



EVALUACIÓN SENSORIAL DE PLATILLOS DE LA COCINA MEXICANA PREHISPANA Y MESTIZA DE LA COMUNIDAD DE XALATZALA, GUERRERO

Libertad Marquez¹, Marisol Serrano Rocha¹ y Luis Alberto Nepomuceno Méndez¹

1 Universidad de la Sierra A.C.. LIBMARQ@YAHOO.COM.MX

La población de Xalatzala Guerrero, pertenece al municipio de Tlapa de Comonfort, esta comunidad cuenta con aproximadamente 2050 habitantes que se caracterizan⁽¹⁾ por conservar sus tradiciones prehispánicas y mestizas, la población celebra dos fiestas al año: el 15 de Agosto y el quinto viernes de cuaresma; los habitantes hablan lengua nahualt, mixteco y tlapaneco y algunos además el español⁽²⁾. Entre sus tradiciones se encuentra la gastronomía prehispánica y mestiza cuyas recetas son aprendidas entre generaciones oralmente⁽²⁾, por lo que el objetivo de esta investigación es documentar la gastronomía de la comunidad, evaluando las características sensoriales de los platillos de dicha comunidad conservando el procesamiento, los utensilios y el tipo de ingredientes alguno de ellos endémico de la región. Los platillos presentados tal como lo marca sus tradiciones son: la sopa de epaquelite, mole chile ajo, picaditas con salsa de jitomate chino y chile regional y agua de nance⁽³⁾; todos los platillos fueron evaluados en sus características sensoriales, las que gozaron de un grado de aceptabilidad entre "me gusta mucho" y "me gusta muchísimo", de una escala hedónica bipolar de 7 puntos.

1. Diario de campo, ensayos y apntes, INAH 2004

2. Crónicas contadas por los habitantes de la comunidad, entrevistas 2015.

3. Recetas proporcionadas por las amas de casa de la comunidad, entrevistas 2016.