

Análisis de la influencia de la gastronomía en Villa de Tezontepec para la elección de la localidad como destino turístico

Analysis of the influence of gastronomy in Villa de Tezontepec on the choice of the town as a tourist destination

Naim Misael González Granados ^a, Cristina Flores Amador ^b, Ernesto Bolaños Rodríguez ^c

Abstract

This study analyzes the gastronomic influence of Villa de Tezontepec, Hidalgo, and its impact on visitors' choice of the municipality as a tourist destination. Its gastronomy includes the famous Tortas Gigantes (giant sandwiches) and traditional Barbacoa (barbecue), not to mention pulque and ice cream. The analysis reviews the importance of tourism in Mexico's economic and cultural development, with an emphasis on the importance of gastronomic tourism, due to the wide variety of ancestral dishes and ingredients, combined through the so-called “Alfred Crosby” or “Columbian Exchange” with new products, knowledge, and traditions. These are decisive points in naming Mexico “Intangible Cultural Heritage of Humanity.” This represents not only the culinary tradition, but also a system of knowledge, techniques, ingredients, and rituals that shape its identity. The study is based on the theories of gastronomic tourism and systems and tourism theory, which give value to the use of the mixed research paradigm, allowing the viability of the municipality as a tourist destination with potential for development to be determined. The main results of the study focus on showing the perception of service quality, gastronomic authenticity, and the influence on the decision to travel to the locality as essential factors in determining Villa de Tezontepec as a tourist destination.

Keywords:

Culinary traditions, Gastronomic heritage, Local development and Tourist destination.

Resumen

El presente estudio analiza la influencia gastronómica de Villa de Tezontepec, Hidalgo y su impacto en la elección del municipio como destino turístico por parte de los visitantes. Dentro de su gastronomía, destacan: Las famosas Tortas Gigantes y la tradicional Barbacoa, sin dejar atrás el pulque y sus nieves. El análisis revisa la importancia del Turismo en el desarrollo económico y cultural de México, con énfasis en la importancia del turismo gastronómico, debido a la extensa variedad de platillos e ingredientes ancestrales, combinados a través del llamado “Alfred Crosby” o “Intercambio colombino” con nuevos productos, saberes y tradiciones. Puntos decisivos para nombrar a México “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”. Esto representa no sólo la tradición culinaria, sino un sistema de saberes, técnicas, ingredientes y rituales que configuran su identidad. El estudio se fundamenta con las Teorías de Turismo Gastronómico y la Teoría de Sistemas y Turismo, estas teorías dan valor al uso del paradigma mixto de investigación, los cuales permiten determinar la viabilidad del municipio como destino turístico en potencial desarrollo. Los principales resultados del trabajo se centran en mostrar la percepción de la calidad de los servicios, la autenticidad gastronómica y la influencia en la decisión del viaje a la localidad como factores esenciales en la determinación de Villa de Tezontepec como destino turístico.

Palabras Clave:

Tradiciones culinarias, Patrimonio gastronómico, Desarrollo local y Destino turístico.

^{a,b,c} Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo | Escuela Superior de Tizayuca | Tizayuca, Hgo. | México, <https://orcid.org/0009-0002-2926-386X> Email: go352225@uaeh.edu.mx; <https://orcid.org/0000-0001-8122-3094> Email: floresa@uaeh.edu.mx; <https://orcid.org/0000-0002-1432-7720> Email: ebolanos@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 17/09/2025, Fecha de aceptación: 29/09/2025, Fecha de publicación: 12/12/2025

DOI: <https://doi.org/10.29057/est.v11iEspecial.16018>



Introducción

El turismo ascendió en 2021 al 9º lugar en captación de divisas, pasando del puesto 40 al 29 en gasto per cápita, con un ingreso superior a los 28 mil millones de dólares por actividades turísticas. De acuerdo con el último informe presentado por el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WWTC, 2025), a fines de año se prevé, alcance un máximo histórico, de 281 mil millones de dólares, lo que representa el 15% del Producto Interno Bruto (PIB), con más de 8 millones de nuevos empleos. Mientras, el gasto de visitantes internacionales alcanzará los 40 mil millones de dólares y el doméstico los 210 mil millones de dólares.

Lo anterior permite consolidar a México como una potencia turística de acceso y reafirmando como uno de los pilares económicos del país.

Por otra parte, el Turismo gastronómico, es la rama que más ha cobrado relevancia en los últimos años, debido a que existen una gran diversidad de especies animales y más de dos millones de vegetales, así como 371 de hongos y 549 especies de insectos, todos ellos consumibles (De la Torre, 2024). México es uno de los países con mayor variedad gastronómica en el mundo, caracterizada por su sabor, aroma y creatividad. Por eso, además de la pluralidad y mega diversidad cultural, la Cocina Tradicional Mexicana, es considerada desde el 16 de noviembre de 2010 por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Ante esto, las localidades se han consolidado como destinos turísticos a través de la valorización de sus prácticas alimentarias, como es el caso del Estado de Hidalgo y el programa “Pueblos con Sabor”. Esta distinción busca reconocer la gastronomía de los diversos municipios que lo conforman, tal como ocurre con Villa de Tezontepec, ubicado al sur del Estado de Hidalgo y reconocido por sus platillos típicos, tales como: La barbacoa de origen ancestral y sus tradicionales tortas gigantes.

La gastronomía mexicana (Ortiz & Corona, 2023), destaca a México como una opción culinaria emblemática a nivel mundial, esta se encuentra ligada a prácticas simbólicas, rituales, festividades y celebraciones de la comunidad. Tiene sus orígenes en la época prehispánica, con platillos realizados con maíz, frijol y chile, complementados con hierbas de olor, carnes, chocolate, aves y pescado. Durante la época prehispánica, la alimentación se unía con el simbolismo cósmico del calendario agrícola, el cual determinaba cuándo cultivar y a quién se le ofrecía el cultivo. Por ejemplo, el banquete Tzocóyotl (pequeños tamales), ofrecido a los señores y personas mayores al inicio de la temporada de lluvias. Las cocinas se encontraban al ras del piso en tlecuillis (comales

colocados sobre tres piedras ‘tenamaxcales’), además de contar con hornos en agujeros verticales al ras de tierra recubiertos con piedras calentadas con leña; molcajetes y metates para su molienda.

Mientras el pueblo comía sobre petates, los nobles lo hacían en los icpallis (pequeños bancos con respaldo). Sus alimentos eran endulzados con mieles de maíz, abeja y maguey. Sus bebidas características eran el chocolate y el pulque. Utilizaban las trojes para conservar sus especies e implementaron las técnicas de salazón y tostado de cereales y semillas, comprado en los tianguis, conocidos como “Tianquiztli”, sobresaliendo el de Tlatelolco y el de Monte Albán o Juchitán.

El Alfred Crosby o “Intercambio colombino” supone un intercambio intensivo de productos, saberes y costumbres, las cuales permitieron enriquecer la gastronomía con nuevas recetas consideradas identitarias de México, gracias a los productos adoptados como (la cebolla, las habas, los ajos, la lechuga y los rábanos, la carne de cerdo, res y pollo, así como, el arroz y el trigo). Es relevante hacer énfasis en que gracias a que México es un país multilingüe y multicultural, su gastronomía cuenta con una gran diversidad de ingredientes del mundo. Los cuales permiten completar una variedad de exquisitos platillos, que impactan a los consumidores de diferentes latitudes. Además, a la colectividad, transmisión Intergeneracional y la vinculación entre la vida cotidiana, los rituales y las festividades.

