



**La Cocina Tradicional en el territorio del grupo originario Kumiay de
Ensenada Baja California: su salvaguarda en el Mundo Globalizado**

**Traditional cuisine in the territory of the original group Kumiay de cove
Baja California: its safeguard in the globalized world**

Eusebio Rodríguez Hernández
Universidad Autónoma de Occidente
academicoposuat@uan.edu.mx

José Benito García Carmona
Universidad Autónoma de Nayarit
josebenito@hotmail.com

Carolina Gutiérrez Sánchez
Universidad Autónoma Baja California
carolwinewave@gmail.com



La Cocina Tradicional en el Territorio del grupo originario Kumiay de Ensenada Baja California: su salvaguarda en el Mundo Globalizado

Traditional cuisine in the territory of the original group Kumiay de cove Baja California: its safeguard in the globalized world

Eusebio Rodríguez Hernández

Universidad Autónoma de Occidente
academicoposuat@uan.edu.mx

José Benito García Carmona

Universidad Autónoma de Nayarit
josebenito@hotmail.com

Carolina Gutiérrez Sánchez

Universidad Autónoma Baja California
carolwinewave@gmail.com

Resumen

En el presente estudio, se realizó un primer acercamiento a la cocina tradicional Kumiay, más que mostrar simplemente los platillos de una comunidad, muestra una amplia gama de paradigmas involucrados con la historia, alimentación, identidad y culturas, pero sobre todo con los orígenes, que hasta hoy no son reconocidos. Actualmente se aprecia un creciente interés por la oferta gastronómica del territorio, incluyendo los platillos que se han ido adaptando a la cocina Ensenadense y así como productos locales que se definen como elementos identitarios de la zona. Dentro del foco de la globalización, migraciones culturales y una confluencia gastronómica se han desatado en la región de Ensenada, Baja California, misma que converge con la etnia Kumiay, cultura que debe crear adaptaciones y modificaciones para generar persistencia en el medio social, teniendo como estrategia clave a la cocina tradicional. El diseño es un trabajo cualitativo que sigue el método etnográfico, en este caso tomando en cuenta la entrevista y la observación participante; teniendo en cuenta a las personas mayores que son parte importante dentro de la comunidad Kumiay por sus conocimientos ancestrales. Como resultado se tuvo un contacto con la etnia Kumiay lo que sirvió para distinguir la influencia de su cocina, tradiciones, saberes, variedades de productos y el rol femenino que esta desempeña.

Palabras claves: Cocina tradicional, salvaguarda, cultura, globalización.

Abstract

In the present study, a first approach to traditional Kumiay cuisine was made, rather than simply showing the dishes of a community, it shows a wide range of paradigms involved with history,

food, identity and cultures, but above all with the origins, that until today are not recognized. Currently there is a growing interest in the gastronomic offer of the territory, including the dishes that have been adapted to the Ensenadense cuisine and local products that are defined as identity elements of the area. Within the focus of globalization, cultural migrations and a gastronomic confluence have been unleashed in the Ensenada, Baja California region, which converges with the Kumiay ethnic group, a culture that must create adaptations and modifications to generate persistence in the social environment, taking into account key strategy to traditional cuisine. The design is a qualitative work that follows the ethnographic method, in this case taking into account the interview and the participant observation; taking into account older people who are an important part of the Kumiay community because of their ancestral knowledge. As a result, there was contact with the Kumiay ethnic group, which served to distinguish the influence of their cuisine, traditions, knowledge, varieties of products and the female role that it plays.

Keywords: Traditional cuisine, safeguard, culture, globalization.

Introducción

La cocina está rodeada por gustos que componen el resultado final de la transformación del alimento, asociando factores combinables; donde destacan: los sabores, las texturas, las temperaturas y los colores, representados en toda una gama de simbolismos y significados. La gastronomía se asocia a un comportamiento y estilo de vida social, donde cada lugar tiene sus ingredientes adecuados a la naturaleza de sus comidas y al color de su paisaje (Rodríguez, 1998). En Ensenada, Baja California, se cuenta con algunos grupos originarios provenientes de los Yumanos (Garduño, 2010). Uno de estos, son los Kumiay llamado el “pueblo del encino”, cuya cosmovisión radica en el respeto por la naturaleza que se refleja en su alimentación tradicional. Ensenada tiene una importante historia en su cocina, la cual se ha ido transformando a partir de la llegada de culturas de otros continentes como: la española, inglesa, rusa, estadounidense y mexicanos, que han ido aportando a la región, diferentes usos de recursos naturales que se han encontrado en este lugar así como el de las mismas culturas nativas que han adoptado ciertas formas de cocinar. El conocimiento de especies nativas de plantas y animales por parte de los Kumiay que habitan en San José de la Zorra, San Antonio Necua y la Huerta, comunidades de Ensenada ya sea por su uso medicinal o de consumo, así como su lengua nativa, es necesario que sean recuperadas. La cocina tradicional en las comunidades nativas, destaca como un elemento esencial

