

CAPÍTULO III

COCINA TRADICIONAL DE LA ZONA DE XOCHIMILCO PARA UN TURISMO RURAL EN LA CIUDAD DE MÉXICO

<https://doi.org/10.47212/tendencias2025vol.xxviii.4>

Vera Delgado Fuentes

Licenciada en Relaciones Comerciales, Instituto Politécnico Nacional. Ciudad de México. E-mail: vdelgadof2400@alumno.com.mx. ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-3146-0921>

Jerónimo Ramos Sáenz Pardo

Doctor en Economía Aplicada, University of Minnesota. Docente Investigador del Instituto Politécnico Nacional. Ciudad de México, México. E-mail: jramoss@ipn.mx. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-6650-0951>

Víctor Ramon Oliva Aguilar

Doctor en Geografía, Universidad Nacional Autónoma de México. Docente Investigador del Instituto Politécnico Nacional. Ciudad de México, México. E-mail: voliva@ipn.mx ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-5081-6441>

María Magdalena Maldonado Avalos

Maestra en Administración, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. Docente Investigador del Instituto Politécnico Nacional. Ciudad de México, México. E-mail: mmmaldonado@ipn.mx ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3246-3627>

Resumen

La Ciudad de México está integrada por 16 alcaldías donde convergen personas de varias regiones con su riqueza gastronómica que viene desde épocas prehispánicas y que se agrega a la cocina tradicional de los 55 pueblos originarios, comunidades que aún mantienen su estructura social y cultural. La alcaldía Xochimilco es un ejemplo de ello reconociéndose como una región históricamente lacustre de tradición agrícola rural, identificada por su sistema de chinampas y por sus recursos naturales y bienes culturales materiales e inmateriales. Su cocina refleja los saberes y las prácticas propias de las tradiciones culturales de la comunidad y su identidad. Esta investigación tuvo como objetivo identificar los elementos que constituyen la cocina tradicional de Xochimilco como un bien de consumo cultural para los visitantes nacionales e internacionales. Se empleó metodología de tipo cualitativa con enfoque etnográfico; se integró investigación documental y de campo; se utilizó la metodología investigación acción y aplicación de herramientas como entrevistas semiestructuradas, cuestionarios y matriz DAFO. Los resultados de la investigación reflejan que la cocina tradicional está estrechamente ligada con los pueblos originarios, el trabajo de las mujeres y las personas adultas mayores de la región en donde las dinámicas culinarias

se caracterizan por transmitir los saberes entre generaciones, emplear ingredientes locales, preservar técnicas ancestrales, desarrollar procesos prolongados y fomentar las actividades comunitarias.

Palabras clave: cocina tradicional, turismo rural, gastronomía, DAFO.

TRADITIONAL CUISINE OF THE XOCHIMILCO AREA FOR RURAL TOURISM IN MEXICO CITY

Abstract

Mexico City is made up of 16 municipalities where people from various regions converge, bringing with them their gastronomic richness that dates to pre-Hispanic times and is added to the traditional cuisine of the 55 indigenous communities, communities that still maintain their social and cultural structure. The Xochimilco municipality is an example of this, being recognized as a historically lacustrine region with a rural agricultural tradition, renowned for its chinampa system and its natural resources as well as its tangible and intangible cultural heritage. Its cuisine reflects the knowledge and practices inherent to the community's cultural traditions and identity. This research aimed to identify the elements that make up the traditional cuisine of Xochimilco as a cultural commodity for national and international visitors. A qualitative methodology with an ethnographic approach was employed; both documentary and field research were integrated; the action research methodology was used along with tools such as semi-structured interviews, questionnaires, and a SWOT matrix. The research results reflect that traditional cuisine is closely linked to the indigenous peoples, the work of women and older adults in the region where the culinary dynamics are characterized by transmitting knowledge between generations, using local ingredients, preserving ancestral techniques, developing prolonged processes, and promoting community activities.

Keywords: traditional cuisine, rural tourism, gastronomy, DAFO.

Proyecto de investigación: Capítulo resultado de la investigación de la tesis de maestría “Turismo gastronómico: Estrategias de base comunitaria de la cocina tradicional de Xochimilco, Ciudad de México” de la Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional. Proyecto de investigación registrado con el número 20254300 por la Secretaría de Investigación y Posgrado (SIP) del Instituto Politécnico Nacional.

Introducción

Las actividades relacionadas con la comida, desde su preparación hasta sus diferentes formas de consumo pueden ser determinantes para elegir un destino turístico (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016). Para muchos países estas actividades alrededor de la comida, saborear los diferentes platillos y experimentar alrededor de las prácticas culinarias, se han convertido en una industria y representa una fuente de empleo e ingresos para toda su cadena de valor por lo que para la industria del turismo ya representa más de un tercio del gasto de los turistas durante sus viajes (Organización Mundial del Turismo [OMT] & Basque Culinary Center [BCC], 2019).