La gastronomía mexicana es reconocida desde 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Lo cual no solo representa una expresión culinaria, sino un sistema de saberes, técnicas, ingredientes y rituales que configuran su identidad (Hernández, Di-Clemente, & López, 2015).

La elección del destino en el turismo gastronómico es motivada por la experiencia culinaria, desde la perspectiva teórica, se vincula con el turismo rural por la identidad gastronómica y con el turismo cultural por ofrecer experiencias multidisciplinarias. Para lograr entender la cultura, identidad y el desarrollo territorial, es necesario centrarnos en la Teoría del patrimonio gastronómico, abordada desde los ámbitos de la antropología, historia, sociología y el turismo con figuras de la talla de Guillermo Bonfil Batalla, Julia Csergo, Xavier Medina y Yolanda Borrega. Esta teoría busca rescatar el conocimiento propio de las comunidades y el saber de nuestros pueblos, ayudando a comprender las prácticas, tradiciones, técnicas, conocimientos y representaciones transmitidas de generación en generación.

En este sentido, (Delgado y Rist, 2016) plantean cómo la transdisciplinariedad comparte los saberes entre las comunidades científicas, indígenas, campesinas, urbanas y los movimientos sociales, políticos y culturales.

Es por ello, que el objetivo general del estudio se centra en analizar cómo influye la gastronomía local de Villa de Tezontepec, Hidalgo, en la elección del municipio y del viajero como destino turístico utilizando un enfoque mixto de investigación y la consideración de aspectos culturales, económicos y experiencias que permitan reforzar la identidad en la comunidad y sus habitantes y la evaluación de la percepción de los visitantes respecto a la calidad del servicio y la experiencia culinaria, con el fin de proponer estrategias para fortalecer el turismo gastronómico de la región.

Marco conceptual

De acuerdo con la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, esta se refiere a la multiplicidad de formas en que se expresan las culturas, los grupos y las sociedades. Permitiendo el disfrute de la expresión artística, producción, difusión, distribución de las expresiones culturales. Es tan necesaria como la diversidad biológica, Es el patrimonio común de la humanidad, por lo que debe valorarse y preservarse en beneficio de las generaciones presentes y futuras (INALI, 2001).

Por otra parte, se define a la gastronomía mexicana, como un modelo cultural completo, el cual comprende actividades agrarias, costumbres, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, prácticas, modos de comportamiento comunitarios ancestrales y rituales. En ella destacan el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo), y utensilios especiales como metates y morteros de piedra. Además de los ingredientes autóctonos como el tomate, la calabaza, el aguacate, el cacao y la vainilla (UNESCO, 2025).

También es importante tener cuenta para la investigación la conceptualización de la identidad cultural, la cual se define a través de la cultura y su evolución, encierra un sentido de pertenencia a un grupo social, con el cual comparte rasgos culturales, costumbres, valores y/o creencias. El concepto de identidad se alimenta con influencia del exterior, surge como una reafirmación frente al otro. La identidad cultural de un pueblo se define históricamente a través de su cultura, lengua, comunicación, relaciones sociales y otros comportamientos

colectivos. Se encuentra ligada a la historia y el patrimonio cultural. No puede existir sin la memoria y sin la capacidad de reconocer el pasado y los elementos simbólicos que en ella habitan (Molano, 2007).

De esa forma se incluye al patrimonio cultural como la identidad cultural de una comunidad, ya que es uno de los ingredientes que puede generar desarrollo en un territorio, permitiendo equilibrio y cohesión social (Molano, 2007). Es importante para una sociedad, porque es la historia entre la memoria individual y colectiva. Por ejemplo, los monumentos; los conjuntos o grupos de construcciones aisladas o reunidas que dan integración y valor al paisaje; y los lugares “obras del hombre u obras hombre-naturaleza”, zonas arqueológicas con valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico y antropológico.

Igualmente, es la sociedad la que configura el patrimonio cultural, al establecer e identificar los elementos que desea valorar como suyos. Al igual que la identidad cultural, el patrimonio no es un elemento estático, sino una entidad sujeta a cambios. Su definición ha pasado de ser un concepto relacionado a lo monumental, a lo inmaterial, como las costumbres y tradiciones. La UNESCO ha registrado bajo el concepto de Patrimonio cultural Inmaterial, las fiestas, rituales, procesiones, música y danzas que forman parte de la vida cotidiana de una comunidad. El patrimonio natural considera a los monumentos naturales o formaciones con valor universal desde el punto de vista estético o científico; las formaciones geológicas y fisiográficas y las zonas delimitadas que constituyan el hábitat de especies amenazadas; los lugares o zonas naturales con valor universal excepcional (UNESCO, 2022).

Es importante resaltar para el desarrollo de la investigación tener en cuenta la definición de patrimonio oral e inmaterial. La UNESCO lo define como: Las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones expresadas por individuos que responden a las expectativas de un grupo, como expresión de identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente. La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial son testimonios de ello la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, los conocimientos ancestrales, la arquitectura y la manufactura de artesanías.

A partir de octubre de 2001, abarca también los procesos adquiridos por las personas, junto con las competencias y la creatividad heredadas que continúan desarrollándose, los productos que manufacturan, los recursos, el espacio y otras dimensiones de corte social y natural, necesarios para que

perduren las comunidades. El patrimonio transmitido de generación en generación es parte de la identidad y el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana (Molano, 2007).

Así mismo, es fundamental incluir en el marco conceptual del trabajo el desarrollo local, el cual implica un proceso participativo de las comunidades para el desarrollo sostenible (Sepúlveda, 2010).

Por último, se conceptualiza el destino turístico el cual se refiere a un espacio geográfico que ofrece una combinación de recursos turísticos, servicios e infraestructura (Scott y Flores, 2023).

Marco teórico

Dentro del contexto turístico la teoría de identidad social, desarrollada a finales de la década de los 70's por Henri Tajfel y John C. Turner, explica cómo los individuos se definen así mismos en función de sus afiliaciones grupales, como nacionalidad, religión o clase social. Esta teoría surge de la convicción de que la pertenencia a un grupo puede ayudar a dar significado a situaciones sociales, además de buscar conectar los procesos cognitivos con la motivación conductual. Tajfel afirma que la comparación social forma parte de la dinámica intergrupal (Scandroglio, López, & San José, 2008).

Además, esta investigación se fundamenta en la teoría de turismo gastronómico, que tiene una base interdisciplinaria que integra conceptos de sociología, antropología, marketing, turismo y estudios culturales. El turismo gastronómico es una forma especializada de turismo cultural y de experiencias, donde la comida, la bebida y la cultura culinaria local es el motivo principal para visitar ese destino turístico (Nistor & Dezsi, 2022).

Por otra parte, Ludwig Von Betalanffy introduce la teoría de sistemas, cuyas ventajas dentro del ámbito turístico son verlo como un “todo” y a la vez estudiarlo por separado, facilitando así su estudio interdisciplinario.

La teoría general de sistemas y turismo fue utilizada por vez primera por Raymundo Cuervo (1967), quien define al turismo como un conjunto bien definido de relaciones, servicios e instalaciones que se generan en virtud de ciertos desplazamientos humanos (Pannoso & Guilherme, 2012). Para él, el turismo es un conjunto compuesto de subconjuntos (medios de comunicación, establecimientos, agencias de viajes, guías de turismo, establecimientos de consumo, fabricantes de artículos de consumo para viajeros, artesanos y centros de diversión).