debido a que forma parte de la cultura del pueblo, es identitaria y forma parte del patrimonio cultural. En la región sur de México, se han realizado estudios sobre la cocina tradicional, en cambio en la región norte el conocimiento de los grupos autóctonos de la zona y su cocina, deben ser estudiados y fortalecidos para mantener viva la cultura nativa a través de los fogones y sus sabores. Es por esto que surge la necesidad de revalorizar las tradiciones, costumbres, cosmogonía y la tierra tomando en cuenta la percepción de la alimentación, su importancia, reconocimiento, patentes medicinales de flora y fauna nativa, así como sus artesanías y memorias colectivas.

Ahora bien, en lo que respecta a la descripción del método en esta investigación primeramente se realizó un diagnóstico o sondeo a los actores clave vinculados con los saberes y tradiciones alimentarias del grupo originario Kumiay. Para la revisión etnohistórica se realizó un muestreo por bola de nieve. También se aplicaron entrevistas semi-estructuradas a los actores sociales con la intención de obtener datos sobre la cocina tradicional Kumiay. Se llevó a cabo la técnica de observación participante con el objeto de poder crear un vínculo con las personas de la comunidad. Finalmente se realizó la técnica de mapa participativo con la intención de conocer gráficamente como perciben los niños su territorio y su entorno (Rodríguez, 2011). Para lo cual se realizaron las siguientes preguntas de investigación como se muestra en la figura 1.