Cuando se habla de sabores y platillos México es un referente en el mundo, esto se confirma con la inclusión de su gastronomía dentro de la Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en el año 2010 considerándolo un modelo completo que refleja la diversidad cultural del país desde sus procesos agrícolas hasta las técnicas utilizadas en la transformación de los ingredientes considerando la ritualidad intrínseca de la cultura (Motti et al., 2024; Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], 2010).

Por otro lado, México se ha desempeñado como uno de los líderes globales en la recepción de turistas internacionales (OMT, 2024). Solo para el cierre del 2023 recibe a casi 75 millones de turistas internacionales (Secretaría de Turismo, 2024b). Por su parte, la capital del país recibió 4.2 millones de turistas internacionales y 10.2 millones de turistas nacionales (Secretaría de Turismo, 2024a).

La Ciudad de México se caracteriza por su riqueza intercultural, sustentada en la diversidad de tradiciones, manifestaciones sociales y culturales de sus habitantes, sus pueblos y barrios originarios asentados históricamente en su territorio, en donde se localizan 55 pueblos originarios distribuidos en 11 de las 16 alcaldías, pueblos que conservan parte de su identidad sociocultural, organización territorial, sistema normativo y estructura económica (Ciudad de México, 2017; Instituto Electoral de la Ciudad de México, 2025).

En este sentido, Xochimilco contiene 14 de los pueblos originarios de la ciudad en donde aún preservan parte de su estructura social y cultural, lo que incluye su cultura gastronómica que se reflejan en sus zonas chinamperas, mercados, fiestas tradicionales y ferias (Instituto Electoral de la Ciudad de México, 2025). Es una zona tradicionalmente lacustre en donde se cultivan verduras y hortalizas que se utilizan para la preparación de los platillos de su cocina tradicional. La alcaldía Xochimilco se ubica en la zona de la periferia de la ciudad, considerada como una alcaldía urbanizada que aún conserva espacios en donde se realizan actividades propias de zonas rurales pero que se encuentran en riesgo por los cambios del uso de suelo hacia actividades enfocadas en servicios o invernaderos (Pérez et al., 2019). Estos cambios no solo se reflejan en los usos de las chinampas, también ocurren en las actividades de las mujeres relacionadas con la cocina tradicional, que buscan empleos en otros sectores económicos, lo que podría repercutir directamente en la transformación de la cultura alimentaria y por lo tanto en la identidad cultural de la población (Alatríste, 2021; Leyva y Pérez, 2015).

Es así, que la región de Xochimilco demarca los límites entre los territorios urbanos y rurales de la Ciudad de México, una región que aún alberga actividades agrícolas dentro del sistema chinampero; donde el turismo

y la agricultura deberían participar de forma integrada en la planificación del territorio (Pérez et al., 2019). Al respecto, Garduño et al. señalan que el reto para las instituciones y especialistas en turismo es reconocer la problemática y establecer bases para actividades de inversión turística eficiente, rentable y sostenible; además, se requiere considerar al turismo rural y sus actividades complementarias como sectores productivos, impulsando un desarrollo originado desde la misma comunidad, basado en las capacidades locales, con menor dependencia de políticas macroeconómicas.

Dado lo anterior se hace visible la necesidad de desarrollar alternativas que promuevan la conservación de los recursos materiales e inmateriales para su aprovechamiento actual y futuro; en donde las actividades turísticas pueden contribuir a estos fines (Orgaz, 2013). Por consiguiente, este capítulo tiene por objetivo identificar los elementos que constituyen la cocina tradicional de Xochimilco como un bien de consumo del turismo rural y gastronómico para los visitantes nacionales e internacionales. En consecuencia, esta investigación busca beneficiar a la comunidad involucrada en la cocina tradicional de Xochimilco, los saberes involucrados en dicha cultura culinaria y por lo tanto en los ingredientes y productores de sus platillos tradicionales (Alatríste, 2021; Unigarro, 2010).

Fundamentación teórica

Dentro de las categorías pertinentes para la investigación se encuentran: cocina tradicional, turismo gastronómico, turismo rural y herramienta de análisis Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades (DAFO); mismos que se examinan en los siguientes párrafos. Por otro lado, se hace una revisión del estado del arte del turismo rural y la cocina tradicional en la Ciudad de México.

Cocina tradicional como elemento de identidad

Los conocimientos tradicionales se construyen de las experiencias individuales y sociales basados en contexto ambiental, cultural y de formas de producción de una comunidad, en conexión con la localidad. Tales saberes tradicionales se construyen como conocimientos vivos y representan a la sociedad que los habita (Maldonado, 2021). De la misma forma, la cocina de cada comunidad se liga de manera profunda con su entorno, esto quiere decir que los ingredientes, técnicas de preparación y cocción dependen directamente de los recursos locales del territorio y se relacionan estrechamente con los sistemas de producción, abasto y comercio de la localidad. Por otro lado, la cocina también engloba saberes y prácticas culturales ligados con la identidad (Contreras y Gracia, 2014; Vázquez-Medina et al., 2023) que le permite diferenciarse de otras culturas. La cocina tradicional envuelve elementos simbólicos (recetas, técnicas de preparación, formas de conservación, normas y rituales) que definen la identidad culinaria de un pueblo (Ortiz et al., 2024).