También, (Borrega, 2022) expone que se debe considerar un subsistema natural- ecológico- productivo que involucre los recursos originarios, los introducidos y los sistemas productivos que se han desarrollado a lo largo de la historia. Así como un sistema económico, social y cultural enfocado en la significación de los alimentos, su proceso de elaboración y su consumo. Esta perspectiva es compatible con la visión de la UNESCO, la cual conceptualiza que la gastronomía debe ser preservada y valorada para mantener la memoria cultural y fortalecer la cohesión social.

Contexto de estudio

El municipio de Villa de Tezontepec pertenece al Estado de Hidalgo, una de las 32 entidades federativas de la república mexicana. El Estado de Hidalgo cuenta con una superficie de 20,905.12 km² y forma parte de la región centro-oriental del país. El Estado cuenta con una temperatura promedio de 16°, alcanzando los 27° en temporada de calor y los 4° en invierno. Su superficie se encuentra cubierta en un 44.4% por zonas agrícolas, 27% bosques, 11% matorrales, 10.5% pastizales, 5.6% selvas y el restante por otros tipos de vegetación, cuenta con cuerpos de agua y zonas urbanas. El territorio, comprendido por el actual Estado de Hidalgo, fue paso obligado de numerosas migraciones, con vestigios de la cultura Teotihuacana (150 a.C. a 700 d.C.), Tolteca (700 a 1150 d.C.) y Huasteca (100 a.C. a 1400 d.C.). A la llegada de los españoles, se encontraba poblado por nahuas, chichimecas, otomíes y huastecos, prevaleciendo un ambiente de tensión constante.

Los frailes franciscanos se establecieron en la región de Tepeapulco en 1527, después en Tula y para 1530 construyeron el primer convento. En la época prehispánica, se dieron las primeras explotaciones mineras con la extracción de obsidiana por parte de los Teotihuacanos. En 1522 Real del Monte destacó como uno de los más importantes productores de plata de la Nueva España. A lo largo y ancho del territorio se encuentra una vasta herencia histórica y cultural desde la época prehispánica, sobresaliendo la zona arqueológica de Tula y sus emblemáticos Atlantes, como uno de los principales vestigios prehispánicos de la zona. Durante la época colonial, la minería adquirió importancia, destacando lugares como Real del Monte y Pachuca.

La Gastronomía del Estado de Hidalgo, es popular por el uso de ingredientes originarios de su territorio, muchos de ellos legados de culturas ancestrales, las cuales contribuyeron en la conformación tanto de la entidad, como de identidad. Fue declarada Patrimonio Cultural por el exgobernador del Estado de Hidalgo, Miguel Ángel Osorio Chong, el día 17 de noviembre de 2009 (Periódico Oficial, 2009). La gastronomía

hidalguense se caracteriza por ser una de las más ricas y representativas de México, producto del mestizaje y la biodiversidad. Sobresaliendo ingredientes autóctonos, como el maíz, frijol, chile, maguey, nopales, xoconostles, flores silvestres, cactáceas e insectos típicos de la región compuestos por los escamoles, chinicuiles y los gusanos de maguey.

Entre los platillos representativos se encuentran: nopales con huevo, frijoles con epazote y el mixiote de pollo o carnero. Dentro de los platillos prehispánicos sobresale la tradicional barbacoa de hoyo o de borrego, los escamoles (Huevos de hormiga, reconocidos como el Caviar de Hidalgo), Chinicuiles (Gusanos de maguey). En fiestas y ocasiones especiales se sirven los Zacahuil (tamal de gran tamaño, tradicional de la región de la Huasteca), y por supuesto no puede faltar el tradicional pulque y el aguamiel. Si bien Hidalgo es reconocido por sus famosos pastes, la barbacoa de hoyo o de borrego, preparada con métodos prehispánicos tradicionales de cocción lenta, es el platillo más emblemático de la región, declarada como el principal Patrimonio cultural intangible del Estado.

Villa Tezontepec como municipio del Estado de Hidalgo, se localiza entre los paralelos 19° 51' y 19° 59' de latitud norte; los meridianos 98° 44' y 98° 53' de longitud oeste; con una altitud entre los 2 400 y 2900 m, colinda al norte con los municipios de Zapotlán de Juárez y Zempoala; al este con el municipio de Zempoala y el Estado de México; al sur con el Estado de México y los municipios de Tolcayuca y Zapotlán de Juárez. Cuenta con 26 localidades y una población de 13,032 habitantes, 51.5% mujeres y 48.5% hombres; 20.3% lo ocupan menores de 12 años, el 31.7 % va de los 12 a los 29 años, 32.5% corresponde al grupo etario de 29 a 59 años y 15.5% a personas mayores de 60 años. Sus principales lenguas indígenas son el Náhuatl, seguido por el Totonaco y el Mazateco. Su nombre proviene del náhuatl Tezontli “Cerro del tezontle”, se ubica en el eje Neovolcánico (compuesto por lomeríos, llanos planos y el Cerro de Tezontle) al sur del Estado de Hidalgo, en el centro de la República mexicana, a 25 minutos de Pachuca, 1 h de CDMX, 45 minutos del nuevo Aeropuerto Internacional Felipe Ángeles y a 2 h ½ de Querétaro, además de atravesar la autopista Arco norte, una de las más importantes de la República Mexicana. Por el municipio cruza el río Pánuco y la cuenca del río Moctezuma.

Además, cuenta con un lago y un jagüey (depósito de agua natural), cuenta con un clima templado con una temperatura media anual de 16° C, y una precipitación pluvial de 580 mm por año. Villa de Tezontepec pertenece a la Región VI-Tizayuca, que comprende además los municipios de Tizayuca, Tolcayuca y Zempoala. Sus atractivos naturales son: barrancas, balnearios y bioparques, mientras los museos, templos,

conventos, iglesias, monumentos históricos, componen sus atractivos culturales, además de contar con un pueblo mágico y tres pueblos con sabor, lo cual enriquece la vocación turística de la región, impulsada por el turismo de aventura, gastronómico y rural. El cual representó para el 2019 el 1.31% del PIB Turístico, con 49 personas ocupadas en establecimientos de alojamiento temporal y 1978 en servicios de preparación de alimentos y 30 en servicios de entretenimiento en instalaciones y otros servicios recreativos, contando con 6 atractivos naturales y 12 culturales en la zona (Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo- SECTUR, 2023).

Su historia remonta a 1530, cuando el pueblo comenzó a presentar una mezcla de razas, compuesta por las tribus Chichimecas, Aztecas y Otomíes, quienes se encontraban bajo el mando del señorío de Tlilantoca (Tizayuca); quien a su vez era tributario del Alcolhuacán (Texcoco), de raza Tecpaneca. Para 1540 en la cima del cerro de tezontle se erigió la iglesia de San Pedro, por los frailes agustinos. Siendo Baltazar de Obregón su primer encomendero. Desde tiempos de la intervención española hasta 1869 que recibió la categoría de municipio, Tezontepec perteneció a Pachuca. Fue el 13 de noviembre de 1912, que el Congreso de la Unión del Estado, a causa de la revolución armada, decidió elevarlo a la categoría de Villa (Gobierno del Estado de Hidalgo, 2010).

