



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO

LICENCIATURA EN TURISMO



**MUSEO GASTRONÓMICO Y ARTESANAL, COMO ALTERNATIVA
PARA LA PRESERVACIÓN DEL PATRIMONIO TURÍSTICO
CULTURAL EN EL MUNICIPIO DE TENANCINGO, ESTADO DE
MÉXICO**

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN TURISMO

PRESENTA:
BRENDA SEGURA BOBADILLA

DIRECTORES DE TESIS

M. EN A. Y E.C. BEATRIZ DOMÍNGUEZ CASTAÑEDA
M. EN M. ROSA GUADALUPE DE LA PEÑA VIRCHEZ

ASESOR DE TESIS

M. EN A. FRANCISCO JOSÉ HOLGUÍN GARCÍA

TENANCINGO, MÉXICO

MAYO 2015

Valora tus visiones; valora tus ideales; valora la música que agita tu corazón, la belleza que se forma en tu mente, la gracia que viste tus más puros pensamientos, de ellos crecerán condiciones encantadoras, un ambiente celestial; de ellas se construirá, si te mantienes fiel, tu mundo.

James Allen

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTO

Dedico este proyecto de Tesis primeramente a Dios, por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida. Por los triunfos y los momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más. Dios es quien nos concede el privilegio de la vida y nos ofrece lo necesario para lograr nuestras metas.

A mis Padres quienes han sido las personas que me han acompañado durante todo mi proyecto estudiantil y de vida, quienes gracias a su apoyo han sabido guiarme para culminar mi carrera profesional. Por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy.

A mis Hermanas y Familia, por siempre estar pendientes de mi y llenando cada día un espacio más en mi corazón.

A mis Directoras y Asesor de Tesis, quienes han tomado el arduo trabajo de transmitirme sus diversos conocimientos para lograr y cumplir con éxito este trabajo de investigación.

A mis Amigas y Amigos que me brindaron su apoyo y ayuda durante esta etapa, por estar siempre presentes, los quiero.

A cada uno de los productores y artesanos que no han dejado morir el patrimonio cultural que nos da identidad como tenancinguenses, Gracias por su ayuda y apoyo.

A cada una de las personas que estuvieron involucradas directa e indirectamente con este trabajo de investigación.

A la UAEM y al CUT por brindarme una formación profesional, por su ayuda y cada una de la experiencia obtenida dentro y fuera de este espacio, pero sobre todo a cada uno de mis catedráticos quienes me enseñaron y transmitieron conocimientos y experiencias de la licenciatura en Turismo.

¡Gracias!

ÍNDICE GENERAL

	PÁG.
RESUMEN	15
INTRODUCCIÓN	17
ANTECEDENTES	22
JUSTIFICACIÓN	30
• HIPÓTESIS	31
• OBJETIVOS	31
METODOLOGÍA	32
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO	37
1.1. TURISMO	37
1.1.1. MODALIDADES DEL TURISMO	39
1.1.2. TURISMO CULTURAL	40
1.2. CULTURA	42
1.3. IDENTIDAD CULTURAL	43
1.4. PATRIMONIO	44
1.4.1. PATRIMONIO CULTURAL	46
1.4.1.1. CLASIFICACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL	47
1.4.2. PATRIMONIO TURÍSTICO CULTURAL	49
1.5. GASTRONOMÍA	50

1.6. ARTESANÍAS	51
1.6.1. CLASIFICACIÓN DE ARTESANÍAS	53
1.7. MUSEO	55
1.7.1. FUNCIONES DE UN MUSEO	56
1.7.2. TIPOS DE MUSEOS	57
CAPÍTULO II: GASTRONOMÍA Y ARTESANÍAS DEL MUNICIPIO DE TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO	64
2.1. MUNICIPIO DE TENANCINGO	64
2.1.1. LOCALIZACIÓN	64
2.1.2. CLIMA	65
2.2. GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA DE TENANCINGO	65
2.2.1. EL OBISPO	66
2.2.1.1. HISTORIA Y ORIGEN DEL OBISPO	66
2.2.1.2. INGREDIENTES QUE SE UTILIZAN PARA LA PREPARACIÓN DEL OBISPO	67
2.2.1.3. UTENSILIOS PARA PREPARAR EL OBISPO	67
2.2.1.4. PROCESO DE PREPARACIÓN DEL OBISPO	68
2.2.1.5. INNOVACIÓN “LOS DIVERSOS PLATILLOS DEL OBISPO”	71
2.2.2. LOS LICORES DE FRUTAS	72
2.2.2.1. HISTORIA Y ORIGEN DE LOS LICORES DE FRUTA	72
2.2.2.2. INGREDIENTES QUE SE UTILIZAN PARA LA	74

PREPARACIÓN DE LOS LICORES	
2.2.2.3. UTENSILIOS PARA ELABORAR LOS LICORES	75
2.2.2.4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS LICORES	75
2.2.2.5. INNOVACIÓN “LICORES DE FRUTA”	78
2.3. ARTESANÍAS REPRESENTATIVAS DE TENANCINGO	79
2.3.1. EL REBOZO Y SU PUNTA	80
2.3.1.1. HISTORIA Y ORIGEN DEL REBOZO Y SU PUNTA	80
2.3.1.2. MATERIA PRIMA Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN PARA ELABORAR EL REBOZO	82
2.3.1.3. PARTES DEL TELAR DE OTATE O CINTURA Y TELAR DE PEDAL O COLONIAL	83
2.3.1.4. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL REBOZO Y SU PUNTA EN TENANCINGO	86
• TELAR DE OTATE O DE CINTURA	86
• TELAR DE PEDALES	90
2.3.1.5. LA PUNTA DEL REBOZO	101
2.3.1.6. TIPOS DE LABORES EN UN REBOZO	103
2.3.1.7. INNOVACIÓN “EL REBOZO Y SU PUNTA”	105
2.3.2. LAS CANASTAS TEJIDAS CON FIBRAS VEGETALES	106
2.3.2.1. HISTORIA Y ORIGEN DE LAS CANASTAS	106
2.3.2.2. MATERIA PRIMA Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN PARA ELABORAR CANASTAS	108

2.3.2.3. HERRAMIENTAS DE TRABAJO	108
2.3.2.4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS CANASTAS EN TENANCINGO	108
2.3.2.5. TIPOS DE CANASTAS CON FIBRAS VEGETALES	120
2.3.2.6. INNOVACIÓN “LA CANASTA TEJIDA CON FIBRAS VEGETALES”	122
2.3.3. LAS SILLAS TÍPICAS CON ASIENTO DE PALMA	123
2.3.3.1. HISTORIA Y ORIGEN DE LAS SILLAS TÍPICAS CON ASIENTO DE PALMA	123
2.3.3.2. MATERIA PRIMA Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN PARA ELABORAR SILLAS TÍPICAS	124
2.3.3.3. HERRAMIENTAS DE TRABAJO	124
2.3.3.4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS SILLAS TÍPICAS CON ASIENTO DE PALMA	125
2.3.3.5. TIPOS DE LABORES EN LAS SILLAS TÍPICAS CON ASIENTO DE PALMA	133
2.3.3.6. INNOVACIÓN “LA SILLA TÍPICA CON ASIENTO DE PALMA”	135
CAPÍTULO III: RESULTADOS DEL TRABAJO DE CAMPO, EN EL MUNICIPIO DE TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO	136
3.1. INTERPRETACIÓN SOBRE LOS INSTRUMENTOS APLICADOS A LOS ACTORES DEL TURISMO	136
3.1.1. ARTESANOS Y PRODUCTORES	137
3.1.1.1. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	137

3.1.2. AUTORIDADES LOCALES	147
3.1.2.1. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	147
3.1.3. POBLACIÓN LOCAL	157
3.1.3.1. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	157
3.1.4. VISITANTES / TURISTAS	167
3.1.4.1. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	167
3.2. CONSIDERACIONES FINALES SOBRE EL TRABAJO DE CAMPO	176
CAPÍTULO IV: PROPUESTA DE UN MUSEO GASTRONÓMICO Y ARTESANAL, COMO ALTERNATIVA PARA LA PRESERVACIÓN DEL PATRIMONIO TURÍSTICO CULTURAL EN EL MUNICIPIO DE TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO	180
4.1. NOMBRE DEL MUSEO	181
4.2. MISIÓN	181
4.3. VISIÓN	181
4.4. SALAS DE EXPOSICIÓN	181
4.5. IMAGEN Y SLOGAN	184
CONCLUSIONES	189
BIBLIOHEMEROGRAFÍA	193
CIBERGRAFÍA	196
ANEXOS	199
ANEXO 1: DIRECTORIO DE PRODUCTORES “PLATILLO OBISPO”	199

ANEXO 2: DIRECTORIO DE ARTESANOS PRODUCTORES “LICORES DE FRUTAS”	201
ANEXO 3: DIRECTORIO DE ARTESANOS “EL REBOZO”	202
ANEXO 4: DIRECTORIO DE ARTESANOS “EMPUNTADORAS”	204
ANEXO 5: DIRECTORIO DE ARTESANOS “CANASTA ARTESANAL”	205
ANEXO 6: DIRECTORIO DE ARTESANOS “SILLAS TÍPICAS CON ASIENTO DE PALMA”	208
ANEXO 7: ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE OBISPO	209
ANEXO 8: ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE LICORES DE FRUTAS	210
ANEXO 9: ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS ARTESANOS DE SILLA TÍPICA CON ASIENTO DE PALMA	211
ANEXO 10: ENCUESTA DIRIGIDA A PRODUCTORES DE OBISPO, LICORES DE FRUTAS, ARTESANOS DE REBOZO Y EMPUNTADORAS, CANASTA ARTESANAL Y SILLA TÍPICA CON ASIENTO DE PALMA	212
ANEXO 11: ENCUESTA DIRIGIDA A LAS AUTORIDADES LOCALES	214
ANEXO 12: ENCUESTA DIRIGIDA A LA POBLACIÓN LOCAL	216
ANEXO 13: ENCUESTA DIRIGIDA A VISITANTES/TURISTAS	218
ANEXO 14: DESCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS	220

ÍNDICE DE GRÁFICAS

SECTOR: ARTESANOS Y PRODUCTORES	PÁG.
Gráfica 1: Considera Usted que el Obispo y los Licores, son parte del patrimonio gastronómico del municipio de Tenancingo, Estado de México	137
Gráfica 2: Considera Usted que el Rebozo, las Canastas y la Silla típica, son parte del patrimonio artesanal del municipio de Tenancingo, Estado de México	138
Gráfica 3: Considera Usted que en la actualidad existe una problemática en el municipio de Tenancingo, Estado de México, en relación al valor, uso, consumo, difusión, promoción y comercialización de la gastronomía y artesanías	139
Gráfica 4: Considera Usted que un Museo sería un espacio que permita la preservación de la gastronomía y artesanías del municipio	140
Gráfica 5: Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar	141
Gráfica 6: Considera Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México	142
Gráfica 7: Cree Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar la trascendencia histórica del patrimonio cultural entre la población	143
Gráfica 8: Considera Usted que es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en este municipio	144
Gráfica 9: Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, pueda generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región	145
Gráfica 10: Considera Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio	146

SECTOR: AUTORIDADES LOCALES	PÁG.
Gráfica 1: Considera Usted que un Museo sería un espacio que permita la preservación de la gastronomía y artesanías del municipio	148
Gráfica 2: Considera Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar	149
Gráfica 3: Considera Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México	150
Gráfica 4: Cree Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar la trascendencia histórica de este patrimonio turístico cultural entre la población	151
Gráfica 5: Considera Usted que es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en este municipio	152
Gráfica 6: Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, pueda generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región	153
Gráfica 7: Considera Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio	154
Gráfica 8: Cree Usted que el Museo Gastronómico y Artesanal, deba ser un lugar con fines educativos, culturales y recreativos, para los visitantes /turistas	155
Gráfica 9: Cree Usted que en la actualidad existe alguna problemática en relación al patrimonio gastronómico y artesanal en el municipio de Tenancingo, Estado de México	156

SECTOR: POBLACIÓN LOCAL	PÁG.
Gráfica 1: Considera Usted que el Obispo y los Licores que se producen en este lugar son parte del patrimonio gastronómico del municipio	157
Gráfica 2: Cree Usted que el Rebozo y su punta, las Canastas y las Sillas con asiento de palma que se elaboran en este lugar son parte del patrimonio artesanal del municipio	158
Gráfica 3: Considera Usted que un Museo sería un espacio que permita la preservación de la gastronomía y artesanías del municipio	159
Gráfica 4: Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar	160
Gráfica 5: Considera Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México	161
Gráfica 6: Considera Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar la trascendencia histórica del patrimonio cultural entre la población	162
Gráfica 7: Considera Usted que es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en este municipio	163
Gráfica 8: Cree Usted que un museo Gastronómico y Artesanal, pueda generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región	164
Gráfica 9: Considera Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio	165
Gráfica 10: Cree Usted que el Museo Gastronómico y Artesanal, deba ser un lugar con fines educativos, culturales y recreativos, para los visitantes/turistas	166

SECTOR: VISITANTES /TURISTAS	PÁG.
Gráfica 0: Lugar de Residencia	167
Gráfica 1: Considera Usted que la gastronomía representativa de Tenancingo es el Obispo y los Licores de Frutas	168
Gráfica 2: Considera Usted que las artesanías principales de Tenancingo son: el Rebozo y su punta, las Canastas y las Sillas con asiento de palma	169
Gráfica 3: Considera Usted que un Museo sería un espacio que permita la preservación de la gastronomía y las artesanías del municipio	170
Gráfica 4: Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio para valorar el patrimonio cultural del lugar	171
Gráfica 5: Considera Usted que es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en este municipio	172
Gráfica 6: Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, pueda generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región	173
Gráfica 7: Considera Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio	174
Gráfica 8: Cree Usted que el Museo Gastronómico y Artesanal, deba ser un lugar con fines educativos, culturales y recreativos, para los visitantes/turistas	175

RESUMEN

El propósito de la presente investigación que lleva por título “Museo Gastronómico y Artesanal, como alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural en el Municipio de Tenancingo, Estado de México” es conocer si la creación de un museo permitiría preservar el patrimonio turístico cultural del lugar, así como ser un espacio para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

Para desarrollar dicha investigación fue necesario establecer una metodología, la cual se basa principalmente en el método descriptivo y método etnográfico, así también se hizo uso de técnicas de estudio documental y de campo. Por otra parte se utilizaron dos tipos de muestreo, el primero fue el muestreo de tipo probabilístico y el segundo fue el muestreo no probabilístico. Se aplicaron encuestas a los diferentes actores del turismo, para los habitantes se utilizó la fórmula para poblaciones finitas con reemplazo establecida por Wayne W. Daniel (1994: 202) esta fórmula determina el tamaño de la muestra para estimar proporciones, se ocupó debido a que existe una estadística de cuantas personas viven en la cabecera municipal de Tenancingo, en el caso de autoridades locales, artesanos y productores, turistas o visitantes se aplicaron encuestas al total existente de población.

Por consiguiente se estableció un marco teórico en el que destacan diferentes conceptualizaciones de autores e instituciones dedicadas al estudio del turismo, el patrimonio, las artesanías, gastronomía y museos.

En síntesis, se realizó una amplia investigación documental y de campo con la finalidad de documentar el patrimonio gastronómico y artesanal del municipio, en relación a la gastronomía se habló de lo relacionado al platillo típico que es el obispo y la bebida tradicional que son los licores de frutas, con respecto a las artesanías principalmente se menciona sobre los elementos esenciales del rebozo, las canastas y las sillas típicas con asiento de palma. Así mismo se presentan los resultados del trabajo de campo obtenidos por medio de la

aplicación de encuestas a los actores del turismo sobre la viabilidad de la creación de un museo relacionado con la gastronomía y las artesanías del municipio. Concluyendo con la propuesta del Museo Gastronómico y Artesanal, la misión y visión que tendría este espacio, la división de las diferentes salas donde se exhibiría el patrimonio cultural y la imagen y eslogan del museo.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía y las artes populares de un lugar han permitido dar identidad cultural a una población, este patrimonio cultural ha permitido la generación de actividades turísticas en las diferentes regiones donde existe.

Es importante mencionar que la gastronomía es el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la preparación y degustación de la comida. La cultura culinaria de una zona determinada es uno de los atractivos más especiales del turismo (Montaner, 1998: 172-173).

Considerando así que la comida es una parte importante de la cultura, debido a que es la unión con el pasado y un legado de las civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de un lugar. Es a través de la gastronomía en la que se permite conocer un poco la cultura de un espacio, así como los diversos rituales y hábitos alimenticios de un pueblo. Permite a la vez relacionar al hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

En el caso de las artesanías, de acuerdo a FONART (2014, en línea) se consideran como: “Un objeto o producto de identidad cultural comunitaria, hecho por procesos manuales continuos, auxiliados por implementos rudimentarios y algunos de función mecánica que aligeran ciertas tareas. La materia prima básica transformada generalmente es obtenida en la región donde habita el artesano. El dominio de las técnicas tradicionales de patrimonio comunitario permite al artesano crear diferentes objetos de variedad calidad y maestría, imprimiéndoles, además, valores simbólicos e ideológicos de la cultura local. La artesanía se crea como producto duradero o efímero, y su función original está determinada a nivel social y cultural...” Grupo Impulsor de Artesanías y Manualidades (Antropóloga Marta Turok, et al.)

Considerando que las artesanías son el patrimonio tangible que con el paso del tiempo han dado identidad a un lugar y han seguido trascendiendo históricamente entre familias artesanas. Mencionar también que existen diversas ramas

artesanales que han permitido clasificar a estos objetos de acuerdo a su materia prima, tales como textiles, de madera, de fibras vegetales, entre otras.

En relación a lo ya anteriormente expuesto, el municipio de Tenancingo en el Estado de México, ciudad típica que cuenta con una gran riqueza gastronómica y artesanal que sin lugar a dudas ha dado identidad a la población tenancinguense con el paso del tiempo. Dentro del patrimonio gastronómico destaca el platillo típico conocido como “obispo” y en relación a las bebidas los tradicionales licores de frutas. En lo que respecta a las artes populares de este lugar principalmente es la confección de rebozos de algodón, las canastas tejidas con fibras vegetales y las sillas típicas con asiento de palma.

Sin embargo, aunque este municipio cuente con una gran riqueza en relación al patrimonio cultural y año con año se realicen diversos eventos y ferias artesanales y gastronómicas, no se les ha dado una buena promoción, difusión y no se observa un cambio en relación a la preservación y valoración de este patrimonio por parte de la población y visitantes.

Por lo tanto la presente investigación, tiene como fin el proponer la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal como alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural en el municipio de Tenancingo Estado de México, esto con el objetivo de valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

Este documento está dividido en diversas partes y capítulos con la finalidad de analizar los componentes que engloban el patrimonio cultural del municipio. En la primera parte se mencionan los antecedentes del patrimonio gastronómico y artesanal de Tenancingo, la historia de cómo inician los museos en el mundo, lo que es un museo y los diversos museos existentes en algunos municipios del Estado de México, terminando así con la pregunta de investigación. Posteriormente se analiza la justificación del por qué es importante la creación de un museo en el municipio a raíz de diversos problemas que afectan directamente en la actualidad al sector gastronómico y artesanal. Siguiendo así con la hipótesis

los objetivos planteados y la metodología que se estaría aplicando dentro de la investigación.

Con respecto a la segunda parte del documento, se exponen cuatro capítulos, cada uno representa los resultados obtenidos de la investigación documental y de campo.

A continuación se explica en una síntesis lo que abarca cada uno de los capítulos:

En referencia al Capítulo I, se expone el Marco Teórico, éste representa las principales conceptualizaciones y definiciones de autores relacionados con el turismo, el turismo cultural, cultura, identidad cultural, patrimonio, patrimonio cultural, patrimonio turístico cultural, gastronomía, artesanías, museo, funciones de un museo, tipología de museos, cada uno de estos son importantes para el trabajo de investigación.

Con respecto al Capítulo II, se habla de todo lo relacionado a la gastronomía y artesanías del municipio de Tenancingo, Estado de México, iniciando con una descripción de la ciudad típica, la localización de este lugar y el clima.

Posteriormente se documenta la gastronomía representativa del municipio, las historia y origen del obispo, los diversos ingredientes, utensilios para preparar el platillo, el proceso de elaboración y la innovación del obispo a través del tiempo. Después siguen los licores de frutas, una breve descripción de la historia y origen de esta bebida, cada uno de los ingredientes y utensilios a utilizar, así como el proceso de elaboración y la innovación de esta bebida.

Pasando al sector artesanal, se documenta todo lo relacionado a las artesanías y las principales ramas artesanales que existen en Tenancingo. Iniciando con el rebozo, su historia y origen, la materia prima, las partes de telar de cintura y del telar de pedal, el proceso de elaboración de esta artesanía textil, haciendo una pauta en la importancia de la punta del rebozo, las diferentes labores de esta prenda y la innovación a través del tiempo. Después siguen las canastas tejidas con fibras vegetales, exponiendo su historia y origen, la materia prima y materiales

o herramientas de trabajo, el proceso de elaboración, las diversas labores y la innovación en el tejido de las fibras vegetales. Finalizando con las sillas típicas con asiento de palma, describiendo parte de su historia y origen, la materia prima y materiales o herramientas de trabajo, el proceso de elaboración, las diversas labores en el torno y tejido y la innovación de las sillas a través del tiempo.

En el Capítulo III, se exponen los resultados obtenidos del trabajo de campo, la interpretación sobre los instrumentos aplicados a los principales actores del turismo. Iniciando con el sector de artesanos y productores, después el sector de autoridades locales, posteriormente la población de la cabecera municipal de Tenancingo, por último visitantes y turistas, terminando con las consideraciones finales sobre el trabajo de campo realizado.

Por último en el Capítulo IV, se muestra la propuesta de un Museo Gastronómico y Artesanal, como alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural en el municipio de Tenancingo, Estado de México, exponiendo cada una de las partes de esta propuesta, iniciando con un breve resumen de lo que engloba un museo, el nombre del museo, la misión y visión de este espacio, las diferentes salas de exposición, la imagen y el eslogan, concluyendo con las características esenciales con las que debe contar un museo para brindar un buen servicio a sus visitantes, turistas, población local y cumplir con sus funciones primordiales.

Para finalizar con la investigación, en la última parte se muestran las conclusiones finales referentes al trabajo documental y de campo que se realizó, exponiendo el cumplimiento de objetivos, hipótesis y pregunta de investigación. Posteriormente se hace referencia a las diversas fuentes de información bibliográfica y electrónica que se utilizaron para representar el trabajo de reconocidos autores e instituciones relacionadas con el sector gastronómico y artesanal, la actividad turística, la preservación del patrimonio cultural y el trabajo de los museos en la actualidad, por último se representan los anexos que incluyen directorios diseñados para el sector gastronómico y artesanal, principales entrevistas realizadas a artesanos y productores y los diversos formatos utilizados durante la investigación de campo.

Se argumenta lo anterior, procurando que por medio de esta investigación se inicie con la alternativa de crear un museo para un beneficio en común que es preservar el patrimonio cultural del municipio.

Pensando en un futuro al ya estar establecido el Museo Gastronómico y Artesanal, destacar lo que menciona Rico Mansard, Luisa Fernanda sobre lo que es un museo en la actualidad:

“Una institución que, sin perder sus funciones originales de custodio, preservador, exhibidor, educador y comunicador, ha tenido siempre las capacidad de renovarse y reinterpretarse conforme a las teorías y técnicas de cada momento, lo que lo convierte en uno de los establecimientos más activos y dinámico dentro de la oferta cultural y consecuentemente, de visita obligada para todo turista. En la actualidad, su riqueza y versatilidad radica en que por tener a su cargo las piezas originales y estar simultáneamente en la posibilidad de jugar con lo virtual, puede estrechar los extremos entre tradición y modernidad, educación y comunicación, lo ritual y lo lúdico, por medio de una serie de actividades que son afines y que los transforman en un centro cultural ideal para una sociedad que no conoce fronteras” (CONACULTA. 2006, pp. 61-62, en línea).

ANTECEDENTES

La preservación del patrimonio gastronómico y artesanal de los diferentes pueblos de la República Mexicana se considera necesaria, puesto que con el paso del tiempo se ha estado perdiendo y se necesitan alternativas para que este patrimonio cultural siga existiendo para las generaciones presentes y futuras.

Es importante destacar que el patrimonio cultural según la Organización de las Naciones Unidas (UNESCO, 1982: en línea) es: “el patrimonio cultural de un pueblo es aquel que comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida. Es decir las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo: la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas”.

Parte del patrimonio cultural material e inmaterial con el que cuentan los diferentes pueblos es la gastronomía y las diversas artesanías que elaboran. Es por consiguiente que de acuerdo a Montaner (1998: 172): se considera a la gastronomía como el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la preparación y degustación de la comida. En términos comunes se puede decir que es el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la preparación y degustación de la comida, la forma en cómo se elaboran los diferentes platillos típicos de una región, el significado de cada ingrediente, su origen, variedad, aroma, textura, colores, sabores y principalmente porque la gastronomía refleja la identidad de un pueblo.

Así también parte importante del patrimonio cultural son las artesanías que son consideradas como: “arte u obra realizada por artesanos, que puede ser de interés como recursos turísticos de un lugar desde el punto de vista antropológico y étnico” (Montaner, 1998: 40). Este patrimonio se transmite de generación en generación y muestran el colorido y folklor de las regiones donde se producen, la

forma tradicional de cómo se elaboran y cómo con el paso del tiempo han permanecido en la vida de las familias artesanas.

Un caso en particular es el municipio de Tenancingo, Estado de México, el cual limita con las extensiones territoriales de los municipios de: al Este con Malinalco, al Poniente con Villa Guerrero, al Sur con Zumpahuacán y al Norte con Joquicingo y Tenango del Valle (López, 2011: 6).

Tenancingo se caracteriza por el patrimonio turístico cultural con el que cuenta, desde templos religiosos como el Convento del Santo Desierto del Carmen, la Catedral de San Clemente (El Calvario), El Camerín de la Virgen que se encuentra en la Parroquia de San Francisco de Asís, el Monumento a Cristo Rey, así también existen monumentos de gran trascendencia histórica como la estatua de Don Miguel Hidalgo y José María Morelos y Pavón, que hoy en día hacen de este municipio único en el Estado de México.

Cabe destacar que una de las principales características de este municipio y por la que visitantes y turistas acuden a este lugar, es porque cuenta con una variedad de artesanías típicas que siguen elaborando muchas de las familias tenancinguenses. Principalmente es reconocido a nivel nacional e internacional por la artesanía textil que es el rebozo de bolita, otras artesanías que se elaboran son las canastas tejidas con fibras vegetales y las sillas típicas con asiento de palma, y con respecto a la gastronomía la elaboración del platillo típico de la región que es el obispo y los licores de frutas elaborados de forma artesanal.

En cuanto a las actividades artesanales y gastronómicas, éstas han constituido una auténtica fuente de trabajo, ya que permiten aprovechar la aplicación de técnicas de producción con el uso de la mano de obra y no requieren de una inversión fuerte. Son una alternativa para estimular el desarrollo del municipio y combatir el desempleo. Es importante mencionar que estas actividades se practican en la cabecera y también en las diferentes comunidades del municipio de Tenancingo, y complementan la economía de diferentes familias de este lugar y

a la vez tanto la gastronomía y las artesanías forman parte del patrimonio turístico de este municipio.

Como anteriormente se ha mencionado el municipio se destaca en la gastronomía por el platillo típico el obispo y la elaboración de licores de frutas, así como por sus diversas artesanías que son la fabricación del rebozo, cestería o canastas tejidas con fibras vegetales y elaboración de sillas típicas con asiento de palma.

Retomando a la gastronomía, el obispo como platillo principal es un embutido de carne y sesos de cerdo; y se elabora de dos formas ya sea "normal" y "especial"; la diferencia entre ambos es porque el segundo tiene ingredientes con diversas especias: pasas, piñones, almendras (Novena Regiduría y Dirección de Turismo, 2006-2009).

Con respecto a los licores de frutas, esta bebida es elaborada artesanalmente de acuerdo a datos históricos, fue en el año 1917 cuando se funda la primera fábrica nombrada "Sánchez Hermanos", con el paso del tiempo y ahora en la actualidad se tienen fábricas de licores como: "La Paz", "La Huerta", "La Central", "Cristo Rey", y "Licores Tenancingo". Lo que dio origen a los licores de este municipio fue debido a que existe una gran variedad de frutas, hierbas medicinales, materia prima para la elaboración de un licor. Los sabores en los que se pueden encontrar los licores son: anís dulce, cereza, fresa, guayaba, nanche, prodigiosa, zarza, membrillo, tejocote, ciruela, naranja, entre otros sabores (Martínez, s/f).

Destacando el sector artesanal, la prenda tradicional que se elabora es el rebozo, ésta se caracteriza por ser elaborada de dos formas: la primera es utilizando el telar de otate o también conocido como telar de cintura y la segunda forma es utilizando el telar de pedal o también conocido como telar colonial, el "Rebozo de Tenancingo", es de algodón y se le llama de "bolita", ya que el algodón se vendía enredado en bola (López, 2011: 260). Así también hay diferentes diseños de rebozos como el rebozo reservista y el rebozo luto de aroma, entre otros.

La cestería es otra de las artesanías típicas de Tenancingo y ésta consiste en la elaboración de canastas, tortilleras, fruteros de diversos tamaños, tejidas a mano con fibras vegetales como la rama de romerillo, asal y sauce. Las comunidades que se dedican a la elaboración de estas artesanías son: Chalchihuapan, San Martín Coapaxtongo, Santa Ana Ixtlahuatzingo, el barrio del Carrizal, la Mesita y en mínima parte San Simonito (Martínez, s/f).

Las artesanías en madera se han realizado desde 1916, los artesanos de Tenancingo han elaborado diferentes tipos de muebles típicos con madera de pino, cedro y caoba. Dentro de estos muebles sobresale la silla típica con asiento de palma, propia de esta razón; en su elaboración interviene el tornador, el tejedor y el decorador (Ibíd).

La gastronomía y artesanías de Tenancingo, tienen su historia, las manos de productores y artesanos son las que han hecho hasta estos días que sigan perdurando, sin embargo el transmitir estos conocimientos de padres a hijos ha traído diferentes situaciones que están poniendo en peligro la trascendencia del patrimonio, esto se puede justificar con base en una investigación realizada sobre una Exposición itinerante del rebozo, como estrategia para la revalorización del patrimonio artesanal en el Municipio de Tenancingo, Estado de México, en dicha investigación se llegó a la conclusión que el rebozo ha sido un producto artesanal, que ha caracterizado a esta zona, y que la actividad turística es importante para la revalorización de esta prenda. Así también, se realizó en este estudio, un diagnóstico FODA para conocer la situación actual de esta artesanía, donde se encontraron amenazas que hoy en día son un factor que afecta el ámbito artesanal del municipio, principalmente es la pérdida de tradición rebocera debido a la falta de interés de los jóvenes por aprender el oficio (Nava, et al., 2011: 74).

En relación a lo anterior y con base en conclusiones personales, se observan diferentes dificultades con la preservación del patrimonio gastronómico y artesanal, debido a que a pesar de tener una importancia cultural en este lugar las nuevas generaciones no conocen su historia y proceso de elaboración, no las

preservan y no hacen uso de estos productos durante su vida diaria. Así también no existe un sitio o espacio para dar a conocer y preservar el patrimonio artesanal y gastronómico del lugar. Un recinto en el que la gastronomía típica y cada una de las artesanías puedan ser estudiadas, así como también se pueda transmitir un conocimiento a las presentes y futuras generaciones, establecer una interpretación al exhibirlas y divulgarlas por medio de exposiciones en diferentes salas.

Por este motivo, para que se preserve la gastronomía y las artesanías del municipio de Tenancingo, se propone establecer un Museo Gastronómico y Artesanal, con el objetivo de reunir, conservar, estudiar, interpretar, exhibir y divulgar cada uno de estos bienes, para que todas las personas que visiten este espacio puedan conocer todo lo relacionado al patrimonio cultural con el que cuenta el municipio.

Dentro de la historia de cómo inician los museos es importante mencionar que los museos de acuerdo a diversos escritos nacen con la finalidad de coleccionar objetos de la historia de un lugar en específico, para darlos a conocer por medio de exposiciones al público y al final las personas que visitaran el museo obtuvieran un aprendizaje significativo para su vida diaria.

De acuerdo al autor Rodrigo Witker (2001: 4-5) “El primer antecedente del museo es el *museio*, templo griego dedicado a las musas – hijas de la memoria y diosas del arte, la ciencia y la historia- y lugar de tributo para los hombres. Es imposible entender y definir el museo de hoy sin mencionar el papel fundamental desempeñado por el coleccionismo y la acumulación de objetos practicados a lo largo de la historia, iniciados por los grandes saqueos que permitieron a los romanos llenar sus templos de obras griegas, especialmente de arte. La instauración del cristianismo durante la Edad Media amplía y diversifica los valores de los objetos que componen las colecciones cuando aparecen (...) Durante el Renacimiento, caracterizado por el descubrimiento del hombre por sí mismo y del mundo, el coleccionismo al mismo tiempo que se convierte en pasión, ofrece al museo nuevos caminos de evolución. Se crean los *studiolos*, *las gallerías* y *los*

gabinettos que permitían, a manera de laboratorios dedicados al estudio y la observación, coleccionar, aunque sobre todo ordenar, objetos con la idea de reconstruir mediante ellos un microcosmos para entender y explicar la tierra y luego el cosmos. A finales del siglo XV y durante las dos siguientes centurias, al mismo tiempo que se presentaban importantes incrementos en las colecciones reales, los gabinetes se transformaban en espacios donde la clasificación de las piezas raras y valiosas que se depositaban en ellos se volvía cada vez más especializada (...) A finales del siglo XVIII, grandes e importantes concentraciones de colecciones, e incluso palacios reales, son exhibidos de manera pública: *Palacio de los Uffizi* (Florencia, 1743) y *Museo de Louvre* (Paris, 1793). En esta época aparecen, aunque de manera incipiente, los componentes básicos que más tarde definirían todo museo: colecciones y visita pública”.

Desde sus inicios los museos se crean como un elemento cultural del lugar, así también se van creando por motivos de hacer uso de su tiempo libre y ocio con el que contaban las personas, y al ver las necesidades e intereses que se iban dando se desarrollaron museos con temáticas diferentes.

Con el paso del tiempo y el análisis de los diferentes museólogos, destacando al autor Witker (2001: 7) quien define al museo como “una institución la cual puede obtener financiamiento gubernamental, privado o mixto, creado con el fin de que contribuya al desarrollo de la sociedad al preservar, reunir, conservar, estudiar, interpretar, exhibir y divulgar, por medio de exposiciones y de un conjunto de actividades paralelas, evidencia material (tangible e intangible), cultural y natural, artística y científica (animada o inanimada), histórica y tecnológica, de la evolución del hombre y la naturaleza”.

En diferentes lugares del Estado de México existe una gran variedad de museos regionales los cuales dan a conocer su historia, cultura, naturaleza y tecnología. Un caso en particular es la ciudad de Toluca, este lugar cuenta con diferentes museos como: Museo de la Acuarela donde se exponen obras en acuarela, Museo de Bellas Artes cuyo objetivo es preservar y difundir el arte sacro y el arte aplicado

de los siglos XVI al XIX, el Museo de Culturas Populares que alberga ejemplares de la producción artesanal de todo el Estado de México. Otros lugares como Malinalco que cuenta con el Museo Universitario Dr. Luis Mario Schneider, este museo difunde la cultura, las costumbres y tradiciones del municipio de Malinalco, o el municipio de Tenango del Valle Museo Arqueológico Dr. Román Piña Chan que tiene como objetivo preservar y difundir el patrimonio arqueológico del sitio, cada uno de los museos cuenta con una temática y objetivo en particular para el público (Instituto Mexiquense de Cultura, 2011: en línea).

Es importante señalar que en relación a la propuesta del Museo Gastronómico y Artesanal del municipio, deberá ser un espacio atractivo para sus visitantes contando con características específicas tales como: ser interesante en sus exhibiciones, cédulas de información en distintos idiomas, donde los recorridos en circulación no sean obligatorios, y las dudas o preguntas sean resueltas por los guías capacitados, un espacio donde las personas que lo visiten puedan aprender y obtener conocimientos y un aprendizaje significativos al estar interactuando en las diferentes salas, participando en talleres y conferencias sobre las artesanías y el patrimonio gastronómico, todo lo que engloba su historia, uso, elaboración e importancia para el lugar.

Por esta razón se considera que la propuesta de la creación de un museo sería una alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural del municipio, se obtendrían diferentes beneficios para el lugar como: activar la economía de la región, las personas que visiten el lugar harían uso de los servicios turísticos, visitarían los principales atractivos naturales y culturales de la región, y por ende conocerían el museo, la gastronomía y artesanías típicas al realizar el recorrido por las diferentes salas de exhibición, formar parte de los talleres de elaboración de estas artes populares, obtener conocimientos de su historia, así como tener la oportunidad de comprar alguna de las artesanías como: el rebozo de bolita, canasta tejidas de mimbre y vara de sauce, sillas típica con asiento de palma, licores de sabores en la tienda artesanal y gastronómica, y al final de su viaje

poder llevarse parte de la creación de las manos de los artesanos tenancinguenses a su lugar de origen.

En razón de lo anterior se planteo la siguiente pregunta de investigación:

- ¿Un Museo de la Gastronomía y Artesanías típicas del municipio de Tenancingo, Estado de México, sería una alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural del lugar?

Esta pregunta fue un punto importante dentro de la investigación para establecer un diagnóstico sobre la importancia de la creación de un museo de la gastronomía y artesanías, así como el desarrollo de los objetivos específicos que se plantearon en este trabajo.

JUSTIFICACIÓN

En México la creación de museos permite preservar, difundir y educar a la sociedad sobre el patrimonio que las culturas pasadas nos han dejado.

Por lo tanto la presente investigación está encaminada a la creación de un museo, ya que por medio de este espacio se pretende exponer la gastronomía y artesanías para garantizar la continuidad y la creación de nuevos hábitos en la cultura de los habitantes, preservar la elaboración de la gastronomía y artesanías para las presentes y futuras generaciones, así como también valorar las manos artesanas de este municipio, esto se podrá llevar a cabo al establecer un convenio con los productores de obispo, licores de frutas y artesanos que se dedican a la elaboración de las artesanías debido a que son estas personas de las diferentes comunidades de Tenancingo quienes poseen los conocimientos de la historia y la forma tradicional al utilizar de manera responsable sus propios recursos para elaborar el patrimonio gastronómico y artesanal, ya que a la vez forman parte de su vida, y en el caso del museo obtener nuevos ingresos y dinamizar su oferta cultural a nivel local, regional y estatal.

Por consiguiente, se busca que exista una contribución al desarrollo de la sociedad al aprender, conocer, preservar, reunir, conservar, estudiar, educar, interpretar, exhibir y divulgar, por medio de exposiciones en diferentes salas el patrimonio gastronómico y artesanal, así como la identidad de éstas a nivel local, estatal y nacional.

Lograr que por medio del museo y de todo el concepto museográfico de la gastronomía y artesanías se pueda establecer un medio para relacionar la cultura con la vida de los tenancinguenses, y al final obtener resultados positivos en la preservación del patrimonio turístico cultural del municipio.

Por lo tanto parte del trabajo del museo y de todas las personas que formen parte de esta institución es fortalecerlo y desarrollarlo para que sea un espacio dedicado a la preservación del patrimonio turístico cultural, y al final ofrecer al turista o

visitante nuevas experiencias, ya que hoy en día estas personas buscan conocer la historia y cultura de los lugares que visitan y en este caso al visitar el museo no sólo obtendrá información sino también podrá interactuar con la comunidad y aprender de ella para su vida propia y posteriormente al regresar a su lugar de origen darla a conocer a su familia, amigos y sociedad con la que se encuentra relacionado.

- **HIPÓTESIS**

La creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, fomenta la preservación del patrimonio turístico cultural de Tenancingo, Estado de México, valorando y reforzando el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica de la población y el lugar.

- **OBJETIVOS**

- **GENERAL**

Llevar a cabo un estudio sobre la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en Tenancingo, Estado de México, con el objeto de preservar el patrimonio turístico cultural, para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

- **ESPECÍFICOS**

- 1) Documentar sobre la gastronomía y las artesanías típicas que se elaboran en el municipio de Tenancingo, Estado de México, con el objeto de registrar su trascendencia histórica.
- 2) Determinar a partir de la opinión de los diferentes actores del turismo (artesanos, población local, autoridades locales y turistas) la viabilidad del Museo Gastronómico y Artesanal del sitio.
- 3) Crear la propuesta de un Museo Gastronómico y Artesanal como alternativa para la preservación del patrimonio cultura del lugar; de acuerdo a los principios y lineamientos museográficos.

METODOLOGÍA

La investigación sobre un estudio de un museo como alternativa para la preservación del patrimonio gastronómico y artesanal, se basa principalmente en la deducción, que es desarrollar la información desde los aspectos generales del patrimonio cultural para llegar a un punto en particular, es decir establecer que un museo sería un espacio que por medio de exposiciones permitirá preservar y dar a conocer el patrimonio turístico cultural con el que cuenta el municipio de Tenancingo, Estado de México.

Para la realización de esta investigación se utilizaron diferentes métodos que permitieron la obtención de información.

Principalmente se hizo uso del método descriptivo, indica que se utiliza para recoger, organizar, resumir, analizar, generalizar los resultados de las observaciones. Este método implica la recopilación y presentación sistemática de datos para dar una idea de una determinada situación (Zorrilla, 1992: 111).

Este método ayudo a obtener la descripción de la gastronomía y las artesanías, así como la percepción que tienen los actores del turismo sobre la creación de un museo gastronómico y artesanal como alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural del lugar, y determinar a partir de la opinión de cada uno de los diferentes actores la viabilidad del museo.

Por otra parte se utilizo el método etnográfico que es el conjunto de técnicas para recolectar, analizar y presentar datos (observación, participante, entrevista abierta, análisis cualitativos, descripción narrativa) conformando un procedimiento para la investigación socio-cultural (Rueda, 1994). Mismo que permitió por medio de la aplicación de entrevistas la obtención de información sobre la gastronomía y las artesanías, así como describir, analizar e interpretar el significado, el conocimiento y la práctica del proceso de elaboración de la gastronomía y artesanía.

En cuanto a la investigación documental y de campo, se hizo uso de diferentes técnicas.

Entre las técnicas de investigación documental, de acuerdo a De Gortari (1970: 18) "... Se caracteriza por el uso de registros gráficos y sonoros como fuentes de información: generalmente se les identifica con el manejo de mensajes registrados en forma de manuscritos e impresos, por lo que se les asocia comúnmente investigación archivista y bibliográfica. El concepto de documento es el más amplio, actualmente a barca manuscritos impresos y grabados como: microfichas, diapositivas, planos, discos, cintas magnetofónicas y de video, microfilmes, compact disk, videos laser y banco de datos". Derivado de ello se revisaron libros, revistas o cualquier otro documento que tuvo relación con el tema en cuestión.

Con respecto a las técnicas de investigación de campo que de acuerdo al autor Cazares (1990: 19) destaca que "... Se aplica en el lugar donde ocurre el fenómeno; recogen la información directamente del objeto de estudio a través de la observación, entrevistas o el cuestionario. Asumen las formas de la exploración y la observación del terreno, la encuesta, la estadística y el análisis de resultados...".

En tanto se utilizó la técnica de observación con la cual se obtuvo información referente a la gastronomía y artesanías, su sentido de identidad, pertenencia, trascendencia histórica, y sobre todo se obtuvieron datos precisos con los artesanos y productores, quienes son las personas más importantes para dar a conocer el patrimonio turístico cultural de la región.

Se realizaron algunas entrevistas que fueron elaboradas en un formato semi-estructurado, estos instrumentos se aplicaron solo a productores de obispo y licores y artesano de sillas típicas con asiento de palma, debido a que cuentan con la experiencia en la elaboración de la gastronomía y artesanía, dentro de esta investigación fueron los informantes claves, esto con el objetivo de obtener información concreta acerca de la historia, elaboración, uso y consumo de los

licores y el obispo, así como lo relacionado a las sillas típicas. Esto con el objetivo de documentar la gastronomía y las artesanías típicas que se elaboran en el municipio.

Así también se aplicaron encuestas a los diferentes actores del turismo que son: artesanos y productores, población local, autoridades locales y turistas o visitantes, con el objeto de determinar la opinión respecto a la viabilidad del museo gastronómico y artesanal del lugar, así como conocer sobre sí la creación de un museo gastronómico y artesanal en Tenancingo, Estado de México, permitirá preservar el patrimonio turístico cultural, para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

Se realizaron dos tipos de muestreo, el primero fue el muestreo de tipo probabilístico y el segundo fue el muestreo no probabilístico. En el caso del muestreo probabilístico son esenciales en los diseños de investigación transeccionales cuantitativos (por encuestas), donde se pretende hacer estimaciones de variables en la población. Y el muestreo no probabilístico son subgrupos de la población en la que la elección de los elementos no depende de la probabilidad sino de las características de la investigación (Hernández, 2003: 306).

Es importante mencionar que durante la elaboración y aplicación de encuestas a la población de la cabecera del municipio de Tenancingo, Estado de México, se hizo uso del muestreo probabilístico bajo la metodología sugerida por Wayne W. Daniel (1994: 202) que es para determinar el tamaño de la muestra para estimar proporciones, la fórmula que se eligió es para poblaciones finitas, la cual se reestructuro de acuerdo a las necesidades de la investigación:

- Fórmula para Poblaciones Finitas con Reemplazo

$$\frac{N + Z^2 + P + q}{(N-1) * (Z^2) * (P) * (q)}$$

N= Tamaño de la población

Z²= Área bajo la curva normal de cualquier distribución de probabilidades.

