

## La conservación y valoración de la riqueza gastronómica mediante el Valor Agregado Comunitario

### The conservation and valuation of gastronomic wealth through Community Value Added

DOI: <http://doi.org/10.5281/zenodo.7410894>

Martín Reyes García  
Universidad Tecnológica de la Mixteca  
mreyesg@mixteco.utm.mx  
<https://orcid.org/0000-0002-3214-9542>

#### Línea de investigación

Ciencias Económicas y Empresariales.

#### Resumen

La riqueza gastronómica del Estado de Oaxaca es reconocida por su amplia variedad de ingredientes y sabores que representan su cultura, sin embargo, la disponibilidad de algunos de sus platillos e ingredientes se han reducido, encontrándose en riesgo de desaparecer. Si un platillo se deja de elaborar o se sustituyen ingredientes por otros distintos, provocan que los sabores, texturas y colores que tradicionalmente los caracterizan se pierdan o modifiquen. La problemática descrita advierte la falta de acciones orientadas a conservar los ingredientes tradicionales que distinguen la riqueza gastronómica del Estado de Oaxaca. La investigación tiene como objetivo exponer el alcance que tiene la subvaloración de los ingredientes tradicionales y resalta la importancia de promover estrategias como el Valor Agregado Comunitario (VAC) para fomentar su valoración, conservación y aprovechamiento, para tal efecto, se llevó a cabo una encuesta a cocineras tradicionales de la Región Mixteca Baja y el resultado permitió identificar ingredientes cuya disponibilidad se ha venido dificultado advirtiendo la prioridad de fomentar su conservación y valoración.

*Palabras claves:* Conservación, Ingredientes, Gastronomía, Valor, Comunitario.

#### Abstract

Abstract: The gastronomic richness of the State of Oaxaca is recognized for its wide variety of ingredients and flavors that represent its culture; however, the availability of some of its dishes and ingredients has been reduced and is at risk of disappearing. If a dish is discontinued or ingredients are replaced by other ingredients, the flavors, textures and colors that traditionally characterized them are lost or modified. The problems described above point to the lack of actions aimed at preserving the traditional ingredients that distinguish the gastronomic richness of the State of Oaxaca. The



research aims to expose the scope of the undervaluation of traditional ingredients and highlights the importance of promoting strategies such as the Community Added Value (VAC) to promote their valuation, conservation and use, for this purpose, a survey was conducted to traditional cooks of the Mixteca Baja Region and the result allowed identifying ingredients whose availability has been hindered, warning of the priority of promoting their conservation and valuation.

*Keywords:* Conservation, Ingredients, Gastronomy, Value, Community.

### Desarrollo del tema

López et al. (2005) mencionan que los ecosistemas forestales albergan la mayor riqueza biológica del planeta y constituyen su principal medio de vida para más de 1200 millones de personas que habitan en los bosques y selvas. El Estado de Oaxaca se caracteriza por su riqueza natural y cultural presente a lo largo de sus 95,364 km<sup>2</sup> de extensión. El Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Oaxaca 2016-2022, señala que la entidad cuenta con la mayor biodiversidad del país y el cuarto con mayor superficie forestal. Por su parte, la Dirección General de Población de Oaxaca (DIGEPO, 2016) menciona que la compleja topografía, geología y climatología presente en el estado, propicia una diversidad de suelos y tipos de vegetación que han generado el hábitat de un alto número de especies de plantas y animales. Asimismo, el artículo 16 de la Constitución Política del Estado de Oaxaca, (2021) reconoce a los pueblos y comunidades indígenas el derecho al disfrute y uso de los recursos naturales localizados en sus territorios, los cuales se advierten en gran magnitud y su disponibilidad ha contribuido a la subsistencia de sus habitantes al utilizarlos para satisfacer sus necesidades.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO,

2021), señala que los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas se apoyan de un rico conocimiento de la estacionalidad de las especies locales empleados como alimentos cultivados y silvestres, favoreciendo la seguridad alimentaria durante todo el año, especialmente en temporada de escasez. La disponibilidad de la biodiversidad forma parte de los medios de vida de los habitantes del Estado de Oaxaca, pues tradicionalmente se han empleado como una fuente de alimento accesible y barata al emplearlos como ingredientes principales en diferentes platillos que conforman su riqueza gastronómica y fomentan la identidad cultural de manera sostenible al obtenerse de modo extensivo.