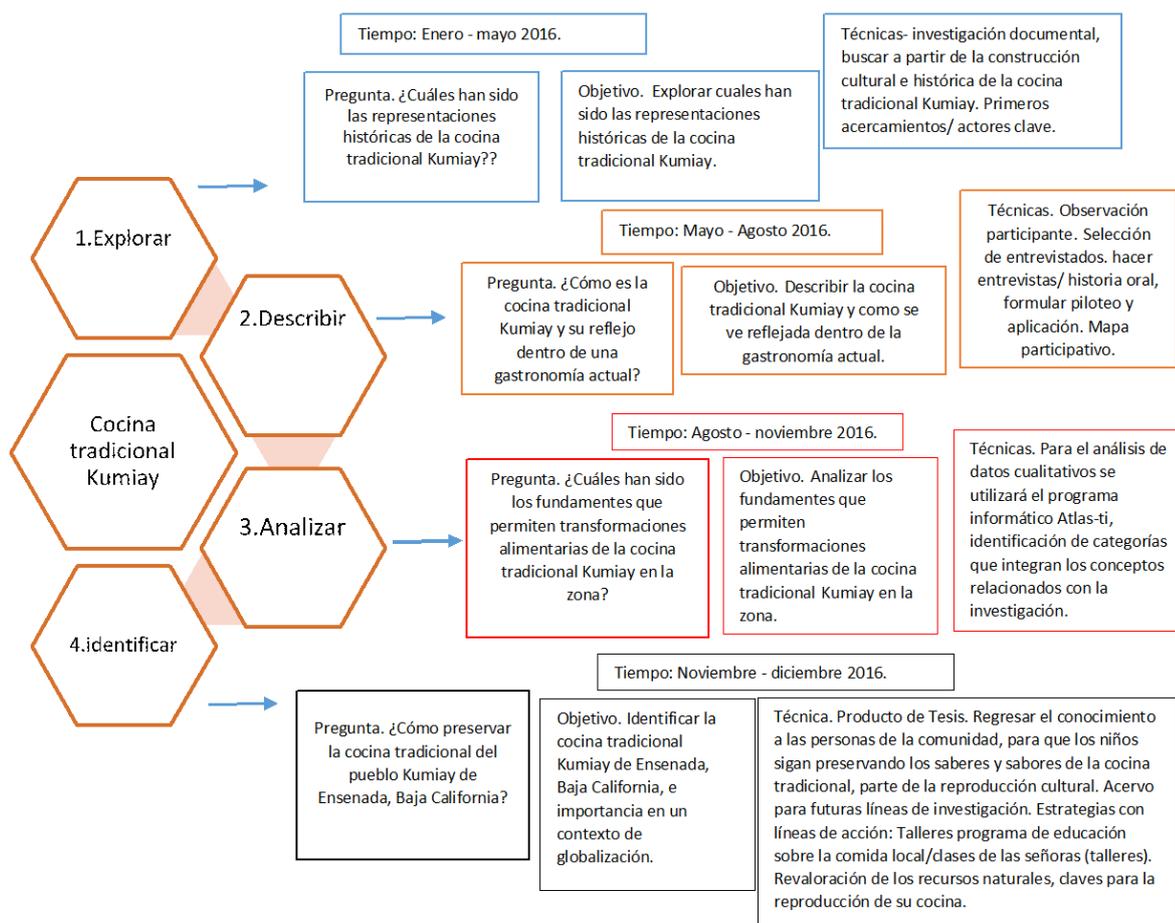


Figura 1. Diagrama metodológico, secuencia de preguntas de investigación, objetivos y técnicas de la investigación marcado con temporalidad
 Fuente: Elaboración propia. Gutiérrez Sánchez Carolina.

Del mismo modo se llevó a cabo la descripción etnográfica, lo que permitió pasar a los argumentos, donde el encuentro entre investigador y pobladores (informantes), dio fuentes primarias relevantes como: la palabra directa, la observación de cada hecho, proceso y conocimiento práctico para describir la vida material, organizacional y simbólica (Padilla, 2006). El hacer etnografía es establecer relaciones, seleccionar informantes, transcribir textos, establecer genealogías, trazar mapas del área, llevar un diario, es decir, no es una cuestión de métodos. Lo que define este contexto es el análisis y esfuerzo intelectual, plasmados en una especulación elaborada en términos de una “descripción densa” (Geertz, 1973).

En lo que refiere a la investigación cualitativa se realizó no solo preguntando a las personas implicadas en este hecho o fenómeno social que se llevó a cabo, sino que proporcionó percepciones de una manera en la que uno tuvo que interpretar las cosas de una forma analítica y razonable. En

estos casos es preferible utilizar la observación antes que otros métodos, de ahí la importancia de las conductas de los sujetos que a menudo no se captan y es necesario traducirlas a palabras (Rodríguez, Gil y García, 1999). Por lo que a continuación se hace oportuno mencionar en este sentido a la dupla Etic/Emic, términos asociados a las conductas y a la interpretación de esas conductas por parte de sus protagonistas, por un lado, y de los investigadores de esas conductas por otro, a continuación, ver cuadro 1.

Cuadro 1. Visión Emic/Etic.

Etic = Perspectiva del observador.

Emic= visión de una cultura.

No se puede interpretar las culturas de modo parcial, así que se debe tener un reconocimiento de las categorías de interacción, expresión interpretación de los sujetos.

¿Cómo perciben y categorizan el mundo?
¿Cuáles son sus normas de comportamiento y de pensamiento?
¿Qué tiene sentido para ellos?
¿Cómo se imaginan y explican las cosas?

Fuente. Elaboración propia; con respecto al artículo “la dicotomía de Emic / Etic”, reseña de Aurora Gonzales (2009).

Habría que decir también, que en las técnicas de investigación de campo se contemplaron estructuras imaginativas como metáforas, comprendiendo su evolución por medio de narrativas de la historicidad de la localidad y de las comunidades involucradas en la investigación, donde las herramientas básicas de la observación participante y las entrevistas juegan un papel fundamental. Mediante un análisis secuencial previo de la información, se utilizó el diario de campo, como instrumento metodológico, para así reflexionar sobre posibles significados y completar el proceso de búsqueda interpretativa (Sandoval, 1996).

En relación con la observación participante, esta es mediante la observación participante la cual sugirió mantener, analizar las notas de campo y registrar sus hallazgos, lo cual ayudó a describir en detalle el escenario observado, dentro de un sistema cultural hacia una “evolución multilineal” (Kawilich, 2006). A través de esta técnica se llegó a generar convivencia, se retomaron los relatos, donde se obtuvo un acercamiento de la vida cotidiana, de las minorías étnicas, de la mujer, la cocina, la familia, prestándose mayor atención a los recuerdos, experiencias y puntos de vista de los actores.