Turismo Gastronómico: conceptualización y evolución

El turismo ha sido un motor clave en el desarrollo económico y social de las regiones (Gayosso et al., 2025). En este sentido, la experiencia de turismo gastronómico conlleva actividades tales como visita a productores de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares para la degustación de platos en una región especializada; y son la razón principal para la realización de un viaje (Hall et al., 2003).

Por su parte, la Organización Mundial del Turismo (OMT, s. f.) señala que al turismo gastronómico como una actividad turística caracterizada por el hecho de que los turistas vinculan sus experiencias de viaje con la comida y prácticas alrededor de la misma, tales como visitas a productores locales, festivales gastronómicos y asistencia a clases de cocina. Este tipo de turismo en donde la comida pasa de ser solo un complemento en el viaje a ser el motivo principal del mismo se consolidó gracias a factores como las guías Michelin, el periodismo gastronómico y las denominaciones de origen. La gastronomía implica territorio, cultura y sostenibilidad mediante cocinas regionales y productos protegidos. Además, se relaciona con rutas y destinos gastronómicos, generando experiencias culturales y vínculos con otros sectores. Su evolución muestra etapas y tipologías de turistas, destacando su impacto social, económico y ambiental (Mejía et al., 2024).

Turismo rural y actividades culinarias

La OMT (s. f.) define al turismo rural como el tipo de actividad turística en donde la experiencia del visitante se desarrolla en entornos no urbanos con baja densidad demográfica; se liga con actividades de naturaleza en donde prevalecen actividades relacionadas con la agricultura, silvicultura y pesca. Este tipo de turismo se desarrolla en torno a las formas de vida tradicionales de la cultura rural y sus relaciones.

Asimismo, Bernard (1994) define el turismo rural como las actividades de turismo que tienen lugar en espacios rurales, caracterizados por ser extensiones de territorio reducidas en donde se llevan actividades que involucren el contacto directo con el ecosistema y la cultura del lugar. Indica que los productos turísticos de este tipo reflejan las dimensiones, particularidades y tradiciones de la vida en el ámbito rural.

Por su parte, Sharpley y Sharpley (1997) también comprenden al turismo rural como aquel que enfatiza y refleja el entorno rural, un entorno que se caracteriza por asentamientos pequeños con poblaciones reducidas estructuradas socialmente de manera tradicional que basan su economía en actividades agrícolas; en donde la ruralidad, no solo refiere a las características identificables de las áreas rurales, sino también al significado cultural intrínseco en las actividades que se llevan en las mismas y que son de relevancia para los generadores y consumidores de productos turísticos. Indican que el turismo rural es una modalidad de actividad económica que aprovecha los recursos del campo y que depende de ellos.

De forma similar, David (2019) concibe al turismo rural como aquellas actividades turísticas vinculadas a entornos rurales aprovechando la belleza y el encanto de las zonas en situación de ruralidad; sin embargo, dichas actividades buscan combinar el desarrollo económico con la sustentabilidad mediante prácticas responsables, la preservación de recursos naturales y con participación de la comunidad.

Dentro de las actividades turísticas llevadas a cabo en el entorno de ruralidad, una de las más importantes es representada por la gastronomía. La cocina regional que puede observarse en un destino turístico es expresada en los sabores y aromas de los platos y bebidas. Asimismo, estos recursos culinarios, enriquecen la experiencia del viaje, permitiendo experiencias trascendentales que aportan valor a los atractivos turísticos (Sampietro-Pinto et al., 2017). García y Bibeca (2021) resaltan la relevancia de integrar en las actividades turísticas la participación de las mujeres, de esta manera potenciar el turismo y a la gastronomía como actividades trascendentales para el desarrollo de las localidades.

Análisis DAFO como herramienta estratégica en turismo

El análisis DAFO, también conocido como FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas), se enmarca en la teoría administrativa contemporánea, particularmente en el enfoque de la planificación estratégica. Esta herramienta constituye un método de diagnóstico que permite identificar los factores internos y externos que inciden en el desempeño organizacional, facilitando la formulación de estrategias coherentes con el entorno. Su origen se vincula con los trabajos de Albert S. Humphrey en el Stanford Research Institute durante la década de 1960, en el contexto del desarrollo de técnicas para la gestión empresarial. Desde la perspectiva teórica, el DAFO se sustenta en las corrientes de la administración estratégica y de la teoría de sistemas, al concebir a la organización como un sistema abierto que interactúa con su entorno (Hill y Westbrook, 1997; Humphrey, 2005; Mintzberg et al., 2005). En consecuencia, el análisis DAFO constituye una herramienta esencial de la teoría administrativa aplicada al proceso de planeación, orientada a la toma de decisiones y al fortalecimiento de la competitividad organizacional. Diversos estudios señalan que su aplicación en el turismo contribuye a la mejora en el planteamiento de estrategias de desarrollo, la competitividad de los destinos y la adaptación a los cambios en el sector turístico, especialmente cuando se crean desde enfoques participativos (Akten, 2025; Mondal, 2017).

