

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v5i5.2603>

Cocineras tradicionales, guardianas de la identidad gastronómica en el sur de México

Traditional cooks, guardians of the gastronomic identity in the south
Mexico

Aurora Kristell Frías López

aurora.frias@ujat.mx

<https://orcid.org/0000-0003-1753-5805>

Universidad Juárez Autónoma de Tabasco

Villahermosa – México

Delfín Romero Tapia

delfin.romero@ujat.mx

<https://orcid.org/0000-0001-9524-8700>

Universidad Juárez Autónoma de Tabasco

Villahermosa – México

Artículo recibido: 22 de agosto de 2024. Aceptado para publicación: 05 de septiembre de 2024.
Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen

Esta investigación tiene como objetivo analizar los aportes que las cocineras tradicionales de Tabasco hacen a la identidad gastronómica y cultural local. Es un estudio cualitativo de corte transversal y de alcance exploratorio descriptivo. La técnica utilizada fue la historia de vida. La unidad de análisis fueron cuatro cocineras de la agrupación Cocineras tradicionales de Tabasco A.C., elegidas como integrantes del colectivo. El respaldo teórico se basa en la teoría de las representaciones sociales la cual suma las significaciones individuales para obtener una representación colectiva. Entre los hallazgos está que las féminas son las que tienen el sentido de preservación de los platillos heredados por sus antecesoras, como madres y abuelas, porque cada receta debe ser ejecutada con el mayor apego de la enseñanza dada. También se asumen como las guardianas de esta tradición culinaria, por lo cual deben ejercer dicha función, llevarla a la práctica para que así contribuyan a la identidad gastronómica y cultural de su lugar de origen. Se sugiere que haya vínculos mayores entre las cocineras tradicionales. Entre las líneas pendientes de esta investigación está la continuidad del estudio con más historias de vida y la recolección de recetas, así como de las prácticas cotidianas que ejercen dichas mujeres.

Palabras clave: gastronomía, patrimonio, mujeres, cocineras tradicionales

Abstract

This research aims to analyze the contributions that the traditional cooks of Tabasco make to the local gastronomic and cultural identity. It is a qualitative cross-sectional study with a descriptive exploratory scope. The technique used was life history. The unit of analysis was four cooks from the group Traditional Cooks of Tabasco A.C., chosen as members of the collective. The theoretical support is based on the theory of social representations which adds individual meanings to obtain a collective representation. Among the findings is that women are the ones who have the sense of preserving the dishes inherited from their ancestors, such as mothers and grandmothers, because each recipe must be executed with the greatest adherence to the teaching given. They also assume themselves as the

guardians of this culinary tradition, which is why they must exercise this function, put it into practice so that they contribute to the gastronomic and cultural identity of their place of origin. It is suggested that there are greater links between traditional cooks. Among the pending lines of this research is the continuity of the study with more life stories and the collection of recipes, as well as the daily practices carried out by these women.

Keywords: gastronomy, heritage, women, traditional cooks

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicado en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons.



Cómo citar: Frías López, A. K., & Romero Tapia, D. (2024). Cocineras tradicionales, guardianas de la identidad gastronómica en el sur de México. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 5 (5), 228 – 236. <https://doi.org/10.56712/latam.v5i5.2603>

INTRODUCCIÓN

La comida forma parte esencial en la vida de todos los individuos, no solo a través de su función primaria, la alimentación, sino también en su relación entre los grupos sociales, para cimentar sus usos y costumbres, que se transmiten de generación a generación, como es la forma de conservar, preparar y consumir los alimentos (Chapa, 2013). En México la cultura gastronómica a lo largo de los siglos ha tenido diversos procesos de transformación, en ésta se ve la base de los pueblos originarios, los matices virreinales y la influencia culinaria de las personas que han migrado al país a lo largo de la historia (La tiendita del campo, 2021). Una historia culinaria sustentada en un enorme mosaico gastronómico a lo largo y ancho de la República Mexicana, lleno de tradiciones, vínculos identitarios, de cohesión social y poder económico. (Mendoza, López y Serrano, 2021, p. 58)

La gastronomía mexicana fue reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, de acuerdo con la resolución aprobada el 16 de noviembre de 2010, y es considerada como un modelo cultural completo que comprende:

Actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares (UNESCO, 2006).

