes ancestrales. Valor: describir que en las festividades se reafirman la identidad comunitaria, la articulación de representaciones típicas y la importancia del lugar en su desarrollo. Limitaciones: el estudio se circunscribe a una sola comunidad y dos fiestas. Conclusiones: las celebraciones tradicionales involucran el territorio, diversas dinámicas y técnicas constructivas.

■ **Palabras clave:** patrimonio cultural inmaterial; arquitectura vernácula; saberes tradicionales; vida cotidiana; Morelos.

ABSTRACT

Objective: To identify and analyze the activities and knowledge within the tlecuil kitchen of adobe houses in Metepec, Morelos, during the festivities of the Virgin of the Nativity and the Days of the Dead. Methodology: A qualitative approach was adopted, 29 interviews were conducted with residents of selected households, 25 semi-structured and 4 in-depth; along with architectural survey of 7 kitchens. Results: The intangible expressions at these sites during the commemorations shape a system of spatial and utensil organization, food preparation, and ancestral knowledge. Value: To describe how communal identity, the articulation of traditional representations, and the importance of place in their development are reaffirmed through ceremonies. Limitations: The research is confined to a single locality and two ritual gatherings. Conclusions: Traditional celebrations involve territory, diverse dynamics, and constructive techniques.

■ **Keywords:** Intangible cultural heritage; vernacular architecture; traditional knowledge; everyday life; Morelos.

Citar como: Herrera Rivas, F. B., Hernández Sánchez, A., y De La Torre Sánchez, C. E. (2026). La cocina de tlecuil en la casa de adobe: actividades y saberes durante las festividades tradicionales en Metepec, Morelos. *región y sociedad*, 38, e2056. <https://doi.org/10.22198/rys2026/38/2056>



INTRODUCCIÓN

Las fiestas tradicionales en México son expresiones culturales intangibles que reflejan la visión del mundo y la vida cotidiana de las comunidades locales, se crean a través de procesos históricos, dinámicos y de transmisión; asimismo, son un componente de lo que engloba el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). Sin embargo, estudios recientes, como la Carta sobre el Pensamiento Filosófico en el “Patrimonio” Cultural¹ (Universidad Autónoma de Yucatán et al., 2024) cuestionan el PCI por considerarlo patriarcal y alejado de las realidades locales,² y proponen sustituirlo por Herencia Cultural Inmaterial (HCI), en esta investigación se utilizará la HCI para referirse a los resultados obtenidos de las expresiones inmateriales y el PCI como concepto teórico. En su definición, la HCI es lo que le da sentido a la vida familiar y comunitaria; es dinámica, se reestructura y readapta acorde con las necesidades y contextos locales. Para las instituciones, gobiernos y literatura académica el PCI es un concepto y una categoría que quedaron plasmados en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003 (en adelante la Convención de 2003) aprobada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés). A pesar de esta distinción y debido a la riqueza cultural del contexto mexicano, el alcance del documento ha sido insuficiente para la identificación, caracterización y continuidad de la diversidad de las manifestaciones, incluidas las fiestas. Además, se carece de investigaciones que analicen de forma integral los diversos ámbitos de la HCI; es decir, que articulen las prácticas, la espacialidad, las actividades y los saberes, tal como se menciona en López Morales et al. (2014); en paralelo, la misma Convención de 2023 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial no ha logrado contemplarlos como unidad.

En consecuencia, es necesario analizar el vínculo entre las fiestas tradicionales y la casa de adobe, en virtud de que en su interior se gesta la vida cotidiana y se reafirma la identidad de las comunidades. Desde esta perspectiva, se busca identificar, conocer y entender de forma integral y articulada las expresiones inmateriales —con y sin reconocimiento—, tomando como eje central las prácticas, saberes, valores y significados desde la visión de sus portadores, para comprender cómo se habita en otros territorios y contribuir al cuidado, reconocimiento, valoración y continuidad sostenible y respetuosa de la herencia cultural.

Esta investigación se centra en Metepec, una comunidad del estado de Morelos, localizada en la zona nororiente, en las faldas del volcán Popocatepetl, distinguida por su riqueza cultural; conserva las casas de adobe y expresiones vivas inmateriales, como la fiesta de la Virgen de la Natividad y de Día de Muertos. Las

¹ La carta fue elaborada por varias instituciones incluyendo la Universidad Autónoma de Yucatán; Universidad Nacional Autónoma de México; Universidad Autónoma Metropolitana; Instituto Nacional de Antropología e Historia; Cooperación Comunitaria; Escuela Nacional de Antropología e Historia; Universidad de Guanajuato y Consejo Nacional de Humanidades Ciencias y Tecnologías.

² Se excluye la participación y reconocimiento de la mujer en las prácticas, conocimientos y procesos de transmisión y culturales, además de promover la desigualdad.



celebraciones tradicionales son cíclicas e implican la participación de sus habitantes y sus familias; los espacios requeridos para realizarse son la iglesia, la calles, la casa y la *cocina de tlecuil*, que pertenece al tipo de habitación analizada; es el lugar del tlecuil,³ y en él convergen la mayor cantidad de manifestaciones.

La comprensión de los componentes inmateriales de la casa de adobe en Metepec, durante los días de fiesta, se fundamenta en literatura especializada del PCI, HCI y las fiestas tradicionales.

Las dinámicas y conocimientos durante los días de fiesta en la cocina de tlecuil de la casa de adobe representan la HCI y contribuyen a la reafirmación de la identidad familiar y comunitaria en Metepec. Dichas expresiones se categorizan en actividades de: organización del espacio, organización de utensilios, elaboración de alimentos y saberes constructivos tradicionales. Su identificación y análisis integral y articulado permitirá el reconocimiento, valoración y continuidad de la diversidad cultural inmaterial. El objetivo de esta investigación es identificar y analizar las actividades y conocimientos en la cocina de tlecuil de la casa de adobe de Metepec durante los días de fiesta de la Virgen de la Natividad y de Día de Muertos a través de la articulación de prácticas de celebración, el espacio, categorías de actividades y saberes constructivos tradicionales.

Esta investigación⁴ adopta el enfoque cualitativo, centrado en los significados sociales, concepciones cotidianas, prácticas y conocimientos en días de fiesta. Se estructura en tres etapas de trabajo: la primera identifica las celebraciones de mayor significado en Metepec; la segunda analiza las categorías de actividades de organización del espacio, de organización de utensilios y elaboración de alimentos, y la tercera examina los saberes constructivos tradicionales en la cocina de tlecuil.