Estado del arte

Para la revisión del estado del arte de esta investigación se llevó a cabo una búsqueda de las categorías cocina tradicional, turismo rural, gastronomía, DAFO; en las bases de datos EBSCO, Scopus Dianet, Directory of Open Access Journals, Taylor and Francis y Google Scholar. Se analizaron 68 documentos con antigüedad

no mayor a cinco años en idiomas español e inglés y se seleccionaron diez para su análisis con base en los objetivos, metodología y resultados que presentan.

Las investigaciones comparten el interés de vincular la gastronomía local con el desarrollo turístico a través de diferentes formas. Giampiccoli y Mnguni (2022) proponen un modelo para el desarrollo del turismo gastronómico que considera los principios colaboración, sustentabilidad, comunidad y experiencia). Por su parte, González-Alejo y Neger (2024), Klara (2023) y Levyda et al. (2024), buscan la planificación de estrategias de turismo culinario a través del análisis DAFO, en el caso de los primeros; y la generación de un mapa que identifica los recursos turísticos, tales como jardines agroecológicos, medicina y cocineras tradicionales. Además, Kaur y Kaur (2022) y, Menor-Campos et al. (2022), enfocan el objetivo de sus investigaciones desde la visión del turista. Kaur y Kaur (2022) desarrollan una escala de imagen de la cocina local como instrumento de gestión y evaluación; y Menor-Campos et al. (2022) clasifican perfiles de turistas enfocados en la gastronomía. Por último, Acle-Mena et al. (2020), Cruz et al. (2023), García y Bibeca (2021) y Thomé-Ortiz et al. (2020), se enfocan en los recursos naturales (hongos comestibles, guajolote nativo) como atractivos turísticos y palancas de desarrollo.

Las metodologías utilizadas en los documentos coinciden en la triangulación de fuentes de información y la consulta a actores. En la mayoría, se hace uso del enfoque cualitativo con el apoyo de instrumentos tales como entrevistas, cuestionarios y observación (García y Bibeca, 2021; Giampiccoli y Mnguni, 2022; González-Alejo y Neger, 2024; Klara, 2023 y Thomé-Ortiz et al., 2020). Sin embargo, el enfoque cuantitativo también es empleado, para la calificación de perfiles y el desarrollo de escalas (Kaur, y Kaur, 2022; Menor-Campos et al., 2022). Para el caso de Acle-Mena et al. (2020) y Cruz et al. (2023) emplean un diseño mixto para medir variables (calidad, significado, infraestructura, atención, entretenimiento, promoción) y generar un diagnóstico de unidades de producción y su potencial turístico. El análisis DAFO es una herramienta de análisis integrada en las investigaciones de Klara (2023) y Levyda et al. (2024).

Metodología

Se llevó a cabo una investigación de tipo cualitativa, apoyada en el método investigación acción. Se divide en investigación documental para la búsqueda de antecedentes y la construcción de la fundamentación teórica; e investigación de campo con cocineras tradicionales y expertos en el tema. Para la indagación en campo se hizo uso de las técnicas: observación participante, entrevistas abiertas y entrevistas semiestructuradas. La observación se realizó en los espacios propios de las actividades de cocina tradicional como muestras gastronómicas, foros y conversatorios en torno al mismo y se registró en una bitácora de

campo. La información recolectada se examinó, estructuró y categorizó en la herramienta computacional Atlas.ti, que permitió un análisis descriptivo de los datos arrojados en la investigación de campo. Se hace uso de la matriz DAFO como herramienta de análisis para procesos de planeación (Humphrey, 2005).

Fueron 49 los participantes de quienes se obtuvieron testimonios de forma individual y grupal; en donde se incluyen entrevistas a 37 cocineras tradicionales que pertenecen, en su mayoría, a la población de adultas mayores de Xochimilco. Los testimoniales también fueron obtenidos de productores agrícolas, expertos en cocina tradicional y representantes de organizaciones sin fines de lucro que llevan actividades relacionadas con la cocina tradicional.

Resultados

Entre las voces de la comunidad en la investigación de campo se logra capturar el origen de muchos de los ingredientes implicados en las recetas de los platillos tradicionales; usualmente son ingredientes de la localidad y de la temporalidad:

La flor de calabaza hay todo el año, casi, pero más cuando llueve. Los hongos, los hongos hay muchos. El pollo, el pollo siempre está al alcance de todos. Entonces, cocinar las hierbas, que si los quintoniles, que si esto, las acelgas, el epazote, el cilantro, todo lo tenemos aquí. Vivimos aquí, tenemos un universo muy amplio.

Asimismo, en las aseveraciones recolectadas se destaca la afirmación de la búsqueda de transmitir los saberes a sus propios familiares ya que esto mismo lo han recibido de las generaciones anteriores. Las cocineras han aprendido los saberes de sus madres y abuelas como se indica en el testimonio de una de las entrevistadas:

Mi mamá lo prepara, mi suegra lo prepara, entonces, de los dos lados aprendí a preparar el mole. Desde comprar chile, las especias, dorarlo y todo, el mole.