Para Mora (2020) la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades; un rasgo de identidad que se refleja a través del cultivo; los productos y platos típicos, o las formas de servir. Por lo tanto, la riqueza natural y cultural del Estado de Oaxaca se manifiesta en su diversidad gastronómica y se refleja en el modo de vida, las costumbres y la identidad de los pueblos, de tal manera que los recursos que dispone un territorio determinan su variedad y riqueza culinaria. Por su parte Armendáriz (2013) señala que la cocina es el elemento cultural que mejor define a un pueblo, a sus recursos, entorno, costumbres y a sus influencias externas, pues constituyen los elementos que forman las bases de una cocina.

*Los recursos.* Incluye pesca, ganadería y agricultura como actividades productivas que generan la materia prima base de una cocina. *El entorno.* La situación geográfica, su orografía, sus costas y su clima, como elementos que condicionan los recursos y las necesidades nutritivas de sus habitantes. *Las costumbres y hábitos sociales.* Las fies-



tas, celebraciones religiosas y otros acontecimientos de carácter lúdico o festivo que generan platillos propios para la ocasión y forman parte de la cultura popular. *Influencia externa*. Aportaciones técnicas, productos y tradiciones que se adoptan en otras cocinas y con el tiempo, quedan arraigadas.

El censo de población y vivienda del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI, s. f.) señala que la entidad oaxaqueña está integrada por 570 municipios albergando un total de 10,523 localidades rurales y 200 localidades urbanas y en todas ellas se celebra al menos una vez al año una festividad religiosa que motiva la preparación de platillos especiales para la ocasión y demanda la disponibilidad de ingredientes tradicionales, así como la participación comunitaria para llevar a cabo los procesos que dan textura, color, olor y cocción a los diversos platillos arraigados en cada población, reafirmando su cultura e identidad social. Sin embargo, actualmente varios de los ingredientes empleados se encuentran en una situación de riesgo que amenaza su permanencia en la dieta de la población.

La FAO (2021) señala que se han observado importantes cambios dietéticos en las poblaciones indígenas a medida que experimentan cambios socioeconómicos, culturales y ecológicos asociados a la globalización y la modernización. La agricultura comercial ha erosionado, en muchos lugares, las culturas alimentarias tradicionales. De igual modo, los cultivos de alto rendimiento y la agricultura de monocultivo han sustituido la diversidad de alimentos de los pueblos indígenas y los métodos agrícolas industriales y de altos insumos han provocado la degradación de los ecosistemas locales.

El presente trabajo sugiere desarrollar futuras investigaciones que aborden el impacto que ha generado la transición dietética como resultado de los cambios en los hábitos y preferencias de consumo de la pobla-

ción rural. Al momento, esta investigación identificó una subvaloración de los platillos e ingredientes tradicionales propiciada por una fuerte influencia externa que ha cambiado los hábitos y preferencias de consumo. Pollan (2008) señala que en las últimas décadas la democratización del consumo y la abundancia de alimentos en los países altamente industrializados han fomentado el consumo excesivo y hábitos alimentarios poco saludables que se traducen en una preferencia por productos ricos en grasas saturadas o hidrogenadas y en azúcar en detrimento de los cereales integrales, las verduras frescas y las frutas. Además las técnicas industriales como el refinado, la hidrogenación y la conservación han dado lugar a alimentos altamente procesados que emplean exceso de aditivos generando alimentos altamente organolépticos cuyos componentes no siempre son naturales, carentes de ingredientes esenciales como vitaminas, minerales y fibras. Por su parte Voinea (2013) agrega que también se han generado alimentos industriales con sabores, colores, aromas y texturas artificiales que han favoreciendo la aparición de las enfermedades no transmisibles.