Entre sus características está la de sus guisos, olores, ritos y prácticas desarrolladas en la preparación y consumo de alimentos; la comida manifiesta los antecedentes de una entidad o de una comunidad, en sí, porque ahí se las costumbres y tradiciones ligadas a la naturaleza de la región, (Centurión, Espinosa, Baeza y García, 2021). Para García-Molano (2019) una comunidad declara su cultura a través de los saberes, de las costumbres, también de los rituales y reglas, mencionados en su vida diaria de alimentación, de fiestas y celebraciones.

El estado de Tabasco, por su condición geográfica, hace que la tierra no sólo sea rica en vegetación tropical, sino también significativamente abundante en cuanto a producción agrícola y pesquera. Una tierra que permitió que construir las bases de tradiciones, prácticas, habilidades y el aprovechamiento de sus recursos naturales en las cocinas locales; dando paso a un menú gastronómico que es “herencia de la cocina prehispánica y la generada del encuentro cultural en la conquista” (Carrillo, May, & Mazón, 2019, p.8); una influencia española que se “manifiesta en un conjunto de costumbres que combinan las creencias cristianas con persistentes elementos tradicionales que identifican a los antiguos mayas y sus descendientes, los chontales” (Chapa, 2013). De esta fusión cultural surgieron diversos platillos, que implican un conocimiento “profundo de los recursos naturales, la continuidad de prácticas culturales para conservar olores, sabores, texturas en alimentos y acompañados de creencias que permiten en ocasiones la protección de la naturaleza, en muchos grupos indígenas” (Carrillo, May y Mazón, 2019, p.8).

Con estos se edifica una identidad alimentaria que no solo es parte de “una fiesta o un ritual considerado emblemático” (Centurión, Espinosa, Baeza, & García, 2021, p. 17), sino de la cotidianidad del tabasqueño. Es una gastronomía que se encuentra en las mesas de los hogares, restaurantes, fondas, mercados y celebraciones como bodas, bautizos e, inclusive, celebraciones escolares. Así, la amplia gastronomía tabasqueña, fusión de tierra y agua, tiene su arraigo e identidad representativa; posee técnicas propias “–junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes–, que las comunidades y los grupos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural” (Secretaría de Turismo, 2018, p.3). Dicho patrimonio debe ser protegido y preservado para las próximas generaciones, por lo que es importante que en la conciencia colectiva de una comunidad sea

entendido “como cosas heredadas, objetos materiales o saberes que se han transmitido por generaciones” (García-Molano, 2019, p.17). Es también considerado un legado intangible con la necesidad de preservarlo:

El patrimonio gastronómico es un legado intangible que requiere de estrategias puntuales para preservarlo, por la mezcla de valores que contiene, los conocimientos y una historia local, así como los legados verbales de generación a generación, y dentro de los tangibles, los ingredientes que se emplean para la elaboración de platillos emblemáticos, el conocimiento de condiciones medio ambientales para valorar las condiciones de cultivos y colecta de ingredientes, las maneras de almacenaje y preparación de ingredientes posterior al tratamiento de conservación, son legados únicos o de cierta forma híbridos de cada región por los conocimientos de cada sociedad. (Mendoza, López y Serrano, 2021, p.55).

Tabasco, como muchos otros estados, se ha enfrentado a una lucha continua en pro de proteger su legado culinario, una lucha derivada de una sobreexplotación de sus campos, problemas ambientales, pérdida de biodiversidad, que incluso han cambiado las recetas de la dieta del tabasqueño, como es el consumo de la tortuga en sus diferentes guisos. A estos factores se le suma “la gran presión que sufre la gastronomía tradicional debido a la industrialización de los alimentos a nivel global” (Mendoza et al, 2021, p. 58) con ello la comida rápida ha inundado las plazas y comercios.

Por lo que para preservar la cultura gastronómica de una entidad es necesario la intervención y puesta en marcha de proyectos que generen la conservación del patrimonio gastronómico. Pero solo la intervención de las personas que forman los núcleos sociales será capaz de lograrlo, con el firme objetivo de transmitir a las nuevas generaciones el legado del saber adquirido de sus ancestros.

En ese sentido, las cocinas tradicionales, como parte de la gastronomía mexicana, constituyen una de las prácticas culturales más importantes de la identidad de una colectividad, reflejo de procesos sociales e históricos del territorio en donde se expresa, así como de la relación de sus miembros con su entorno físico (Secretaría de Turismo, 2018, p.3).