A través de este proceso de transmisión de saberes es que se ha podido continuar con la tradición culinaria de las comunidades Xochimilcas que ven en sus actividades diarias, festividades y fechas relevantes la presencia de platillos que no necesariamente provienen de la cultura histórica de la región; lo anterior es evidenciado en el testimonio de una cocinera adulta mayor:

Que no se pierda la tradición que tenemos ¿verdad? Porque eso es muy bonito, como por decir, hacemos el molito, si no hacemos tamalitos de frijol, y todo esto se está perdiendo. En las fiestas dan hamburguesas y la tradición de antes era el molito con tamalitos, tamalitos de chile, tamalitos de sal, tamalitos blancos, cómo se hacían antes, con el revoltijo de semana santa; tlapique de pescado, todo eso que rico era, que lindo era; era

comida sana, yo quiero decir que no se pierda todo eso, porque la juventud de ahora ya solo va al super y compra las cosas, que no se pierda lo de antes, ahora hay muchas enfermedades por lo que comemos, me gustaría volver a lo de antes, eso es todo.

El testimonio señala el cambio en los gustos de las nuevas generaciones prefiriendo platillos resultado de los procesos globalizadores y que pueden ser clasificados como comida de rápida preparación, señalando la reducción de tiempo para las actividades que impliquen cocinar en las familias de la comunidad; esto también es un hallazgo relevante en las entrevistadas como lo indica el siguiente texto:

Y el problema es que las mamás, muchas de ellas, la verdad es que ya no lo saben hacer, y no porque no quieran, sino porque no tienen tiempo. Eso también es algo bien importante, les digo, ya parece ahora que amamantar, criar y sembrar, y cocinar nuestros propios alimentos ya son privilegios.

La investigación de campo muestra que esta falta de tiempo se ha compensado con el uso de nuevas tecnologías que ayudan en diferentes procesos durante la preparación del guiso; como el uso de olla exprés para disminuir los tiempos de cocción o el uso de la licuadora o de molinos externos a las propias cocinas, en lugar del molcajete o metate para la molienda de maíz, salsas o semillas. Prueba de esto se plantea en las siguientes palabras de una de las cocineras:

...también los utensilios que se usaban eran muy propios, ¿no? Ahora, pues, se ha modernizado, digamos, se usa el metate, el molcajete, ahora, pues, es más práctico, por la licuadora. Eso le resta sabores, todo eso le resta sabores propios que nuestros antepasados usaban.

Por otro lado, el sentido de comunidad se evidencia en los testimonios recopilados. Esto se refleja en la respuesta positiva hacia la participación en actividades colectivas en donde hay implícitas labores de cooperación en prácticas culinarias. El siguiente testimonio es representativo al respecto:

Por qué digo esto, cocineras que hacen la tradición y eso está pasando, que no podemos... por ejemplo, cuando compartimos o participamos en las fiestas de nuestros pueblos, allí estamos cocinando la tradición y estamos siendo parte viva de lo que está pasando en nuestro municipio, pueblo o familia, entonces allí estamos cocinando la tradición.

Finalmente, como se ha analizado en los apartados anteriores y con las aseveraciones de los actores de esta investigación, se observa que a pesar de que las actividades de cocinar los platillos tradicionales de Xochimilco se han reducido por la falta de tiempo de las personas, que usualmente son mujeres, encargadas de la alimentación en las comunidades, aún persiste el entusiasmo y el interés de aprender las recetas tradicionales

y continuar enseñándolas hacia las nuevas generaciones, ya sea con los equipos que otorgan los avances tecnológicos o con los equipos que usaban los ancestros. Por otro lado, el sentido de comunidad se hace presente en las reuniones familiares y religiosas de la comunidad en donde se organizan para cocinar en conjunto.

Análisis DAFO

Debilidades. La cocina tradicional ha sido una labor usualmente atribuida a las mujeres de las comunidades; quienes a través del tiempo han tenido que integrarse a actividades económicas remuneradas que les permitan adicionar ingresos a sus familias; tales actividades afectan directamente en los saberes de la cocina tradicional, ya que este tipo de cocina se ocupa de procesos que requieren tiempo y una ejecución meticulosa. Implica paciencia para moler los ingredientes, atención constante a las reacciones del guiso en la cacerola y la realización de pruebas constantes para ajustar el sabor y garantizar el equilibrio de la sazón.

Amenazas. La modernización sustituye técnicas tradicionales como la preparación de tortillas, de moles o salsas; también sustituye el uso de utensilios que usualmente son heredados de las madres, abuelas o suegras; tales modificaciones en la preparación de los guisos afectan directamente en el sabor de los platillos, según los testimonios de los entrevistados. Además, las cocineras enfrentan falta de valorización económica de los saberes tradicionales y falta de espacios en donde dar a conocer estos saberes. Gracias al uso de equipos de tecnologías de modernización se logran beneficios en tiempo, pero se pierde sabor y, por lo tanto, tradición.