Ante tal panorama, diversas investigaciones proponen la teoría salutogénica para fomentar una alimentación saludable. Para Rivera (2018) la teoría salutogénica promueve la consolidación de los hábitos alimenticios y estilos de vida saludables de forma sistémica y ordenada favoreciendo una relación entre la alimentación sana y actitudes positivas como los componentes básicos en la promoción de la salud, además de fomentar el bienestar integral y seguridad alimentaria de cada integrante de una familia. Otro factor identificado y que explica la subvaloración de los platillos tradicionales radica en los múltiples beneficios que presentan los alimentos procesados debido a que su preparación implica menor inversión de tiempo, mayor disponibilidad, accesibilidad, facilidad y menor costo constituyendo



las principales ventajas que han fomentado el crecimiento de su demanda y modificado los hábitos y preferencias de consumo. La subvaloración de la cocina tradicional oaxaqueña ha provocado que algunos de sus ingredientes se encuentren en un estado de abandono, descuido, mal manejo o en riesgo de desaparecer.

Para identificar algunos de los ingredientes cuya disponibilidad constituye una mayor dificultad, se aplicó una encuesta estructurada a nueve cocineras tradicionales del Municipio de Huajuapán de León, Oaxaca empleando el muestreo no probabilístico de bola de nieve. Los resultados permitieron identificar al tomate cereza, el chile loco, el gusano de pirul y los charales como los ingredientes tradicionales cuya disponibilidad se ubica en una situación de riesgo. Sin embargo, los ingredientes identificados tienen la ventaja de ser endémicos de la región, incrementando la posibilidad de recuperar y ampliar su disponibilidad debido a que el entorno les brinda las condiciones necesarias para su producción. Otro factor a considerar es que muchas de las recetas de los platillos tradicionales permanecen en el conocimiento de la población mayor y con el paso del tiempo se va perdiendo por la ausencia de registros que eviten el menoscabo de la riqueza gastronómica.

El panorama descrito motiva la aplicación del Valor Agregado Comunitario (VAC), Reyes (2018) lo define como la capacidad que posee una población de incorporar sus recursos naturales o culturales para el desarrollo de alguna actividad productiva basada en su manejo sustentable y significando un beneficio que impulse su desarrollo económico y social. En ese sentido, Herrera (2013) menciona que los elementos determinantes de un desarrollo rural con enfoque territorial va más allá de la perspectiva geográfica, o de la exclusiva planeación regional, ya que el nuevo concepto de desarrollo rural territorial asume que el territorio no solo

se compone de factores económicos, naturales y políticos de la vida social, sino que en la relación entre sociedad y naturaleza se encuentra la principal herramienta para el análisis de los fenómenos situados en un espacio socioterritorial determinado. Por tal motivo, el objetivo del VAC es cambiar la perspectiva de la disponibilidad de los ingredientes tradicionales a fin de promover acciones orientadas a su rescate, aprovechamiento, valorización y conservación de los recursos naturales de donde provienen los ingredientes que otorgan diversidad y riqueza a la gastronomía oaxaqueña.

### Conclusiones

La subvaloración de los ingredientes tradicionales identificados en la investigación afecta a la diversidad de la gastronomía oaxaqueña. Si la población no valora sus recursos naturales de donde provienen los ingredientes, su disponibilidad se pondrá en riesgo debido a la falta de acciones orientadas a garantizar su cuidado y preservación.

Por tal motivo, la investigación propone al VAC como la estrategia para incentivar su valoración, conservación y aprovechamiento sostenible y en la medida que los habitantes la promuevan, añadirán valor a su comunidad y constituirá un factor que impulse su diferenciación y especialización en aquella actividad que desarrollen como lo ha sido la preparación de platillos tradicionales cuyo proceso necesariamente va a significar valorar, cultivar, desarrollar y preservar sus ingredientes a fin de generar y aprovechar su potencial económico y social.

