



## □El sabor y el saber a través de los textos culinarios; la comida tradicional y las nuevas propuestas de consumo□

Ana Karen Díaz Fernández<sup>1</sup>, Enrique Espinosa Ayala<sup>2</sup>, Pedro Abel Hernández García<sup>2</sup> y Ofelia Márquez Molina<sup>2</sup>

1 Universidad Autónoma del Estado de México CU UAEM Amecameca, 2 Centro Universitario UAEM Amecameca.  
karendife29@gmail.com

El siguiente estudio gira en torno a los saberes culinarios de platillos tradicionales, pasando por un recuento de cómo nace la tradicionalidad de la gastronomía, que es lo que la hace especial y como es que los textos culinarios de alguna forma son los responsables de que la tradición gastronómica sea transmitida de generación en generación. Debido a las tendencias actuales de un modelo económico neoliberal, la sociedad cada día se encuentra más alejada de los patrones de consumo tradicionales, además de la pérdida de las raíces culinarias, lo cual, ha ocasionado una recesión considerable en las actividades agrícolas y pecuarias, esto a su vez trae consigo problemas de económicos para los pequeños productores, mermando su salud y seguridad alimentaria. La metodología usada para la el presente trabajo fue mediante una revision documentada con los buscadores de; google académico, REDALYC, scielo, además de páginas gubernamentales, contemplando artículos científicos, artículos de divulgación y libros electrónicos, para la recaudación de información se consultaron alrededor de 45 elementos en conjunto, de los cuales hasta el momento en este documento se referirán 14; los años van del año 2006 al 2016. Los resultados obtenidos fueron que el saber culinario tradicional es un ente socializador por excelencia que da sentido de pertenencia a los actores que se encuentran dentro de uhna sociedad, asi mismo es un forma de conectar a los individuos con su presente y su pasado, el rescate de los platillos tradicionales no solo brindarán las bases para mejorar el estado nutricional de las personas si no que tambien habre una pauta a la adquisición de nuevos patrones de consumo (locavorismo y slow food). En conclusión, El rescate de los textos culinarios es importante debido que estos no solo transmiten los saberes específicos para la elaboración de platillos tradicionales, sino que además, data de la historia y cultura de las sociedades, otorgándoles riqueza y patrimonio no tangible a la humanidad. Desafortunadamente las tendencias de globalización a nivel mundial y la incorporación de un modelo económico capitalista que reorganiza de una manera distinta los roles de los individuos dentro de la sociedad, ha traído consigo el abandono de la comida típica tradicional como se ha conceptualizado hasta el momento, esto, aunado al bombardeo publicitario y empresarial en la industria agroalimentaria ha ocasionado que los patrones de consumo estén dirigidos hacia productos procesados olvidando aquellos que son de orden típico o tradicional de las regiones en donde se vive, lo cual recae en un daño de mal nutrición, en donde las dos grandes caras son la desnutrición calórico proteica y la obesidad. Es importante crear modelos de producción y consumo de alimentos en donde el consumidor tome en cuenta al pequeño productor, que aliente a estilos de vida sustentables haciendo énfasis en la salud y seguridad alimentaria de las personas y así mismo sean amigables con el medio ambiente.