Fortalezas. La cocina tradicional transmite saberes ancestrales que han prevalecido entre generaciones familiares; y cosmovisión comunitaria usando ingredientes locales que refuerzan identidad y cultura. Cocineras trabajan en colectivo para rituales como las mayordomías y ferias, o en actividades familiares y de la comunidad, compartiendo conocimientos y preservando prácticas culinarias, esenciales para mantener la tradición y cohesión social en Xochimilco. Las cocineras representan los guisos de la comunidad, son portadoras del patrimonio culinario.

Oportunidades. La alcaldía de Xochimilco aún conserva el sistema agrícola chinampero de donde se aprovechan los recursos naturales, además colinda con la alcaldía Milpa Alta de donde provienen también una cantidad importante y diversa de los productos necesarios para la cocina tradicional de la zona sur de la Ciudad de México que se ha caracterizado a través del tiempo, por ser una región lacustre. En la cotidianidad, las divisiones de territorio no reflejan diferencias en sus saberes gastronómicos y forman una comunidad de proveeduría mutua.

Discusión

La investigación evidencia que los saberes culinarios de la cocina tradicional de Xochimilco se encuentran en las mujeres adultas mayores de la región, muchas de ellas situadas en los pueblos originarios. La transmisión intergeneracional de estos saberes ha permitido la continuidad de la cocina tradicional en las comunidades de Xochimilco. Tales hallazgos son consistentes con lo planteado por González-Alejo y Neger (2024) y, por Rubio y Rubio (2024). Tales saberes han sido poco explorados desde una perspectiva turística. Similar a Cruz et al. (2023) y Juárez y Ramírez (2007). Esta investigación intenta que a través del turismo rural los platillos representativos de la cocina tradicional de Xochimilco puedan difundirse y por lo tanto revalorizarse, comprendiendo su importancia en la cultura de la población y que son parte de la identidad de sus habitantes; de esta manera contribuir a la preservación de las tradiciones alimentarias que son parte de la cultura y que pueden ser un diferenciador en las actividades turísticas (Pinedo, 2024).

No obstante, la tradición culinaria enfrenta retos por la falta de tiempo en las familias, especialmente en las mujeres encargadas de la alimentación; atribuido a los cambios derivados de la urbanización de la alcaldía; lo que observa correspondencia con lo aseverado por García y Bibeca (2021). Estos cambios han favorecido la incorporación de tecnologías (Klara, 2023) y utensilios modernos con la finalidad de agilizar procesos, sin embargo, modifica sabores y prácticas ancestrales.

Asimismo, se observa una transformación en las preferencias alimentarias hacia opciones rápidas, asociadas a dinámicas globalizadas que brindan nuevos sabores y opciones que pueden ser más atractivas para las nuevas generaciones; lo anterior se alinea con lo declarado por González-Alejo y Neger (2024) y, Klara (2023); lo que amenaza la permanencia de platillos tradicionales en festividades y reuniones. A pesar de ello, persiste el interés por conservar estas recetas y transmitirlos a nuevas generaciones, reforzado por el sentido de comunidad; que se manifiesta en la cooperación durante celebraciones colectivas. Por otro lado, en el análisis DAFO de Klara (2023) destaca limitaciones en infraestructura, promoción y calidad del recurso humano y coincide con esta investigación en cuanto a la riqueza cultural y la presencia de cocina local como elemento identitario, aunque Xochimilco resalta la transmisión intergeneracional y el trabajo comunitario.

Derivado de la información analizada se puede puntualizar los elementos que caracterizan a la cocina tradicional xochimilca: a) los saberes de transmisión transgeneracional, donde los conocimientos culinarios como recetas y técnicas de preparación son transmitidos de generación en generación, usualmente aprendidas de las abuelas y madres en las familias; y que busca la continuidad de dicha transmisión hacia los siguientes eslabones familiares; b) el uso de ingredientes locales, destacando el uso de productos agrícolas locales que

han subsistido a los procesos globalizadores, identificados en chinampas, milpas y en el traspatio de las mismas poblaciones; c) la preservación de técnicas ancestrales, pues aun cuando la modernidad ha alcanzado la preparación de los platillos xochimilcas, el uso de los equipos ancestrales como el metate y el molcajete es apreciado para preservar su sabor; d) los procesos culinarios que toman tiempo ya que los procesos como secado de ingredientes, la molienda, o la cocción requieren de pasos pausados y elaborados que alargan la duración de la preparación de los platillos; e) el sentido de comunidad, dado que las actividades culinarias muchas veces implican acciones que se llevan a cabo colectivamente, por la gran cantidad de alimentos que se preparan para festividades o fiestas en fechas especiales.

Conclusiones

La cocina tradicional de Xochimilco, alcaldía que aún conserva áreas con actividades identificadas dentro del espectro de la ruralidad, está estrechamente ligada con los pueblos originarios, el trabajo de las mujeres y las personas adultas mayores de la región con valores basados en el trabajo comunitario, el bien común y la preservación de sus tradiciones. Se pudo identificar que la cocina tradicional de la región se distingue por transmitir los saberes culinarios entre generaciones, emplear ingredientes locales, preservar técnicas ancestrales, desarrollar procesos de preparación que requieren una inversión de tiempo y fomentar las actividades comunitarias.

