



UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO

FACULTAD DE ECONOMÍA VASCO DE QUIROGA

TESIS

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE LA REGIÓN PÁTZCUARO

DESDE LA EMPRESA SOCIAL

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE

LICENCIADA EN ECONOMÍA

PRESENTA:

NANCY JOSEFA VARGAS PEREA

DIRECTORA DRA, KATIA BEATRIZ VILLAFÁN VIDALES

CODIRECTOR M.C RUBÉN SALAZAR JASSO

Morelia, Michoacán
Septiembre del 2025

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

**“ Cuando todo parezca ir en contra tuyo, recuerda que el avión despegar con el
viento en contra, no a favor ” - Henry Ford**

Dedicado al hombre que me enseñó a perseguir mis sueños, a confiar en mí, que me llenó
de amor, valentía y fuerza.

Mi padre Gustavo Nemesio Vargas Arzola †

Agradecimientos

A mi querido esposo Oscar Vargas, por ser mi sostén incondicional en cada paso de este camino. Gracias por tu paciencia infinita, por tus palabras de aliento en los momentos de duda y por celebrar conmigo cada pequeño logro. Este trabajo es también tuyo, porque sin tu amor, comprensión y sacrificio, no habría sido posible alcanzar esta meta.

Agradezco al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (ahora Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación SECIHTI), por el apoyo económico brindado a través del PRONAI 321309 “Soberanía alimentaria en regiones lacustres de Michoacán desde la responsabilidad social: incidencia desde los actores”. Este respaldo fue fundamental para la realización de esta investigación y de mi formación académica.

A la Universidad Michoacana que ha dado todo, una forma de pensamiento, de vida y una enseñanza de calidad.

A mi directora de tesis la Dra. Katia Villafán, por su guía experta, dedicación y valiosas críticas durante el desarrollo de esta investigación. Su rigor académico, paciencia y constante motivación fueron fundamentales para alcanzar este logro.

A mi codirector de tesis el M.C Rubén Salazar Jasso por su disposición en este camino recorrido y por sus enseñanzas.

A la profesora-investigadora por México Yaayé Arellanes Cancino, por su apoyo, dulzura y por mostrarme como se hace investigación de acción participativa de manera sana y con amor.

A todos mis compañeros colaboradores del PRONAI 321309, cada uno me han regalado momentos maravillosos de trabajo de campo, enseñanzas, y un compañerismo interdisciplinario hermoso.

A la Doctorante Susana Hernández Madrigal por introducirme a este maravilloso mundo de la investigación.

A mis hermanos Dulce Vargas y José de Jesús Vargas por su constante ejemplo de perseverancia me impulsaron a seguir adelante incluso en los momentos más desafiantes. No solo son mi familia, sino los mejores compañeros que la vida pudo darme; *por ser mi motivación diaria y recordarme que nunca estaba sola. Con ustedes, todo es posible.*

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

A mis queridos cuñados y sobrinos, por ser mis más fervientes animadores y apoyarme incondicionalmente en cada paso. Un especial agradecimiento a Yulia y Yerik, quienes con su curiosidad y ternura despertaron en mí la paciencia y sensibilidad necesarias para transmitir conocimiento a mentes jóvenes como las suyas.

Agradezco profundamente a todos mis compañeros de Boutique Paris por haberme permitido convivir con una diversidad de personalidades que enriquecieron mi capacidad de adaptación y trabajo en equipo. Esta experiencia me ha dotado de una flexibilidad invaluable para colaborar efectivamente en cualquier ámbito profesional.

Un reconocimiento especial a Viridiana Manriquez y Enrique Fuerte, cuya comprensión y apoyo fueron fundamentales al facilitarme los permisos necesarios. Su empatía al valorar por igual mis compromisos en la investigación académica y en el ámbito laboral demostraron un verdadero entendimiento de mis múltiples responsabilidades.

A mis amigas Nallely Pérez, María Fernanda Morales, Candelaria Hernández, Arely Infante, Giordana Hernández y Sanicté Rico, por estar allí siempre al pie del cañón, por sus alientos, consejos y porras.

A los habitantes de Santa Fé de la Laguna, en especial a Itzel Huacuz, por ser mi interprete del purépecha al español, así como a la Maestra Cocinera tradicional Berenice Flores por compartir un poco de la gran cosmovisión de la cocina purépecha.

A los habitantes de San Jerónimo Purenchécuaro, mi más sincero agradecimiento por permitirme adentrarme en su cultura purépecha y descubrir su riqueza, de la cual me enamoré profundamente. Un reconocimiento especial a Alejandro Morales y su familia, cuyo generoso aporte de conocimientos fue fundamental para esta investigación. Su apoyo incondicional durante el trabajo de campo, junto con la calidez de su hogar - especialmente aquellos momentos compartidos alrededor de su cocina - hicieron que me sintiera como en casa durante cada visita.

A la comunidad de San Andrés Tziróndaro, por recibirnos siempre con generosidad y entusiasmo en cada visita. Su cálida acogida y disposición fueron fundamentales para el desarrollo de esta investigación.

Índice

Resumen.....	10
Abstract.....	10
Glosario de términos.....	11
Introducción	12
Preguntas de investigación.....	14
Objetivos	14
Capítulo I Fundamentos teóricos de la empresa social	18
1.1 Economía y la empresa tradicional	18
1.2 Origen de las empresas sociales.....	20
1.2.1 Economía social y solidaria	21
1.3 Empresa social	22
Capitulo II La empresa social.....	24
2.1. Características de la empresa social.....	26
2.1.1 Ejemplos de empresa social en el mundo	29
2.1.2 Empresa social en Europa.....	29
En España.....	30
2.1.3. Empresa social en América Latina	33
Argentina	33

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Uruguay	35
2.2 La empresa social en México.....	36
Échale a tu casa.....	39
Yo reciclo.....	40
Grupo Ixtlán	41
2.2.3 Empresas sociales en Michoacán.....	42
Capítulo III Las cocineras tradicionales.....	45
3.1 Las cocineras tradicionales en México	46
3.2 Las cocineras tradicionales en Michoacán.....	49
3.3 Las cocineras tradicionales en Pátzcuaro.....	53
Capítulo IV Metodología de la investigación.....	55
4.1 Zona de estudio	55
4.2 Ruta metodológica	57
4.2.1 Investigación documental	58
4.2.2 Etapa exploratoria y de selección de estudios de caso.....	58
4.3 Instrumentos y trabajo de campo	60
4.3.4 Procesamiento de la información.....	63
4.3.5 Redacción de Resultados	63
4.3.6 Propuesta de modelo	63
Capítulo V. Resultados	64

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

5.1	Etapa exploratoria	64
5.2	Casos de estudio.....	73
5.2.1	Caso 1: Santa Fé de la Laguna.....	74
	Berenice Flores Manriquez.....	74
	María Susana Segundo Huacuz.....	78
5.2.2	Caso 2: San Jerónimo Purenchécuaro.....	82
	Rosalba Morales Bartolo.....	83
5.2.3	Caso 3: San Andrés Tziróndaro	87
	Amalia Méndez Cuanas.....	87
	Hermelinda de la Cruz.....	89
5.3	Comparación entre los tres casos de estudio.....	91
5.4	Propuesta de Modelo de empresa social de Cocineras Tradicionales de la región norte del Lago de Pátzcuaro.....	96
	Conclusiones	103
	Referencias.....	107
	Anexos	116
	Anexo 1. Cuestionario aplicado en la feria de comida ancestral de Quiroga y sus comunidades, en el cerro Sandio en la comunidad de San Jerónimo Purenchécuaro.....	116
	Anexo 2. Entrevista estructurada para cocineras y cocineros tradicionales de la norte del Lago de Pátzcuaro.....	117

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Anexo 3 . Ficha de registro al 1° concurso de comida ancestral de Quiroga y sus

comunidades. 121

Resumen

Palabras clave: Economía social y solidaria, empresa social, cocinera tradicional, lago de Pátzcuaro, comida ancestral.

En el Estado de Michoacán se encuentra establecido desde antes de la conquista el pueblo originario Purépecha, cuya cocina tradicional es un reflejo de la cultura de sus habitantes. El objetivo de esta investigación es analizar si el modelo de cocineras tradicionales de la región norte del lago de Pátzcuaro tiene las características de la empresa social. En el año 2023 se realizó en el complejo ecoturístico Cerro Sandio de la comunidad de San Jerónimo Purenchécuaro la 1° Feria de comida ancestral de Quiroga y sus comunidades, en donde se dio encuentro de cocineros y cocineras de estas comunidades quienes compartieron platillos y recetas ancestrales. Posteriormente se les dio seguimiento a algunos de los participantes de esta feria con el objetivo de analizar la gastronomía regional de cada una de las comunidades participantes, se pudo identificar características de la empresa social en la forma de organización de las cocineras tradicionales generando una propuesta de valor con base en el Modelo de negocio Canvas.

Abstract

Keywords: Social and solidarity economy, social enterprise, traditional cook, Lake Pátzcuaro, ancestral food.

The Purépecha native people, whose traditional cuisine is a reflection of the culture of its inhabitants, have been established in the state of Michoacán since before the conquest. The objective of this research is to analyze whether the traditional cooks' model from the northern region of Lake Pátzcuaro meets the characteristics of a social enterprise. In 2023, the 1st Quiroga and Communities Ancestral Food Fair was held at the Cerro Sandio ecotourism complex in the community of San Jerónimo Purenchécuaro. This fair brought together cooks from these communities who shared ancestral dishes and recipes. Participants were subsequently followed up with the aim of analyzing the regional gastronomy of each of the participating communities. It was possible to identify characteristics of a social enterprise in the traditional cooks' organizational structure, generating a value proposition based on the Business Model Canvas.

Glosario de términos

Economía social y solidaria: Conjunto de organizaciones y actividades económicas con su base en la democracia de la toma de decisiones, donde todos son beneficiarios del trabajo y resultados en común, buscando siempre el desarrollo de la comunidad. (LESS, 2015, artículo 4)

Empresa social: Una empresa social es una organización comercial que tiene como principal objetivo hacer frente a problemas sociales de manera sostenible y rentable (Bonfil, 2016).

Cocinera tradicional: Persona representante de alguna comunidad o región, que conservan las recetas, procesos, tradiciones y forma de conservar los alimentos, reflejo de la cultura y tradiciones del lugar donde radica o de origen. (Reyes-May, et al .2017)

Soberanía alimentaria: La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. (González y Macías, 2007)

Lago de Pátzcuaro: Gran cuerpo de agua ubicado en el estado Michoacán, se encuentra rodeada de montes de pino, hogar del pescado blanco y acúmaras.

Introducción

La empresa tradicional del sistema capitalista no puede atender algunas deficiencias del mismo sistema, dando pie a nuevas formas organizacionales que buscan conciliar la generación de valor económico con el impacto social positivo. Entre estas figuras, la empresa social se posiciona como un modelo innovador que trasciende los límites tradicionales entre el sector público, privado y social, ofreciendo soluciones sostenibles a problemáticas comunitarias específicas.

Según el Instituto Nacional de la Economía Social (INAES) la Empresa social es: “toda aquella organización donde se toman decisiones de manera democrática entre los integrantes, cuenta con relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, su administración es asociativa, genera empleo para los integrantes, busca poder cubrir las necesidades de los integrantes y de la comunidad donde se desarrollan dichas actividades” (Bonfil,2016).

Gracias a la creación del INAES se puede denominar y reconocer a la Empresa Social, misma que toma auge a partir del año 2012 con la creación de la ley de Economía social y solidaria, y el Consejo Consultivo de Fomento a la Economía Social.

Este tipo de empresa siempre ha existido a través de la historia, pero no se les ha dado ni un lugar, reconocimiento, importancia y clasificación adecuados.

Este proyecto de investigación se enfoca en cocineras y cocineros tradicionales de la región lacustre de Pátzcuaro.

El lago de Pátzcuaro es un cuerpo de agua que se nutre principalmente de los manantiales de alrededor y de las precipitaciones de la temporada de lluvias, el paisaje que lo rodea es bosque de coníferas y encino (Cruz & Urquijo,2020). En el podemos encontrar especies endémicas, no

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
nativas e introducidas de las cuales principalmente se pesca: el pescado blanco, Akúmara¹,
achoque (endémicas), chehua², chehuita,³ charal (nativas), carpa, trucha y mojarra (introducidas)
(Vargas-Herrejón et al.,2022),.

Esta bioárea lacustre está compuesta por las comunidades de Erongarícuaro, Pátzcuaro,
Quiroga, Tzintzunzan y Salvador Escalante.

Dentro el municipio de Quiroga se encuentran las comunidades de San Andrés Tziróndaro,
San Jerónimo Purenchécuaro y Santa Fé de la Laguna (Amezcuca,2015). La población que habita
en estas comunidades es principalmente de origen purépecha, cultura predominante en la región
desde antes de la llegada de los españoles a América y en donde predomina la lengua purépecha,
siendo muchas personas bilingües (Florescano & Sánchez,2018).

En las comunidades de Santa Fé de la Laguna, San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés
Tziróndaro, habitan mujeres que se han dedicado a la cocina desde que son niñas ayudando
mientras aprenden, picando, limpiando los alimentos o acercando lo necesario a la hora de cocinar,
así con el tiempo y enseñanza culinaria en los hogares se vuelven cocineras expertas. Cuando se
trasmiten las enseñanzas de generación en generación, se generan fuertes relaciones con familiares
y con miembros de la comunidad.

Por lo tanto, surgen los siguientes cuestionamientos:

¹ Especie endémica del lago de Pátzcuaro de alto nivel nutricional (Vargas-Herrejón et al.,2022)
² Pescado de talla grande que vive principalmente en los lagos de Chapala y Pátzcuaro (Arellanes-Cancino
& Ayala-Ortiz, 2021)
³ Pescado de agua dulce de tamaño pequeño parecido al charal (Arellanes-Cancino & Ayala-Ortiz, 2021)

Preguntas de investigación

Pregunta general:

¿Cómo es el modelo de empresa social que tienen las cocineras tradicionales de la región norte del lago de Pátzcuaro?

Preguntas específicas:

1. ¿Cuáles son las principales características de la empresa social?
2. ¿Cómo se manifiestan estas características en las cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro?
3. ¿Cuáles de estas características comparten las cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro?
4. ¿Qué elementos debe de tener un modelo de empresa social de las cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro?

A partir de las anteriores preguntas, se plantearon los siguientes objetivos:

Objetivos

Objetivo general: Describir el modelo de empresa social que tienen las cocineras tradicionales de la región norte del lago de Pátzcuaro.

Objetivos específicos

1. Identificar y describir las características de la empresa social.
2. Analizar y describir las características de la empresa social de las cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

3. Comparar las características que comparten las cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro.

4. Proponer un modelo de empresa social para las cocineras tradicionales de la región norte del lago de Pátzcuaro.

Se formula la siguiente hipótesis:

El modelo de empresa social que caracteriza a las cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro destaca por su forma de organización y dinámica de trabajo.

Esta investigación surge a partir de realizar el servicio social con el Cuerpo Académico Consolidado 238 "Estudios Multidisciplinarios sobre el Medio Ambiente y la Sustentabilidad" (CAC238), en donde tuve la oportunidad de acercamiento directo y significativo con las comunidades de la región lacustre de Pátzcuaro.

Durante este período de trabajo con las comunidades, fue posible observar la extraordinaria riqueza culinaria que caracteriza a estas localidades, así como el invaluable patrimonio gastronómico que las cocineras tradicionales han logrado preservar y transmitir a través de generaciones.

Para la elaboración de esta tesis se contó con el respaldo y el apoyo del CAC238, el Proyecto Nacional de Investigación e Incidencia PRONAI 321309 "Soberanía Alimentaria en regiones lacustres de Michoacán desde la responsabilidad social" proporcionó el marco conceptual y metodológico relacionado con la soberanía alimentaria y la responsabilidad social en contextos lacustres y el proyecto estatal del Instituto de Ciencia, Tecnología e Innovación de Michoacán ICTI-PICIR 23-081 "Soberanía y cultura alimentaria para el desarrollo local de Michoacán".

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

La tesis se estructura de la siguiente manera, primeramente, en el capítulo uno veremos las bases conceptuales de la economía convencional y el modelo empresarial tradicional, continuando con una reseña sobre el inicio de las empresas sociales en la historia global.

En el capítulo dos se hace un análisis detallado de las características de las empresas sociales, estableciendo criterios claros para su identificación y clasificación, presenta ejemplos concretos de empresas sociales en Europa, seguido de casos específicos en España.

Posteriormente, el análisis se extiende hacia América Latina, región en la cual las empresas sociales han encontrado un terreno diferente al europeo debido a las tradiciones comunitarias y de la economía social preexistentes.

El capítulo continuo con el contexto mexicano, explorando cómo las empresas sociales se han desarrollado y adaptado a las particularidades del marco legal, económico y cultural del país. Finalmente, se enfoca en el estado de Michoacán, proporcionando ejemplos locales que contextualizan el objeto de estudio.

El tercer capítulo describe a las cocineras tradicionales como agentes culturales y económicos fundamentales en la preservación del patrimonio de la cocina mexicana, la descripción se enfoca en el estado de Michoacán, territorio reconocido por la riqueza de su patrimonio gastronómico y de sus tradiciones. En este contexto regional, las cocineras tradicionales adquieren una relevancia particular, ya que Michoacán ha sido pionero en el reconocimiento y valoración de la cocina tradicional mexicana, incluyendo su nombramiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

El cuarto capítulo presenta el diseño metodológico de la investigación, donde se describe paso a paso la ruta metodológica en la investigación realizado en siete pasos: 1) Investigación

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

documental, 2) Etapa exploratoria y de selección de estudios de casos, 3) Diseño de instrumentos y entrevistas, 4) Trabajo de campo, 5) Procesamiento de la información, 6) Redacción de resultados y 7) Propuesta de modelo.

En el trabajo de campo se sustenta en una diversidad de instrumentos metodológicos diseñados específicamente para capturar la complejidad del fenómeno estudiado. Estos instrumentos incluyen entrevistas estructuradas y semiestructuradas, observación participante, registros fotográficos y documentales, que permiten comprender las redes sociales y económicas en las que operan las cocineras tradicionales.

En el capítulo quinto se presentan los hallazgos de la investigación, los cuales se estructuran de manera que facilitan la comprensión del fenómeno estudiado y proporcionan evidencia empírica para las conclusiones del trabajo. Se presentan, por lo tanto, en dos fases principales: una etapa exploratoria inicial, que permite identificar las variables clave del estudio, así como los casos de estudio; seguido del análisis detallado de los casos de estudio seleccionados. El capítulo termina con una propuesta de modelo para las cocineras tradicionales a partir del Business Model Canvas que ayuda a identificar la viabilidad de este modelo de negocio. Finalmente se presentan las conclusiones de la investigación.

Capítulo I Fundamentos teóricos de la empresa social

En el presente capítulo se analizarán las características fundamentales de la empresa tradicional, para posteriormente examinar los orígenes de la empresa social desde el enfoque de la Economía Social y Solidaria, culminando con una introducción al concepto y alcances de la empresa social.

1.1 Economía y la empresa tradicional

Es esencial para entender la diferencia entre empresa tradicional y empresa social identificar las características de cada una.