Además, la investigación identificó que el número de cocineras tradicionales es limitado por tal motivo es urgente implementar mecanismos que recopilen sus conocimientos y saberes culinarios para disponer de un registro de los ingredientes y procesos que conforman la diversidad de platillos a fin de preservar la riqueza gastronómica del Estado de Oaxaca.



## Referencias

- Armendáriz, J. (2013). *Gastronomía y nutrición*. Paraninfo.
- DIGEPO. (2016). *Medio ambiente en Oaxaca*. Dirección General de Población de Oaxaca. <https://bit.ly/2A72eXL>
- FAO. (2021). *Libro blanco/Wiphala sobre sistemas alimentarios de los pueblos indígenas*. <https://bit.ly/3rWfIXc>
- Gobierno del Estado de Oaxaca. (2016). Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Oaxaca 2016-2022. <https://bit.ly/2SIQWYK>
- Herrera, F. (2013, primer semestre). Enfoques y políticas del desarrollo rural en México. Una revisión de su construcción institucional. *Gestión y Política Pública*, 22(1), 131-159. <https://bit.ly/3EAPc6u>
- Honorable Congreso del Estado de Oaxaca. (2021). *Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca* [Última reforma publicada en el periódico oficial, 18 de septiembre de 2021]. <https://bit.ly/3CWcsKZ>
- INEGI. (s.f.). Información de México para niños. Información por entidad: Oaxaca. INEGI. <https://bit.ly/3CI0TXt>
- López, C., Chanfón, S., & Segura, G. (Eds.) (2005). *La riqueza de los bosques mexicanos: más allá de la madera: Experiencias de comunidades rurales*. CIFOR. <https://bit.ly/2CpnQzu>
- Mora, J. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. En *Gastronomía, patrimonio cultural* (pp. 28-49). Fundación Universitaria San Mateo. <https://bit.ly/3CXGyxq>
- Pollan, M. (2008, January 1). *In the Defense of Food. A Gourmand Manifesto*. House of Guides.
- Reyes, M. (2018, mayo-agosto). El valor agregado comunitario, una estrategia para evitar el desperdicio de la riqueza natural en el estado de Oaxaca. *Temas de Ciencia y Tecnología*, 22(65), 13-19. <https://bit.ly/3CFAbim>
- Rivera, E. (2018). Camino salutogénico: estilos de vida saludable. *Revista digital de postgrado*, 8(1), 1-6. <https://bit.ly/3esplmD>
- Voinea, L. (2013). *Food Quality and Security. Reorientations in the Food Behavior of the Modern Consumer*. A.S.E.

## Referencia

- Reyes, M. (2022, 30 de noviembre). La conservación y valoración de la riqueza gastronómica mediante el Valor Agregado Comunitario [Ponencia]. En L. Navarrete-Zavala (Ed.), *PROCEEDINGS. Primer Congreso Internacional Multidisciplinario "Ciencia, Tecnología e Innovación: Una mirada multidisciplinaria a los desafíos globales de la Agenda 2030"* (En línea), (pp. 113-117). Manglar Editores. <http://doi.org/10.5281/zenodo.7410894>

## Reference

- Reyes, M. (2022, November 30). The conservation and valuation of gastronomic wealth through Community Value Added [Presentation]. In L. Navarrete-Zavala (Ed.), *PROCEEDINGS Primer Congreso Internacional Multidisciplinario "Ciencia, Tecnología e Innovación: Una mirada multidisciplinaria a los desafíos globales de la Agenda 2030"* (Online), (pp. 113-117). Manglar Editores. <http://doi.org/10.5281/zenodo.7410894>

## Citación en el texto / In-Text Citation

Reyes (2022)  
(Reyes, 2022)