En noviembre de 2010, la gastronomía mexicana no solo puso en alto el nombre de México al formar parte de la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, sino también el de las cocineras tradicionales del Estado de Michoacán, a través del Conservatorio de la cultura gastronómica mexicana que está conformado por colectivos de cocineras y otros practicantes de diversos estados de la república, “cuyo objetivo central es la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana” (CCGM, s.f.).

DESARROLLO

Las cocineras tradicionales adquieren más allá de una visibilidad, una responsabilidad de proteger la cocina tradicional. “Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local” ((UNESCO, 2006, p.1)

Se entiende como cocinera tradicional a la mujer portadora de conocimiento sobre la comida desde su preparación hasta el proceso en el que se aprendió en el pasado.

Aquella persona portadora de una cosmovisión ancestral, reconocida por su comunidad por conocer, conservar y saber elaborar alimentos que son parte de la cocina cotidiana y ceremonial que le ha sido heredada de generación en generación; a partir de platillos elaborados con productos originarios de su

localidad, aprovechando los ingredientes disponibles en su entorno, en sincronía y gran apego con las temporalidades, los rituales y expresiones de su cultura. (Aceves, Bonilla y Portilla, 2018, p.9).

Las mujeres cocineras que además son reconocidas "(...) por organizaciones gubernamentales de fomento turístico y cultural para la promoción del patrimonio gastronómico a través de sus tradiciones locales" (Mendoza et al, 2021, p.53). Su cocina contempla los rituales y tradiciones vinculadas a sus platillos preservando una identidad cultural fruto de las prácticas alimentarias y culinarias que tiene su origen con los recursos naturales comestibles, fruto de su propia tierra, sus formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación comprenden los saberes culinarios, las costumbres y los rituales de una comunidad. (Centurión et al, 2021, p. 5).

Este espacio del fogón, la leña y los alimentos se vuelve centro de comunicación, una escuela viva de transmisión de conocimiento y de tradición, para ellas, poseer estos elementos en su contexto representa la plenitud y el éxito de su familia ancestral reflejado tangiblemente, es decir:

La cocina tradicional refleja la historia social y familiar y no es ajena a los cambios que surgen en el ámbito social, político y económico de la misma. La cocina es espacio donde se transmiten estéticas particulares y la relación de estas prácticas culinarias con la cosmovisión, la salud, festividades familiares o comunitarias y celebraciones rituales o religiosas. (García-Molano, 2019, p.18).

En este sentido, el impulso dado a las cocineras tradicionales ha sido vital, su visualización en diversos campos ya sea como embajadoras culinarias de un estado o con su presencia en redes sociales, ha permitido que la cocina tradicional esté más viva, se preserve y se mantenga presente, no solo en el consumo del tabasqueño, sino en el nacional e internacional, a través de los restaurantes gourmet, las fondas, el mercado o en un puesto en una localidad del estado de Tabasco.

La comida tradicional tabasqueña, como patrimonio intangible, debe ser protegida día a día, porque conlleva no sólo "productos autóctonos, sino también una cosmovisión muy particular" (Mendoza et al, 2021, p.92). Es una fusión de los productos de la tierra tabasqueña y las manos de las cocineras que mezclan, que trituran en metates y molcajetes; mujeres que seleccionan la mejor leña para que el fogón arda al preparar sus guisos, e invada con su delicioso aroma las chozas de guano; un espacio donde lo eléctrico, lo moderno no está; solo la experiencia para moler el grano de maíz o el cacao; para asar o sofreír. Este espacio de culto a la cocina permite a las cocineras tradicionales entrar en conexión directa con la gente del campo, la que siembra y cosecha la materia prima de la cocina tabasqueña. El rescate de la cocina tradicional tabasqueña significa el rescate del campo e identidad gastronómica de su pueblo.

En Tabasco, a partir de esta distinción de la UNESCO (2006) a la comida mexicana, las cocineras tradicionales han tenido reconocimiento por la labor y la función que ejercen. En el 2022, cuatro mujeres tabasqueñas fueron evaluadas por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México para obtener la certificación de cocineras tradicionales tras un curso de Capacitación en el tema de la Cocina Tradicional Mexicana con técnicas de curado de utensilios, los tipos de chiles y la elaboración de los platillos también cursaron el taller de Manejo Higiénico de Alimentos en base a la NOM 251 SSA1 2009 como estructura de las buenas prácticas dentro del proceso de elaboración de Alimentos y Bebidas.