LA HERENCIA INMATERIAL: DELIMITACIÓN TEÓRICA Y ESPACIAL

El PCI es una categorización que quedó plasmada en la Convención de 2003, hecho que marcó un precedente porque permitió el reconocimiento de elementos inmateriales recónditos, la diversidad cultural e impulsó la evolución de conceptos. Sin embargo, la HCI ha estado presente desde los orígenes de la humanidad, aun sin definición formal, dándole sentido e identidad a la vida individual y colectiva.

La categorización y reconocimiento del PCI no fue un objetivo inicial, más bien se buscaban estrategias que permitieran validar las características de autenti-

³ El tlecuil, proveniente del náhuatl, significa hogar. El Colegio de México (2009) lo define como un fogón rústico, formado por tres piedras, sobre las cuales se pone un comal, una olla, una vasija, para cocer y calentar los alimentos.

⁴ Los resultados de este artículo son producto del proyecto de investigación de estudios de Doctorado en Procesos Territoriales de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México.



ciudad del patrimonio material que escapaban de los parámetros internacionales de la cultura japonesa y africana (Stovel, 2008), sobre todo prácticas con técnicas y materiales de construcción locales que no cumplían con los requisitos establecidos para ser reconocidos en las listas del acervo mundial (Topete y Amescua, 2013).

La Convención de 2003 enmarca lineamientos de reconocimiento y salvaguardia del PCI a nivel internacional y, en México, su construcción ha estado acompañada de una serie de encuentros, discusiones y negociaciones que se incluyen en La Carta de Atenas (Consejo Internacional de Monumentos y Sitios [ICOMOS, por sus siglas en inglés], 1931), este documento fue el primero en establecer criterios para la conservación de edificios históricos y artísticos que se encuentran bajo amenaza. Por su parte, la Carta de Venecia (ICOMOS, 1964) destaca la importancia de la preservación y restauración de monumentos dentro del marco de cada cultura y sus tradiciones, considerando su obra, acción, valores estéticos e históricos. En la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural (UNESCO, 1972) se indica que deben implementarse programas educativos para estimular el respeto y el aprecio de los acervos. La Carta de Burra (ICOMOS, 1979) enfatiza la significación, cultura, valores y participación social, desde aquí se esboza lo inmaterial, aun cuando hasta ese momento carecía de un nombre. Finalmente, el Documento de Nara (ICOMOS, 1994) inicia con el reconocimiento a la diversidad cultural, las comunidades, la riqueza material e inmaterial, planteando que los parámetros de autenticidad no deben ser fijos y universales, sino acordes con el contexto de cada lugar.

Para abordar la HCI se requiere analizar tres conceptos: Patrimonio Cultural, Patrimonio Cultural Inmaterial y Herencia Cultural Inmaterial. El primero se entiende como el “legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras” (UNESCO, 2025); Bonfil (1991) lo define como el acervo de elementos culturales tangibles e intangibles que una sociedad determinada considera suyos.

Mientras tanto el PCI es:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, 2003, p. 4).



El concepto de HCI fue construido con comunidades originarias, es más cercano a lo local y privilegia la horizontalidad entre actores, es reflejo y manifestación de su pensamiento filosófico y sus territorios son espacio sagrado para la expresión de ritos, costumbres y festividades.

Así entendido, la HCI es la herencia viva estructurada por expresiones como las fiestas tradicionales que le dan sentido e identidad a la vida familiar y colectiva; es creada por las propias comunidades, es dinámica, se reestructura y readapta acorde a las necesidades locales, su materialización requiere de espacios significativos.

México es un país que se distingue por su riqueza cultural inmaterial, la UNESCO ha reconocido en la Lista Representativa y Buenas Prácticas de Salvaguardia del PCI a 12 expresiones, incluidas las fiestas dedicadas a los muertos en 2008. De acuerdo con López Morales (2023), los ámbitos del PCI son las tradiciones y expresiones orales, estructuradas por los códigos comunitarios, formas comunicativas, cuentos, leyendas y canciones. Las artes de representación incluyen los carnavales, circo, teatro y juegos autóctonos. Las prácticas sociales, rituales y actos festivos se integran por celebraciones, costumbres y sistemas de organización. Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo son el manejo de espacio y entorno geográfico, saberes agrícolas, de recursos naturales, de medicina y herbolaria, culinarios y prácticas domésticas. Por último, las artes y oficios son el manejo y obtención de materias primas, utensilios y herramientas, procesos de elaboración, estética, diseño, simbología e iconografía usos, destinos y significación social, así como creatividad y destreza.

El estado de Morelos cuenta con un conjunto amplio de expresiones inmateriales dentro de cada uno de los ámbitos del PCI, sin embargo, ante la UNESCO se reconocen exclusivamente las celebraciones de Muertos en Ocotepéc y la danza de los Sayones de Tetela del Volcán. Cabe resaltar que la danza de los *chinelos* es el baile típico de mayor valor para los morelenses, en toda festividad religiosa, tradicional, social y cultural es motivo para bailarla al ritmo de la banda de música de viento. Asimismo, la gastronomía morelense en la región del volcán es un elemento distintivo.⁵

Las categorías y manifestaciones referidas requieren de un territorio, espacio y lugar físico o distintivo para materializarse. Para Giménez (1996) toda expresión cultural necesita especializarse para construir un apego y símbolo de pertenencia. El lugar es un espacio de menor escala y mayor significado, es más restringido y acotado, alberga la vida cotidiana e identidad (Ramírez Velázquez y López Levi,

⁵ “Acostumbran a hacer los tamales en hoja de mazorca de dos variedades de masa: los aguados, para los cuales se muele el nixtamal mojado, y los cernidos [...] el nixtamal se seca al sol [...] los hay rojos, verdes y de dulce” (Secretaría de Cultura, Sistema de Información Cultural, 2022).



2015); García (2004) enfatiza que los lugares se crean, articulan y mueven a partir de los haceres de la vida diaria.

La casa de adobe es un lugar poco explorado que funciona como escenario de la herencia inmaterial, en ella se cristalizan y entrelazan de manera inherente sus distintas dimensiones. Las prácticas sociales, los rituales y actos festivos, las cocinas tradicionales, los saberes culinarios, las tareas domésticas, las artes y oficios se articulan en este espacio como expresiones concretas: fiestas tradicionales, actividades de la vida cotidiana y conocimientos transmitidos de generación en generación (UNESCO, 2003; López, 2023). Por sus técnicas constructivas y características, la teoría de la arquitectura y la Carta del Patrimonio Vernáculo Construido (ICOMOS, 1999) reconoce a estas edificaciones como arquitectura vernácula. En consecuencia, es necesario promover investigaciones precisas que analicen la totalidad de sus componentes inmateriales.