Una empresa es un conjunto de elementos tierra, fuerza de trabajo, capital y tecnología que en su conjunto buscan la maximización de beneficios (Marx,1867) los beneficios obtenidos son por lo general para el dueño y/o dueños o accionistas, estas empresas pueden ser de servicios, comerciales e industriales, otra forma de clasificar puede ser según por su tamaño micro, pequeña, grandes o corporaciones, también se puede por su mercado final públicas, privadas o mixtas (Pazmiño et al. 2020).

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO DESDE LA EMPRESA SOCIAL

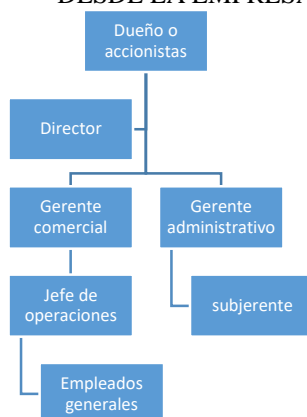


Ilustración 1 Organigrama de jerarquía en micro empresa elaboración propia en base (Flores, 2015).

Dentro de una empresa tradicional hay un nivel de jerarquía, por lo general tienen un tipo de comunicación vertical, este tipo de comunicación es por rango, muy extraña ocasión un obrero o empleado puede compartir ideas con el director o directivo, las decisiones que se toman en este tipo de empresas por lo general recaen en los puestos altos o directivos, y fluye de manera descendente entre los puestos (Flores,2015).

El beneficio o ganancia de las empresas cae en manos de los dueños o accionistas mayoritarios, en algunos casos algunos beneficios son repartidos entre los empleados como los son el reparto de utilidades en el caso de México, pero la mayor proporción de las utilidades es para el dueño, dueños o accionistas (Pazmiño et al. 2020)

Todos los empleados o subordinados son reemplazables por unos que puedan generar más ganancias cuando estos ya no generan productividad. (Pazmiño et al. 2020)

Según la misión y visión de una empresa está tiene objetivos de producción o de crecimiento a corto, mediano y largo plazo, por lo general estos objetivos tienen que ver con la expansión de la empresa o marcas de la misma, para así generar más ganancias.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO DESDE LA EMPRESA SOCIAL

La comercialización de los productos o servicios de las empresas va enfocada a obtener los mayores ingresos posibles con la venta de las mercancías o servicios (Orueta, 2017).

1.2 Origen de las empresas sociales

El origen de las empresas cooperativas o sociales a nivel global es la Revolución industrial, estas se crean para dar posibles soluciones a los efectos negativos del mercado sobre los trabajadores como lo son jornadas extensas de trabajo, precariedad de salarios y desempleo, por lo tanto, se dieron cuenta que al reunir esfuerzos podían lograr mejorar sus condiciones de vida.

El inicio de empresas cooperativas o sociales como se conoce actualmente se da en la Villa de Rochdale Inglaterra donde un grupo de tejedores ingleses tras vivir los estragos que dejó la revolución industrial se organizan y forman una cooperativa de consumo bajo siete principios: universalidad, democracia, justicia social, prevalencia del ser humano, libertad y unidad, dando así una formalidad y normatividad bien definida a este tipo de empresas.

De sus principales representantes son Robert Owen estableciendo las bases del movimiento cooperativista y fundando el primer colegio cooperativista en Londres (Muciño,2021).

Sin embargo, las empresas sociales a partir del siglo XX se les da la connotación de empresas de la nueva economía social donde dentro de las comunidades, los habitantes ya organizados, dan forma a las ideas de negocios que tienen, afrontan las problemáticas desde la perspectiva social local, como la exclusión, desempleo, la marginación ,en lo económico la falta de acceso al mercado, genera múltiples beneficios de ámbito social y en la cuestión ambiental, como la conservación y preservación de sus recursos naturales, este perspectiva no lo ve el sistema mercantil neoliberal, ni tampoco le es posible hacer frente a la resolución de tales problemas (Vázquez-Maguirre & Portales,2014).

1.2.1 Economía social y solidaria

La economía social y solidaria representa un modelo económico alternativo que prioriza el bienestar social, la sostenibilidad ambiental y la democracia participativa por encima de la maximización de ganancias. Sin entender estos principios fundamentales, es difícil analizar cómo operan las empresas sociales mexicanas, que funcionan bajo lógicas diferentes a las empresas tradicionales.

México tiene una rica tradición de organización comunitaria y economía popular, esta herencia cultural se combina con desafíos contemporáneos como la desigualdad social, la informalidad laboral y la necesidad de desarrollo local sustentable. Las empresas sociales mexicanas emergen precisamente como respuesta a estas condiciones específicas.

El concepto de economía social y solidaria han tomado relevancia a finales del siglo XX se han posicionado como un modelo económico, alternativo, aunque su conceptualización sigue en constante modificación, este tipo de economía ha resultado ser una opción alterna al modelo clásico económico, haciendo frente a el dilema de la desigualdad, la repartición justa de los recursos y en ver el aspecto humano como prioritario antes que el capital, logrando así tener un desarrollo sostenible. (Duque y Barreto, 2021).

Este tipo de economía tiene bases muy bien definidas y son las siguientes:

1. Inclusión de todos los integrantes
2. Cooperación de los individuos
3. Desarrollo sustentable
4. Democracia en la toma de decisiones
5. Distribución equitativa

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Este tipo de sector social se compone por diferentes formas de organización y que tenemos muy activos y presentes en México, como lo son:

- a) Ejidos
- b) Comunidades
- c) Organizaciones de obreros o empleados
- d) Sociedades cooperativas (principalmente de producción rural, también las hay de ahorro y prestamos)
- e) Empresas donde los principales dueños son los trabajadores
- f) Empresa social (Bonfil, 2016).

1.3 Empresa social

La empresa social es un tipo organización que es idónea para mejorar las condiciones económicas, ya que da pie a nuevos tipos de organización con estrategias más humanizadas, siendo la cooperativa la forma más vista y reconocida de este tipo de empresa, este tipo de organización ha dado pie a reorganizar el trabajo, generando sistemas complejos de confianza entre los individuos, el respeto entre ellos, hacia su entorno y solidaridad. (González & Hernández,2010). Este tema se trabajará a más profundidad en el capítulo II.

Por lo tanto, con base en varios conceptos leídos se construye la definición de la Economía Social y Solidaria como un movimiento de pensamiento alternativo que busca hacer una economía mixta donde sociedad, mercado y estado trabajen basados en la solidaridad, cooperación de los individuos de manera asociativa, que pretenden satisfacer las necesidades de las comunidades y cada uno de los integrantes y que el sistema tradicional no es capaz de poder satisfacer.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Es importante aclarar que la economía Social tiene estructuras y objetivos enfocados en el bienestar social, esto tiene una ventaja ya que puede incluir a grupos marginados y desfavorecidos, tiene la base lograr que las actividades económicas deben de servir para mejorar las condiciones de vida de las personas y promover la justicia de cada uno de los integrantes.

Este tipo de empresas sociales han alcanzado en su gran mayoría el que todos sus integrantes reciban los beneficios de manera homogénea, haciendo a todos partícipes del trabajo y de los beneficios alcanzados, este beneficio común es el eje central de las empresas sociales. (Coraggio, 2011).

Este tipo de economía tiene bases muy bien definidas y son las siguientes:

- a) Inclusión de todos los integrantes
- b) Cooperación de los individuos
- c) Desarrollo sustentable
- d) Democracia en la toma de decisiones
- e) Distribución equitativa.

La empresa social se configura como un modelo híbrido que combina eficiencia económica con impacto socioambiental, distanciándose críticamente de la empresa tradicional. Sus orígenes en la Economía Social y Solidaria reflejan una evolución hacia formas de producción centradas en el bien común. Este marco conceptual servirá como base para el análisis empírico que se presenta en el capítulo siguiente.

Capítulo II La empresa social

En este capítulo se explicará a detalle el concepto de Empresa Social, sus características, formas legales de constitución, así como algunos ejemplos de empresa social en Europa y América Latina haciendo una descripción de algunas empresas de esta índole, continuado con algunos ejemplos de esta empresa en México.

La empresa social es un tipo organización idónea para mejorar las condiciones económicas, ya que da pie a nuevos tipos de organización con estrategias más humanizadas, siendo la cooperativa la forma más vista y reconocida de este tipo de empresa, este tipo de organización ha dado pie a reorganizar el trabajo, generando sistemas complejos de confianza entre los individuos, el respeto entre ellos y hacia su entorno y solidaridad. (González & Hernández,2010).

Una empresa social es una organización comercial o de servicios que tiene como principal objetivo hacer frente a problemas sociales de manera sostenible y rentable. También tiene como objetivo maximizar los beneficios para los accionistas o dueños de las empresas o marcas, a diferencia de esto la empresa social busca generar un impacto positivo en la sociedad (Ruggeri et al, 2005).

Este tipo de empresas sociales adoptan diferentes formas legales y estructuras de organización en México como lo son:

- a) Ejidos: terrenos o tierra donde son dueños un grupo de personas.
- b) Comunidades: conjunto de personas que viven en un lugar determinado y que comparten tradiciones y cultura.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- c) Organizaciones de obreros o empleados: asociaciones de obreros, sindicatos y confederaciones.
- d) Sociedades cooperativas: principalmente de producción rural, también las hay de ahorro y prestamos, donde el capital invertido es de todas las personas miembros de la cooperativa.
- e) Empresas donde los principales dueños son los trabajadores: como lo son las cooperativas de los trabajadores, sociedades laborales, fideicomisos de los empleados.
- f) Empresa social: Una empresa social es una organización comercial que tiene como principal objetivo hacer frente a problemas sociales de manera sostenible y rentable (Bonfil, 2016).

En el mundo hay muchos ejemplos de empresa social, como lo son en Brasil el Movimiento de trabajadores sin tierra y las incubadoras tecnológicas de cooperativas (Bishelly,2006; en Argentina y Uruguay las empresas recuperadas, dando pauta a mejoras para los colaboradores de las mismas (Rebón & Rieiro,2020), En México destacan principalmente las cooperativas de producción, ahorro y financiamiento.

2.1. Características de la empresa social

Las empresas sociales tienen formas y tamaños diferentes. En general comparten diez características, las cuales han sido exploradas desde diferentes autores de la empresa social y las cuales se detallan a continuación (Ver cuadro 1):

Característica	Descripción
<i>1.-Objetivo</i>	Por lo general todas las empresas sociales tiene como objetivo lograr un impacto social y ambiental positivo y medible, esta misión la guían sus actividades y decisiones enfocadas a tener un mercado inclusivo y un consumo consiente.
<i>2.-Ingresos</i>	La generación de sus ingresos por lo general se hace por la venta de sus productos o servicios para financiar sus operaciones y su misión social, reinvierten las ganancias para seguir cumpliendo los objetivos o en su caso se distribuyen de manera equitativa entre todos sus miembros de manera responsable y transparente.
<i>3.-Innovación</i>	Suelen buscar la innovación para solucionar sus problemas y retos que se les presenta, ya sea para la organización, soluciones, modelo de negocio o adquirir tecnologías que les ayude en su funcionamiento y desempeño.

- 4.-Comercialización** Se busca una comercialización justa, con precios accesibles que ayuden a la economía de sus compradores, de tal manera que se pueden desarrollar empresas sociales en zonas rurales remotas.
- 5.-Toma de decisiones** Las decisiones son más transparentes ya que todos los miembros opinan y dan sugerencias, por lo tanto, la toma de decisiones recae en todos los miembros del grupo.
- 6.-Beneficios** Por lo general dentro de los beneficios que buscan los integrantes de las empresas sociales son el acceso a la salud, educación, servicios de cuidado infantil, apoyo a las personas de la tercera edad o con alguna discapacidad y embarazo.
- 7.-Estructura legal** No hay una estructura legal específica para las empresas sociales, aunque la más común en México lo son las cooperativas sociales, las asociaciones civiles sin fines de lucro, organizaciones benéficas y fundaciones.
- 8.- Tipos de transacción** Este tipo de empresas desarrollan una forma diferente al pago con dinero, como es el trueque o intercambio de insumos, donación del tiempo de trabajo a cambio de obtener

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

conocimiento o experiencia, redes de trabajo de cooperación familiar.

9.- Conocimiento colectivo La gran mayoría de los productos o servicios que proporcionan este tipo de empresas desarrollan conocimiento colectivo, intercambio de técnicas tradicionales y la conservación de las mismas al momento de ser compartidas y enseñadas a más personas, por lo general buscan que este conocimiento se quede en los miembros de la comunidad o miembros de la familia.

10.- Diseño de los productos **Los diseños en los productos son más auténticos, llenos de simbolismos y significados, los materiales o insumos son más amigables el planeta y tienen un alto valor de uso**

Cuadro 1 Características de las empresas sociales. Fuente de elaboración propia con base González (2020); Collin y Torres (2007); Grossi y Soverchia, (2011); Vega et, al (2014); Gonzáles y Cendejas (2024).

Cabe mencionar que este tipo de forma organización debe de poder darle a sus asociados y colaboradores una distribución equitativa de sus ganancias. El valor que desarrollan las empresas sociales es de alto valor social y bajo valor económico, lo que puede ser un peligro a largo plazo para asegurar la operación. Aquí es donde se aumenta el valor social, ya que para asegurar la operación se deben buscar donaciones, apoyos gubernamentales y el trabajo arduo de las personas que integran estas organizaciones (Mair & Schoen,2005).

2.1.1 Ejemplos de empresa social en el mundo

Las empresas sociales adoptan diversas formas organizacionales alrededor del mundo, adaptándose a los marcos legales y culturales de cada región enseguida se presentan algunos ejemplos.

2.1.2 Empresa social en Europa

Europa representa un modelo consolidado de desarrollo empresarial social que ha otorgado forma y legitimidad a este sector desde principios de los años noventa. El movimiento comenzó con las empresas sociales italianas y posteriormente se expandió a todas las naciones de la Unión Europea.

La región ha trabajado de manera sistemática y constante para establecer un marco regulatorio sólido que incluye leyes de protección, códigos específicos y programas de desarrollo y apoyo destinados a este tipo de organizaciones. Una característica distintiva del enfoque europeo es su flexibilidad para reconocer diversas formas organizacionales, no limitándose exclusivamente al modelo cooperativo tradicional.

Este marco inclusivo abarca organizaciones sin fines de lucro (nonprofit) y aquellas que adoptan "formas de múltiples partes interesadas", donde estas partes pueden incluir usuarios, empleados o voluntarios (Defourny, 2012). Esta diversidad estructural ha permitido que el sector de la empresa social europea se adapte a diferentes contextos y necesidades sociales, consolidándose como un referente internacional en el ámbito del emprendimiento social.

En 1869 algunos de los representantes tuvieron cita en Londres y formaron una junta Central de Cooperativas y con el paso del tiempo se convertiría en la Unión de Cooperativas con su sede en Mánchester.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Para 1895 la Alianza Cooperativa Internacional con su primera conferencia comenzó con a darle auge a las cooperativas y a darles una descripción diferenciada de otras empresas tradicionales, asentando los Principios Cooperativos (Fici,2014).

Así es como comienzan las primeras formas de empresa social en Europa. un ejemplo de empresa social que se ha mantenido hasta nuestros días es la empresa italiana Consorzi Vinicoli. Este tipo de cooperativa se ha basado en un comportamiento no interesado en el dinero, esta empresa cooperativa nace en la región de Piamonte y Venecia-Tridentina, así con este tipo de visión y misión para el 2006 logra tener 930 empleados, y en su declaración de facturación alcanzado para año 2012 fue de 372 millones de Euros (Albaladejo,2016).

En España

En el 2011 la Comisión Europea decidió apoyar a las denominadas Empresas sociales a través de la Iniciativa de Empresas Sociales, y esto lo tomo como referencia el Tratado de Lisboa, donde diputados del país Español incluyen a la Empresa Social entre las entidades que representan a la Economía Solidaria, por lo tanto, en España se define como una organización privada sin fines de lucro que busca satisfacer sus necesidades por medio de los principios sociales por encima de buscar el beneficio económico sin exigir nada a cambio (Tratado de Lisboa, 2007).

La empresa social española muestra características particulares y tiene una división por criterios económicos y sociales.

Por criterio económico: a) Por venta de servicios o producción de bienes; b) autonomía alcanzada; c) nivel de riesgo económico y d) cantidad de trabajo remunerado.

Por criterio social: a) los objetivos destinados a beneficiar a la comunidad; b) por sus iniciativas; c) poder de tomar decisiones sin tener en consideración el capital disponible; d) poder

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
involucrar a más personas para participar; e) lo correspondiente a los beneficios se entrega de manera equitativa, pero por lo general es limitada (López et. al,2014).

En España las formas legales de organización de las empresas sociales se ven más comúnmente en forma de cooperativa, empresas de inserción y asociaciones.

Haciendo notoria la evolución de estructura y forma de las empresas sociales, así como de insertar más conceptos y definiciones que nos ayudan para poder describir su naturaleza de una manera más idónea, como lo son las empresas de inserción este tipo de empresas comienza a nacer en el estado español como necesidad de diferenciar este tipo de empresa de las convencionales, especializándose en el ámbito de inserción social, al cual maneja como eje central el empleo, no solamente como generador de ingresos, si no como un generador de estabilidad familiar, de salud y de vivienda, dándole una connotación de eje central de los proyectos de vida de las personas (Elizaga,2016; Díaz-Foncea, y Marcuello, C. 2014).

Esto nos que demuestra que no todas las personas que están en estado de desempleo se encuentran en esa situación por la misma causa y que algunos agentes como la exclusión social, económica, problemas de salud específicos, cualificación profesional y habilidades sociales para relacionarse influyen al momento de buscar una oportunidad en el mercado laboral, frenando y mitigando las oportunidades de empleo para grupos específicos y vulnerables (Elizaga,2016).

Por tanto, las *empresas de inserción* aparentemente tienen iniciativas económicas como cualquier empresa común, pero de manera interna tiene un funcionamiento distinto, ya que cada miembro de este tipo de empresas puede encontrar un desarrollo asistido personalizado, buscando mejorar la capacidad de sus empleados e incorporar a las filas de trabajo a personas con las condiciones ya mencionadas.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Al comenzar a operar este enfoque de empresas de inserción, dio pauta a la creación de leyes para protección para los empleadores y empleados pertenecientes a este tipo de empresas, como lo es la ley 44/2007 en España, la creación de varias fundaciones internacionales para poder dar soporte, financiamiento y orientación a los nuevos emprendedores sociales y así se pudo satisfacer la necesidad de este sector vulnerable que no podía integrarse a la fuerza laboral insertando a:

- a) Extranjeros que aún no cumplen con el periodo de residencia obligatoria,
- b) Jóvenes entre los 18 y 30 años que vengan de alguna Institución de protección a Menores.
- c) Reos de centros penitenciarios que cumplan con los requerimientos de ley y de conducta para tener un trabajo temporal.
- d) Personas en status de libertad condicional o ex reos.
- e) Individuos en estado de rehabilitación a la dependencia de drogas y estupefacientes.
- f) Menores infractores en proceso de reintegrarse a la sociedad.

(Ley 44/1977, 1977; Elizaga, 2016).