Esta certificación se basó en el Estándar de Competencia EC1084 "Preparación de la Gastronomía Mexicana Popular y Tradicional" que forma parte del proyecto de alcance nacional para Certificar a las Cocineras Tradicionales a iniciativa de la Asociación Mexicana de Mujeres Empresarias. En el proceso local participaron las instituciones civiles locales Clúster Energético de Tabasco y la Asociación Mexicana de Mujeres Empresarias Capítulo Villahermosa. (Rubio, 2022).

Fue así que decidieron unirse, las cuatro mujeres, formando el colectivo Cocineras Tradicionales de Tabasco AC con la finalidad de fortalecerse como impulsoras de la comida local y de la cultura y también para motivar a las demás mujeres que se dedican a la cocina y que preparan platillos típicos de Tabasco.

Las representaciones sociales, señala Jodelet (1986), forman modalidades de pensamiento práctico dirigidos hacia la comunicación, la comprensión y el dominio del entorno social, material e ideal. "El acto de pensamiento por medio del cual un sujeto se relaciona con un objeto". (Jodelet, 1986, p.475).

La representación que elabora un grupo sobre lo que debe llevar a cabo, define objetivos y procedimientos específicos para sus miembros. (...) la elaboración por parte de una colectividad, bajo inducción social, de una concepción de la tarea que no toma en consideración la realidad de su estructura funcional. Esta representación incide directamente sobre el comportamiento social y la organización del grupo y llega a modificar el propio funcionamiento cognitivo. (Jodelet, 1986, p. 470).

La importancia de las agrupaciones en materia de significaciones y representaciones se debe a que, por medio de la colectividad, se permite ampliar el contenido de los pensamientos individuales para conjuntarlos y volverlos mayor dimensión e importancia para la comunidad, que no es más que el espacio y las personas donde vive el sujeto.

METODOLOGÍA

Es un estudio del método cualitativo de corte transversal y de alcance exploratorio descriptivo. Se utiliza la teoría de las representaciones sociales de Jodelet (1986). La técnica utilizada fue la historia de vida. La unidad de análisis fueron cuatro cocineras certificadas de la agrupación Cocineras tradicionales de Tabasco AC.

RESULTADOS

Para identificar las representaciones sociales de las cocineras tradicionales de Tabasco como agrupación se construyeron tres categorías, la de legado familiar ancestral, Ensamblajes de ingredientes y recetas y la de Significaciones.

Acerca de la categoría Legado familiar ancestral se refiere al patrimonio del conocimiento sobre la preparación de los platillos es un factor elemental en los parámetros de la cocina tradicional mexicana. En ello se basa su catalogación que la diferencia de otro tipo de gastronomía. En las entrevistas se identificó que, a partir del modelo de Representaciones sociales, el núcleo es el conocimiento que tuvieron directamente de otra fémina, que fue la madre o la abuela, fungiendo como el elemento de transición de dicha información. La familia conforma el bastión de la preservación de la cocina de Tabasco, a partir de las percepciones de las informantes.

En relación a la categoría Ensamblajes de ingredientes y recetas se vincula al proceso de organizar y aplicar el conocimiento sobre la cocina, la manera en que poseen y ejecutan las recetas para que finalmente pueda disfrutarse en la mesa. Se identifica que la representación social de las entrevistadas es que hacer un platillo tabasqueño tradicional es una obra artesanal que las satisface. La dinámica de aplicar la receta y una vez elaborada que sea consumida representa la garantía de que sí fue acertado el haber obtenido ese conocimiento de sus familias.

La categoría de Significaciones se refiere a lo que representa para las informantes contar con este conocimiento, dominio de recetas propias de Tabasco y poder compartirla con un mayor número de personas. Coinciden que es una responsabilidad tener esta certificación porque tienen que cuidar cada una de las recetas tradicionales de Tabasco. Se identificó además que ellas como colectivo asumen

su rol como guardianas de la cocina tradicional que a su vez fortalece la identidad gastronómica y cultural de la población ubicada en el sureste de México. Pertenecer a ese grupo es para ellas la posibilidad de hacer proyectos que impacten en la promoción, difusión y fortalecimiento a la gastronomía mexicana.