Turismo y gastronomía de Villa de Tezontepec

Entre los sitios y monumentos turísticos a visitar, se encuentra el Ex convento de San Pedro Apóstol, edificación del siglo XVI fundado por los monjes Agustinos y posteriormente por frailes Jesuitas, de quienes se encuentran una variedad de pinturas al fresco, al interior del recinto. Cada 29 de junio se lleva a cabo la fiesta patronal en honor a San Pedro Apóstol, ya que ese día se colocó la primera piedra del convento, en cuyo claustro se localiza el Museo prehispánico religioso “Fe y Cultura” en el cual se encuentran piezas prehispánicas encontradas a los alrededores, así como restos fósiles de mamut, encontrados en la barranca de Acozac. Aquí sobresale el mural del Cerro de los Pitos, nombrado así por la cantidad de silbato de barro y cerámica encontrados en el lugar. También se pueden observar artículos religiosos de gran antigüedad, además del museo, se pueden visitar las celdas originales del exconvento; El kiosco construido en los años 50's, se localiza en el centro histórico, cuenta con un estilo oriental, en forma de octágono, adornado con dragones, los cuales sirven como desagüe en época de lluvias, cuenta con escaleras de base de granito, se encuentra rodeado de palmas; En la orilla del centro se pueden encontrar varios portales, construidos alrededor de 1860, realizados para enmarcar la llamada “Tienda grande”; El palacio municipal; El

santuario de la virgen de San Juan de los Lagos o Iglesia de Tlexta, es un lugar importante de peregrinación, principalmente el día 24 de junio que tiene su celebración; las Barrancas de Acozac, lugar ideal para el ecoturismo, aquí se ha encontrado una gran variedad de restos fósiles de mamut y; la iglesia de San Francisco de Asís, conocida como Iglesia de Chamberlucio “escudo que humea” refiriéndose a la erupción del Cerro de Tezontle, o Cerro Colorado entre 1330 y 1340. En su gastronomía destaca la tradicional barbacoa, realizada de manera artesanal, con horno de piedra, pencas y piedras de tezontle originarias del municipio, lo cual coloca a Villas de Tezontepec, como el lugar ideal para disfrutar este exquisito platillo, acompañado del tradicional pulque, el cual se puede disfrutar de forma natural o curado, con una gran variedad de sabores. Al terminar, nada mejor que una nieve artesanal o nieve de bote de agua o leche, todas con sabores únicos. Y no podían faltar las tradicionales tortas gigantes, que le dan el título a la villa, como “La cuna de las Tortas Gigantes”, en cuya celebración, cada 1º de mayo, regalan miles de estas, combinando cultura y tradición.

A continuación, se describen la historia y características de los platillos más representativos del municipio.

Barbacoa “Un delicioso platillo ancestral”

Debido al inigualable sabor, elaboración ancestral y arraigo. Villa de Tezontepec, forma parte junto con Actopan e Ixmiquilpan, de la Ruta de la Barbacoa en Hidalgo, a través de la cual los visitantes, además de disfrutar su delicia, tienen la oportunidad de disfrutar de la cultura, tradiciones y arraigo de cada lugar. La barbacoa, es un platillo ancestral disfrutado desde tiempos prehispánicos. Se debe considerar en su elaboración el tiempo necesario para que se cueza bien la carne y la masa de maíz: y cuando está de punto de asado, sacan su masa en barbacoa, que comen en lugar de pan con la carne (Secretaría de Cultura e INAH, 2024). El pueblo Tlaxcalteca, permitió a los españoles conocer el uso y bondades del horno de tierra. Quienes no dudaron en incorporar el borrego a la gastronomía, naciendo así la deliciosa barbacoa de hoyo o barbacoa de borrego, característica de la región. Un platillo mestizo, pero con arraigadas raíces prehispánicas, que por su magnificencia es considerada Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Hidalgo, y es parte de la gastronomía mexicana, que llevó a México a ser considerado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Tortas, origen y tradición

Primero se remonta al bolillo o birote como le conocen en algunos estados del país, el cual se cree, fue introducido a

Guadalajara, México durante la Intervención francesa por Camille Pirotte, panadero de la corte de Maximiliano, encargado de enseñar la elaboración del pan a las tropas de la Ciudad. Se conocía con el nombre de “birote” como forma que los comensales a quienes les regalaba el pan sobrante pronunciaban el apellido “Pirotte”, para el siglo XX, el pan ya era muy popularizado en la dieta del mexicano. Aventura Culinaria (2025) De acuerdo con el historiador Ricardo Candia Pacheco, el historiador M. Pilcher remonta el nacimiento de la torta al periodo del porfiriato, como una manera de sustituir la tortilla por el pan. Mientras Jesús Flores Escalante, sitúa su origen en la Ciudad de Puebla poco antes de la invasión estadounidense de 1847. No obstante, fue hasta el 8 de febrero de 1864 que se tiene referencia de la “Torta compuesta” en el periódico El Pájaro Verde. Siendo las tortas de Sardina, carnes frías, bacalao, gelatina y condimentadas con aceite las más populares, aunque no se tiene referencia si se sirven calientes o frías, es de suponerse que al menos las condimentadas con aceite, si fueran calentadas (Candia, 2025). La torta es un platillo callejero, repleto de historia, cultura e identidad, en la Ciudad de México se tiene referencia que, en 1892, Armando Martínez Centurión colocó el primer puesto de tortas en el zaguán de su casa, frente al antiguo Coliseo, ubicado en la actual calle 16 de septiembre. Entre sus comensales se encontraban, Agustín Lara, Cantinflas y Francisco I Madero a probarlas. Cómo olvidar a Don Chente y Dolores en la reconocida película mexicana de 1951 “Acá las Tortas” o a la tradicional torta de jamón, popularizada en el programa “La vecindad” del Chavo del 8.

Conocida como “La cuna de las tortas gigantes”, Villa de Tezontepec cuenta con un gran número de familias torteras (casi el 40% de la población), las cuales, desde hace poco más de 50 años, cada 1º de mayo celebran al Sr. de la Humildad, patrono de los torteros, regalando tortas. Este año fueron 45,000 tortas repartidas durante la celebración. Laura Trejo, periodista del periódico el Sol de México, entrevista a Hipólito Almaraz Hernández, encargado de “Tortas Beto”, quien narra cómo toda su familia, desde su abuelo, se han dedicado a esta noble labor, primero en calles del Centro histórico de la Ciudad de México y regresando años más tarde a Villa Tezontepec. En la entrevista sobresale, como entre las 4:20 y 7:15 de la mañana, hay salidas de autobuses ocupados mayormente por personas que se dedican a la venta de tortas en las ciudades vecinas, principalmente, CDMX y Pachuca e incluso llegan a Veracruz, Tlaxcala, Puebla, Querétaro y Acapulco, lo que refleja la tradición gastronómica del lugar (Trejo, 2021).