El concepto vernáculo proviene de *vernacŭlus* en latín, refiere a nativo, propio de un lugar, región y país, según la Real Academia Española (2024). De acuerdo con ICOMOS (1999), este se entiende como la expresión fundamental de la identidad de una comunidad, de sus relaciones con el territorio y, al mismo tiempo, de la diversidad cultural del mundo. Desde la visión de Torres (2012), comprende la vivienda y otras formas de creación colectiva. Ejemplos de las expresiones vernáculas en el territorio mexicano documentadas en los trabajos de Prieto (1978), López Morales (1993), Torres (2012), Sánchez Suárez (2006), Alpuche Garcés (2015) y Vizcarra de los Reyes (2020) son: casa de adobe y de guano, cuarto redondo, tabladitos, petateras, *cuezcomates*,⁶ zincolotes, tlecuiles, tecorrales, albarradas, hornos de pan, temazcal, entre otros.

La casa de adobe es, por lo tanto, un tipo de arquitectura vernácula que refleja la concepción del mundo y constituye un sistema de espacios, lugares, materiales, técnicas constructivas tradicionales, prácticas, actividades, saberes y rituales donde se teje la herencia cultural material e inmaterial. Expresa las formas de habitar de manera típica, familiar y comunitaria; son el escenario de aprendizaje y construcción del conocimiento. Su naturaleza es dinámica, experimenta transformaciones físicas, espirituales, perceptivas y recurrentes a lo largo del año, según los días festivos de mayor relevancia.

Metepec pertenece al municipio de Ocuiltepec. Su nombre deriva de *Metl* (maguey) y *Tepetl* (cerro) y significa “cerro del maguey” (*Metepeczin*); esta etimología evidencia la importancia que el paisaje tuvo en la elección del lugar y para realizar rituales. Asimismo, el volcán Popocatepetl es referente paisajístico y sim-

⁶ El cuezcomate en el estado de Morelos es el lugar para almacenar el maíz; simboliza un lugar sagrado y la riqueza familiar (Alpuche Garcés, 2015). Su ubicación es en el centro del patio de las casas de adobe y almacena hasta nueve toneladas de maíz.



bólico de la comunidad y la región. Cabe señalar que la cosmovisión prehispánica concebía a la montaña como agua, fertilidad y protección (García, 1992).

En la zona nororiente de Morelos comprendida por los municipios de Ocuiluco, Hueyapan, Tetela del Volcán y Yecapixtla aún prevalecen casas de adobe con un sistema constructivo tradicional singular de la región, son el lugar donde habita la familia extensa. Esta investigación se enfoca en Metepec por poseer tres elementos importantes de identidad cultural y de celebración: la casa de adobe, cuezcomate y tlecuil, comunes en las localidades de esta área.

En 2025, Metepec contaba con nueve casas de adobe con características singulares, el 60% aún contiene elementos de este sistema constructivo, de acuerdo con el registro derivado de la investigación realizada de 2023 a 2025. Los materiales utilizados para su construcción son adobe, tierra, piedra, teja y madera (véase figura 1). Esta vivienda es la suma de espacios y lugares conformados por la cocina de tlecuil (donde se materializan actividades y conocimientos de las fiestas tradicionales), cocina de adentro, patio, solar, cuarto de dormir, cuezcomate, altar y tlecuil.

Figura 1. Casa de adobe singular en Metepec



Fuente: fotografía de la autora, 2024. Edificada en el perímetro del patio y alineada a la calle, se distingue por el uso del adobe, piedra, madera y teja en su construcción.



Las fiestas tradicionales son expresiones de la HCI, ejemplo de cómo los habitantes entienden la vida y el universo, se mantienen vivas en el extenso territorio mexicano y Metepec. Según Martínez Peñaloza (2019), tienen un origen religioso y cultural, son una expresión de la visión del mundo y de la vida, se estructuran por componentes rituales, simbólicos, estéticos, económicos y sociales, comprenden las ceremonias religiosas celebradas en santuarios con elementos cristianos e indígenas. “Todo ocurre en un mundo encantado: el tiempo es otro tiempo” (Paz, 1950, p. 19).

Las fiestas tradicionales son una unidad social a través de la cual el grupo o comunidad se reafirma, de acuerdo con Homobono Martínez (1990). Las de Metepec tienen origen y vínculo con prácticas regionales, las más significativas para los habitantes, en orden cronológico, son: la de la Virgen de la Natividad, patrona del pueblo, celebrada 10 días antes del Miércoles de Ceniza; San José, el 19 de marzo; por segunda vez, la Virgen de la Natividad, el 8 de septiembre; Todos los Santos o Días de Muertos en los meses de octubre y noviembre; la Virgen de la Concepción, el 8 de diciembre; la Virgen de Guadalupe, el 12 de diciembre, y la acostada del Niño Dios, el 24 de diciembre.

Las de mayor importancia son la de la Virgen de la Natividad y Días de Muertos, como comentaron 25 habitantes de las casas estudiadas. La primera fortalece lazos con otros pueblos, los padrinos del santo deben ser de una comunidad externa; la segunda enriquece la cultura y economía regional con la venta de productos locales en los tianguis chicos y grandes. La de la Virgen de la Natividad tiene una duración de tres días; el primero corresponde a la víspera, es la llegada del padrino, quien la viste con un atuendo nuevo, se realiza el primer servicio eclesiástico y se recibe la banda de música, mientras tanto, las familias se preparan para dar la bienvenida a los visitantes. El segundo es el *día grande* (por su relevancia religiosa), se celebra la misa mayor, los vecinos acuden a hacer sus plegarias (véase figura 2). Posteriormente visitan a alguna familia para degustar la comida tradicional que han preparado, las puertas de las viviendas permanecen abiertas y se ofrecen flores y panes típicos a los anfitriones. Durante el tercer día es el último culto y se lleva a cabo la procesión de la virgen en las avenidas principales. El espacio de los festejos es la iglesia, continúa por las calles y finaliza en los domicilios de los habitantes del pueblo.



Figura 2. Fiesta de la Virgen de la Natividad en Metepec



Fuente: fotografía de la autora, 2025. Atrio de la capilla de la Natividad durante la celebración de la Virgen.