Las empresas de inserción es una oportunidad para estos grupos excluidos, sino que también formo una sociedad agrupada en doce redes que constituyen la FAEDEI (Federación de Asociaciones de Empresas de Inserción), logrando este sector empresarial para el año 2015 ingresos por 106.5 millones de euros, de los cuales el 86.6% es por concepto de ventas y servicios (Rosario,2017).

2.1.3. Empresa social en América Latina

El concepto de empresa social en América Latina se encuentra aún en proceso de consolidación, a diferencia del modelo europeo que ya cuenta con marcos conceptuales y estrategias claramente definidos. Sin embargo, las empresas sociales latinoamericanas comparten una visión común orientada hacia la solución de problemas sociales y ambientales, enfocándose en satisfacer las necesidades específicas de grupos vulnerables o comunidades determinadas.

Estas organizaciones operan bajo estructuras particulares en cuanto a sus procesos internos, formas de organización social y modelos de gobernanza, todo ello desarrollándose dentro del contexto de economías de libre mercado que predominan en la mayoría de los países latinoamericanos.

No obstante, uno de los principales desafíos que enfrentan estas empresas es la limitada capacidad institucional de los gobiernos federales de la región. Muchos de estos sistemas gubernamentales carecen de la preparación, los recursos necesarios o el conocimiento técnico para brindar el apoyo requerido a este tipo de emprendimientos sociales. Como consecuencia, son pocos los países que han incorporado en sus agendas y objetivos de desarrollo nacional el fomento de las empresas sociales, la creación de marcos legales específicos para su protección, el desarrollo de programas especializados de orientación, así como el reconocimiento formal de sus estructuras organizacionales y operativas (Guilarte-Barinaga, 2023).

Argentina

En Buenos Aires, Argentina, tenemos un ejemplo de empresa capitalista que se tornó empresa social, en el año de 1995 se dio una reestructuración industrial bastante complicada, ya que muchas empresas se vieron inmersas en la insolvencia económica, provocando que muchas se

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

declararan en bancarrota, con este panorama muchas empresas comenzaron a dejar los pocos activos en manos de los trabajadores en pago de los salarios adeudados, nace entonces la “empresa recuperada” donde los empleados tuvieron que tomar por algunas circunstancias el control de la empresa donde laboraban. (Ruggeri et al., 2005)

La Universidad de Buenos Aires Argentina en su programa Facultad Abierta le da una definición a este tipo de empresa “...un proceso social y económico que presupone la existencia de una empresa anterior, que funcionaba bajo el modelo de una empresa capitalista tradicional, cuyo proceso de quiebra, vaciamiento o inviabilidad llevó a sus trabajadores a una lucha por su puesta en funcionamiento bajo formas autogestivas” (Ruggeri et al., 2005)

Estas empresas recuperadas representan un ejemplo paradigmático de cómo una organización puede transformarse de un modelo capitalista tradicional a una empresa social. La transición no fue voluntaria, sino que surgió como respuesta a circunstancias adversas, donde los empleados se vieron obligados a asumir la gestión para preservar sus fuentes de trabajo.

El proceso implica una reconversión fundamental:

Antes: Empresa capitalista con estructura jerárquica tradicional.

Después: Empresa social con gestión democrática y participativa de los trabajadores.

Las empresas recuperadas argentinas constituyen así un modelo alternativo que demuestra cómo las organizaciones pueden evolucionar hacia formas más sociales y participativas de gestión empresarial, aunque esta transformación haya surgido de la necesidad más que de una planificación estratégica (Ruggeri et al., 2005).

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Uruguay

En Uruguay este tipo de empresas también se ven como forma de sociedades anónimas y las sociedades de responsabilidad limitada, como ejemplo tenemos a los ex trabajadores de la empresa FUNSA, ya que el salvavidas de esta empresa se hizo por medio de una donación a través de una sociedad anónima, y también la empresa MAK S.A donde todas las acciones son de los exempleados (Espectador,2012).

Bolivia se enfoca principalmente en las Organizaciones Económicas Campesinas (OECAs) y las Organizaciones Económicas Comunitarias (OECOM), donde su principal objetivo es desarrollar la agricultura en familia de manera sustentable y la soberanía alimentaria

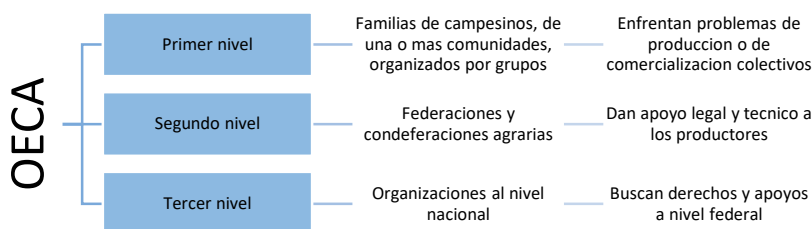


Ilustración 2 Origen: cuadro de elaboración propia. Fuente Wanderley, F. (2020). Los actores de la economía social y solidaria en Bolivia: Dilemas de acción colectiva en el gobierno de Evo Morales (No.01/2020) Documento de trabajo.

Las OCEAs manejan los ramos agrícolas, pesqueros, ganadero, forestal, artesano y turismo en las áreas rurales, su producción es por lo general de carácter vertical desde la producción hasta la venta de los productos, su organización principal es la familia campesina pero cuenta con una variante en cuanto a el tamaño de los grupos que oscilan entre los 20 y 300 asociados, estos agrupados el 65% en asociaciones civiles, 9% cooperativas, 26% grupos diversos de otro tipo, cabe mencionar que la principal misión de estas organizaciones es el autoconsumo familiar y el

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
excedente a la venta de alimentos (Coordinadora de Integración de Organizaciones Económicas
Campesinas de Bolivia CIOEC, 2009).

El mercado nacional que cubren es para proporcionar los insumos para el desayuno escolar por parte de los municipios, ferias, mercados locales y supermercados, y en el mercado internacional por medio de las certificaciones de la Organización internacional del comercio justo (FLO) por sus siglas en inglés, que da una certificación transparente y de manera global (Bishelly & Salazar, 2006).

Las Organizaciones Económicas Comunitarias (OECOM) por lo general se manejan en gobiernos comunales, están respaldadas por la ley 144 expedida en el 2011, donde se marca que buscan la regulación del derecho sobre las tierras ya sea de manera familiar, comunal o ejidal, buscando la producción agroecológica, y proyectos colectivos.

Su sistema de cooperación de producción puede ser variado según el ramo que desempeñen, pero en el ramo artesanal el que más se ve es el de producción en casa por cada uno de los integrantes que en su gran mayoría son mujeres, entonces producen cada artesana de manera individual en su hogar o la reunión en talleres, estas reuniones son definidas y cada una se presenta según el tiempo que pueda dar, pueden ser horas, determinados días o diariamente según sus posibilidades (Wanderley, 2020).

2.2 La empresa social en México

Afortunadamente México no se queda atrás en cuanto a empresas sociales. Estas han adquirido una gran importancia en el país, ya que han ayudado a reducir los niveles de pobreza, desigualdad y hacer conciencia en el cuidado del medio ambiente. Las empresas sociales en México, además de contar con las características de una empresa social mencionadas

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

anteriormente, tienen que afrontar algunos retos como: 1) el acceso a financiamiento; 2) reconocimiento y aceptación en el mercado; 3) limitantes para su crecimiento; 4) pocas redes de apoyo; 5) falta de protección legal.

Los modelos de negocio que se pueden observar en México son muy diversos y estos pueden ser desde la venta de productos y servicios hasta los programas de desarrollo y capacitación, esto a su vez nos muestra la complejidad de los problemas tanto sociales como ambientales que enfrenta la sociedad mexicana y la necesidad de encontrar respuestas y soluciones adaptados a situaciones o casos específicos (Hernández, 2024).

Las empresas sociales en México pueden acceder a diversas fuentes de financiamiento y apoyo. A continuación, se presentan las principales opciones disponibles:

1. Apoyos Gubernamentales para Empresas Sociales Nacional Financiera (NAFIN) ofrece créditos destinados a la adquisición de equipo y el pago de salarios, con montos de hasta 20 millones de pesos y plazos de pago de hasta cinco años.

Crédito a la Palabra es un programa que apoya emprendimientos, especialmente aquellos liderados por mujeres, otorgando financiamiento de hasta 25,000 pesos con un plazo de pago de tres años.

Fondo para el Desarrollo Social de la Ciudad de México (FONDESO) proporciona financiamiento para emprendedores, sociedades cooperativas y microempresas, con montos de hasta 500,000 pesos, tasas de interés preferenciales y programas de capacitación complementarios.

2. Capacitación y Asistencia Técnica

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

La Secretaría de Economía ofrece programas de apoyo para la competitividad, desarrollo tecnológico y modernización de diversas industrias. Además, proporciona capacitaciones especializadas impartidas por expertos en los temas solicitados por los beneficiarios (Secretaría de Economía, 2025).

3. Apoyos en Efectivo

Programa de Fomento a la Economía Social otorga apoyos de hasta 40,000 pesos por integrante del grupo beneficiario, con un monto máximo de 320,000 pesos por proyecto.

Apoyo en Efectivo para Proyectos Productivos (INTEGRA) está dirigido específicamente a organizaciones sociales legalmente constituidas para el financiamiento de sus proyectos productivos.

4. Apoyos Específicos para Cooperativas y Proyectos de Autoempleo

Programa Economía Social de la Ciudad de México brinda apoyo a sociedades cooperativas para su establecimiento formal y el incremento de su productividad.

Subprograma Creación de Empresas Sociales otorga apoyos económicos a nuevas cooperativas con el objetivo de fomentar la creación de empleo.

Subprograma Empléate respalda proyectos de autoempleo mediante la entrega de bienes como mobiliario, maquinaria, equipo y herramientas necesarios para el desarrollo de la actividad productiva. (Secretaría de Desarrollo Económico, "Programas de apoyo empresarial).

Si bien es cierto que este tipo de empresas tienen como motor el solucionar problemas sociales requieren de un entorno óptimo para su desarrollo, por lo cual no solamente esté involucrada la sociedad sino también el sector privado, público y las instituciones académicas,

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
para que estas a su vez den un soporte a las comunidades donde se desarrollen. Cabe destacar que los modelos que se desarrollan por lo general son muy innovadores y en algunos casos han logrado alcanzar la estabilidad económica con el impacto social.

A continuación, se mencionan algunos ejemplos:

Échale a tu casa: Esta empresa nace en 1985 como una sociedad civil, buscando mejorar las condiciones de vivienda de comunidades marginadas, ahora es una fundación en colaboración con empresas y la sociedad para construir viviendas adecuadas con eblock, este por lo general está compuesto por 90% tierra de la región, y 10% mezcla de cemento, cal, agua y arena.

Esta fundación ha contribuido notablemente al mejoramiento social, en 1998 apoyo a los damnificados del huracán Paulina en Chiapas con la construcción de más de 300 hogares, en 2004 se une al programa habitad para la humanidad con la colaboración de FONHAPO (Fondo Nacional de Habitaciones Populares), para el 2024 se encuentran con programas de mejoramiento de vivienda y autoconstrucción en veintidós estados de la República Mexicana los principales apoyos que otorgan son los siguientes:

1. Generación de empleos y derrama económica a través de proyectos participativos, estas empresas impulsan el desarrollo local mediante la creación de empleos y la generación de derrama económica en las comunidades donde operan. Además, facilitan el acceso a diversas opciones de crédito para fortalecer emprendimientos y actividades productivas.
2. Crédito para construcción de una vivienda de principio a fin con modelos prediseñados,
3. Crédito de cuarto a cuarto donde se va construyendo de manera progresiva desde la primera etapa.
4. Mejoras a la vivienda desde la construcción de cuartos adicionales o algunos acabados.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

5. Programa Genera + donde una persona puede ir ahorrando para poder pagar la construcción de vivienda o mejoramiento con un rendimiento anual del 7%.
6. Programa con Propósito donde se diseña un sistema de ahorro a la medida según la meta a alcanzar y este ahorro se queda como garantía para algún financiamiento.

Esta fundación recibe donativos en efectivo o en especie, deducibles de impuestos o también se puede hacer voluntariado (Échale, 2022).

Yo recicló: Este programa de grupo Hale que son empresas 100% mexicanas que inician operaciones en el 2007 en Nuevo León con la misión de preservar y cuidar del medio ambiente a través del modelo de economía circular, donde buscan la conservación de recursos naturales con el adecuado manejo de los residuos sólidos.

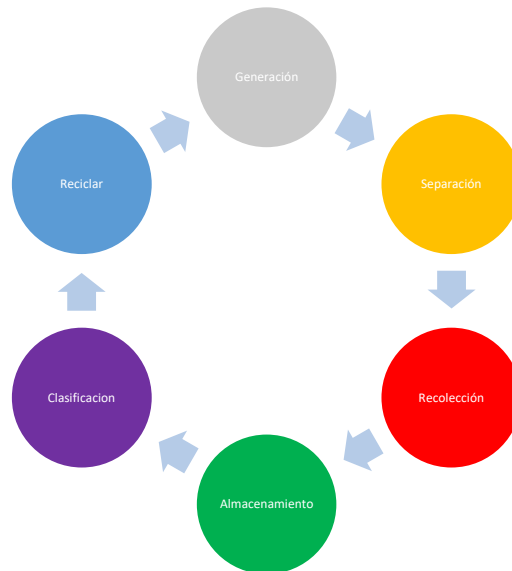


Ilustración 3 Modelo de economía circular de YO RECICLO Imagen de elaboración propia con base en <https://yoreciclo.com.mx/>

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Grupo Ixtlán: Este grupo se encuentra en la zona de Ixtlán de Juárez en Oaxaca. En 1988 obligaron a las empresas extranjeras a salir de esta zona y dejar de explorar los recursos naturales de la región.

Este grupo es un claro ejemplo de búsqueda de la inclusión y la defensa de los derechos de un grupo étnico vulnerable que busca defender sus recursos naturales y el bienestar de su comunidad, así crean la Unidad de Servicios Forestales, Terrestres y Comunales (UCFAS), la organización comenzó buscando empleos dignos, bienestar comunal para evitar la migración que se daba en la comunidad a los Estados Unidos de América y al norte de México, enfocando inicialmente sus actividades al sector forestal, con el tiempo fueron añadiendo las actividades pecuaria, agrícola y de transporte (EcoTurixtlán, 2019).

Creando así unidades especializadas por área que combinan los valores culturales de la región, y un sistema de mando muy similar a la del gobierno comunal local, convirtiéndose en un ejemplo de empresa social de las más fructíferas y organizadas del país.

Entre sus logros aparte de ser fuente de empleos para Ixtlán de Juárez en Oaxaca y las comunidades colindantes a ella, incentivando a otros actores a desarrollarse para brindar competencia o unirse a la cadena de valor de este grupo en cuestión (Vázquez-Aguirre, M. 2019)

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO DESDE LA EMPRESA SOCIAL

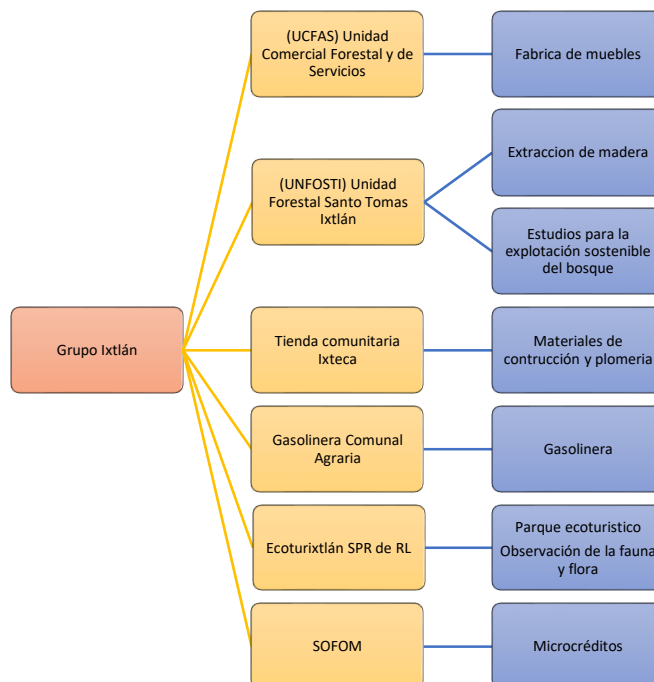


Ilustración 4 Unidades y productos de grupo Ixtlán. Elaboración propia con base en la información de Vázquez-Aguirre, M. (2019). Información disponible en www.ecoturixtlan.com/

2.2.3 Empresas sociales en Michoacán

Un ejemplo de esfuerzo para minimizar la exclusión y fortalecer las redes de apoyo en el sistema rural Michoacano entre pequeños productores y migrantes por medio de la Asociación Mexicana de Promotores de la Empresa Social, A.C (AMPES).

En 1999 en la comunidad perteneciente a Zamora, Atacheo, esta comunidad para el año de 1999 al 2005 tenía un presbítero de nombre Marcos Linares que propicio el desarrollo de la empresa social, por medio de las donaciones de los migrantes en Estados Unidos impulsando el programa 3x1 donde por cada peso que mandaran los migrantes los niveles de gobierno, federal, estatal y municipal pondría otro peso haciendo así obras para el campo junto con el Instituto de Estudios Superiores para lograr la tecnificación en el campo, principalmente el cultivo de jitomate,

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

este tipo de organización sin ánimos de lucro, este modelo se replicó y extendió a todo el estado no solamente en el sector agrario (Palacios, 2010).

Otro ejemplo de este tipo de organización es la empresa social forestal de San Juan Parangaricutiro. En 1952, cuando fue la erupción del volcán Parícutín, la comunidad fue reubicada, pero esta ocasión cerca del bosque, cabe mencionar que anteriormente los habitantes de esta comunidad se dedicaban principalmente al cultivo de maíz. Cuando les asignaron el nuevo territorio a los pobladores, este tenía parte del bosque, sin embargo, no se podía explorar el recurso natural ya que esta concesión estaba en manos de empresas del sector privado (González y Cendejas,2024).

En el año de 1975 se integra la organización comunal y se anexa a la Unión de Ejidos y Comunidades Luis Echeverría asociación en su gran mayoría de purépechas esta estaba enfocada en fortalecer el manejo comunitario de los recursos forestales a través de la Unión de ejidos, por desgracia los actos turbios sobre la venta de las maderas de la Unión llevaron a formar la Empresa Forestal Comunal en el año de 1981, para poder formar este tipo de empresa primeramente tuvieron que renunciar a sus derechos individuales como dueños, para pasar a ser todos dueños de la reserva, tuvieron que hacer conteo de lo contenido en su posesión y comprometerse a que solamente se usaría de forma forestal, sin alteración de uso de suelo ni otra actividad (González y Cendejas,2024).

Podemos ver entonces un claro ejemplo de empresa social que ha marcado un cambio donde los principios de sustentabilidad y soberanía se hacen presentes, ya que esta empresa forestal de San Juan Nuevo Parangaricutiro es una fuente estable de empleo, donde el trabajo no es solamente una acción que busca remuneración, si no de trabajar para el bienestar comunal, donde la plusvalía es repartida entre todos los habitantes de la misma, buscando de forma sustentable la

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

conservación y el cuidado de los recursos naturales de los que se dispone creando un alto grado de sensibilidad y conciencia en cada uno de los miembros de la comunidad, minimizando con el trabajo de todos los índices de pobreza, elevando los índices de desarrollo y visiblemente alcanzando niveles de soberanía muy altos como comunidad.