P= Probabilidad de éxito del proyecto

q= Probabilidad de fracaso del proyecto

Donde:

N= 14,174 habitantes en la Cabecera Municipal de Tenancingo para el año 2013

Z²= 1.96

P=.85

q=.15

Aplicado a la fórmula para poblaciones finitas con reemplazo se tiene como resultado:

$$\frac{(N) * (Z^2 + P + q)}{(N-1) * (Z^2) * (P) * (q)}$$
$$\frac{(14,174) * (1.96^2 + .85 + .15)}{(14,174-1) * (1.96^2) * (.85) * (.15)}$$
$$\frac{686248}{6941.99} = 98.8546$$

Obteniendo como resultado que de 14,174 habitantes pertenecientes a la cabecera del municipio de Tenancingo, Estado de México se aplicaron encuestas a 98.85 personas, tomando como referencia el resultado se aplicó un total de 100 encuestas.

Para determinar la muestra de los actores del turismo restantes que se encuentran dentro de la investigación, se trabajó con base en el muestreo no probabilístico de sujetos tipo, citado por Hernández Sampieri (2003), donde menciona que este muestreo es aquel donde el objetivo es la riqueza, profundidad y cantidad de la información, no la cantidad, ni la estandarización.

Con base en esta determinación se tiene lo siguiente:

1. Para artesanos y productores de rebozo, canastas, sillas, obispo y licores de acuerdo a datos obtenidos en Dirección y Regiduría de Turismo (Gobierno de Tenancingo), 2006-2012 y trabajo de campo se tiene un total de población de 204, de los cuales se aplicaron encuestas a una muestra de 102 personas.
2. Para Autoridades Locales se aplicaron encuestas sólo a 5 servidores públicos: 2 personas encargados de la Dirección de Turismo, 2 personas encargadas de la Subdirección de Turismo y 1 persona encargada de la Dirección de Cultura.
3. Para visitantes y/o turistas al no contar con una estadística de cuantas personas visitan o pernoctan en el municipio de Tenancingo con fines de realizar turismo, se aplicaron a un total de 120 personas que acudieron al 1er Concurso Nacional del Rebozo que se llevó a cabo del 5 al 14 de Septiembre de 2014.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

Dentro del marco teórico se analizan diferentes conceptualizaciones que tienen una relación directa con el tema de investigación. Los diferentes conceptos son: turismo y las diversas modalidades que existen de esta actividad, enfocándose principalmente en el turismo cultural, ya que esta modalidad hace referencia a las actividades culturales que realizan los turistas en los lugares que visitan. Posteriormente se analiza el término cultura e identidad cultural para adentrarnos a lo que significa la palabra patrimonio y relacionarlo con la definición de patrimonio cultural y patrimonio turístico cultural. Así también se establecen diversos conceptos de lo que es gastronomía y lo que son las artesanías, para llegar así a una de las últimas definiciones sobre lo que es un Museo, las funciones que atienden estas instituciones, así como los tipos de museos que hasta hoy se han establecido por instituciones como la Fundación ILAM o la UNESCO.

De lo ya mencionado anteriormente se inicia con lo que es el turismo y todo lo que conlleva la relación de esta actividad con el ser humano en la actualidad desde diferentes perspectivas de autores:

1.1. TURISMO

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que hoy en día ha tomado uno de los principales rumbos como generador de desarrollo en lugares que cuentan con un potencial turístico que pueda atraer a turistas con la finalidad de dar a conocer el patrimonio turístico natural o cultural con el que cuentan, generar empleo, activar la economía y establecer una relación entre la comunidad receptora y los visitantes.

Es importante destacar que el turismo es una de las actividades que se encuentra dentro del sector terciario que son los servicios, como se ha mencionado el turismo al practicarse en un lugar determinado genera un aumento en la actividad

económica en los lugares visitados, debido a la demanda de bienes y servicios que deben producirse y ofrecerse al visitante.

Cabe señalar que para poder entender parte del turismo, es necesario saber que con el paso del tiempo ha evolucionado, por ello en la actualidad existen diversas conceptualizaciones del turismo que lo definen de manera diferente y cambian de acuerdo al enfoque de los autores, es importante identificar cada punto de vista para conocer que es el turismo y todo lo que engloba este término.

En tanto la definición de turismo ha cambiado conforme va transcurriendo el tiempo, es así que diferentes autores dan a conocer su perspectiva acerca de este término.

Una de las principales definiciones del turismo es la que dan a conocer los autores Boullón, Molina y Rodríguez (1991: 16), quienes establecen que el turismo es “el resultado del desplazamiento de hombres más allá de su domicilio, por periodos superiores a 24 horas hasta un límite máximo, que algunos fijan en 90 días y otros en 180, siempre que no sea para participar en el mercado de trabajo del destino”.

Cabe destacar que la Organización Mundial del Turismo (OMT) durante el año de 1991 establece que “el turismo comprende a las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos” (Quesada, 2010: 14).

Es por consiguiente que una de las conceptualizaciones del turismo que especifica cada una de las características de esta actividad, es la que establece el autor Oscar de la Torre Padilla (1980: 18) “El turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal del individuos o grupos de personas que, fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejercen

ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural”.

Recapitulando se puede decir que el turismo es aquella actividad que realizan las personas durante su tiempo libre, caracterizándose así como aquel desplazamiento que se da desde su lugar de origen a un destino determinado por un lapso de tiempo con fines o motivos culturales, naturales, recreativos, de descanso o de ocio, en donde se hace uso de servicios turísticos como transporte, hospedaje y alimentos, y es durante este tiempo cuando se genera una relación entre el turista y la comunidad receptora.

1.1.1. MODALIDADES DEL TURISMO

El turismo se le ha clasificado en diferentes modalidades o tipos de turismo que están enfocados de acuerdo a las necesidades de los turistas. Como lo menciona el autor Renato Quesada (2010: 97) “La clasificación se realiza a partir de las motivaciones que tienen las personas para realizar sus viajes”.

Dentro de esta clasificación se encuentran:

- **Turismo Cultural**
- Turismo Deportivo
- Turismo de Placer
- Turismo de Salud
- Turismo de Negocios
- Turismo Sostenible
- Otros tipos

Es importante mencionar que esta tipología permite al destino turístico saber que producto turístico ofrecerle al visitante para satisfacer sus necesidades y expectativas durante su estancia en el lugar.

De la mencionada clasificación en la que está integrada el Turismo Cultural se aborda en el siguiente apartado de manera más profunda, pues el tema en cuestión forma parte del grupo de Turismo Cultural.

1.1.2. TURISMO CULTURAL

La relación entre el turismo y la cultura ha dado hoy en día como resultado el turismo cultural, el cual está dentro de la clasificación del turismo. Este tipo de turismo se caracteriza principalmente por el gusto que le tienen las personas a la cultura, el patrimonio histórico, artesanal y gastronómico con el que se cuenta en un determinado destino turístico, así también permite establecer una relación más directa entre el turista y la comunidad receptora.

Cabe mencionar que el turismo cultural permite ser un dinamizador del patrimonio, genera un reconocimiento hacia el lugar, así como un sentimiento de orgullo por parte de la comunidad receptora por contar con ese patrimonio que le da identidad de pertenencia ante otros destinos turísticos.

Es preciso dar a conocer diferentes puntos de vista de instituciones públicas y autores sobre la conceptualización del turismo cultural, para saber identificar las principales características de este tipo de viaje y contar con un panorama más amplio de lo que es el turismo cultural.

Una de las principales instituciones encargadas del sector turismo es La Secretaría de Turismo SECTUR- CESTUR (2002), quien nos indica que el turismo cultural se define como "Aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico" (CONACULTA, 2013: 4, en línea).

Así también el autor Rodolfo Vázquez (2005: 67) define al turismo cultural como: "Un viaje con una propuesta de contenido territorial o temática para llevar a cabo actividades que permiten experimentar la cultura y las diferentes formas de vida de otras gentes, y como consecuencia, conocer y comprender sus costumbres,

tradiciones, entorno físico, ideas intelectuales, sitios arqueológicos, arquitectónicos o de otra significación cultural”.

Por lo tanto el turismo cultural es la actividad turística que consiste en realizar viajes, visitas y estancias a lugares geográficos para conocer los hechos históricos, artísticos, culturales y antropológicos que forman parte del patrimonio cultural de la humanidad, a través de los monumentos históricos, museos, manifestaciones culturales y de espectáculos, rutas e itinerarios históricos-monumentales, asistencia a seminarios, simposios culturales, curso de idiomas en el extranjero, manifestaciones folclóricas, antropológicas (artesanías, festivales de música folk, jornadas gastronómicas, danzas típicas, etc.) (Montaner, 1998: 372-373).

Es así que el turismo cultural, es una alternativa de viaje que permite al visitante disfrutar del patrimonio cultural tangible e intangible de una región en particular. Este tipo de modalidad permite dar a conocer, preservar y disfrutar de la riqueza cultural, histórica, gastronómica, artesanal, así también logra que exista una relación intercultural entre visitantes y la población, estableciendo una integración y convivencia entre diferentes culturas, así como un respeto a la diversidad y enriquecimiento mutuo entre personas.

Sin embargo así como el turismo cultural puede traer un desarrollo a la región, con el paso del tiempo si no se implementa de la manera correcta trae consigo impactos negativos directos hacia el patrimonio cultural, debido a que muchas de las veces sólo se ve como producto económico y se pierde el valor de este recurso. Por eso es necesario establecer alternativas que permitan desarrollar la actividad del turismo cultural de una manera correcta, es decir alternativas con las cuales se pueda dar a conocer el patrimonio cultural y principalmente tengan como objetivo la preservación y conservación del mismo, y contribuyan a tener un mejor desarrollo económico social y cultural de un lugar.

1.2. CULTURA

Hablar de cultura, es adentrarnos a un término que nos permite entender un poco más sobre la conducta o comportamiento de un grupo de personas. El significado de cultura engloba diferentes aspectos como la forma de vida de un grupo en particular, sus tradiciones, costumbres y valores. Diferentes autores con el paso del tiempo han establecido conceptos de lo que es la cultura, teniendo en cuenta para este estudio los siguientes:

El primer autor que le dio uso antropológico al término “cultura” fue Edward B. Tylor (1871) quien la definió, memorablemente, como “todo complejo que incluye conocimiento, creencia, arte, moral, derecho, costumbre y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad” (Barfield, 2000: 138).

Así también se considera que la cultura es “el conjunto aprendido de tradiciones y estilos de vida, socialmente adquiridos, de los miembros de una sociedad, incluyendo sus modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar (es decir su conducta)” (Harris, 1994: 20).

En relación a los dos conceptos anteriores, se toma el siguiente como base para la investigación propuesto por la UNESCO que ha definido a la cultura como “el conjunto de rasgos distintivos espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social y engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, las formas de convivencia, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias” (Colombes, 2009: 29).

Es por consiguiente que la cultura es todo aquel conocimiento que adquiere una persona dentro de la sociedad. Cada uno de estos conocimientos son rasgos que caracterizan a las personas, desde tradiciones, costumbres, gastronomía, lenguaje, la forma de expresarse, comunicarse, de convivir, todo lo que engloba a las ciencias y artes, son parte de la cultura de un lugar que los distingue de otra.

Además cabe destacar mencionado por la UNESCO (2009-2014, en línea) “La cultura es la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden”.

1.3. IDENTIDAD CULTURAL

Parte esencial de la identidad de una persona son aquellas características culturales que lo hacen ser un individuo único y que lo hace diferente de un grupo social. Por lo tanto es esencial analizar la conceptualización de lo que es identidad cultural, para comprender en esta investigación como tanto las artesanías y la gastronomía son rasgos que le dan identidad a un pueblo y por ende a cada persona que reside en ese lugar.

Una de las conceptualizaciones de identidad cultural es la que aporta Olga Lucía Molano (2008: 73) nos dice que identidad cultural “encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos, como costumbres, valores y creencias”.

El autor Ignacio González Vara (2000) considera que “La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias (...) Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad” (Ibíd).

Por su parte en el libro Patrimonio Cultural de los autores Montserrat Crespi Vallboa y Margarita Planells Costa, (2003: 11) establecen que identidad cultural se compone de un sistema de contenidos, de creencias, de ideas y pensamientos, de

valores, de normas, de conocimientos, de intenciones y de deseos explícitos y conscientes, de emociones y pasiones, de ilusiones y motivos inconscientes presentes en una comunidad espacial (local, regional o nacional) y en un momento histórico determinado.

En relación a las conceptualizaciones anteriores, se llega a la deducción de que identidad cultural son los diversos elementos que identifican a un pueblo de otro y por ende lo hacen diferente. Estos elementos engloban principalmente los valores, relaciones sociales, creencias, costumbres y tradiciones, que dan un sentido de pertenencia e identidad particular a cada uno de los miembros de un determinado pueblo.

Un hecho importante que se está dando en la actualidad debido a la globalización es el impacto directo en la identidad cultural, debido a que ya no existe tal sentimiento de pertenencia de las personas hacia los elementos que conforman el legado que generaciones pasadas han dejado, tal cambio termina fracturando la identidad cultural del lugar. Es necesario que organismos establezcan alternativas como la creación de museos que permitan por medio de diversas actividades fomentar, valorar y reforzar el sentido de identidad de un pueblo.

1.4. PATRIMONIO

Diferentes autores dan a conocer que significa la palabra patrimonio, es por ende que al realizar investigación sobre la conceptualización de este término se encuentran diversas aportaciones que ayudan a entender y formular la definición de patrimonio. Teniendo como base esencial que patrimonio se caracteriza por ser el conjunto de bienes que le pertenecen a una persona o grupo social y pasan de generación en generación.

A continuación se dan a conocer tres conceptualizaciones de lo que es el patrimonio.

Las definiciones de “patrimonio” que se encuentran en los diccionarios enfatizan la noción de herencia, lo que se ha transmitido, o se puede haber transmitido, desde los tiempos de nuestros antepasados. El uso en el ámbito turístico los clasifica casi siempre como patrimonio cultural y natural (Jafari, 2000: 488).

Los autores Josep Ballart Hernández y Jordi Juan i Tresserras (2001: 11) mencionan que la palabra patrimonio viene del latín; es aquello que proviene de los padres... Patrimonio son los bienes que poseemos, o los bienes que hemos heredado de nuestros ascendientes. Lógicamente patrimonio es también todo lo que trasparamos en herencia. Entendemos que se trata fundamentalmente de objetos materiales como una casa, unos libros, unos utensilios o un trozo de tierra.

No obstante los autores Montserrat Crespi Vallboa y Margarita Planells Costa, (2003: 13) consideran que antiguamente, según la tradición de las sociedades latinas, el patrimonio se refería a los bienes heredados de padres a hijos para preservar el linaje; tenía, por tanto, una simple connotación de ámbito familiar. Sin embargo, el significado y el papel que hoy se le atribuye muestran las revisiones y transformaciones que el concepto de patrimonio ha sufrido desde la antigüedad. Con ello, la UNESCO, en 1998, propuso definir al patrimonio como el “conjunto de elementos naturales y culturales, tangibles e intangibles, que son heredados del pasado o creados recientemente”.

Es perceptible la transformación del concepto de patrimonio, analizando a los dos primeros autores se puede deducir que patrimonio es todo aquel bien tangible que es heredado de los padres a los hijos y que tienen un valor importante en su familia, este valor puede ser económico o sentimental. En cuanto a la última conceptualización nos adentramos a lo que establece la UNESCO como patrimonio y es perceptible como esta definición está más actualizada debido a que ya se da una variedad de lo que puede ser el patrimonio, ya sea un bien

tangible o intangible desde un enfoque natural o cultural que es heredado desde la época pasada.

1.4.1. PATRIMONIO CULTURAL

Como se ha analizado anteriormente al término patrimonio se le ha clasificado en dos concepciones que son patrimonio natural y patrimonio cultural. De acuerdo al enfoque de esta investigación es necesario conocer más acerca del patrimonio cultural y como hoy en día se han dado diversos conceptos que dan a conocer las siguientes características:

El patrimonio cultural se caracteriza porque son los bienes tangibles e intangibles de la cultura, que pasan de generación en generación y son rasgos específicos que identifican a una sociedad en particular.

De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas (UNESCO, 1982: en línea) “el patrimonio cultural de un pueblo es aquel que comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida. Es decir las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo: la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas”.

Por otro lado se afirma que el patrimonio cultural es el conjunto de creaciones realizadas por un pueblo a lo largo de su historia. Esas creaciones lo distinguen de los demás pueblos y le dan su sentido de identidad. El patrimonio cultural está constituido tanto por las obras del pasado, como por la cultura actualmente viva. (Pastor, 2001: 66).

Considerando a los autores Crespi y Planells (2003: 13) el patrimonio cultural es el que engloba la literatura, el arte, los monumentos, los museos y los ecomuseos, la arquitectura religiosa, civil, militar, industrial o popular, la música, las danzas, las celebraciones festivas, las costumbres, la gastronomía, las leyendas, los rituales;

es decir, todo el conjunto de elementos simbólicos que ayudan a configurar la identidad cultural en el territorio que se hallan.

Por consiguiente el patrimonio cultural es un conjunto determinado de bienes tangibles e intangibles, que forman parte de prácticas sociales y principalmente se caracterizan por ser transmitidos de generación en generación. Reflejan la herencia de las generaciones pasadas y que permiten comprender la historia y la forma de ser de un pueblo. Parte de este patrimonio son la gastronomía y artesanías que identifican un lugar en particular, son parte del pasado y el presente de una población.

1.4.1.1. CLASIFICACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL

Con el objeto de identificar lo que engloba el patrimonio cultural se hace necesario conocer que el patrimonio cultural se ha clasificado en dos ramas que son: patrimonio cultural material tangible y patrimonio cultural inmaterial intangible, esto con la finalidad de identificar los bienes que pertenecen a cada una de estas ramas.

De acuerdo al Instituto Latinoamericano de Museos (2014, en línea), menciona que el patrimonio cultural se divide en:

A. Patrimonio Material / Tangible: está constituido por objetos que tienen sustancia física y pueden ser conservados y restaurados por algún tipo de intervención; son aquellas manifestaciones sustentadas por elementos materiales productos de la arquitectura, el urbanismo, la arqueología, la artesanía, entre otros.

El patrimonio material tangible se subdivide en bienes muebles y bienes inmuebles:

- **Bienes muebles:** son los productos materiales de la cultura, susceptibles de ser trasladados de un lugar a otro. Es decir, todos los bienes materiales móviles que son expresión o testimonio de la creación humana o de la

evolución de la naturaleza que tienen un valor arqueológico, histórico, artístico, científico y/o técnico. Ejemplo de ello son: pinturas, esculturas, libros, maquinaria, equipo de laboratorio, objetos domésticos, objetos de trabajo y objetos rituales, entre otros.

- **Bienes inmuebles:** son bienes amovibles que son expresión o testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza y por tanto tiene un valor arqueológico, histórico, artístico, científico y/o técnico. Ejemplo de ello son: un acueducto, un molino, una catedral, un sitio arqueológico, un edificio industrial, el centro histórico de una ciudad, entre otros.

B. El Patrimonio Inmaterial / Intangible: puede ser definido como el conjunto de elementos sin sustancia física, o formas de conducta que procede de una cultura tradicional, popular o indígena; y el cual se transmite oralmente o mediante gestos y se modifica con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Son las manifestaciones no materiales que emanan de una cultura en forma de:

- Saberes (conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de las comunidades).
- Celebraciones (rituales, festividades, y prácticas de la vida social).
- Formas de expresión (manifestaciones literarias, musicales, plásticas, escénicas, lúdicas, entre otras).
- Lugares (mercados, ferias, santuarios, plazas y demás espacios donde tienen lugar prácticas culturales).

Retomando al Patrimonio Material/Tangible, se hace énfasis en las artesanías, ya que son productos que se pueden tocar, en esta investigación se hablara sobre la artesanía del rebozo y su punta, las canastas y las sillas con asiento de palma. Así también se relacionan con el patrimonio inmaterial, debido a la forma en cómo se elaboran y las diversas técnicas de su procedimiento, así como su paso de generación en generación de forma intangible, de voz a voz, de práctica a práctica, aprendiendo el conocimiento de padre a hijo.

En cuanto a la gastronomía, está forma parte del patrimonio inmaterial, debido a que sólo puede aprenderse por medio de saberes, conocimientos, modos y técnicas que se utilizan al hacer los diversos platillos que elaboran en los pueblos. Por lo tanto en esta investigación se menciona el platillo llamado obispo, gastronomía representativa de municipio.

1.4.2. PATRIMONIO TURÍSTICO CULTURAL

Con el propósito de comprender la relación existente entre lo turístico y cultural del patrimonio, se establecen las referencias en primera instancia del patrimonio turístico.

De acuerdo a Roberto Boullón (2001: 54) el patrimonio turístico de un país se determina a partir de la integración de cuatro componentes:

- Atractivos Turísticos.
- Planta Turística.
- Infraestructura.
- Superestructura Turística.

El patrimonio turístico es la relación entre la materia prima (atractivos turísticos), la planta turística (aparato productivo), la infraestructura (dotación de apoyo al aparato productivo) y la superestructura (subsistema organizacional y recursos humanos disponibles para operar el sistema) (Ibíd).

Basándose en el concepto que establece Boullón, sobre patrimonio turístico, se puede decir que **patrimonio turístico cultural** es:

Todo bien cultural tangible o intangible que pertenece a un grupo social, el cual cuenta con características específicas que son atractivas para las personas y esto a la vez ocasiona el desplazamiento de turistas al lugar donde se encuentra el patrimonio cultural para conocerlo, disfrutarlo y hacer uso de este bien. Complementándose principalmente con la planta turística que son los servicios de hoteles y restaurantes, la infraestructura que son los medios de transporte y

comunicación, y la superestructura que son las instituciones y organizaciones públicas o privadas que rigen la actividad turística, para que se desarrolle de una manera correcta, esto con la finalidad de ofrecer un buen servicio al turista o visitante.

De ahí que todo lugar que cuente con algún recurso o atractivo cultural, desde un enfoque de la actividad turística, puede ser un museo, las diversas artesanías y artes populares, comidas y bebidas típicas de una región, ferias y mercados, así también tenga medios de transporte terrestres, aéreos y marítimos, señalizaciones y servicios al turista de esparcimiento, alojamientos y alimentación, e instituciones como secretarías y direcciones de turismo y cultura que ayuden al desarrollo y difusión de los bienes culturales, se obtendrá como resultado el patrimonio turístico cultural de una región.

1.5. GASTRONOMÍA

Otro de los conceptos relacionados con la presente investigación es la gastronomía que se considera como el valor cultural intangible que se le da a los alimentos por parte de un grupo social. Es decir el valor cultural a su forma de cultivar y preparar, todo el ritual que trae consigo cuando se presenta al comensal.

Hablamos de gastronomía cuando el comer no es sólo una necesidad básica, sino que se convierte en un placer, haciendo de la cocina un arte (López, 2011: 6).

De acuerdo a la Real Academia Española (2001, en línea) establece que gastronomía es el arte de preparar una buena comida.

Para Sánchez Anaya, Esteban (2012: 45) “La Gastronomía desde el punto de vista moral, es un acatamiento implícito a los deseos del Creador que al comer para vivir, nos invita a Él con el apetito, nos anima con el sabor y nos recompensa con el gusto”.

Por otro lado la gastronomía se refiere al arte y la ciencia del buen comer. También puede aludir a rituales o hábitos culinarios, especialmente los sofisticados o muy elaborados (Jafari, 2000: 245).

Es por consiguiente que la gastronomía se considera como el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la preparación y degustación de la comida. La cultura culinaria de una zona determinada es uno de los atractivos más especiales del turismo, y existen para tal fin asociaciones y clubes gastronómicos que fomentan el “arte del buen comer” El turismo gastronómico también se fomenta con la organización de fiestas, jornadas gastronómicas y concursos culinarios (Montaner, 1998: 172-173).

Finalmente como menciona Oliveira (2011: 7-8) “La comida es una parte importante de la cultura. Implica unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas. De este modo, los turistas ven a la gastronomía como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es sólo el acto de probar la comida que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar museos sobre esta temática o aprender a preparar platos de un determinado lugar. Quien viaja para aumentar su conocimiento sobre gastronomía de un lugar, o para aprender a preparar un plato, está viajando debido a una motivación gastronómica cultural”.

1.6. ARTESANÍAS

Las artesanías juegan un papel importante en la cultura popular, pues muestran el patrimonio cultural de los grupos sociales; tal como lo menciona la Antropóloga Marta Turok en su libro *Cómo acercarse a la ARTESANÍA* (1998: 19) “La cultura es un apretado tejido de relaciones, y que las artesanías abren una ventana para comprender y visualizar la conexión integral entre los elementos naturales, sociales y simbólicos del grupo social en cuestión. Esta es la primera premisa para dimensionar el origen y significado de las artesanías”.

Cada lugar del mundo se caracteriza por la elaboración de objetos hechos a mano, estos objetos son conocidos como artesanías. Considerando así a diferentes autores que dan a conocer su punto de vista o definición sobre lo que son las artesanías.

La artesanía es “arte u obra realizada por artesanos, que puede ser de interés como recursos turísticos de un lugar desde el punto de vista antropológico y étnico” (Montaner, 1998: 40).

Desde el punto de vista de las autoras Francesca Truyol Tugores y Rosa Ferrer Planas (2006: 63) las artesanías son “los bienes muebles de carácter etnográfico [...] aquellos objetos que constituyen la manifestación o el producto de actividades locales, estéticas y lúdicas propias de cualquier grupo humano, arraigadas y transmitidas consuetudinariamente”.

Es por consiguiente que las artesanías son la actividad productiva de objetos hechos a mano con la ayuda de instrumentos simples. Estos objetos pueden ser utilitarios o decorativos, tradicionales o de reciente invención. La artesanía popular es la tradicional, vinculada con necesidades, festividades, gustos populares o rituales (De la Torre, 1994: 25).

Analizando las conceptualizaciones anteriores, las artesanías hoy en día son un atractivo turístico, muchos turistas acuden a los lugares con la finalidad de conocer las diversas técnicas de elaboración que utilizan los artesanos para crear una artesanía. Este patrimonio tangible e intangible ha introducido el desarrollo del turismo cultural en regiones debido al gran potencial cultural con el que cuentan, no sólo genera divisas al lugar que se visita, sino también permite que por medio del turismo cultural los diversos productos artesanales se den a conocer, difundan y promocionen, así como reforzar el valor o sentido de identidad a la comunidad receptora.

1.6.1. CLASIFICACIÓN DE ARTESANÍAS

Las artesanías tienen un significado dependiendo la región donde se elaboran, cada uno de los Estados de la República Mexicana elaboran diferentes artesanías que han hecho que hasta el día de hoy se identifiquen por la creación de tan bellos objetos patrimoniales.

Tal como lo menciona el autor Francisco De la Torre (1994: 25) “En las artesanías se utiliza una gama de materiales tan rica como la variedad étnica del país: madera, fibras, vidrio, metales (hierro, cobre, hojalata, bronce, acero, plomo, etc.), barro, textiles, cera, papel, plumas, etc. los cuales conforman una imagen polifacética del pueblo mexicano, es de esta forma en cómo este autor clasifica a las artesanías de acuerdo al material con la que son hechas.

En relación al objeto de estudio de esta investigación que son las artesanías elaboradas en el municipio de Tenancingo, principalmente sobresalen de acuerdo a su materia prima las siguientes:

1. Madera

Con la madera se elaboran múltiples piezas, como muebles rústicos... Los muebles de estilo colonial mexicano, reproducidos de diseños virreinales o derivados de éstos, incluyen juegos de sala y comedor, mesas, cómodas, roperos, etcétera (De la Torre, 1994: 26).

La materia prima de esta rama es, en sí misma, bella. A pesar de que su transformación ocurre en varias fases de mayor o menor complejidad, la madera no pierde, en lo esencial, sus virtudes (IIFAEM, 2011: en línea).

2. Fibras Vegetales

La cestería es una rama artesanal muy antigua. Los pueblos americanos aprendieron a tejer canastas, paralelamente con el cultivo de las plantas y la invención de la agricultura.

Las canastas se elaboran utilizando modelos arcaicos y recientes, para su fabricación se utilizan diversos materiales de origen vegetal, como carrizo, otate, varas de sauce, hojas secas, palma, etcétera (De la Torre, 1994: 31).

3. Textiles

Aún cuando el clima de México no favorece generalmente a la preservación de los textiles, los antiguos mesoamericanos alcanzaron un alto nivel artístico en la producción de éstos.

Las materias primas empleadas en la textilería se dividen en dos grupos: las suaves y las duras. Entre las suaves se encuentra el algodón, la seda y la lana... El algodón, llamado íxcatl en la lengua náhuatl, fue la base de la textilería prehispánica para elaborar prendas de vestir.

El instrumento con el que fabricaban sus tejidos los antiguos mexicanos, era el telar de cintura, manejado exclusivamente por la mujer... También es importante el telar de pedales, éste fue introducido en América por los españoles durante la Colonia, a diferencia del telar de cintura éste se maneja exclusivamente por los hombres (Ibíd, p. 55-57).

Como se ha mencionado las tres principales ramas artesanales que sobresalen en Tenancingo son la madera por la gran variedad de muebles rústicos que se elaboran, sin embargo son las sillas tradicionales con asiento de palma las artesanías que por su forma de elaborar y su colorido tienen un significado de identidad entre la población tenancinguense. En relación a la segunda rama artesanal que es la de fibras vegetales, diversas comunidades y pueblos de este municipio se han caracterizado por ser lugares de artesanos canasteros que año con año han dedicado su vida a la elaboración de estas artesanías. Y por último y más importante rama artesanal por la que Tenancingo se ha dado a conocer a nivel internacional es por la rama textil, ya que es el principal centro productor de rebozos de bolita o algodón, prenda única que ha distinguido a este municipio y a toda su población.

1.7. MUSEO

Con el paso del tiempo, las personas han requerido de un espacio para dar a conocer el arte, cultura e historia. Los museos nacen con la finalidad de coleccionar objetos de la historia de un lugar en particular, para darlos a conocer por medio de exposiciones al público y al final que las personas que visitaran el museo obtuvieran un aprendizaje significativo para su vida diaria.

Para el ICOM Consejo Internacional de Museos, (2007, en línea) “Un museo es una institución permanente, sin fines de lucro, al servicio de la sociedad y abierta al público, que adquiere, conserva, estudia, expone y difunde el patrimonio material e inmaterial de la humanidad con fines de estudio, educación y recreo.”

La Asociación Americana de Museos (AAM) define a un museo como “Un establecimiento permanente no lucrativo, no únicamente dirigido a la realización de exposiciones temporales, exento del impuesto sobre la renta, abierto y administrado en interés del público; cuyo propósito consiste en conservar y preservar, estudiar, interpretar, reunir y exhibir para el público, para su instrucción y entretenimiento, objetos y especímenes de valor educativo y cultural, incluyendo material artístico, científico, histórico y tecnológico” (Morales, 1996: 69).

En tanto el museo es una institución que obtiene financiamiento gubernamental, privado o mixto, creada con el fin de que contribuya al desarrollo de la sociedad al preservar, reunir, conservar, estudiar, interpretar, exhibir y divulgar, por medio de exposiciones y de un conjunto de actividades paralelas, evidencia material (tangible e intangible), cultura y natural, artística y científica (animada o inanimada), histórica y tecnológica, de la evolución del hombre y de la naturaleza (Witker, 2001: 7).

En síntesis un museo permitirá ser un vínculo entre la comunidad, su patrimonio y el turismo, debido a que estas instituciones como se ha mencionado permiten la preservación de estos bienes tangibles e intangibles y al crearse comienzan a formar parte de la actividad turística, ya que son medios atractivos para el visitante

y lo más importante; son estos sitios los que ayudarán para que en un lugar siga perdurando su patrimonio con el paso del tiempo; y futuras generaciones conozcan, aprendan y establezcan un vínculo de sentido de identidad con su cultura.

1.7.1. FUNCIONES DE UN MUSEO

Es importante mencionar cual es la función de un museo, esto con la finalidad de entender un poco más sobre cuál es el trabajo que realizan estas instituciones con respecto al patrimonio cultural y/o natural de un lugar.

Son funciones de los museos:

- a) La conservación, catalogación, restauración y exhibición ordenada de las colecciones.
- b) La investigación en el ámbito de sus colecciones o de su especialidad.
- c) La organización periódica de exposiciones científicas y divulgativas acordes con la naturaleza del museo.
- d) La elaboración y publicación de catálogos y monografía de sus fondos.
- e) El desarrollo de una actividad didáctica respecto a sus contenidos...
(Tugores, 2006: 96).

No obstante el autor Ma. José Pastor Alfonso (2001: 83-87) establece que las funciones principales de los museos son:

- a) Adquirir e Identificar: Un museo puede adquirir sus piezas a través de distintos medios: recolección, compra, donación, préstamo o depósito.
- b) Preservar y Conservar: Es fundamental para poder transmitir la herencia patrimonial.
- c) Investigar: La investigación es la base de toda la institución, ya que a través de ella se elaboran las políticas de conservación y acción cultural.
- d) Exponer: Los museos no se entenderían sin exposiciones... Los objetos son intermediarios de los que hay que valerse para establecer el contacto con los visitantes...

- e) Comunicar y Educar: Para establecer la comunicación con el público general, se utilizará un lenguaje que no sea muy erudito ni excesivamente simple, ya sea a través de los objetos o de los textos... El museo debe ser entendido como un instrumento de educación permanente para la comunidad.

Todas y cada una de estas funciones deben de estar presentes en la práctica de los Museos; de lo contrario, no podrá hablar de una institución de este tipo, sino que, probablemente se está refiriendo a un espacio comercial.

1.7.2. TIPOS DE MUSEOS

Una vez establecida la conceptualización de lo que es un museo y analizado las funciones de estas instituciones, nos adentraremos a la existencia de una gran diversidad de museos, dependiendo de las características de los bienes, ya sean culturales, naturales, científicos, técnicos, etc. Considerando así para esta investigación a diferentes instituciones y autores encargados del estudio de estos espacios educativos, quienes dan a conocer la clasificación o tipologías de estos lugares.

La clasificación o tipología que establece La Fundación ILAM (Instituto Latinoamericano de Museos, 2014, en línea) es de acuerdo a su patrimonio, es decir colecciones y exposiciones, tomando en cuenta la establecida por la UNESCO, es la siguiente:

1. PATRIMONIO CULTURAL

ILAM propone como parte de este patrimonio las instituciones museológicas que investigan, preservan y comunican los bienes culturales (tangibles e intangibles) en el marco de disciplinas específicas o temáticas generales (arte, antropología, historia, entre otras):

- **Museos de Arte:** Dedicados a la exposición de obras de bellas artes, artes gráficas, aplicadas y/o decorativas (presentando diversos períodos y estilos). Forman parte de este grupo los de escultura, galerías de pintura, museos de fotografía y de cinematografía, museos de arquitectura, museos de arte religioso y las galerías de exposición que dependen de las bibliotecas y archivos.
- **Museos de Antropología:** Dedicados a la conservación y puesta en valor de las manifestaciones culturales que testimonian la existencia de sociedades pasadas y presentes. Incluyen a los museos de arqueología y los de etnología y etnografía que exponen materiales sobre la cultura, las estructuras sociales, las creencias, las costumbres y las artes tradicionales de los pueblos indígenas, grupos étnicos y campesinos.
- **Museos de Historia:** Dedicados a presentar la evolución histórica de una región o país durante un período determinado o a través de los siglos. Incluye a aquellos de colecciones de objetos históricos y de vestigios, museos conmemorativos, museos de archivos, museos militares, museos de personajes o procesos históricos, museos de “la memoria”, entre otros.
- **Museos de Ciencia y Tecnología:** Dedicados a una o varias ciencias exactas tales como astronomía, matemáticas, física, química, ciencias médicas, así como los diversos procesos productivos de materias primas o productos derivados. También se incluyen los planetarios y los centros científicos.

2. PATRIMONIO CULTURAL-NATURAL

ILAM propone como parte de este Patrimonio, las instituciones museológicas que investigan, preservan y principalmente exponen en forma conjunta los bienes culturales y naturales provenientes de un mismo entorno:

- **Museos Generalizados:** Poseen colecciones mixtas (patrimonio natural y cultural) y que no pueden ser identificados por una colección principal. Generalmente estos son los museos nacionales y algunos regionales que incluyen tanto la historia natural y cultural de determinados territorios.
- **Museos–Comunidad:** Buscan presentar una visión integral del patrimonio cultural, tangible e intangible, y de su entorno natural, desde un enfoque que se genera al interior de la comunidad (ejemplo: eco-museos, museos comunitarios, museos locales, etc.).
- **Sitios Arqueológicos / Históricos:** Poseen vestigios arqueológicos o históricos y se encuentran dentro de una zona natural, brindando una visión integradora respecto a la relación ser humano-naturaleza. Cuentan con Centros de Interpretación o pequeños museos de sitio para información.

3. PATRIMONIO NATURAL

ILAM propone integrar como parte de este Patrimonio las colecciones y especímenes provenientes del entorno natural que son investigados, preservados y expuestos en las siguientes instituciones museológicas:

- **Museo Ciencias Naturales:** Dedicados a la exposición de temas relacionados con una o varias de las siguientes disciplinas: biología, botánica, geología, zoología, paleontología, ecología, entre otras.
- **Acuarios:** Su especificidad es la de exponer especímenes vivientes de animales y plantas acuáticas y donde se reproduce la vida marina.
- **Jardines Botánicos:** Su especificidad es la de cultivar y presentar especies vegetales herbáceas y/o arbóreas.
- **Zoológicos:** Su especificidad es la de conservar vivas, criar y exponer distintas especies de animales, tradicionalmente exóticos o salvajes y actualmente la fauna originaria del país o región.

- **Parques Naturales:** Los parques son museos verdes encargados de velar por la protección del medio ambiente y que brindan un servicio al público con fines educativos y de esparcimiento, situación que los define como museos.

Así también otro ejemplo de las tipologías de museos de acuerdo a sus exposiciones y colecciones son las propuestas por la **Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura** (UNESCO, 1990, en línea).

1. **Museos de Bellas Artes:** Contiene obras de arte realizadas fundamentalmente desde la Antigüedad al siglo XIX (arquitectura, escultura, pintura, dibujo, grabado y, desde 2002, arte sacro).
2. **Museos de Artes Decorativas:** Contiene obras artísticas de carácter ornamental. También se denominan artes aplicadas o industriales.
3. **Museos de Arte Contemporáneo:** Contiene obras de arte realizadas en su mayor parte en los siglos XX y XXI. Se incluyen la fotografía y el cine.
4. **Casa-Museo:** Museo ubicado en la casa natal o residencia de un personaje.
5. **Museo Arqueológico:** Contiene objetos, portadores de valores históricos y/o artísticos, procedentes de excavaciones, prospecciones y hallazgos arqueológicos. Se incluyen las especialidades de numismática, glíptica, epigrafía y otras.
6. **Museos de Sitio:** Creados al musealizar determinados bienes históricos (yacimientos arqueológicos, monumentos, ejemplos in situ del pasado industrial, etc.) en el lugar para el que fueron concebidos originariamente. (Se incluyen los Centros de Interpretación Arqueológicos, siempre que tengan una colección con fondos originales, y se excluyen los Centros de Interpretación de la Naturaleza).

- 7. Museo Histórico:** Se incluyen en esta categoría los Museos y Colecciones Museográficas que ilustran acontecimientos o periodos históricos, personalidades, los museos militares, etc.
- 8. Museos de Ciencias naturales e Historia natural:** Contiene objetos relacionados con la biología, botánica, geología, zoología, antropología física, paleontología, mineralogía, ecología, etc.
- 9. Museos de Ciencia y Tecnología:** Contiene objetos representativos de la evolución de la historia de la ciencia y de la técnica, y además se ocupa de la difusión de sus principios generales. Se excluyen los planetarios y los centros científicos, salvo aquellos que dispongan de un Museo o Colección Museográfica.
- 10. Museos de Etnografía y Antropología:** Se dedica a culturas o elementos culturales preindustriales contemporáneos o pertenecientes a un pasado reciente. Se incluyen en esta categoría los museos de folklore, artes, tradiciones y costumbres populares.
- 11. Museo Especializado:** Profundiza en una parcela del Patrimonio Cultural no cubierta en otra categoría. Hasta 2002 incluía arte sacro, que pasa a considerarse Bellas Artes a partir de este periodo.
- 12. Museo General:** Museo o Colección Museográfica que puede identificarse por más de una de las categorías anteriores.
- 13. Otros:** No pueden incluirse en las categorías anteriores.

Existe una gran variedad de clasificación o tipos de museos de acuerdo a sus temas y colecciones, es por consiguiente que para esta investigación se toma la siguiente: (Witker, 2001: 8-9)

1. Museos de Arte

- **De Bellas Artes:** Exhiben conjuntos de obras en secuencias cronológicas, ordenadas en estilo y corriente, en conjuntos estilísticos o de autores, o en grupos temáticos.

- **De Artes Aplicadas:** Exponen obras artísticas con la principal función de demostrar sus usos, materiales y técnicas constructivas.
- **De Artes Populares:** Dan a conocer creaciones ligadas a la artesanía, a sus procesos productivos y sus autores, y en algunos casos relacionadas con la etnografía.

2. Museos de Antropología

- **De Historia:** Abordan principalmente de acuerdo con periodos convencionales, el pasado del hombre y de las sociedades humanas.
- **De Arqueología:** Se orientan a estudiar los vestigios de las antiguas civilizaciones a partir de las cuales se formulan conclusiones científicas susceptibles de divulgación.
- **De Etnografía:** Ponen a la vista del público los rasgos culturales característicos de grupos humanos vivos unidos por un mismo origen, raza, lengua o región.

3. Museos de Ciencias

Concentran objetos y colecciones ordenados conforme a la lógica de los paradigmas del conocimiento científico relativos a determinadas categorías de hechos o de fenómenos con sus teorías, leyes y procedimientos.

- **De Historia Natural:** Se preocupan ante todo por los bienes de la naturaleza. Sus exposiciones muestran los grandes periodos de la historia de la Tierra.

4. Museos Generales

Guardan la memoria y el patrimonio de diversas esferas de la vida social que no siempre se consideran las temáticas de los museos tradicionales. Constituyen valiosos ejemplos de apropiación y rescate de bienes culturales y naturales contemporáneos: el mar, los bomberos, el ferrocarril, el perfume, los deportes, los juegos olímpicos, etcétera.

Finalmente, después de haber mencionado los tipos de museos, se puede concluir que es verdaderamente gratificante la existencia de estos diversos espacios, sobre todo el trabajo que realizan sobre el cuidado y estudio en particular a los bienes patrimoniales con características específicas, para obtener como resultado el poder educar, concientizar e informar a las personas que visiten estos espacios, pero sobre todo a su sociedad, ya que al final es el patrimonio el que le otorga a un lugar un sentido de identidad cultural y lo hace diferente al resto del mundo.

Por lo tanto en esta investigación que se basa principalmente en un Museo Gastronómico y Artesanal, como alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural del Municipio de Tenancingo, Estado de México, se considero como base la tipología de Museo de Arte Popular, ya que debido a sus características estas instituciones exponen la diversidad y variedad de objetos artesanales creados por las manos del hombre. Con respecto a la parte gastronómica del Museo, ésta se basa en la tipología de Museos Generales, ya que es una temática que hoy en día es considerada de innovación y muy aparte de lo que es un Museo con exposiciones tradicionales. Cada una de estas clasificaciones de Museos al fusionarse en uno solo, tienen como fin el ser espacios donde por medio de diversas salas de exposición se dé a conocer la historia, forma de elaboración y producción, materiales, ingredientes y el significado de todo lo que conlleva la creación del patrimonio artesanal y gastronómico de un lugar.

CAPÍTULO II: GASTRONOMÍA Y ARTESANÍAS TÍPICAS DEL MUNICIPIO DE TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO

El Estado de México es uno de los lugares que cuenta con una gran riqueza de recursos naturales y culturales, que hoy en día lo han situado en uno de los principales lugares que se visitan en la República Mexicana. Por lo tanto a continuación se presentan aspectos referenciales sobre el municipio de Tenancingo, Estado de México, como localización, clima, gastronomía y artesanías del lugar de estudio.

2.1. MUNICIPIO DE TENANCINGO

2.1.1. LOCALIZACIÓN

Al sur del Estado de México, se encuentra uno de los municipios que se caracteriza por su riqueza histórica, cultural, florícola, artesanal y gastronómica. Este lugar es el municipio de Tenancingo o también conocido como la Ciudad Típica de Tenancingo.

Dentro de su localización, este lugar principalmente limita con las extensiones territoriales de los municipios de: al Este con Malinalco, al Poniente con Villa Guerrero, al Sur con Zumpahuacán y al Norte con Joquicingo y Tenango del Valle (López, 2011: 6). (Véase mapa 1.)

Mapa 1: Ubicación de la Ciudad de Tenancingo



Fuente: Plan Municipal de Desarrollo Urbano de Tenancingo, 2009-2012.

2.1.2. CLIMA

Una de las principales particularidades del municipio de Tenancingo es su clima, debido a que este es templado húmedo, es decir templado con lluvias durante la época de verano, una de las características que convierte a este lugar en uno de los destinos turísticos del Estado de México que se puede visitar durante todo el año (López, 2011: 13).