En cuanto a las entrevistas semi-estructuradas, éstas debido a que en primera instancia se trató de un estudio con carácter exploratorio y descriptivo, se implementaron la técnica de recopilación de datos por medio de una entrevista a profundidad semi-estructurada. En el estudio no se buscó la generalización de los resultados sino se exploró a profundidad las percepciones de los actores principales. En las entrevistas a profundidad, se permitió conocer a la gente lo bastante bien como para comprender lo que quiso decir, es por esto que en las preguntas realizadas se fue muy claro y se creó una atmosfera en la cual el informante se sintió libre de expresarse. En ocasiones se pudo obtener una narración precisa de acontecimientos pasados y de actividades presentes (Taylor y Bogdan, 1987).

Después de haber mencionado la descripción del método en esta investigación para realizar el diagnóstico o sondeo a los actores clave vinculados con los saberes y tradiciones alimentarias del grupo originario Kumiay, se muestra el listado de los informantes con la entrevista semi-estructurada de los actores principales de las Instituciones Educativas y Gubernamentales, así como otros actores que han estado involucrados con la temática de la investigación y sus aportaciones.

- Javier Ceseña, presidente de la asociación CUNA de Ensenada, aporta valiosa información como informante clave sobre la inclusión de las etnias en el municipio de Ensenada; además, Javier forma parte de la comunidad Kumiay de San Antonio Necua, lo cual, es oportuno para abrir puertas a el acercamiento con los otros informantes dentro de la comunidad Kumiay.
- Doctora Nora Bringas, Investigadora del COLEF, trabajo sobre el turismo gastronómico, en Valle de Guadalupe, lo cual puede arrojar información relevante para el tema de investigación, considerando que por parte de las investigaciones realizadas por la Doctora Nora Bringas se incluyen las tradiciones culinarias indígenas de los Kumiay de San Antonio Necua.
- M.A. Norma Baylon, directora de la escuela de enología y gastronomía, UABC. La información en cuanto a la experiencia que ha tenido la Universidad en esta transición de la gastronomía regional es indispensable para la investigación. La escuela de Gastronomía de la UABC fue la primera Licenciatura pública en el país, la cual detono un boom en cuanto a profesionistas de la misma. Estratégicamente se percibe que la posición de la Licenciatura se postuló para cubrir las necesidades de la región en cuanto a la oferta laboral y la demanda turística.

Actores de la comunidad Kumiay:

- Gregorio Montes presidente de la etnia Kumiay y encargado de la comunidad de San José de la Zorra en Ensenada. Refiriéndose en la entrevista sobre proyecto eco turístico de San José de la

zorra y un poco de la cocina tradicional de la etnia en el lugar. Es un informante clave para la investigación debido a su conocimiento de la etnia y el cargo que tiene designado, abriendo puertas para poder entrar a la comunidad.

- Norma Meza, representante y nativa Kumiay, radica actualmente en Tecate, Baja California. Es un actor principal ya que su aportación en cuanto a conocimientos tradicionales es esencial para la investigación; Norma conoce y recuerda muchos de los usos y costumbres de sus ancestros.
- Doña Guadalupe, integrante de la comunidad Kumiay de San Antonio Necua. Se entrevistó a Doña Guadalupe como primer acercamiento a la comunidad, desde su perspectiva, se recabo valiosa información la cual dará pie al análisis de esta.
- Tabita Domínguez Sandoval, descendiente Kumiay de la comunidad de San Antonio Necua. Tabita es una de las encargadas de hacer el atole de bellota (alimento representativo Kumiay) para las festividades u ocasiones especiales de la comunidad. Es una Actor clave para la Entrevista a profundidad ya que sus conocimientos son únicos.

Actores involucrados con el medio gastronómico de la región

Entre estos actores se busca rescatar conocimiento de la entrada corriente gastronómica y su influencia en la región de Ensenada, así, como los acontecimientos históricos de la cocina y su evolución, la variación de los productos de la región y la introducción de los mismos, esto, dentro de la dinámica globalizadora del territorio. Es necesario conocer la percepción de estos actores ya que son de alguna manera embajadores culturales de la región, muestran de manera global la forma de vida de un pueblo a través de un platillo.