Capítulo III Las cocineras tradicionales

En este capítulo se adentra en el estudio de las cocineras tradicionales como agentes clave en la preservación, transmisión y revitalización de la cultura alimentaria en México, con un enfoque escalado en los contextos nacional, estatal y local. A través de un análisis multidimensional, se explora cómo estas mujeres, portadoras de saberes ancestrales, no solo perpetúan técnicas culinarias milenarias, sino que también enfrentan desafíos contemporáneos vinculados a la globalización, la mercantilización de la gastronomía y la vulnerabilidad socioeconómica.

Posteriormente, se aborda el caso de Michoacán, estado emblemático por su diversidad culinaria y su modelo de organización colectiva, que ha servido como referente para políticas públicas y proyectos de autonomía económica. Finalmente, se profundiza en Pátzcuaro que es nuestra zona de estudio.

La cocina mexicana actualmente cuenta con el distintivo de Patrimonio Cultural de la Humanidad, otorgado en el 2010 por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Cabe destacar que en el mundo solamente cuatro tipos de cocina han logrado este distintivo, la cocina francesa, mediterránea, japonesa y por supuesto la cocina mexicana (Álvarez, 2002).

La cocina o *arte culinario* encierra muchos elementos que llevan a un platillo y nos dan un reflejo de la historia del consumo, el hombre come el producto de sus valores, alternativas y sus raíces (Álvarez, 2002).

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO DESDE LA EMPRESA SOCIAL

La comida tradicional es una forma de expresión de la cultura de los habitantes de una región, ya que en ella se encuentran todos los elementos que hay en el entorno desde sus ingredientes variantes según la temporada del año, los utensilios para realizar la comida y el aporte familiar o comunal ya que según la festividad u ocasión se toma nuevos ingredientes o formas de presentación (García y Martínez,2020).

Uno de los objetivos de este modelo es visualizar la identidad de cada territorio, así como la forma en que la cultura está inmersa al momento de cocinar, otro de los objetivos de su creación es el promover el mercado turístico gastronómico y la economía. El sentido tradicional que se incluye es para darle la relevancia de la ancestralidad, de la historia detrás de cada receta, que no es solamente para la elaboración del platillo, sino de la historia de toda la comunidad y de cada una de las familias desde los orígenes (Bravo,2020)

3.1 Las cocineras tradicionales en México

En México se consolida la denominación de cocineras tradicionales después de que la UNESCO le diera el distintivo de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. La cocina mexicana comienza a obtener reconocimiento a nivel mundial, y con ello comienza la búsqueda de estrategias y programas para dar a conocer los deliciosos platillos que caracterizan al país.

El Conservatorio de Cultura Gastronómica (CCGM)⁴ describe a las cocineras tradicionales como mujeres que viven en zonas rurales, la gran mayoría de origen o descendencia indígena, que resguardan las recetas regionales y de sus localidades, con estos adjetivos las cocineras tradicionales reciben un doble reconocimiento, el primero de ellos tradicional, ya que en sus

⁴ Conservatorio de Cultura Gastronómica CCGM es un organismo consultor de la UNESCO, organización civil que se encarga del salvaguardar las prácticas culturales. Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM, s.f.)

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

comunidades les dan el reconocimiento cuando participan en las festividades del pueblo tanto religiosas como espirituales y esto fomenta a la unificación e identidad de las comunidades.

Por otro lado, cuando salen de sus comunidades a participar en capacitaciones, ferias, encuentros nacionales e internacionales, teniendo la oportunidad de obtener ganancias económicas y ampliar sus horizontes ideológicos para hacer negocio, algunas de estas cocineras se han vuelto muy famosas y reconocidas a nivel nacional e internacional (Matta,2024).

De manera adicional la cocina tradicional representa un atractivo para los turistas que desean probar este tipo de platillos (Ruiz,2022).

La cocina tradicional mexicana constituye un vehículo fundamental para la revalorización del conocimiento ancestral, transmitido oralmente a lo largo de generaciones desde la época prehispánica. Cada grupo étnico ha contribuido a este legado culinario, dejando una huella perdurable que se manifiesta en la diversidad de presentaciones, combinaciones de ingredientes y perfiles de sabor que caracterizan al país.

Como ingredientes en común dentro de las diferentes recetas tenemos el maíz, chile, frijol y cacao, el maíz es relacionado con Centéotl⁵, Chicomecóatl⁶, Xilonen⁷, Hun Nal Yel⁸, Cohuy⁹ e Iztauhquicintéotl¹⁰ deidades en algunas culturas del territorio mexicano, es por eso que las recetas están llenas de simbolismos y significados (Rocha,2017).

México no cuenta con un registro nacional de cocineras tradicionales por ninguna institución ni secretaria (Matta,2024), sin embargo, el Conservatorio de Cultura Gastronómica

⁵ Dios del maíz en la mitología Azteca.

⁶ Diosa del maíz en mitología Nahua.

⁷ Diosa mazorca del maíz Nahua.

⁸ Dios del maíz en la cultura Maya.

⁹ Dios del maíz en la cultura Mixteca.

¹⁰ Dios del maíz blanco (Rocha,2017).

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
(CCGM) en el año 2018 junto con la Secretaría de Educación Pública SEP firman un convenio para certificar a todas las cocineras tradicionales del país para pudieran percibir una mayor remuneración al dedicarse a la preparación de alimentos tradicionales (Quezada,2022).

En el país se hacen eventos de cocineras tradicionales, pero por lo general son por regiones o estados. Algunos de los que se llevan a cabo son:

- Festival de los Moles en el estado de Oaxaca.
- Encuentro de cocineras tradicionales de Michoacán.
- Encuentro de cocineras tradicionales en Yucatán.
- Festival de la Flor de Cuchunuc en Chiapas.
- Encuentro de cocineras tradicionales Rarámuri en Chihuahua.
- Festival Gastronómico y encuentro de cocineras tradicionales de Guerrero.

Cada estado lleva en proporción a sus posibilidades la organización de sus festivales y encuentros de cocina tradicional y la promoción de los mismos. No se tiene registro de un evento o festival nacional organizado por una dependencia gubernamental, pero si por una organización privada.

El grupo Xcaret desde septiembre del 2022 ha realizado un encuentro de cocineras tradicionales de todo el país. En su primera edición se dieron reunión 32 cocineras tradicionales una de cada estado de la republica incluyendo la ciudad de México, se extendió la invitación a las cocineras más representativas, famosas o que hayan obtenido algún premio, con el objetivo de dar a conocer los platillos característicos de cada estado. En el año 2024 se da la tercera edición con sede en el complejo hotelero Xcaret Arte, donde además de la degustación de los platillos y la

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
oportunidad de convivir con las cocineras de todo el país, presenciar bailes típicos y artesanías de México. (Ruiz,2024).

3.2 Las cocineras tradicionales en Michoacán

Las cocineras tradicionales de Michoacán se distinguen por su mestizaje étnico, según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía del censo de población y vivienda (2020) Michoacán cuenta con 150,180 personas indígenas en el estado de los cuales los grupos étnicos más representativos son purépechas, chinantecas, náhuatl, otomí, mazahua, mixe, tojolabal, tzeltal, totonaca y chatino (INPI, 2024). Esto nos da una idea del matiz que tiene la comida en el estado y no solo eso sino de la riqueza cultural inmersa, ya que la gran mayoría de las cocineras tradicionales hablan su dialecto nativo y otras son bilingües (lengua de origen y español (INPI, 2024).

Aunado a lo anterior, la diversidad de climas en el estado genera particularidades en la gastronomía a partir de los ingredientes disponibles según la región. En la zona lacustre del lago de Pátzcuaro y Cuitzeo se caracteriza por las recetas con pescado y maíz; al norte y al oriente del estado las recetas llevan contenida carne de diferentes animales; en los pueblos cercanos a Cotija los platillos con queso; en Queréndaro las recetas con chile (Serrano et al.,2011).

En lo que respecta al programa de cocineras tradicionales en Michoacán se establecieron las bases a finales del 2010, pero se consolidó en el año 2011, se establece el Acuerdo Nacional por el Turismo, este acuerdo en Michoacán se opera bajo cuatro principios: innovación social, gobernanza, equidad de género y competitividad turística, para así alcanzar los siguientes objetivos

- a) Consolidar a Michoacán como destino gastronómico
- b) Armar un modelo de organización para las cocineras tradicionales

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- c) Mejorar la rentabilidad de los negocios
- d) Conservar el valor de la cocina tradicional michoacana (Bravo,2020)

Este programa arranca acciones en el año 2015 logrando así el Primer encuentro de Cocina Tradicional el 21 de agosto del 2015 en la ciudad de Morelia Michoacán con sede en multicentro Camelinas, donde se reunieron por primera ocasión varias cocineras tradicionales con platillos típicos de cada región del estado de Michoacán (Facetas, 2015). Desde entonces hasta febrero del 2025 se han realizado 19° encuentros de cocineras tradicionales del estado.

En estos encuentros se dan lugar cocineras tradicionales de las siete regiones 1) Apatzingán, 2) Centro (Morelia), 3) Lacustre (Pátzcuaro), 4) Meseta Purépecha (Uruapan), 5) Oriente (Zitácuaro), 6) Occidente (Zamora), 7) Costa (Lázaro Cárdenas)¹¹ (Valerio,2002).En estos espacios se ofrece degustación y venta de platillos típicos así como pan y destilados, actividades como clases muestra en vivo y convivencias con las cocineras.

La secretaria de Turismo ha sido la encargada de emitir la convocatoria y realizar la organización de estos eventos, de llevar a cabo los registros pertinentes de cada una de las cocineras tradicionales, los listados oficiales, así como de realizar las convocatorias para convocar a las capacitaciones. Sin embargo, los últimos años han surgido asociaciones de estas cocineras, pero solamente dos están constituidas de manera adecuada 1) Cocineras Tradicionales Ancestrales en Paranguas, y 2) P'indekua Cocina y Cultura Michoacana A.C (Reynoso,2024).

Existe una asociación de Cocineras Tradicionales de Michoacán del cual es presidente Eduardo Garibay Morales, esta asociación cuenta con 250 cocineras tradicionales del estado de las

¹¹ Los Comités Promotores del Desarrollo Socioeconómico de los Estados COPRODES establecieron en Michoacán seis regiones para su mejor estudio según la sugerencia del Dr. Ángel Bassols y también por el enfoque de sistema de los lugares centrales y sus zonas de influencia (Valerio, 2002).

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

7 regiones del estado, esta asociación ha buscado hacer visitas a encuentros en el extranjero (El Sol de Morelia,2023).

Las capacitaciones que imparte el Gobierno del Estado de Michoacán a las cocineras tradicionales son de diferentes tipos entre ellas de manejo higiénico de los alimentos, microfinanzas, emprendimiento, primeros auxilios, manejo de extintores y punto seguro, promoción son algunas de los temas que se imparten (Primera Plana,2023).

Casi siempre en los encuentros de cocineras tradicionales asisten cocineras y cocineros de todas las regiones del estado: Meseta, Costa, Zona Lacustre, Centro, Oriente, Occidente, Tierra Caliente-Valle de Apatzingán, su asistencia viene acompañada de ayudantes que les apoyan en todo el evento, estos van en promedio de dos a cuatro personas por cocinera o cocinero, entre los platillos que se ofrecen en estos eventos se ha observado una gran variedad de corundas, atapakuas, churipos, atoles y panes, así como una lista de guisos a base de vegetales, hortalizas, con carne de pescado, pato, conejo, res y cerdo (La voz de Michoacán,2015).

Las cocineras tradicionales de Michoacán se han convertido en una carta de presentación a nivel internacional. Entre los reconocimientos que han obtenido, destaca en el año 2021 el reconocimiento Estándar de competencia 1084 (EC 1084 Conocer) emitido por la SEP a través de CONOCER¹² y con respaldo de Culinary¹³ y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) (Culinary Art School, 2025). Este estándar que reconoce la preparación de gastronomía mexicana popular y tradicional fue alcanzado por algunas maestras cocineras

¹² El Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) tiene como función desarrollar el potencial productivo del capital humano a través de la promoción del Sistema Nacional de Competencia (SNC) y contribuir a mejorar la empleabilidad, productividad y competitividad tanto en las personas como del país.

¹³ Escuela especializada en Artes Culinarias, Vino y Hospitalidad del noroeste de México.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO DESDE LA EMPRESA SOCIAL tradicionales de Michoacán, las cuales son: Juana Bravo Lázaro, Benedicta Alejo Vargas y Antonina González Leandro (El cambio de Michoacán,2021).

Otro reconocimiento de las cocineras tradicionales de Michoacán, en el año 2024 en Madrid España, en donde se llevaron el Premio Excelencias Gourmet (Nájera,2024).



Ilustración 5 Foto de SECTUR Michoacán 2024



Ilustración 6 Foto del cambio de Michoacán 26 de marzo 2021

Por otra parte, con la finalidad de proteger los conocimientos, técnicas y recetas que se han heredado a través de las generaciones, el gobierno del estado de Michoacán realizó un registro de cocineras tradicionales ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial IMPI de la marca de Cocinera y Cocineros Tradicionales (Bárcenas,2023)

Las cocineras más reconocidas del estado de Michoacán son las siguientes: Juana Bravo de la comunidad de Anganguan, Victoria González (Apatzingán), Inés Dimas (Santa Fé de la Laguna), Esperanza Galván (Zácan), Israel Fuentes (Pátzcuaro), Antonina González (Tarerio), Benedicta Alejo (San Lorenzo), Blanca Villagómez (Tzintzunzan), Rosalba Morales (San

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
Jerónimo Purenchécuaro), Catalina García (Chirhúen), estas son famosas, por haber ganado algún premio o participado en algunos encuentros de cocina fuera del país. (Campos,2023).

3.3 Las cocineras tradicionales en Pátzcuaro

Según García García (2013) las cocineras tradicionales de la zona lacustre de Pátzcuaro tienen sus propias características, entre ellas la fusión que hubo entre la cocina tradicional prehispánica y la readaptación de muchas de las recetas después de la conquista española. Sus principales ingredientes para cocinar son el pescado, maíz, frijol y chile.

Las encargadas de transmitir los conocimientos culinarios dentro de las familias, reciben en Pátzcuaro una forma especial de ser nombradas y distinguirlas de las demás, se le añade al nombre de pila la palabra nana, esta palabra les da una distinción respetuosa, refiere a que esa persona tiene un gran dominio y conocimiento de la actividad que desempeña, cocinar, curar o trabajar con la tierra y las plantas. (Campos,2023).

La cocina tradicional de Pátzcuaro ha estado marcada por eventos históricos, uno de ellos es que en dos ocasiones se postuló a Pátzcuaro como sede estatal y episcopal, la primera de ellas con Don Vasco de Quiroga o Tata Vasco como es nombrado y recordado con cariño por los habitantes, la segunda en el año de 1824 quedando como cabecera de distrito. Con este contexto podemos ver que Pátzcuaro estuvo en contacto con muchas personas de la región y extranjeros también, por lo tanto, recibe una gran influencia cultural del exterior y el contacto con mercaderes y comerciantes (Campos,2023).

Pátzcuaro durante el sexenio del presidente Vicente Fox (2000-2006) recibe el nombramiento de pueblo mágico, esto le da un distintivo de un sitio que tiene características especiales llenos de simbolismos, hechos relevantes históricos, belleza arquitectónica y riqueza

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
sociocultural. Por lo general lo típico en la región de Pátzcuaro para comer son las corundas, las atápakuas (tipo de mole espeso), charales en tamal o fritos, pescado en distintas presentaciones y por supuesto no puede faltar el churipo (Campos,2023).

Hay otros platillos de antaño que son muy característicos en Pátzcuaro como lo son el atole de chaqueta¹⁴, atole de grano con anís, que no solamente es consumido en los hogares de consumo diario o cotidiano, también se puede encontrar a la venta casi en cualquier esquina (Ojeda y Dávila 2015;Campos, 2023).

¹⁴ Atole hecho a base de cacao, su color es negro, también es conocido como atole de cascarilla o cuescomate.

Capítulo IV Metodología de la investigación

El presente capítulo describe el diseño metodológico empleado para abordar el objeto de estudio de esta investigación, estructurándose en dos ejes centrales: la delimitación espacial de la zona de estudio y la ruta metodológica para la recolección, sistematización y análisis de la información.

Se detalla la zona de estudio, justificando su selección en función de su relevancia cultural, económica y simbólica para el tema investigado. Se proporciona un marco geográfico, social e histórico que permite contextualizar los hallazgos y reconocer las particularidades del territorio, posteriormente, se expone la ruta metodológica, dividida en dos etapas: Investigación documental y Etapa exploratoria, donde se describe el trabajo de campo, los criterios de selección de casos de estudio y las técnicas utilizadas.

4.1 Zona de estudio

La zona a estudiar es la norte del Lago de Pátzcuaro Michoacán, las comunidades son, Santa Fé de la Laguna, San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro del municipio de Quiroga, estas comunidades ribereñas colindantes entre sí, cada una con características particulares: Santa Fé de la Laguna por su parte cuenta con la gran mayoría de sus habitantes hablantes purépecha y donde se desarrolla la alfarería como actividad económica principal (Ortega,2024), San Jerónimo Purenchécuaro cuenta con una reserva ecoturística nombrada Cerro Sandio que tiene una elevación de 115 metros, San Andrés Tziróndaro es un pueblo

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
pequeño que cuenta con una gran cantidad de zona boscosa protegida y también cuenta con una
gran población que es de habla purépecha.



Ilustración 7 Mapa de la zona de estudio. Fuente Google Earth, 2025

4.2 Ruta metodológica



Ilustración 8 Mapa metodológico, elaboración propia

Esta investigación se abordará desde el enfoque cualitativo. Se pretende dar a conocer a las comunidades Santa Fé de la Laguna, San Jerónimo Purenchécuaro y San Andrés Tziróndaro en primer lugar, para dar a conocer a las comunidades, ya que considero de manera personal que son comunidades no tan atraídas a turistas como la zona centro del lago de Pátzcuaro.

En este apartado se explicará cada etapa de toda la ruta que se siguió para la elaboración de esta tesis

- 1) Investigación documental
- 2) Etapa exploratoria y de selección de estudios de casos
- 3) Diseño de instrumentos y entrevistas
- 4) Trabajo de campo
- 5) Procesamiento de la información
- 6) Redacción de resultados
- 7) Propuesta de Modelo

4.2.1 Investigación documental

Se realizó la búsqueda en artículos, tesis y revistas sobre que es la Economía social y solidaria (ESS) con la finalidad de poder entender de manera adecuada lo que es la empresa social desde sus orígenes, y la evolución de su concepto a través de la historia.

Con esto se pudo hacer la descripción de la empresa social con diez características en base a lo que comparten varios autores del tema, así como plasmar algunos ejemplos de las mismas a nivel internacional, nacional y global. Durante la realización de este trabajo se realizó una búsqueda constante de artículos e información.