2.2. GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA DE TENANCINGO

La gastronomía del Estado de México es rica por su gran diversidad de ingredientes que se utilizan para crear platillos que distinguen a cada municipio. Como lo menciona el autor Francisco de la Torre (1994: 113) en su libro *Arte Popular Mexicano*: “En el Estado de México destacan el chorizo, la longaniza y el chicharrón, además del queso y la crema, puchero a la mexicana, sopa de elote, mixiotes, mole de olla, menudo, gusanos de maguey, ranas cascadas, verdolagas con carne de cerdo, etcétera”. Así también este Estado se destaca por su gran variedad de dulces tradicionales y diversas bebidas regionales como los mosquitos, los chumiates y el pulque.

Tal es el caso del municipio de Tenancingo, Estado de México que dependiendo el tiempo, el temporal, el cultivo y los ingredientes, se elaboran diferentes platillos representativos como: Mole verde, Mole y Pan de San Miguel Tecamatlán, Chilacayotes con venas, Revoltijo o Romeros, la Pollocoa, Las Gorditas, Caldo Tenancinguense o Sacacrudas, Los Chiles rellenos de pollo al acitrón, Mole de olla estilo Tenancingo, Chilacayotes en pipián, Tinga de pollo o de cerdo, Tinga agrarista, Carnero en asada, Cecina y Obispo (López, 2011: 244).

2.2.1. EL OBISPO

2.2.1.1. HISTORIA Y ORIGEN DEL OBISPO

Como se ha descrito la Ciudad Típica de Tenancingo cuenta con una gran riqueza gastronómica, tal es el caso del Obispo platillo típico por el que se ha reconocido a este municipio a nivel nacional, ya que la forma de elaboración de este embutido de carne de cerdo es única, fue en este lugar donde se creó por primera vez y ha ido evolucionando con el paso del tiempo.

Existen diversos relatos acerca de cómo se elabora por primera vez el Obispo. Uno de los relatos que ha trascendido año con año en el municipio es el que se menciona en la Monografía:

Entre 1945 y 1950 el “relleno de sesos” se empezó a conocer con el nombre de “Obispo”, nombre que se le atribuye por haber sido el alimento favorito del Presbítero Arturo Vélez Martínez, Obispo de la Diócesis con sede en Toluca, que al acudir a Tenancingo a comer el “relleno de sesos”, le agradó tanto que domingo a domingo mandaba desde la ciudad de Toluca a un seminarista a traer ese alimento. Seminarista que al acudir a pedir en el puesto el “relleno de Sesos”, dijo: “Deme un kilo de alimento del que le mandan al Señor Obispo”, al instante sonrieron tanto la persona que vendía el embutido, como los asistentes y uno de ellos dijo: “Desde hoy en adelante le llamaremos a éste manjar exquisito Obispo”.

Una de las puntas del embutido o “relleno de sesos” tiene relación con el “Solideo”, que es de forma cónica y que utiliza el Señor Obispo de la Diócesis de la religión católica, sobre su cabeza (López, 2011: 243).

2.2.1.2. INGREDIENTES QUE SE UTILIZAN PARA LA PREPARACIÓN DEL OBISPO

En la monografía de Tenancingo se menciona que para la preparación del obispo ya sea tradicional o especial es necesario contar con una serie de ingredientes como:

Obispo Normal o Tradicional

- Carne de cerdo
- Carne con grasa de cerdo
- Intestinos gruesos
- Recaudo: jitomate, epazote, chile manzano, cebolla, sal

Obispo Especial

- Carne de cerdo
- Carne con grasa de cerdo
- Intestinos gruesos y panza del ganado vacuno
- Recaudo: jitomate, epazote, chile manzano, cebolla, sal
- Pasas, almendras, nuez, piñón y sesos de cerdo

(López, 2011: 243).

2.2.1.3. UTENSILIOS PARA PREPARAR EL OBISPO

Los utensilios que utiliza el “obrador” persona que prepara el obispo son:

- Molino eléctrico para moler carne
- Batidora para carne
- Cuchillo
- Tabla
- Cubetas
- Cazo de acero inoxidable
- Anafre o estufa y punzones de madera

(Anexo 14: 220-221).

2.2.1.4. PROCESO DE PREPARACIÓN DEL OBISPO

Para la preparación del Obispo se deben de seguir diferentes pasos, como se muestran en el siguiente diagrama de flujo y se describe posteriormente:

- **Proceso de producción del Obispo:**



Fuente: Elaboración propia, 2014.

Cada uno de los pasos para la elaboración del obispo se explica a continuación*

1. Lavado del intestino o tripa

El productor o también conocido como obrador adquiere y lava la tripa o el intestino grueso que será utilizado para elaborar el obispo.

*En cada uno de los pasos del proceso de producción del obispo no se cuenta con fotografías, ya que por razones personales de los productores no fue permitido tomarlas.

2. Selección, pesado y lavado del recaudo

Se selecciona, pesa y lava el recaudo que es el jitomate, epazote, chile manzano, cebolla, sal, estos ingredientes son tanto para el obispo normal/tradicional, así también en el obispo especial se seleccionan las pasas, almendras, nuez, piñón y sesos de cerdo.

3. Moler la Carne con el recaudo en un Molino Eléctrico

Teniendo listo todos los ingredientes, la carne y el recaudo se colocan en un molino eléctrico para comenzar a moler.

4. Llenado de la tripa con la mezcla de la carne y el recaudo

Después se comienza con el llenado de la tripa, así como la mezcla de la carne y el recaudo ya sea obispo tradicional o especial, y se amarra con un hilo o lazo la parte por donde se introdujo la carne ya preparada.

5. En un anafre o estufa se pone a fuego el cazo con agua

Se coloca el cazo sobre el anafre o estufa y se pone a fuego con agua por un lapso de tiempo en el que el líquido esté en estado de ebullición.

6. Se coloca la tripa en el cazo con el agua hirviendo

Ya teniendo las tripas con el embutido de carne se coloca dentro del cazo para comenzar con el proceso de cocimiento.

7. Proceso de Cocimiento

Durante el proceso de cocimiento la persona que lo está cocinando utiliza unos punzones hechos de madera con los que le va picando a la tripa para que salga el jugo de la carne en poca cantidad y revise si la tripa ya está lista para pasar a la fase de freír.

8. La tripa ya hervida pasa a la fase de freír/hornear

Cuando la persona se percata que el embutido ya está cocido, lo saca del cazo cuidando que éste no se reviente, lo coloca dentro de otro cazo con aceite o manteca ya calentado previamente para comenzar con la fase de freír la tripa y cuando se termine esté listo para comer.

9. Terminado del Platillo

Ya listo el embutido se lleva al mercado “Riva Palacio” donde lo venden todos los días de la semana. Se puede comprar por taco o por peso de kilo. Este rico embutido es el tradicional taco placero de los tenancinguenses cada jueves o domingo. En los puestos las personas que lo venden colocan recipientes con diferentes variedades de salsas, chiles y nopales en vinagre para que se pueda degustar y darle un sabor más rico al obispo. Así también se vende chicharrón de puerco, carnitas y barbacoa. Cada uno de estos ricos platillos se puede comer en los diferentes locales del mercado o llevarlo a su casa para almorzar o para comerlo en casa durante la comida.

(Anexo 14: 220-221).

2.2.1.5. INNOVACIÓN “LOS DIVERSOS PLATILLOS DEL OBISPO”

Fue con base al Obispo normal o tradicional que con el paso del tiempo se creó el obispo especial y ahora es perceptible la creación de diversos platillos teniendo como base el obispo, algunos de los platillos son: Obispo de pollo, tacos dorados, obispo al horno, obispo frito en salsa roja, entre otros. Cada uno de estos nuevos platillos son acompañados de chicharrón de cerdo, ensalada fresca, nopales guisados con chile manzano, cebollitas azadas, queso, aguacate y pápalo quelite.

Fotografía 1: Tripa de Obispo de cerdo normal y especial.



Fuente: Segura, 2014.

Fotografía 2: Salsa y Nopales con Chiles en vinagre



Fuente: Segura, 2014.

2.2.2. LICORES DE FRUTAS

2.2.2.1. HISTORIA Y ORIGEN DE LOS LICORES DE FRUTA

En el Estado de México se elaboran diferentes bebidas tradicionales que hasta hoy día han dado identidad a estos lugares. Como los muy conocidos Mosquitos de Toluca o los ya tradicionales Licores de Frutas que se elaboran en el municipio de Tenancingo desde el siglo XX por familias que han sabido seguir con la tradición y es hasta estos días que siguen perdurando.

En la monografía del municipio de Tenancingo se menciona la historia de la creación de los licores de frutas. Fue en relación a una entrevista realizada al señor Silverio Sánchez Pacheco el 25 de abril de 1992, quien menciona que fue “entre el año de 1917-1922 cuando llega a Tenancingo la señora María Briza de descendencia Francesa, quien contaba con la anuencia internacional para elaborar y exportar licores de frutas fermentadas y en Tenancingo por cosecharse durante todo el año diversas frutas, la señora María se interesó en enseñar a algunos tenancinguenses el proceso de elaboración de los licores, le tocó la dicha al papá del señor Pedro Sánchez, quien instaló su taller artesanal”.

Don Pedro y su esposa Fausta Sotelo procrearon a Agustín Mardonio, Benjamín, Manuel y Porfirio, así como a la monja Genoveva y la señorita María, éstos ayudaron a sus papás a elaborar los licores y le llamarón a su taller “La Victoria”, con el paso del tiempo el señor Pedro les dejó la responsabilidad de la producción de licores a sus hijos, su taller se llamó “La Victoria Sánchez Hermanos”, su alta producción llegó a más de 30 diferentes sabores.

Para 1942 los productores de licores de Tenancingo, con el apoyo del Presidente de la República Mexicana Manuel Ávila Camacho, lograron que la compañía “Jaiman Karlin” llevara el licor de Tenancingo hasta Nueva York. En 1950 el Gobierno de los Estados Unidos de América, le retiró a la empresa el permiso que tenía para exportar los licores de Tenancingo, argumentándoles que en la fórmula

empleada para la elaboración de los licores, se utilizaba mucha azúcar, entre otros pormenores.

Después el señor Pedro Sánchez, antes de dejarles la fábrica a sus hijos se casó por segunda vez con la señora Rosa Franco y procrearon al C. Felipe Sánchez Franco. Ya después solo uno de los hijos que fue Don Manuel Sánchez Sotelo continuó con la producción de licores, mientras que el C. Felipe Sánchez Franco se decidió a la distribución y comercialización de esta bebida.

Posteriormente para el año de 1958 solo quedo el C. Felipe Sánchez Franco, debido a que muere Don Manuel Sánchez y sus hermanos ya no quisieran trabajar elaborando licores, el C. Felipe Sánchez se queda con la patente de la fábrica y fue así que la denominó "Fabrica de Licores La Victoria", el C. Felipe con el paso del tiempo por su avanzada edad se retiró a radicar al Distrito Federal y como sus hijos ya no querían continuar con la producción de licores, llegaron a la conclusión de cerrarla, cabe hacer notar que el señor Felipe en su fábrica logró producir 16 variedades de licores y 16 cremas de sabores: café, mandarina, cacao, entre otras, utilizando frutas frescas y selectas de la región, esta producción se vendía en el expendio llamado "La Ideal", en la Ciudad de Tenancingo.

Otra de las fábricas de licores fue "La Paz", creada por el señor Agustín Sánchez Sotelo, hijo de Don Pedro Sánchez, esta fábrica estuvo ubicada entre las calles de Pablo González Casanova Norte, esquina con Moctezuma, en la Ciudad de Tenancingo, con el paso del tiempo el señor Agustín, por su avanzada edad, se retiro a radicar al Distrito Federal y le dejó la responsabilidad de la fábrica a su hijo Valentín Guadarrama Sánchez, éste en el año 2002 le heredó la fábrica a su hijo Mario Sánchez Gómez que en el año 2011 la tiene ubicada en la calle Moctezuma Oriente.

Así también la fábrica de licores "La Huerta" creada en el año de 1936 cuando el C. Ángel Domínguez y su esposa Herminia Velásquez Villegas comienzan con la elaboración de licores, esta fábrica de licores se localizó frente al Jardín Morelos en la Ciudad de Tenancingo, al fallecer el señor ángel en el año de 1974 se hizo

cargo de la fábrica su esposa y en año de 1989 la empresa fue atendida por la C. Herminia Velásquez Villegas, en año 2000 llegó a producir diversos licores de sabores; en el año 2011 la empresa se ha extinguido.

A partir del año de 1962 la familia del C. René Domínguez Ortega empezó a producir licores en Tenancingo, a su empresa le dio el nombre de “La Central”, en el año 2011 ésta empresa se localiza en la calle Guadalupe Victoria norte.

Por otra parte el C. René Domínguez Sesma abrió su fábrica de licores llamada “Licores de Tenancingo”, está ubicada en la Calle Benito Juárez Oriente.

En el año 2011, producen licores en la Ciudad de Tenancingo las empresas:

1. **“Licores de Tenancingo”** propiedad del C. René Domínguez Sesma
2. **“La Central”** propiedad del C. René Domínguez Ortega
3. **“La Paz”** propiedad del señor Mario Sánchez Gómez
(López, 2011: 251-252).

Lo que dio origen a los licores de Tenancingo es la existencia de una gran variedad de frutas y hierbas medicinales en la región, materia prima para la elaboración del licor (Martinez, s/f).

2.2.2.2. INGREDIENTES QUE SE UTILIZAN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS LICORES

Diferentes ingredientes se utilizan para elaborar licores, tales como:

1. Frutas: zarza, nanche, capulín, guayaba, lima, limón, nanche, naranja, durazno, manzana, nuez, piña, tamarindo, café, mandarina, pera, fresa, cereza
2. Esencias: canela, anís
3. Hojas: manzanilla, higo, prodigiosa, tabaquillo
4. Agua y Jarabe Natural
5. Alcohol y Azúcar
6. Colorante artificial
(Anexo 14: 222-224).

2.2.2.3. UTENSILIOS PARA ELABORAR LOS LICORES

Para elaborar licores de frutas es necesario contar con los siguientes utensilios:

1. Prensa de madera
2. Barrica de madera
3. Botes
4. Coladores Grandes
5. Papel para filtrar el alcohol
6. Embudos
7. Botellas de Vidrio o Plástico

2.2.2.4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS LICORES

La elaboración de licores ha pasado de familia en familia, sin embargo se debe de seguir cada paso de forma correcta y saber cómo prepararlos para poder obtener un buen licor.

En el siguiente diagrama de flujo se presenta el proceso de elaboración de un licor de fruta:

- **Proceso de elaboración de un Licor de Frutas**



Fuente: Elaboración propia, 2014.

Cada uno de los pasos para la elaboración de licores se explica a continuación*:

1. Compra de la Materia Prima

El artesano inicia con el proceso de elaboración de licores comprando la materia prima que es el agua, jarabe natural, alcohol, azúcar y colorante artificial.

2. Recolección o Compra de Frutas, Esencias u Hojas

Posteriormente se debe de comprar o hacer el recolectado de fruta como: zarza, nanche, capulín, guayaba, lima, limón, nanche, naranja, durazno, manzana, nuez, piña, tamarindo, café, mandarina, pera, fresa, cereza. Así como esencias que pueden ser canela o anís, y diferentes hojas o plantas como manzanilla, higo, prodigiosa y tabaquillo, entre otras.

3. Lavado y Desinfectado

Cuando se recibe la fruta, se coloca en cazos con abundante agua y con la ayuda de escobillones se lava cada pieza de fruta cuidadosamente para no dañar la piel y poder quitarles cualquier resto de tierra y al final quede bien desinfecta para pasara al siguiente paso.

4. Maceración

Ya lista la fruta, dependiendo del tipo de licor que se desee elaborar se coloca en barricas o envases para realizar la maceración en alcohol de cierta graduación, para posteriormente cerrar o sellar bien el envase o barrica, dejarlo reposar por un determinado tiempo.

5. Prensado

Después toda la fruta con el alcohol se coloca en la prensa para obtener el jugo que es la fusión hecha de la fruta y el alcohol, en este paso realizan el estudio para saber si la bebida le hace falta un poco de alcohol, azúcar o colorante.

*En cada uno de los pasos del proceso de elaboración de los licores de frutas no se cuenta con fotografías ya que por razones personales de los productores no fue permitido tomarlas.

6. Filtrado

Ya terminada la acción del prensado de la fruta se realiza el filtrado con papel o coladores grandes, la sustancia debe de quedar de un color transparente sin pulpa y se va colocando en barricas de madera o botellas de vidrio o plástico grandes resistentes.

7. Llenado de Botellas

Al final se instala un bote o alcoholeros y por medio de embudos se va vaciando el licor en botellas, ya sea de vidrio o plástico con su respectiva etiqueta de la fábrica que los elabora y al finalizar el llenado se coloca la tapa o el corcho para darle una buena presentación y de calidad para salir al mercado. El licor restante se vuelve a colocar en las barricas y se almacena.

Cabe señalar que en el licor de durazno el hueso se coloca con alcohol en botes o alcoholeros con el fin de darle color a la solución. Existe una gran variedad de licores de frutas, pero es importante destacar que existen licores de esencias y hojas, y es en estos dos últimos donde su proceso de elaboración cambia.

Tal es el caso de los licores de anís o canela, que en lugar de realizarse el paso de la prensa sólo se agrega la esencia con alcohol para la maceración y se almacena en barricas de madera para conservarse y colocar la solución en las botellas para su venta. Mientras que en el caso de los licores de hojas como el licor de prodigiosa, tabaquillo o el de higo no se utiliza la fruta sino sólo la hoja de la hierba o el árbol para darle el sabor al licor, en estos tipos de licores se realiza todo el procedimiento de elaboración como en los licores de fruta.

(Anexo 14: 222-224).

2.2.2.5. INNOVACIÓN “LICORES DE FRUTA”

Como se ha mencionado en Tenancingo existe una gran variedad de licores frutales, de esencias y hojas. Con el paso del tiempo las personas le han dado diversos usos a los licores, ya sea con fines medicinales cuando existe un problema estomacal, así también el agregar un poco de licor a platillos o bebidas para darles un nuevo sabor y ahora en la actualidad se venden los deliciosos raspados de licores que se pueden degustar durante todo el año.

Fotografía 3: Variedad de Licores de Frutas “Fábrica La Paz”



Fuente: Segura, 2014.

2.3. ARTESANÍAS REPRESENTATIVAS DE TENANCINGO

Las artesanías en el Estado de México es sin lugar a dudas una actividad que sigue perdurando en las familias de los diferentes municipios mexiquenses. Y es de tal magnitud que a nivel nacional el Estado de México es el lugar donde se elaboran 17 de las 18 ramas artesanales. Tal como lo menciona el Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM, 2006: 7) en el Catálogo del Artesano Mexiquense “La artesanía mexiquense abarca todas las ramas esenciales y la mayor parte de sus derivaciones, producto del trabajo de miles de artesanos, distribuidos en poco más del 80 por ciento del territorio estatal, en donde con maestría e ingenio son aprovechados los materiales que ofrece la naturaleza comarcana u otras regiones, incluso lejanas”.

Las 17 ramas artesanales que se elaboran en los diferentes municipios del Estado de México son:

Rama Artesanal	Rama Artesanal
1. Alfarería y Cerámica	10. Orfebrería y Joyería
2. Cerería	11. Panadería
3. Confitería	12. Papelería y Cartonería
4. Fibras Vegetales	13. Pirotecnia
5. Herrería Artística	14. Talabartería
6. Hueso y Cuerno	15. Textiles
7. Lapidaria y Cantería	15. Vidrio
8. Madera	17. Varios
9. Metalistería	

Fuente: IIFAEM. 2006.

En el municipio de Tenancingo se elaboran diversas ramas artesanales, cabe destacar que en esta investigación sólo se tomaran las tres principales artesanías que han dado a conocer al municipio a nivel nacional e internacional. La principal rama artesanal es la textil por la elaboración del rebozo de bolita, posteriormente la rama artesanal de fibras vegetales, ya que diversas comunidades se han dedicado a elaborar canastas y por último la rama artesanal de madera por la producción de sillas típicas con asiento de palma.

2.3.1. EL REBOZO Y SU PUNTA

2.3.1.1. HISTORIA Y ORIGEN DEL REBOZO Y SU PUNTA

Tenancingo y su Rebozo de Bolita es hasta hoy en día uno de los principales centros reboceros de la República Mexicana. Para adentrarse un poco al mundo del rebozo es importante destacar el trabajo realizado en el libro/revista “El Rebozo” Artes de México, en el cual la autora Emma Yanes da a conocer en su artículo “Manos Tradicionales de Tenancingo” historia del rebozo un tesoro artesanal que ha pasado de generación en generación entre las familias tejedoras tenancinguenses: “Los tejedores de hoy, como bien puede apreciarse en el poblado de Tenancingo, en el Estado de México, herederos de ese conocimiento técnico y de esa sensibilidad mestiza, se caracterizan justamente por su por su libertad. Ellos hacen sus diseños, se imponen así mismos un ritmo y una división del trabajo... Producen sus propias herramientas, mejoran sus telares de otate o de pedales y hasta los construyen, se encomiendan al Cristo del Rebozo o a la Virgen en busca de pequeñas soluciones técnicas, pasan sus noches y sus días en un tiempo que no es el nuestro: lo que manda en la producción es la estética del lienzo (Yanes, 2008: 26).

El rebozo data desde la época prehispánica y se fue enriqueciendo en la época virreinal con la influencia de las mantillas españolas y las telas de la India. Fueron tales la perfección y la belleza con las que los artesanos mexicanos elaboraron la prenda, que poco a poco, sutilmente, su uso se generalizó en todos los sectores sociales, justamente en el siglo XVIII, cuando la sociedad novohispana se ufana todavía de distinguir castas y clases por su vestimenta. Al referirse al rebozo, el conde de Revillagigedo comentó en 1794: “lo llevan sin exceptuar ni aun las monjas, las señoras más principales y ricas, y hasta las más infelices y pobres del bajo pueblo”. El uso generalizado del rebozo fue entonces, mucho antes de la Independencia, un primer grito de libertad y de derecho social. Su producción fue un triunfo de la cultura mestiza, que conjugó voluntades, ideas y técnicas para arropar a las mujeres (Ibíd p.25).

La manufactura del rebozo, de uso común o de lujo según los materiales utilizados y el evento, requirió de un largo proceso de adaptación, aprendizaje e innovación tecnológica. Es decir requirió de la habilidad e inteligencia de los artesanos mexicanos que convirtieron esa manufactura, en una especialidad, en un derecho a la creación y al trabajo. Ese aprendizaje técnico que implica una destreza y una creatividad particular tiene su origen en la habilidad de los indígenas para trabajar en el telar de cintura prehispánico; y continuó en las largas e inhumanas jornadas laborales de los obrajes (ya con telar de pedales y rucacas) y se desarrollo al finalizar el siglo XVIII en las escuelas de hilados, en las que según el historiador Ramón Sánchez Flores, “se aprovecharía la habilidad manual de los indígenas, a fin de integrarlos a una producción de la que se alejaban por el oprobioso trato recibido generalmente en los obrajes”. Dicho conocimiento se transmitió después, ya con el establecimiento de pequeños talleres particulares, las más de las veces de herencia familiar, de padres a hijos, de maestro a aprendiz. Así fue la insistencia de los artesanos mexicanos durante años en una determinada manera de producir y adornar el rebozo (la selección del hilo, los diseños, la preparación y aplicación del color, el tejido y el empuntado), y la diversidad de usos de las mujeres de aquí le hemos dado, lo que ha permitido a esa prenda sobrevivir a la modernidad (Ibíd p.26).

El rebozo es una prenda sincrética con influencia indígena nahuas que derivan del mamatl o mamalli y del mantón o matilla española y el mantón de Manila. Y es en el municipio de Tenancingo donde se puede ver la trascendencia histórica de este tesoro textil, ya que son más de cien años que se continúa haciendo esta artesanía, han sido muchas generaciones y cada una día con día ha diseñado nuevos rebozos con la finalidad de permanecer en el gusto de las mujeres mexicanas (Martínez, s/f).

Tenancingo es uno de los principales centros de tejido de rebozo de algodón que es comúnmente llamado “Rebozo de Bolita” y se le llama así ya que diversos investigadores llegaron a la conclusión que en sus inicios el algodón se vendía en bolitas. El rebozo que le ha dado fama internacional a Tenancingo es el que se

elabora aplicando la técnica de reservado o ikat, que consiste en amarrar espacios para su posterior teñido. Los rebozos comúnmente tienen nombres pintorescos debido a labor que se hace en cada uno de ellos como “arco de granada”, “labor doble”, “llovizna”, así como “palomos”, “venados”, “coyotes”, los rebozos de niña les llaman “ratoncitos”, y lo más increíble es que a pesar de sus nombres jamás, encontrará ninguno de estos animales dibujados en los lienzos. En la actualidad existen varios maestros reboceros que luchan día a día por continuar con esta labor en su telar de cintura u otate o telar de pedal, un oficio tan noble e importante cultural y económicamente para México (Ibíd, s/f).

2.3.1.2. MATERIA PRIMA Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN PARA ELABORAR EL REBOZO

Para la elaboración de rebozos es imprescindible contar con materia prima como: algodón mercerizado calibres¹ 60, 80, 100 y 120, tintes químicos y almidón; estos productores obtienen su materia prima del mercado nacional, regional y local.

En el caso del mercado nacional, (Estado de Puebla) se obtiene el algodón; del mercado regional (Toluca) y local (Tenancingo), se obtiene el almidón y la tinta; en cada uno de estos insumos existen variantes en su calidad, los cuales determinan las cualidades de esta artesanía; cabe mencionar que estos productores actualmente tienen serios problemas en la adquisición de materia prima, tal es el caso del algodón, ya que continuamente está subiendo de precio y su calidad no cumple con los requerimientos de estos artesanos, pues el hilo es demasiado grueso (Segura, 2011: 45).

¹ El término calibre significa el grosor del hilo, el cual determina la calidad de éste.

2.3.1.3. PARTES DEL TELAR DE OTATE O CINTURA Y TELAR DE PEDAL O COLONIAL

Tenancingo se caracteriza porque sus artesanos utilizan el telar de otate o cintura y el telar de pedal o colonial, cada uno de estas herramientas de trabajo tienen nombre y una función específica en el proceso de elaboración.

Telar de Otate o Cintura

De acuerdo a lo que se menciona en la monografía del municipio, para elaborar el rebozo de otate se emplean diferentes implementos:

- **Tzotzopatzli**, es una tabla en forma de espada con picos en sus dos extremos, sirve de peine y de ajuste para el telar.
- **Coaxomite**, madera que sirve para levantar la cruz en proceso.
- **Oyaxtle**, madera que se coloca en el cruzado de los hilos y que se sacan al terminar el rebozo, sirve para asentar la labor en la cruz.
- **Mancuernas**, son dos tablitas unidas que sujetan la tela desde el inicio hasta su terminación y a medida de que éste se va haciendo se enreda el tejido para facilitar su terminación.

De las mismas mancuernas salen dos lazos o maneas que unen a un mecapal mismo que es atorado en la cintura del trabajador y que le sirve para mantener tenso el telar del rebozo.

- **Jiotador**, forma de pistola que se emplea para jiotar y que sirve para agarrar las hebras o hilos uno por uno y formar la cruz a través del tejido, este implemento es de madera, aquí también se emplea la vara de jiote.
- **Lanzadera**, instrumento de madera que presenta un agujero u oquedad a donde se coloca un carrete de hilo, hilo que por ser muy fino se utiliza hilo del número 100; el rebozo más fino es aquel que pasa por el anillo de un reducido diámetro (López, 2011: 261).

De acuerdo a lo que menciona el autor Francisco de la Torre en su libro *Arte Popular* (1994: 56), el Telar de Cintura consta de dos barras, entre las cuales se dispone la urdimbre formada por hilos dispuestos longitudinalmente. Una de las barras se ata por ambos extremos con una soga, que permite sujetar el telar a un árbol o poste. La barra del otro extremo tiene una barra o cordel que el tejedor se coloca en la cintura para mantener la urdimbre tensa. Se complementa con el *tzotzopatzi* que es una tira de madera o carrizo que sirve para separar los hilos de la urdimbre. Además, incluye otro aditamento que es una especie de lanzadera para realizar el tramado, ésta es la disposición transversal de los hilos. Para apretar los hilos de la trama, se utiliza otro aditamento de madera que, debido a su forma, se le denomina espada o machete.

Telar de Pedal o Colonial

Para elaborar rebozos en telar de pedal es necesario contar con las siguientes herramientas: cajón, devanadora, urdidor, peine, rastrillo/navaja, burro, redina y telar de pedal (Segura, 2011: 45).

Algunas partes del Telar de Pedal son:

- Dos mesas que forman un cuadro.
- **Julio**, lugar donde va enredado el hilo, se emplea como carrete, es hecho de madera, éste gira sobre dos palometas; al estar el hilo en el julio recibe el nombre fondo.
- Abrazando a las mesas en la parte superior e inferior se colocan dos maderas llamadas cadenas.
- **Julio Intermedio**, es el lugar donde va enredado el rebozo.
- **Un sobrepiso**, que sostiene al hilo, que es lugar donde va metida hebra por hebra y es lugar donde se va tejiendo el rebozo.
- Del sobrepiso salen dos campanas con sus respectivos pasadores de donde salen cuatro lazos que sostiene al liso.

- Una carpeta que está compuesta por: un batiente que está sostenida por dos caballetes de fierro y un peine de fierro que se encarga de bajar la trama que va apretando el hilo.
- **Una lanzadera**, es una canilla que lleva una abertura superior, con dos picos de fierro, tiene un agujero de por donde pasa el hilo que está enredado en cuatro carretes de madera, en la parte inferior de la lanzadera, lleva un carrete de papel sostenido por una broca, un embancador, dos mordazas, una maroma, un rodillo y un cepo (López, 2011: 261).

En una entrevista realizada al artesano Jesús Zárate Escobar menciona que en el telar de pedal se monta la tela, que es el conjunto de hilos antes de ser unidos para formar el rebozo. Dentro del telar, las mordazas mantienen la tela a nivel, hacen que se mantenga firme, de ahí se meten crucetas pesadas, para que los hilos no se enreden. Cuando se termina de montar la tela se ponen unas cruces para poder añadir y unir la nueva tela. En el telar de pedales se puede hacer una tela hasta para treinta rebozos sin cortar, y a cada uno de los tramos ya listos para el rebozo se le puede hacer un diseño distinto. Así, según comenta este artesano, la diferencia en pasos entre el telar de cintura y el de pedal es sólo el entreverado. Cuando se urde en el telar de cintura se hace por cuartillas, y antes de montarlos en el telar, los hilos del rebozo se van acomodando entrelazando los colores (Yanes, 2008: 33).

2.3.1.4. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL REBOZO Y SU PUNTA EN TENANCINGO

En el municipio de Tenancingo artesanos reboceros se caracterizan por el amor a su labor, ellos elaboran las herramientas que utilizan para crear el rebozo, crean sus propios diseños y así logran una bellísima obra de arte; pero también algo muy interesante de los artesanos reboceros es que con mucha fe se encomiendan al Cristo del Rebozo para lograr mejores técnicas y concluir su trabajo con un bello rebozo de bolita.

- **Telar de Otate o de Cintura**

Para enlistar el proceso de elaboración del rebozo en telar de Otate o Cintura, es importante destacar a uno de los grandes maestros reboceros que hoy en día ha puesto en alto el nombre del municipio de Tenancingo por los diversos rebozos de algodón elaborados en este tipo de labor.

Don Evaristo Borboa Casas artesano que ha ganado el premio Nacional de Ciencias y Artes, 2005 por la elaboración del rebozo Tenancinguense. Es el principal artesano de rebozo de telar de cintura, realiza el proceso completo de la manufactura del rebozo. Don Evaristo elabora un rebozo en un mes o más, y es en el Primer Concurso Nacional del Rebozo que se llevo a cabo el día 5 de Septiembre de 2014 en el Municipio de Tenancingo donde este artesano fue es el ganador a Nivel Nacional por su Rebozo de Algodón en Telar de Cintura.

En una entrevista realizada a Don Evaristo Borboa comenta que el tejido puede integrarse de dos partes: el jaspe que es donde van los dibujos y el fondo que es donde va el color sin dibujo (Yanes, 2008: 27).

El proceso que realiza Don Evaristo para elaborar un rebozo en Telar de Otate o Cintura se presentan en el siguiente diagrama de flujo:

- **Proceso de elaboración del rebozo en Telar de Cintura:**



Fuente: Elaboración propia con base en Yanes, 2008: 27-33.

A continuación se describe cada uno de los pasos para realizar rebozos en tela de cintura*:

1. Devanado

Se monta la madeja de hilo blanco en la devanadora, de ahí lo pasa al carrizo para darle vueltas y así separar los hilos, el hilo se estira hacia el rodín donde no se deben enredar los hilos, sólo se deben separar y así pasa al cañón del carrizo.

*En cada uno de los pasos del proceso de elaboración del Rebozo en Telar de Cintura no se cuenta con fotografías ya que por razones personales de los artesanos no fue permitido tomarlas.

2. Urdimbre

Se coloca el cañón del carrizo en la caja del urdidor, para que de ahí vaya el hilo al urdidor, para el urdidor se debe utilizar ceniza de carbón para evitar que el hilo se tuerza o atore, se coloca el hilo en la caja, que tiene 12 espacios para el carrete. Se deben unir por la punta 10 hilos para hacer el rebozo, a esto se le llama torsal, cada uno de los torsales se colocan en el urdidor y se van enredando los hilos arriba y abajo. Para el ancho del rebozo se sabe contando el número de hilos y el largo contando el número de vueltas sobre el urdidor, cada torsal se va cortando a los 40 hilos para que no se deforme.

3. Pepenado

Consiste en sacar la tela del urdidor que son los hilos agrupados, para así pasarlo a los otates y ahí es donde se van apartando los torzales y los hilos se van separando. Este paso sirve para formar cordones, que entre más cordones tenga la tela más fino y caro es el rebozo.

4. Boleado

Se introducen los cordones en un bote con agua de atole de maíz previamente preparado, y este paso sirve para que los cordones se pongan duros antes de ser pintados, se mojan y se estiran los cordones almidonados, por último se amarran los hilos a una determinada distancia en un mecate y se comienza a dibujar sobre los cordones.

5. Dibujado

Esta labor es el quinto paso donde se hacen con un pincel a mano y cada dibujo tiene su nombre como: labor chiquita, labor doble, arco blanco con palangana, arco de garrapata. Cada uno de los nombres de los dibujos los han dado los diferentes artesanos con el paso del tiempo.

6. Amarrado

Tiene como función evitar que la tinta se meta en la tela que se va a introducir en la tina con el color. A esta técnica se le llama ikat. Pero antes de introducir el material, éste se tiene que chinar o golpear para que se salga el agua de atole de maíz. Cuando está parcialmente seco el hilo se introduce en la tina.

7. Remojado

El siguiente paso es el remojado que es cuando se introduce la tela a la tina de color.

8. Teñido de Hilos

Para el teñido de los hilos se trabaja con pintura cartígeno azul y negro. Para el año 1945 o 1950 se trabajaba con añil, material duro como un terrón de adobe, se molía en molcajete o metate, después se ponía a hervir, se hacía la lejía (ceniza de carbón y cal de piedra), se revolvía la mezcla, se colocaba la mezcla en un bote con agua, ésta escurría en un traste y el color de la mezcla era café negruzco. Se colocaban ocho litros de esta mezcla junto con el añil y se ponía a hervir. Aparte del añil con la lejía, se utilizaba como fijador el sulfuro.

9. Desatado de Hilos

Pasado un tiempo se sacan los cordones de la tina y se pasa al noveno paso que es el desatado, se realiza con un pequeño cuchillo con el que se sueltan los hilos de los cordones y queda a la vista el algodón blanco. Por una parte la tela teñida, por la otra la vista del hilo blanco.

10. Apuntado

El apuntado es el amarre en la tela cada cuarenta centímetros para que después no se mueva al colocarlo en el telar. Se coloca un nudito en cada torsal para que quede apretado y no se corra.

11. Almidonado

Se cubren los hilos con almidón.

12. Entreverado

En el doceavo paso es donde se mezcla el fondo con el jaspe.

13. Jiotado

Se coloca un hilo para levantar la cruz o cruzado. Si no se realiza este paso no se puede tejer el rebozo.

14. Tejido del Rebozo

Se colocan los hilos en el telar de Cintura y se comienza a tejer.

15. Empuntado

Para finalizar ya que está terminado el rebozo y sólo le faltan los hilos que quedaron sin tejer, las mujeres empuntadoras realizaran el tejido de figuras y posteriormente ellas mismas lo comercializaran (Yanes, 2008: 28-32).

Pero con respecto a Don Evaristo Borboa, él principalmente comercializa los diferentes rebozos que elabora. Éste es un proceso de trabajo, un modo de vida, en el que las manos artesanales de este apreciado artesano de Tenancingo hacen de cada una de sus obras y de su elaboración un acto de dicha y libertad, ya que los telares no tienen historia, la tienen sólo en relación con los hombres que las producen y las trabajan. Y como lo dice Don Evaristo “Nací y moriré con los hilos en mis manos”.

- **Telar de Pedales**

La mayoría de artesanos utilizan el Telar de Pedal o Colonial, debido a que la forma de elaborar es más rápida que en la forma tradicional con el Telar de Cintura (Segura: 2011: 44-57).

Principalmente se monta el conjunto de hilos antes de ser unidos para formar el rebozo, las mordazas mantienen la tela a nivel, hacen que se mantenga firme, de ahí se meten crucetas pesadas, para que los hilos no se enreden; cuando se termina de montar la tela se ponen unas cruces para poder añadir y unir la nueva tela. En este telar se pueden elaborar alrededor de 30 rebozos sin cortar y cada uno de los tramos ya listos para el rebozo, se le puede ir realizando un diseño diferente.

El proceso para elaborar un rebozo en telar de pedal en el municipio de Tenancingo Estado de México, consiste en 15 fases, los cuales se muestran en el siguiente diagrama de flujo:

- **Proceso de elaboración del rebozo en Telar de Pedal:**



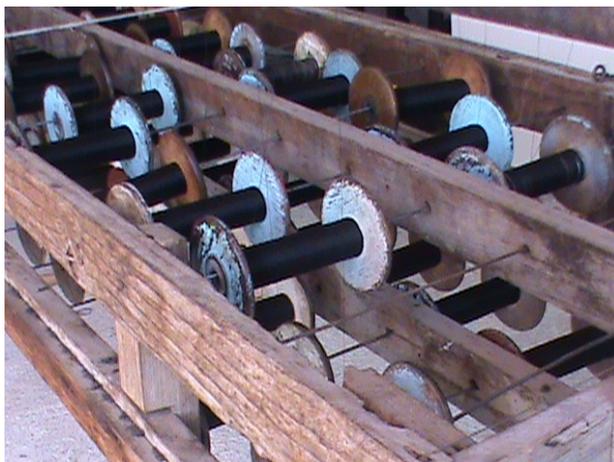
Fuente: Segura, 2011: 46.

Enseguida se explicará cada paso que se lleva a cabo para realizar el rebozo:

1. Devanado de hilo

Se monta el hilo que viene en madejas en la devanadora y de ahí se va pasando al carrizo o conos como se conocen actualmente, para separar los hilos.

Fig. 1: Devanadora para separar los hilos.



Fuente: Segura, 2011: 47.

2. Urdido de tela

El artesano coloca el cañón del carrizo o cono en la caja del urdidor, para de ahí mandar el hilo al urdidor, un cuadrado aproximadamente de ochenta centímetros; el cual se coloca en un cilindro de madera que se va moviendo manualmente para que se vaya enredando el hilo de arriba hacia abajo. Se lleva a cabo este procedimiento en el urdidor, para definir el largo y el ancho del rebozo de acuerdo al tamaño.

Fig. 2: Definir el tamaño del rebozo en el urdidor.



Fuente: Segura, 2011: 47.

3.- Pepenado

Este paso consiste, en sacar los hilos agrupados que se formaron en el urdidor, para repartir los hilos y formar los cordones.

Fig. 3: Formación de cordones, con la ayuda de la herramienta llamada peine.



Fuente: Segura, 2011: 48.

4.- Boleado

Una vez que está pepenado, se moja la tela con agua de atole de maíz, esto con el fin de que se pongan duros los cordones para facilitar el dibujado.

Fig. 4: En cubetas se prepara el agua de atole de maíz, para remojar la tela de rebozo.



Fuente: Segura, 2011: 48.

5.- Dibujado

Después de que está dividido en cordones, el siguiente paso es dibujar los cordones, para que entre cada marca se realicen amarres de madejas de hilo, que determinan el dibujo en diferente labores (labor doble, labor chiquita, arco negro, arco blanco, entre otras).

Fig. 5: Con el rodillo se dibuja la tela, el cual va a marcar la labor del rebozo.

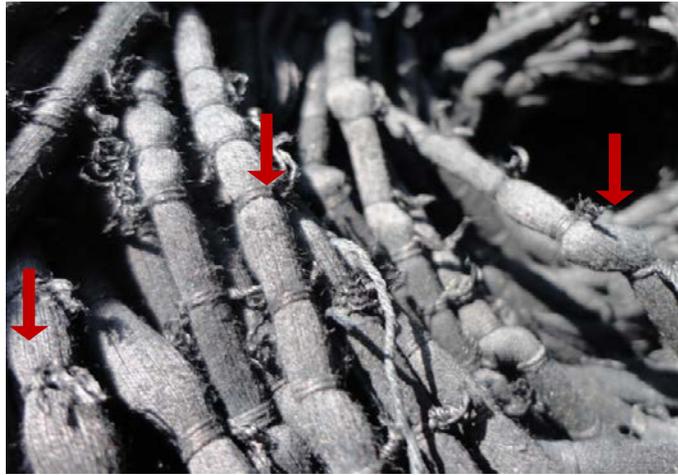


Fuente: Segura, 2011: 49.

6.- Amarrado

Este paso tiene como función, cubrir los espacios en blanco dibujados con hilo, para que de esta manera se pueda evitar, que la tinta se meta en la tela y así poder obtener la técnica de ikat o jaspe.

Fig. 6: Se hacen amarres con hilo, en cada dibujo que se marco en la tela del rebozo.



Fuente: Segura, 2011: 50.

7.- Remojado

Ya que está amarrado el hilo, se pasa por atole de maíz y se deja secar.

Fig. 7: Atole de maíz.



Fuente: Segura, 2011: 50.

8.- Azotado

Enseguida se procede a dar unos azotes, para devolver la flexibilidad a la misma tela.

Fig. 8: Azotado de tela.



Fuente: Segura, 2011: 51

9.- Teñido de tela

Cuando la tela está parcialmente seca, pasamos al proceso de teñido. En este paso se sumerge la tela en un bote en el cual se encuentra ya la tinta; la tinta debe de estar a una temperatura alta para que penetre más el color, la tela debe sumergirse aproximadamente 300 veces, para garantizar una completa fijación.

Fig. 9: Se tiñe la tela de acuerdo al color que se quiera.



Fuente: Segura, 2011: 51

10.-Tendido

Ya finalizando el proceso de teñido, se lava la tela y se tiende, posteriormente hay que dejar que se seque, para que más adelante cuando se encuentre en el telar, se pueda desprender con mayor facilidad.

Fig. 10: Se tiende la tela ya teñida para que se seque.



Fuente: Segura, 2011: 52

11.- Desatado de Tela

Consiste en quitar los amarres que inicialmente se realizaron, dando como resultado el dibujo (técnica de ikat) deseado en la prenda.

Fig. 11: Con una navaja afilada, se retiran los amarres que se realizaron en el paso 6.



Fuente: Segura, 2011: 52

12.- Apuntado

Este paso consiste, en un amarre que se realiza en la tela; se hace aproximadamente cada cuarenta centímetros, para que de esta manera no se mueva la tela. Posteriormente se coloca un nudo en cada torsal, para que quede apretado y la tela no se corra. Enseguida, se le monta el fondo del color que se desee, éste tiene que ser la misma parte tanto arriba como abajo y previamente éste pasa al telar.

Fig. 12: Se amarra la tela, para que no se estire al momento de tejer.



Fuente: Segura, 2011: 53.

13.- Almidonado de Tela

Se juntan los hilos del fondo y del jaspe, de esta manera se comienzan a almidonar, con la finalidad de que no se rompa el hilo al entreverarlo (unirlo). Se almidona el hilo, con la finalidad de que sea más resistente el hilo.

Fig. 13: Se almidona el hilo, con la finalidad de que sea más resistente el hilo.



Fuente: Segura, 2011: 53.

14.- Tejido del rebozo

Con el fondo y el jaspe, se comienza a tejer, de manera que se forma la tela del rebozo.

Fig. 14: Telar de pedal, en el cual se realiza el tejido del rebozo.



Fuente: Segura, 2011: 54.

15.- Empuntado

Es la etapa final del proceso, la cual se conoce como empuntado o rapacejo. Es elaborada generalmente por mujeres y es hecha con las manos; se realiza en cada extremo del rebozo (partes del rebozo que quedaron sin tejer) con la finalidad de formar diferentes diseños.

Fig. 15: Elaboración de la punta, en cada extremo del rebozo.



Fuente: Segura, 2011: 54.

De acuerdo al diseño del rebozo, estos productores agregan un paso más, éste es el teñido de puntas, que una vez concluido el tejido del rebozo, se componen las puntas para teñirlas de color negro o azul.

El rebozo está integrado por el jaspe y el fondo. El jaspe o ikat, consiste en anudar fuertemente por partes la urdimbre, para después sumergirla en un tinte para teñir solamente las partes que no están anudadas, al final quedara una sección teñida y otra cubierta en blanco (ver figura 16); el cual forma delicados diseños jaspeados, y por otra parte, el fondo, que es la tela de color.

Fig. 16: Diseños jaspeados en color blanco.



Fuente: Segura, 2011: 55.