Pueblos con sabor

El distintivo “Pueblos con sabor”, surge en 2017 con la intención de reconocer y contribuir a la promoción del turismo gastronómico, rendir homenaje a la cocina mestiza hidalguense, además de activar la economía y consolidar a los municipios con vocación o potencial para el desarrollo de la actividad turística, por medio de platillos típicos y ancestrales, como parte de una política pública del Estado de Hidalgo, a través de la Secretaría de Turismo. Este distintivo fue entregado en 2018 por el entonces Gobernador de Hidalgo, el Licenciado Omar Fayad a Villa de Tezontepec por la Torta Tezontepecana, logrando crear una conexión entre la comunidad, los visitantes y la cadena de producción alimenticia. Las características de un Pueblo con Sabor son: 1. El municipio debe distinguirse por su gastronomía típica y tradicional, la cual debe otorgarle una identidad propia y única dentro de las distintas regiones del Estado. 2. Deben preservar el saber tradicional, producir utensilios tradicionales, ser sedes de eventos gastronómicos y fomentar la preservación y conservación cultural de tianguis y mercados, además de contar con establecimientos representativos con impacto en la gastronomía local. 3. La visita al municipio debe generar una conexión emocional entre visitantes y turistas. 4. La vigencia del distintivo exige acreditar las visitas técnicas del comité Evaluador y cumplir con al menos tres eventos gastronómicos al año para la promoción del distintivo a través de clases muestra de cocina tradicional, catas de bebidas tradicionales, concurso gastronómico, talleres de cocina tradicional, uso de utensilios o expoventa de productos gastronómicos. Además de participar de forma obligatoria a los eventos: 1. La Magia de los Carnavales de Hidalgo, 2. La Feria de San Francisco, Pachuca y 3. La Feria Gastronómica del Estado de Hidalgo y otros eventos convocados por la Secretaría de Turismo.

Metodología

El estudio presenta un enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo), adecuado para la comprensión de las características numéricas, así como de las cualidades y significados asociados a la gastronomía local de Villa de Tezontepec. El enfoque permite integrar los datos cuantitativos (obtenidos por encuestas) con los cualitativos (recabados mediante la observación científica). Facilitando el análisis cultural, gracias a la perspectiva global que permite obtener los significados simbólicos y las dinámicas sociales en torno a la gastronomía local, mientras los números muestran la magnitud y tendencias de los visitantes, los datos recabados de forma cualitativa aportan el contexto, percepciones y experiencias (Ishtiaq, 2019).

Para el análisis cuantitativo, se aplican cuestionarios con preguntas abiertas, semiflexibles y cerradas, permitiendo así, obtener datos estructurados, con oportunidad de exploración. Mientras la parte cualitativa se lleva a cabo mediante una guía de observación científica, diseñada para registrar aspectos relacionados con las variables investigadas: interacción de visitantes con el patrimonio gastronómico, comportamiento, actitud y ambiente cultural. Fundamentando la investigación con la teoría de Turismo Gastronómico (Liang et al,2024) en la cual se puede retomar lo propuesto por el autor, que señala tres variables principales del porque el turista lo practica, los cuales son la motivación del viaje, el deseo de conocer la cultura y el desarrollo social donde se ve involucrada la patrimonialización que reconoce el orgullo del sitio que se ve respaldado por organismos institucionales que lo promocionan por medios turísticos.

De esa forma, la motivación es un tema que predomina entre los turistas que buscan conocer nuevas experiencias, y que mejor qué con la gastronomía, se ven atraídos por ella, recibiendo recomendaciones de quienes ya han asistido a estos lugares icónicos o reconocidos por la riqueza de su sabor y exquisites en su platillos, y estos van difundiendo las buenas experiencias al visitar sitios de distintas parte del país, en este caso Villa de Tezontepec, se distingue por su calidez y su sazón que se destaca por sus ingredientes y su forma de preparar los platillos, ya mencionado anteriormente.

Por otra parte, la Teoría de Patrimonio Gastronómico (UNESCO, 2003), resalta su participación en la cultural inmaterial de la comunidad, donde se ve reflejada la identidad que caracteriza a los locales, la historia y las influencias que han hecho evolucionar a su gastronomía y como los valores culturales se han heredado de generación en generación, se componen desde elementos intangibles y tangibles, y existen ciertos retos para la comunidad para mantener su autenticidad, su comercialización y su lucha contra el paso del tiempo. En Villa de Tezontepec existen distintos negocios familiares, que han ido trascendiendo a través del tiempo con su participación en la economía y generación de empleos que indirectamente han contribuido a la extensión lo inmaterial del sitio, ya sea por recetas o secretos de la familia que se comparten y han permitido mantener vivas las costumbre y tradiciones.

De esa manera, es posible resaltar que, existen componentes que trabajan juntos y componen los destinos turísticos, estos van desde los recursos naturales, culturales, toda infraestructura turística y la participación de la comunidad local y su impacto en la economía, también se toman en cuenta los cambios que pueden afectar la experiencia del turista, desde el deterioro ambiental hasta agentes externos

Para ello, además se toman en cuenta de manera sostenible los impactos ambientales, sociales y económicos de los sitios o zonas turísticas para crear estrategias que los benefician. Es entonces que, debido al nombramiento de pueblo con sabor para Villa de Tezontepec ha permitido que reciban apoyo por parte del gobierno y se mantenga en buen estado en cuanto a infraestructura para dar un visto bueno a los turistas que lo visitan, se ven beneficiados los locales para poder lograr superar expectativas de toda persona que acuden al sitio, al mismo tiempo se van creando estrategias entre ellos y gobierno para poder lograr objetivos que tengan metas sostenibles y evitar el deterioro del sitio para poder seguir recibiendo a grandes cantidades de visitantes en su festividad mas importante y el resto del año.

La integración de datos se realiza por triangulación metodológica, contrastando y complementando resultados, y así obtener conclusiones más contextualizadas. Los pocos estudios existentes acerca de la gastronomía y el turismo de Villa de Tezontepec justifican la investigación, mientras el enfoque descriptivo, permite identificar las percepciones, prácticas y contextos visualizados. Se elige utilizar un diseño de investigación no experimental de tipo transversal, porque el objeto de estudio se analiza en un contexto natural, sin manipulación de las variables. La selección de la muestra permite describir de forma adecuada la población de visitantes en Villa de Tezontepec durante un periodo determinado (1º mayo, festividades locales del día del tortero). Y así obtener información real y representativa, referente a la gastronomía local y la percepción turística. (Hernández-Samperi & Mendoza, 2018).

Población, muestra y muestreo

De acuerdo con la Dirección de Turismo Municipal, 2024. La población aproximada de visitantes a Villa de Tezontepec es de 3,367 personas, para determinar el tamaño de la muestra se utiliza la fórmula para poblaciones finitas y conocidas.

$$N = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{i^2 \cdot (N - 1) + Z \cdot p \cdot q}$$

Considerando:

N= 3,367 (Visitantes/mes)

Z= 1.96 (Nivel de confianza 95%)

i= 0.10 (margen de error)

p= 0.5 (Probabilidad del éxito)

q= 0.5 (Probabilidad del fracaso)

El tamaño representativo de la muestra es de 100 visitantes, correspondientes a la aplicación de 100 cuestionarios. Se aplica un muestreo aleatorio simple.

Validación y confiabilidad – Técnicas e instrumentos

- El cuestionario es estructurado con preguntas abiertas, semicerradas y flexibles.
- Se evalúan variables de percepción de calidad, autenticidad gastronómica, influencia en la decisión de viaje y la experiencia cultural.
- Se logra la revisión de un panel de expertos en turismo y gastronomía para asegurar su pertinencia, claridad y relevancia, así como la adecuación de las preguntas a las variables investigadas.
- Se realiza la aplicación de una prueba piloto con la participación de 15 personas, permitiendo identificar, ajustar y mejorar la comprensión y relevancia, y así garantizar resultados óptimos.

Análisis de confiabilidad

Se utiliza el Coeficiente Alfa de Cronbach, medida de la confiabilidad o consistencia interna de un instrumento de medición para el análisis de confiabilidad (Frias- Navarro, 2022).