Por otra parte, es necesaria la vinculación entre restaurantes y cocineras tradicionales para compartir saberes y mejorar gestión. Además, deben impulsarse acciones para preservar chinampas y tradiciones, coordinadas con autoridades, creando espacios adecuados para cocinar de acuerdo con las técnicas ancestrales. En este sentido, crear actividades turísticas que permitan revalorizar la cultura alimentaria de Xochimilco y los productos generados en sus chinampas y comunidades.

Referencias

- Acle-Mena, R., Santos-Díaz, J., y Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10(2), 237–248. <https://doi.org/10.19053/20278306.v10.n2.2020.10624>
- Akten, S. (2025). Evaluation of Demre District Sustainable Tourism Strategies Using SWOT and TOPSIS Analysis. *Sustainability*, 17(15), 6831. <https://doi.org/10.3390/su17156831>
- Alatríste, O. (2021). Xochimilco: Aspectos histórico-culturales. *Decires*, 7(7), 119-139. <https://doi.org/10.22201/cepe.14059134e.2005.7.7.127>
- Björk, P., y Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences. *Current Issues in Tourism*, 19(12), 1260-1280. <https://doi.org/10.1080/13683500.2013.868412>

- Ciudad de México. (2017). *Constitución Política de la Ciudad de México*. Gaceta Oficial del Distrito Federal. <https://data.consejeria.cdmx.gob.mx/index.php/leyes/constitucion>
- Contreras, J. y Gracia, M. (2014). Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. *Investigaciones Sociales*, 11(19), 387–392. <https://doi.org/10.15381/is.v11i19.8073>
- Cruz, L., Jasso, X., Albarrán, B. y García Martínez, A. (2023). El turismo rural como estrategia de revalorización de la crianza y conservación del guajolote nativo. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 21(3), 579–595. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2023.21.040>
- Edgell, D. (2019). *Managing sustainable tourism: A legacy for the future (3rd ed.)*. Routledge.
- García, B. y Bibeca, B. (2021). Turismo rural en Crucita, Ecuador: Una mirada desde la fortaleza del género. *Revista de Ciencias Sociales*, 27(2), 401–416. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28066593028>
- Garduño, M., Guzmán, C. y Zizumbo, L. (2009). Turismo rural: Participación de las comunidades y programas federales. *El Periplo Sustentable*, 17, 5-30. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193414420001>
- Gayosso, S., Testón, N. y Carrizal, A. (2025). Turismo regenerativo como estrategia de innovación educativa en la formación para la sostenibilidad socioeconómica. *Revista Temario Científico*. 5(2). e25526. <https://doi.org/10.47212/rtaAlinin.3.225.19>
- Giampiccoli, A. y Mnguni, E. (2022). Conceptualizing a general model of gastronomic tourism in relation to development and tourism development. *Annales Universitatis Mariae Curie Skłodowska, Sectio B – Geographia Geologia Mineralogia et Petrographia*, 77(1), 73–89. <https://doi.org/10.17951/B.2022.77.0.73-89>
- González Alejo, A. y Neger, C. (2024). Culinary tourism in natural protected areas: The case of the Cuxtal Ecological Reserve in Yucatán, Mexico. *Acta Geographica Slovenica – Geografski zbornik*, 64(1), 75–90. <https://doi.org/10.3986/AGS.11332>
- Hall, C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. y Cambourne, B. (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Instituto Electoral de la Ciudad de México. (2025). *Anexo 1: Listado de Pueblos Originarios de la Ciudad de México*. <https://siproe2025.iecm.mx/assets/descargas/ANEXO%201%20Listado%20PO.pdf>
- Kaur, S., y Kaur, M. (2024). Image of local cuisine in emerging gastronomic destinations: Scale review, development, and validation. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 25(1), 153–201. <https://doi.org/10.1080/15256480.2022.2092247>
- Klara, M. (2023). The role of stakeholders in the strategy of developing local culinary as a tourist attraction in the Dieng Highlands of Wonosobo, Central Java. *Journal Edunity*, 2(12), 1394–1407. <https://edunity.publikasikupublisher.com/index.php/Edunity/index>
- Lane, B. (1994). What is rural tourism? *Journal of Sustainable Tourism*, 2(1–2), 7–21. <https://doi.org/10.1080/09669589409510680>
- Leyva, D. y Pérez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*. 6(4), 867-881. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016&lng=es&tylng=es