Los productores resaltan, que durante cada una de las fases que componen este proceso de elaboración de rebozo, se van realizando supervisiones periódicas para verificar la calidad del trabajo.

2.3.1.5. LA PUNTA DEL REBOZO

Una parte muy atractiva de los rebozos son los extremos de la urdimbre, conocidos como rapacejos (empuntado), que se anudan finamente formando figuras que complementan la belleza de los rebozos; esta labor es realizada generalmente por mujeres del mismo municipio de Tenancingo, Estado de México. Cabe señalar que las empuntadoras compran el paño o lienzo a los artesanos reboceros ya sea en sus propios talleres o el día de domingo de tianguis en el municipio.

Las empuntadoras, realizan esta labor de generación en generación, pues la han ido aprendiendo por sus abuelas y madres; la elaboran en sus tiempos libres, ya que también son amas de casa y tienen que realizar sus labores del hogar. Esta actividad la realizan en su propia casa, en el patio, ya que la luz del día les permite ver mejor, ó dentro de su casa, por la noche o en temporada de lluvias. Las empuntadoras se sientan en una silla frente a un banco de madera especial para

empuntar, y doblan al derecho sus rebozos y les colocan encima de éstos, una plancha pesada de fierro o una piedra, para que el rebozo no se resbale al momento de empezar a empuntar, y de esta manera iniciar su labor.

El primer paso que ellas realizan es banquear, es decir, anudar el principio de la punta; el segundo es el ir doblando y amarrando los nudos de la labor y el relleno, para comenzar a hacer el diseño; para realizar los diseños o dibujos, estas empuntadoras solamente requieren de su memoria y sus manos, ya que ellas mismas de acuerdo a su imaginación hacen los suyos propios, entre estos diseños podemos encontrar nombres de personas o lugares, frases de amor y cosas de la naturaleza (arcos de nopal, rosas, grecas, arco de pino, conejos, palomas, venados, mariposas, pajaritos, entre otros), hay que resaltar que no parten de diseños dibujados o preestablecidos. El tiempo que llevan a cabo estas empuntadoras para hacer la punta y darle el término al rebozo, puede ser la mitad de mes, un mes, mes y medio o más tiempo según la labor (diseño). Cabe mencionar que últimamente estas empuntadoras están innovando, ya que ahora algunas de ellas le añaden chaquiras a sus puntas, pero es un poco más tardado, dependiendo de la labor. Sus costos de estas puntas le dan un valor más elevado, entre más complicado sea la labor, más alto es su costo (Segura, 2011: 57).

Fig. 17: Empuntado.



Fuente: Segura, 2011: 56.

2.3.1.6. TIPOS DE LABORES EN UN REBOZO

Los rebozos que se elaboran en el municipio de Tenancingo se caracterizan por su tamaño, color, labor o dibujo que se plasma en el lienzo.

Tabla 1: Tipos de rebozo de acuerdo a su tamaño.

TIPO DE REBOZO	MEDIDA	DISEÑO
Tradicional	<ul style="list-style-type: none"> • Mediano (1.30 cm) • 3/4 (2.50 cm) 	
Chalina Lisa	<ul style="list-style-type: none"> • Mediano (1.30 cm) • 3/4 (2.50 cm) 	
Rallado	<ul style="list-style-type: none"> • Mediano (1.30 cm) • 3/4 (2.50 cm) 	
Ratón	<ul style="list-style-type: none"> • Pequeño (De 1.20 cm. a 1.30 cm) 	

Fuente: Segura, 2011: 59-60.

Así también los rebozos se clasifican de acuerdo a los diversos colores o dibujos que se plasman en el lienzo, cabe señalar que no existe un dato exacto de cuantos dibujos son en total (Nava, 2011: 52-53). Los más tradicionales de acuerdo a su dibujo son:

Tabla 2: Tipos de Rebozo de acuerdo al dibujo plasmado en el lienzo.

FORMA	ANIMALES	COPIADOS	OTROS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Arco Blanco 2. Arco de Campana Arco de Granada Arco Negro 3. Bola Hueca 4. Campana 5. De Bolita 6. Palomos 7. Palomitos 8. Faros 9. De Llovizna 10. De Uña 11. Greca 12. Listado 13. Listado con Labor 14. Media Bolita 15. Pedaseado 16. Uña y Tirado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coyotes 2. Venados 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calimaya 2. Media Azteca 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chalinas 2. De Luto 3. Extrañitos Laboreado 4. Laborcita 5. Palmeado Reservista 6. Zurdo
UTENSILIOS	ALIMENTOS	COLORES	REFERENTE A UN LUGAR
<ol style="list-style-type: none"> 1. Palangana 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cacahuete 2. Cocolito 3. Cocol 4. Flor de Haba 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Confeti 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Azteca 2. Palacios

Fuente: Elaboración propia con base en Nava, et al., 2011: 52-53.

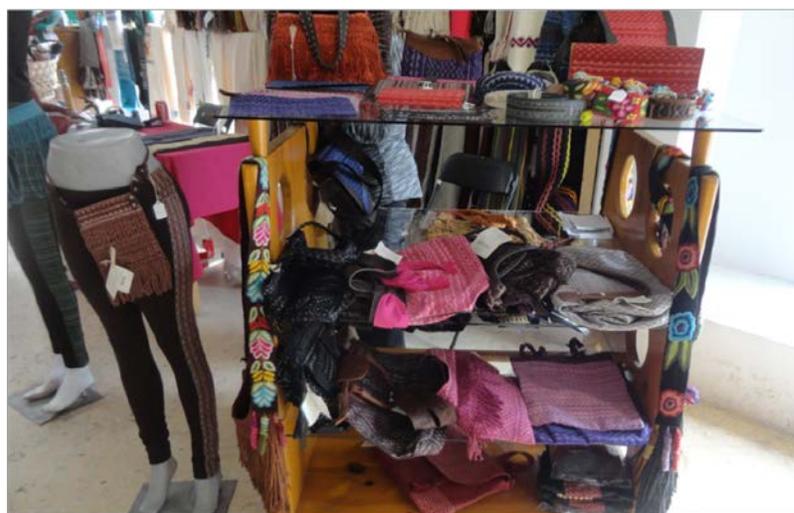
2.3.1.7. INNOVACIÓN “EL REBOZO Y SU PUNTA”

La producción artesanal se ha inspirado mucho en el pasado, pero también están buscando nuevas formas, texturas y funciones con base en las demandas y tendencias del mercado actual. El gran reto para estos productores hoy en día, es encontrar como actualizar objetos artesanales, con valor simbólico sin quitarles su identidad regional o étnica (IIFAEM, 2006).

Estos productores actualmente no han hecho ninguna modificación tecnológica de producción en el sistema para elaborar esta artesanía, solamente han realizado cambios de las piezas de madera del telar, ya que con el paso del tiempo se van deteriorando y hay que renovarlas.

Por otra parte, estos artesanos, han realizado innovaciones en el producto, pues han aumentado los diseños y colores. Estas innovaciones también se traducen en la diversificación de la producción utilizando la misma tela, para producir diferentes accesorios como monederos, valerinas, corbatas, cinturones, bolsas, calcetín para celulares, rebozo incrustado en plata, collares, pañuelos, chamarras, vestidos de novia y zapatos (Segura,2011: 57).

Fotografía 4: Accesorios elaborados con rebozo



Fuente: Segura, 2014.

2.3.2. LAS CANASTAS TEJIDAS CON FIBRAS VEGETALES

2.3.2.1. HISTORIA Y ORIGEN DE LAS CANASTAS

El Museo de Arte Popular menciona que de todas las artes que el hombre ha creado, probablemente la cestería es una de las más antiguas transmitidas en la historia de cualquier civilización humana y de las más apegadas a la naturaleza. Según Kuoni, basada en evidencias y estudios arqueológicos, es más antigua que el descubrimiento del fuego ya que es más antigua que la cerámica. Para su fabricación es necesario contar con diferentes tipos de materiales vegetales que desde todos los tiempos y en todos los rincones del mundo han abundado. La diversidad botánica de cada lugar facilita la elaboración de este arte sumado a la simplicidad de su fabricación, que en realidad es la transformación del arte de la naturaleza en arte gozoso del ser humano (MAP, 2014: en línea).

El Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México destaca que en relación a las artesanías elaboradas con fibras vegetales, desde una perspectiva arqueológica, la cestería es una de las actividades artesanales más añejas, milenaria. Se relaciona con el dominio conseguido por los primitivos seres humanos sobre las fibras vegetales que encontraban en su entorno inmediato, más si era en zonas ribereñas o lacustres. De acuerdo a investigaciones realizadas la cestería se desarrolló antes de la invención de la agricultura, pues durante la etapa de la recolección de productos ya se usaban cestas tejidas, más apropiadas para transportar el alimento que los pesados sacos de piel que ya se elaboraban.

Es importante mencionar que la cestería es el arte de tejer sin necesidad de hilar previamente la fibra. La técnica de elaboración es muy variable, pues tienen que tomarse en cuenta las características de la fibra según los lugares donde habitan los tejedores. Aunado a ello, hay que señalar que pocas herramientas se han incorporado al trabajo de los artífices de esta rama. La herramienta principal continúa siendo la mano, ayudada si acaso por un punzón, una cuchilla o una navaja, instrumentos simples cuyo manejo requiere la debida atención, y uno de

los elementos principales que es el agua, pues en ella suele remojarse la fibra que va tejiéndose, para ablandarla y facilitar el trabajo. Esta es una rama humilde y sencilla, pero en ella se distingue un neto orgullo de artesano: la habilidad manual lo es todo. Destreza, fuerza, pericia, imaginación al aprovechar los flexibles materiales que a la larga terminarán por endurecerse (IIFAEM, 2011: en línea).

Y es en el Estado de México donde lugares como Jiquipilco, Temascalcingo, Toluca, Amanalco, Donato Guerra y El Oro, destacan las artesanías elaboradas con fibras vegetales, sin embargo es el municipio de Tenancingo uno de los principales centros artesanales de canasta tejidas con fibras vegetales que destacan por la materia prima que se utiliza, la forma de elaborar y el resultado final que son las bellas canastas de diversos tamaños.

Las comunidades que se dedican a elaborar esta artesanía desde inicio del siglo XX son: Chalchihuapan, San Martín Coapaxtongo, Santa Ana Ixtlahuatzingo, El Barrio del Carrizal, La Mesita, en mínima parte San Simonito y otros lugares del municipio de Tenancingo, Estado de México.

La cestería es bellísima. Además de funcional, es una obra de arte, digna de admiración y apreciación. La cestería es el legado que las primeras culturas nos heredaron para facilitar nuestras necesidades (MAP, 2014: en línea).

Quizás en la actualidad, a causa de los avances tecnológicos, existan objetos más funcionales; sin embargo, la cestería ha logrado trascender en tiempo y en espacio para que hoy, en pleno siglo XXI, podamos seguir gozando de su tan natural sencillez. Es el legado más humilde y más rico de nuestros ancestros (Ibíd).

2.3.2.2. MATERIA PRIMA Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN PARA ELABORAR CANASTAS

“La cestería no es otra cosa que vegetación hecha cultura material” Bignia Kuoni, esta artesanía consiste en la elaboración de canastas con vara de romerillo, asal, sauce, palo de tlalixtlacote y raíz de sabino, así como otras fibras vegetales.

2.3.2.3. HERRAMIENTAS DE TRABAJO

Es importante destacar las herramientas de trabajo que utilizan los artesanos para crear estas bellas artesanías de fibras vegetales.

La herramienta principal continúa siendo la mano del hombre, ayudada por un punzón, una cuchilla o una navaja, instrumentos simples cuyo manejo requiere de una importante destreza. Otro elemento es el agua, que sirve para remojar y ablandar las fibras y así facilitar el trabajo de la fibra que va tejiéndose a placer y creatividad de los tejedores (SECTUR Estado de México, 2011: en línea).

2.3.2.4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS CANASTAS EN TENANCINGO

El proceso de elaboración de las Canastas en el Municipio de Tenancingo se desarrolla durante varios días, esto dependiendo el tiempo en cómo trabaja el artesano. Principalmente se inicia con la recolección de vara durante un día, para que el siguiente día el artesano pueda pelar o limpiar la vara y pasar al paso del azufrado, por la mañana se tiene que poner al sol la vara para secarla y posteriormente seleccionarla por tamaño, por último ya teniendo los diferentes tamaños de vara se remoja y se comienza con el tejido de la canasta elaborando el asiento, las matas, las tramas, el asa y el olán. Al término del tejido de la canasta el artesano la vende directamente o a comerciantes los días jueves y domingos en el mercado del municipio.

El proceso de elaboración de una canasta artesanal con fibras vegetales consta de diferentes pasos que a continuación se muestran el diagrama de flujo:

- **Proceso de elaboración de la canasta artesanal:**



Fuente: Elaboración Propia, 2014.

Enseguida se explica cada parte del proceso que se lleva a cabo para realizar las canastas artesanales del municipio de Tenancingo (Millán, 2013: 41-53):

1. Recolección de vara

El trabajo de recolección se realiza en su mayoría por hombres, ya que trata de recorrido en los cerros y montones, lugares boscosos y alejados, además de peligrosos, siendo un trabajo pesado por la caminata en busca del material requerido y el transporte hasta el domicilio; los artesanos mayores de edad y mujeres cuentan con el apoyo de sus familiares.

Para el artesano la recolección representa la iniciación de su trabajo, la determinación de sus bienes y ganancias, así como el seguimiento de su actividad.

Para el recolector es una fuente de ingresos, con la ayuda al artesano para generar la actividad canastera.

Fig. 1 y 2: Recolección de Vara



Fuente: Hernández, 2014.

2. Pelado o limpieza de la vara

El proceso de transformación comienza con el pelado o limpieza de la vara, lo que significa quitar la cáscara y hojas a un tercio de vara, dejándola sin piel y en una sola pieza. En el proceso se utilizan cuchillos, piedras, maderas en forma de pasador, alambrones que colocan en forma de V sobre una base donde se desplaza la vara para dejarla limpia, quedando de color verdoso.

3. El azufrado

Consiste en llenar de humo de azufre las varas para lo cual se colocan en grupo y peladas, sosteniendo cada extremo sobre sillas o bancos, quedando horizontalmente en alto y tapadas con un plástico o una cobija para que debajo de las varas se coloque el somerío, plato o algún recipiente pequeño con brasas,

sobre las cuales se colocan aproximadamente dos cucharas de azufre en polvo; al estar en contacto con las brasas se hace humo y se van impregnando las varas, dejándolas así hasta que termine de salir humo de las brasas. Algunos artesanos prefieren hacer esta práctica en la tarde o noche, después de pelar la vara, para posteriormente dejarla reposar toda la noche, con esto se consigue el blanqueamiento, además de que confiere resistencia y maleabilidad a la vara.

4. Secado de la Vara

Consiste en el secado al sol durante la mañana para que se seque el azufre y termine de tomar color blanco, el tiempo es determinado por la experiencia de cada persona, pero aproximadamente se destinan dos horas porque si no se afecta el tono de la vara, el color puede volverse amarillento o rojizo.

Fig. 3: Secado de la Vara



Fuente: Segura, 2015.

5. Selección de tamaños de vara

Después del secado, el siguiente paso consiste en la selección de tamaños de vara, lo que determina también el tamaño de la canasta, esto en el tercer día de proceso. Algunos artesanos elaboran canastas con colores entre el tejido lo cual muestra innovación y búsqueda de tendencias. En este caso, al momento de seleccionar tamaños también se preparan las varas a teñir, el método es por

pintura vegetal, anilina y otros materiales, mezclándolas con agua para poderlas manejar en el proceso.

Fig. 4, 5, 6, 7: Varas de diferentes tamaños



Fuente: Segura, 2014 - 2015.

El tejido comienza con la medida de los asientos, proporcional al tamaño de las varas. El primer material a utilizar es el palo de tlaxitlacote, por su resistencia y mayor grosor que las varas, para lo cual se toma en cuenta la igualdad de largo y el grosor, puesto que en el asiento la cantidad de palo a utilizar es diferente dependiendo de lo delgado o grueso, lo que repercute en el nivel de la canasta. Es importante también contar con la raíz de sabino en tiras delgadas y remojándolo para lograr un tejido resistente y uniforme en la base del producto.

Fig. 8 y 9: Selección de varas para el tejido del asiento



Fuente: Segura, 2014.

6. Tejido del asiento, el cuerpo, el asa y el olán de la canasta

- **Primera parte**

Una vez listos los materiales y seleccionados los tamaños, se da un recorte en los lados gruesos de cada vara para poderla introducir bien en el asiento, y se prosigue a remojarlas en un recipiente para facilitar manejo y tejido.

Fig. 10 y 11: Artesano tejiendo el asiento de la Canasta



Fuente: Segura, 2014.

Para un asiento circular se coloca una fila de entre seis y siete palos que cortan a la mitad para entreverar otros seis o siete palos en forma transversal. Dependiendo del tamaño de la canasta, se refuerzan los cruceros con una o dos varas entre cada conjunto de palos base, quedando la forma de un cuadro con tres hileras de varas, posteriormente se cruzan entre cada grupo dos palos base, utilizando otras dos varas para comenzar a abrir la posición lineal entre palos, conjuntado al final entre tres y cinco hileras de vara.

Fig. 12: Asiento o Base Circular



Fuente: Segura, 2014.

El entrelazado se realiza con la raíz de sabino, entre cada uno de los palos base, con ocho o más dependiendo del tamaño de canasta a realizar. Se vuelve a entrelazar otra vez con una vara resistente como la de sauce, formando un círculo marcado por los palos base, con una dimensión aproximadamente de un centímetro de grosor, alrededor de las varas y raíz.

Para la base ovalada se coloca a la mitad seis palos formados de madera separada y unos ocho a once palos en fila, dependiendo del tamaño. El reforzamiento de la unión se lleva a cabo con la raíz de sabino, formando tres hileras que rodearán la forma de un rectángulo. Para abrir, en la cuarta hilera los palos en fila se cruzan reforzando los dobleces para que no se rompan; el proceso es en realidad por hileras de vara y raíz de sabino, para conformar un tipo abanico, se termina la orilla con vara y se obtiene un asiento ovalado.

Fig. 13: Asiento o Base Ovalada



Fuente: Segura, 2014.

- **Segunda parte**

Consiste en configurar el cuerpo de la canasta. Este proceso conformará las matas o pilares, iniciando de las líneas de palos base de tlaxtlacote en el asiento, lo cuales son aproximadamente 24 a 34 líneas de salida en la orilla del asiento de donde se introducen de tres a siete varas entre los orificios del entretejido para

atorarlas y obtener los pilares, lo delgado o grueso de las mismas depende del tamaños de la canasta para su resistencia.

Dentro de las matas (24 o 34) se seleccionan cuatro para el tejido de la asa, dos matas por lado, donde se colocan varas más gruesas y resistentes. Una vez con las matas del asa y las varas del asiento, se procede a amarrar las puntas de los pilares y se doblan en su entrecruzamiento con el asiento.

Fig. 14 y 15: Artesano configurando el cuerpo de la Canasta



Fuente: Segura, 2014.

- **Tercer parte**

Las tramas (varas entrelazadas con las matas, que formarán el cuerpo o profundidad de la canasta) comienzan a entreverarse cada tres matas por una vara, todo en dirección hacia la derecha y esa misma vara conforma un zigzagueo entre cada grupo de matas, siendo de 24 a 34 varas para formar una vuelta en la canasta y así complementar una trama, en este entendido, se tejen hasta tres tramas en una canasta, lo que hace se traduce entre 72 a 102 varas en trama. En este paso donde se plasma ingenio, presentación y diseño; en algunos casos, en este paso se colocan las varas de colores.

Fig. 16: Artesano tejiendo las tramas que formarán el cuerpo o profundidad de la Canasta



Fuente: Segura, 2014.

Al finalizar las tramas, se teje el asa o agarradera de la canasta, a partir de las cuatro matas ya seleccionadas, empleando de tres a diez varas, así como otras cuatro a 12 varas gruesas por mata, que al unirse forman un brazo de una 14 a 44 varas, dependiendo del grosor deseado del asa y teniendo en cuenta el tamaño de la canasta.

En el trenzado para formar el arco, las puntas de cada brazo se integran al tejido de las tramas del lado contrario de cada brazo, donde se sostiene mejor y se crea una apariencia disimulada del tejido. Algunas adecuaciones al estilo es la utilización de raíz de sabino como cinta alrededor del asa para sellarla, entrelazándola con cuatro varas que quedan encima del asa, para lo cual se hace hasta después del tejido del olán, dando resistencia y textura al contacto.

Fig. 17 y 18: Asa o Agarradera tradicional y reforzada de la Canasta



Fuente: Segura, 2014.

Para terminar el asa, se prosigue con el tejido del olán, donde los artesanos muestran sus diseños y decoraciones para darle término a la canasta. Desde el inicio de los pilares se va dando forma el olán, el cual puede ser ancho o petatillo, chino o doble y el de cordón. Éstos también dependen del tamaño de las varas y de las condiciones del diseño, así como del conocimiento del artesano, ya que se llegan a colocar varas de colores para enfatizar la presentación del olán.

7. Canasta Artesanal Terminada

Es importante mencionar que el olán ancho o petatillo es el más común a elaborar en las canastas. Se forma a partir de los pilares, donde se colocan de tres a cuatro varas en filas o en líneas, entretejiéndose juntas para formar el olán, haciendo formación cruzadas entre cada grupo de pilares. Realizando una tira hacia arriba por dentro de la canasta y luego hacia abajo por fuera de la canasta, dejando las puntas hacia afuera, posteriormente se cortan para dar presentación y que no se lastimen al tocarlas; se cepilla y retira los excesos de las varas en el tejido, terminando así una canasta artesanal.

Fig. 19: Venta de Canastas Artesanales en el Tianguis de Tenancingo



Fuente: Segura, 2014.

2.3.2.5. TIPOS DE CANASTAS TEJIDAS CON FIBRAS VEGETALES

Existen diversos tipos de canastas, dependiendo del tamaño o la labor que se realiza en la parte del ólan de esta artesanía.

Tabla 1: Tipos de canastas de acuerdo a su tamaño.

TAMAÑO	MEDIDA	DISEÑO
Pequeña	<ul style="list-style-type: none"> • 10cm de diámetro y 12cm altura 	
Chica	<ul style="list-style-type: none"> • 18cm de diámetro y 20cm altura 	
Mediana	<ul style="list-style-type: none"> • 25cm de diámetro y 30cm de altura • 40cm de diámetro y 30cm de altura 	
Grande	<ul style="list-style-type: none"> • 35cm de diámetro y 40cm de altura • 60cm de diámetro y 50cm de altura 	
Mayor Tamaño	<ul style="list-style-type: none"> • 50cm de diámetro y 60cm de altura • 80cm de diámetro y 80cm de altura 	

Fuente: Elaboración propia con base en Millán, 2013: 64-65.

Tabla 2: Tipos de canastas de acuerdo a la labor en el olán

LABOR EN EL OLÁN	
<ul style="list-style-type: none">• Olán Ancho o Petatillo 	<ul style="list-style-type: none">• Olán Chino o Doble 
<ul style="list-style-type: none">• Olán de Rehilete o Trenzado 	<ul style="list-style-type: none">• Olán de Cordón 

Fuente: Elaboración propia con base en Millán, 2013: 52.

2.3.2.6. INNOVACIÓN “LA CANASTA TEJIDA CON FIBRAS VEGETALES”

En relación a la innovación los artesanos han comenzado a teñir las varas de diferentes colores, barnizarlas o solo dejarlas en su color natural que es el verde y comenzar a tejerlas, dándoles así un cambio en la imagen. Sin embargo algunos artesanos han comenzado a realizar nuevos diseños artesanales como lámparas, fruteros, dulceros, tortilleros, cunas, moisés para niño Dios, cestería para arreglos florales, porta botellas, esto debido a que las personas demandan de objetos diferentes elaborados con la materia prima con la que elaboran las canastas.

Fotografía 5 y 6: Canasta con varas en color natural y Canastas de diferentes tamaños con varas teñidas de diferentes colores



Fuente: Segura, 2014.

2.3.3. LAS SILLAS TÍPICAS CON ASIENTO DE PALMA

2.3.3.1. HISTORIA Y ORIGEN DE LAS SILLAS TÍPICAS CON ASIENTO DE PALMA

De acuerdo al Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART, 2014:17) en su Manual de diferenciación entre Artesanía y Manualidad, menciona que entre las artesanías más representativas destaca la madera, considerando que “En México, el trabajo con madera es una tradición ancestral. En la época prehispánica, se tallaban instrumentos musicales con sentido religioso. La utilización de la madera en la artesanía es de índole muy variada: desde miniaturas, baúles, muebles, hasta máscaras y representaciones de animales fantásticos. Dentro de las técnicas artesanales están el torneado, la talla, y, por último, el taraceado (incrustaciones).

Y es en el municipio de Tenancingo donde se elaboran artesanías con madera como los tradicionales muebles rústicos que de acuerdo a su trascendencia histórica se comenzaron a producir desde inicios del siglo XX. Estas artesanías se caracterizan porque son hechas con madera de pino, cedro y caoba.

Sin embargo esta investigación se basa principalmente en destacar la historia artesanal de las sillas típicas con asiento de palma, las artesanías de madera tenancinguenses que han pasado de generación en generación en familias de este municipio, las cuales debido a sus características como: materia prima que es la madera, la forma de tornear cada una de sus partes, los diversos colores y diseños de flores que los artesanos le hacen a las sillas en el respaldo, han hecho que estas sillas artesanales sean únicas en toda la República Mexicana.

Los diferentes barrios y comunidades del municipio donde siguen elaborando sillas típicas con asiento de palma son: La Campana, Tierra Blanca, La Compuerta, La Pedrera, La Ocotalera y el Centro de Tenancingo. Cada uno de los artesanos se encarga de comprar la madera y palma, darlas a tejer a sus tejedores y al final

pintarlas con colores muy mexicanos y darles un diseño único con las flores representativas de Tenancingo.

2.3.3.2. MATERIA PRIMA Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN PARA ELABORAR SILLAS TÍPICAS

Para elaborar sillas típicas con asiento de palma es necesario contar la materia prima que es la madera y puede ser de pino o de ocote, así como la palma para tejer el asiento de la sillas, ésta se consigue los días jueves y domingos en el tianguis de Tenancingo, los proveedores son del municipio de Zumpahuacán y otros lugares del Estado e México.

En relación al material los artesanos ocupan pegamento para unir cada una de las piezas de madera de la silla, pintura, resane para resanar madera, brochas y pinceles para pintar y decorar.

2.3.3.3. HERRAMIENTAS DE TRABAJO

Diversas herramientas utilizan los artesanos para realizar todo el proceso de elaboración de una silla típica, las más importantes son:

1. Sierra o Segueta de San José
2. Torno de madera para la elaboración de la figura
3. Gurbia para desvanecer y quitar lo bruto de la madera
4. Formón ancho para asentar
5. Formón para condicionar o afinar la pieza
6. Gurbia chica para hacer rajadas
7. Formón hecho por los mismos artesanos
8. Piedra de asentar
9. Trompo de escoplear hecho por los mismos artesanos
10. Lija gruesa para emparejar
11. Lija fina
12. Arco con broca

(Anexo 14: 225-227).

2.3.3.4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS SILLAS TÍPICAS CON ASIENTO DE PALMA

Para realizar todo el proceso de elaboración de una silla típica con asiento de palma intervienen diferentes personas, cada una de ellas realiza una actividad específica.

Iniciando con la persona que derriba el árbol para talar la madera, después el artesano que tendrá la labor de tornear todas las piezas de la silla, posteriormente sigue la persona que arma el esqueleto, al término del armado de la sillas prosigue la persona que vende la palma los días de tianguis que son jueves o domingos para que el artesano tejendero pueda realizar todas las labores en el asiento de la silla con la palma, y finalizar el trabajo con la persona que pinta y decora la silla y pueda salir al mercado para su venta.

El proceso de elaboración de una silla típica con asiento de palma consta de diferentes pasos que a continuación se muestran en el diagrama de flujo:

- **Proceso de elaboración de la Silla Típica con Asiento de Palma:**



Fuente: Elaboración Propia, 2014.

1. Tala del árbol para formar rajás de madera

El trabajo comienza desde el monte con la tala del árbol, para vender al artesano rajás gruesas de madera para hacer las piezas de la silla. La madera se comienza a trabajar cuando está seca, llega del monte y se deja de 10 a 15 días al sol para comenzar a hacer las sillas.

Fig. 1: Rajas gruesas de madera



Fuente: Segura, 2014.

2. Cortar a medida la raja

Después el artesano con la sierra que comúnmente se conoce como segueta de San José corta a medida la raja gruesa de madera, quita la parte que no servirá y dejar sólo la que ocupará para realizar las diferentes piezas.

Fotografía 2 y 3: Segueta de San José y Corte a medida de la raja de madera



Fuente: Segura, 2014.

3. Torneado

La raja de madera se coloca a medida en el contrapunto para comenzar a realizar el torneado. Esta actividad se realiza con un torno manual que de acuerdo a las necesidades de cada artesano lo adapta, se saca la medida del ancho de la silla y se comienza a tornear cada una de las piezas de las sillas, las cuales son el respaldo y los delanteros. Sólo los palillos y las tablas van sin tornear en todo el cuerpo de la silla.

Fig. 4 y 5: Contrapunto y torneado de la madera



Fuente: Segura, 2014.

4. Orificios con el Arco de Broca

Ya teniendo todas las partes de la silla, de forma antigua con un arco de broca se comienzan a hacer orificios en los delanteros y el respaldo para colocar los palillos, en el caso de las tablas del respaldo o cerchas sólo se hacen de dos a tres aberturas dependiendo el largo de los barrotes del respaldo para poder colocarlas.

Fig. 6 y 7: Artesano haciendo los orificios con el Arco de Broca y aberturas para las cerchas en los barrotes del respaldo.



Fuente: Segura, 2014.

5. Armado de la Silla

Sigue el proceso de armar la silla, este paso se realiza de manera antigua es decir, no se utilizan máquinas, los artesanos sólo adaptan sus herramientas para poder armar todo el esqueleto de las sillas. Al tener los orificios y aberturas en los barrotes de la silla, el artesano coloca pegamento o la tradicional pegadura granulada y se colocan los palillos y las cerchas proporcionando golpes con un

mazo o martillo de madera para que las piezas queden bien selladas, para proseguir con el siguiente paso.

Fig. 8 y 9: Artesano colocando pegamento en cada orificio y abertura



Fuente: Segura, 2014.

Fig. 10 y 11: Armado del esqueleto de la silla



Fuente: Segura, 2014.

Al contar con la silla ya armada, se comienza con el tejido del asiento con la fibra vegetal que es la palma. Este paso inicia cuando el tejendero compra la palma ya preparada (primero se hierva, después se pone a secar y después a serenar) los días de tianguis que son jueves o domingos, la palma la traen del municipio de Zumpahuacán, ya que este lugar es de tierra caliente.

6. Remojado de la Palma

Ya comprada la fibra vegetal se pone a remojar para que pueda ser manejable al tejerla.

7. Desojado de la palma

Antes de comenzar a tejer y ya estando la palma remojada se comienza a desojar para poder usarla.

Fig. 12 y 13: Palma para tejer el asiento y desojado de la palma después de ser remojada



Fuente: Segura, 2014.

8. Tejido del asiento con la palma

Ya desojada la palma se comienza a tejer el asiento:

- Primero es bolear el cordón, bolearlo para tejer, se acomoda la palma en tira larga y corta y se comienza bolear.
- Para ir dando forma a la figura o labor del tejido es ir amarrando, es darle vuelta y vuelta la palma en el asiento, hasta terminar el tejido.

Fig.14 y 15: Artesana tejiendo el asiento de la silla



Fuente: Segura, 2014.

9. Pintado o Barnizado de la Silla

Ya terminado el tejido se le da una nueva pulida con lija fina a todo el cuerpo de madera de la silla para que quede lisa y se comience a pintar o barnizar utilizando diversos pinceles y pintura de diferentes colores, para que al concluir se coloque al sol a secar.

10. Decorado de la Silla

Al siguiente día se realiza el decorado de flores en las tablas del respaldo o los cordones de los barrotes de la silla. Cabe señalar que en relación al decorado, fueron los primeros artesanos quienes iniciaron pintando flores ya que Tenancingo es uno de los principales centros de producción florícola a nivel nacional y son las flores parte de la identidad de este municipio. Fue así que se siguió con la tradición de que la decoración de las sillas típicas con asiento de palma fuera de flores.

11. Silla Artesanal terminada

Al terminar de decorar la silla se deja secar y después poder exponerla a la venta fuera de las casa de los artesanos o durante los días de tianguis en Tenancingo.

(Anexo 14: 225-227).

Fig. 16 Y 17: Sillas típicas con Asiento de Palma



Fuente: Segura, 2014.

2.3.3.5. TIPOS DE LABORES EN LAS SILLAS TÍPICAS CON ASIENTO DE PALMA

Los artesanos realizan diferentes formas al tornear el respaldo y los delanteros de la silla, los principales tipos de labores en el torno son:

Tabla 1: Tipos de labores en el torno.

Tipo de Torno	
<p>liso (antiguo)</p> 	<p>Torno de Bola y Cordones</p> 
<p>Torno de Perilla Larga con Cordones</p> 	<p>Torno de Payaso</p> 
<p>Torno de Jarra</p> 	<p>Torno de Bellota con Jarritas</p> 

Fuente: Elaboración propia, 2014.

Los tejedores con sus manos hacen un sinfín de labores en el asiento de la silla con la palma, los principales son:

- Tejido de Surco, de Cinco de Oros, de Conchitas, de Pedacitos, de “V” o de Corazón, de Palmas, de Petatillo, de Estrellitas, de Petate.

Tabla 2: Tipos de labores en el tejido del asiento de la silla.

Tejido	Imagen
<p data-bbox="467 625 688 663">Tejido De Cruz</p> 	<p data-bbox="987 625 1214 663">Tejido de Cocol</p> 
<p data-bbox="428 1176 682 1213">Tejido de Ajedrez</p> 	<p data-bbox="980 1176 1218 1213">Tejido de Rayas</p> 

Fuente: Elaboración propia, 2014.

2.3.3.6. INNOVACIÓN “LA SILLA TÍPICA CON ASIENTO DE PALMA”

Las sillas más antiguas eran cuadradas, no había torno y sólo se trabajaba de forma lisa el respaldo y los delanteros. Ya después con el tiempo se crea el torno y comenzaron siendo de mano con una turbina y una rueda, una persona giraba la turbina y la otra persona estaba torneando. Fue así que los artesanos han realizado innovaciones en sus productos, tal es el caso de las sillas ortopédicas, las cuales son para personas mayores o con alguna discapacidad motora que les cueste trabajo levantarse, así como sillas cantineras, sillones, sillas con respaldo tejido, y una gran variedad de tamaños de sillas, desde las más pequeñas que son sólo una artesanía de recuerdo para adornar algún lugar de la casa, sillas para niños Dios que se producen durante los meses de Diciembre y Enero para que el día 2 de Febrero, día de la Candelaria se coloque al niño en su silla como es la tradición.

Fotografía 7 y 8: Innovación, creación de sillas cantineras y sillones.



Fuente: Segura, 2014.

CAPÍTULO III: RESULTADOS DEL TRABAJO DE CAMPO, EN EL MUNICIPIO DE TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO

El trabajo documental y de campo son dos elementos clave del desarrollo de la investigación, de ahí que en el presente capítulo de manera específica se describen los resultados obtenidos del trabajo in situ, siendo entes participantes los actores del turismo relacionados con el tema en cuestión: Artesanos y Productores, Autoridades Locales, Población Local y Visitantes/Turistas.

3.1. INTERPRETACIÓN SOBRE LOS INSTRUMENTOS APLICADOS A LOS ACTORES DEL TURISMO

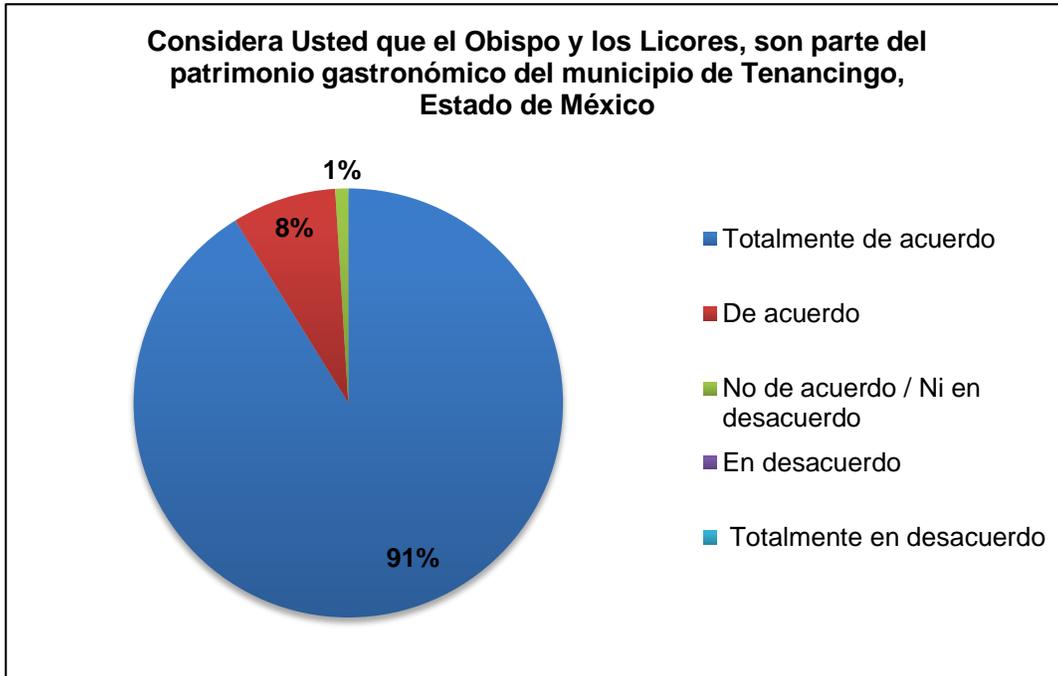
Para el trabajo de campo se aplicó un total de 327 encuestas a los principales actores del turismo que actúan en el municipio de Tenancingo, Estado de México, de los cuales 102 representan artesanos de rebozo y punta, canastas y sillas típicas, así como productores de obispo y licores de frutas, en relación a las autoridades locales se aplicó a un total de 5 personas, para la población local se aplicaron 100 encuestas y a visitantes o turistas un total de 120 encuestas.

3.1.1. ARTESANOS Y PRODUCTORES

Los artesanos y productores son de vital importancia dentro de la actividad turística, ya que muchos de los visitantes o turistas se desplazan a un destino con la finalidad de conocer sus artesanías o gastronomía. Es por consiguiente que dentro de este trabajo de investigación se aplicó una encuesta a 102 artesanos y productores, con la finalidad de conocer que opinan sobre la importancia de la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en Tenancingo, Estado de México, con el objeto de preservar el patrimonio turístico cultural, para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

3.1.1.1. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

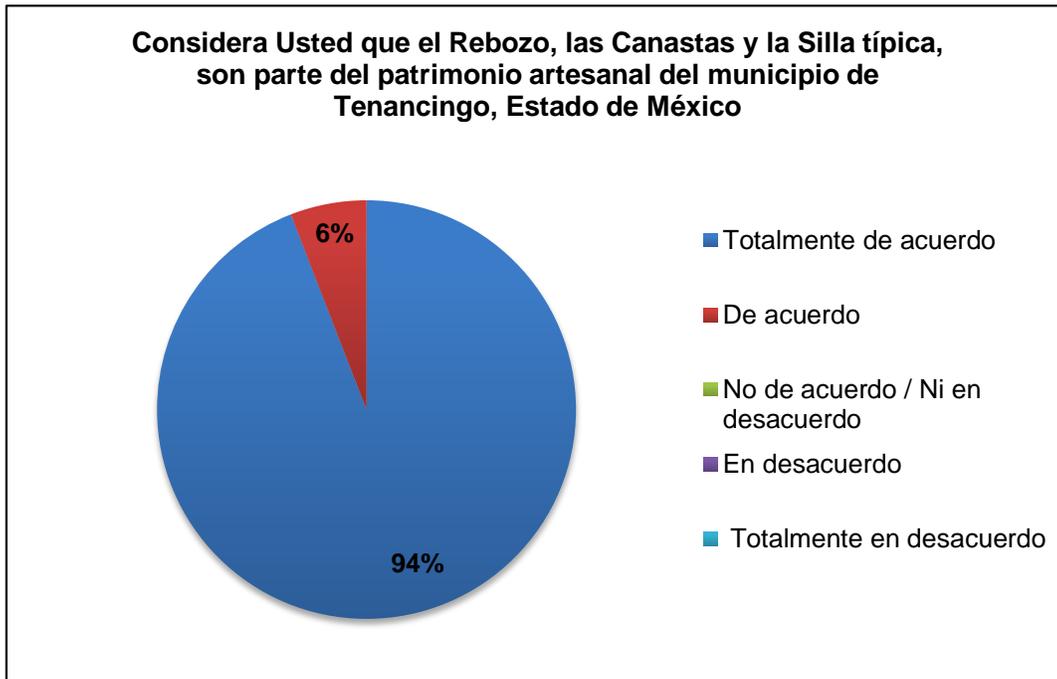
GRÁFICA 1



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 1, representa si el obispo y los licores son parte del patrimonio gastronómico del municipio de Tenancingo, Estado de México, se obtuvo que de 102 que representa el (100%) de artesanos y productores encuestados, 93 que es el (91%) están totalmente de acuerdo, mientras que 8 que representan el (8%) están de acuerdo y sólo 1 que representa el (1%) no está de acuerdo ni en desacuerdo. Por lo tanto y con base en los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a artesanos y productores del municipio de Tenancingo, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que el obispo y los licores son el principal patrimonio gastronómico que se produce en el municipio.

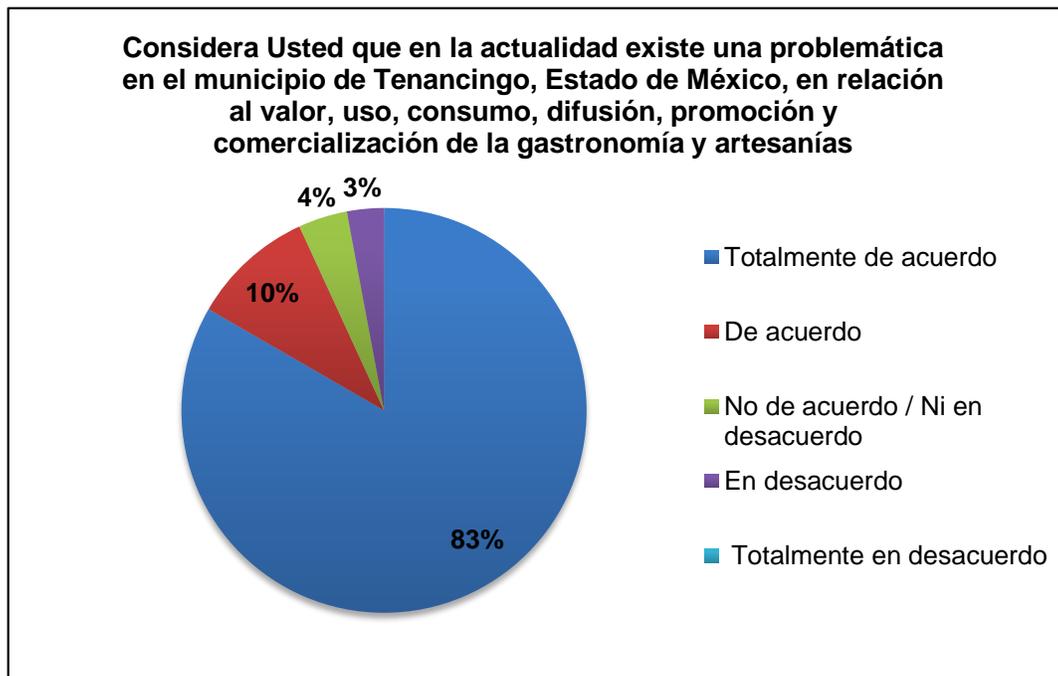
GRÁFICA 2



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Referente a la gráfica 2, se obtuvo que de 102 que representa el (100%) de artesanos y productores encuestados, solo 96 que es el (94%) están totalmente de acuerdo en que el rebozo y su punta, las canastas y la silla típica con asiento de palma son parte del patrimonio artesanal del municipio, y solamente 6 que representa el (6%) de los productores y artesanos consideraron que están de acuerdo en la pregunta planteada. Considerando así, y con base en los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a artesanos y productores del municipio de Tenancingo, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que el rebozo y su punta, las canastas y la silla típica con asiento de palma son parte del patrimonio artesanal del municipio.