Guía de observación científica

- Se aplica en eventos gastronómicos como el Día del Tortero (1º de mayo) y en establecimientos locales.
- La guía se encuentra diseñada centrándose en las variables: interacción social, simbolismo culinario, prácticas tradicionales, y participación comunitaria.
- Se capturan recursos no verbales por parte de los visitantes, como son los gestos, rituales y las dinámicas colectivas.

Integración de enfoques

Se realiza una integración de enfoque mixto, mediante triangulación metodológica, permitiendo contrastar resultados del cuestionario, con los hallazgos de la guía de observación, lo cual permite validar percepciones expresadas por los visitantes, mediante la observación de su comportamiento; identificar diferencias y coincidencias entre lo que se dice y lo que se hace en torno a la gastronomía local, además de enriquecer la interpretación de datos, mediante una visión integral, permitiendo articular lo cuantificable con lo simbólico.

Análisis y discusión de resultados

Confiabilidad y Validez

La aplicación de la prueba piloto y la validación por juicio muestra la pertinencia y claridad de los reactivos, les da confiabilidad y validez a las encuestas (Corral, 2022).

En la Tabla 1 se muestran los resultados obtenidos del Alfa de Cronbach.

Tabla 1. Resultado del coeficiente Alfa de Cronbach del cuestionario aplicado para los visitantes

Fuente: Elaboración propia

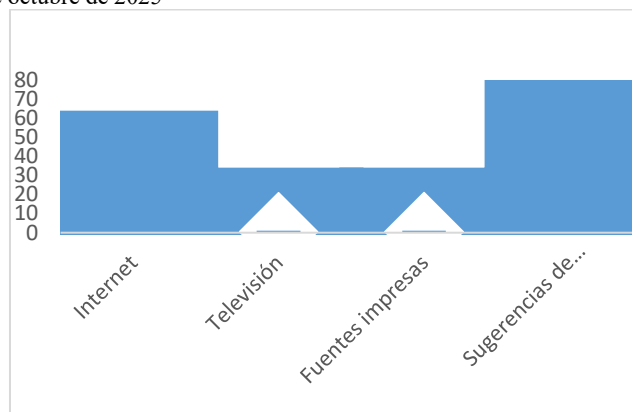
Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
.673	.728	6

Los resultados obtenidos del Alfa de Cronbach (0.72) evidencian que el cuestionario es confiable, lo que significa que existe estabilidad, consistencia, mínimos errores en el instrumento aplicado, es decir, que si se repite el mismo en condiciones similares los resultados serán semejantes.

El cuestionario refleja validez debido a que mide lo que tiene que medir, en este caso: Influencia en la decisión de viaje, percepción de la calidad de los servicios y autenticidad gastronómica.

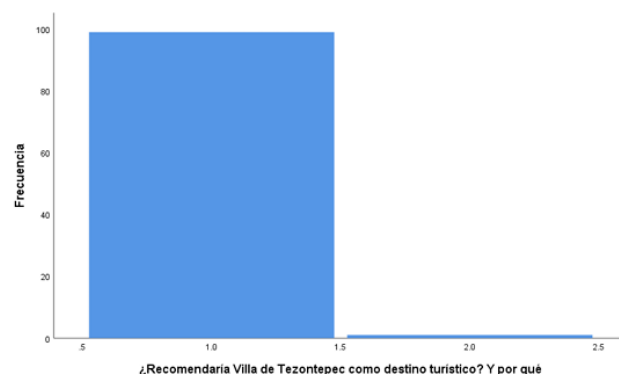
Los resultados obtenidos en cuanto a cuáles son las fuentes de información más relevante para planear la visita a Villa de Tezontepec indican que un 67% de las personas encuestadas respondieron que su decisión para visitar Villa de Tezontepec, fue influenciada por la sugerencia de amigos y/o familiares, mientras el 31% de los visitantes consulta opiniones o conoce el lugar por medio del internet y/o redes sociales, lo que permite confirmar la importancia de las plataformas digitales, así como de una adecuada promoción del destino turístico y gastronómico. Así mismo, se confirma el decrecimiento de la televisión y fuentes impresas, las cuales apenas alcanzaron el 1% de los encuestados. La pregunta se alinea a la teoría de la Motivación de Maslow, basada en la jerarquía de necesidades, sugiriendo que la elección de destinos y actividades va ligada a la necesidad de autorrealización del visitante. Véase Figura 1.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 1. Histograma para la variable “Fuentes de Información para la visita a Villa de Tezontepec”

En la Figura 2 se exponen las respuestas involucradas relacionadas a la recomendación de visitar a Villa de Tezontepec. El 100% de los visitantes encuestados aceptaron recomendar el municipio como destino turístico, ya que, según sus propias palabras, es un destino agradable para visitar, sobre todo en festividades como “El día de la torta”, fecha en que se realiza la encuesta, otros más lo recomiendan por la calidez de sus habitantes. Este ítem se asocia con la Teoría de la Experiencia al Consumidor de Pine y Gilmore (2011), centrado en la experiencia del turista.

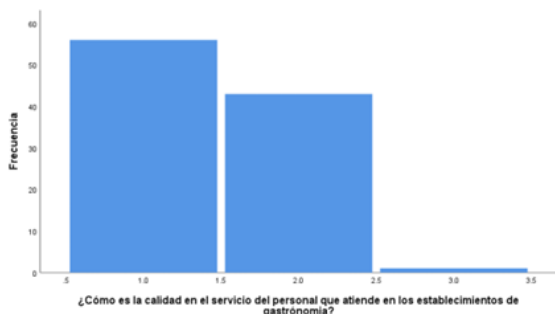


Fuente: Elaboración propia.

Figura 2. ¿Recomendaría Villa de Tezontepec como destino turístico? y por qué

En cuanto a la calidad del servicio referido a las personas que atienden los establecimientos gastronómicos el 56% de los visitantes encuestados califica el servicio como muy bueno, mientras el 43% lo calificó como bueno y el 1% prefiere no responder. Estas respuestas destacan la calidad del servicios, amabilidad y hospitalidad que se encuentra en Villa de Tezontepec, fundamental para consolidarlo como un destino turístico gastronómico, alineado a la teoría de la experiencia del consumidor de Pine y Gilmore (2011), la cual se centra en la

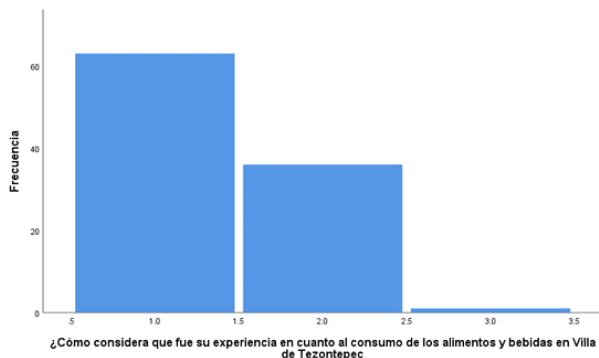
experiencia del turista como un producto en sí mismo. La calidad influye en la satisfacción del visitante y su decisión de regresar y recomendar el destino turístico. Véase Figura 3.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 3. Histograma para la variable Calidad del servicio del servicio gastronómico

En la Figura 4 se muestran los resultados obtenidos de la experiencia en cuanto al consumo de alimentos y bebidas en Villa de Tezontepec, la mayor parte de los visitantes 63% manifiestan tener una excelente experiencia al momento de visitar el sitio, mientras el 36% mencionan haber tenido una experiencia agradable, ideal para pasar un buen rato con familiares y amigos. Lo cual expresan una percepción favorable que relacionan el precio, la calidad y el servicio. Lo cual demuestra el esfuerzo de la comunidad y los prestadores de servicios para mantener el distintivo “Pueblo con Sabor”.