La celebración de Días de Muertos se extiende hasta por una semana. Es celebración regional, inicia con los tianguis chicos y grandes⁷ de Tetela del volcán, Ocuilco y Yecapixtla. El 28 de octubre es la colocación de ofrendas dedicada a quienes murieron de forma accidental (*día de los matados*); para recibirlos, en cada casa se pone el altar, se llevan flores de cempasúchil de la calle al interior formando un camino guiado por el aroma del *sahumerio*⁸ con *copal*⁹ y el repicar de las campanas de la iglesia a las 12:00 horas. El 29 de octubre se dedica a los niños que no fueron bautizados (*limbos*), el encuentro con ellos se hace de la misma forma. El 31 de octubre se dedica a los niños que fueron bautizados con igual ceremonia, que se distingue por colocar y regar flores exclusivamente blancas de *atlaltlasco* (*Bidens alba*), gladiolas y nube. El 1 de noviembre es el *día grande* porque se recibe a todos los difuntos, desde el primer minuto los familiares salen a su encuentro (véase figura 3), la última jornada es el 2 de noviembre hasta la media noche, cuando los espíritus se retiran en compañía de las campanadas. Las fiestas descritas son una

⁷ Los tianguis chico y grandes son espacios para la venta de objetos, utensilios, flores y frutas utilizados en las ofrendas de Días de Muertos, se realizan una y dos semanas previas a esta celebración.

⁸ Sahumerio es un recipiente de barro cocido para quemar el copal, incienso y hierbas aromáticas durante fiestas y rituales.

⁹ El copal es una resina aromática utilizada desde la época prehispánica en Mesoamérica.



manifestación de la riqueza cultural inmaterial predominante en Metepec, que permite fortalecer la identidad y los lazos sociales.

Figura 3. Fiesta de los Días de Muertos, camino de flores en el exterior de la casa de adobe



Fuente: fotografía de la autora, 2024.

METODOLOGÍA

La metodología utilizada es de enfoque cualitativo, el objetivo es comprender y profundizar en los fenómenos sociales a través del estudio de concepciones cotidianas, prácticas y conocimientos tradicionales. Se aplica la teoría fundamentada y la investigación-acción participativa; la primera, consiste en la recolección y análisis de datos para desarrollar el marco teórico a partir de procesos interpretativos y cualitativos del objeto de estudio (Strauss y Corbin, 2002; Martínez Isidro, Sánchez Suárez, Mijangos-Noh y Eastmond Spencer, 2022); y la segunda pone en práctica la posible solución con la acción social, dentro de un entorno mutuamente aprobado,



valiéndose del consentimiento e intercambio de conocimientos entre dos actores, según Usher y Bryant (1997) y Fals Borda (2007).

Se analizan las categorías de actividades de: organización del espacio, organización de utensilios, elaboración de alimentos y saberes constructivos tradicionales durante los festejos de la Virgen de la Natividad y Días de Muertos en Metepec, validados mediante la percepción de los residentes. Los datos se obtienen a través de 25 entrevistas semiestructuradas a un habitante representante de cada una de las casas de adobe seleccionadas (hombres y mujeres de entre 50 y 70 años de edad); 4 entrevistas a profundidad (mujeres de entre 60 y 75 años herederas del conocimiento tradicional); el levantamiento arquitectónico de 7 cocinas de tlecuil y el cuidado de 4 tlecuiles. La selección de las viviendas se apega a las características singulares del sistema constructivo y aprobación de sus moradores. El levantamiento arquitectónico de las siete cocinas de tlecuil se determinó con base en el uso, la fabricación con adobe, la presencia del *gollete*¹⁰ al centro y la autorización de los propietarios. En el cuidado de cuatro tlecuiles fue clave la voluntad de los propietarios, estas acciones se desarrollaron con cuatro familias del centro de la comunidad, por razones de tiempo y accesibilidad. En suma, el análisis permitió identificar las expresiones inmateriales en estos hogares durante los días de fiesta y la articulación que existe entre ellas.

Los cuestionarios aplicados en las entrevistas constan de tres preguntas, la primera obtiene información de las actividades y utensilios utilizados en las dos celebraciones principales y se plantea de la siguiente manera: ¿Qué actividades realizas en la cocina de tlecuil durante los días de la fiesta de la Natividad y Días de Muertos, y qué utensilios utilizas?; la segunda es para conocer los alimentos representativos y significativos: ¿Qué comida preparas para celebrar los días de la fiesta de la Natividad y Días de Muertos?, y la tercera busca identificar a quienes y cómo colaboran en las actividades: ¿Qué integrantes de la familia participan en las actividades de días de fiesta y cuál es el tipo de participación? Para la interpretación de datos se usan frecuencias, es decir, las respuestas con mayor número de menciones, categorías y su interrelación.

En la categoría de saberes constructivos tradicionales estructurados en construcción y cuidado de la cocina de tlecuil durante los días de fiesta, los resultados se obtienen por medio del levantamiento arquitectónico de siete cocinas de tlecuil, el cuidado de otras cuatro e igual número de entrevistas a profundidad. Para ello se desarrollaron dos fases de recolección y análisis de información. En la primera se identifica y estudia el sistema constructivo, materiales de construcción y configuración espacial del lugar. En la segunda se implementan acciones del cuidado y se pone en práctica la solución con la participación voluntaria del habi-

¹⁰ Gollete, es el centro del tlecuil, su forma circular se adquiere a través del uso de un jarro de barro empotrado en la base del tlecuil.



tante. Con los resultados se corroboró la consistencia de la información¹¹ y cómo las festividades fortalecen la identidad, preservación y transmisión de expresiones materiales e inmateriales de manera integral. Para saber cuáles son los festejos más significativos, se contrastaron las percepciones de los veinticinco participantes con visitas de campo documentadas. En el análisis de actividades de fechas festivas se compararon las respuestas de las entrevistas de las distintas familias mediante el uso de frecuencias y la observación directa. En identificación y análisis de sabres constructivos tradicionales se compararon los datos obtenidos de los levantamientos arquitectónicos y entrevistas a profundidad con la observación y puesta en práctica de la acción.

PRÁCTICAS Y CONOCIMIENTOS DE DOS CELEBRACIONES EN LA COCINA DE TLECUIL

La cocina de tlecuil es un espacio funcional que permite la elaboración de las tortillas de maíz, los alimentos de la vida cotidiana y los representativos de las fiestas. En la descripción de Vizcarra Bordi (2020), las mujeres son las protagonistas en la elaboración de platillos complejos, la cocina y fogón son espacios exclusivos de ellas en los que se celebran ciclos agrícolas. En el seno de esta habitación se tejen los elementos de la HCI.