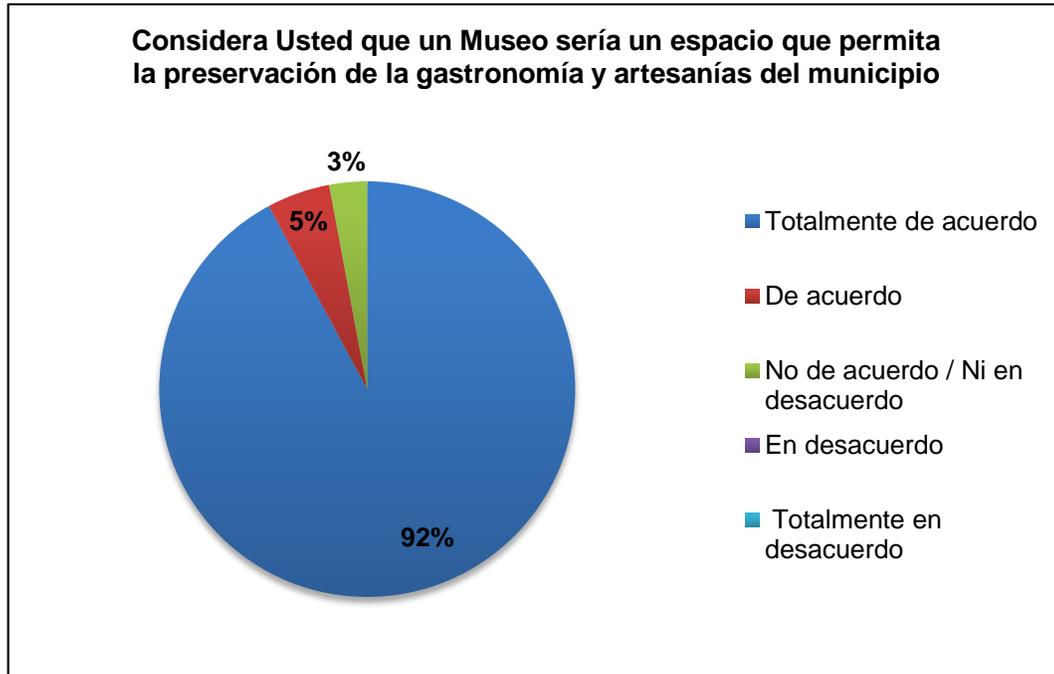
GRÁFICA 3



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

De acuerdo a la gráfica 3, la cual representa si en la actualidad existe una problemática en el municipio de Tenancingo, Estado de México, en relación al valor, uso, consumo, difusión, promoción y comercialización de la gastronomía y artesanías, de los 102 que representan el (100%) artesanos y productores encuestados, sólo 85 que es el (83%) están totalmente de acuerdo y 10 que representa el (10%) consideraron estar de acuerdo en que existe una variedad de problemas como los ya anteriormente mencionados en relación al sector artesanal y gastronómico del municipio, no obstante 4 que es el (4%) no están de acuerdo ni en desacuerdo y sólo 3 que representa el (3%) están en desacuerdo en que en la actualidad exista alguna problemática relacionada con el sector artesanal y gastronómico del municipio. Bajo esta tesis, y con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a artesanos y productores del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que en la actualidad existen diversas problemáticas relacionadas al valor, uso, consumo, difusión, promoción y comercialización de la gastronomía y las artesanías del municipio.

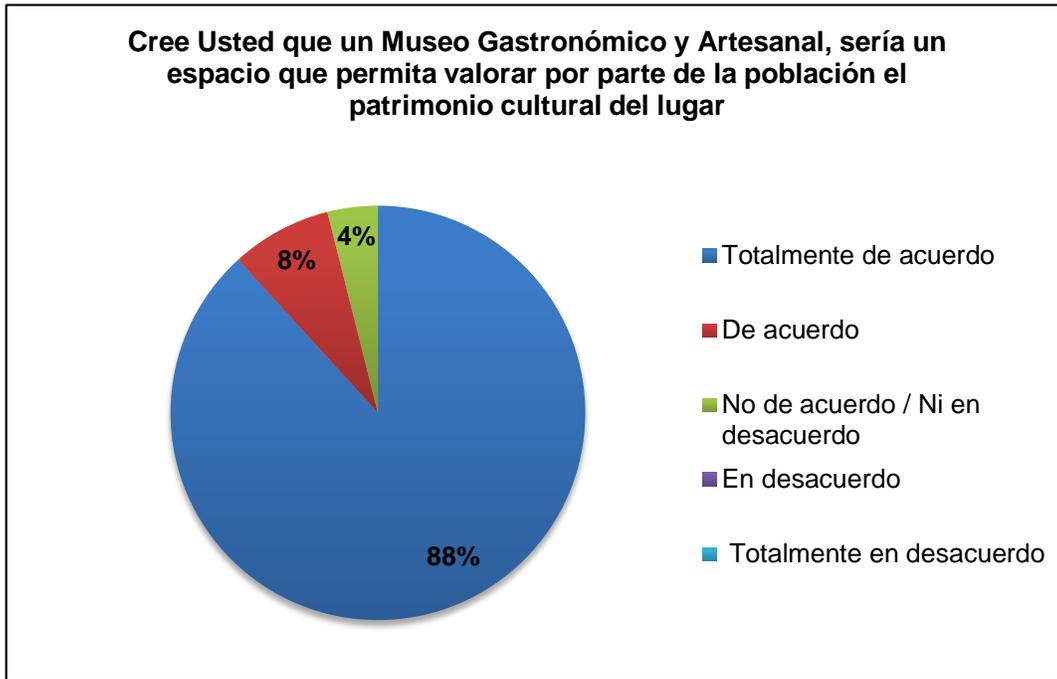
GRÁFICA 4



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Referente a la gráfica 4 sobre si un Museo sería un espacio que permita la preservación de la Gastronomía y Artesanías del municipio, de las 102 que representan el (100%) de encuestas aplicadas, 94 que es el (92%) de los artesanos y productores consideraron estar totalmente de acuerdo, 5 que representan el (5%) están de acuerdo y sólo 3 que es el (3%) optaron por la opción de no estar de acuerdo ni en desacuerdo. Obteniendo como resultado de las encuestas aplicadas a artesanos y productores del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo de que por medio de un Museo se preservaría todo lo relacionado a la Gastronomía y las Artesanías que se elaboran y producen en el municipio.

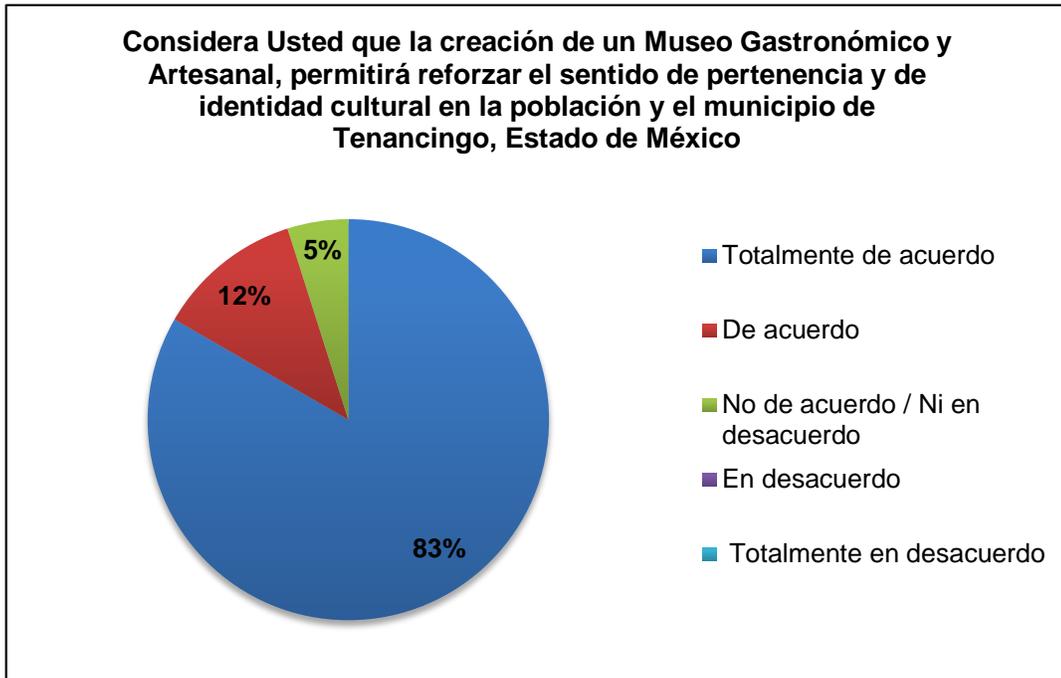
GRÁFICA 5



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Por lo que se refiere a la gráfica 5, la cual representa si un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar, obteniendo así que de 102 que representa el (100%) de artesanos y productores encuestados, 90 que es el (88%) mencionaron estar totalmente de acuerdo, 8 que es el (8%) están de acuerdo y sólo 4 que representa el (4%) no están de acuerdo ni en desacuerdo. En efecto, y con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a artesanos y productores del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar.

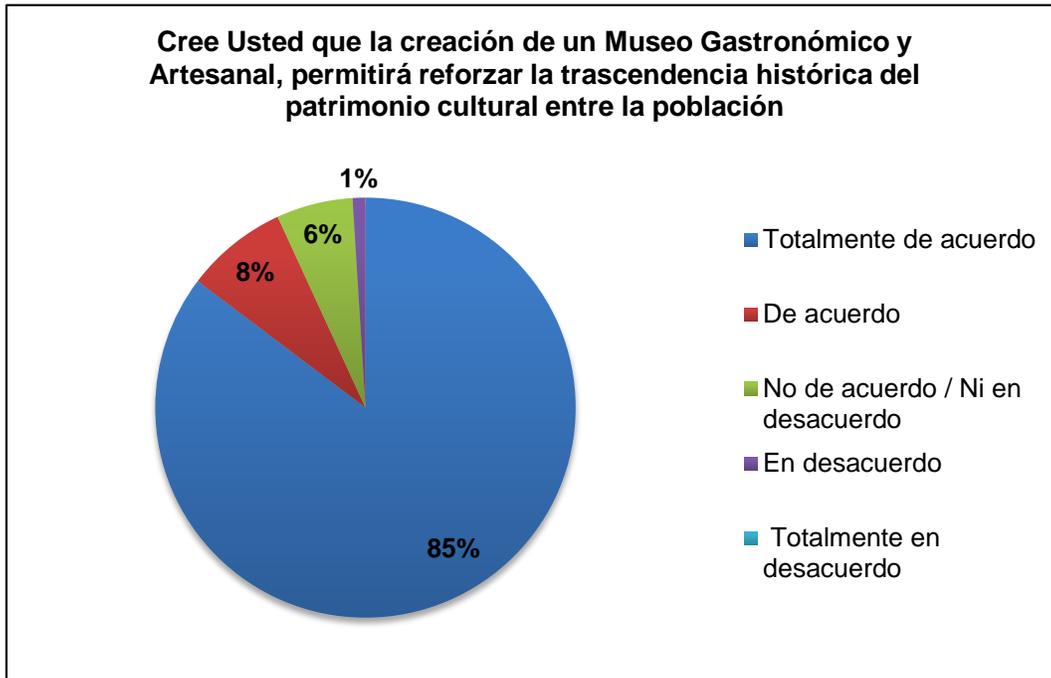
GRÁFICA 6



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 6 muestra si la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México. De 102 que representa el (100%) de encuestas aplicadas a artesanos y productores sólo 85 que es el (83%) consideraron estar totalmente de acuerdo, 12 que representa el (12%) están de acuerdo y sólo 5 que es el (5%) no están de acuerdo ni en desacuerdo. Considerando así, y con base en los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a artesanos y productores del municipio de Tenancingo, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que al crearse un Museo Gastronómico y Artesanal, permita reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México.

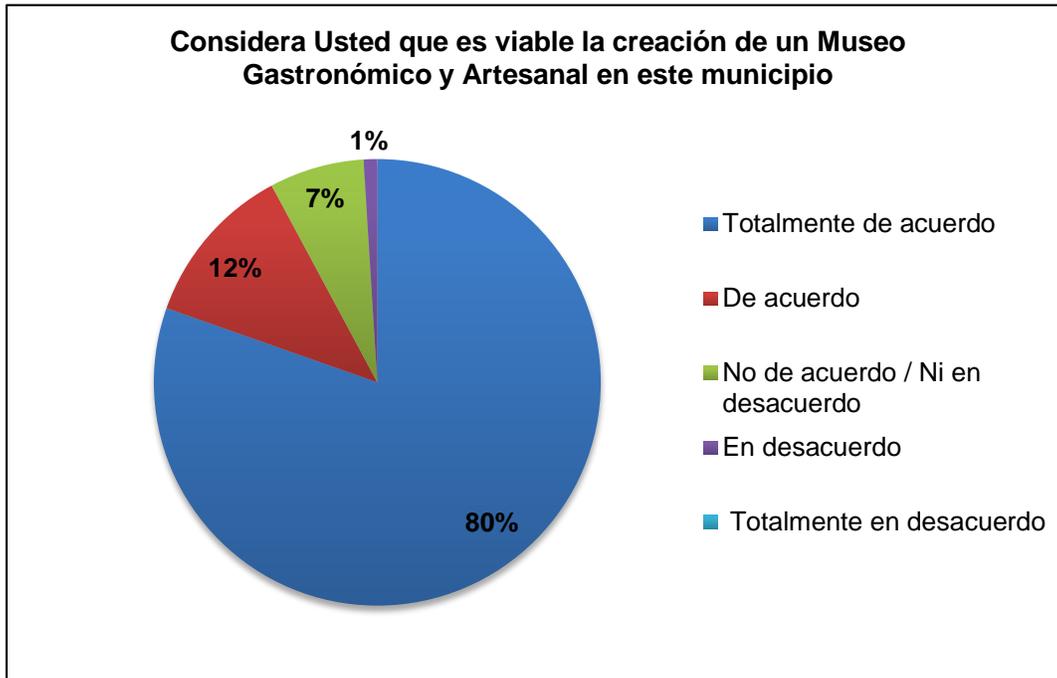
GRÁFICA 7



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

En cuanto a la gráfica 7, referente a si la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar la trascendencia histórica del patrimonio cultural entre la población, de los 102 que representa el (100%) de artesanos y productores encuestados, 87 que hace referencia el (85%) están totalmente de acuerdo, 8 que representa el (8%) mencionaron estar de acuerdo, 6 que es el (6%) no están de acuerdo ni en desacuerdo y sólo 1 que simboliza el (1%) está en desacuerdo. Por consiguiente, y con base en los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a artesanos y productores del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que la creación de un Museo referente a la Gastronomía y las Artesanías sería un medio que permita reforzar la trascendencia histórica del patrimonio cultural entre la población.

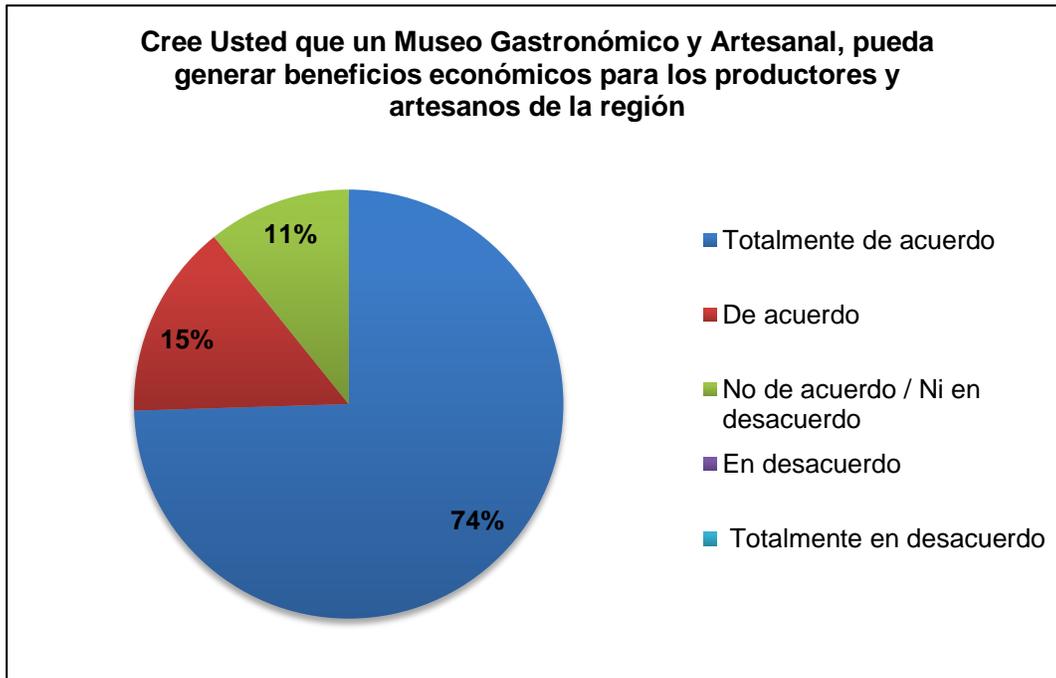
GRÁFICA 8



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 8, representa si es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en el municipio. Obteniendo así que de las 102 que representan el (100%) de encuestas aplicadas, 82 que hace referencia el (80%) de artesanos y productores están totalmente de acuerdo, 12 que es el (12%) mencionaron estar de acuerdo, sólo 7 que simboliza el (7%) consideraron estar ni de acuerdo ni en desacuerdo y por último 1 que representa el (1%) destaco estar en desacuerdo en que sea viable la creación de un Museo en el municipio debido a que es muy probable que no exista un espacio donde pueda llevarse a cabo y existe poco apoyo de las autoridades locales con respecto a la preservación del patrimonio cultural con el que cuenta el municipio. Sin embargo, y con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a artesanos y productores del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en el municipio.

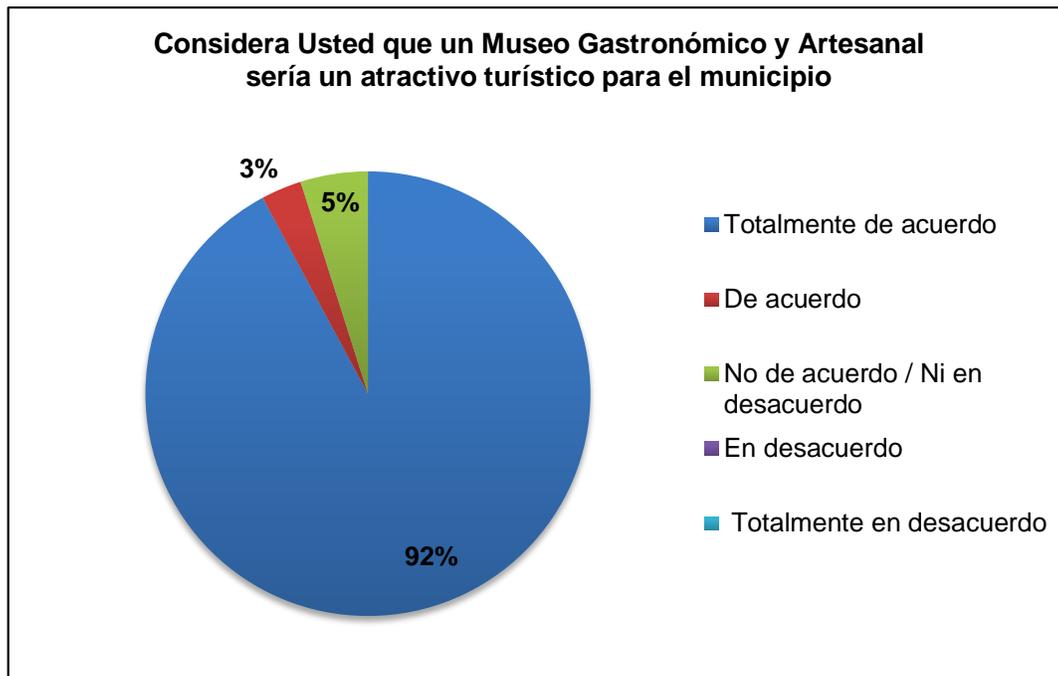
GRÁFICA 9



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Con respecto a la gráfica 9 sobre si un Museo Gastronómico y Artesanal, podría generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región, de las 102 que representa el (100%) de encuestas aplicadas, 76 que simboliza el (74%) destacan estar totalmente de acuerdo, 15 que caracteriza el (15%) consideraron estar de acuerdo y sólo 11 que muestra el (11%) mencionaron no estar de acuerdo ni en desacuerdo. Por lo tanto, y con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a artesanos y productores del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que al crearse un Museo Gastronómico y Artesanal se generaría un beneficio económico para productores y artesanos de la región.

GRÁFICA 10



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

En relación a la gráfica 10, la cual muestra si un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio, se obtuvo como resultado que de 102 que representa el (100%) de encuestas aplicadas, 94 que es el (92%) destacan estar totalmente de acuerdo, 3 que simboliza el (3%) están de acuerdo y 5 que es el (5%) señalaron no estar de acuerdo ni en desacuerdo. Bajo esta tesitura, y con los resultados obtenidos las encuestas aplicadas a artesanos y productores del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio.

3.1.2. AUTORIDADES LOCALES

Así también dentro de los actores del turismo se encuentran las autoridades locales encargadas del sector turismo y cultura, es por consiguiente que para esta investigación se aplicaron 5 encuestas, 2 a la regiduría de turismo, 2 a la dirección de turismo y 1 a la dirección de cultura, esto con la finalidad de conocer su punto de vista sobre la importancia de la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en Tenancingo, Estado de México, y con el objeto de preservar el patrimonio turístico cultural, para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

3.1.2.1. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

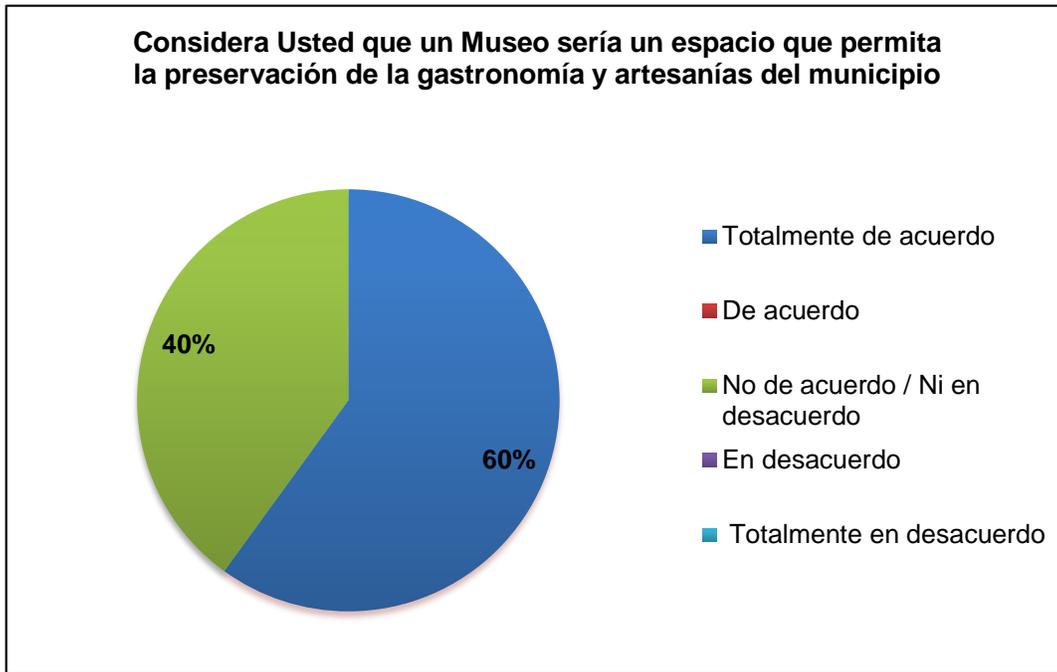
Como primer pregunta dentro de la encuesta se planteo que entienden por el término de gastronomía, obteniendo como respuesta que la gastronomía para las autoridades locales es el arte culinario de preparar los alimentos y decorarlos, el conjunto de conocimientos que posee el ser humano con los alimentos, así como el tipo de comida y alimentos que las personas consumen día a día dependiendo el lugar donde vivan.

Posteriormente en la segunda pregunta se plantea lo que entienden por el término de artesanía, destacando entre sus respuestas que es toda pieza elaborada a mano con material natural por una persona, esta pieza distingue a una comunidad y es adquirida la técnica de elaboración de generación en generación. Cada una de la piezas que laboran los artesanos son con fines de comercio o artístico, las artesanías son piezas únicas que diferencian a cada cultura.

Para la tercer pregunta se estableció que entienden por el término de museo, englobando las respuestas obtenidas consideran que es un espacio, lugar o recinto en donde se exhiben o exponen, conservan todo lo que identifica a un lugar, tal es el caso de piezas artesanales o costumbres que pertenecen a una sociedad y que lo distingue culturalmente a ciertos lugares y épocas, y se van renovando según lo que se exponga.

A continuación se explicara cada una de las gráficas:

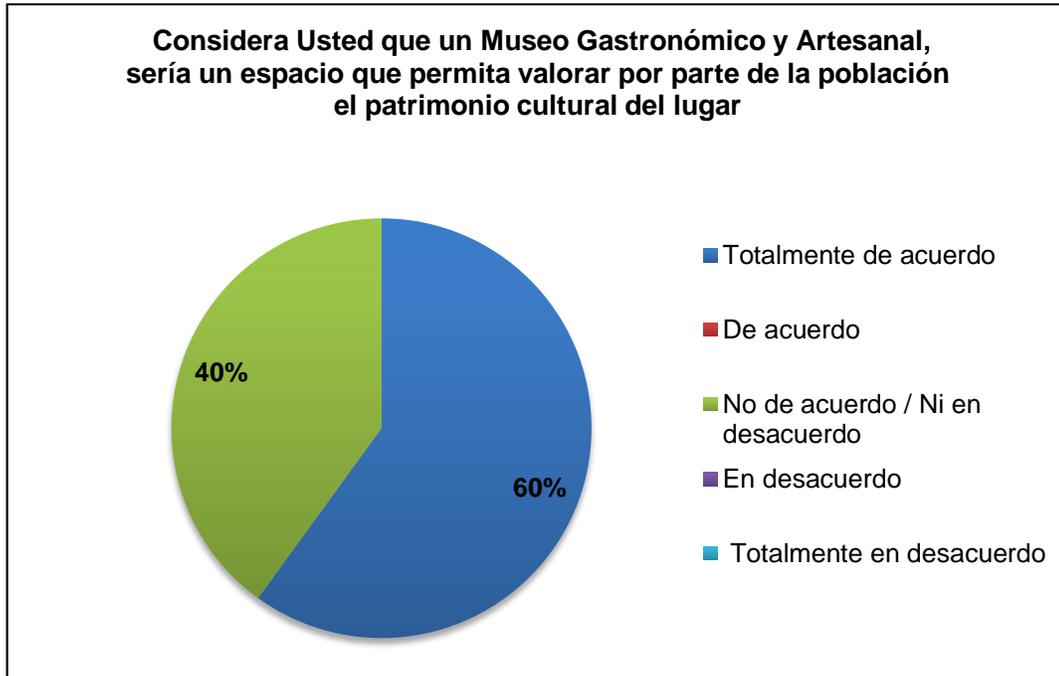
GRÁFICA 1



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Con respecto a la gráfica 1, la cual versa sobre si un Museo sería un espacio que permita la preservación de la gastronomía y artesanías del municipio. En este sentido se obtuvo que de 5 que representa el (100%) de las personas encuestadas encargadas del sector turístico y cultural del municipio de Tenancingo, Estado de México, 3 que representa el (60%) están totalmente de acuerdo, y solamente 2 que es el (40%) consideran que no están de acuerdo ni en desacuerdo. Bajo esta tesitura, y con los resultados obtenidos de las autoridades locales encuestadas consideran estar totalmente de acuerdo que un Museo sería un espacio que permita la preservación del patrimonio gastronómico y artesanal del municipio.

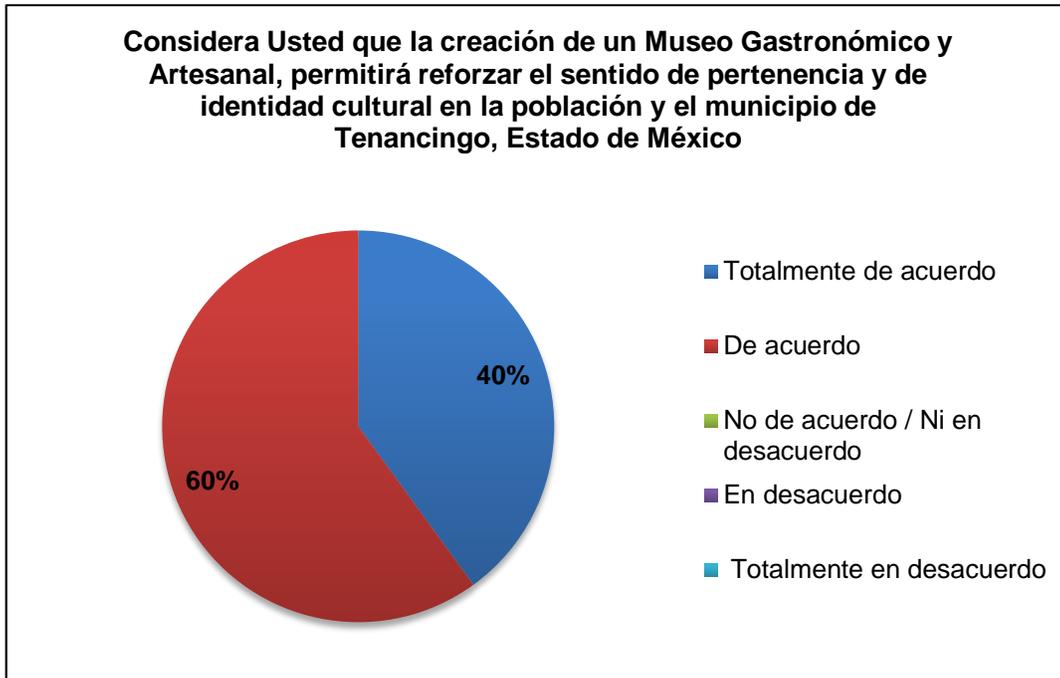
GRÁFICA 2



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

En referencia a la gráfica 2, hace referencia a si un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar. Obteniendo como resultado que de 5 que representa el (100%), sólo 3 que simboliza el (60%) mencionaron que están totalmente de acuerdo y 2 que es el (40%) consideran que no están de acuerdo ni en desacuerdo. Por lo tanto, y con los resultados obtenidos de las autoridades locales encuestadas consideran estar totalmente de acuerdo en que un Museo sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural gastronómico y artesanal del lugar.

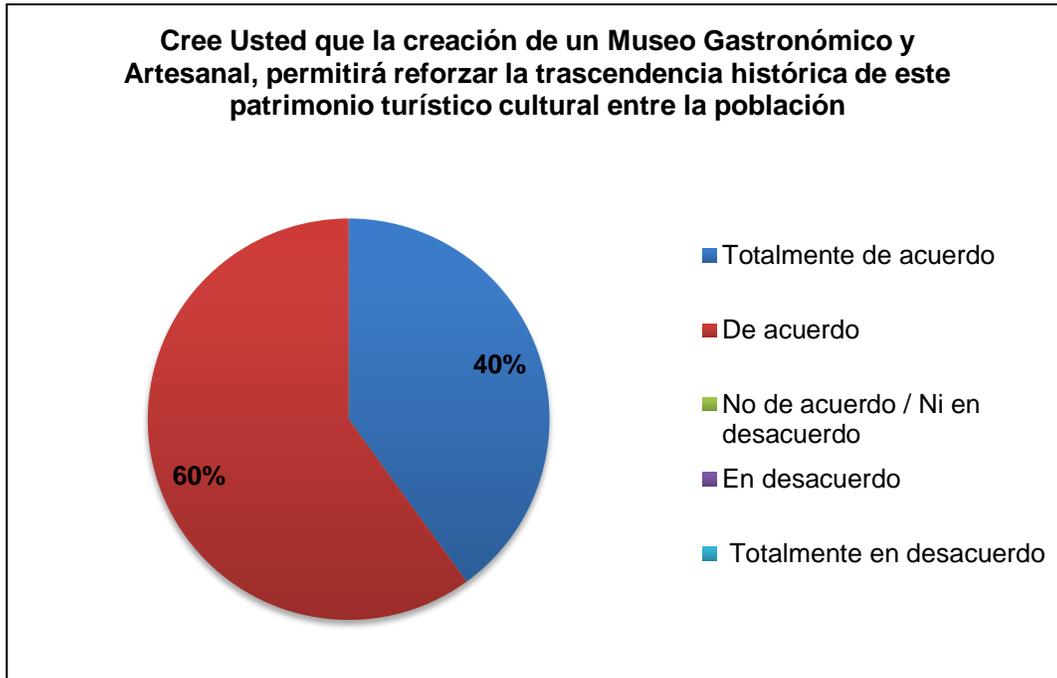
GRÁFICA 3



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Con respecto a la gráfica 3 que corresponde a la pregunta sobre si la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México. Desde la perspectiva de las autoridades locales encargadas del turismo y la cultural del municipio mencionan que de 5 que representa el (100%), sólo 3 que es el (60%) consideran que están de acuerdo y 2 que caracteriza el (40%) están totalmente de acuerdo. Estableciendo como resultado que las autoridades locales encuestadas consideran estar de acuerdo que la creación de un Museo permitiría reforzar el sentido de pertenencia e identidad cultural entre la población; en relación al patrimonio gastronómico y artesanal del municipio.

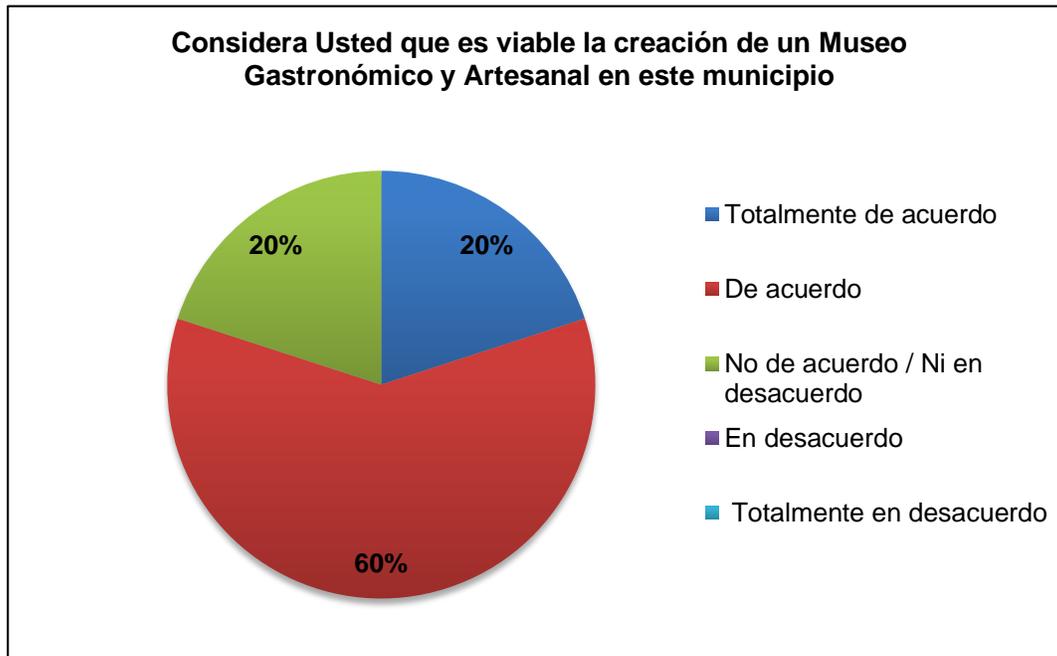
GRÁFICA 4



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Por otra parte la gráfica 4 hace referencia a la pregunta de si la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar la trascendencia histórica de este patrimonio turístico cultural entre la población. Mostrando como resultado que de de 5 que representa el (100%) de personas encuestadas, sólo 3 que simboliza el (60%) consideran que están de acuerdo y 2 que es el (40%) están totalmente de acuerdo. Por consiguiente y con los resultados obtenidos de las autoridades locales encuestadas consideran estar de acuerdo que la creación de un Museo permitiría reforzar la trascendencia histórica del patrimonio gastronómico y artesanal entre la población.

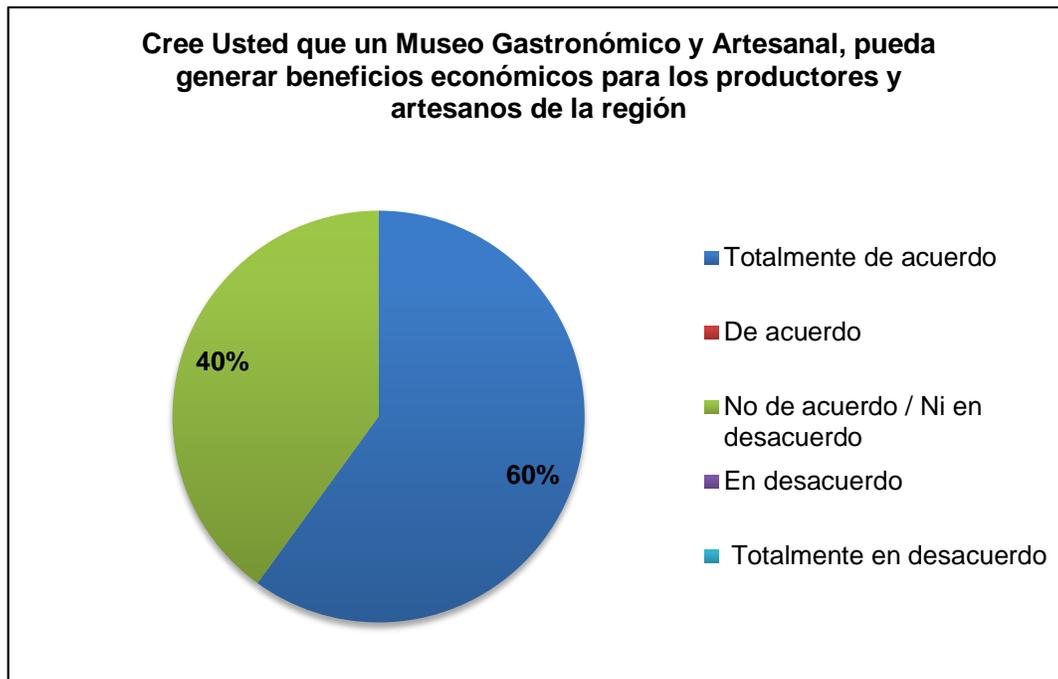
GRÁFICA 5



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

En cuanto a la gráfica 5 muestra el resultado de si es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en el municipio. Obteniendo así que de 5 que representa el (100%) de encuestas aplicadas, 3 que es el (60%) de personas destacan que están de acuerdo, mientras que 1 que representa el (20%) considera que esta totalmente de acuerdo y 1 que simboliza el (20%) éste último no está de acuerdo ni en desacuerdo. Bajo esta tesisura, y con los resultados obtenidos de las autoridades locales encuestadas consideran estar de acuerdo de que es viable la creación de un Museo en el municipio que esté relacionado con el patrimonio gastronómico y artesanal.

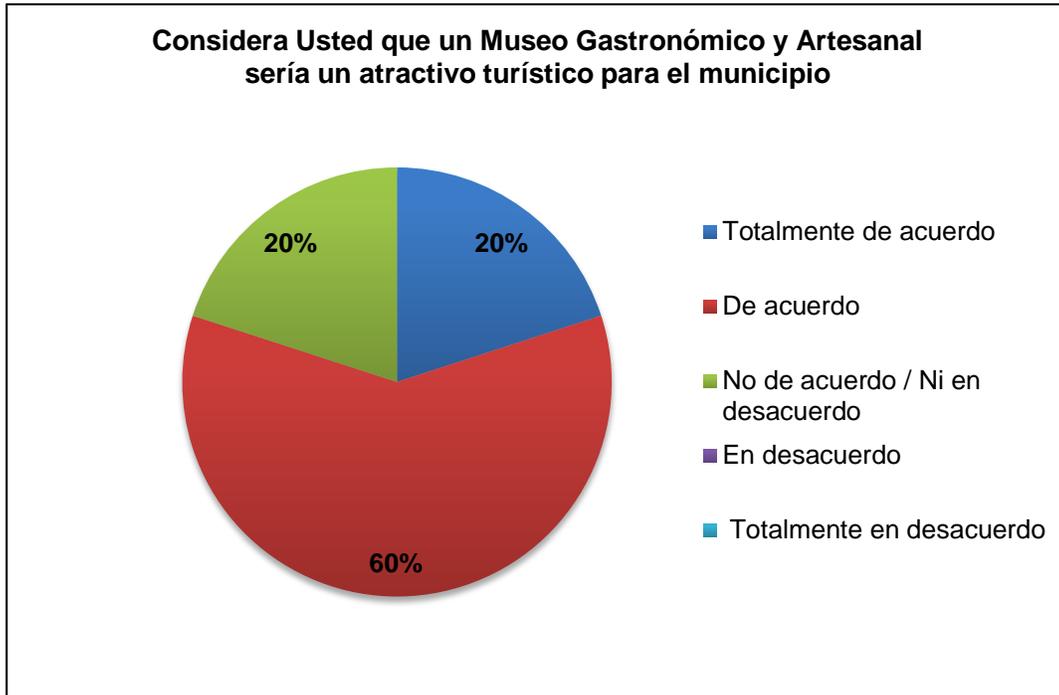
GRÁFICA 6



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 6 muestra el resultado que dieron las autoridades locales sobre si un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que pueda generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región, obteniendo así que del 5 que representa el (100%) total de personas encuestadas, 3 que es el (60%) consideran que están totalmente de acuerdo en que traería consigo un beneficio económico para productores y artesanos de la región, mientras que 2 que simboliza el (40%) de personas señalaron que no están de acuerdo ni en desacuerdo. En relación a los resultados obtenidos de las autoridades locales encuestadas se concluye que están totalmente de acuerdo que un Museo Gastronómico y Artesanal, podría ser un medio que pueda generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región

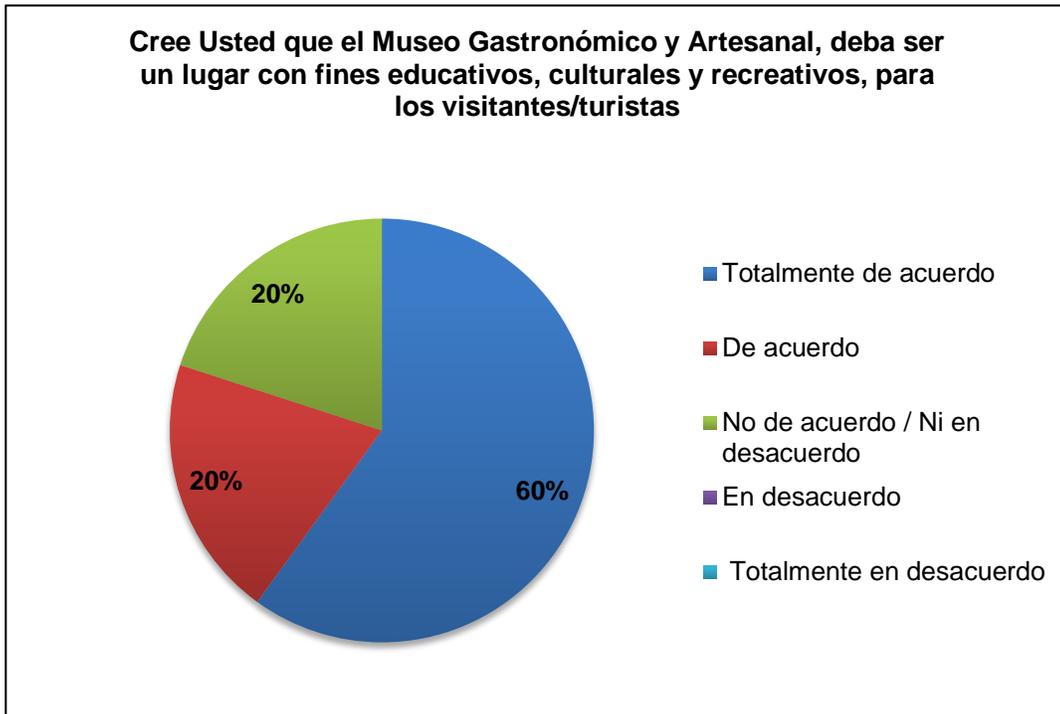
GRÁFICA 7



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

En relación a la gráfica 7, la cual muestra el resultado sobre si consideran que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico, destaca que de las 5 que representa el (100%) de personas encuestadas, sólo 3 que simboliza el (60%) consideran que están de acuerdo, en cuanto a 1 que es el (20%) está totalmente de acuerdo y 1 que caracteriza el (20%) no está ni de acuerdo ni en desacuerdo. Bajo esta tesitura, y con los resultados obtenidos de las autoridades locales encuestadas consideran estar de acuerdo en que un Museo de la Gastronomía y las Artesanías sería un atractivo turístico para el municipio.