4.2.2 Etapa exploratoria y de selección de estudios de caso.

En marco de actividades del proyecto PRONAI 321309 se organizó la 1er Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus comunidades hacia la soberanía alimentaria con sede en cerro ecoturístico Sandio el 24 de septiembre del 2023 en San Jerónimo Purenchécuaro, del cual estuve como observador- participante dentro de las actividades de la feria, se propuso un concurso donde se pudieran conocer platillos de comida ancestral típica de la región, se realizó una convocatoria para invitar a cocineras y cocineros¹⁵ de las comunidades San Andrés Tziróndaro, San Jerónimo Purenchécuaro, Santa Fe de la Laguna, el objetivo del concurso fue conservar, rescatar las recetas de las comunidades y difundir la comida ancestral elaborados con productos de la región lacustre del municipio de Quiroga.

Se establecieron con las cocineras entrevistas informales durante el transcurso de la duración de la feria, trece entrevistas realizadas al azar semiestructuradas grabadas en un espacio dentro de las instalaciones de cerro Sandio, se les realizó un cuestionario de ocho preguntas, estas

¹⁵ La convocatoria se extendió a personas que cocinan y que quisieran compartir sus recetas familiares, sin importar si tienen un título de cocinera o cocinero tradicional.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

con el objetivo de poder evaluar como los cocineras y cocineros adquieren sus conocimientos, los beneficios que tienen al conservar sus recetas y el porqué de la elección de los insumos para la elaboración de sus platillos.

Después de revisar las entrevistas y basado en la convivencia e información que se tuvo con todas las cocineras y cocineros participantes de la feria, se realizó una evaluación para elegir a las personas adecuadas para estudio de caso.

La selección de los estudios de caso fueron concursantes de la 1er Feria de la comida ancestral de Quiroga y sus comunidades, otros dos casos fueron cocineras tradicionales nombradas por la Secretaria de Turismo del estado de Michoacán y el último caso es una cocinera tradicional y participante de la primer Feria de Comida Ancestral (ver cuadro 2).

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Cuadro 2. Clasificación de los estudios de caso

COMUNIDAD	COCINERA O COCINERO PARTICIPANTE FERIA	COCINERA O COCINERO TRADICIONAL
Santa Fé de la Laguna	Berenice Flores	Susana Huacuz Berenice Flores
San Jerónimo Purenchécuaro		Rosalba Morales Bartolo
San Andrés Tziróndaro	Amalia Cuanas Hermelinda de la Cruz	

Fuente: Elaboración propia

Dos de los estudios de caso fueron concursantes de la 1er Feria de la comida ancestral de Quiroga y sus comunidades, otros dos casos fueron cocineras tradicionales nombradas por la Secretaria de Turismo del estado de Michoacán y el último caso es una cocinera tradicional y participante de la primer Feria de Comida Ancestral.

Para la elección de los casos de cocineras tradicionales designadas por la Secretaria de Turismo se tomó en consideración la opinión de algunos miembros de sus comunidades, las recomendaron por ser reconocidas y respetadas por la gente del pueblo, ellas aceptaron ser entrevistadas.

4.3 Instrumentos y trabajo de campo

El instrumento utilizado fue el cuestionario. Se realizaron y aplicaron dos cuestionarios, el primer cuestionario, en el marco del PRONAI 321309, consistió en ocho preguntas (Ver Anexo 1). La intención de este primer cuestionario de acercamiento era el identificar el origen de las

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

recetas y el inicio de los cocineros y cocineras participantes para poder tener un panorama más amplio.

Según el estudio de Forero, Méndez y Naranjo (2020) el origen de los alimentos sirve para poder deducir que las recetas son ancestrales, ya que de acuerdo con la comida ancestral se refiere al tipo de alimentación que tiene su base de elaboración con ingredientes naturales, no procesados, frescos, recolectados o producidos localmente según sea la temporada, utilizando métodos de cocción sin aparatos modernos, como lo es a las brasas, parrilla o vapor.

El segundo cuestionario se elaboró y aplicó a las cocineras que se seleccionaron (estudios de caso) participantes por comunidad.

Este cuestionario fue más enfocado y estructurado, el objetivo de este cuestionario fue el de identificar:

- Forma de organización dentro de la cocina
- A donde se destinan los ingresos
- Forma de solucionar conflictos
- La forma de comercializar los productos
- Toma de decisiones
- Los beneficios que obtienen de ser cocineras
- Si tienen alguna forma de constitución legal
- Los tipos de transacción que trabajan
- Como generan nuevo conocimiento y que hacen con el
- Como es el diseño de sus productos

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

El cuestionario se divide en dos apartados uno para cocineras y cocineros participantes en la 1era Feria de comida ancestral de Quiroga y sus comunidades y la otra parte para las cocineras tradicionales con el distintivo que otorga la Secretaria de Turismo. Se homogeneizo la información para obtener un panorama más claro de la forma de organización de las mujeres especializadas y las que están en ese proceso de volverse especialistas cocineras; así como también para poder indagar sobre el proceso que tienen para poder obtener el distintivo de cocinera tradicional y los beneficios o responsabilidades de obtener dicho nombramiento, y así poder identificar en su proceso y forma de organización las características de la empresa social. El cuestionario se muestra en el Anexo 2.

Las entrevistas para aplicar los cuestionarios se realizaron en cada una de las comunidades por casos de estudio se llevaron a cabo entre noviembre de 2023 y agosto de 2024 (ver cuadro 3):

Cuadro 3. Calendario de entrevistas realizadas en comunidades de estudio

COMUNIDAD	COCINERA O COCINERO	FECHA DE ENTREVISTA
Santa Fé de la Laguna	Berenice Flores	20 agosto 2024
	Susana Huacuz	27 noviembre 2023
San Jerónimo Purenchécuaro	Rosalba Morales Bartolo	26 agosto 2024
San Andrés Tziróndaro	Amalia Cuanas	27 noviembre 2023
	Hermelinda de la Cruz	02 diciembre 2023

Fuente: Elaboración propia

La duración de cada entrevista fue de entre 60 y 90 minutos.

4.3.4 Procesamiento de la información

Para procesar la información se tuvieron que utilizar varias herramientas para poder darle orden y organización y coherencia a toda la información encontrada, así como a la obtenida a través de información de fuentes secundarias y entrevistas realizadas a los cocineros y a las cocineras tradicionales.

- ❖ Voz traductor: Aplicación de celular de la marca Samsung que nos permite que todas las grabaciones de voz de las entrevistas puedan pasar a texto de una manera rápida y en formato de Word.
- ❖ Excel: Ordenamiento y procesamiento de datos numéricos y graficar los resultados,
- ❖ Word: Vaciado de datos, así como su descripción y ordenamiento
- ❖ INEGI: Obtención de estadísticas actuales
- ❖ Google Earth: Delimitación de zonas de manera gráfica.

4.3.5 Redacción de Resultados

Los resultados se muestran en el siguiente capítulo.

4.3.6 Propuesta de modelo

A partir de la metodología CANVAS, se elaboró un modelo de empresa social acorde a las comunidades de estudio analizadas.

Capítulo V. Resultados

Este capítulo presenta los hallazgos de la investigación. Se presentan primeramente los resultados de la etapa exploratoria, seguido del análisis de casos de estudio seleccionados. Posteriormente se presenta la comparación entre los tres casos y por último la propuesta del modelo de negocio para las cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro.

5.1 Etapa exploratoria

En esta parte describo mi experiencia como parte del comité organizador de la Feria de Comida Ancestral de Quiroga y sus comunidades: hacia la soberanía alimentaria, organizado por el PRONAI 321309, cuando se me extendió una invitación en agosto de 2023 para realizar algunas actividades específicas.

Para poder participar en esta feria se establecieron 3 categorías (Ver Anexo 3 e Ilustración 9):

- a) Comidas elaboradas con productos y subproductos del lago
- b) Comidas elaboradas con productos del campo y traspatio
- c) Amanenchakua (antojitos)

Los requisitos eran muy básicos entre ellos:

1. Ser originario y vivir en alguna de las comunidades mencionadas
2. Si se iba a llevar alguna bebida para venta o participación, esta debía de ser tradicional local.
3. No se pudo utilizar unicel, plástico, ni ningún contenedor de un solo uso.
4. Respetar los lugares asignados y las indicaciones de los coordinadores.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO DESDE LA EMPRESA SOCIAL

5.



Ilustración 9 Poster publicitario de la 1er Feria de comida Ancestral

Lo que pude observar primeramente (días antes del evento, durante el registro de participantes) fue la desconfianza sobre la veracidad del evento y la apatía de los miembros de las comunidades ya que en anteriores ocasiones se realizaron algunos eventos de naturaleza similar y se vieron envueltos en fraudes, cobros excesivos o en eventos que perdían totalmente la naturaleza original para mostrar los platillos tradicionales de la región.

El sábado 23 de septiembre del 2023 tuvo lugar la primer Feria y mi tarea asignada durante este evento fue recibir los registros, coordinar a las/los treinta y cinco cocineras y quince artesanos participantes. Se registraron 33 cocineras y 2 cocineros de las comunidades mencionadas, según la categoría del tipo de comida que ofrecían.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Las y los cocineros tenían la oportunidad de vender comida que no fuera su platillo participante para el concurso, pero si apegado a las bases ya indicadas sobre el tipo de comida para promover las recetas ancestrales de las comunidades. Se les sugirió que los precios fueran justos para los comensales asistentes. El comité organizador no tuvo ninguna injerencia en los precios.

Hubo una gran variedad de comida, permitiendo que los comensales tuvieran oportunidad de elegir que consumir y con precios que iban desde los \$25 hasta los \$50 por platillo y aparte de la venta de la comida, las cocineras tuvieron oportunidad de concursar con un platillo que consideraran especial, o que la receta fuera familiar o de la localidad.



Ilustración 10 Feria de comida ancestral, concurso de platillos



Ilustración 11 Autoridades locales



Ilustración 12 Dia del evento

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Me llamo en un inicio la atención cuando se comenzó la organización de la feria al momento de lanzar la convocatoria a la venta de productos y al concurso de recetas ancestrales que quisieran compartir de las comunidades o que estuvieran en resguardo de las familias y quisieran compartirlas. Durante este proceso de inscripción escuchando los comentarios de las mujeres pude notar la complejidad de cocinar, y de toda la logística que se debe de planear y ejecutar para poder asistir a un evento de esta naturaleza. Escuche muchos de sus comentarios, de todas las inquietudes que tenían y de los comentarios que escuche:

“¿Comó le vamos a hacer pa'llevar las cosas?”, “¡vamos a hablarle a tu sobrina la que se enseñó contigo pa'que nos ayude!”, “yo te presto mi cazuela”, “vamos a ir apalabrando el pescado”

Estos elementos, me dieron un panorama de como tenían que unir sus fuerzas con personas de la comunidad, familiares, llamando mi atención la forma en que se organizaban de una manera tan rápida con tanta disposición.

Durante las visitas que se realizaron a la comunidad antes de la fecha de la feria, tuve la oportunidad de acercarme a las mujeres que tienen puestitos o venden alimentos, desde pan hasta platillos. Algunas me comentaron que solamente sacaban el puesto cuando ocupaban un dinerito extra, esto me hizo pensar que el negocio de la comida podía verse otra perspectiva, no como un negocio tradicional, sino como una empresa social. Así como funcionan las cooperativas o las marcas colectivas, porque pude observar que la organización y la mecánica de venta no era como en un negocio común.

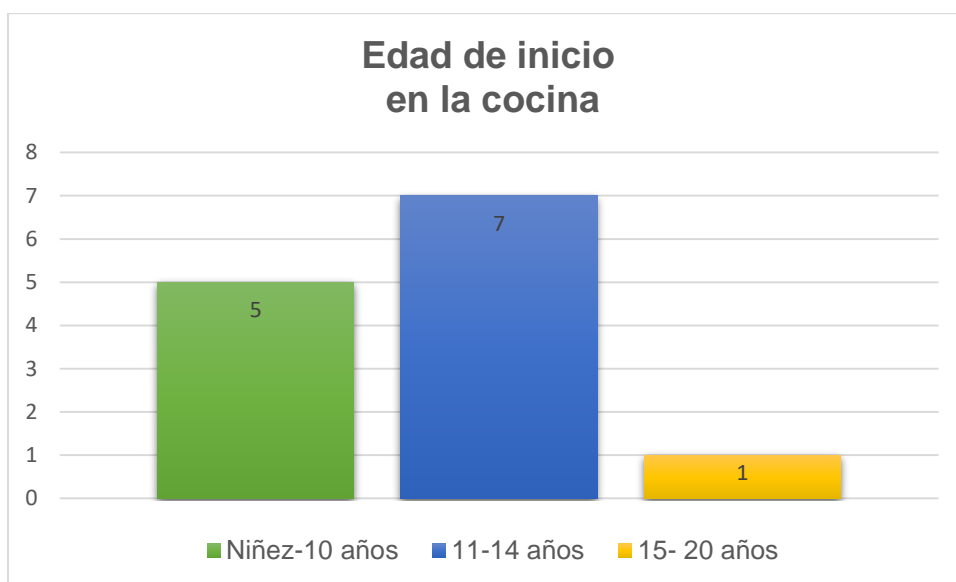
El día de la Feria, se encuestaron a algunos participantes de las tres comunidades de estudio (ver gráfica 1):

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL



Gráfica 1. Personas encuestadas por comunidad. Fuente de elaboración propia

En este mismo apartado se preguntó la edad desde la cual cocina, encontrando los siguientes resultados (ver gráfica 2):



Gráfica 2. Edad de inicio en la cocina. Fuente de elaboración propia ¹⁶

¹⁶ La clasificación que se usa para los rangos de edad es el mismo que utiliza el INEGI para la población en las etapas de la infancia, juventud y adultez. <https://www.inegi.org.mx/temas/estructura/>

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Se descubrió que el acercamiento de las cocineras y cocineros tradicionales por lo general comienza desde la niñez, en las palabras de María Enriqueta Magaña (comunicación personal, 23 de septiembre 2023) de la comunidad de San Andrés Tziróndaro dice:

“Pues se puede decir que desde niña aprendí a cocinar, porque cuando uno es niña que no va todavía a la escuela, siempre la mamá o la abuela ocupa quien le arrime algunas cosas, cuando están haciendo las tortillas o cocinando algo un guisado, y siempre le dicen: -haber pásame esos jitomates o machácamelos mientras, ponle así o ponle aza, ponle este ingrediente o pásame las cebollas, córtame un pedazo de cebolla y échale allí-, y uno va viendo y va aprendiendo aunque uno pues todavía no pueda cocinar, peso si desde niña uno aprende, va aprendiendo poco a poco a hacer las tortillas, a poner el nixtamal, a ir al campo, a las siembras a la cosecha, todo eso uno aprende desde niño.”

La cocinera Berenice Flores (comunicación personal, 23 de septiembre 2023) de la comunidad de Santa Fé de la Laguna nos comenta al respecto de esta pregunta: *“Me enseñó una tía-abuela que siempre se ha dedicado a la gastronomía, aparte de dedicarse a la gastronomía era pireri, y siempre me ha gustado la música, la cultura, la cocina tradicional, y por ellos fue heredando de generación en generación, ahora mis hijos lo practican les enseñó por medio de juegos como jugando para que esto siga adelante.”*

Se preguntó también sobre las personas que le enseñaron a cocinar, siendo éstas las respuestas:

- a) Mamá y abuela = 4
- b) Hermana mayor=1
- c) Familia= 1

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- d) Mamá= 3
- e) Abuela= 2
- f) Mamá y familia= 1
- g) Tía abuela= 1

Con estos datos podemos corroborar que las recetas y las técnicas de cocina se siguen resguardando dentro del núcleo familiar. Casi por lo general la enseñanza es impartida por la matriarca del hogar, en los casos donde enseña la abuela, tía abuela y hermana mayor fue por la ausencia de la mamá en la familia, entonces la responsabilidad de enseñar recae en la mujer de más edad en la jerarquía femenina de la familia.

Acercas del platillo tradicional se obtuvieron los trece platillos presentados por las cocineras y el cocinero para el concurso de comida ancestral se enlistan enseguida:

- a) Ponteduro y conserva de tejocote
- b) Pamakatas (tamales) de pescado
- c) Pescado dorado en salsa roja (pescado para difuntos) y agua de chilacayote
- d) Atapakua de haba
- e) Pescado asado en hoja de tamal
- f) Atole agrio de semilla de calabaza
- g) Churipo de pescado
- h) Buñuelos y atole blanco y habas endulzados
- i) Pozuelote
- j) Gorditas de hortalizas de temporada y huitlacoche
- k) Pomakata de pescado (tamal de pescado)

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

l) Pescado en salsa de granada

m) Quesadillas de flor de calabaza con quelites, flor de chayotillo, huitlacoche

Sobre la percepción de su propio platillo, las cocineras y el cocinero coinciden con tres características por las cuales consideran sus recetas ancestrales:

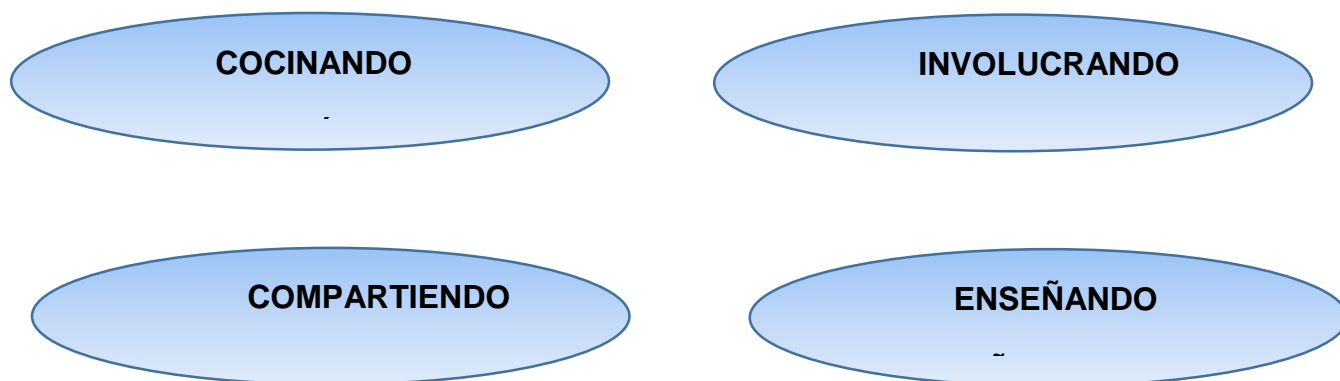
- 1) Por sus ingredientes
- 2) Por la receta para su elaboración, que ha estado en la familia varias generaciones
- 3) Por su forma de preparación

Entre los comentarios que hicieron los cocineros en este apartado es que consideran su platillo ancestral, por los ingredientes elegidos para la elaboración de la receta. Mencionan que las recetas ancestrales llevan como ingredientes principales productos del lago, como lo es el pescado en sus diferentes especies. En la elección de ingredientes de la región como lo son la calabaza, las habas, el maíz, trigo, frijol y en un caso en particular la granada, ya que este ingrediente se incluyó en una receta porque en sus tierras era muy abundante y así se creó el platillo familiar de pescado en salsa de granada.

