

Entorno del Turismo



TURISMO Y GASTRONOMÍA: SOCIEDAD Y HUMANISMO

Volumen 5

Coordinadores

Marcelino Castillo Nechar
Ana Leticia Tamayo Salcedo

Este libro fue positivamente dictaminado conforme a los lineamientos editoriales de la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados

Entorno del Turismo. Turismo y Gastronomía: sociedad y humanismo.
Volumen 5

1a edición 2014

D.R. © Universidad Autónoma del Estado de México
Instituto Literario núm. 100 ote. C.P. 50000, Toluca, México
<http://www.uaemex.mx>

ISBN: 978-607-422-532-7

Impreso y hecho en México
Printed and made in Mexico

Edición: Dirección de Difusión y Promoción de la Investigación y los Estudios Avanzados

El contenido de esta publicación es responsabilidad de los autores.

Queda prohibida la reproducción parcial o total del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización por escrito del editor en términos de la *Ley Federal del Derecho de Autor* y en su caso de los tratados internacionales aplicables.

ÍNDICE

Presentación	IX
TURISMO, INVESTIGACIÓN Y CULTURA	
Los caminos de la investigación turística en la América Latina posmoderna: una recapitulación	
Pável Vladimir Meza Arizmendi, Marcelino Castillo Nechar	15
TURISMO Y SUSTENTABILIDAD	
Turismo rural y acción colectiva. Experiencias divergentes en San Pedro Atlapulco y San Lorenzo Huitzilapan, México	
Carlos Pérez Ramírez, Erika Cruz Coria, Lilia Zizumbo Villarreal	33
Sustentabilidad y turismo en el entorno de un sitio del patrimonio mundial: caso el Tajín	
Francisco Alavez Segura, Rosa María Vaca Espino, Evelyn Hernández Yáñez	49
La reconversión del turismo: de lo convencional a lo socioambiental y sus aproximaciones al ecoturismo	
Walter Daniel Cisneros Mújica, Mónica Pérez Sánchez	65
Caracterización geográfica para la determinación del potencial de turismo de naturaleza, región mazahua	
Rebeca Angélica Serrano Barquín, Rocío del Carmen Serrano Barquín, Jesús Gastón Gutiérrez Cedillo y Graciela Cruz Jiménez	79
DESARROLLO LOCAL	
Ambiente y hotelería: ¿en busca de una mejor relación?	
Elva Esther Vargas Martínez, Lilia Zizumbo Villarreal, Patricia Mercado Salgado, Dorisel Reyes Duarte	101
Patrimonio cultural y competitividad. El simbolismo en la identidad de Colima y su gente	
Irma Magaña Carrillo, Vicente Jiménez Olvera	115

ALIMENTOS, CULTURA Y SOCIEDAD

Los recursos alimenticios del Valle de Toluca en el siglo XIX

Felipe Carlos Viesca González, Verónica Daniela Barrera García,
Héctor Javier Favila Cisneros 127

Dulces típicos mexicanos bajos en calorías

Teresa D. Soto, María de la Concepción Calvo Carrillo,
Ma. Elena Carranco Jáuregui 143

Características físicas y químicas de las carnitas estilo Michoacán: un análisis bibliográfico

José Augusto Aguilar Granados, María de la Concepción Calvo Carrillo 159

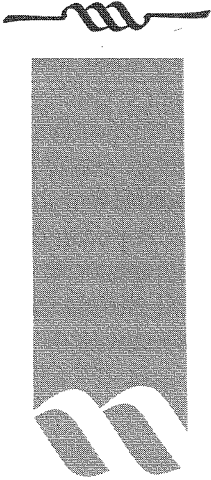
El turismo gastronómico a través de la cocina de los sentidos

Carlos Cardoso Jiménez, Verónica Gutiérrez Conde, Arturo Miranda Osornio 177

TURISMO Y EDUCACIÓN

Currículum universitario en turismo. Integración y movilización de saberes en nuevos escenarios de aprendizaje

Lourdes Medina Cuevas, Lucía Matilde Collado Medina,
Nancy Ortega Martiñón 193



Los recursos alimenticios del Valle de Toluca en el siglo XIX

Felipe Carlos Viesca González¹
Verónica Daniela Barrera García²
Héctor Javier Favila Cisneros³

Introducción

La comida del Valle de Toluca, así como sus ingredientes, técnicas y utensilios, constituyen un patrimonio gastronómico valioso que inició hace miles de años, han dado identidad cultural a la zona; dan cuenta de esto estudios como el de Romero *et al.* (2010). Pocas investigaciones existen sobre la comida de la región en periodos específicos; León (2002) por ejemplo, cubre el periodo de 1750 a 1800, pero poco se conoce sobre los ingredientes y alimentos que se consumían durante el siglo XIX.

En 2010 se festejó el bicentenario de la Independencia de México y el centenario de la Revolución mexicana, por lo cual se consideró oportuno indagar la bibliografía existente para identificar las características del medio físico prevaeciente en el estado de México, y particularmente en el Valle de Toluca, así como los ingredientes vegetales y animales que se empleaban en las cocinas de la época y algunas preparaciones comunes. La información encontrada se resumió y organizó tanto por grupo de alimentos como cronológicamente.

¹ Profesor-Investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Correo electrónico: carvigo_9@hotmail.com

² Profesora-Investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Correo electrónico: danielabarrera_uaem@yahoo.com.mx

³ Profesor-Investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. Correo electrónico: xifavc@hotmail.com

Entorno del turismo. Turismo y Gastronomía: sociedad y humanismo. Volumen 5, coordinado por Marcelino Castillo Nechar y Ana Leticia Tamayo Salcedo, se terminó de imprimir en junio de 2014, en los talleres de Editorial CIGOME, S.A. de C.V., Vialidad Alfredo del Mazo núm. 1524, ex. Hacienda La Magdalena, C.P. 50010, Toluca, México. La edición estuvo a cargo de la Dirección de Difusión y Promoción de la Investigación y los Estudios Avanzados, SIEA-UAEM.

Coordinación editorial: Patricia Vega Villavicencio
Corrección: Guadalupe Álvarez Martínez
Formación: Cristina Mireles Arriaga

El tiraje consta de 300 ejemplares.