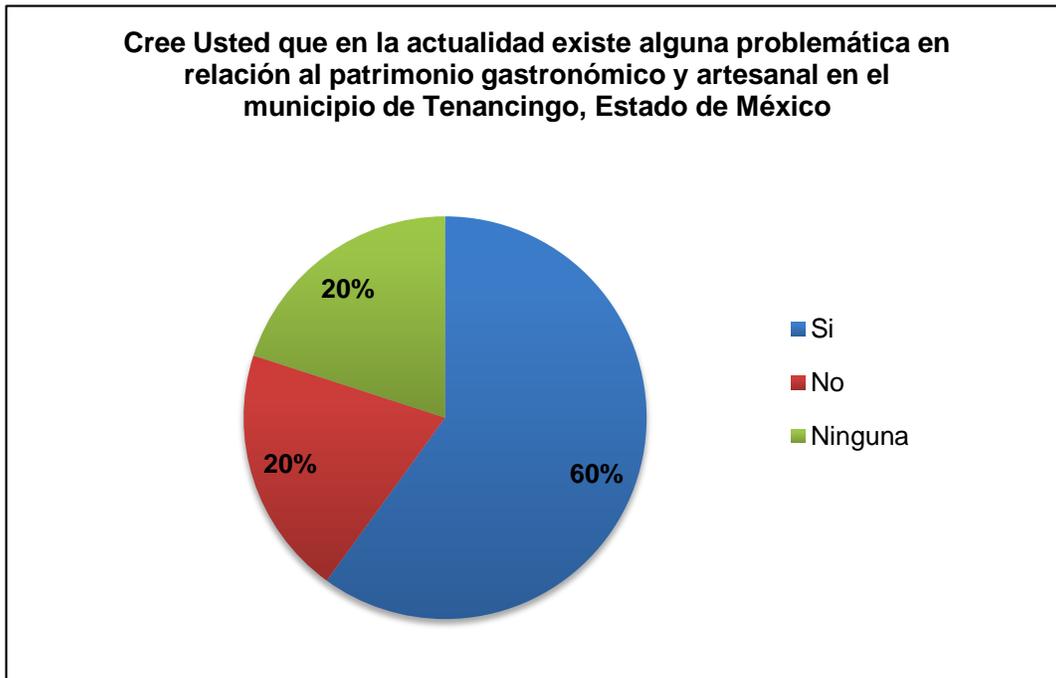
GRÁFICA 8



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 8 muestra el resultado de si un Museo Gastronómico y Artesanal, deba ser un lugar con fines educativos, culturales y recreativos, para los visitantes. Considerando así que de 5 que representa el (100%) de personas encuestadas, sólo 3 que simboliza el (60%) mencionaron que están totalmente de acuerdo, en cuanto a 1 que es el (20%) señaló que está de acuerdo y 1 que caracteriza el (20%) indico que no está de acuerdo ni en desacuerdo. Obteniendo como resultado de las autoridades locales encuestadas estar totalmente de acuerdo que un Museo deba ser un espacio con fines educativos, culturales y recreativos para las personas que lo visiten.

GRÁFICA 9



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

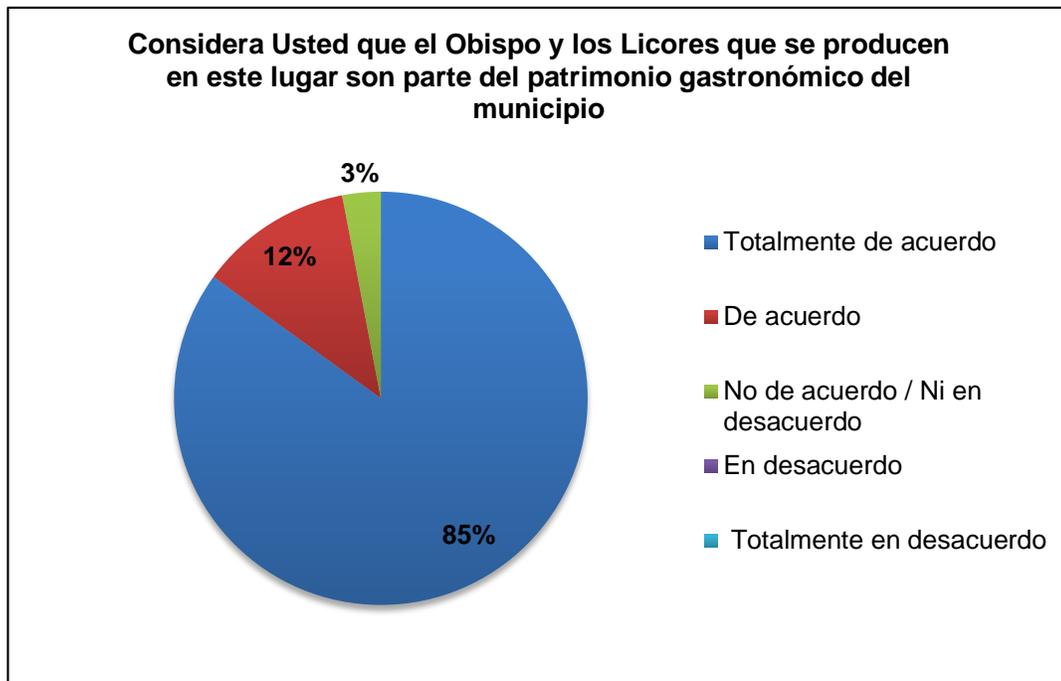
Por último en la gráfica 9 se obtuvo el resultado de si en la actualidad existe alguna problemática en relación al patrimonio gastronómico y artesanal en el municipio de Tenancingo, Estado de México. De las 5 que representa el (100%) de personas encuestadas encargadas de la actividad turística del municipio, 1 que es el (20%) considera que no existe una problemática, 1 que caracteriza el (20%) no señalo ninguna respuesta y 3 que simboliza el (60%) consideran que si existe una problemática en relación al patrimonio gastronómico y artesanal, ya que no existe una difusión a nivel nacional e internacional adecuada para dar a conocer la gastronomía y las artesanías, así como no existe una buena organización entre los productores y artesanos que hasta estos días se han dedicado a esta actividad. Sin embargo expresan también que al no haber un buen trabajo en equipo entre artesano y productores no se ha podido realizar la gestión adecuada para crear un espacio donde se pueda comercializar y promocionar el patrimonio cultural con el que cuenta el municipio.

3.1.3. POBLACIÓN LOCAL

En cuanto a la población local se aplicó un total de 100 encuestas con la finalidad de conocer que opinan sobre la importancia de la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en Tenancingo, Estado de México, y con el objeto de preservar el patrimonio turístico cultural, para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

3.1.3.1. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

GRÁFICA 1

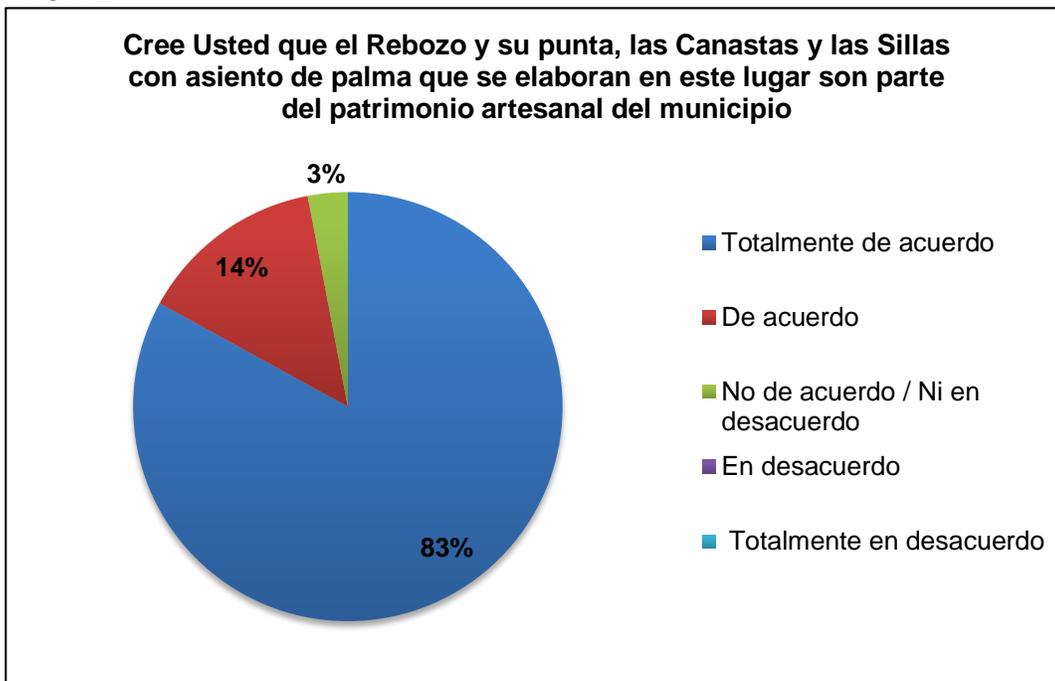


Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 1 representa el resultado obtenido de las 100 encuestas que representan el (100%) que se aplicaron a la población del municipio de Tenancingo, Estado de México sobre si el obispo y los licores que se producen en este lugar son parte del patrimonio gastronómico del municipio. Demostrando así que sólo 85 que es el (85%) están totalmente de acuerdo, mientras que 12 que simboliza el (12%) están de acuerdo y sólo 3 que es el (3%) no están de acuerdo ni en desacuerdo. Por lo tanto, y con los resultados obtenidos de las encuestas

aplicadas a la población consideraron estar totalmente de acuerdo que el obispo y los licores son parte del patrimonio gastronómico del lugar.

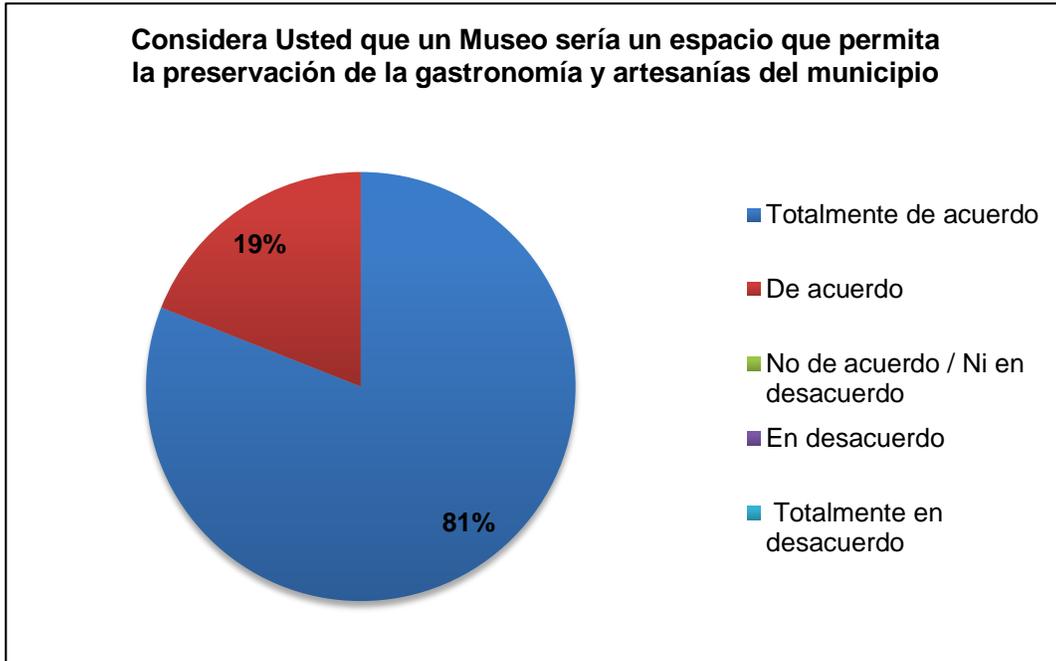
GRÁFICA 2



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Referente a la gráfica 2, se obtuvo que de 100 que representa el (100%) de población encuestada, sólo 83 que es el (83%) están totalmente de acuerdo en que el rebozo y su punta, las canastas y la silla típica con asiento de palma son parte del patrimonio artesanal del municipio, y solamente 14 que representa el (14%) de los productores y artesanos consideraron que están de acuerdo en la pregunta planteada, y sólo 3 que el (3%) mencionaron estar ni de acuerdo ni en desacuerdo. Considerando así, y con base en los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a la población del municipio de Tenancingo, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que el rebozo y su punta, las canastas y la silla típica con asiento de palma son parte del patrimonio artesanal del municipio.

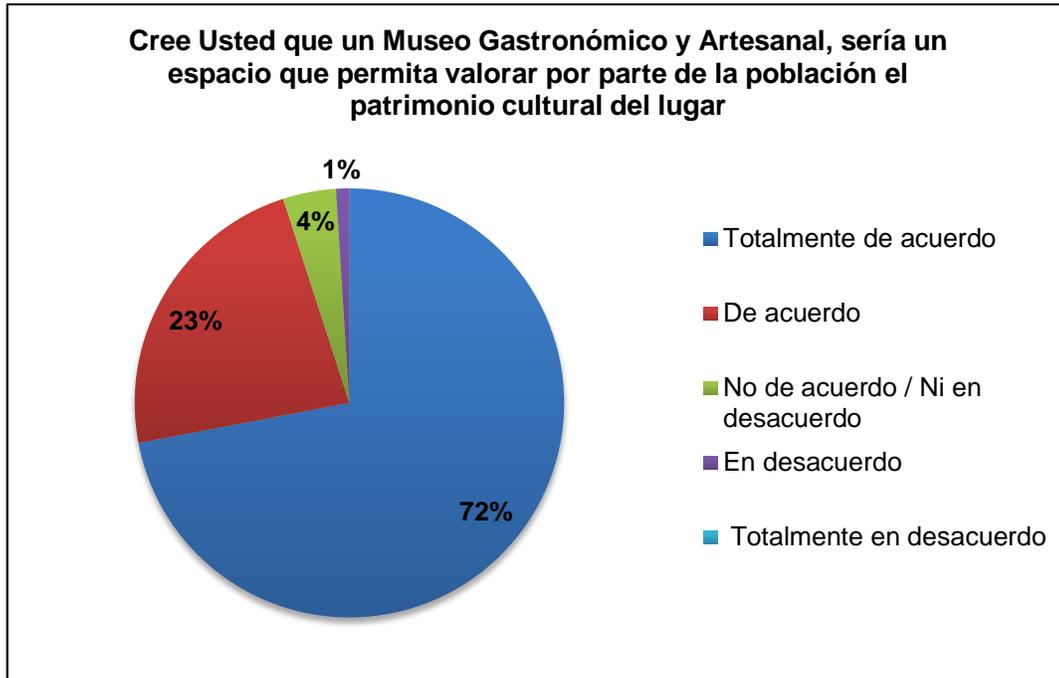
GRÁFICA 3



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 3, versa sobre si un Museo sería un espacio que permita la preservación de la Gastronomía y Artesanías del municipio, de las 100 que representan el (100%) de encuestas aplicadas, 81 que es el (81%) de los artesanos y productores consideraron estar totalmente de acuerdo, y 19 que representan el (19%) están de acuerdo. Obteniendo como resultado de las encuestas aplicadas a la población del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo que por medio de un Museo se preservaría todo lo relacionado a la Gastronomía y las Artesanías que se elaboran y producen en el municipio.

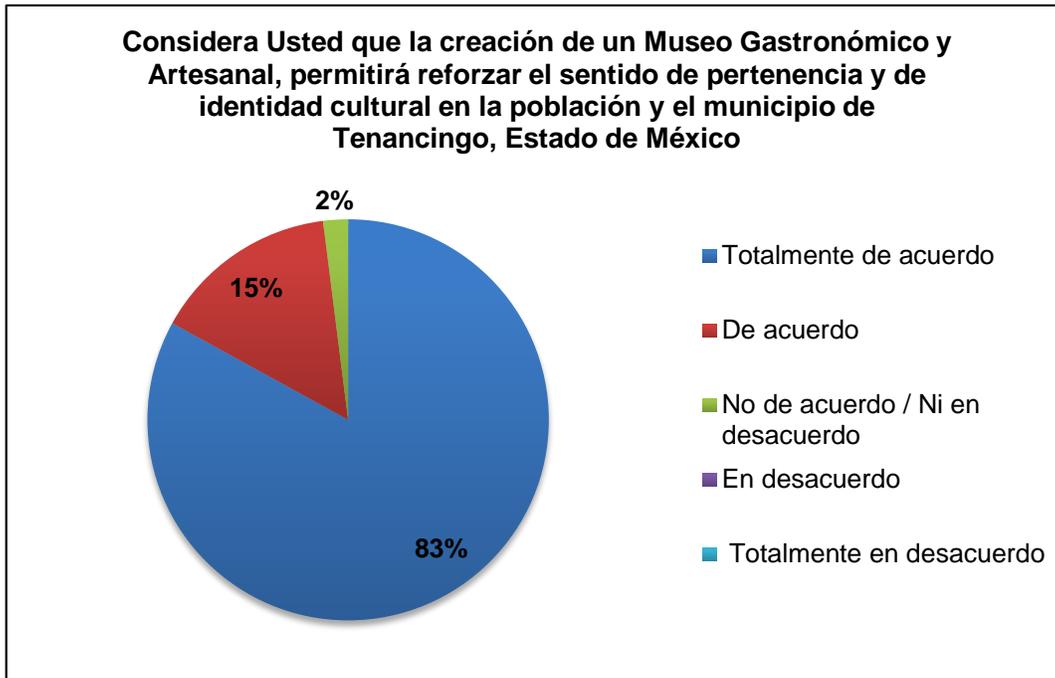
GRÁFICA 4



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Por lo que se refiere a la gráfica 4, la cual representa si un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar, obteniendo así que de 100 que representa el (100%) de población encuestada, 72 que es el (72%) mencionaron estar totalmente de acuerdo, 23 que es el (23%) están de acuerdo, 4 que representa el (4%) no están de acuerdo ni en desacuerdo y sólo 1 que es el (1%) considero estar en desacuerdo. En efecto, y con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a la población del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar.

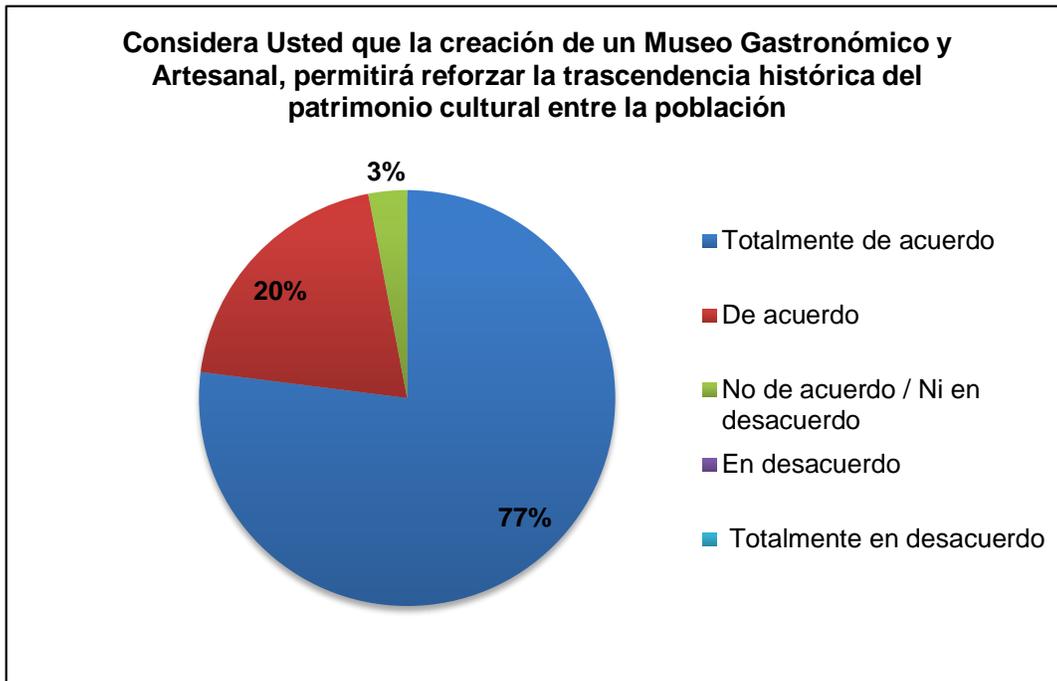
GRÁFICA 5



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 5 muestra si la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México. De 100 que representa el (100%) de encuestas aplicadas a la población del municipio, 83 que es el (83%) consideraron estar totalmente de acuerdo, 15 que representa el (15%) están de acuerdo y sólo 2 que es el (2%) no están de acuerdo ni en desacuerdo. Considerando así, y con base en los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a la población del municipio de Tenancingo, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que al crearse un Museo Gastronómico y Artesanal, permita reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México.

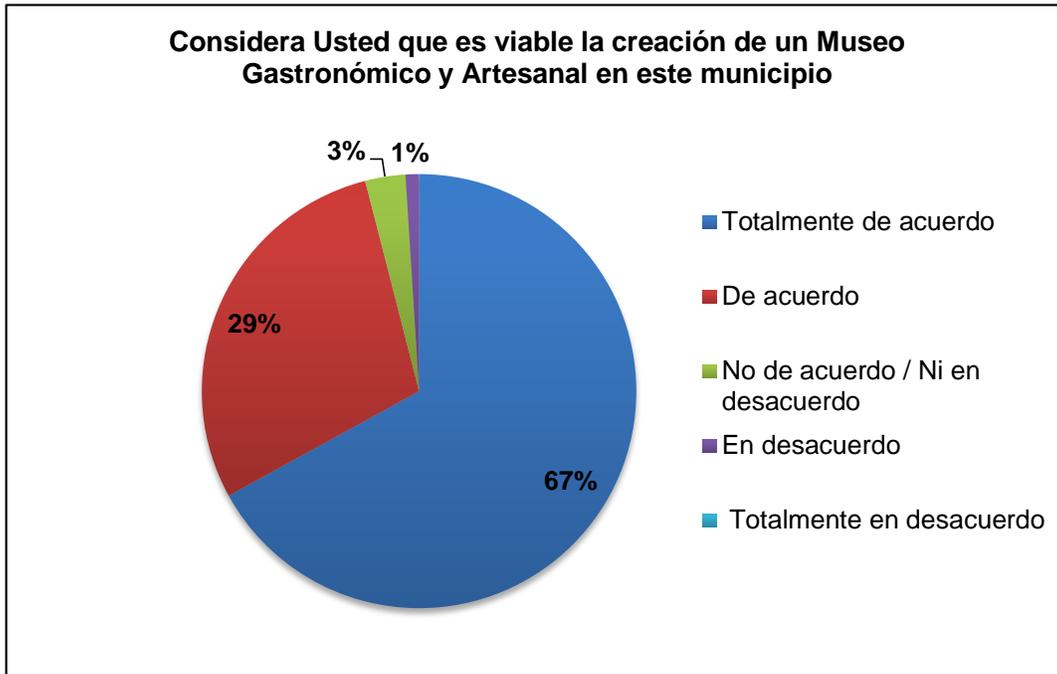
GRÁFICA 6



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

En cuanto a la gráfica 6, referente a si la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar la trascendencia histórica del patrimonio cultural entre la población, de los 100 que representa el (100%) de la población encuestada, 77 que hace referencia el (77%) están totalmente de acuerdo, 20 que representa el (20%) mencionaron estar de acuerdo y 3 que es el (3%) no están de acuerdo ni en desacuerdo. Por consiguiente, y con base en los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a la población del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que la creación de un Museo referente a la Gastronomía y las Artesanías sería un medio que permita reforzar la trascendencia histórica del patrimonio cultural entre la población.

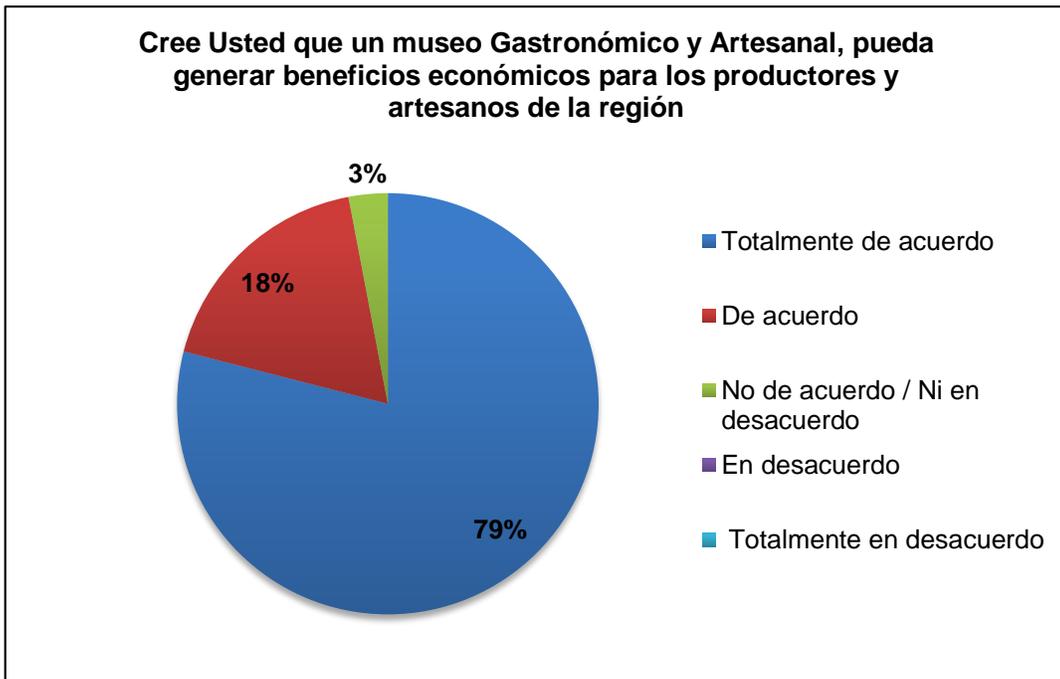
GRÁFICA 7



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 7, representa si es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en el municipio. Obteniendo así que de las 100 que representan el (100%) de encuestas aplicadas, 67 que hace referencia el (67%) de la población está totalmente de acuerdo, 29 que es el (29%) mencionaron estar de acuerdo, sólo 3 que simboliza el (3%) consideraron estar ni de acuerdo ni en desacuerdo y por último 1 que representa el (1%) destaco estar en desacuerdo. Por lo tanto, y con base en los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a la población del municipio de Tenancingo, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que sea viable la creación de un Museo en el municipio.

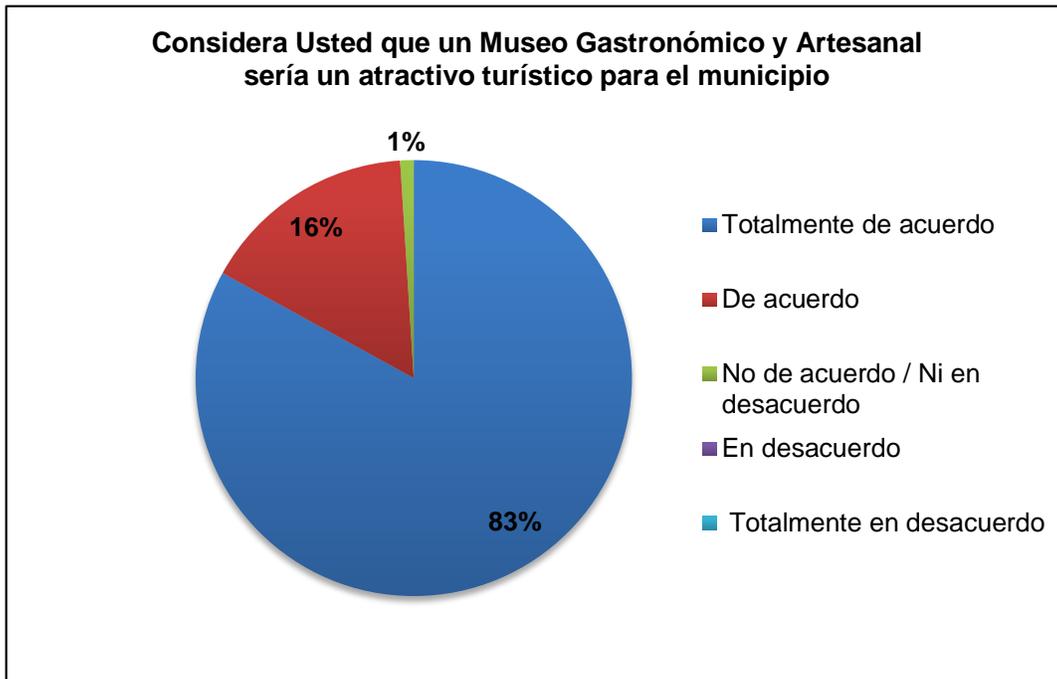
GRÁFICA 8



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Con respecto a la gráfica 8 sobre si un Museo Gastronómico y Artesanal, podría generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región, de las 100 que representa el (100%) de encuestas aplicadas, 79 que simboliza el (79%) destacan estar totalmente de acuerdo, 18 que caracteriza el (18%) consideraron estar de acuerdo y sólo 3 que muestra el (3%) mencionaron no estar de acuerdo ni en desacuerdo. Por lo tanto, y con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a la población del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que al crearse un Museo Gastronómico y Artesanal se generaría un beneficio económico para productores y artesanos de la región.

GRÁFICA 9



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

En relación a la gráfica 9, la cual muestra si un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio, se obtuvo como resultado que de 100 que representa el (100%) de encuestas aplicadas, 83 que es el (83%) destacan estar totalmente de acuerdo, 16 que simboliza el (16%) están de acuerdo y 1 que es el (1%) señalo no estar de acuerdo ni en desacuerdo. Bajo esta tesis, y con los resultados obtenidos las encuestas aplicadas a la población del municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio.

GRÁFICA 10



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

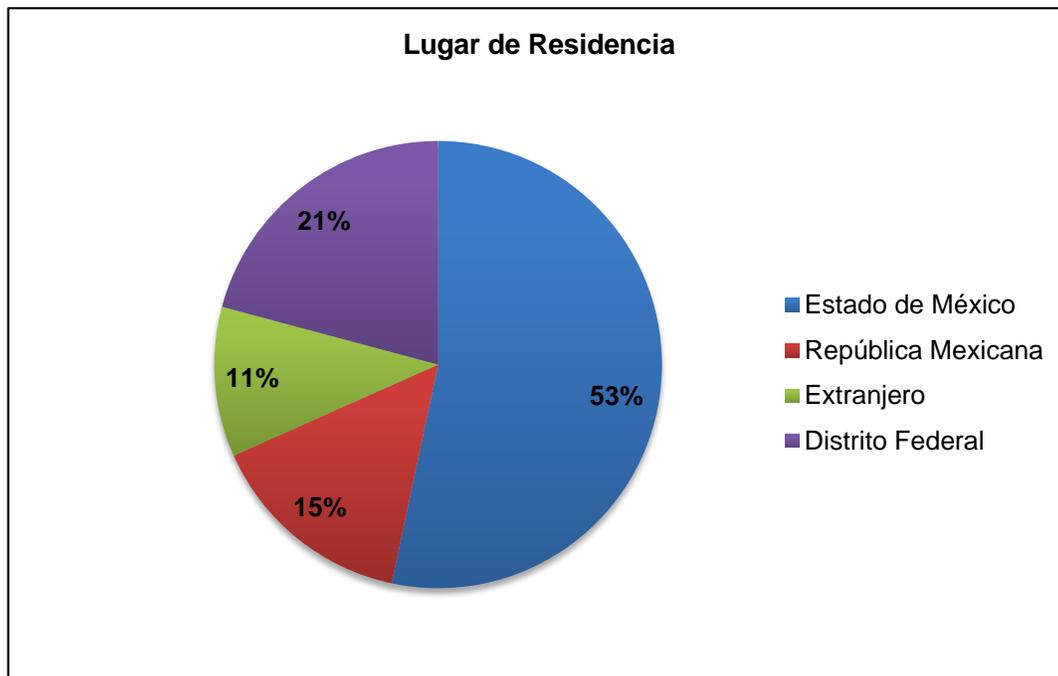
La gráfica 10 muestra el resultado de si un Museo Gastronómico y Artesanal, deba ser un lugar con fines educativos, culturales y recreativos, para los visitantes. Considerando así que de 100 que representa el (100%) de la población encuestada, 79 que simboliza el (79%) mencionaron que están totalmente de acuerdo, en cuanto a 16 que es el (16%) señalaron que están de acuerdo y 5 que caracteriza el (5%) indicaron que no está de acuerdo ni en desacuerdo. Obteniendo como resultado de las encuestas aplicadas a la población del municipio de Tenancingo, Estado de México lo siguiente: la mayoría considera estar totalmente de acuerdo que un Museo deba ser un espacio con fines educativos, culturales y recreativos para las personas que lo visiten.

3.1.4. VISITANTES / TURISTAS

Los visitantes y/o turistas son parte fundamental de los actores del turismo. Es por consiguiente que dentro de este trabajo de investigación se aplicó una encuesta a 120 visitantes y/o turistas durante el 1er Concurso Nacional del Rebozo del 5 al 14 de Septiembre de 2014. Fueron aplicadas durante este evento debido a que muchas personas de diversos Estado de la República Mexicana visitaron el municipio de Tenancingo. Las encuestas fueron aplicadas con la finalidad de conocer que opinan sobre la importancia de la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en Tenancingo, Estado de México, y con el objeto de preservar el patrimonio turístico cultural, para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

3.1.4.1. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

GRÁFICA 0

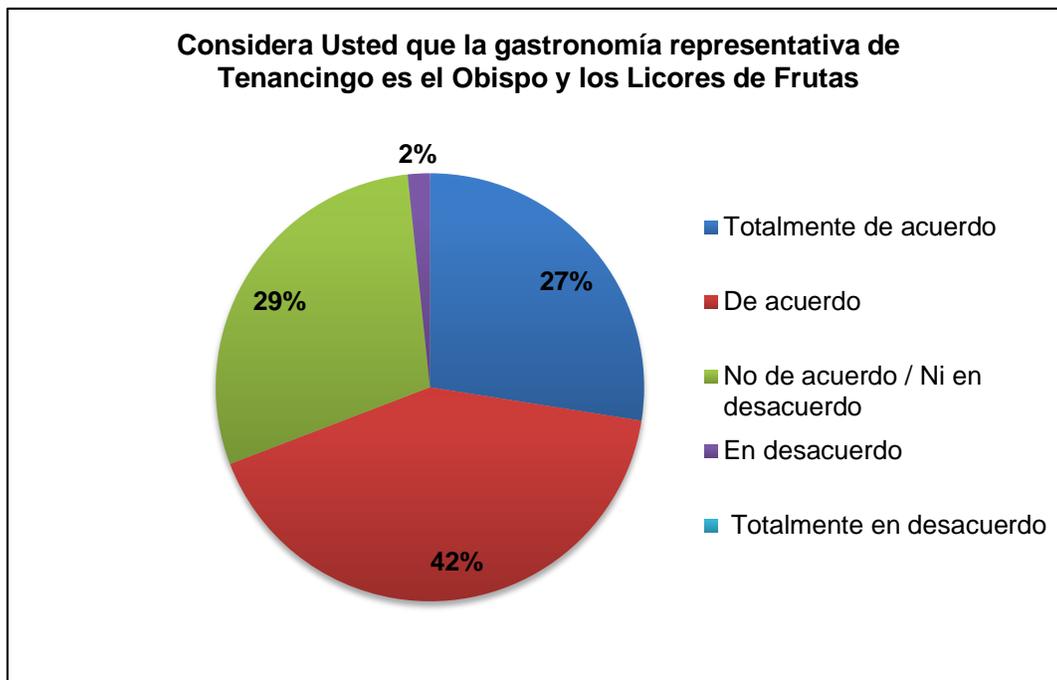


Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 0, representa el lugar de residencia de los turistas y/o visitantes que visitaron el municipio de Tenancingo durante el 1er Concurso Nacional del Rebozo

del 5 al 14 de Septiembre de 2014. De las 120 que representan el (100%) de las encuestas aplicadas, 64 que el (53%) son originarios del Estado de México, 25 que simboliza el (21%) son del Distrito Federal, 18 que representa el (15%) son oriundos de alguna parte de la República Mexicana, diferente al Estado de México y Distrito Federal, y por ultimo 13 que es el (11%) son de origen extranjero. Bajo esta tesis, y con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a visitantes y/o turistas, la mayoría de personas que visitaron el municipio durante el Concurso Nacional del Rebozo son originarias del Estado de México.

GRÁFICA 1

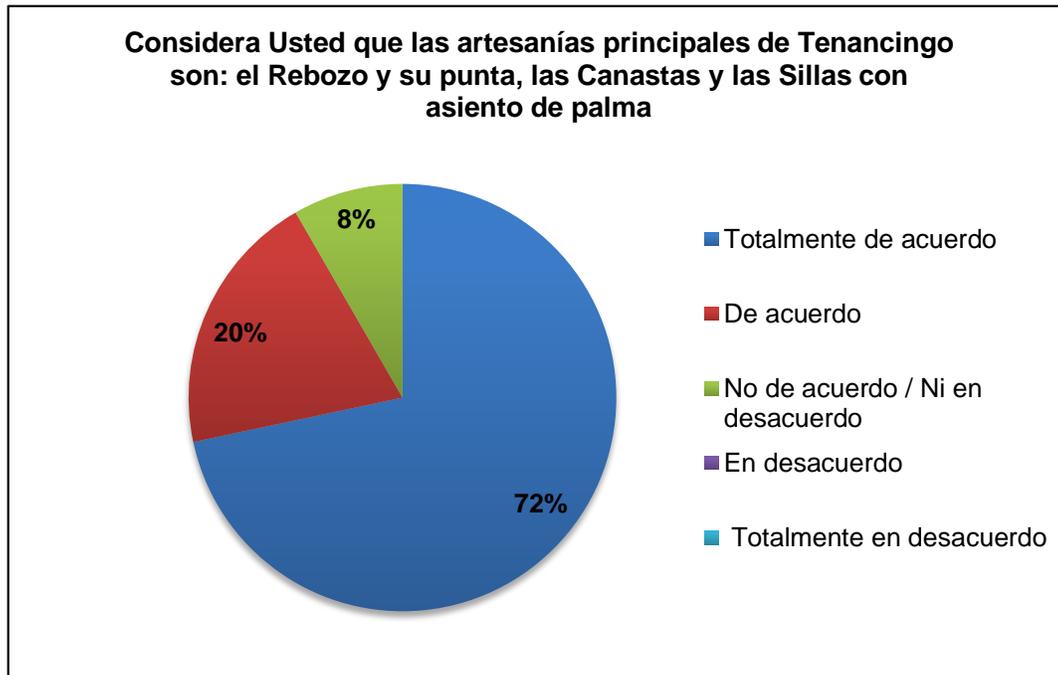


Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Por lo que se refiere a la gráfica 1, que representa el resultado obtenido de las 120 que representan el (100%) de encuestas que se aplicaron a visitantes y /o turistas en el municipio de Tenancingo, Estado de México sobre si consideraban que la gastronomía representativa de Tenancingo es el Obispo y los Licores de sabores. Demostrando así que sólo 50 que es el (42%) están de acuerdo, mientras que 35 que simboliza el (29%) no están de acuerdo ni en desacuerdo, 33 que es el (27%) están totalmente de acuerdo, y sólo 2 que representa el (2%) consideraron estar

en desacuerdo. Por lo tanto, y con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a visitantes y /o turistas consideraron estar de acuerdo que el obispo y los licores son parte del patrimonio gastronómico del lugar.

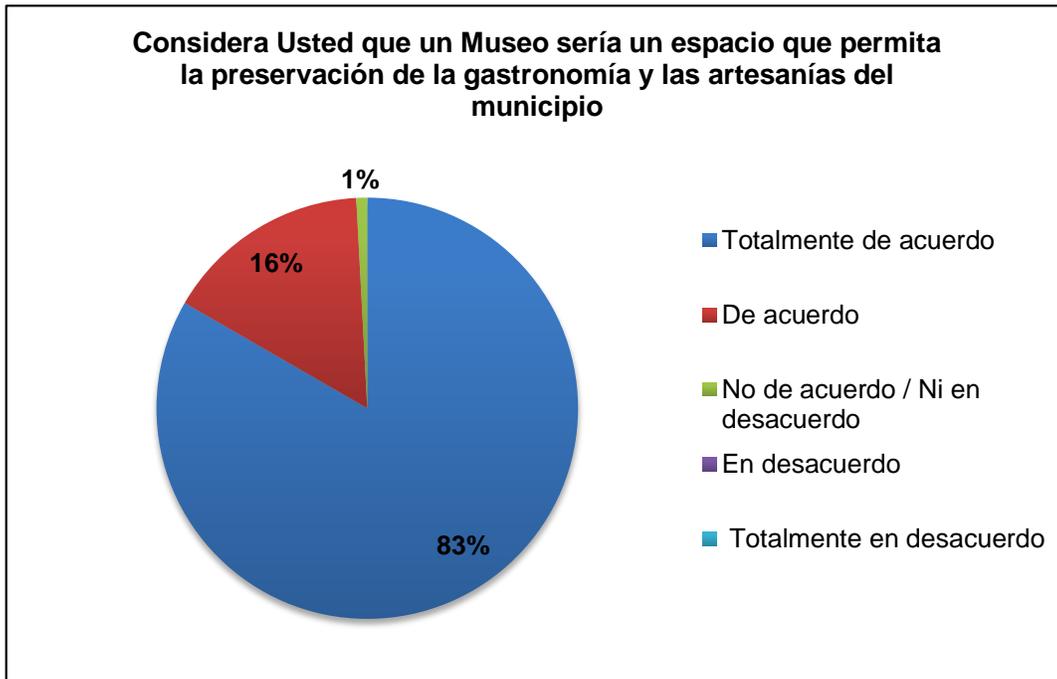
GRÁFICA 2



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Referente a la gráfica 2, se obtuvo que de 120 que representa el (100%) de visitantes y /o turistas encuestados, 86 que es el (72%) están totalmente de acuerdo en que las artesanías principales de Tenancingo son: el rebozo y su punta, las canastas y las sillas con asiento de palma, 24 que representa el (20%) consideraron que están de acuerdo en la pregunta planteada, y sólo 10 que es el (8%) mencionaron estar ni de acuerdo ni en desacuerdo. Considerando así, y con base en los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a visitantes y /o turistas en el municipio de Tenancingo, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que el rebozo y su punta, las canastas y la silla típica con asiento de palma, son las principales artesanías del lugar.

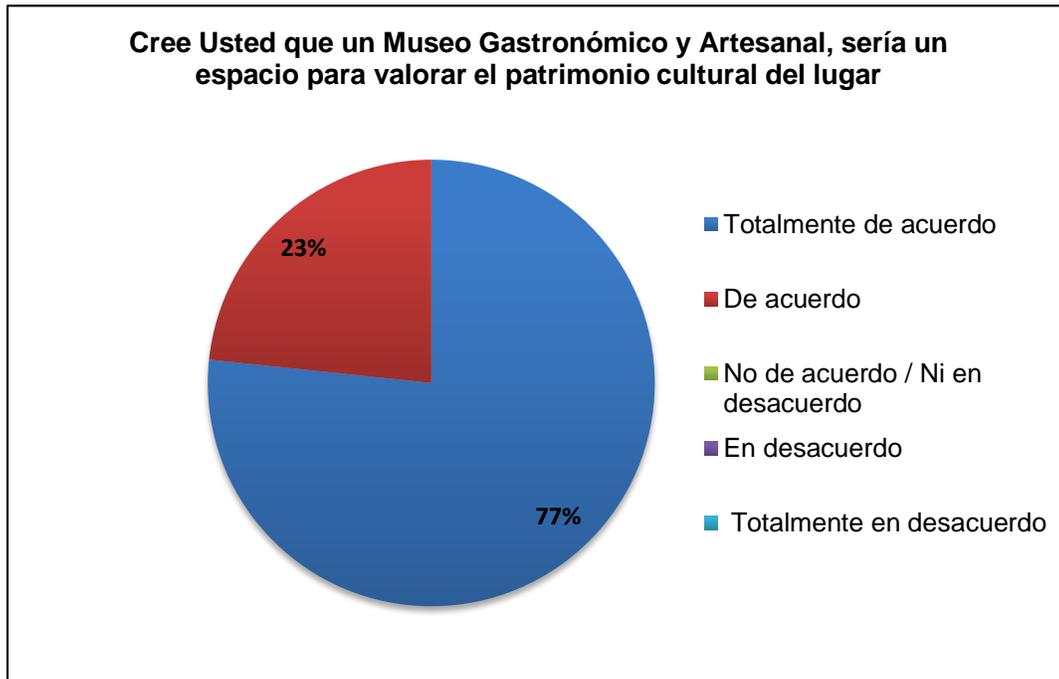
GRÁFICA 3



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 3, versa sobre si un Museo sería un espacio que permita la preservación de la Gastronomía y Artesanías del municipio, de las 120 que representan el (100%) de encuestas aplicadas, 100 que es el (83%) de visitantes y/o turistas consideraron estar totalmente de acuerdo, 19 que representan el (16%) están de acuerdo y sólo 1 que es el (1%) menciona estar ni de acuerdo ni en desacuerdo. Obteniendo como resultado de las encuestas aplicadas a los visitantes y/o turistas en el municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo de que por medio de un Museo se preservaría todo lo relacionado a la Gastronomía y las Artesanías que se elaboran y producen en el municipio.

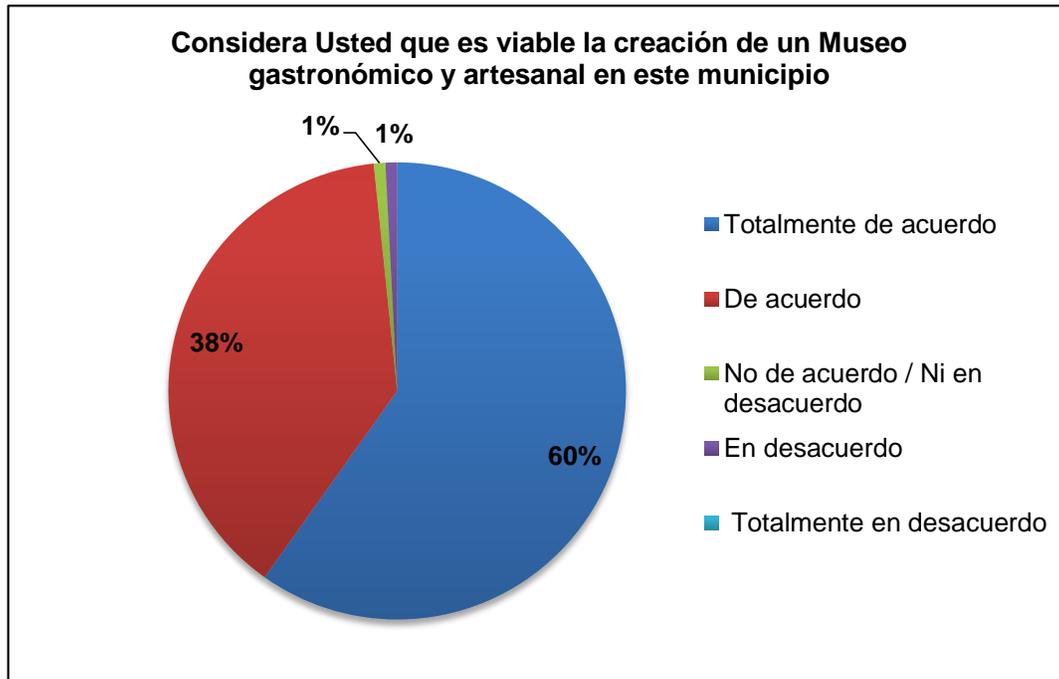
GRÁFICA 4



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Por lo que se refiere a la gráfica 4, la cual representa si un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio para valorar el patrimonio cultural del lugar, obteniendo así que de 120 que representa el (100%) de visitantes y/o turistas encuestados, 92 que es el (77%) mencionaron estar totalmente de acuerdo y 28 que es el (23%) están de acuerdo. En efecto, y con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a los visitantes y/o turistas en el municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar el patrimonio cultural del lugar.