Muchas de las recetas han pasado de generación en generación por muchos años este es otro de las características que consideran que debe de tener una receta ancestral y por último la forma de preparación, las y los cocineros mencionan que para que la receta sea realmente ancestral esta debe de ser libre de aceite, porque desde los tiempos más antiguos no se cocina con aceite. La forma frita tiene poco de entrar en la cocina purépecha de la región, lo más ancestral es cocinar a asado a las brasas, en tamal y por cocción.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Las cocineras y el cocinero creen que la mejor forma de enseñar la cocina ancestral en su comunidad son las siguientes:



En el apartado referente a la obtención de los ingredientes necesarios para la elaboración de los platillos se obtuvieron los siguientes resultados (ver gráfica 3):



Gráfica 3 Origen de los ingredientes en las comunidades estudiadas

Con esta pregunta se pudieron observar dos situaciones, la primera de ellas es que al momento de realizar los platillos las cocineras y cocineros tradicionales de la región dan preferencia a los productos que se producen dentro de la región ayudando así a la economía local de las comunidades. Además de que les da más confianza consumir los productos de gente que

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
conocen y que pueden acceder a la información de técnicas de cultivo y calidad de los ingredientes, también nos dio un reflejo de la soberanía alimentaria de la región ya que es muy poco lo que tienen que conseguir fuera de la comunidad.

También muestra elementos de soberanía alimentaria de la región, ya que es muy poco lo que tienen que conseguir fuera de la comunidad, de los ingredientes principales que consiguen fuera de la región son condimentos como el ajo, orégano y algunos chiles secos. El cocinero Stheebven Tzintzun Márquez (comunicación personal, 23 de septiembre 2023) de la comunidad de San Jerónimo Purenchécuaro comenta al respecto: *“Mis recetas son así porque tenemos dos productos que es el maíz, que estaba desde que llegamos a Mesoamérica y tenemos el tejocote que es una fruta originaria de la región”*.

La cocinera María Guadalupe León Baltazar opina sobre los ingredientes: *“Todos los conseguí aquí en la comunidad, porque no son muy complicados de conseguir, las especias las corté de mis macetas, el epazote, la hierbabuena, los chiles, esos los coseche de mis plantas, que otra cosa, el cilantro lo tenía yo sembrado, entonces nada más lo demás, el jitomate eso lo compre en la tienda de abarrotes, el pescado es de aquí del pueblo”*.

La participación en la Feria de comida ancestral, permitió identificar algunos casos de estudio que permitieron profundizar sobre la empresa social. Estos resultados se presentan a continuación.

5.2 Casos de estudio

Los casos de estudio se presentan por comunidad, en ellos se describen y analizan las características de la empresa social.

5.2.1 Caso 1: Santa Fé de la Laguna

Esta comunidad rivereña del lago de Pátzcuaro es muy conocida por su fabricación de piezas de alfarería hermosas y de muy buena calidad, todavía es recordado por ser el pueblo hospital fundado por Vasco de Quiroga o Tata Vasco como lo nombran con cariño.



Ilustración 13 Estatua dedicada a Tata Vasco



Ilustración 14 Frente de Parroquia de San Nicolás de Bari

En esta comunidad se entrevistó a dos maestras cocineras tradicionales, reconocidas y muy respetadas por parte de la comunidad: Berenice Flores Manriquez y María Susana Segundo Huacuz.

Berenice Flores Manriquez

La maestra cocinera tradicional¹⁷ Berenice Flores es originaria de la comunidad de Santa Fé de la Laguna y en la cual vive en la actualidad, tiene una cocina donde se pueden degustar platillos tradicionales, un espacio hermoso donde se puede apreciar muestras de la artesanía que se fabrica en Santa Fé de la Laguna.

¹⁷ Una maestra cocinera tradicional es una persona, que ha heredado y preservado las tradiciones culinarias de su comunidad, compartiendo su conocimiento y habilidades a través de generaciones. Son reconocidas por su experiencia y por la elaboración de platillos típicos con ingredientes locales, manteniendo las recetas y técnicas culinarias ancestrales (visitmichoacan,2025)

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Respecto de las características de la empresa social, se encontró lo siguiente:

- 1) Objetivo: al cocinar la Maestra Cocinera Tradicional Berenice Flores aparte de compartir con sus comensales las recetas que ha heredado de su tía abuela, con esto obtener un ingreso para la manutención de sus hijos, como lo dice en sus propias palabras *“La cocina es importante para mí porque ahí es donde como, aquí es donde mis hijos me cuentan sus problemas, ahí es donde en la hora de la comida nos preguntamos ¿Qué está pasando’ o ¿Qué es lo que va a pasar? o ¿Qué platillo vamos a cocinar?, nosotros no tenemos una sala o así, no, ahí es donde se arregla todo ya que está Curicaueri¹⁸ que nos está escuchando todo”*
- 2) Ingresos: Destina los ingresos para comprar más utensilios, para gastos de su casa, le paga a su suegra que es su principal ayudante con comida para su casa y en los eventos divide las ganancias como forma de pago.
- 3) Innovación: Sus platillos o solamente alimentan a sus comensales, llevan un pedacito de su historia personal y de la comunidad.
- 4) Comercialización: Le da prioridad a comprar lo que la comunidad vende, lo que la región produce en sus palabras nos explica; *“La mayoría de lo que cocino es de aquí, porque aquí todavía se usa estar vendiendo por montoncitos y las personas que los traen a veces son los que todavía siembran...Siempre lo digo que en cocina tradicional están las manos de casi de todo, los artesanos, todos se involucran, desde el leñador, el campesino, el de la alfarería, el carpintero, todos, absolutamente todos, estamos conectados todos en uno solo”*

¹⁸ Curicaueri dios purépecha del fuego y de la guerra, es considerado el abuelo fuego, es de los dioses más viejos y su traducción del purépecha es “Gran hoguera o gran fuego”, si este se extinguía en los Cues o templos era de los delitos más severos que se podían cometer (Velázquez,2005)

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- 5) Toma de decisiones: Si hay conflictos los resuelven en conjunto, inclusive para ponerse de acuerdo en el menú a cocinar, lo consulta con su suegra y sus dos hijos que son las principales personas que le ayudan.
- 6) Beneficios: Ella ve principalmente un beneficio el recibir las capacitaciones y tener nuevo conocimiento, poder hacerse cada vez más profesional, ella cree que el intercambio tiene que ser en ambos sentidos, de las autoridades y escuelas hacia ellas como cocineras tradicionales y ellas a la comunidad y a los jóvenes y niños. Nos comenta con sus palabras esto *“Estas capacitaciones me sirvieron mucho, mira tuve capacitación de punto limpio y de modernización de usos y manejos de alimentos el de incubadora de empresa, el de administración de empresa, el de mercadotecnia pues me ayudó a reflexionar porque realmente todo mi cosmovisión yo lo estoy vendiendo sin saber, eso algo que yo estoy vendiendo pero algo real porque hay mercadotecnia que solamente están disfrazando, el de punto limpio pues me ayudó mucho para detectar por ejemplo los cruzados de alimentos, cuando te puede dar salmonela, todo eso me ayudó mucho para atender bien a las personas y no enfermarlos, también tome la capacitación de primeros auxilios y si alguien se me ahoga, pues yo no sé qué hacer”*

“Hubo un intercambio de 18 meses del Tecnológico de Monterrey, el cual, pues para mí fue bien fácil, pero para los alumnos no tanto, porque el intercambio era porque a nosotros ellos nos capacitaban, mercadotecnia, administración, incubadora de empresas, y nosotros a ellos a barrer, trapear, manipular las verduras, como cortar los limones”

- 7) Estructura legal: Lo que le da legalidad al título de cocinera tradicional es el que le otorga gobierno del estado por medio de la Secretaria de Turismo.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- 8) Tipos de transacción: Ella ve el intercambio de conocimiento como algo más valioso que el dinero, también el apoyo familiar que recibe cuando le toca participar en un evento o tiene comensales en su cocina.

“Me apoya en especial mi suegra, antes pues yo contrataba a muchachas que me vinieran a ayudar cuando todavía no me casaba, pero desde que me casé pues ya opté por mi suegra para que me viniera a ayudar y es la que me ayuda, pues ya nomás le digo va a ser así y así, es como le hacemos y a mis hijos pues los involucro, mira tú vas a meserear, tú vas a hacer esto, tú vas a hacerlo, trato de hacerlo más familiar”

- 9) Conocimiento colectivo: El conocimiento lo ha adquirido principalmente de su familia, su tía-abuela en específico, pero ella enseña a más personas en su comunidad incluyendo a sus hijos sin importar el género que tengan

“ Mi tía-abuela que para mí fue un personaje muy importante en mi vida porque fue una de las primeras cocineras tradicionales de aquí de Santa Fé de la Laguna, también formaron un grupo los hermanos Dimas eran pireris¹⁹, también la familia de ellos fue los primeros pescadores de la comunidad por eso todo su conocimiento de ellos, ellos sabían cocinar de muchas maneras y ella fue la que me la que me heredó tantas comidas, cuando yo quiero preparar algo mi mente ya sabe cómo quiero que sepa, en mi mente o ya lo tengo en mi mente, en mi paladar casi lo está percibiendo, cómo es que quiero que sepa, entonces con la seguridad que tengo pues así le pongo las cosas, no hay gramos, no hay medidas, simplemente son mis manos y la seguridad, sobre todo la naturaleza, entonces hay muchas cosas que a veces preparo y me dicen cómo lo hiciste o por qué sabe así y yo le doy a probar a mis hijos”

¹⁹ Pireri es una persona que canta en lengua purépecha.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Ella opina que la clave para preservar el conocimiento es a través de los niños *“han venido muchos niños de las escuelas y llegan aventándose y piensan que van a cocinar, que van a jugar, cuando llegan yo les digo: ¡Haber cálmense! cálmese primero, les hago una plática y siempre, siempre no sé por qué cuando yo volteó a ver todos aquellos que vienen como perdidos después todo ya lo toman en serio”*

10) Diseño de productos: Busca que todos sus utensilios y los platos para servir sean de su agrado *“los utensilios pues algunos los compro aquí, algunos los compran en Tzintzunzan, en Zipiajo y en la Cañada, porque tienen diferente resistencia, un comal de Tzintzunzan pues ese pronto se quiebra, el de Zipiajo es dura, pero el que me dura más es de la Cañada, entonces yo conozco cada comal, y los compro en diferentes lados”*



Ilustración 15 Visita a la cocina de la Maestra cocinera Tradicional Berenice Flores Manriquez

María Susana Segundo Huacuz

Esta maestra cocinera tradicional es originaria de Santa Fé de la Laguna, también vive actualmente allí, es de las primeras cocineras tradicionales reconocidas y establecidas en la comunidad, dentro de su hogar tiene su cocina bastante amplia donde prepara la comida para sus eventos.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- 1) Objetivo: Su cocina inicio para satisfacer una necesidad que veía en los visitantes.

“porque mucha gente venía de entrada por salida nada más entonces, buscaban comida y no había donde comer, más bien iban a Quiroga, y eso fue lo que nosotros vimos que, si era necesario de que hubiera unas cocinas, no restaurantes sino cocinas, no más parada que así la gente viniera a comer”

- 2) Ingresos: Sus ganancias las utiliza principalmente para seguir manteniendo su cocina y poder adquirir más utensilios o insumos.

“Ya cuando me queda algo de ganancia, lo invierto en mis utensilios, eso es lo que hago normalmente, lo invierto en mis utensilios, o igual este de compro pescado otra vez para que yo salga a otro evento, o doy por adelantado para que me guarden el pescado, ahí mismo lo voy invirtiendo, lo que sea para mi cocina ahí es donde voy invirtiendo otra vez”

- 3) Innovación: Para resolver los retos que se le presenta, le ayudan sus hermanos y sus hijos también, entre todos buscan soluciones y ayudar.
- 4) Comercialización: Ella vende sus platillos en los eventos a precios accesibles, para que las personas que le compren conozcan los sabores y la comida de la comunidad.

“El churipo ese costaría \$150 ya con las corundas, y de postre sería el atolito o dulcecitos de calabacita, entonces cuando es comida de entrada una sopita de frijol o igual un taquito de charal”

Así mismo busca cocinar con ingredientes producidos en su comunidad, asegurando así ingresos para los pescadores y agricultores.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

“El pescado lo consigo aquí mismo en la comunidad que es del diario, cuando lo sacan del lago, vamos y lo comprados, no es congelado ni nada, luego luego lo compro cuando los pescadores salen del lago y les compramos a ellos, la carne igual la compro aquí en la comunidad y es del diario también”

- 5) Toma de decisiones: Cuando hay problemas su familia la respalda y le ayuda a solucionar las adversidades que se presentan,

“Mis hermanas, y mis hermanos me ayudan a acarrear todo, por ejemplo, este cuando salgo a vender afuera yo este llevo tres ayudantes, ya tengo quienes me ayuda, una para hacer las tortillas, otra que guisa y así cada una ya sabe que hacer”

- 6) Beneficios: La cocinera tradicional Susana busca que la gente que la apoya y de la cual se rodea crezca también, ella comenta que le gusta que se capaciten y conozcan más sobre la cocina por ellas mismas.

“Cuando salgo en los eventos, pues claro, allá tengo que pagarles a mis ayudantes, y de ahí luego van dos de mis hermanas, otra gente que yo ya tengo así, que yo las lleve también a capacitarse, ellas también para que puedan así hacer lo mismo, porque eso es me ayuda a mi”

“Ahí sí necesito varias personas, ya las invité, vecinas o amigas y me vienen a ayudar también, porque son movidas y rápido me ayudan, por eso las invito”

- 7) Estructura legal: Ella cuenta con el nombramiento de cocinera tradicional que otorga la secretaria de Turismo, algunos diplomas y reconocimientos.

“La Secretaria de turismo ellos me avalaron y me dieron mis diplomas y todo, cuando me capacite del distintivo M y la Secretaria de turismo ellos avalaron”

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- 8) Tipos de transacción: Ella nos comentó que la mejor ganancia que ha recibido de su negocio de la cocina es todo el conocimiento que ha recibido, así como las capacitaciones, y la convivencia con otras cocineras y chefs.

“La primera capacitación que recibí, fue en cómo hacer algunos alimentos, ellos nos enseñaron de otra forma, de las primeras también fue de la limpieza de todo, primeros auxilios en esa primera capacitación, después fue la del punto limpio, y de hecho eso ya depende de nosotros, si yo quiero ir, siempre nos están dando capacitaciones, ya depende de nosotros queremos ir pues, ya que son demasiado buenas”

- 9) Conocimiento colectivo: El conocimiento lo comparte con más mujeres de la comunidad, al enseñarlas lo que ella sabe e involucrarlas, también al compartir las recetas en las festividades de la comunidad.

“Normalmente cuando hay fiestas patronales hacemos la comida, pero nada más familiarmente, solamente si yo esté y yo las invitara a que yo hiciera la comida para todos, pues yo igualmente así también necesito ir a decirles, sabes que, quiero que me ayuden y vengan a ayudarme

Si me gusta ayudar, a mí sí me gusta ayudar, de ir a ofrecerme, a ver qué les hace falta o yo puedo traer esto, y así, si me gusta ayudar bastanteaste”

- 10) Diseño de productos: Los platillos que vende por lo general son típicos de la zona, sin conservadores y procesados, con insumos que le ofrece la comunidad.

“De comida hago el churipo, hago pescado, que somos pescados chiquitos blancos, charalitos, los doro y lo vendo en taquitos, con ensalada de nopales y salsa de molcajete, las quesadillas que hago con tortillas hechas a mano, ya con diferentes guisos, eso es lo que

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
normalmente llevó por allá en los eventos, y pues sin faltar el atole de pinole, el atole luego llevo
también tamales de trigo, y eso lo vendo muy bien en los eventos”

5.2.2 Caso 2: San Jerónimo Purenchécuaro

Durante las múltiples vistas que se realizaron a esta comunidad de la rivera del lago de Pátzcuaro, se pudo observar que tiene unas festividades muy particulares como es la fiesta de San Pedro pescador y la tradicional Danza de los Pukes²⁰.



Ilustración 16 Fiesta de San Pedro



Ilustración 17 Parroquia de San Jerónimo



Ilustración 18 Comunidad de San Jerónimo vista desde Cerro Sandio

²⁰ Danza de los Pukes se caracteriza por ser una danza con bailarines jóvenes que portan una máscara de venado, que representa el ciclo de la vida.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

En esta comunidad cuenta con una Maestra cocinera tradicional de mucho renombre a nivel internacional, Rosalba Morales Bartolo. La entrevista se realizó el 26 de agosto del 2024 en su cocina tradicional, llamada “La Cocina de Rosalba” establecida en la comunidad de San Jerónimo Purenchécuaro desde hace 40 años.

Rosalba Morales Bartolo

Maestra cocinera tradicional conocida en todo México, ganadora del premio Excelencia Gourmet 2024, su cocina la ha llevado a conocer muchos países del mundo, así como la oportunidad de conocer a su Santidad el Papa Francisco.

- 1) Objetivo: Darle un valor adecuado a la cocina tradicional y a las recetas, de tal manera que vean a la cocina de antaño como un tesoro.
- 2) Ingresos: Vende una experiencia culinaria a las personas que les dan un valor a su cocina, conocimiento y calidad de sus productos, otra forma de obtener ingresos es cuando recibe premios en efectivo o en especie en forma de utensilios o viajes pagados.

“El que es conocedor, identifica el sabor de la ceniza en las corundas, sabe el sabor de los frijoles criollos, los recuerda por su mamá o por su abuela y es una satisfacción para mí que recuerden los sabores de antes en mi comida, entonces es cuando digo estoy haciendo las cosas bien”

- 3) Innovación: La constante capacitación, el viajar y conocer otras culturas le ha dado la amplitud de pensamiento, para perfeccionar su cocina y hacerla un negocio rentable que le ha dado, casa, comida y estudios a sus hijos, así como la experiencia de vida que jamás creyó poder obtener con ningún trabajo.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- 4) Comercialización: Para comer en la cocina de Rosalba es necesario reservar con anticipación de mínimo 3 días (según el menú solicitado), así se asegura la frescura de los alimentos, solamente atiende una reservación por día para tender a los comensales de manera personalizada, por lo general la experiencia es de \$500 por persona incluye, entrada, plato fuerte y postre, agua, café y o chocolate en agua según sea la elección, durante toda le estancia en el sitio.
- 5) Toma de decisiones: Cuando hay decisiones que tomar, lo comenta con sus hijos y les pide opinión, cuando son eventos les pide apoyo y consejo a las mujeres que le acompañan, siempre procurando que las soluciones sean benéficas para todo el grupo.
- 6) Beneficios: Sus hijos tuvieron acceso a educación Universitaria, ha recibido capacitaciones y estancias pagadas en varios países del mundo, así como galardones y premios, se han capacitado las mujeres que le apoyan y le asisten. En sus palabras nos explica

“También tuve que cambiar mi pensamiento si yo no hubiera salido en la comunidad si yo no hubiera visto más allá yo creo que yo seguiría con el pensamiento de soy tortillera y tú vas a hacer tortillera”

- 7) Estructura legal: Tiene su nombramiento de cocinera tradicional expedido por la Secretaria de Turismo, así como está buscando la protección de su recetario por medio del Instituto Mexicano de Propiedad Industrial²¹ mejor conocido como IMPI.
- 8) Tipos de transacción: Con la comunidad tiene una gran conexión y ella busca compartir los conocimientos que tiene, le gusta enseñar a otras personas principalmente a los

²¹ Instituto Mexicano de Propiedad Industrial IMPI es un organismo público de carácter jurídico y patrimonial, para protección y respeto de la propiedad intelectual de los creadores.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

jóvenes y niños, también con la comunidad tiene acuerdo con pescadores, agricultores y los que venden la carne para comprarles constantemente insumos con la condicionante de que estos sean libres de pesticidas, que los productos sean de los más frescos y los animales sean de libre pastoreo. Cuando tiene comensales extranjeros los incentiva a conocer la comunidad atrayendo a personas a la misma.