- Chef. Diego Baqueda, Restaurante Boutique del Valle de Guadalupe. Diego Baqueda es originario de Ensenada, su éxito al llevarlo al restaurante que está bajo su cargo a ser reconocido a nivel mundial como uno de los mejores.
- Chef. Ismene Venegas, reconocida dentro del medio gastronómico de la comunidad, originaria de Ensenada. Actualmente propietaria del restaurante Tres Pinares que se encuentra en Valle de Guadalupe; ha colaborado con importantes representantes de la cocina Ensenadence desde el año 2000.

Continuando con el análisis de esta investigación, donde la teoría fundamentada se utilizó con el propósito de analizar las interpretaciones de las personas que fueron el objeto de estudio, para abarcar la descripción de los sucesos y las situaciones dentro de su cotidianidad, así como la codificación de las categorías del método, infiriendo más allá de solo el testimonio del objeto de estudio, relacionando las categorías de la investigación con todo el trasfondo del tema de estudio.

Se hizo necesario la selección del informante, estudio de la muestra teórica (*theoretical sampling*) que consiste en la búsqueda intencional de ciertos actores que cubran el perfil buscado de modo explícito (Eisenhardt, 1989). En el caso de este estudio se hizo un primer acercamiento para localizar y conocer a las personas que son reconocidas dentro de la comunidad por los conocimientos y saberes que tienen sobre el tema. Posteriormente se creó un grupo de trabajo con la técnica de “bola de nieve”, donde los primeros contactos te llevan a otros que puedan ser de relevancia para la investigación (Taylor y Bogdan, 1987: 109). Para ello a continuación se muestra la entrevista semi-estructurada de la percepción de estos actores ya que son de alguna manera embajadores culturales de la región, donde manifiestan de manera global la forma de vida de un pueblo a través de un platillo, así como mapas participativos, gráficos y recetas de la cocina tradicional.



Nombre: Jobita

Ocupación: Artesana y maestra de lengua Kumiay

Edad: 76

Observaciones:

Jobita proveniente de una familia numerosa de 8 hijos de los cuales solo 5 sobrevivieron hasta edad adulta. Doña Jobita aprendió a cocinar tortillas solo observando a su mamá. Desde muy pequeña su alimentación era atole de bellota, pozole de trigo a mano se molía el trigo y el maíz y se utilizaban todos los productos del huerto, debido a que no tenían relación con los “mexicano”, que era como ellos catalogan a la gente que no es parte de la comunidad.

Fecha de la entrevista: viernes 13 de mayo del 2016.

Fuente: Elaboración propia. Gutiérrez Sánchez Carolina (2016).
Mapas participativos

Los mapas participativos comunitarios son un recurso metodológico que se usa para ayudar a los miembros de una comunidad a graficar visualmente como perciben su territorio y entorno (Rodríguez, 2011).

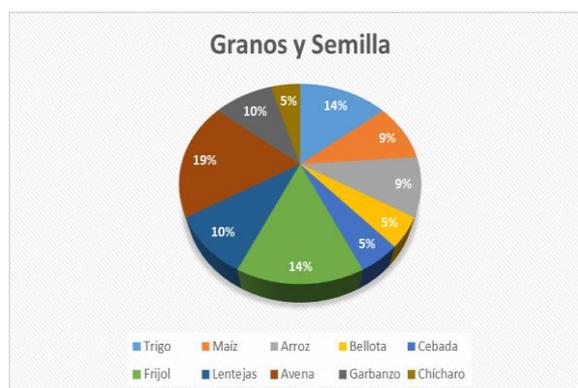


Figura 3. Información tomada de trabajo mapa participativo en primaria.
Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016).

En la figura tres se puede apreciar la dinámica ecosistema en la que se desenvuelve el niño. Tratándose de los recursos naturales, percibió el junco, el río, los árboles, el venado (el cual salen a cazar), una víbora (que forma parte de su alimentación en ciertas circunstancias), y el cauce del río, donde usualmente descansan antes o después de la caza.

Dando continuidad a lo anterior, la actividad del mapa participativo se dinamizó haciéndoles las preguntas estipuladas para la actividad sobre sus comidas favoritas y que es lo que más consumen: Carolina- ¿Qué granos y semillas consumen más dentro de la comunidad? Por lo que la mayoría de los niños coincidieron en frijol principalmente, después arroz y posteriormente trigo como se aprecia a continuación, ver grafica 1.