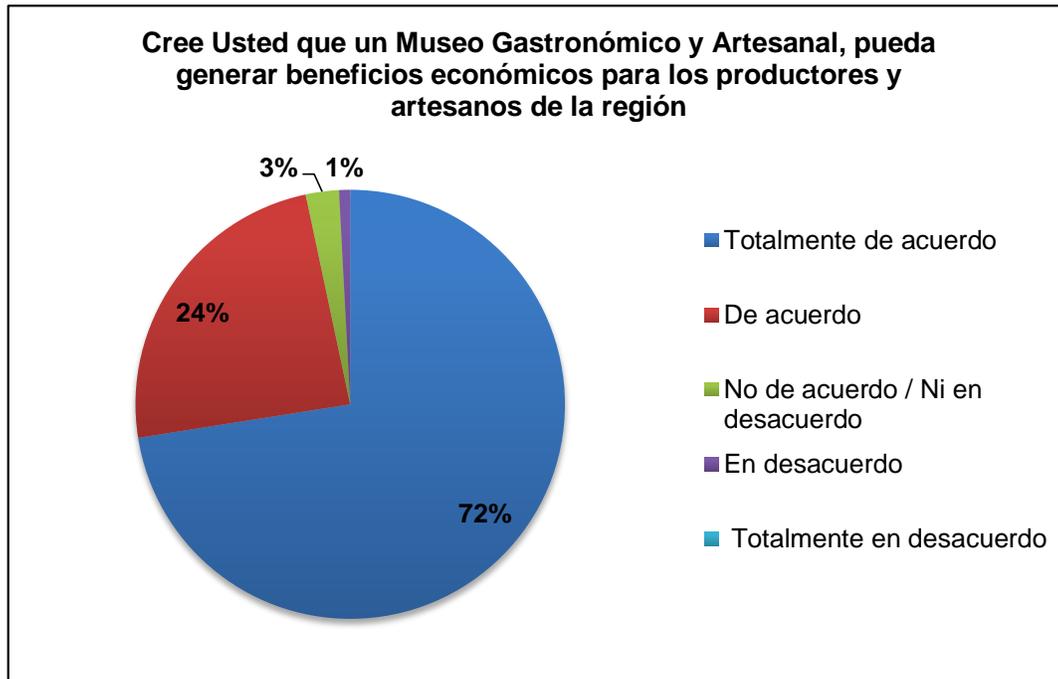
GRÁFICA 5



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 5, representa si es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en el municipio. Obteniendo así que de las 120 que representan el (100%) de encuestas aplicadas, 73 que hace referencia el (60%) de la visitantes y/o turistas están totalmente de acuerdo, 47 que es el (38%) mencionaron estar de acuerdo, 1 que simboliza el (1%) considero estar ni de acuerdo ni en desacuerdo y por último 1 que representa el (1%) destaco estar en desacuerdo. Por lo tanto, y con base en los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a los visitantes y/o turistas en el municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que sea viable la creación de un Museo en el municipio.

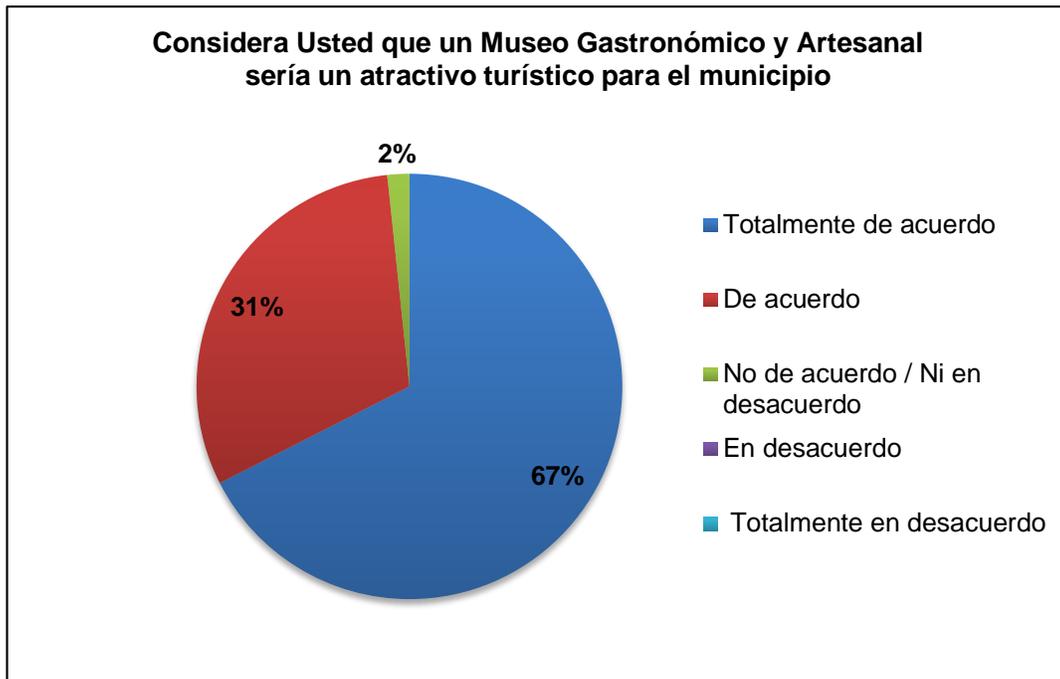
GRÁFICA 6



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

Con respecto a la gráfica 6 sobre si un Museo Gastronómico y Artesanal, podría generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región, de las 120 que representa el (100%) de encuestas aplicadas, 87 que simboliza el (72%) destacaron estar totalmente de acuerdo, 29 que caracteriza el (24%) consideraron estar de acuerdo, 3 que muestra el (3%) mencionaron no estar de acuerdo ni en desacuerdo y sólo 1 que es el (1%) destaco estar en desacuerdo. Por lo tanto, y con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a los visitantes y/o turistas en el municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que al crearse un Museo Gastronómico y Artesanal se generaría un beneficio económico para productores y artesanos de la región.

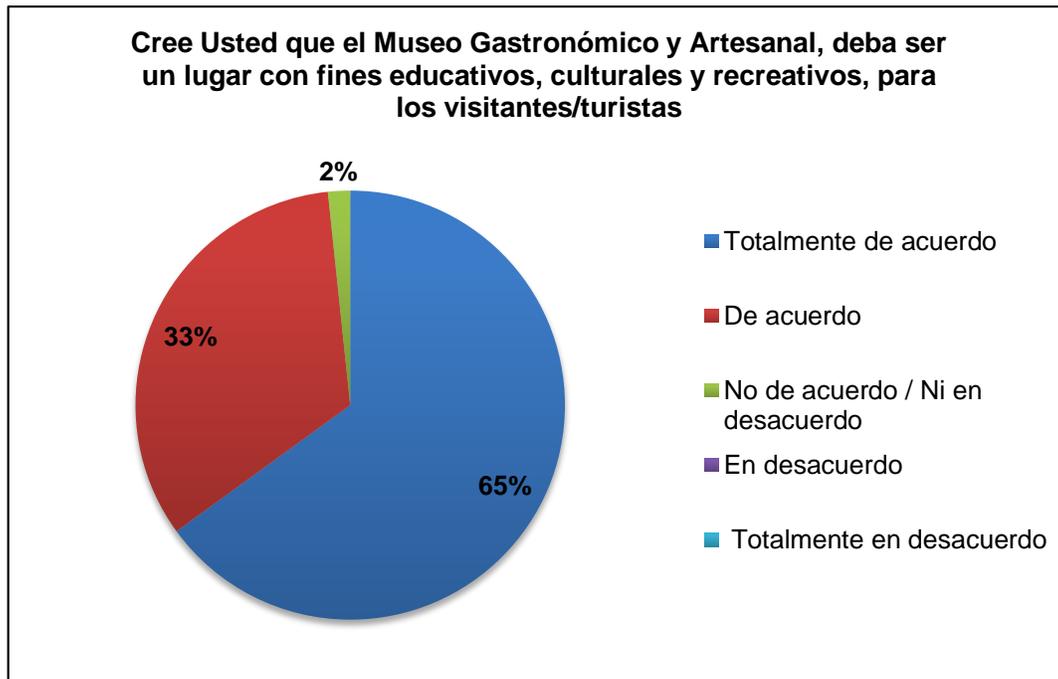
GRÁFICA 7



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

En relación a la gráfica 7, la cual muestra si un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio, se obtuvo como resultado que de 120 que representa el (100%) de encuestas aplicadas, 81 que es el (67%) destacan estar totalmente de acuerdo, 37 que simboliza el (31%) mencionaron estar de acuerdo y 2 que es el (2%) señalaron no estar de acuerdo ni en desacuerdo. Bajo esta tesitura, y con los resultados obtenidos las encuestas aplicadas a los visitantes y/o turistas en el municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo en que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio.

GRÁFICA 8



Fuente: Elaboración propia con base en los resultados del trabajo de campo, invierno 2014.

La gráfica 8, muestra el resultado de si un Museo Gastronómico y Artesanal, deba ser un lugar con fines educativos, culturales y recreativos, para los visitantes. Considerando así que de 120 que representa el (100%) de visitantes y/o turistas encuestados, 78 que simboliza el (65%) mencionaron estar totalmente de acuerdo, en cuanto a 40 que es el (33%) señalaron que están de acuerdo y 2 que caracteriza el (2%) indicaron que no está de acuerdo ni en desacuerdo. Obteniendo como resultado de las encuestas aplicadas a visitantes y/o turistas en el municipio de Tenancingo, Estado de México, la mayoría considera estar totalmente de acuerdo que un Museo deba ser un espacio con fines educativos, culturales y recreativos para las personas que lo visiten.

3.2. CONSIDERACIONES FINALES SOBRE EL TRABAJO DE CAMPO

Con base en los resultados obtenidos del trabajo de campo y analizando estadísticamente las variables de mayor importancia para la investigación, se llega a la consideración final que:

De acuerdo a tres de los principales actores del turismo que son: artesanos y productores, población, turistas y/o visitantes consideraron estar totalmente de acuerdo en que la gastronomía representativa del municipio de Tenancingo es el obispo y los licores de sabores. Considerando coherentes los resultados obtenidos debido a que es perceptible que tanto artesanos y productores, así como la población del municipio saben y conocen cual es la gastronomía representativa del municipio, que sin lugar a duda ha seguido perdurando con el paso del tiempo. No obstante es admirable que en el caso de turistas y/o visitantes conozcan y sepan que comida y bebida es la principal gastronomía de Tenancingo, Estado de México, durante la aplicación de encuestas fue perceptible en algunos casos que las personas antes de visitar el municipio realizaron una investigación para conocer no sólo la diversidad cultural con la que cuenta el lugar, sino también conocer la gastronomía con la finalidad de que al visitar el municipio pudieran degustar un rico taco de obispo y probar la variedad de sabores frutales de los licores.

En relación a la variable de si el rebozo y su punta, las canastas y las silla con asiento de palma son parte del patrimonio artesanal del municipio de Tenancingo, tanto artesanos y productores, población, así como turistas y/o visitantes destacaron estar totalmente de acuerdo que son las principales artesanías que se elaboran en el lugar. Considerando que para artesanos y productores, así como para la población su respuesta fue congruente debido a que son oriundos del municipio y en el caso de los turistas y/o visitantes destacaron que la artesanía más representativa del lugar es el rebozo hecho de algodón y la diversidad de labores en su punta y con respecto a la canasta tejida con fibras vegetales y la

sillas con asiento de palma tenían el conocimiento de que son parte del patrimonio artesanal, sin embargo son poco difundidas y promocionadas en toda la región.

Es necesario la relación de variables existentes dentro de este trabajo de investigación debido a que ayuda a profundizar más sobre el tema que se está tratando, tal es el caso de la variable que se analizó con artesanos y productores, esta variable hace referencia a si en la actualidad existe una problemática en el municipio de Tenancingo, Estado de México, en relación al valor, uso, consumo, difusión, promoción y comercialización de la gastronomía y artesanías, obteniendo como respuesta estar totalmente de acuerdo en la existencia de los problemas ya planteados que afectan directamente al ramo gastronómico y artesanal, y de acuerdo al punto de vista de algunos productores y artesanos sin el apoyo del gobierno exactamente de las instituciones encargadas de la investigación y preservación del patrimonio gastronómico y artesanal del municipio, ha traído consigo impactos negativos mayores para estos recursos. Por otra parte se planteó una variable relacionada a la anterior, sólo que esta variable fue establecida de manera abierta para conocer el punto vista de las autoridades locales del municipio, encargadas del sector turismo y cultura sobre si existen problemas relacionados a las artesanías y la gastronomía en la actualidad, destacando que uno de los principales problemas existentes es la poca difusión a nivel nacional e internacional para dar a conocer la gastronomía y las artesanías, así como no existe una buena organización entre los productores y artesanos que hasta estos días se han dedicado a esta actividad. Sin embargo expresan también que al no haber un buen trabajo en equipo entre artesano y productores no se ha podido realizar la gestión adecuada para crear un espacio, ya sea un mercado o corredor gastronómico y artesanal donde se pueda comercializar y promocionar el patrimonio cultural con el que cuenta el municipio.

Relacionado a lo anterior, los actores del turismo destacaron estar totalmente de acuerdo en que un museo sería un espacio que permita la preservación de la gastronomía y artesanías del municipio, así como sería un espacio que permita valorar el patrimonio cultural del lugar. Estableciendo así, que por medio de la

creación de un museo se permitiría no sólo el preservar y valorar el patrimonio gastronómico y artesanal de la región, sino también ayudaría a todo lo relacionado con la difusión, promoción, comercialización, uso y consumo de estos bienes, obteniendo cambios positivos hacia el patrimonio del lugar, solucionando las problemáticas que en la actualidad están enfrentando tanto el sector gastronómico como el artesanal.

Por lo tanto es necesaria la creación de un museo para la protección, difusión y promoción de los bienes gastronómicos y artesanales del municipio, pero sobre todo que al crearse este espacio se permita determinar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México, así como ayudar a reforzar la trascendencia histórica del patrimonio cultural entre la población, ya que de acuerdo a los resultados obtenidos del trabajo de campo consideraron tanto artesanos como productores, autoridades, y población estar totalmente de acuerdo en el beneficio e impactos positivos que traería consigo un Museo Gastronómico y Artesanal en la región.

Sin embargo, es de vital importancia la realización de un estudio para conocer si se cuenta con los medios como el espacio, los recursos económicos, el área operativa, así como diversos elementos necesarios para la creación de un museo. Así como conocer el punto de vista todas las personas que estarían relacionadas directa e indirectamente con dicho proyecto. Es por consiguiente y de acuerdo a la variable que se manejó dentro de las encuestas aplicadas sobre si es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en este municipio, los resultados fueron positivos, ya que productores como artesanos, autoridades locales, población, así como visitantes y turistas destacaron estar totalmente de acuerdo en que es viable la creación de un museo, sólo que es necesario realizar todo el proceso de estudio para conocer con qué medios y recursos se cuenta en el municipio, así como poder gestionar con instituciones y organismos encargados de la creación de museos y la protección del patrimonio cultural para pedir el apoyo necesario y poder realizar de manera exitosa dicho proyecto.

Se debe tomar en cuenta que al establecerse un museo en cualquier lugar es necesario realizar diversas actividades como la difusión y promoción para darlo a conocer, atraer a visitantes y/o turistas, y posicionar este espacio como uno de los principales atractivos turísticos del lugar donde sea establecido. Es por ende que relacionado esto con la variable de si un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio, los diversos actores del turismo consideraron estar totalmente de acuerdo. Por lo tanto un museo no sólo ayudaría a la preservación, difusión, promoción de los bienes tangibles e intangibles del lugar, sino también ayudaría a posicionar al municipio como uno de los principales lugares con atractivos turísticos importantes dentro del Estado de México. Es necesario que al realizar este tipo de proyectos, sean con la finalidad de ofrecerles a visitantes y turistas una variedad de ofertas y actividades turísticas y comenzar a darle un mejor enfoque turístico al municipio.

CAPÍTULO IV: PROPUESTA DE UN MUSEO GASTRONÓMICO Y ARTESANAL, COMO ALTERNATIVA PARA LA PRESERVACIÓN DEL PATRIMONIO TURÍSTICO CULTURAL EN EL MUNICIPIO DE TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO

Rico Mansard, Luisa Fernanda, en su artículo "Patrimonio Cultural, Museos y Turismo en México. Trayectorias y encuentros" menciona que "La globalización de los últimos años ha provocado, simultáneamente y en contraparte, movimientos sociales para buscar el rescate de lo propio y confirmar las identidades locales. El equilibrio oscila, así, entre el pasado y el presente, entre "lo ajeno" y "lo que es propio", entre la otredad y los elementos culturales que identifican a las personas con la comunidad a la que pertenecen" (CONACULTA. 2006, en línea).

La creación de museos es de vital importancia para poder resguardar y preservar el patrimonio que da identidad a un pueblo. Como bien se sabe el museo es una institución que obtiene financiamiento gubernamental, privado o mixto, creada con el fin de que contribuya al desarrollo de la sociedad al preservar, reunir, conservar, estudiar, interpretar, exhibir y divulgar, por medio de exposiciones y de un conjunto de actividades paralelas, evidencia material (tangible e intangible), cultura y natural, artística y científica (animada o inanimada), histórica y tecnológica, de la evolución del hombre y de la naturaleza (Witker, 2001: 7).

Por lo tanto un Museo Gastronómico y Artesanal en el municipio de Tenancingo, Estado de México, sería una alternativa principalmente para ayudar a la población a valorar el patrimonio cultural con el que cuentan, así como reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica de este patrimonio entre la población y el municipio. La problemática existente en este lugar es la falta de conocimiento que tiene la población sobre el patrimonio gastronómico y artesanal con el que cuentan. Al no transmitirse tal conocimiento de padres artesanos y productores a hijos se genera un impacto negativo hacia el patrimonio, trayendo como consecuencia la pérdida total de estos bienes. Por consiguiente se deben de establecer medios por los cuales se genere una ayuda para que el patrimonio de

un lugar siga perdurando y trascendiendo históricamente. Estableciendo así que la propuesta de la creación de un museo que se encuentre localizado en la cabecera del municipio, en el cual no sólo se exponga el patrimonio gastronómico y artesanal con el que se cuenta, sino sea un medio por el cual se establezca un lazo de comunicación y educación para los visitantes.

4.1. NOMBRE DEL MUSEO

- Museo Gastronómico y Artesanal de Tenancingo, Estado de México.

4.2. MISIÓN

- La misión del Museo es la de adquirir e identificar, catalogar, conservar, preservar e interpretar por medio de exposiciones el patrimonio gastronómico y artesanal del municipio, con la finalidad de transmitir conocimientos a los diferentes visitantes, así como reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica de este patrimonio.

4.3. VISIÓN

- Museo Gastronómico y Artesanal de Tenancingo, Estado de México, será el principal espacio que fortalecerá el valor de la actividad gastronómica y artesanal del lugar, medio por el cual se contribuirá al desarrollo turístico y a la preservación de las tradiciones y costumbres a nivel local / regional, generador de conocimientos, entendimiento y comprensión del patrimonio cultural, enfocado a la creación de nuevas y únicas experiencias hacia los diversos visitantes/turistas.

4.4. SALAS DE EXPOSICIÓN

El Museo estará constituido por nueve salas, la primer sala representará al municipio de Tenancingo, las siete salas posteriores representarán la gastronomía y artesanías que se producen y elaboran en el lugar y la última representará el patrimonio del Estado de México, a continuación se describirá cada una:

Salas:

- **Sala N° 1 Introdutoria**

Sala que mostrará toda la trascendencia histórica del municipio de Tenancingo, todo lo relacionado a su origen, patrimonio cultural y patrimonio natural con el que cuenta este lugar.

Área Gastronómica

- **Sala N°2 Fusión de ingredientes “Platillo típico el Obispo”**

Sala en la que se representará la historia y origen del platillo, los ingredientes y utensilios que se utilizan para la preparación del obispo, el proceso de preparación y los diversos platillos que se han elaborado a partir del obispo (Capítulo 2, pág. 65-71).

- **Sala N°3 Uno pal Desempance “Bebida Licores de Frutas”**

Sala en la que se pretende exponer todo lo referente a los licores como: la historia y origen de esta bebida, los ingredientes y utensilios que se utilizan para elaborar los licores, el proceso de elaboración y la innovación de esta bebida gastronómica (Capítulo 2, pág. 72-78).

- **Sala N°4 “La Cocina Tenancinguense”**

Sala en la que se mostrará de manera viva la forma de producción del platillo típico el obispo y la forma de elaborar los licores de frutas, dicho espacio estará diseñado para que todos los instrumentos y equipo que utilizan los productores sean montados y los visitantes puedan observar todo el proceso de elaboración.

Área Artesanal

- **Sala N°5 Telares y su Encanto “El Rebozo”**

Sala en la que se representará la historia y origen del rebozo y su punta, la materia prima y los diversos materiales que se utilizan para elaborar el rebozo, las

partes del telar de otate o cintura y telar de pedal o colonial, el proceso de elaboración del rebozo en ambos telares, los tipos de labores y tamaños del rebozo, una descripción de lo que las manos empuntadoras pueden hacer y por último la innovación del rebozo y su punta (Capítulo 2, pág.80-105).

- **Sala N°6 El Tejido de Una Vara “Las Canastas Tradicionales”**

Sala en la que se pretende exponer la historia y origen de la cestería en el municipio, la materia prima y los diversos materiales que se utilizan para elaborar estas artesanías, cada una de las herramientas de trabajo, el proceso de elaboración, los tipos de canastas que existen y la innovación de esta artesanía (Capítulo 2, pág.106-122).

- **Sala N°7 El Torneado de un Árbol “La Silla Típica”**

Sala en la que se representará la historia y origen de las sillas típicas con asiento de palma, la materia prima y materiales que se utilizan para elaborar la sillas, así como las herramientas de trabajo, el proceso de elaboración, cada uno de los tipos de labores en relación al torno y el tejido del asiento y la innovación de la silla típica con asiento de palma (Capítulo 2, pág.123-135).

- **Sala N°8 “La Naturaleza Tejida por Manos Artesanales”**

Sala viva en la que los artesanos podrán realizar sus diversas artesanías y mostrarlas a los visitantes, así también será el espacio donde se desarrollen los diversos cursos para aprender el arte de hacer rebozos, canastas y sillas.

Área Temporal e Itinerante

- **Sala N°9 “Tesoros del Estado de México”**

Sala que tendrá como objetivo el exponer el patrimonio cultural y natural de todo el Estado de México, estará en el área temporal e itinerante porque serán exposiciones que se estarán cambiando por determinado tiempo y donde se permitirá abrir las puertas a la riqueza patrimonial y tesoros humanos de los municipios mexiquenses.

4.5 IMAGEN Y SLOGAN

La imagen será la que representara al Museo Gastronómico y Artesanal de Tenancingo, Estado de México.



Diseñado por: Arqlo. Raúl Miranda Gómez, 2015.

Significado de cada símbolo de la imagen del museo:

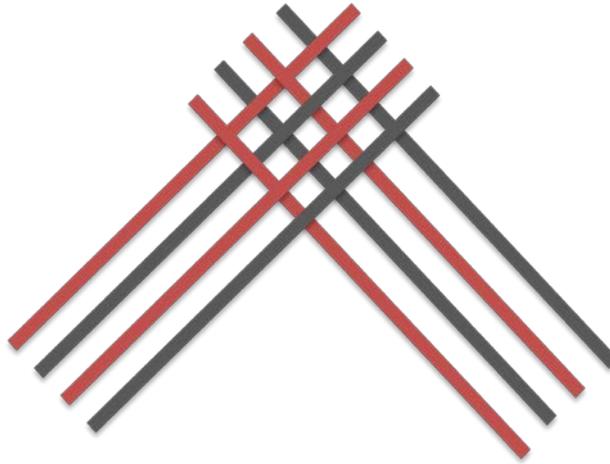
- **Color**

El fondo de la imagen del museo significa el color que representa a Tenancingo, ya que su clima durante todo el año es templado sin importar la época en la que se esté viviendo, ya sea primavera, verano, otoño e invierno el municipio siempre está rodeado del verde de la naturaleza.



- **Líneas Entretejidas**

Estas líneas muestran la trama que pasa por la urdimbre con una lanzadera durante el tejido del rebozo de algodón, esta artesanía es la prenda textil representativa del municipio de Tenancingo. Así también representa el tejido de las fibras vegetales al hacer una canasta artesanal o cuando un tejendero inicia con el tejido del asiento de palma de las sillas típicas.



- **Palabras**

Cada una de las palabras representan el nombre del Museo Gastronómico y Artesanal de Tenancingo, Estado de México.

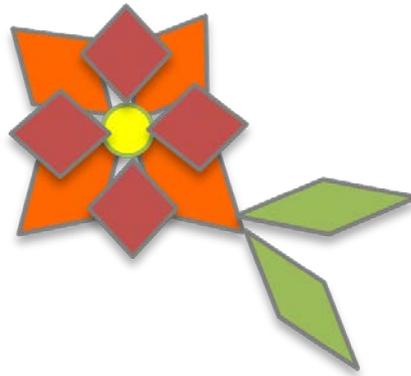
Gastronómico

Artesanal

Museo
T enancingo

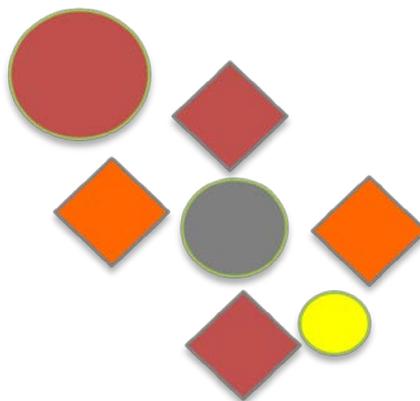
- **Flor**

La Flor hace alusión a que el municipio de Tenancingo es uno de los principales centros florícolas representativos del sur del Estado de México. Así también representa las flores que se tejen en el rapacejo o punta de los rebozos y las flores coloridas que los artesanos silletteros pintan en el respaldo de las sillas típicas con asiento de palma.



- **Símbolos: Círculos y Rombos**

Estos símbolos representan la gran diversidad gastronómica del municipio de Tenancingo, los círculos hacen alusión al platillo típico del obispo y los rombos a los diferentes sabores de los tradicionales licores de frutas.



- **Slogan**

El slogan del museo será: **“Sabores y Tejidos de una Cultura”**

Por lo tanto, es de vital importancia la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en Tenancingo, ya que como se ha mencionado anteriormente ayudará a solucionar los diversos problemas relacionados al patrimonio cultural y a valorarlo por parte de la población, sin embargo deberá ser un espacio atractivo para sus visitantes, con características específicas que atraiga a personas de toda la República Mexicana y otros países.

Principalmente se deben de realizar montajes con características innovadoras exhibiendo las principales características de la historia y todo lo relacionado al patrimonio del municipio de Tenancingo, así como los bienes tangibles relacionados al patrimonio gastronómico y artesanal, es decir que en las diferentes salas se exhiba el equipo o maquinaria que utilizan los productores y artesanos, las diversas herramientas o utensilios de trabajo, fotografías del proceso de elaboración, objetos antiguos relacionados a la gastronomía y las artesanías y su transformación con el paso del tiempo, implementar no sólo cédulas de información en distintos idiomas, sino también medios de comunicación como la proyección de imágenes o por medio de audios informativos para personas con alguna discapacidad auditiva o visual. El museo deberá ser un espacio con todas las salas conectadas, con rampas que facilitarán el acceso a personas con alguna discapacidad motriz, la distribución de las salas no será cronológica, sino temática, esto con la finalidad de que los recorridos en circulación no sean obligatorios tratando de no hacer monótona la estadía en el museo y que durante los diversos recorridos los visitantes puedan sentirse a gusto expresando dudas o preguntas a guías capacitados que podrán responderlas de manera correcta.

El poder implementar recorridos para personas con y sin alguna discapacidad física, ayudará a que les sea mejor el acceso a cada uno de los visitantes para conocer el acervo del museo, así como que puedan participar en los diversos programas culturales que se desarrollen en el espacio.

Uno de los principales objetivos que deberá tener el museo es que las personas que lo visiten puedan aprender y obtener conocimientos y aprendizajes significativos al estar interactuando en las diferentes salas, participando en talleres y conferencias sobre las artesanías y el patrimonio gastronómico, todo lo que engloba su historia, uso, elaboración e importancia para el lugar y sobre todo ayudando a la preservación de los recursos tangibles e intangibles del municipio, ya que no es sólo trabajo de los habitantes del lugar, sino de todas las personas el que siga trascendiendo históricamente y perdurando en la vida del ser humano el patrimonio cultural de un lugar y de toda una nación.

CONCLUSIONES

En efecto, el turismo cultural es un medio por el cual una comunidad puede conocer y valorar el patrimonio cultural tangible e intangible con el que cuentan, así como una actividad en la que tanto visitantes como turistas pueden disfrutar de los diversos recursos culturales con los que cuenta una región en particular. Hoy en día la unión entre el turismo y la cultura ha traído consigo impactos positivos en los diversos lugares, ya que de alguna manera ha permitido con el transcurso del tiempo dar a conocer, preservar y disfrutar la riqueza cultural, histórica, gastronómica y artesanal de una comunidad, de un pueblo, de una nación. Así también ha logrado que exista una relación intercultural entre las personas que visitan el lugar y la misma comunidad receptora, trayendo consigo una integración y convivencia entre diferentes culturas, generando respeto a la diversidad de saberes, conocimientos y colores, pero sobre todo ha ayudado a obtener un gran enriquecimiento mutuo entre personas.

Sin embargo, es necesario que para comunidades en las que aun no se ha desarrollado la actividad del turismo cultural, se deban de realizar proyectos y gestiones con un mismo fin, que es el de dar a conocer el patrimonio cultural, donde su referencia principal sea la preservación y conservación del mismo, y contribuir principalmente a tener un mejor desarrollo económico, social, natural y cultural en el lugar donde se lleve a cabo dicho desarrollo.

Tal es el caso de diferentes municipios del Estado de México, pero es en esta investigación donde se ha abordado la situación actual en la que se encuentra el municipio de Tenancingo respecto al patrimonio turístico cultural con el que cuenta, principalmente el patrimonio gastronómico y artesanal, ya que es bien sabido que con el paso del tiempo se han venido desarrollando actividades como la feria del rebozo o la feria del obispo y concursos artesanales o el primer concurso a nivel nacional del rebozo que de alguna u otra manera sólo se han enfocado a la generación de recursos económicos, dar a conocer únicamente un sector artesanal y participando en dichos eventos algunos artesanos o

comerciantes, dejando a un lado el valor de la preservación, el rescate, la promoción y difusión de estos bienes que han dado identidad a los tenancinguenses a través de los años. Por tal razón es necesaria la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, como alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural en el municipio de Tenancingo, Estado de México.

En tanto y para finalizar con este trabajo de investigación, se concluye que fueron cumplidos cada uno de los objetivos específicos establecidos. Principalmente se realizó una amplia investigación para poder documentar y registrar la trascendencia histórica de la gastronomía y las artesanías típicas del municipio de Tenancingo, Estado de México, sin embargo es necesario realizar un trabajo de campo más profundo sobre la historia y todo lo relacionado a los bienes culturales gastronómicos y artesanales con los que cuenta el municipio y posteriormente poder registrarlos y plasmarlos en libros para el uso de los habitantes, ya que sólo existen escritos como la monografía o folletos desarrollados por las diferentes Direcciones de Turismo y Cultura que han trabajado en el sector público en los que sólo explican lo esencial y como resultado al no haber información, se deben de realizar entrevistas a personas destacadas en el sector gastronómico y artesanal con el objetivo de generar información relevante sobre estos recursos.

Posteriormente, para cumplir con el segundo objetivo, se hizo uso de una de las técnicas de trabajo de campo, que fue la aplicación de encuestas a cada uno de los actores del turismo que estuvieron directamente involucrados en la investigación, tal fue el caso de productores y artesanos, autoridades locales, población, visitantes y turistas, todo esto con el propósito de determinar a partir de la opinión de estas personas, la viabilidad del museo gastronómico y artesanal del sitio.

Considerando los resultados obtenidos del trabajo de campo, y de acuerdo a la opinión de los principales actores del turismo es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en el municipio, sin embargo es necesario llevar a cabo un trabajo en equipo para realizar la gestión y todo el proceso correcto y así poder

desarrollar y establecer un espacio donde no sólo se pueda difundir o promocionar, sino también preservar, cuidar, estudiar, exponer e interpretar por medio de diferentes salas el patrimonio cultural del municipio. Es por consiguiente que para desarrollar un proyecto como lo es la creación de un museo es de vital importancia seguir diferentes pasos, tales como: estudio de mercado para comprobar la existencia de una demanda efectiva para el proyecto, siguiendo el estudio técnico en el cual se analizará cada uno de las características del museo y todo la información relacionada al patrimonio gastronómico y artesanal del lugar, otro de los pasos es el estudio financiero para conocer la inversión total del proyecto, si se cuenta con el capital o es necesaria la gestión para recibir apoyo económico de las diversas organizaciones gubernamentales o no gubernamentales que quieran ser partícipes de dicho proyecto, así también se realiza un estudio complementario en donde se analiza todo el margen legal del museo, el personal que estará involucrado directa e indirectamente con el proyecto, cada uno de estos pasos ayudarán a que se genere de una manera correcta la creación del museo.

Por lo tanto, en relación a la información ya mencionada sobre los dos primeros objetivos específicos cumplidos, se pudo cumplir el tercer objetivo que fue crear la propuesta de un Museo Gastronómico y Artesanal como alternativa para la preservación del patrimonio cultural del lugar; de acuerdo a principios y lineamientos museográficos, estableciendo así en el apartado del capítulo IV de dicha investigación la propuesta y diseño del nombre del museo, la misión y visión de este lugar, las diversas salas de exposición donde será representada la gastronomía y artesanías del municipio, así como la imagen y el eslogan que estarían representando al museo, terminando en una pequeña reseña sobre la función principal que tendría este espacio con la población y los visitantes.

Cabe destacar que los actores del turismo consideraron que al crearse un museo se permitiría preservar y valorar el patrimonio gastronómico y artesanal del lugar. Así como se reforzaría el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, permitiendo determinar la trascendencia

histórica del patrimonio cultural. Toda la información ya anteriormente mencionada, la cual fue recopilada por medio de técnicas documentales y de campo ha sido de vital importancia, ya que ha ayudado a cumplir con el objetivo general de dicho trabajo.

Bajo esta tesitura, y con los resultados finales obtenidos de la investigación se concluye que es de vital importancia la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, como alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural en el municipio de Tenancingo, Estado de México, todo esto con el objeto de valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica de la población y el lugar. Confirmando la hipótesis planteada en el trabajo de investigación.

Concluyendo con la pregunta de investigación que fue si ¿Un Museo de la Gastronomía y Artesanías típicas del municipio de Tenancingo, Estado de México, sería una alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural del lugar?

Obteniendo como resultado que un Museo Gastronómico y Artesanal del municipio de Tenancingo, sería un medio por el cual se contribuiría a la preservación del patrimonio cultural, en el que por medio de salas de exhibiciones se darán a conocer las características específicas del patrimonio gastronómico y artesanal. Siendo el museo una institución en la que tanto adultos como niños que lo visiten puedan obtener conocimientos y generar un gusto por la cultura, logrando una contribución al desarrollo de la sociedad al valorar el patrimonio cultural reforzando la trascendencia histórica de estos bienes tangibles e intangibles. Estando totalmente de acuerdo en que un museo relacionado al patrimonio gastronómico y artesanal del municipio, permitiría ser una alternativa aparte de los diversos eventos, ferias y concursos ya desarrollados en el lugar que ayudaría a la preservación del patrimonio turístico cultural del lugar.

• **BIBLIOHEMEROGRAFÍA**

1. Ballart Hernández, Josep y i Tresserras Jordi, Juan (2001), *Gestión del Patrimonio Cultural*, España: Ariel.
2. Barfield, Thomas (2000), *Diccionario de Antropología*, México: Siglo Veintiuno.
3. Boullón, Roberto C. (2001), *Planificación del Espacio Turístico*, México: Trillas.
4. Cazares Hernández, Laura, et al. (1990), *Técnicas actuales de Investigación Documental*, México: Trillas.
5. Colombres, Alfonso (2009), *Manual del Promotor Cultural*, Centro Cultural Mazahua, México: Trillas.
6. Crespi Vallbona, Montserra y Planells Costa, Margarita (2003) *Patrimonio Cultural*, España: Síntesis.
7. Wayne W. Daniel (1994), *Bioestadística. Base para análisis de las Ciencias de la Salud*, México: Limusa.
8. De Gortari, Eli (1970), *El Método de las Ciencias*, México: Grijalbo.
9. De la Torre Padilla, Oscar (1980), *El turismo. Fenómeno Social*, México: Fondo de Cultura Económica.
10. De la Torre, Francisco (1994), *Arte Popular Mexicano*, México: Trillas.
11. Harris, Marvin (1994), *Antropología Cultural*, Madrid, España: Alianza.
12. Hernández Sampieri, Roberto, et al. (2003) *Metodología de la Investigación*, México: MC Graw Hill.
13. Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México IIFAEM, (2007), *Catálogo del Artesano Mexiquense*, Toluca, Estado de México.
14. Jafari, Jafar (2000), *Enciclopedia del Turismo*, Madrid, España: Síntesis.
15. López Alonso, Ana María, et al. (2011), *Ofertas Gastronómicas: Hostelería y Turismo, Cocina y Gastronomía, Servicios en Restauración*, Madrid, España: Paraninfo.

16. López Medina, Juan (2011), *Monografía de Tenancingo*, México: Talleres de Graficantes S.A de C.V.
17. Martínez Hernández, Ana Celia. Dirección de Turismo (s/a), Folleto: Artesanías de Tenancingo.
18. Millán Rogel, Erandy Genoveva (2013), Tesis: *ELABORACIÓN Y CONSUMO DE LA CANASTA ARTESANAL DE TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO, PARA SU COMERCIALIZACIÓN COMO RECURSO TURÍSTICO CULTURAL*.
19. Montaner, Jordi (1998), *Diccionario de Turismo*, Madrid, España: Síntesis.
20. Morales, Luis (1996), *Cuicuilco, Nueva Museología Mexicana*, Escuela Nacional de Antropología e Historia. México.
21. Nava Sánchez, Karla y Juárez Castro, Ingrid Jaqueline (2011), Tesis: *“EXPOSICIÓN ITINERANTE DEL REBOZO, COMO ESTRATEGIA PARA LA REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO ARTESANAL EN EL MUNICIPIO DE TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO 2010”*.
22. Novena Regiduría y Dirección de Turismo (2006-2009), 4ta Feria del Obispo, Tenancingo 2007.
23. Pastor Alfonso, María José (2001), *De la Teoría a la Práctica Antropológica: El Museo como referencia. Materiales de apoyo docente*, España: Universidad de Alicante.
24. Quesada Castro, Renato (2010), *Elementos de turismo: teoría, clasificación y actividad*, San José Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia.
25. Roberto C. Boullón, et al. (1991), *Un nuevo tiempo libre: tres enfoques teorico-prácticos*, México: Trillas.
26. Rueda Beltran, Mario, et al. (1994), *La Etnografía en la Educación. Panorama Prácticas y Problemas*, México: UNAM, CISE.
27. Sánchez Anaya, Esteban (2012), *Manual de Administración y Gastronomía*, México: Trillas.

- 28.** Segura Bobadilla, Adriana (2011), Tesis: “CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS MICROTALLERES TEXTILES PRODUCTORES DE REBOZO DEL MUNICIPIO DE TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO, 2010- 2011”.
- 29.** Tugores Truyol, Francesca y Planas Ferrer, Rosa (2006), *Introducción al Patrimonio Cultural*, España: Trea.
- 30.** Turok, Marta (1998), *Cómo acercarse a la ARTESANÍA*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México: Plaza y Valdés.
- 31.** Vázquez, Rodolfo (2005), *El Turismo Cultural en Ramos. "El turismo cultural, los museos y planificación"*, México: Trea. S. A.
- 32.** Witker Barra, Rodrigo (2001), *Los Museos*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- 33.** Yanes Emma (2008), “*Manos Tradicionales de Tenancingo*”, *El Rebozo*, Libro/ Revista Artes de México.
- 34.** Zorrilla Arena, Santiago y Torres Xammar, Miguel (1992), *Guía para elaborar la tesis*, México: Mc.Graw-hill.