DISCUSIÓN

En las mujeres entrevistadas, en la categoría Legado familiar, el núcleo de las representaciones del conocimiento adquirido sobre la cocina es la madre o la abuela quien fungió como la transmisora de su legado. La familia juega la función de transmisora del conocimiento gastronómico. Principalmente la mujer: la madre y la abuela.

Las cocineras tradicionales de Tabasco coinciden en que su aprendizaje se debió a una imposición de su madre o abuela desde temprana edad (promedio de 6 años, respectivamente) para que pudieran casarse y saber atender el hogar, sin embargo, actualmente lo agradecen porque les dio la oportunidad de conocer la preparación original de platillos propios de Tabasco, hoy considerados tradicionales.

Pues la verdad a mí no me gustaba mucho la cocina, pero no me pidieron permiso desde que yo tengo uso de razón, las mamás antiguamente, desde que ya podías ser útil te mandan primero a lavar trastes a cosas que no fueran peligrosas a barrer, no sé quizá desde mis 6, 7 años más o menos ya yo iba preparando por qué mi mamá, nos tenía de pásame esto, pásame esto, ya estaba yo de pinche pues ahí ayudando a mi mamá en la cocina, esté realmente, literalmente joven, y pues luego me mandaban como por ejemplo vacaciones, ya venían vacaciones, nos mandaban con las abuelas. (Informante 1, entrevista personal, 23 de julio de 2023)

Son las mujeres más longevas las que permiten que el conocimiento de las recetas pueda transmitirse y esto es muy valioso para las mujeres en análisis, también es un compromiso moral que las motiva a no dejar tal actividad. Sobre esto señala.

Para mí, mi mamá fue importante porque ella desde niña me enseñaba y cuando venía de la escuela yo iba a la cocina para ver y ayudar, como mi abuelita vivía cerca también iba a ver y ayudarla. Siempre me gustaba ayudarlas, no lo veía como algo que me molestaba sino me gustaba porque aprendía y ya ves ahora lo hago. (Informante 1, entrevista personal, 23 de julio de 2023)

Por lo que se puede identificar que el aprendizaje fue paulatino a medida que fueron creciendo y adquiriendo madurez para formar su propia familia comprobaron que podían hacer uso de todo este aprendizaje para contribuir al gasto familiar.

La categoría de ensamblajes de ingredientes y recetas se refiere a la forma en que sistematizan su conocimiento sobre la cocina y lo ejecutan hasta que llega al consumo de las personas. La cocina tradicional tiene su valor simbólico cultural por el ensamblaje de ingredientes: recetas, prácticas, técnicas y tecnologías empleados para la preparación de la comida y de la etiqueta para su consumo. La preparación de un platillo tradicional es una obra artesanal.

Saber cocinar me siento muy bendecida, y si cocinas bien pues, tienes esa aceptación de las personas que les gusta tu platillo. Me gusta ver degustar a las personas lo que elaboró con la bendición de las manos, de mi madre que nos enseñó a cocinar.

El ingrediente importante en un platillo mexicano es el amor que le agregamos a nuestro platillo, sin amor no podemos tener nada, dicen que la conquista entra por la boca, entonces, que mejor que disfrutarlo con un platillo típico tabasqueño. (Informante 3, entrevista personal, 9 de mayo de 2024)

La categoría de Significaciones encierra las representaciones que tienen estas cocineras integrantes de un colectivo acerca de su función como tal en el proceso de la construcción de la identidad cultural de todo un estado. También se conoce como ellas valoran su labor como guardianas de la tradición.

Pertenecer a una agrupación significa que pueden pensar en proyectos que impacten para beneficiar a la gastronomía de Tabasco. Todas ellas, de manera individual o bien en grupo, han participado en actividades de promoción y ejecución de platillos en otros estados incluso fuera de México. Jodelet (1986) dice que las representaciones sociales se dan con mayor énfasis y alcance cuando se agrupan de manera formal, ya que de esta manera se amplía el contenido de los pensamientos individuales para conjuntarlos y volverlos mayor dimensión e importancia para la comunidad en la que se desenvuelve cotidianamente el sujeto.

La cocina de Tabasco se caracteriza por tener alimentos endémicos. Esto le da un valor cultural natural porque se consume lo que se cosecha de la tierra. Para las cocineras analizadas los platillos que cocinan significan una aportación a la identidad cultural de Tabasco a través de los sabores.