A continuación, se da paso al análisis detallado de las categorías estudiadas. Las actividades de organización del espacio en la cocina de tlecuil son de vital importancia para los habitantes, dado que se desarrollan en las vísperas de las celebraciones de la Virgen de la Natividad y de Días de Muertos, estas comprenden el recoger, limpiar, organizar, pintar, *alisar*,¹² construir muros y tlecuiles y ampliar el espacio, en la figura 4 se observa uno de estos fogones ubicado en el exterior. Las tareas inician una o dos semanas previas a la festividad y se repiten en cada una de sus fases, en ellas participan los miembros de la familia. Las personas mayores toman las decisiones, organizan y se involucran; las hijas, hijos, nueras, yernos, nietas y nietos ejecutan las indicaciones acordadas por los padres o abuelos. Las niñas y niños colaboran y aprenden junto con ellos.

¹¹ Para corroborar la consistencia de la información se realizó un análisis comparativo a partir del levantamiento arquitectónico con el fin de identificar tipologías arquitectónicas y constructivas.

¹² Alisar es un proceso tradicional de intervenir, repellar y dar el acabado final liso al tlecuil y cuezcomate en Metepec, Morelos.



Figura 4. Tlecuil construido en el solar



Fuente: fotografía de la autora, 2024. Construcción del tlecuil en el solar para la preparación de alimentos durante las fiestas, es la extensión de la cocina de tlecuil.

Estas dinámicas son motivo de reunión, trabajo, colaboración y convivencia familiar, en algunos casos requiere la construcción y readaptación de nuevos espacios. Los resultados evidencian lo relevante del espacio y su percepción en las fiestas tradicionales.

Las actividades de organización de utensilios descritas por los habitantes son almacenar leña y carbón, instalar braseros o anafres, *curar*¹³ ollas, cazuelas y comales de barro, encender el horno y el tlecuil. Los objetos más importantes en días de celebración son los calentadores, tlecuil, *pretil*,¹⁴ mesa, sillas, sillitas, *metate*,¹⁵ *molcajete*,¹⁶ *chiquihuite*,¹⁷ los empleados para cocinar alimentos, servilletas bordadas y canastas de vara de sauce (véase figura 5). Las cazuelas y ollas de barro se utilizan únicamente en estas fechas importantes, el resto del año permanecen almacenadas dentro del tapanco de la casa, el altar o la cocina de adentro.

¹³ Curar es un proceso tradicional utilizado en ollas, comales y cazuelas de barro cocido, para sellar los poros del material y evitar fisuras.

¹⁴ Es la base del tlecuil y se utiliza como mesa para que las familias se reúnan a comer.

¹⁵ El metate es un utensilio de piedra volcánica utilizado en la cocina tradicional mexicana para moler los ingredientes de los alimentos diarios junto con el metlapil.

¹⁶ El molcajete es un mortero de piedra volcánica, utilizado en la cocina tradicional mexicana desde la época prehispánica.

¹⁷ El chiquihuite es un cesto de materiales vegetales utilizado para almacenar las tortillas de maíz.



Figura 5. Tlecuil y pretil con los utensilios de cocina en días de fiesta



Fuente: fotografía de la autora, 2024.

En el grupo de actividades referidas se compran nuevos utensilios y se verifica su buen funcionamiento preparando algún tipo de alimento. De este análisis destaca la importancia que ocupan los enseres de cocina dentro de los espacios de la casa de adobe durante los días de fiesta.

Las actividades de elaboración de alimentos implican la cocción del *nixtamal*,¹⁸ preparar y moler de forma tradicional los ingredientes para diversos platillos; cocinar los frijoles de variedad ayocote, el mole rojo y de pipián y el arroz con jitomate; elaborar tamales blancos y de frijol, tortillas, atole, chocolate y café, pan de muerto de sal y azúcar, dulces de arroz con leche, camote, tejocote y de calabaza. La figura 6 muestra la preparación del mole rojo durante la fiesta de la Virgen de la Natividad.

¹⁸ La nixtamalización es la cocción de grano de maíz con agua y cal para la obtención de la masa utilizada en la elaboración de tortillas, tamales y atole (Vizcarra Bordi, 2002).



Figura 6. Preparación del mole rojo en la cocina de tlecuil



Fuente: fotografía de la autora, 2024.

Los significados de las celebraciones de las fiestas en la cocina de tlecuil de la casa de adobe representan el agradecimiento a la Virgen de la Natividad; el cuidado y bienestar de la familia durante el año; recibir a los fallecidos durante los Días de Muertos; dar la bienvenida a parientes, amigos y compadres; regalar el buen sabor de la comida; así como la estética de los espacios. Los grupos de actividades de las dos fiestas referidas tienen un trasfondo simbólico religioso, no son una simple dinámica, sino que constituye la herencia viva que da sentido a la vida de los habitantes.



RESULTADOS

Saberes constructivos tradicionales de la cocina de tlecuil

Los saberes constructivos tradicionales de la cocina de tlecuil durante los días de fiesta son un componente de la HCI, pertenecen al ámbito de artes y oficios, para esta investigación se estructuran en construcción y cuidado. A continuación, se exponen los resultados obtenidos del levantamiento arquitectónico de siete cocinas de tlecuil, el cuidado de cuatro y las entrevistas a profundidad.

La construcción y cuidado de la cocina de tlecuil es un conocimiento heredado desde la tradición familiar y comunitaria (Acuña Castellón, 2013). La cocina de tlecuil se elabora con materiales del entorno, como morillos, vigas de madera y tablas. Su edificación dentro de la casa de adobe es dinámica, va cambiando alrededor del patio y la mujer elige el lugar para su ubicación. Sus pisos son de tierra compactada, la superficie oscila entre 4 m² y 19 m²; es un espacio cubierto y semiaabierto en sus muros perimetrales. Se orienta en dirección de los cuatro rumbos del universo, de oriente a poniente, porque debe protegerse de las corrientes de aire que intervienen en la regulación del fuego.

Las áreas que se deben contemplar para la construcción de esta cocina son: el tlecuil con su pretil, de comida, central libre, de braseros y tlecuiles temporales, de utensilios de cocina (algunos suspendidos en muros perimetrales) y de almacenamiento de leña. La planta arquitectónica de la figura 7 sintetiza esta organización.