9) Conocimiento colectivo: Ella considera que el legado más grande que va a dejar a su comunidad son sus recetas y el corazón que se ve reflejado en su cocina, así como a las mujeres que ha enseñado a cocinar, y el conocimiento que ha dejado en niños y jóvenes de las escuelas que la han invitado y de los chefs que ha recibido de intercambio estudiantil.

10) Diseño de productos: Es muy cuidadosa al escoger también sus utensilios ella se inclina por preparar y servir en barro, sin embargo, comenta que para seguridad de la trasportación de los alimentos le ha funcionado más el acero inoxidable y ese lo ocupa en raras ocasiones, ya que prefiere llegar con anticipación al lugar y preparar todo allí mismo, para que sea preparado del día y no recalentado. Nos hace un comentario al respecto:

“Todo, desde platos de barro, cazuelas de barro, ollitas de barro también me ayuda que es otra cosa porque cuando voy a salir necesito utilizar las cosas de acero inoxidable por qué porque ya nos pasó que se nos quiebra ¿Y qué sirves? Entonces por seguridad o a veces lo que hacemos es lo cocinamos en cazuela o en olla de barro y lo vaciamos y dicen miren bien a las cocineras con sus ollas de acero, lo siento mucho es traslado lo vas a llevar, lo vas a servir”

Con referencia a los utensilios que utiliza para su cocina nos comenta lo siguiente:

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

“Yo los compro, el de barro rojo me lo compro en la Cañada de los once pueblos, el barro ya más grueso me gusta mucho el de Capula, el de Tzintzunzan no me gusta mucho porque a veces está muy grueso, yo compré varias cazuelas grandes, así para cuando tengo que preparar cantidades grandes, y se hicieron en burras nunca hirvieron, entonces y para seguridad de unas cazuelas grandes bonitas no hay como las de la Cañada de los once pueblos, aparte no están tan gruesas, entonces tienen una calidad mejor, aparte el hay algo que si no sé qué es que a veces te pone como negro, si hago un caldo de trucha, la trucha es blanca, blanca, y de repente haces en esa cazuela y pone como café el pescado, por eso hay para cada cosa y mi mamá me enseñó que para el caldo de trucha, para los frijoles para todos era mejor el barro de los once pueblos porque es color de rosa”.



Ilustración 19 Maestra cocinera Rosalba Morales

5.2.3 Caso 3: San Andrés Tziróndaro

Esta hermosa comunidad cuida y procura mucho la conservación de la lengua purépecha, cuentan con una primaria comunal bilingüe purépecha-español en su plaza principal. Esta comunidad no cuenta con cocineras tradicionales con nombramiento de la Secretaria de Turismo, pero tienen mujeres cocineras que han ganado fama y reconocimiento de la comunidad, ellas son las hermanas de apellido Méndez Cuanas, María, Amalia y Rosita.



Ilustración 20 Parroquia de San Andrés apóstol

Se pudo consolidar una entrevista con una de las tres hermanas, nos recibió en su domicilio en la comunidad de San Andrés Tziróndaro el 27 de noviembre del 2023.

Amalia Méndez Cuanas

Es integrante de una familia muy querida que resguarda recetas de antaño en la comunidad, así como por sus platillos deliciosos.

- 1) Objetivo: El objetivo que tiene Amalia al cocinar es mantener vivas las recetas que se conservan en su familia desde hace muchas generaciones. Al respecto opina

“Es un orgullo, pues de saber lo que cocinamos”

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- 2) Ingresos: Ellas por lo general para vender, no cocinan, solamente cocinan para eventos de la familia, cuando otra familia las busca para que les ayude a cocinar para alguna festividad familiar, como bodas, bautizos, primeras comuniones, velorios y eventos de la comunidad. En recompensa las familias les pagan la molida de las cosas, ya que en la casa de su hermana María cuentan con el único molino de la comunidad, y también les dan bastante itacate²² para llevar a sus casas.
- 3) Innovación: Siempre busca que el beneficio sea compartido, por ejemplo, si les dan comida y la hermana no trae trastes para el itacate ella le presta y se los lleva a su casa.
- 4) Comercialización: No compran cosas de afuera de la comunidad para cocinar, siempre todo es de la comunidad y se siente más segura y en confianza de saber quién cultiva las cosas, como se crían a los animales para comer.
- 5) Toma de decisiones: La hermana mayor María Cuanas es la que más se sabe las recetas, sin embargo, ella también ha perfeccionado su técnica de cocina y le recuerda que más ingredientes lleva para que se mantengan vivos los recuerdos.
- 6) Beneficios: Les comparten a todos los miembros de la familia, las técnicas y recetas, no importa si son hombres o mujeres, pero principalmente transfieren los conocimientos y experiencias a las mujeres.
- 7) Estructura legal: No cuenta con ningún reconocimiento por parte de la Secretaría de Turismo, pero la comunidad las reconoce a ella y a su familia como una de las que mejor cocinan en San Andrés Tziróndaro.
- 8) Tipos de transacción: Le gusta mucho ayudar en la preparación de la comida de las fiestas y más cuando son de la comunidad,

²² Palabra para hacer referencia a provisión de comida.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

9) Conocimiento colectivo: Participa activamente en las festividades del pueblo, le gusta cocinar con mujeres de otras familias por que aprende nuevas recetas o técnicas.

10) Diseño de productos: Hay un platillo para cada ocasión, tiene un significado el servirlo, es prioritario y es tradición. Al respecto dice:

“Como en temporada de Día de Muertos ahí se cocina pescado y corundas, ese se llama pescado de muertos, como ahorita hacen caldo de res con corundas ahorita cuando se está viniendo la fiesta, mole, en caso de boda es mole sí y en la tarde albóndigas con corundas el mero día de la boda”



Ilustración 21 María, Amalia, Sandra y Rosita Cuanas

Hermelinda de la Cruz

Esta cocinera es famosa por sus empanadas de chilacayote y calabaza, así como semas de trigo que vende en la comunidad. Adicional a esto es la responsable de guardar en su casa los adornos de las fiestas patronales y sus hijos con otros miembros de la comunidad se encargan de adornar las calles para las celebraciones que se llevan a cabo.

Respecto de las características de la empresa social, se encontró lo siguiente:

1) Objetivo: Hace el pan para llevar dinero extra a su casa y así poder apoyar en los gastos.

Le gusta vender pan porque es la única que vende empanadas en la comunidad.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- 2) Ingresos: Las ganancias las destina para gastos de su casa, una parte de los ingresos es para comprar lo que necesita para volver a hacer pan y empanadas, si le sobra un poco más, compra para hacer pan, algunos rodillos, ollitas o lo que se vaya acabando.
- 3) Innovación: Sin datos
- 4) Comercialización: Vende las empanadas a un precio accesible para los miembros de la comunidad que le compran, no busca más que tener un dinerito extra, vende diario, un día semas de trigo y al otro día empanadas.
- 5) Toma de decisiones: Tiene el apoyo de sus hijos y de su esposo, para poder cargar los bultos de harina y el trigo, así como cuando anda vendiendo en las calles de la comunidad y siempre los toma en cuenta.
- 6) Beneficios: Se siente feliz cuando le piden el pan, y le piden las empanadas porque ya la conocen.
- 7) Estructura legal: No tiene ningún reconocimiento por parte de ninguna autoridad, ni por el parte de Secretaria de Turismo, pero cuenta con el reconocimiento de la comunidad.
- 8) Tipos de transacción: En ocasiones, cambia empanadas o pan de rancho por pescado, verduras o maíz.
- 9) Conocimiento colectivo: Cuando los cargueros le han pedido ayuda, ella va para cocinar para ayudarles, ayuda en hacer la sopa, limpiar los pollos o hacer el mole, y va aprendiendo recetas y formas de cocinar que no conoce.
- 10) Diseño de productos: Considera que las empanas son grandes y ricas a comparación con las de una panadería normal de Morelia y más económicas, el pan de trigo lo hace fresco sin conservadores para que se coma lo más pronto posible.

5.3 Comparación entre los tres casos de estudio

Una vez analizados cada caso se realizó una comparación de las tres comunidades a partir de las diez las características de la empresa social, la cual se muestra en el siguiente cuadro (4):

	CASO 1: Santa Fé de la Laguna		CASO 2: San Jerónimo Purenché cuaro	CASO 3: San Andrés Tziróndaro	
<i>Características de la empresa social</i>	Berenice Flores	Susana Huacuz	Rosalba Morales	Amalia Cuanas	Hermelinda De la Cruz
1) Objetivo	✗	✗	✗	✗	
2) Ingresos		✗	✗	✗	✗
3) Innovación	✗	✗	✗		
4) Comercialización	✗	✗	✗	✗	✗
5) Toma de decisiones		✗	✗		
6) Beneficios		✗	✗		
7) Estructura legal	✗	✗	✗		
8) Tipos de transacción	✗	✗	✗	✗	✗

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

9) Conocimiento colectivo	X	X	X	X	X
10) Diseño de productos	X	X	X	X	X

Cuadro 4 Estudios de caso. Fuente: Elaboración propia

Se observa en el cuadro 1 la cocinera que cuenta con todas las características de la empresa social es Rosalba Morales Bartolo. Ella es un ejemplo de que el modelo de cocineras tradicionales puede llegar a ser una redituable empresa social y un caso de éxito de la misma, seguida de Susana Hernández Huacuz, Berenice Flores en proceso, Amalia y Hermelinda apenas vías de obtener todas las características.

En el caso particular de la Maestra cocinera tradicional Rosalba Morales Bartolo en sus 40 años ha tenido tropiezos y aciertos, pero ha logrado que su modelo de negocio haya conseguido muchos éxitos. Nos cuenta su experiencia

“Cuando yo inicié, en el primer evento que asistí no se vendió nada, lo bueno tenía en hielo todo el pescado, me habían hecho que comprara 50 kg de pescado trucha porque me dijeron que se vendía mucho, pero no se vendió más que un pescado, cuando llegué aquí lo doré y se lo regale a la gente, y les regalé porque habían ganado el premio, pero todo lo regale porque no tenía dónde meterlo”

A un así no se ha rendido, gracias a su constante aprendizaje, esfuerzo y redes de apoyo a podido visitar varios países, convivido con grandes personalidades, incluyendo una visita al Vaticano en el 2016 teniendo la oportunidad de ver al Papa muy de cerca, ha recibido muchos

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
galardones el más reciente en el 2024 coronándose como la mejor cocinera del 2024 premio al
mérito restaurantero.



22 Inicios de la cocina de Rosalba



23 inicios de Rosalba



24 Capacitaciones



25 Alumnos de la UVAQ Morelia



26 Ganadora Cocinera del año 2024



Finalmente, las cocineras nos cuentan que simboliza para ellas cocinar y nos dicen cada una su sentir:

“Para mi significa mucho, lo es todo, desde ver arder el fuego nuestro padre Sol el Curicaueri, Curicaueri es el fuego y el sol es el hijo del fuego, que nos saluda con sus rayos, eso es lo que significa yo cuido mucho por ejemplo la leña porque es una vida que se ha sembrado en el bosque y que nosotros lo estamos trayendo para nosotros, por la cual es natural el humo es natural y se respeta todas esas partes, cuando estoy cocinando pues la verdad nosotros aquí en esta casa comemos como nos da la temporada, casi no consumimos carne, pero se come más conforme va a la temporada”. Berenice Flores Manriquez

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

“Yo me siento bien de cocinar, porque este yo así como siempre he dicho yo no tengo profesión, no fui en la escuela nomas llegué a la secundaria, pero mi profesión que tengo es ser cocinera, porque si éste lo hago con dudas y lo hago, ahora sí que la comida con amor para que salga todo bien, eso es lo que yo soy, estoy en la cocina, me encanta la cocina y gracias a la cocina pues sí he conocido a muchas gentes, he ido a viajar también por mi cocina y si este por esos vestidos, me este siento, lo hago con más cariño”. Susana Huacuz

“Para mí cocinar es que lo lleves en tu alma y tu corazón, porque al final del día es alimento sagrado, desde que se siembra, desde que se prepara la tierra se siembra, se llega a la mitad con todo lo que sigue de las calabacitas y todo, los frijoles y enseguida al final del día el maíz y después lo que es la caña, lo que ya cuando se seca, pues eso sirve también para atoles y aparte para alimento de los animales, entonces cosechar es algo tan profundo y tan maravilloso, que es la alimentación y para mí eso es como un todo, imagínate es cómo pues como no lo voy a apreciar, yo como algo tan sagrado que mis ancestros le hacían reverencia”, Rosalba Morales Bartolo.

“La cocina es para comer porque para vender no, nomás lo que nosotros consumimos pues para la familia”. Amalia Cuanas

“Pues yo me siento bien cocinar porque pues tengo que darle bien comida a mi familia, yo siento bien si ellos me dicen que me quedó rico y que me quedó bien, cuando me siguen buscando para comprar empanadas y pan porque saben ricas, así conservamos las tradiciones y los sabores”. Hermelinda de la Cruz

En estas expresiones existen puntos de encuentro, y resaltan valores importantes en torno a la cocina y la vida alrededor de la misma.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

5.4 Propuesta de Modelo de empresa social de Cocineras Tradicionales de la región norte del Lago de Pátzcuaro

Se propone un modelo para las cocineras tradicionales de la región norte del lago de Pátzcuaro a partir del Modelo de Negocios Canvas que ayuda a identificar la viabilidad a partir de la fragmentación de la idea de negocio en nueve módulos. Este modelo es una metodología desarrollada por Alexander Osterwalter para agregar valor a las ideas de negocios (Osterwalder,2011).

El modelo que consiste en nueve bloques nos permitirá apreciar si pueden cubrirse las cuatro áreas principales de un negocio 1) clientes, 2) oferta, 3) infraestructuras y 4) viabilidad económica. Esta herramienta es tan sencilla que puede ser aplicada a cualquier tamaño de empresa, independiente de su estrategia de negocio y sus clientes objetivo (Herrera,2015).

Los nueve módulos del modelo son los siguientes:

- 1) Segmento de mercado o clientes: Se deben de clasificar los clientes para conocer el nicho de mercado.
- 2) Propuesta de valor: Se debe de armar bien definida, donde se pueda observar porque somos diferentes a la competencia y por qué el cliente está dispuesto a pagarte.
- 3) Canales de distribución: Estos pueden ser directos o indirectos, de propios o de socios, el objetivo es llegar al cliente tanto en publicidad como el producto físico.
- 4) Relaciones con los clientes: Estas pueden ser personales (con convivencia cara a cara), automatizadas a través de tecnología, por medio de terceros, personalizadas, grupales o colectivas por medio de comunidades de clientes. La clave en esta en cómo conectar con el usuario o consumidor, como lo vas a hacer sentir o que sensaciones vas a despertar en el cliente cuando consuma el producto o servicio.








COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- 5) Fuentes de ingresos: Se debe de tener muy claro cómo se van a tener los recursos necesarios para satisfacer las necesidades de tu negocio y poder reinvertir.
- 6) Recursos clave: El tipo de recursos te van a permitir mantenerte a flote en otras palabras con qué medios se cuenta recursos humanos, intelectuales, tecnológicos, físicos.
- 7) Actividades clave: Se define principalmente en que somos y que queremos ser, que actividad es la que nos va a diferenciar y de la cual vamos a subsistir y saber las estrategias para potenciarlas.
- 8) Red de alianza o socios clave: Estas son las relaciones con socios o proveedores.
- 9) Estructura de costos: se debe de tener bien presente cuanto se tiene que cobrar, esto para mantener un contante flujo de ventas sin tener pérdidas, se debe de tener en cuenta que hay una inversión inicial, en cuanto tiempo se recupera la inversión hasta cuando el ingreso de las ventas comienza a dejar ganancias (Hernández et al., 2024; Osterwalder,2011).

A partir de los nueve bloques para el armado del modelo se formó la propuesta para las cocineras y cocineros tradicionales de la región Pátzcuaro, que se puede observar en el siguiente cuadro (5):



COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Cuadro 5. Modelo Canvas para cocineras tradicionales de la región norte de Pátzcuaro

Asociaciones clave	Actividades clave	Propuesta de valor	Relación con el cliente	Segmentos de clientes
 <ul style="list-style-type: none"> • Productores locales • Familiares y miembros de la comunidad • Agencias de turismo • Universidades y centros de investigación • Secretaría de Turismo • Influencers gastronómicos 	 <ul style="list-style-type: none"> • Investigación y preservación de recetas ancestrales • Preparación de platillos de manera ancestral • Producción local de ingredientes • Capacitación continua de cocineras • Gestión de redes sociales 	 <ul style="list-style-type: none"> • Oferta culinaria autentica • Uso de ingredientes locales y de temporada • Rescate y preservación de recetas ancestrales • Experiencia cultural y educativa • Espacio con ambiente tradicional • Turismo sostenible y responsable 	 <ul style="list-style-type: none"> • Atención personalizada y cálida • Explicación directa sobre la elaboración y simbología de los platillos • Programa de lealtad 	 <ul style="list-style-type: none"> • Turistas nacionales e internacionales • Estudiantes e investigadores de gastronomía y turismo. • Población local • Foodies²³ • Agencias de turismo
	 <p>Recursos clave</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocineras tradicionales • Recetas, técnicas y utensilios tradicionales • Infraestructura adecuada • Capital humano 		<p>Canales</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Restaurante físico • Página web • Redes sociales • Ferias y festivales gastronómicos • Recomendación de boca en boca • Catálogos de la Secretaría de Turismo 	

²³ Foodies este término se utiliza para hacer referencia a las personas con un gran interés o pasión por la gastronomía (Getz & Robinson,2014)

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Estructura de costes	Estructura de ingresos
 <ul style="list-style-type: none">• Sueldos a cocineras tradicionales y capital humano• Compra de ingredientes• Costos de trasportación• Mantenimiento de espacio físico• Marketing y publicidad• Costos administrativos	 <ul style="list-style-type: none">• Venta de platillos• Ingresos por colaboración con agencias de turismo• Eventos privados

Fuente: Elaboración propia.

Esta propuesta de modelo de negocio puede ser útil para las cocineras tradicionales de la región norte de Pátzcuaro para visualizar y estructurar la formalidad a sus de negocios de manera integral.

Muchas cocineras tradicionales operan de manera intuitiva y heredada. El modelo Canvas nos ayuda a ver su negocio completo en una sola página, organizando sus ideas de forma clara y sencilla ya que el lienzo donde vacían los datos es muy fácil de entender.

Analizando el modelo Canvas para las cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro presentando en este apartado se propone lo siguiente:

El producto que ofrecen las cocineras es una experiencia cultural donde no solamente los comensales van a degustar comida deliciosa, si no también ser partícipe de una herencia familiar, al momento de deleitar un platillo que solo se comparte en familia o en la comunidad, recetas transmitidas por generaciones. Adicional a eso el uso exclusivo de ingredientes naturales producidos en la región o en huertos familiares, ¿Qué hace a esta experiencia única? el poder comer en la casa de una cocinera tradicional donde todos los elementos culturales se encuentran reunidos.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Podemos visibilizar un negocio viable, rentable y moderno, aunque su esencia sea tradicional, se incentiva a las nuevas generaciones a aprender, continuar e innovar sobre la tradición, evitando que se pierda.