- Mejía, C., Cartay, R., Mendoza, B., Garzón, M. y Andrade, L. (2024). Origen, evolución e interrelaciones del concepto de turismo gastronómico. Una revisión. *Revista Geográfica Venezolana*, 65, 134-153. DOI: [10.53766/RGV/2024.65.1.09](https://doi.org/10.53766/RGV/2024.65.1.09)
- Menor-Campos, A., Hidalgo-Fernández, M., López-Felipe, M. y Jara-Alba, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*, (23), 140–161. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>
- Maldonado, J. (2021). Saberes tradicionales y transición agroecológica en la Mixteca Poblana. *Carta económica regional*. 34 (128), 127 - 150. <https://doi.org/10.32870/cer.v0i128.7820>
- Mondal, M. (2017). SWOT analysis and strategies to develop sustainable tourism in Bangladesh. *UTMS Journal of Economics*, 8(2), 159-167 <https://hdl.handle.net/10419/195304>
- Motti, R., Ercolini, D., Ricciardi, M., Gherardelli, M., Lacomino, G. y De Magistirs, A. (2024). Persistence of folk dishes in the Coastal Cilento's Culinary Culture: an ethnogastronomic approach. *Discover Food*. 4(15). <https://doi.org/10.1007/s44187-024-00083-x>
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2024). *International Tourism Highlights, 2024 Edition*. UN Tourism. <https://doi.org/10.18111/9789284425808>
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (s. f.). *Glosario de términos de turismo*. ONU turismo. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#T>
- Organización Mundial del Turismo (OMT) y Basque Culinary Center (BBC). (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. OMT, Madrid. DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Ortiz, E., Ramírez, L., Montoya, B. y Ramírez, J. (2024). Identity and Culture Based on the Traditional Cuisine of Bello city, Antioquia, Colombia. *Food ethics* 9(19). <https://doi.org/10.1007/s41055-024-00152-y>
- Pérez, A., Pérez, E., y Delgado, G. (2019). La configuración turística de las periferias urbano-rurales mediante estrategias gubernamentales. El caso de Xochimilco, Ciudad de México. *Investigaciones Turísticas*, 17, 126 –148. <https://doi.org/10.14198/INTURI2019.17.06>
- Pinedo, A. (2024). Turismo étnico como estrategia competitiva para el fortalecimiento de las pymes artesanales en el Distrito de Riohacha. En: Chirinos, Y., Ramírez, A., Godínez, R. Barbera, N. y Rojas, D. (2024). (Eds.), *Tendencias en la Investigación Universitaria. Una visión desde Latinoamérica. Vol. XXV*. Fondo Editorial Universitario Servando Garcés. DOI: <https://doi.org/10.47212/tendencias2024vol.xxv.12>
- Orgaz, F., (2013). El turismo comunitario como herramienta para el desarrollo sostenible de destinos subdesarrollados. *Nómadas. Critical Journal of Social and Juridical Sciences*, 38(2). <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=18128245006>
- Rubio, C., y Rubio, G. (2024). Transformación digital de los saberes ancestrales: desarrollo de una vitrina virtual para el empoderamiento de las comunidades NARP en el Tolima. En: Chirinos, Y., Ramírez, A., Godínez, R. Barbera, N. y Rojas, D. (2024). (Eds.), *Tendencias en la Investigación Universitaria. Una visión desde Latinoamérica. Vol. XXV*. Fondo Editorial Universitario Servando Garcés. DOI: <https://doi.org/10.47212/tendencias2024vol.xxv.8>
- Sampietro-pinto, L., De Oliveira, E., Thomé-Ortiz, H., Aguirre-González, N. y Rose, J. (2017). A Gastronomía

- Regional No Turismo Rural Da Metade Sul Do Rio Grande Do Sul. *Revista de Turismo Contemporaneo*, 5 (2), 205-220.
- Secretaría de Turismo, (2024a). *El PIB turístico estatal y municipal 2018-2022 en México. Una aproximación.* DATATUR. https://www.datatur.sectur.gob.mx/Documentos%20compartidos/Aproximacion_al_PIB_Turistico_Estatal_y_Municipal.pdf_2018-2022.pdf?utm_source=chatgpt.com
- Secretaría de Turismo (SECTUR). (2024b). *Resultados de la actividad turística (RAT-2024-12)* diciembre 2024 [PDF]. DataTur. [https://www.datatur.sectur.gob.mx/RAT/RAT-2024-12\(ES\).pdf](https://www.datatur.sectur.gob.mx/RAT/RAT-2024-12(ES).pdf)
- Sharpley, R. y Sharpley, J. (1997). *Rural tourism: An introduction*. International Thomson Business Press.
- Thomé-Ortiz, H., Jiménez-Ruiz, A., Espinoza-Ortega, A., y Vizcarra-Bordi, I. (2020). Una aproximación al turismo micológico desde el enfoque del capital rural. Análisis comparativo en el centro de México. *Cuadernos Geográficos, Universidad de Granada*. 59(3), 219–237. DOI: <http://dx.doi.org/10.30827/cuadgeo.v59i3.11256>
- Vázquez-Medina, J., Covarrubias, M., Jiménez-Serna, A. y Medina, F. (2023). Turismo, gastronomía y sostenibilidad en sitios patrimonio de la humanidad. La puesta en valor de la gastronomía de los productos agroecológicos como alternativa turística de recuperación medioambiental en las chinampas de Xochimilco (Ciudad de México). *Journal of Tourism and Heritage Research*, 6(1), 1-23. <https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/151421/1/document%20%282%29.pdf>
- Humphrey, A. (2005). *SWOT Analysis for Management Consulting*. SRI Alumni Association Newsletter.
- UNESCO. (2010). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Cartografía de la memoria. Fondo Editorial, Ministerio de Cultura. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>