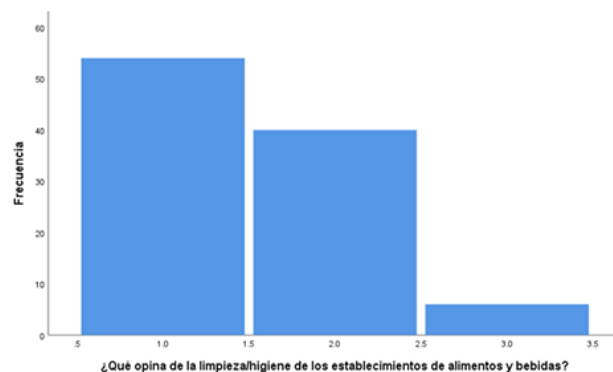


Fuente: Elaboración propia.

Figura 4. ¿Cómo considera que fue su experiencia en cuanto al consumo de los alimentos y bebidas en Villa de Tezontepec?

En la Figura 5 también relacionado a la autenticidad gastronómica se obtienen resultados relacionados con la limpieza e higiene de los establecimientos de alimentos y bebidas, en general la apreciación de los visitantes fue bastante satisfactoria, destacando que el 54% de los visitantes opinan que los establecimientos cuentan con una excelente higiene en

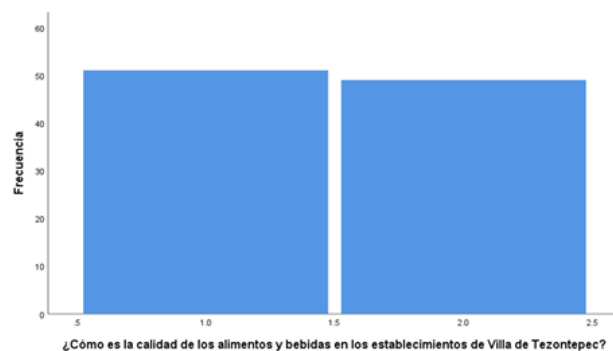
la preparación e instalación, mientras el 40% menciona que se nota el esmero realizado por los prestadores de servicios, al intentar dar una buena impresión a los visitantes. No obstante, existe un 6% que considera que la higiene iba de regular a mala. Demostrando que Villa de Tezontepec debe trabajar en conjunto Gobierno, comunidad y prestadores de servicios, con lo cual se facilita el buen desarrollo de Villa de Tezontepec como destino turístico, al tener un gobierno que apoye y aplique las regulaciones necesarias para dar una mejor cara a los visitantes.



Fuente: Elaboración propia

Figura 5. ¿Qué opina de la limpieza/higiene de los establecimientos de alimentos y bebidas?

Respecto a la calidad de los alimentos en los establecimientos de Villa de Tezontepec, en la Figura 6 el 55% los visitantes opinaron que la oferta gastronómica de la localidad es excelente y un 45% opina que es buena, debido a que los platillos son preparados con ingredientes de alta calidad, frescos y cuidando la preservación de estos. Le confiere un sabor y presentación que superan las expectativas de los visitantes al destino turístico.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 6. ¿Cómo es la calidad de los alimentos y bebidas en los establecimientos de Villa de Tezontepec?

Los resultados cualitativos muestran una corroboración y riqueza contextual con los resultados cuantitativos presentados con anterioridad. A través Guía de observación científica que se aplica durante el evento gastronómico correspondiente al “Día del Tortero” el pasado 1° de mayo, a los visitantes. La guía se centra en las variables de interacción social, simbolismo culinario, prácticas tradicionales, percepción de la calidad, autenticidad gastronómica, participación comunitaria y la influencia en la decisión del viaje. Dando como resultado:

- Los turistas asistentes a la celebración del día del tortero en su mayoría optan por comprar una artesanía, nieve o dulce de la comunidad. Fortaleciendo su derrama económica.
- En general manifiestan que es fácil llegar, no obstante, se quejan de que algunos puntos de la carretera se encuentran en mal estado.
- Casi en su totalidad las personas exhiben estar contentas con la experiencia, mostrando su interés por recomendar y muchas de ellas, incluso regresar a Villa de Tezontepec para disfrutar de su exquisita barbacoa y/o tradicionales tortas.
- Aunque muy reducido el porcentaje, también se encuentran personas que no tuvieron una experiencia satisfactoria en su visita, ya sea por la cantidad de personas, algún establecimiento que no les gusta, porque existe mala atención o simplemente debido a que no están preparados para vivir la experiencia.
- Muchos de los asistentes preguntan si Villa de Tezontepec ya tiene la denominación de Pueblo con Sabor, porque realmente se lo merece, otros tantos agradecen el esfuerzo realizado por parte de la comunidad y los prestadores de servicios por llevar a cabo el evento.

Triangulación de hallazgos

Se puede observar, que los resultados obtenidos, cuantitativos y cualitativos concuerdan en gran medida con los resultados presentados. Destaca la influencia de la recomendación boca a boca, la importancia de una adecuada difusión en redes sociales y, sobre todo, el buen trato y la atención de calidad. Villa de Tezontepec, tiene un fuerte arraigo ancestral, que permite al visitante, no solo deleitarse de sus sabores, sino conocer su historia, cultura y tradiciones, logrando un turismo multidisciplinario.

Conclusiones

Entre los hallazgos más relevantes en esta investigación a destacar se encuentran la influencia de la gastronomía local en la elección del municipio y del viajero como destino turístico debido a que la percepción de la calidad de los servicios ofertados garantiza una experiencia satisfactoria por la calidez de los prestadores, la calidad de los alimentos, entre ellos, su preparación y presentación, cumpliendo con los estándares establecidos para alimentos y bebidas.

También, se evidencia una autenticidad gastronómica en los productos ofertados en la localidad que le confieren a Villa de Tezontepec una identidad como destino turístico, entre los que se destacan: La barbacoa, las tortas y las nieves artesanales, con sabores y procesos de preparación genuinos.

Por otra parte, la influencia en la decisión de los visitantes para planear su viaje a Villa de Tezontepec como destino turístico está relacionado a las sugerencias de amigos y/o familiares, además de la consulta de quiénes conocen el lugar por medio del internet y/o redes sociales.

Finalmente, respecto a la recomendación del municipio como destino turístico, los visitantes sugieren en su amplia mayoría visitar y repetir la experiencia turística por la hospitalidad, calidez, calidad en los servicios y por su autenticidad gastronómica.