- **CIBERGRAFÍA**

1. CONACULTA. (2013). El Turismo Cultural en México. Resumen Ejecutivo del Estudio Estratégico de Viabilidad del Turismo Cultural en México. SECTUR-CESTUR, pág.4. Recuperado el 07 de Septiembre de 2014.http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/Resumen_Ejecutivo.pdf
2. CONACULTA. (2006). Rico Mansard, Luisa Fernanda. Artículo "Patrimonio Cultural, Museos y Turismo en México, Trayectorias y Encuentros", pág. 60. Recuperado el 18 de Febrero de 2015, en Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos 14 Planeando sobre el turismo cultural, México, CONACULTA.
<http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf14/articulo4.pdf>
3. Consejo Internacional de Museos (ICOM). (2007). La Comunidad de los Museos del Mundo. Recuperado el 07 de Mayo de 2013, de ICOM, La Comunidad de los Museos del Mundo: <http://icom.museum/la-vision/definicion-del-museo/L/1/>
4. Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías, 2014. Manual de diferenciación entre Artesanía y Manualidad. Recuperado el 23 de Diciembre de 2014, de FONART:
http://www.fonart.gob.mx/web/images/pdf/DO/MDAYM_2014_01.pdf
5. Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM), 2011. Ramas Artesanales. Recuperado el 11 de Diciembre de 2014, de Instituto de Investigación y Fomento de las artesanías:http://portal2.edomex.gob.mx/iifaem/artesantias/ramas_artesanales/index.htm
6. Instituto Latinoamericano de Museos (2014). Patrimonio: clasificación y definiciones Recuperado el 29 de Septiembre de 2014, Patrimonio: clasificación y definiciones:

- <http://www.ilam.org/index.php/es/talleres/materiales-apoyo/143-talleres-ilam/materiales-apoyo/288-patrimonio-definiciones>
7. Instituto Latinoamericano de Museos (2014). Tipología de los Museos. Recuperado el 28 de Septiembre de 2014, de Tipología de los Museos: <http://www.ilam.org/index.php/es/patrimoniolac/dir-tematica>
 8. Instituto Mexiquense de Cultura. (2011), Museos. Recuperado el 05 de 08 de 2014, de Museos: <http://portal2.edomex.gob.mx/imc/patrimonio/museos/index.htm>
 9. Instituto Mexiquense de Cultura. (2011), Museos. Recuperado el 05 de Agosto de 2014, de Museos: <http://portal2.edomex.gob.mx/imc/patrimonio/museos/index.htm>
 10. Molano, Lucía Olga. (2008). Identidad cultural un concepto que evoluciona, Universidad Externado de Colombia. Colombia, Mayo 2008, pp. 69-84. Recuperado el 22 de Septiembre de 2014. de Artículo Redalyc <http://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
 11. Museo de Arte Popular (MAP), 2014. La Cestería. Un arte creado desde la naturaleza. Recuperado el 14 de Diciembre de 2014, de Museo de Arte Popular: <http://www.amigosmap.org.mx/2014/09/30/la-cesteria-un-arte-creado-desde-la-naturaleza/>
 12. Oliveira, Simão. LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico. Portugal Estudios y Perspectivas en Turismo, vol. 20, núm. 3, Mayo, 2011, pp. 738-752. Recuperado el 29 de Septiembre de 2014. de Artículos en Redalyc. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>
 13. Plan Municipal de Desarrollo Urbano de Tenancingo 2009 – 2012. Recuperado el 07 de Abril de 2015. de SEDUV, Estado de México. http://seduv.edomexico.gob.mx/planes_municipales/Tenancingo/DPUtngo.pdf

- 14.** Real Academia Española, (2001). Definición de Gastronomía. Recuperado el 29 de Septiembre de 2014, de Diccionario de la Lengua Española. <http://lema.rae.es/drae/?val=gastronomia>
- 15.** Secretaría de Turismo, Estado de México, 2011. Artesanías: Fibras Vegetales. Recuperado el 14 de Diciembre de 2014, de SECTUR Estado de México:
http://portal2.edomex.gob.mx/edomex/temas/turismo/artesantias/fibras_vegetales/index.htm
- 16.** UNESCO (1982). Declaración de México sobre las Políticas Culturales. Recuperado el 14 de Septiembre de 2014, de UNESCO, México:
http://portal.unesco.org/culture/es/files/35197/11919413801mexico_sp.pdf/mexico_sp.pdf
- 17.** UNESCO (2009-2014). Cultura: Líneas Generales. Recuperado el 21 de Septiembre de 2014, de Cultura: Líneas Generales.
<http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>
- 18.** UNESCO. (1990). Estadísticas sobre museos y instituciones conexas. Recuperado el Mayo de 13 de 2013, de Estadísticas sobre museos y instituciones conexas:
<http://unesdoc.unesco.org/images/0009/000914/091420sb.pdf>

ANEXOS

ANEXO 1:

DIRECTORIO DE PRODUCTORES "PLATILLO OBISPO" TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO

NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	OCUPACIÓN
1. Alejandra Domínguez Ayón Tesorera	Col. San Ramón, Tenancingo, Estado de México.	Tel.714 14 2 05 17	Productor y Comerciante
2. Alejandra Flores Lara Secretaria	Juárez esq. Progreso, Tenancingo Centro.	Tel.714 142-31-66 y Cel.7224182880	Productor y Comerciante
3. Armando Castro Flores	Corregidora # 200, Tenancingo Centro.	Tel.714 14 2 05 47	Productor y Comerciante
4. Claudia Díaz Guadarrama 3er. Vocal	Zaragoza sur #204, Tenancingo Centro.	Tel. 714 14 2 06 86 Negocio. 714 14 2 14 35 Cel.7224101966	Productor y Comerciante
5. Gildardo Castro Flores 2do. Vocal	Cerrada de Netzahualcóyotl #104, Tenancingo Centro.	Carnicería: 714 14 2 28 05	Productor y Comerciante
6. Héctor Castro Flores	Col. San Ramón. Tenancingo, Estado de México.	Tel. 714 14 2 05 17	Productor y Comerciante
7. Juan Manuel Tapia Pérez	León Guzmán sur #300, Tenancingo Centro.	Tel. 714 14 2 02 69	Productor y Comerciante
8. Julio Cesar Noriega Ledesma	Calle Chihuahua # 100 La Cienega, Tenancingo, Estado de México.	Tel. 714 14 4 09 42	Productor y Comerciante
9. Libia Martínez Flores	Cerrada de León Guzmán #111, Tenancingo Centro.	Tel. 714 14 2 07 02	Productor y Comerciante
10. Luis Ángel Flores	Corregidora # 112, Tenancingo Centro.	Carnicería. 714 14 2 14 50 Cel.7223015058	Productor y Comerciante
11. Patricia Flores 1era. Vocal	Casanova #300, Tenancingo Centro.	Tel. 714 14 2 06 17	Productor y Comerciante
12. Prof. Valentina Flores Monroy Presidenta	Ignacio M. Altamirano #5 Col Salitre, Tenancingo, Estado	Tel. 714 14 2 68 36 Cel.7223623906	Productor y Comerciante

	de México.		
13. Raúl Rosas Castillo	Km. 3 Carretera Tenería, Tenancingo, Estado de México.	Tel. 714 14 4 09 18	Productor y Comerciante
14. René Mancio	Tenancingo, Estado de México.		Productor y Comerciante
15. Sandra Morales Rosales	Calzada de los Remedios # 503, Tenancingo, Estado de México.	Tel.714 14 2 27 57	Productor y Comerciante
16. Roberto Castro Ceballos	Mercado de Tenancingo, Estado de México.		Productor y Comerciante
17. Yolanda Escobar	Mercado de Tenancingo, Estado de México.		Productor y Comerciante
18. Heriberto Arriaga Camacho	Mercado de Tenancingo, Estado de México.		Productor y Comerciante
19. Alejandra Flores Lara	Mercado de Tenancingo, Estado de México.		Productor y Comerciante
20. María Del Rosario Goría Martínez	Mercado de Tenancingo, Estado de México.	Tel. 7141422128 Cel. 7223007459	Productor y Comerciante
21. Teodoro Morales	Mercado de Tenancingo, Estado de México.		Productor y Comerciante
22. Olga Lara	Mercado de Tenancingo, Estado de México.	Tel. 7141425714	Productor y Comerciante
23. Adalberto Lara Pedroza	Mercado de Tenancingo, Estado de México.	Tel. 7141425714	Productor y Comerciante
24. Verta García Jardón	Mercado de Tenancingo, Estado de México.	Cel. 7223661168	Productor y Comerciante
25. Rosa María Lara Pedroza	Mercado de Tenancingo, Estado de México.		Productor y Comerciante

Fuente: Elaboración propia con base en la Regiduría de Turismo (Gobierno de Tenancingo, Estado de México, 2009-2012).

ANEXO 2:

**DIRECTORIO DE ARTESANOS PRODUCTORES
“LICORES DE FRUTAS”
TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO**

NOMBRE	DIRECCIÓN	FÁBRICA	OCUPACIÓN
1. C. René Domínguez Sesma	Calle Iturbide Sur, Tenancingo, Estado de México.	1. Fabrica “Licores de Tenancingo”	Productor y Comerciante
2. C. René Domínguez Ortega	Calle Iturbide Tenancingo, Estado de México.	2. Fabrica “La Central”	Productor y Comerciante
3. C. Mario Sánchez Gómez	Calle. Moctezuma, Esq. Pablo Gonzales Casanova Tenancingo, Estado de México.	3. Fabrica “La Paz”	Productor y Comerciante

Fuente: Monografía de Tenancingo, Estado de México, 2011.

ANEXO 3:

**DIRECTORIO DE ARTESANOS
"REBOZO"
TENANCINGO, EDO. DE MÉXICO**



ARTESANOS REBOCEROS DE TENANCINGO PRODUCTORES

NOMBRE	DIRECCION	TELEFONO	
1	Evansto Borboa Casas	Cuauhtémoc #300, Col Centro	142-3763
2	Félix González Guadarrama	Iturbide Norte #203, Col. Centro	142-1352
3	Alberta Segura Solano	León Guzmán no. 208 Norte Col. Centro	142-2210
4	Inocente Borboa	Cuauhtémoc #300, Col. Centro	142-3763
5	Bernardo Jiménez Jardón	Duraznos s/n, Col. San Mateo pasando la Capilla	
6	Miguel Flores Segura	Cerrada de Guillermo Prieto, Teotla	144-0716
7	Carios Vásquez Cornejo	Benito Juárez Int. 22, Col El Salitre	140-6070
8	Elías Vásquez Cornejo	Barrio de Teotla no. 101	
9	Jesús Pérez García	Altamirano #23, Col. El Salitre	142-4364
10	Pedro Pérez López	Independencia #30, Col. El Salitre	140-7850
11	Rodolfo Pérez García	Domicilio Conocido, El Chiflón	142-2063
12	Adolfo García Díaz	Sonora #108, Col. La Ciénega	142-4537
13	José Guadalupe Anguiano	Sauces s/n, Col. San Mateo	142-3237
14	Sergio Flores Méndez	Sauces s/n, Col. San Mateo	142-4611
15	Juan Flores Méndez	Sauces s/n, Col. San Mateo	142-4611
16	Rafael Núñez Maris	Gardenias #144, Col. La Trinidad	142-2087
17	Fermin Escobar Camacho	Privada del Jazmin #109, Col La Trinidad.	140-7767
18	Marganta Escobar Camacho	Zaragoza Sur #222-A	142-2158
19	Adrián Vásquez Hernández	Cedros, Barrio de Teotla (Cerca del Jardín)	142-0376



ARTESANOS REBOCEROS DE TENANCINGO PRODUCTORES

	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELEFONO
20	Alberto Rodríguez Duarte	General Anaya s/n Colonia San José, El cuartel	142-45-97
21	Carlos González Serrano	Insurgentes No. 10	140-65-41
22	Miguel García Benítez	Iturbide Sur #207	
23	Antiocho Servín Suárez	Zaragoza Norte # 210 colonia Centro.	
24	Saturnino Hernández López	Domicilio conocido Pueblo Nuevo	140-8033
25	Delfino Juárez Reyes	Domicilio Conocido La Pedrera	142-5001
27	Pedro Juárez Reyes	Domicilio Conocido La Pedrera	142-5001
28	Felipe Velásquez García	Carlos Estrada	142-1035
29	Edgar Saul Segura Millán	Guillermo Prieto Nte. No. 208	142- 0939
30	Vicente Vázquez Ferreira	Moctezuma Oriente # 209 colonia centro	142-3125
31	Hermilo López Izquierdo	Lerdo de Tejada # 204 Col. Centro	142-0246
32	Luis Castro Romero	Iturbide Sur # 219, Col. Centro	142-5529
33	Guadalupe Castro Romero	Iturbide Sur # 219, Col. Centro	142-5529
34	Marcos Dávila Iniesta	Calzada de Guadalupe # 408 Barrio del Calvario	
35	Felipe Orihuela	Curtidores , Col. Centro	
36	Saúl Rodríguez Gomora	Netzahualcóyotl Oriente #100	142-1235
37	Jesús Zárate Escobar	Cuauhtémoc # 312, Col Centro	142-2689
38	Leonor Castro Vásquez	Iturbide Sur # 219, Col. Centro	
39	Luis Rodríguez Martínez	Cerrada de Guillermo Prieto, Barrio de Teotla	142-1516
40	Mercedes Esquivel Mendoza	Magisterio s/n Col. Vimate	142-7568
41	Saturnino Hernández López	Domicilio Conocido Pueblo Nuevo	
42	Guillermo Escobar Mendoza	Privada de Jazmin #109 Col. La Trinidad	142-2519
43	Juan Gabriel Pérez García	D/C El Chiflón	142-2063
44	Ulises Vázquez Segura	Iturbide Sur # 219, Col. Centro	142-1701
46	Francisco Gregorio Martínez	Iturbide Sur #303	

Fuente: Dirección de Turismo (Gobierno de Tenancingo, Estado de México 2013-2015).

ANEXO 4:

DIRECTORIO DE ARTESANOS
“EMPUNTADORAS”
TENANCINGO, EDO. DE MÉXICO



ARTESANOS. EMPUNTANDORA

NOMBRE	DIRECCION	TELEFONO
1.- Margarita Escobar Camacho	Zaragoza sur #222 A	142-2158
2.- Baltazar Segura Maldonado	Matamoros S/N, Barrio de Teotia,	142-5576
3.- Felix Escobar Camacho	Gral. Pedro Anaya s/n, San José el Cuartel	142-4597
4.- Luciana Gutiérrez Ortiz	Altamirano s/n, Col. El Salitre	142-4364
5.- Silvia Jiménez Martínez	1ª Cerrada de Teotla	144-0716
6.- Leticia Gómez Segura	Domicilio conocido, Ixpuchiapan	147-6049
7.- Josefina Gómez Segura	Domicilio conocido, Ixpuchiapan	147-6049
8.- Sara Gómez Segura	Domicilio conocido, Ixpuchiapan	147-6049
9.- Teresa Vázquez Núñez	Domicilio conocido, Ixpuchiapan	147-6028
10.- Joaquina Justina Resendiz Gómez	Domicilio conocido, Ixpuchiapan	14-76030
11.- Esperanza Vázquez Carrillo	Corregidora #105 Col. Centro	142-1415
12.- María del Carmen López Sánchez	Sonora #108 Col. La Cienega	14-24537
13.- Fidelina Bragado Urbina	Domicilio Conocido, Ixpuchiapan	14-76043
14.- Nicolasa Fermina Pérez Martínez	Domicilio Conocido, Tepetzingo	1426100
15.- Eustolia Millán Chávez	Domicilio Conocido, San Martín Coapaxtongo.	
16.- Areli González Millán	Domicilio conocido, San Martín Coapaxtongo	
17.- Rosalba Millán Chávez	Domicilio Conocido, San Martín Coapaxtongo	
18.- Mayra González Millán	Domicilio Conocido, San Martín Coapaxtongo	
19.- Teresa Segura Maldonado	Domicilio Conocido, Santa Teresita	
20.- Isabel Jardón Sánchez	Domicilio Conocido, San José Chalmita.	
21.- Rosario Núñez Flores	Domicilio Conocido, Ixpuchiapan	14-76028
22.- Dioselina Castro González	Domicilio Conocido, San Martín Coapaxtongo.	
23.- Mara del Carmen Suarez Rosales	Domicilio Conocido, Tepalcatepec	
24.- Teresa González Velázquez	Domicilio Conocido Tepalcatepec	
25.- Rosa Vega Nava	Zaragoza #100	
26.- Nancy Suarez Millán	Domicilio Conocido San Martín Coapaxtongo	
27.- Oralia Bragado Urbina	Domicilio Conocido Ixpuchiapan	
28.- Gloria González Vázquez	Domicilio Conocido San Martín Coapaxtongo.	
29.- Reyna Leonor Resendiz Gómez	Domicilio Conocido Ixpuchiapan	
30.- Catalina Cruz Salinas	Domicilio Conocido Ixpuchiapan	
31.- Rocío Tapia Vázquez	Domicilio Conocido San Martín Coapaxtongo.	
32.- Dalila Tapia González	Domicilio Conocido San Martín Coapaxtongo	
33.- Areni Millán Vilchis	Domicilio Conocido San Martín Coapaxtongo	
34.- Esmeralda Nieto Olvera	El Crucero, San Nicolás	14-76114
35.- Angélica María Urbina Segura.	Domicilio Conocido Ixpuchiapan	
36.- Reyna Olvera Vázquez	Reforma s/n, San Nicolás	
37.- Azucena De Jesús Vázquez	Domicilio Conocido San Nicolás	
38.- Josefina Millán Pedroza	Ciprés s/n, San Nicolás	
39.- Socorro Vázquez Sánchez	Domicilio Conocido San Nicolás	
40.- Josefina Martínez García	D/C Tepetzingo	14-26100
41.- María Oralia González Millán	San Martín Coapaxtongo	
42.- Griselda Gómez Resendis	Domicilio Conocido Ixpuchiapan	14-76030

Fuente: Dirección de Turismo (Gobierno de Tenancingo, Estado de México 2013-2015).

ANEXO 5:

**DIRECTORIO DE ARTESANOS
“CANASTA ARTESANAL”
TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO**

NOMBRE	DIRECCIÓN	OCUPACIÓN
1. Ignacio Torres Vásquez	Barrio del Carrizal, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
2. Alma Delia Pedroza Ocampo	La Mesita, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
3. Norberta Tetache de Bernal	La Mesita, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
4. Elías Bernal Samudio	La Mesita, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
5. Socorro Bernal Samudio	La Mesita, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
6. Mario Bernal Alba	La Mesita, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
7. María del Carmen Bernal	La Mesita, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
8. Norberta Tetache	La Mesita, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
9. Miroslaba Mejía	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
10. Marcelina Embriz Vásquez	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
11. Roberto Herrera Alva	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
12. Esteban Ramírez Arévalo	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
13. Esther Franco Franco	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
14. Imelda Franco Franco	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
15. Carlos Franco Franco	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
16. Mario Franco Franco	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
17. María del Carmen Franco Franco	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
18. Juan Franco Franco	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
19. Ivan Gomora Franco	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
20. Mario Alberto Gomora Franco	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
21. Rosalba Chávez Solís	Chalchihuapan, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante

22. Isaías Alva López	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
23. Aurelio Bernal Díaz	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
24. Graciano Bernal Díaz	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
25. Isabel Alva López	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
26. Epidio Mercado Lara	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
27. Juan Ramírez Maldonado	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
28. Tomás Lara Franco	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
29. Juan Franco Lara	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
30. María Isabel Alva López	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
31. Jesús Lara Ramírez	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
32. David Franco Lara	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
33. Juan Franco Díaz	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
34. Andrés Franco Lara	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
35. Ausencio Franco Lara	Chalchihuapan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
36. Juan Ramírez Suárez	San Juan Tetitlan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
37. Alvina Suárez Arévalo	San Juan Tetitlan, Estado de México.	Tenancingo,	Artesano y Comerciante
38. Reynalda Castro Vásquez	San Martin Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.		Artesano y Comerciante
39. Candelaria Castro Vásquez	San Martin Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.		Artesano y Comerciante
40. Apolinar Hernández Balcázar	San Martin Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.		Artesano y Comerciante
41. Javier Hernández Flores	San Martin Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.		Artesano y Comerciante
42. Teóduła Flores Vilchis	San Martin Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.		Artesano y Comerciante
43. Bartolo Flores Rogel	San Martin Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.		Artesano y Comerciante
44. María Anilina Vilchis Suárez	San Martin Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.		Artesano y Comerciante

45. Francisco Rogel	San Martín Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
46. Gabina Vázquez Vilchis	San Martín Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
47. Angélica Flores Vilchis	San Martín Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
48. Severiano Flores Rogel	San Martín Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
49. Ana María Hernández Jiménez	San Martín Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
50. Angélica Hernández Flores	San Martín Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
51. Timoteo Flores Embriz	San Martín Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
52. Imelda Esther Vázquez Carrillo	San Martín Coapaxtongo, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
53. Yolanda Catarino Isidro	Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
54. Teresa Elías Castro	Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante

Fuente: Elaboración propia con base en la Dirección y Regiduría de Turismo (Gobierno de Tenancingo, Estado de México, 2006-2012).

ANEXO 6:

**DIRECTORIO DE ARTESANOS
“SILLA TÍPICA CON ASIENTO DE PALMA”
TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO**

NOMBRE	DIRECCIÓN	OCUPACIÓN
1. Sergio Alcántara Ramírez	Calle del Panteón, Barrio la Campana, Tenancingo Centro, Estado de México.	Artesano y Comerciante
2. Crisóforo Jurado Vázquez	Calle del Panteón, Barrio la Campana, Tenancingo Centro, Estado de México.	Artesano y Comerciante
3. Graciano Ayala	Comunidad Tierra Blanca, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
4. Germán Cruz Salazar	Comunidad Tierra Blanca, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
5. Gregorio Gallegos Velázquez	Colonia San José el Cuartel, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
6. Luis Gallegos Velázquez	Calle Hidalgo, Poniente. Tenancingo Centro, Estado de México.	Artesano y Comerciante
7. Orlando Díaz	Colonia La Compuerta, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
8. Luis Reza	Colonia La Compuerta, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
9. Tomas Garduño	Colonia La Compuerta, Tenancingo, Estado de México.	Artesano y Comerciante
10. Andrés Giménez	Calle La Pedrera. Tenancingo Centro, Estado de México.	Artesano y Comerciante
11. Faustino García	Calle La Pedrera. Tenancingo Centro, Estado de México.	Artesano y Comerciante
12. Alberto García	Calle La Pedrera. Tenancingo Centro, Estado de México.	Artesano y Comerciante
13. Idelfonso Giménez	Calle La Pedrera. Tenancingo Centro, Estado de México.	Artesano y Comerciante
14. Martha Pedroza Ocampo	Calle La Pedrera. Tenancingo Centro, Estado de México.	Artesano y Comerciante
15. José Alberto Brito Díaz	Calle La Pedrera. Tenancingo Centro, Estado de México.	Artesano y Comerciante
16. María del Carmen Padilla	Tenancingo Centro, Estado de México.	Comerciante
17. Isabel Cruz	Comunidad La Ocotalera, Tenancingo, Estado de México.	Comerciante
18. Juan Cruz	Comunidad La Ocotalera, Tenancingo, Estado de México.	Comerciante
19. Carmen Cruz	Comunidad La Ocotalera, Tenancingo, Estado de México.	Comerciante

Fuente: Elaboración propia, 2014.

ANEXO 7: ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE OBISPO



Universidad Autónoma del Estado de México

Centro Universitario UAEM Tenancingo

Licenciatura en Turismo



Entrevista “Productores de Obispo”

Objetivo: Documentar sobre la gastronomía y las artesanías típicas que se elaboran en el municipio de Tenancingo, Estado de México, con el objeto de registrar su trascendencia histórica.

Nombre: _____

Dirección: _____

Ocupación: _____

1. Historia del platillo “El Obispo”
2. Tiempo que lleva elaborando el Obispo
3. De quién aprendió la producción del Obispo
4. Utensilios para hacer el Obispo
5. Tipo de ingredientes que se utilizan para hacer el Obispo
6. Forma de elaboración del Obispo
7. Variedades de Obispo
8. Platillos que se pueden elaborar con base en el Obispo

¡Gracias!

ANEXO 8: ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE LICORES DE FRUTAS



Universidad Autónoma del Estado de México

Centro Universitario UAEM Tenancingo



Licenciatura en Turismo

Entrevista “Productores de Licores de Frutas”

Objetivo: Documentar sobre la gastronomía y las artesanías típicas que se elaboran en el municipio de Tenancingo, Estado de México, con el objeto de registrar su trascendencia histórica.

Nombre: _____

Dirección: _____

Ocupación: _____

1. Historia de la artesanía “Licores de Frutas”
2. Tiempo que lleva elaborando los licores
3. De quién aprendió la elaboración de los licores
4. Utensilios para hacer los licores
5. Ingredientes que se utilizan para hacer los licores
6. Forma de elaboración de los licores
7. Variedades de licores
8. Para qué se utilizan los licores

¡Gracias!

ANEXO 9: ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS ARTESANOS DE SILLA TÍPICA CON ASIENTO DE PALMA



Universidad Autónoma del Estado de México
Centro Universitario UAEM Tenancingo



Licenciatura en Turismo

Entrevista “Artesanos Silla Típica con Asiento de Palma”

Objetivo: Documentar sobre la gastronomía y las artesanías típicas que se elaboran en el municipio de Tenancingo, Estado de México, con el objeto de registrar su trascendencia histórica.

Nombre: _____

Dirección: _____

Ocupación: _____

1. Historia de la artesanía “La Silla Típica con asiento de palma”
2. Tiempo que lleva realizando la actividad artesanal
3. De quién aprendió el proceso artesanal
4. Herramientas de trabajo
5. Materiales que se utilizan para elaborar la silla
6. Proceso de elaboración
7. Tipos de labores que se realizan en el taller
8. Innovación de la artesanía

¡Gracias!

ANEXO 10: ENCUESTA DIRIGIDA A PRODUCTORES DE OBISPO, LICORES DE FRUTAS, ARTESANOS DE REBOZO Y EMPUNTADORAS, CANASTA ARTESANAL Y SILLA TÍPICA CON ASIENTO DE PALMA



Universidad Autónoma del Estado de México

Centro Universitario UAEM Tenancingo



Licenciatura en Turismo

El objetivo de esta encuesta es para conocer la opinión de los artesanos y productores, sobre la importancia de la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en Tenancingo, Estado de México, con el objeto de preservar el patrimonio turístico cultural, para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

Su uso es exclusivamente académico, por lo tanto queda garantizada su total confidencialidad.

Instrucciones: Conteste las siguientes preguntas y marque la opción que usted considere.

1. ¿Considera Usted que el Obispo y los Licores, son parte del patrimonio gastronómico del municipio de Tenancingo, Estado de México?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

2. ¿Considera Usted que el Rebozo, las Canastas y la Silla típica, son parte del patrimonio artesanal del municipio de Tenancingo, Estado de México?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

3. ¿Considera Usted que en la actualidad existe una problemática en el municipio de Tenancingo, Estado de México, en relación al valor, uso, consumo, difusión, promoción y comercialización de la gastronomía y artesanías?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

4. ¿Considera Usted que un Museo sería un espacio que permita la preservación de la gastronomía y artesanías del municipio?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo

- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

5. ¿Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

6. ¿Considera Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

7. ¿Cree Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar la trascendencia histórica del patrimonio cultural entre la población?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

8. ¿Considera Usted que es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en este municipio?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

9. ¿Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, pueda generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

10. ¿Considera Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

¡Gracias!

ANEXO 11: ENCUESTA DIRIGIDA A LAS AUTORIDADES LOCALES



Universidad Autónoma del Estado de México
Centro Universitario UAEM Tenancingo



Licenciatura en Turismo

El objetivo de esta encuesta es para conocer la opinión de las autoridades locales, sobre la importancia de la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en Tenancingo, Estado de México, con el objeto de preservar el patrimonio turístico cultural, para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

Su uso es exclusivamente académico, por lo tanto queda garantizada su total confidencialidad.

Instrucciones: Conteste las siguientes preguntas y marque la opción que usted considere.

Nombre: _____

Sexo: M F Edad: _____

Cargo: _____ Estudios: _____

1. ¿Qué entiende por Gastronomía?

2. ¿Qué entiende por Artesanías?

3. ¿Qué entiende por Museo?

4. ¿Considera Usted que un Museo sería un espacio que permita la preservación de la gastronomía y artesanías del municipio?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

5. ¿Considera Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

6. ¿Considera Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

7. ¿Cree Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar la trascendencia histórica de este patrimonio cultural entre la población?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

8. ¿Considera Usted que es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en este municipio?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

9. ¿Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, pueda generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

10. ¿Considera Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

11. ¿Cree Usted que el Museo Gastronómico y Artesanal, deba ser un lugar con fines educativos, culturales y recreativos, para los visitantes/turistas?

- a) Totalmente de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

12. Cree usted que en la actualidad existe alguna problemática en relación al patrimonio gastronómico y artesanal en el municipio de Tenancingo, Estado de México.

Si No ¿Cuál (es)? _____

¡Gracias!

ANEXO 12: ENCUESTA DIRIGIDA A LA POBLACIÓN LOCAL



Universidad Autónoma del Estado de México

Centro Universitario UAEM Tenancingo

Licenciatura en Turismo



El objetivo de esta encuesta es para conocer la opinión de la población local, sobre la importancia de la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en Tenancingo, Estado de México, con el objeto de preservar el patrimonio turístico cultural, para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

Su uso es exclusivamente académico, por lo tanto queda garantizada su total confidencialidad.

Instrucciones: Conteste las siguientes preguntas y marque la opción que usted considere.

1. ¿Considera Usted que el Obispo y los Licores que se producen en este lugar son parte del patrimonio gastronómico del municipio?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

2. ¿Cree Usted que el Rebozo y su punta, las Canastas y las Sillas con asiento de palma que se elaboran en este lugar son parte del patrimonio artesanal del municipio?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

3. ¿Considera Usted que un Museo sería un espacio que permita la preservación de la gastronomía y artesanías del municipio?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

4. ¿Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio que permita valorar por parte de la población el patrimonio cultural del lugar?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

5. ¿Considera Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar el sentido de pertenencia y de identidad cultural en la población y el municipio de Tenancingo, Estado de México?
- a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo
6. ¿Considera Usted que la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal, permitirá reforzar la trascendencia histórica del patrimonio cultural entre la población?
- a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo
7. ¿Considera Usted que es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en este municipio?
- a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo
8. ¿Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, pueda generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región?
- a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo
9. ¿Considera Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio?
- a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo
10. ¿Cree Usted que el Museo Gastronómico y Artesanal, deba ser un lugar con fines educativos, culturales y recreativos, para los visitantes/turistas?
- a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

¡Gracias!

ANEXO 13: ENCUESTA DIRIGIDA A VISITANTES/TURISTAS



Universidad Autónoma del Estado de México

Centro Universitario UAEM Tenancingo

Licenciatura en Turismo



El objetivo de esta encuesta es para conocer la opinión de los turistas sobre la importancia de la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en Tenancingo, Estado de México, con el objeto de preservar el patrimonio turístico cultural, para valorar y reforzar el sentido de identidad, pertenencia y trascendencia histórica entre la población.

Su uso es exclusivamente académico, por lo tanto queda garantizada su total confidencialidad.

Instrucciones: Conteste las siguientes preguntas y marque la opción que usted considere.

Lugar de Procedencia: _____

1. ¿Considera Usted que la Gastronomía representativa de Tenancingo es el Obispo y los Licores de frutas?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

2. ¿Considera Usted que las Artesanías principales de Tenancingo son: El Rebozo y su punta, Las Canastas y las Sillas con asiento de palma?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

3. ¿Considera Usted que un Museo sería un espacio que permita la preservación de la gastronomía y artesanías del municipio?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

4. ¿Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, sería un espacio para valorar el patrimonio cultural del lugar?
 - a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

5. ¿Considera Usted que es viable la creación de un Museo Gastronómico y Artesanal en este municipio?
- a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo
6. ¿Cree Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal, pueda generar beneficios económicos para los productores y artesanos de la región?
- a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo
7. ¿Considera Usted que un Museo Gastronómico y Artesanal sería un atractivo turístico para el municipio?
- a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo
8. ¿Cree Usted que el Museo Gastronómico y Artesanal, deba ser un lugar con fines educativos, culturales y recreativos, para los visitantes/turistas?
- a) Totalmente de acuerdo
 - b) De acuerdo
 - c) Ni de acuerdo / Ni en desacuerdo
 - d) En desacuerdo
 - e) Totalmente en desacuerdo

¡Gracias!

ANEXO 14: DESCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

A continuación se presenta la transcripción de las entrevistas que se realizaron a productores y artesanos, con el objetivo de documentar la gastronomía y artesanías del municipio.

Entrevista 1: Gastronomía “El Obispo”

Nombre Productor: Juan Manuel Tapia Pérez

1. Historia del platillo “El Obispo”

Yo conozco de dos versiones de la historia del Obispo, cuentan que originalmente se llamaba rellena de sesos y se elaboraba con menudencia de cerdo, chile manzano, cebolla y epazote. Una de las versiones es que durante el siglo XX dicen que varios seminaristas visitaron Tenancingo y comieron de la rellena de sesos que en ese tiempo existía, uno de los seminaristas le gusto tanto que le llamo Obispo y fue que se le quedo el nombre a rellena de sesos. La otra versión es que ya a finales de los cuarentas llegó de visita el Obispo Vélez Martínez al municipio, fue tan grande la visita que en su honor la señora Silvina Ávila Lara de Guadarrama le cocino la rellena de sesos, fue así que las personas le comenzaron a llamar obispo a la rellena de sesos porque se hizo en honor a la visita del Obispo a Tenancingo, son esas dos historias que conozco sobre porque se le llama Obispo. De hecho nosotros tenemos un folleto donde se narran las dos versiones así como los atractivos que se pueden visitar en el municipio.

2. Tiempo que lleva elaborando el Obispo

Llevo elaborando obispo desde muy joven.

3. De quién aprendió la producción del Obispo

Aprendí la producción de este platillo por mi familia.

4. Utensilios para hacer el Obispo

Para prepara el obispo yo utilizo diferentes utensilios como el molino eléctrico para moler carne, batidoras para la carne, cuchillos, tablas, algunos cazos, estufa o parrillas.

5. Tipo de ingredientes que se utilizan para hacer el Obispo

Los diferentes ingredientes que utilizamos son la carne de cerdo, intestino que es la tripa que se va a rellenar y el recaudo que es el jitomate, epazote, chile manzano, cebollas, sal, en caso de que sea Obispo Especial se utilizan pasas, almendras, nuez, piñón y sesos de cerdo.

6. Forma de preparación del Obispo

Cada productor prepara el Obispo de diferente forma, yo primero lavo las tripas y después compro, selecciono, peso y lavo todo el recaudo, ya cuando tengo las cantidades del recaudo muelo la carne de cerdo con el recaudo en el molino eléctrico y voy llenado la tripa con ayuda de mis trabajadores, ya que está la tripa llena se amarra de la esquina con hilo para que no se salga la carne con el recaudo y se coloca la tripa en un cazo con agua hirviendo para que comience el proceso de cocimiento, ya después de ser hervida se pasa a freír para que la tripa agarre un color café y después pueda ser vendido los días jueves y domingos, así es como es el proceso de producción del Obispo.

7. Variedades de Obispo

Hasta ahora han sido el Obispo Normal y el Obispo Especial, los ingredientes son como ya te los dije en la pregunta sólo la diferencia es por las pasas, almendras, nuez, piñón y sesos de cerdo para el Obispo Especial, también está el Obispo de Pollo, en este el cambio sólo es la carne que en vez de ser de cerdo es de pollo.

8. Platillos que se pueden elaborar con base en el Obispo

Pues, platillos con el obispo como te dije el Obispo de Pollo, también vendemos Tacos Dorados, el Obispo al Horno, todo esto se acompaña con chicharrón de cerdo, chilles, nopales, queso, aguacate, salsa verde o roja, nopales en vinagre, considero que son esos los platillos que hacemos con el Obispo.

Entrevista 2: Licores de Frutas

Nombre Productor: Isauro Bobadilla Jardon

1. Historia de la artesanía “Licores de Frutas”

La base de ellos fueron por los hermanos Sánchez, ellos empezaron a trabajar los Licores, ahí como familia pues, como familia empezaron con la Fábrica “La Victoria”.

2. Tiempo que lleva elaborando los licores

No fíjate, trabaje 40 años, pero entonces los Hermanos Sánchez ya se habían dependizado, se habían separado, cada quien hizo su negocio, entonces ya quedaron dos hermanos, uno era el que elaboraba y el otro hermano es el que distribuía, ya le compraba por litros, por litros le compraba, para que saliera al mercado, era el distribuidor.

3. De quién aprendió la elaboración de los licores

Yo aprendí observando, cada uno de los hermanos tenía su trabajo, porque ya una vez los Hermanos Sánchez, cada quien traía sus trabajadores y hacían el Licor y todo eso, la maceración y todo eso, porque nosotros, yo llegue case Don Felipe, este, y le compraba, embotellar pues y le compraba por litros a su hermano y le dábamos la terminación para salir al mercado. Don Manuel elaboraba y Don Felipe distribuía. Murió Don Manuel Sánchez y juntó Don Felipe a todos, entonces ya estaba ahí la fábrica, compro la patente por decirlo así.

4. Utensilios para hacer los licores

Las Barricas que eran manuales, eran de madera, si era una especie, por ejemplo; la prensa era una charola con su base para el jugo, como dicen prensa ahí no había maquinaria, la utilización del azúcar.

5. Ingredientes que se utilizan para hacer los licores

Las diferentes frutas y esencia, hojas de frutas, azúcar, alcohol y a veces colorante para darle color al licor.

6. Forma de elaboración de los licores

La preparación, bueno es la base de la fruta pues, la fruta que se almacenaba para todo el año, para que no faltara al mercado, se compraba la fruta y se almacenaba, después de eso por decir toda la fruta se molía y se depositaba en barricas de madera, porque esa madera es de, este, le daba cuerpo al producto.

A eso se le nombra, se ponía en maceración, después en determinados días o tiempo pues no, este se prensaba toso era manual, no había máquinas, todo manual, prensa de madera y de ahí de esa maceración pasaba ya a elaborarse.

En la mezcla del jugo de fruta ya prensada, por eso todo era manual pues no había maquinas ni nada, eran prensas, le nombrábamos prensa, una base donde se exprimían y sacaba todo el jugo, esa toda esa fruta se depositaba en barricas con alcohol, esa es la base para que no se fermente.

Ya para el Licor se utilizaba el filtro una especie de, pues era una especie de, era ya verás, no me acuerdo como se llamaba esa tela, era una tela especial para eso, no me acuerdo como se llamaba esa tela, pero eran filtros, donde filtraban todo ya mezclado, para que saliera bien el Licor, se le ponía papel amianto para filtrar, ese papel amianto tapaba el filtro a modo que fuera cayendo y filtrara bien.

La mezcla llevaba el jugo de fruta, jarabe que era el azúcar y le ponían determinado alcohol y después de la maceración le ponían y hacían el estudio de lo que le hacía falta y después si le hacía falta le ponían un poco de alcohol, y entonces ya de ahí de la maceración ya se elaboraba y salía para el embotellado y ya del embotellado salía al mercado.

Para hacer el Licor a veces la fruta no tenía el color, la zarza cuando por decir la de marzo no admite color y al último se le pone color porque se decolora, fíjate por ejemplo el higo decían que era la fruta, pero el higo se hacía de la hoja, no la fruta.

Para embotellar se usaban embudos y todo se hacía manual, se ocupaban botes, de esos primero eran alcoholeros que le nombrábamos especialmente para ocuparlos, porque teníamos barricas donde en la elaboración las pasábamos al embotellado y llenaban las barricas y tener almacenados porque había veces que no se vendía y se almacenaba, las botellas eran todas de vidrio, el plástico no se utilizaba, y las tapas eran corchos y de tapón. Las botellas ya tenían su etiqueta especificando la elaboración, por ejemplo fábrica de licores "La Victoria".

7. Variedades de licores

Hay de frutas, de escancias y de hojas, el higo es la fruta pero se utiliza la hoja, hay de hojas como la prodigiosa, esa es la hoja también, el tabaquillo, esa la traían del monte, el tabaquillo es una planta y ya los demás el anís, la menta es esencia, puras esencias. Como en el Licor de durazno, en ese se compraba el durazno, este lo partían, el durazno lo parten y ya después se almacenaba, y ya después entraba a la prensa y el hueso lo depositaban en un bote, todo el hueso porque partían el durazno y con pinzas quitaban el hueso, lo juntaban en un bote y le ponían alcohol, se le pone alcohol y es el que da el color, y por eso es durazno corriente, no es durazno amarillo, es puro corriente de hueso colorado. De esencias son pocas por ejemplo el anís, esos son de

esencias y de hojas son el higo, no ocupábamos la fruta si no la hoja que daba el sabor y la prodigiosa también la hoja.

8. Para qué se utilizan los licores

Bueno es, vamos a suponer la prodigiosa, vez que le duele a uno el estómago, tome una copita de prodigiosa no, el anís. También se utilizan para el desempance, después de comer.

Entrevista 3: Artesanía Silla típica con Asiento de Palma

Nombre Artesano: Crisóforo Jurado Vázquez

1. Historia de la artesanía “La Silla Típica con asiento de palma”

Si nos damos cuenta Usted y yo estamos consultando la historia desde los años del 2500 cuando data la vida de Jesús, así trabajaban ellos porque todavía la tecnología no existía, entonces ellos trabajaban con una segueta, ahora yo me quiero imaginar si no había es la manera de todavía no descubrían el metal para hacer las cosas entonces como era que ya hacían todo.

Con el sufrimiento de los mexicanos los padres jesuitas inician enseñándoles a hacer estas artesanías y a aprovechar los recursos naturales que el campo nos da en este caso la madera, la palma.

Las Sillas más antiguas eran cuadradas, no había torno y sólo se trabajaba lisa. Ya después con el tiempo se crea el torno y comenzaron siendo de mano con una turbina con una rueda, una persona giraba la turbina y la otra persona estaba torneando.

2. Tiempo que lleva realizando la actividad artesanal

Desde niño, yo para mi es mi trabajo, hoy en día no lo hago como toda la gente por tener dinero, lo hago porque dicen por ahí lo hago porque me gusta hacerlo, así debe de ser todo lo que estudiamos o aprendemos no, si nos aplicáramos señorita el mundo sería otra cosa, desde hace 10 años comencé a tener un sentido de responsabilidad, en hacer bien el trabajo.

3. De quién aprendió el proceso artesanal

Yo, mi mamá empuntaba rebozos finos y sabía tejer Sillas, mis padres fueron artesanos y desde niño comencé a hacer artesanías, después con el paso del tiempo me dedique a elaborar sillas.

4. Herramientas de trabajo

Las herramientas que ocupamos son formón y gurbia para desvanecer y quitar lo bruto de la madera, luego metemos formones ancho, formón para afinar la pieza, luego utilizamos lija gruesa para emparejar y ya para refinar termino con lija del 60 para terminar, y todavía antes de aquí, antes de procesarlas a la pintura todavía se les da un pason de lija fina. Entonces se ocupan: gurbias anchas, formones anchos, gurbias delgadas, formones delgados y torno de madera.

5. Materiales que se utilizan para elaborar la silla

La madera que se utiliza es de pino y de ocote, así se llama el material que ocupamos, luego ocupamos el pegamento para unir las piezas, ocupamos pintura, tiner, resane para resanar madera, ocupamos brochas y pinceles para pintar y decorar de forma artesanal.

6. Proceso de elaboración

Esto que estoy haciendo ahorita es como se hacía a la antigua, así es como se trabajaba, esta es la Sierra que comúnmente se conoce como segueta de San José.

El trabajo se comienza desde el monte desde la tumba del árbol para la madera y después en el taller, estamos cortando ha medida la parte de enfrente de las Sillas con la segueta o sierra de San José, se cortan ha medida las dos piezas de enfrente de la silla. La madera se comienza a trabajar cuando está seca, llega del monte y se deja de 10 a 15 días al sol para comenzar a hacer las Sillas. Le digo a la gente que si no se hace así, se desarman las Sillas.

Entonces aquí ya cortamos a medida, estas son las dos piezas de enfrente de la Silla, ya luego vienen los respaldos. La madera se coloca a medida en el contrapunto para comenzar a realizar el torneado. Este es un torno manual que de acuerdo a nuestras necesidades lo adaptamos, se saca la medida del ancho de la Silla y se comienza a tornear.

Después de tornear las piezas se comienza a armar las Sillas, todo el esqueleto, este paso lo realizamos de manera antigua es decir, no se utilizaron máquinas, nosotros los artesanos vamos adaptando las herramientas para poder armar todo el esqueleto de las Sillas. Al tener los orificios y aberturas en los barrotes de la Silla, vamos colocando pegamento, se colocan los palillos y las cerchas, vamos dando golpes con un mazo o martillo de madera para que las piezas queden bien selladas, ya estando la el esqueleto unido se pasa al paso de tejer y es donde entran las manos del tejendero.

Para el tejido del asiento de la Silla seguimos diferentes pasos, el primero es comprar la palma ya preparada los días de tianguis que son jueves o domingos, la palma la traen de tierra caliente como San Gaspar o Zumpahuacán. Después se pone a remojar para que pueda ser manejable al tejerla. Antes de comenzar a tejer y ya estada la palma remojada se comienza a desojar para ya usarla. Ya desojada la palma se comienza a tejer el asiento, primero comienzo a bolear el cordón, bolearlo para tejer, voy acomodando la palma en tira larga y corta y comienzo a bolear. Para ir dando forma a la figura o labor del tejido voy dándole vuelta y vuelta la palma en el asiento, hasta terminar el tejido. Ya terminado el tejido se le da una nueva pulida a todo el cuerpo de madera de las Sillas y se comienza a pintar o barnizar, para que al concluir se coloque al sol a secar y al siguiente día se realice la decoración con las flores.

Entonces si ya se dio cuenta las personas que participan en todo el trabajo de elaborar Sillas, si nos vamos más pa tras ya paso en el que siembra el árbol, en el que lo derriba y nos hace la madera, luego el que tornea, luego el que arma los esqueletos, luego el tejendero, fíjese hasta las de cinco entra el tejendero y aquí entra acuérdesen nos traen la palma de tierra caliente de San Gaspar, de Zumpahuacán nos traen la palma, estos se encargan de darle el proceso a la palma y ya después nos las venden a nosotros, entonces ya ahí entran otras manos y entran las manos del tejendero y después entra el que pule las Sillas, le da una pulidita a las piezas y luego ya entra el que resana y pinta las Sillas y para terminar entra el que decora las Sillas, en la decoración se hacen flores, las flores son adornos en las Sillas que se empezaron a hacer acuérdesen cuando los primeros artesanos iniciaron con esta artesanía en Tenancingo.

7. Tipos de labores que se realizan en el taller

Tornos de cordones, de bola y de cordones, éstas son de perilla larga con cordones pero de perilla larga. Hay Sillas batas son de jarras con respaldo tejido, también bancos de barra o de cantina su torno es torno de payaso por los colores, se le puede hacer su ombligo y su cara, y ya está el payaso, el torno de payaso lo hicimos para darle promoción a lo que se hace en México, el torno tiene un sombrero como los que se tejen con palma. Hay diferentes tornos como el de barril, en lugar de hacer una jarra se hace la forma de barril, de pico de garza. Los tornos más antiguos son de cordones o de perillo de bola y pico de garza. En tamaños hay artos como chonguitos, los chonguitos yo los hago de 50cm. es la primer medida se mide por la altura de las patas de la Sillas, hay Sillas de niño Dios que sería una de las más pequeñas. Y en los tejidos del asiento hay deocol y de ajedrez, de cruz y de uno en uno o de dos en dos, hay diferentes tejidos, estos tejidos los hacen los tejenderos. Uno de los tejidos más antiguos es el de rayas. Tejido de Surco, de Cinco de Oros, de Conchitas, de Pedacitos, de "v" o de Corazón, de Palmas, de Petatillo, de Estrellitas, de Petate.

8. Innovación de la artesanía

Hemos hecho sillones largos que los vendemos para la gente de fuera que viene de lugares donde hace calor. Sillas ortopédicas para personas mayores o con alguna discapacidad motora que les cueste trabajo levantarse, también hemos creado los bancos y Sillas cantineras.



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

Tenancingo, Estado de México; 19 de Mayo de 2015.

**C. SEGURA BOBADILLA BRENDA
PASANTE DE LICENCIATURA EN TURISMO
P R E S E N T E**

Por este conducto comunico a Usted, que con base en el Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales de la UAEM que en su Capítulo VIII artículo 120, 121 y 122, así como el Reglamento de Opciones de Evaluación Profesional de la UAEM Capítulo I artículo 6º, puede proceder a realizar la elaboración en formato electrónico del trabajo de Tesis, **"Museo Gastronómico y Artesanal, como alternativa para la preservación del patrimonio turístico cultural en el municipio de Tenancingo, Estado de México"** y continuar con los trámites y requisitos requeridos para efecto de poder sustentar su examen profesional y obtener el título de **LICENCIADA EN TURISMO**.

Sin otro particular, quedo a sus apreciables órdenes.

Atentamente

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

"2015, Año del Bicentenario luctuoso de José María Morelos y Pavón"



DRA. LUZ MARÍA ROBLES HERNÁNDEZ
SUBDIRECTORA ACADÉMICA DEL CENTRO
UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO



c.c.p. Dra. Luz María Robles Hernández, Subdirectora Administrativa/VLR
c.c.p. Archivo EEBG/DEP



www.uaemex.mx

Carretera Tenancingo - Villa Guerrero KM. 1.5, Tenancingo, Estado de México C.P. 52400
Tels. 017141407724 y 017141407725 • centrouniversitariotenancingo@outlook.com