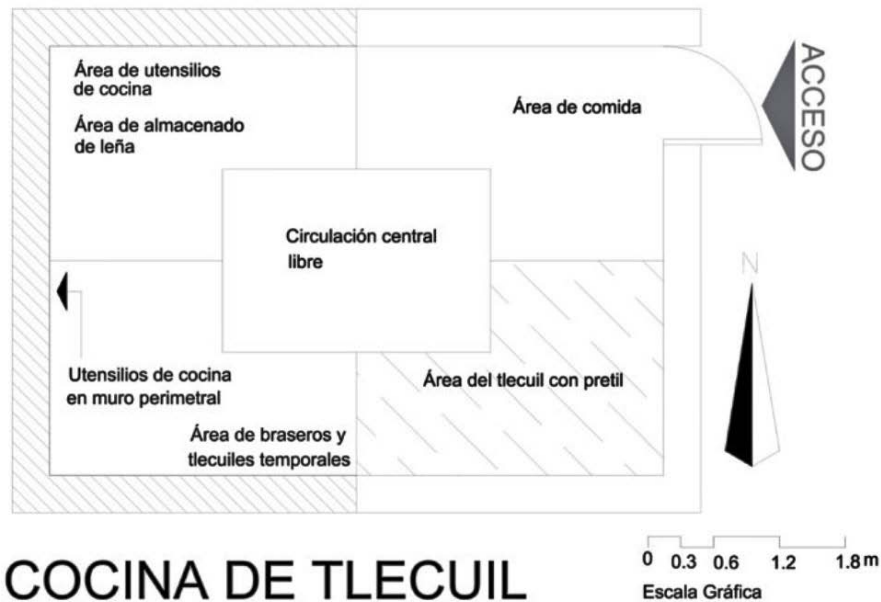
El tlecuil es lugar de la cocina del mismo nombre, tiene componentes singulares tales como el tlecuil (diferente al primero, es la base del comal y lugar donde nace el fuego), el pretil, la silla y el gollete (véase figura 8). Es el lugar donde nace el fuego, el hogar, tiene una forma de U o C, su diámetro es de 50 a 70 cm, la boca es de 30 a 35 cm.

El pretil es la base del tlecuil, se usa como mesa para comer y para colocar los utensilios de cocina: el metate, la tortillera, el chiquihuite, las cazuelas, las ollas, los jarros y el cajete. Su altura es de 45 a 55 cm, sus dimensiones promedio son de 150 cm x 80 cm.

El gollete es el centro del tlecuil, algunos le llaman el ombligo, es un jarro enterrado bajo el nivel del pretil, tiene la función de guardar el calor del fuego, almacenar las brasas encendidas y optimizar su encendido. Su diámetro es de 10 cm con una profundidad de 15 cm.

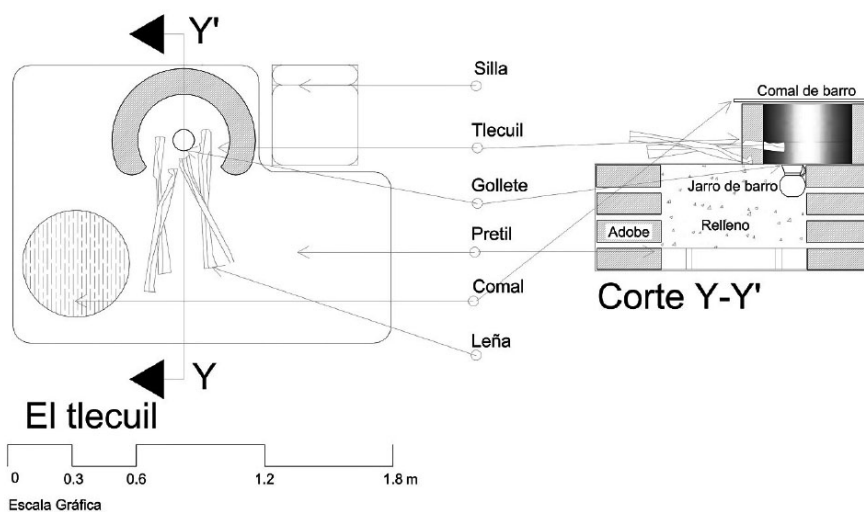


Figura 7. Planta arquitectónica de la cocina de tlecuil



Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo, levantamiento arquitectónico.

Figura 8. Planta y corte del tlecuil



Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo, levantamiento arquitectónico. Vista en planta y corte del tlecuil, se identifican espacialmente el tlecuil, pretil, silla y gollete.



La silla de madera se utiliza adosada al tlecuil y el pretil, esta cumple con la antropometría de la mujer que ocupa este lugar. Es de altura reducida y cada usuaria elige la suya.

El comal de barro tiene diámetros de 55 cm (grande) y 30 cm (chico), son los de uso habitual.

La construcción del tlecuil es una actividad realizada por mujeres, producto de la sabiduría heredada y el aprendizaje adquirido, se construye dentro de la superficie de la cocina de tlecuil, el tamaño lo deciden ellas, considerando el uso y dimensiones del comal. Para iniciar, se coloca la base, una hilada de adobes que delimita la superficie del pretil y tlecuil; se adicionan filas de adobe perimetrales asentados con una mezcla de tierra y agua, hasta alcanzar la altura deseada; el centro se rellena con tierra y pedacería de cazuelas, ollas y tabique rojo recocido. Sobre el pretil nivelado se traza, en un extremo, el centro del tlecuil de forma circular y se delimita con piezas de adobe empujadas, con altura aproximada de 28 cm; en el centro se entierra un jarro de barro llamado gollete que simboliza el ombligo del tlecuil y la casa; por último, se da el acabado final con materiales obtenidos de las actividades propias de la cocina: la ceniza y el nejayote (agua residual del proceso de nixtamalización del maíz).

Los saberes tradicionales para su cuidado son la actividad denominada *alisar el tlecuil*, un conocimiento especializado de las mujeres que tiene una función utilitaria y estética, que consiste en darle una apariencia uniforme, lisa y de belleza, comúnmente se realiza en vísperas de la fiesta de la Virgen de la Natividad y de Días de Muertos, aunque también se hace para otro tipo de fiestas como bautizos, bodas o cumpleaños.

La acción de alisar el tlecuil requiere de la elaboración del mortero tradicional ceniza-nejayote, véase figura 9; el primer agregado es un residuo sólido obtenido de la combustión de la leña durante la preparación de alimentos; el segundo es una sustancia líquida color amarillo producto de la nixtamalización. Las herramientas de trabajo requeridas son: pala, malla fina, cubeta de 20 litros y recipiente circular. La intervención inicia con la limpieza del pretil y tlecuil, la identificación de fisuras, grietas, fracturas, asentamientos y cavidades. Continúa la preparación de dos mezclas, una gruesa para rellenar y una ligera para dar el acabado fino; en la primera la ceniza se criba en una malla de 2 mm, y en la segunda en una malla de 0.5 – 1 mm. En ambas se adiciona el nejayote, la proporción ceniza-nejayote es 1:1.