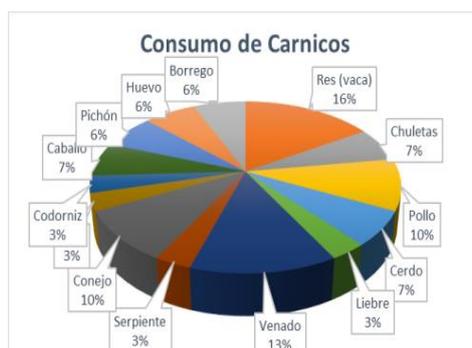
Grafica 1. Consumo recurrente de granos y semillas en los niños de la primaria de la comunidad.



Fuente. Elaboración propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa participativo en primaria.

Lo siguiente, se preguntó a Carolina- ¿Qué productos cárnicos consumen más dentro de la comunidad? Después se pasó al apartado de carnes. En ese apartado se encontró que la gran mayoría de los niños consumían carne de res varias veces a las semanas y por ende sus sub productos.

Grafica 2. Consumo recurrente de productos cárnicos.



Fuente. Elaboración propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa participativo en primaria.

Conjuntamente con lo anterior, los niños mencionaron entre los alimentos más comunes el pescado y ciertos mariscos, fue curioso escucharlo ya que son productos que no son muy accesibles al poblado y mucho menos a la comunidad. Otros niños mencionaron la langosta, el camarón y el atún, pero enlatado.

Gráfica. 3. Gusto y mayor consumo de los niños en cuanto a productos del mar.



Fuente. Elaboración propia. Carolina Gutiérrez Sánchez (2016). Información tomada de trabajo Mapa participativo en primaria.

Desde siempre el bondadoso y sagrado árbol del encino, ha sido la misma vida para los Kumiay, sus bellotas sirven para producir harina y nutrirse, uno de los alimentos que elaboran es el atole de bellota, también las comunidades de esta etnia aún utilizan su generosa leña para dar calor y cocinar.



Figura 4. San José de la zorra. “Cuchul” lugar histórico donde solían reunirse las señoras de tres generaciones atrás para moler la bellota.

Fuente. Toma propia. Carolina Gutiérrez Sánchez

Cocina tradicional Kumiay: de izquierda a derecha: Frijol con trigo, guisado de quelites, carne seca de venado, conejo de caza frito, tortillas de harina de trigo con frijol, pozole de chamorro de res con maíz y frijol, atole de bellota, café de cebolla, frijoles fritos, orejones de durazno, pinole de trigo, conserva de biznaga, conserva de chabacano y víbora.



Comentarios finales

Resumen de resultados

La cocina es a la vez el centro del hogar. En tiempos de celebraciones tradicionales el centro de la comunidad, por lo que se puede decir como resultado de esta actividad, que la cocina es un lugar privilegiado para la reproducción cultural y la resistencia ante las influencias alimentarias a las que se enfrentan (sobre todo los jóvenes) constantemente. Ya que, a pesar de la modernidad en cuanto a los utensilios de cocina y las técnicas de preparación, se logró observar que lo tradicional siempre ha tenido su lugar entre la gente mayor.

Aunque relativamente se vio un cambio en algunas formas de preparar el alimento tradicional.

Conclusiones

Con este estudio se dio pie a entender y documentar las costumbres y tradiciones que giran en torno al alimento del grupo nativo Kumiay de Ensenada. A su vez esta investigación permitió proponer un cuadro de propuesta para el estudio de las cocinas tradicionales nativas. Mismo que se implementó en el estudio anterior como plan estratégico de la recolección de información. Se puede concluir hasta el momento que es necesario una coordinación institucional, intergubernamental e intersectorial que se enfoque en las regiones gastronómicas; articulando en una visión conjunta los activos naturales, históricos, tradicionales y culturales existentes dentro de un sistema de participación social de un territorio que contemple proyectos de investigación y formación práctica de las comunidades que promuevan la innovación, calidad y sustentabilidad.