Referencias

- [1] Borrega, Y. (2022). Aportes en la discusión de un nuevo concepto de patrimonio gastronómico desde la complejidad y el diálogo de sabores. Estudios Latinoamericanos, Nueva época, Núm 50, pp 161-182. (R. d. Latinoamericanos, Ed.) <https://revistas.unam.mx/index.php/rel/article/view/85923>
- [2] Aventura Culinaria. (2025). Historia del bolillo, Instituto Gastronómico - Aventura Culinaria.: <https://aventuraculinaria.com.mx/2025/03/06/historia-del-bolillo/#:~:text=Influencia%20Francesa:forma%20de%20pronunciar%20su%20apellido.>
- [3] Butler, R. W. (1980). The concept of a tourist area cycle of evolution: Implications for management of resources. Canadian Geographer, 24(1), 5–12. <https://doi.org/10.1111/j.1541-0064.1980.tb00970.x>
- [4] Candia Pacheco, R. (2025, 30 de julio). *La torta. Origen de un banquete urbano*. Relatos e Historias en México. <https://relatoshistorias.mx/nuestras-historias/la-torta-origen-de-un-banquete-urbano>
- [5] Corral, Y. (2022). *Validez y confiabilidad en instrumentos de investigación: una mirada teórica*. Revista Ciencias de la Educación, 32(60), 563-581.
- [6] De la Torre, A. (2024). *Atlas de la gastronomía mexicana: Valor de la biodiversidad en nuestra alimentación e identidad* (WWF, Ed.). WWF y Knorr. <https://wwflac.awsassets.panda.org/downloads/atlas-de-la-gastronomia-mexicana---valor-de-la-biodiversidad-en-la-alimentacion.pdf>
- [7] Delgado, F., & Rist, S. (Eds.). (2016). *Ciencias, diálogo de saberes y transdisciplinariedad: Aportes teórico-metodológicos para la sustentabilidad alimentaria y el desarrollo*. AGRUCO-UMSS-CDE.
- [8] Dirección de Turismo Villa de Tezontepec (2024). *Villa de Tezontepec*. Obtenido de Villa de Tezontepec: <https://www.villadetezontepec.mx/index.php/areas/turismo>
- [9] Frías-Navarro, D. (2022). *Apuntes de estimación de fiabilidad de consistencia interna de los ítems de un instrumento de medida*. Universidad de Valencia. <https://www.uv.es/friasnav/AlfaCronbach.pdf>

- [10] Gobierno del Estado de Hidalgo. (2010). *Villa de Tezontepec: Enciclopedia de los municipios de Hidalgo*. http://docencia.uaeh.edu.mx/estudios_pertinencia/docs/hidalgo-municipios/Villa-De-Tezontepec_Enciclopedia-De-Los-Municipios.pdf
- [11] Hernández, J., Di-Clemente, E., & López, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural: El caso práctico de la ciudad de Cáceres, España. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 68, 407–427. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5138997>
- [12] Hernández Sampieri, R., & Mendoza, C. P. (2018). *Metodología de la investigación* (M. G. Education, Ed.). Ciudad de México: McGraw-Hill Education. https://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/wp-content/uploads/2019/02/RUDICSV9n18p92_95.pdf
- [13] Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI). (2001). *Campaña nacional por la diversidad cultural de México: La diversidad cultural (marco conceptual)* (C. C.-S.-S.-D., CIESAS, Ed.). https://www.inali.gob.mx/pdf/Marco_conceptual_CNDCM.pdf
- [14] Ishtiaq, M. (2019). Reseña del libro: Creswell, J. W. (2014). *Diseño de investigación: Enfoques cualitativos, cuantitativos y mixtos* (4.ª ed.). Thousand Oaks, CA: Sage. *English Language Teaching*, 12. <https://www.ccsenet.org/journal/index.php/elt/article/view/0/39044>
- [15] Liang, M., Abu Bakar, A. Z., Che Ishak, F. A., & Ab Karim, S. A. (2024). Gastronomic Tourism: From Food to Culture, Towards a Conceptual Framework. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 16(1), 981-992.
- [16] Molano, O. L. (2007, mayo). Identidad cultural, un concepto que evoluciona. *Revista Ópera*, 7, 69–84. <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- [17] Nistor, E.-L., & Dezsi, S. (2022). An Insight into Gastronomic Tourism through the Literature Published between 2012 and 2022. *Sustainability*, 14(24), 16954. <https://doi.org/10.3390/su14241695>
- [18] Ortiz, A., & Corona, E. (2023, 18 de agosto). *Gastronomía mexicana: Una historia de saberes y sabores*. El Tlacuache: Centro INAH Morelos. (Instituto Nacional de Antropología e Historia, Ed.). https://inah.gob.mx/images/suplementos/tlacuache/1091/web/20230817_Tlacuache_1091.pdf
- [19] Pannoso, A., & Guilherme, L. (2012). *Teoría del turismo: Conceptos, modelos y sistemas* (Trillas, Ed.). <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Teoria-del-Turismo-Conceptos-modelos-y-sistemas-de-Pannoso-PDF.pdf>
- [20] Periódico Oficial. (2009, 17 de septiembre). *Decreto núm. 215 que declara la gastronomía del Estado de Hidalgo como patrimonio cultural* (Gobierno del Ejecutivo, Ed.). *Periódico Oficial*, 2, 4. <https://transparenciadocs.hidalgo.gob.mx/dependencias/turismo/dir1/Turismo/2023/2doTrim/Jurid/f01/DECRETO%20N%C3%9A%20215%20DECLARA%20LA%20GASTRONOM%C3%8DA%20DEL%20ESTADO%20DE%20HIDALGO,%20COMO%20PATRIMONIO%20CULTURAL.pdf>
- [21] Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2011). *The experience economy* (Updated ed.). Harvard Business Review Press. <https://search.worldcat.org/title/The-experience-economy/oclc/656451532>
- [22] Scandroglio, B., López, J., & San José, M. (2008). La teoría de la identidad social: Una síntesis crítica de sus fundamentos, evidencias y controversias. *Psicothema*, 20(1), 80–89. <https://www.redalyc.org/pdf/727/72720112.pdf>
- [23] Scott, N., & Flores, A. (2023). Destination. In J. Jafari & H. Xiao (Eds.), *Encyclopedia of Tourism* (pp. 1–4). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-319-01669-6_51-2
- [24] Secretaría de Cultura & Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). (2024). *Un acercamiento a la diversidad culinaria neolonesa en la exhibición Más que olor a carne asada*. <https://www.inah.gob.mx/boletines/un-acercamiento-a-la-diversidad-culinaria-neolonesa-en-la-exhibicion-mas-que-olor-a-carne-asada>
- [25] Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo. (2023). *Programa sectorial de desarrollo de turismo sostenible 2023–2028*. https://datatur.sectur.gob.mx/Documentos%20compartidos/coradm/13_Pr oSec_Hidalgo.pdf
- [26] Sepúlveda, S. (2010). *Desarrollo local: Una estrategia de construcción de futuro*. Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). <https://hdl.handle.net/11362/6343>
- [27] Trejo, L. E. (2021, 11 de agosto). *Villa de Tezontepec, cuna de torteros. Sol de México*. <https://oem.com.mx/elsoldehidalgo/local/villa-de-tezontepec-cuna-de-los-torteros-17647372>
- [28] UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. Paris: UNESCO. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540>
- [29] UNESCO. (2022, 30 de septiembre). *Declaración final de la Conferencia Mundial sobre Políticas Culturales y Desarrollo Sostenible (MONDIACULT 2022)*. UNESCO. <https://es.unesco.org/news/declaracion-final-de-la-conferencia-mundial-sobre-politicas-culturales-y-desarrollo-sostenible-mondiacult-2022>
- [30] UNESCO. (2025) *Diversidad de expresiones culturales*. UNESCO. <https://www.unesco.org/es/diversity-cultural-expression>
- [31] UNESCO. (2025). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán: Patrimonio Cultural Inmaterial*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- [32] World Travel & Tourism Council (WTTC). (2025). *El sector turístico de México podría alcanzar un nuevo récord en 2025, aportando 281 mil millones de dólares a la economía nacional*. <https://wtcc.org/news/el-sector-turistico-de-mexico-podria-alcanzar-un-nuevo-record-en-2025>