Figura 9. Mortero tradicional ceniza-nejayote



Fuente: fotografía de la autora, 2023.

Más adelante, se humedecen con agua las cavidades, grietas, fracturas y fisuras para proceder a rellenarlas con lechada, trozos de adobe y mezcla de arcilla. Para finalizar, tras el secado de las superficies intervenidas, viene el acabado final que consta de tres manos de ceniza- nejayote: la primera se hace con mezcla gruesa para nivelar y emboquillar; la segunda con mezcla fina para cubrir todo el tlecuil y el pretil, y la tercera, con mezcla fina para el perfeccionamiento de toda la superficie, véase figura 10.

Adicionalmente, se cura el comal con mezcla líquida de cal y agua, aplicada con una escobeta (utensilio de fibra vegetal utilizada para actividades de limpieza en la cocina tradicional mexicana), debe dejarse secar con el calor del fuego del tlecuil. Esta acción se practica al utilizar el comal por primera vez y cuando, por el uso, este guarda residuos de masa de maíz; el curado implica su limpieza y una adecuada cocción de las tortillas.



Figura 10. Tlecuil alisado



Fuente: fotografía de la autora, 2023. Tlecuil y pretil alisados por mujeres usuarias del espacio, el objetivo es mejorar sus condiciones de uso, limpieza y belleza.

CONCLUSIONES

El objetivo e hipótesis planteada al inicio de la investigación se comprobaron a lo largo del desarrollo del presente estudio. La HCI se estructura por la diversidad de expresiones que le dan sentido a la vida familiar y comunitaria, es una oportunidad para reafirmar los elementos identitarios, es dinámica, se reestructura y readapta constantemente, son los habitantes de las comunidades los auténticos creadores, transmisores y herederos. En este tenor, se recomienda continuar realizando investigaciones para identificar, conocer y entender de forma integral y articulada las expresiones inmateriales reconocidas y no reconocidas, contribuyendo al cuidado, reconocimiento, valoración y continuidad de manera sostenible y respetuosa de la herencia cultural. Uno de los grandes retos en torno a este patrimonio es reflexionar el concepto, origen y significado configurado desde esferas de poder patriarcal que promueven desigualdades entre hombres y mujeres; así como hacer frente a la pérdida de transferencia intergeneracional provocada por la globalización, que fomenta el sentimiento de vergüenza de conocimientos y raíces ancestrales. Es aquí donde el entendimiento fundamentado en la visión de los actores locales toma relevancia. En este sentido, la Unidad de Culturas Vivas, Patrimonio Inmaterial e Interculturalidad (UCVPPII), creada en julio de 2025 por la Secretaría de Cultura de México, tiene un



gran reto debido a las omisiones y la falta de legitimidad en los procesos de participación y transparencia en la protección de la HCI mexicana.

Las celebraciones en cada uno de los rincones de México son la HCI, reflejan la visión del mundo y la vida cotidiana de las comunidades locales. El espacio de la casa de adobe durante estos días se transforma de forma física, simbólica, estética y significativa, de este modo, cambia la forma de habitar el espacio. La mujer en todas las actividades de celebraciones tiene el papel principal, dirige, preserva y transmite los conocimientos de la tradición alimentaria, festiva y constructiva.

En síntesis, el estudio de las fiestas tradicionales exige una comprensión integral del sistema que estructura las prácticas de celebración, el espacio, las categorías de actividades, y saberes constructivos tradicionales. Con este enfoque la complejidad y riqueza del problema de investigación ha posibilitado delinear con precisión las dinámicas de la HCI y procesos de identidad a nivel familiar y comunidad. El caso presentado es solo un ejemplo del amplio espectro de posibilidades, es necesario llevarlo a otras escalas y a otros contextos para un mayor alcance. Por último, se asevera que, a través, de este análisis integral y articulado se engarza el reconocimiento, la valoración, protección y continuidad de la diversidad cultural inmaterial.

Se concluye que la casa de adobe es el escenario de aprendizaje y construcción del conocimiento familiar y comunitario donde se cristalizan y se entrelazan las expresiones culturales inmateriales de los cinco ámbitos o categorías referidos en la Convención de 2003 y posiblemente en otros aún no identificados. La naturaleza de esta casa es dinámica y experimenta transformaciones físicas, espirituales, perceptivas y periódicas, según los días de las fiestas tradicionales. El análisis de la cocina de tlecuil constituye solo un espacio, por ello conviene continuar desarrollando investigaciones del resto de los espacios y lugares: la cocina de adentro, el patio, el solar, el cuarto de dormir, el altar y el cuezcomate.



REFERENCIAS

Acuña Castrellón, P. (2013). La preservación de los saber-hacer tradicionales, un reto de continuidad. En H. Topete Lara y C. C. Amescua (coords.), *Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial* (pp. 119-134). Cuernavaca: Universidad Nacional Autónoma de México. Recuperado de <https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/handle/CLACSO/8822>

Alpuche Garcés, O. (2015). *El saber tradicional del cuezcomate en Morelos*. Cuernavaca: Universidad Autónoma del Estado de Morelos. <https://riaa.uaem.mx/xmlui/handle/20.500.12055/130>

Bonfil, G. (1991). *Pensar nuestra cultura*. México: Alianza Editorial.

Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS). (1931). *Carta de Atenas sobre la restauración de monumentos históricos*. Conferencia Internacional de Arquitectos y Técnicos de Monumentos Históricos. Recuperado de https://www.intranet.inah.gob.mx/wp_ofiycirc/documents/carta_atenas.pdf

Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS). (1964). *Carta Internacional sobre la Conservación y la Restauración de Monumentos y Sitios (Carta de Venecia)*. Recuperado de https://icomos.es/wp-content/uploads/2020/01/venice_sp.pdf

Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS). (1979). *Carta de Burra*. Recuperado de https://icomos.es/wp-content/uploads/2020/01/burra1999_spa.pdf

Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS). (1994). *Documento de Nara sobre la Autenticidad. Conferencia de Nara sobre la Autenticidad en la Conservación del Patrimonio Cultural, Nara, Japón*. Recuperado de <https://icomos.es/wp-content/uploads/2020/01/21.CONFERENCIADE-NARASOBREAUTENTICIDAD1994.pdf>

Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS). (1999). *Carta del patrimonio vernáculo construido*. Recuperado de <https://ciav.icomos.org/wp-content/uploads/2019/04/charter-vernacular-es.pdf>

El Colegio de México. (2009). Tlecuil. *Diccionario del español de México*. Recuperado 29 de julio de 2025, de <https://dem.colmex.mx/Ver/tlecuil>



Fals Borda, O. (2007). *La investigación acción en convergencias disciplinarias*. Montreal: Latin American Studies Association.