La comida tabasqueña es muy valiosa porque permite compartir los olores y sabores de las verduras y animales como el pato, los mariscos, el pejelagarto. Disfruto cuando la gente viene y me dice que le pareció sabrosa, eso es muy bueno y me motiva. También de otros lados vienen, prueban y dicen que la tabasqueña es la mejor de México por la sazón (sic) de Tabasco. (Informante 2, entrevista personal, 12 de junio de 2023)

Entre las limitaciones de esta investigación fue darles seguimiento a las dinámicas que como cocineras tienen a lo largo del año, ya que realizan actividades en conjunto con el fin de promover la cocina tradicional. Otra limitación es que los actores sociales en estudio se eligieron por el perfil de la certificación, podría extenderse a otras que no cuentan con este documento pero que sí trabajan hacia el mismo fin.

Se sugiere que haya vínculos mayores entre las cocineras tradicionales. Entre las líneas pendientes de esta investigación está la continuidad del estudio con más historias de vida y la recolección de recetas, así como de las prácticas cotidianas que ejercen dichas mujeres.

CONCLUSIÓN

El colectivo Cocineras tradicionales de Tabasco AC cuenta con un reconocimiento nacional (certificación) que las hace sentirse motivadas elevando su entusiasmo por seguir preservando los platillos tradicionales de la entidad.

Las féminas son las que tienen el sentido de preservación de los platillos heredados por sus antecesoras como madres y abuelas porque cada receta debe ser ejecutada con el mayor apego de la enseñanza dada.

También se asumen como las guardianas de esta tradición culinaria por lo cual deben ejercerlo, llevarlo a la práctica para que así contribuyan a la identidad gastronómica y cultural de su lugar de origen.

El valor simbólico de la comida tradicional de Tabasco para las cocineras entrevistadas reside en la vinculación que genera el platillo con la naturaleza, por medio de las frutas y verduras, así como los animales domésticos para consumo. Para ellas representa historia, el pasado y presente.

REFERENCIAS

Alejandro, Blanca. Tiene Tabasco Cocineras Tradicionales Certificadas. Diario Presente. 21 de octubre de 2022. Versión en línea. Recuperado el 4 de septiembre de 2023.

<https://www.diariopresente.mx/tabasco/tabasco-de-manera-historica-certifica-a-cocineras/358098>

CCGM. (s.f.). Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. Recuperado el 2 febrero de 2023, de <https://www.ccgmx.com/es/quienes-somos/>

CCGM. (s.f.). Expediente cocina mexicana. Recuperado el febrero de 2023, de UNESCO: FORMATO DE NOMINACIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN EN LA LISTA REPRESENTATIVA: <https://www.ccgmx.com/es/expediente-cocina-mexicana/>

Chapa, M. (2013). El sabor del edén. Editorial INK.

Carrillo, J., May, E., & Mazón, S. (2019). Patrimonio biocultural de Tabasco: elaboración de platillos tradicionales en comunidades indígenas. *Revista de Sociología Contemporánea*, 7-15.

Centurión, D., Espinosa, J., Baeza, L., & García, J. (2021). Comidas y bebidas en celebraciones y ritos como rasgo de identidad cultural tabasqueña. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 2-28.

Acevedo, M., López, A., & Serrano, C. (2021). Discusión de la belleza de lo intangible a través de la valoración estética a la gastronomía tradicional. En R. Hernández, A. F. López, & C. Guzmán, *GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO Estética de lo intangible* (págs. 47-104). Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.

Jodelet, D. (1986). La representación social: fenómenos, concepto y teoría. *Psicología Social II. Pensamiento y vida social. Psicología social y problemas sociales* Publisher: Paidós


https://www.researchgate.net/publication/327013694_La_representacion_social_fenomenos_concepto_y_teoría

García-Molano, O. (2019). Cocinas tradicionales en declive: riesgo para el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria en Guayará. *Revista de Antropología y Sociología: VIRAJES*, 15-38.

Rubio, Joel. Tabasco cuenta con cocineras tradicionales certificadas. Periódico Novedades de Tabasco. 23 de octubre de 2022. Versión en línea. <https://novedadesdetabasco.com.mx/2022/10/23/tabasco-cuenta-con-cocineras-tradicionales-certificadas/>

Secretaría de Turismo. (2018). Política Nacional Gastronómica 2015-2018.

UNESCO. (2006). La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Recuperado el febrero de 2023, de UNESCO, Patrimonio cultural inmaterial: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Todo el contenido de **LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades**, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) .