De tal manera, que se pueda dar un paso para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial del acervo tradicional, a la vez que se permita consensar y comprometer iniciativas que puedan adecuarse de forma positiva en los aspectos culturales de la cocina (transmisión de conocimientos, preparación y producción) sin afectar la situación social y poder regular la vinculación de la actividad turística con el sector que se asientan en la sociedad. Los esfuerzos realizados para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de sustentabilidad en una cultura preservando sus saberes destacando sus recursos naturales, sociales y económicos por medio de las tradiciones y su alimento. Las cocinas más carnívoras están relacionadas con densidades de población bajas y una falta de necesidad de tierras para cultivo o de adecuación de estas para la agricultura. En cambio, las cocinas más herbívoras se asocian con

poblaciones densas cuyo hábitat y cuya producción de tecnología alimentaria no puede sostener la cría de animales para carne sin reducir las cantidades de proteínas y calorías disponibles para los seres humanos. La comida debe primero alimentar las mentes colectivas antes de pasar al estómago vacío. Hoy en día, se reconoce ampliamente que la globalización neoliberal impacta de manera negativa en las zonas rurales mexicanas, porque, aunque conservan su esencia, las zonas rurales se transforman para adecuarse a las nuevas exigencias del capital transnacional, debido a la expansión global contemporáneo del capital bajo la modalidad neoliberal (Ornelas, 2004). Debido a la mayor dependencia de alimentos y productos de procedencia desconocida, particularmente del extranjero. Es, por ende, que, dentro del debate, la cocina tradicional se puede entender como un múltiple abanico de estrategias de valorización y resistencia cultural, así como también destacar el valor sobre el aprovechamiento de los recursos autóctonos de la región. Estas estrategias se basan en el potencial endógeno presentes en un determinado espacio, y se caracteriza por buscar autonomía productiva, mantener y fortalecer la identidad y cultura local, así como incluyendo un fuerte arraigo tradicional y de territorio.

Es aquí donde converge la disparidad de estrategias para que una cultura avance, la globalización por su parte recurre a estrategias donde la movilización de los recursos se realiza fuera de cierto espacio. Se determina que estas estrategias globalizadoras pasan a ser funciones de transformación y comercialización del medio alimentario, junto con las relaciones que se establecen con las instituciones y de las sociedades de las mismas comunidades.

Recomendaciones

Es preciso organizar congresos, foros de discusión que hablen sobre la articulación, conocimiento, conservación, protección, difusión, uso social, y valorización en este tema, ya que, por lo pronto en la región norte de México, así como en muchas otras regiones se contempla a la cultura alimentaria en un segundo plano. Por lo que habría que considerar de esta manera en el ámbito alimentario de forma académica para futuras investigaciones podría ser clave a priori para la identificación de nuevos paradigmas, tanto de las problemáticas ligadas a la parte biológica, de producción económica y cultural de los individuos. Es importante dentro del marco legal, el reconocimiento legal del conocimiento (representado en patentes) acerca de las propiedades medicinales de la flora y fauna nativa, así, como las artesanías y de las memorias colectivas. Buscando además que a través de la comida se tenga una revalorización de los recursos y de la cosmogonía de los pueblos indígenas, ya que incluso en los registros más antiguos que se conocen,

se hace referencia a estos pueblos como comunidades en donde no existen expresiones de alta cultura, como en el caso de los pueblos mesoamericanos.

Referencias

- Garduño, E. (2010). Los grupos Yumanos de Baja California: ¿indios de paz o indios de guerra? Una aproximación desde la teoría de la resistencia pasiva. *Estudios fronterizos* 11(22), 185-205.
- Geertz, C. (1973). *La interpretación de las culturas*. Editorial Gedisa. New York.
- González E., A. (2009). La dicotomía emic/etic. Historia de una confusión. P. Schaffhauser *Relaciones (Zamora)*, 31(121), 257-269. Recuperado en 18 de marzo de 2016, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-39292010000100009&lng=es&tlng=es.
- Kawulich, B. (2006). La observación participante como método de recolección de datos. In *Forum Qualitative Sozialforschung/Forum: Qualitative Social Research* (Vol. 6, No. 2, pp. 2-05).
- Ornelas. (2004). *Impacto de la globalización neoliberal*. Puebla, México.
- Padilla, C. (2006). Cocinas regionales: principio y fundamento etnográfico, ponencia para el VII congreso internacional de sociología rural, Quito, Ecuador, del 20 al 24 de noviembre de 2006.
- Rodríguez, M., E. (2011). *Los Mapas Participativos-Comunitarios en la Planificación del Desarrollo Local*. Maracay: Universidad Pedagógica Libertador.
- Rodríguez G., G., Gil F., J., & García J., E. (1999). *Metodología de la investigación cualitativa*. Málaga: Aljibe.
- Sandoval, C. (1996). *Investigación cualitativa*. Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior (ICFES).
- Taylor, S.J. y Bogdan R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados*. España: Editorial Paidós.