García, G. A. (2004). *La casa campesina y el lugar de lo sagrado*. Monterrey: Universidad Autónoma de Nuevo León.

García, Z. A. (1992). El poblamiento de México en la Época de Contacto, 1520-1540. *Mesoamérica*, 13(24), 239-298. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3726710.pdf>

Giménez, G. (1996). Territorio y cultura. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 2(4), 9-30. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31600402>

Homobono Martínez, J. I. (1990). Fiesta, tradición e identidad local. *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 22(55), 43-58. Recuperado de <https://www.vianayborgia.es/CUET-0055-0000-0043-0058l.html>

López Morales, F. J. (1993). *Arquitectura Vernácula en México*. México: Editorial Trillas S.A de C.V.

López Morales, F. J., Betancourt, G., Lee, S., Fernández, H., Maceira, F., Bessoni e Silva, G. P., Pérez López, E., García Castaño, V., Babajide Ajibola, A., Nardi, P., Sánchez, A., Pio Gamboa, E., Gómez Arriola, I., Magaña, M., Callejas Martínez, H., Chávez Aguayo, M. A., Bonilla, I., Quiroz, E., Vilchis Flores, B., Mendoza Pedroza, B., González Martínez, C., & Burgoa, J. C. (Eds.). (2014). *Coloquio Internacional 20 años del Documento de Nara: Sus aportaciones en la definición del concepto de Patrimonio Inmaterial*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

López Morales, F. J. (2014). Introducción. En Instituto Nacional de Antropología e Historia, *Coloquio Internacional 20 Años del Documento de Nara* (pp. 7-11). Guadalajara: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Gobierno de Jalisco; CONACULTA.

López Morales, F. J. (2023). Universidad Nacional Autónoma de México. Programa Universitario de Estudios sobre la Ciudad (PUEC UNAM). (14 de noviembre de 2023). *La incorporación a las Listas de Patrimonio Inmaterial de la UNESCO y la inclusión de las comunidades* [Archivo de Video]. YouTube.



Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=aiLrQpyX2Ik&t=2790s>

Martínez Isidro, P., Sánchez Suárez, A., Mijangos-Noh, J. C., y Eastmond Spencer, A. (2022). Pensamiento filosófico maya en el manejo del solar en Yaxunah, Yucatán, México. *región y sociedad*, 34, e1612. doi: <https://doi.org/10.22198/rys2022/34/1612>

Martínez Peñaloza, P. (2019). En torno a la fiesta en México. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 25(95-96). Recuperado de <https://www.revistas.unam.mx/index.php/rmcyps/article/view/72483>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (1972). *Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural*. Conferencia General de la UNESCO, 17.ª reunión. Recuperado de <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. París: UNESCO. Recuperado de https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-_2018_version-SP.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2025). *Patrimonio Mundial*. Recuperado de <https://whc.unesco.org/en/about/>

Paz, O. (1950). *El laberinto de la soledad*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.

Prieto, V. (1978). *Vivienda Campesina en México*. México: Secretaría de Asentamientos Humanos y Obras Públicas.

Ramírez Velázquez, B., y López Levi, L. (2015). *Espacio, paisaje, región, territorio y lugar: la diversidad en el pensamiento contemporáneo*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Real Academia Española. (2024). *Vernáculo*. En *Diccionario de la lengua española* (23.ª ed.). Recuperado el 24 de agosto de 2025, de <https://dle.rae.es/vernacula>



Sánchez Suárez, A. (2006). La casa maya contemporánea. Usos, costumbres y configuración espacial. *Península*, 1(2), 81–106. doi: <https://doi.org/10.22201/cephcis.25942743e.2006.1.2.44328>

Secretaría de Cultura, Sistema de Información Cultural. (2022). *Gastronomía, Morelos, La cocina en la república mexicana*. Recuperado de https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=30

Stovel, H. (2008). *Orígenes e influencia del Documento de Nara sobre autenticidad* (V. Magar, Trad.). Conversaciones con..., 39, 32–52. (Trabajo original publicado en 2008 en APT Bulletin, 39(2/3), 9–17). Recuperado de https://www.iccrom.org/sites/default/files/publications/2020-05/convern8_01_hstovel_esp.pdf

Strauss, A., y Corbin, J. (2002). *Bases de la investigación cualitativa: Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Medellín: Universidad de Antioquia.

Topete, H., y Amescua, C. (2013). *Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Cuernavaca: Universidad Nacional Autónoma de México.

Torres, Z. G. (2012). *La arquitectura de la vivienda Vernácula*. México: Instituto Politécnico Nacional.

Universidad Autónoma de Yucatán; Universidad Nacional Autónoma de México; Universidad Autónoma Metropolitana; Instituto Nacional de Antropología e Historia; Cooperación Comunitaria; Escuela Nacional de Antropología e Historia; Universidad de Guanajuato. (2024). *Carta sobre el pensamiento filosófico en el “patrimonio” cultural*. Estudio de la filosofía de los pueblos originarios para habitar el territorio. Paisaje cultural, saberes vernaculares y bioculturales (Proyecto CF 2019/51229, CONAHCYT). Recuperado de https://icich.icomos.org/wpcontent/uploads/2024/10/Carta_Pensamiento_en_el_Patrimonio.pdf

Usher, R., y Bryant, I. (1997). *La educación de adultos como teoría, práctica e investigación*. Madrid: Ediciones Morata.

Vizcarra Bordi, I. (2002). *Entre el taco mazahua y el mundo. La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*. México: Gobierno del Estado de México/Universidad Autónoma del Estado de México.



Vizcarra Bordi, I. (Coord). (2020). *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. Ciudad de México: Universidad Autónoma del Estado de Mexico. Recuperado de <https://cdn.biodiversidadla.org/content/download/167261/1240179/file/Volteando%20la%20tortilla%20B-G%25C3%25A9nero%20By%20Bma%25C3%25ADz%20Ben%20Bla%20Ba-limentaci%C3%B3n%20Bactual%20Bde%20BM%C3%A9xico.pdf>

Vizcarra de los Reyes, M. d. (2020). Lecciones para la recuperación de saberes tradicionales: Las tapias de la región de Tepeyahualco, México. *Journal of Traditional Building, Architecture and Urbanism*, (1), 434–446. doi: <https://doi.org/10.51303/jtbau.vi1.369>