Se pudo identificar el segmento de clientes, donde no solamente puede ser la gente local, también para turistas gastronómicos, para comensales que buscan ingredientes auténticos, eventos, investigadores o estudiantes de gastronomía y turismo que estén en búsqueda de comida tradicional y foodies, personas que buscan comida tradicional, historia y sabores diferentes.

Como propuesta de valor, adicional a la comida ancestral a consumir, se puede ofrecer una clase de cocina o taller, donde enseñamos a preparar tortillas a mano o algunos platillos, luego disfrutar de la comida juntos o incluso contar la historia de cada platillo. Esto justifica un precio justo que remunere su conocimiento, tiempo y la calidad excepcional de los ingredientes.

La relación que se hace puede hacer con el cliente es más íntima, al momento de compartir el origen de los ingredientes, datos sobre las recetas e inclusive de la historia de la comunidad, haciendo sentir al comensal como en su propia casa.

Los canales para hacer la difusión pueden ser Facebook/Instagram/tik tok para mostrar el proceso, alistarse en plataformas de turismo experiencial, cocina tradicional física, página web, asistiendo a Ferias y festivales gastronómicos, la recomendación de boca en boca de los comensales, personas de la comunidad y la promoción por medio de los catálogos de la Secretaría de Turismo.

Los recursos clave con los que cuentan las Cocineras tradicionales son las recetas ancestrales familiares o comunitarias, técnicas de cocina, utensilios tradicionales que se fabrican

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
en la región Pátzcuaro, cocinas en sus hogares con fogones y estructura tradicional, mano de obra disponible de sus familiares y miembros de la comunidad.

Las actividades clave de este modelo son investigación y preservación de recetas ancestrales de tal manera que estas queden resguardadas en la familia como conocimiento o en algún recetario familiar físico, la preparación de platillos de manera ancestral conservando técnicas y procesos, tener una relación estrecha con los productores locales de los ingredientes, capacitación continua de las cocineras ya sea en talleres impartidos por la Secretaría de Turismo o algunas otras instancias, gestión continua de las redes sociales para mantenerlas actualizadas y atractivas.

Entre la red de alianzas y asociaciones clave están el contacto, así como acuerdos constantes con los productores locales y pescadores, así como mantener la red de apoyo con los familiares y otros miembros de la comunidad, así como acuerdos con agencias de turismo para la promoción de los servicios. Es importante tener convenios de colaboración e intercambio con Universidades y Centros de investigación y extender la invitación a influencers gastronómicos que ayuden con la promoción de la experiencia gastronómica que se ofrece. También se pueden realizar colaboraciones con cocineros y chef gourmet y una constante comunicación con Secretaría de Turismo para tener la agenda de eventos y capacitaciones que se imparten a lo largo del año.

Para que este modelo de negocio pueda operar también se deben considerar los costos y las fuentes de ingreso. Respecto a la estructura de los costos, se debe cubrir lo siguiente: los sueldos a cocineras tradicionales y capital humano; la compra de ingredientes y para ello es necesario mantener los costos actualizados; los costos de transportación, tanto a eventos o capacitaciones; el mantenimiento de espacio físico, no solamente de la infraestructura, sino también del mobiliario y utilería; la inversión en marketing y plataformas digitales; por último, los costos administrativos.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

La estructura de ingresos se compone principalmente de tres actividades: 1) la principal la venta de platillos, 2) ingresos por colaboración con agencias de turismo, y 3) los eventos privados. También pueden vender salsas o moles embotellados.

El mayor riesgo para las cocineras tradicionales es que su trabajo se vea como comida común y compita en un mercado donde el precio lo es todo. El modelo Canvas nos ayuda a identificar y comunicar la propuesta de valor y distinguir su comida como una experiencia única.

Otro riesgo que se pudo identificar es que las hijas y nietas de las cocineras no ven un futuro en este negocio, que aparentemente tiene poco rendimiento económico. Con este modelo se puede ver que es un negocio viable, rentable y moderno (aunque su esencia sea tradicional) y se incentiva a las nuevas generaciones a aprender, continuar e innovar sobre la tradición, evitando que se pierda y así tener la oportunidad para acceder a nuevos mercados y oportunidades.

Conclusiones

La importancia de la cocina tradicional en el lago de Pátzcuaro es porque nos muestra la forma de expresión de la cultura de las comunidades, de sus orígenes, de su identidad y forma de vida, es la relación que tienen los habitantes con su entorno, sus creencias y nos cuenta su historia con cada platillo.

Más que un imperio de piedra y guerra, la cultura purépecha se revela, en el susurro final de la historia, Concluir sobre ellos es sentir la persistencia de una identidad que se niega a ser eco. Es escuchar, en el viento de la Meseta Tarasca, la resonancia de una lengua que nunca se dejó vencer, de un corazón que late con el ritmo de las pirekuas, canciones que son llanto, alegría y memoria en una misma melodía.

En esencia, la cultura purépecha es un recordatorio conmovedor de que la verdadera grandeza no siempre grita; a veces, susurra. Susurra en la artesanía que cuenta historias, en la danza que honra a los muertos, en la comunidad que se protege como un bosque antiguo. Nos dejan la lección de que la cultura es el hogar que se lleva en el alma, un hogar que, como el lago de Pátzcuaro, refleja el cielo propio.

Esta investigación logró cumplir con el objetivo general de describir el modelo de empresa social de las cocineras tradicionales de la región norte del lago de Pátzcuaro, así como con los objetivos específicos planteados, validando la hipótesis inicial. A continuación, se presentan los hallazgos más relevantes:

El modelo de empresa social que tienen las cocineras tradicionales de la región norte del lago de Pátzcuaro destaca por su forma de organización y dinámica de trabajo. Esta investigación

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

comprobó que cada caso estudiado cumple con las diez características de una empresa social. El caso más completo es el de San Jerónimo Purenchécuaro con la maestra cocinera tradicional Rosalba Morales Bartolo.

Respecto del cumplimiento de los objetivos específicos, se concluye lo siguiente:

1. Identificar y describir las características de la empresa social.

El objetivo se cumplió ya que realizó una búsqueda bibliográfica sobre las características de la empresa social, conforme a lo encontrado se identificaron diez características que comparten las diferentes empresas sociales son: 1) Objetivo, 2) Ingresos, 3) Innovación, 4) Comercialización, 5) Toma de decisiones, 6) Beneficios, 7) Estructura legal, 8) Tipo de transacción, 9) Conocimiento colectivo y 10) Diseño de productos.

Su característica fundamental no es la ausencia de ganancias, sino lograr el objetivo que buscan los involucrados y la reinversión de la mayoría de sus excedentes para lograr dicho objetivo. Además, se distingue por su toma de decisiones donde participan todos los integrantes y su fuerte arraigo comunitario, lo que asegura que su operación responda a las necesidades reales del entorno al que sirve.

2. Analizar y describir las características de la empresa social de las cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro.

El objetivo fue alcanzado ya que se pudo identificar que cumple con las características para poder nombrarla y desarrollarla como una empresa social, para obtener una protección legal y acceso a los apoyos federales como los que otorga la Nacional Financiera NAFIN, Crédito a la palabra (solo para mujeres), Programa de Fomento a la Economía Social, el subprograma de

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL
Creación de empresas sociales y poder solicitar capacitación especializada a la Secretaría de
Economía.

3. Comparar las características que comparten las cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro.

Se hizo un análisis comparativo de las cocineras tradicionales de los tres casos de estudio, realizando un cuadro comparativo, se puede revisar completo en el apartado 5.3, aparte de encontrar que comparten características de la empresa social, también se encontraron características y objetivos compartidos, buscan darles el valor y resguardo adecuado a las recetas de las comunidades y las que han estado en sus familias, a través de la venta de la comida obtener un ingreso para sus hogares y para las personas que colaboran con ellas, así como los beneficios al capacitarse y aprender.

Se confirmó que las cocineras tradicionales en su forma de organización hacen la toma de decisiones de manera democrática, la reinversión de excedentes en la comunidad y la búsqueda de cuidar el medio ambiente que los rodea, en esta zona principalmente el cuidado del lago de Pátzcuaro y lo correspondiente a la parte del bosque de su territorio.

Se pudo observar cómo se hace la comercialización, esta se realiza principalmente mediante ferias locales y regionales como ferias gastronómicas y festivales culturales, venta directa en puntos fijos, puestos en mercaditos comunitarios o al exterior de sus hogares, y encargos por pedido para eventos sociales.

4. Proponer un modelo de empresa social para las cocineras tradicionales de la región norte del lago de Pátzcuaro.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

El objetivo se cumplió, se realizó el modelo de negocios Canvas de Cocineras tradicionales de la zona norte del lago de Pátzcuaro (apartado 5.4 de esta investigación). Aplicar el Modelo Canvas a las cocineras tradicionales sirve para cerrar la brecha entre la tradición y el mercado moderno. Es una herramienta de preservación activa que les permite mantener la autenticidad de su cocina mientras construyen un negocio próspero, digno que honra su legado y asegura su futuro. No se trata de industrializar su sazón, sino de encontrar la manera justa de que el mundo las valore y les pague sus productos y servicios como se merecen.

Como recomendaciones finales se proponen líneas de investigación que pueden seguir de este trabajo. Una de ellas es el estudiar la implementación práctica del "Modelo de empresa social de Cocineras Tradicionales" que se propone en el capítulo 5.4, analizar su viabilidad económica, aceptación por parte de las cocineras y su impacto real después de un periodo de funcionamiento, así como estudiar los desafíos y obstáculos encontrados durante la puesta en marcha del modelo.

Realizar un estudio comparativo a nivel nacional, contrastando el caso de las cocineras de Pátzcuaro con otros colectivos reconocidos.

Investigar los modelos de gobernanza más efectivos para este tipo de empresas sociales y cómo se toman las decisiones de manera colectiva.

Investigar el rol de la empresa social como herramienta de empoderamiento económico y social de la mujer en comunidades indígenas y rurales; y por ultimo diseñar e implementar una investigación-acción participativa donde las propias cocineras sean co-investigadoras en el diseño y evaluación de su modelo de empresa social.

Referencias

- Albaladejo, F. J. M. (2016). Los «consorzi vinicoli» en Italia durante el siglo xx: un modelo de empresa cooperativa de éxito.
<https://raco.cat/index.php/HistoriaIndustrial/article/view/307219>
- Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. *Temas de Patrimonio Cultural* 8, 11
- Arellanes-Cancino, Y., & Ayala-Ortiz, D. A. (2021). Problemática de la pesca en el lago de Pátzcuaro: la invisibilidad entre la práctica y el discurso. *Estudios sociales. Revista de alimentac016ión contemporánea y desarrollo regional*, 31(57).
- Bárcenas, Felipe. (25 de noviembre del 2023). Registran los títulos de cocineras tradicionales ante el instituto de propiedad industrial. *El sol de Morelia*.
<https://oem.com.mx/elsoldemorelia/local/registran-los-titulos-de-cocineras-tradicionales-ante-el-instituto-de-propiedad-industrial-13322410>.
- Bishelly, E. & Salazar, C. (2006). Datos y experiencias sobre Comercio Justo Bolivia. Documento de Trabajo. La Paz: CIPCA
- Bonfil, C. C. (2016). Entendiendo las diferentes perspectivas de las empresas sociales en México. *Ciências Sociais Unisinos*, 52(3), 321-342.
- Bravo, F. G. Z. (2020). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, (36 (2)), 177-196.
- Buendía-Martínez, I. (2020). Empresas de inserción y centros especiales de empleo. Libro Blanco de la Economía Social de Castilla-La Mancha, 197-224.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Campos Mora, G. (2023). De lo cotidiano a la invención de una tradición: Historia de las cocineras tradicionales de Pátzcuaro 2004-2020.

Collin, L., & Torres, A. (2007). Normas para la operación de empresas sociales. Artículo inédito.

Coservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM). (s.f.). Inicio. CCGM.

<https://www.ccgm.mx/ccgm/es/home/>

Coordinadora de Integración de Organizaciones Económicas Campesinas de Bolivia

CIOEC (2009). Primer Censo Nacional de Organizaciones Económicas Campesinas, Indígenas y Originarias. La Paz, CIOEC.

Coraggio, J. L. (2011, July 1). Economía social y solidaria. El trabajo antes que el capital.

Socioeco.org. https://www.socioeco.org/bdf_fiche-document-652_es.

Culinary Art School (2025). Certificación EC1084 CONOCER. Disponible en:

<https://shop.culinaryartschool.edu.mx/products/certificacion-ec1084-conocer>

Cruz, A. N., & Urquijo, P. S. (2020). Paisaje cultural y revisitación geográfica. El lago de Pátzcuaro, México. *Revista de Historia y Geografía*, (42), 131-157.

Defourny, J., & Nyssens, M. (2012). El enfoque EMES de la empresa social desde una perspectiva comparada. *Ciriec-España, revista de economía pública, social y cooperativa*, (75), 6-34.

Díaz-Foncela, M., & Marcuello, C. (2014). Las empresas sociales en España: concepto y características. *GIZAEKOA - Revista Vasca De Economía Social*, (8).

<https://doi.org/10.1387/reves.12721>

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- Duque, P., Meza, O. E., Giraldo, D., & Barreto, K. (2021). Economía Social y Economía Solidaria: un análisis bibliométrico y revisión de literatura. *Revesco: revista de estudios cooperativos*, (138), 187-212.
- Elizaga, C. A. (2016). Empresas de inserción en la economía social. Herramientas para la inclusión sociolaboral. CIRIEC-España, *Revista Jurídica de Economía Social y Cooperativa*, 15-46.
- Espectador (2012): “Urutransfor, a 10 años del exitoso caso de una empresa relanzada y gestionada por sus trabajadores”, *El Espectador*, 11/06/2012. Disponible en:
<http://historico.espectador.com/sociedad/241273/urutransfor-a-10-anos-del-exitoso-caso-de-una-empresa-relanzada-y-gestionada-por-sus-trabajadores>
- Échale. (2022, 30 de agosto). Hogar Semilla. <https://echale.mx/hogar-semilla/>
- Facetas. (21 agosto 2015). Inauguran 1er Encuentro de Cocina Tradicional. *La voz de Michoacán*.
<https://www.lavozdemichoacan.com.mx/facetas/inauguran-primer-encuentro-nacional-de-cocina-tradicional/>
- Fici, A. (2014). La cooperación entre cooperativas en el Derecho italiano y comparado. *Boletín de la Asociación Internacional de Derecho Cooperativo: International Association of Cooperative Law Journal*, (48), 103-148.
- Florescano, E., & Sánchez Díaz, G. (2018). El pescado blanco en la historia, la ciencia y la cultura michoacana. Gobierno del Estado de Michoacán. Secretaría de Cultura
- Forero Salgado, C, Méndez Ñungo, D y Naranjo Gasca, J. (2020). Ancestral comida. Corporación Unificada Nacional de Educación Superior.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- García García, B. (2013). El entorno productivo rural y la cocina tradicional P´urhépecha: caso Pichátaro Michoacán (Doctoral dissertation, Universidad Autónoma Chapingo).
- García, B. G., & Martínez, I. J. (2020). Una revisión a la construcción de la cocina mexicana y la emergencia de las cocinas indígenas: El caso de la cocina tradicional de Michoacán. *Sosquua*, 2(2), 39-58.
- Getz, D., & Robinson, R. N. (2014). Foodies and food events. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 14(3), 315-330.
- González Butrón, M. A., & Cendejas Guízar, J. (2024). Experiencias de economía social en Michoacán ¿Una respuesta al desarrollo que no llegó?., *Otra Economía*, 4(7), 42-61. Recuperado a partir de <http://revistas.ungs.edu.ar/index.php/otraeconomia/article/view/52>
- González, R. M. R., Gómez, G. L., & Hernández, A. R. (2010). La empresa social una forma de organización innovadora. *Otra Economía*, 4(6), 103-115
- González Chávez, H., & Macías Macías, A. (2007). Vulnerabilidad alimentaria y política agroalimentaria en México. *Desacatos*, (25), 47-78.
- Google Earth. (2025). *Coordenadas: 19.65349719, -101.59718892* [Visualización en Google Earth]. Google Earth. <https://earth.google.com/web/@19.65349719,-101.59718892,2043.24878525a,14966.82390494d,35y,-104.80375658h,59.72078045t,360r/data=CgRCAggBOgMKATBCAggASgcI4MOgRBAA>
- González, K. E. T. (2020). La empresa social: actor clave en la economía social y solidaria.
- Grossi, G., & Soverchia, M. (2011). European Commission adoption of IPSAS to reform financial reporting. *Abacus*, 47(4), 525-552.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Guilarte-Barinaga, E., López-Pérez, M. V., Batista-Matamoros, C. R., & Andrade-Molina, C. D.

(2023). El Emprendimiento Social en los Ecosistemas Económicos de América Latina.

Alternativa en Tiempos de Crisis Global. *Economía Y Negocios*, 14(1), 56–68.

<https://doi.org/10.29019/eyn.v14i1.1085>

Hernández Espíndola, H. M. de la L., Quintana Sánchez, E., & Pérez Claudio , G. (2024). Empresas

Sociales en México: Innovación Empresarial con Impacto Social. *Ciencia Latina Revista*

Científica Multidisciplinar, 8(1), 7844-7861. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i1.10110

Herrera, D. C. F. (2015). El modelo Canvas en la formulación de proyectos. *Cooperativismo &*

desarrollo, 23(107).

Instituto Nacional de la Propiedad Industrial INPI. (2024). Inicio. Gobierno de México.

<https://www.gob.mx/inpi>

El cambio de Michoacán (2021,26 de marzo). Maestras cocineras tradicionales michoacanas reciben

reconocimientos. Disponible en: [https://cambiodemichoacan.com.mx/2021/03/26/maestras-](https://cambiodemichoacan.com.mx/2021/03/26/maestras-cocineras-tradicionales-michoacanas-reciben-reconocimientos/)

[cocineras-tradicionales-michoacanas-reciben-reconocimientos/](https://cambiodemichoacan.com.mx/2021/03/26/maestras-cocineras-tradicionales-michoacanas-reciben-reconocimientos/)

El Sol de Morelia. (2023, 05 de junio). Asociación de cocineras tradicionales acusan desinterés de

las autoridades. OEM. [https://oem.com.mx/elsoldemorelia/local/asociacion-de-cocineras-](https://oem.com.mx/elsoldemorelia/local/asociacion-de-cocineras-tradicionales-acusan-desinteres-de-las-autoridades-18825302)

[tradicionales-acusan-desinteres-de-las-autoridades-18825302](https://oem.com.mx/elsoldemorelia/local/asociacion-de-cocineras-tradicionales-acusan-desinteres-de-las-autoridades-18825302)

EcoTurixtlán. (2019). Inicio. <https://www.ecoturixtlan.com/>

Juana Bravo - Michoacán, el alma de México | Visit Michoacan.2015

<https://visitmichoacan.com.mx/kitchener/juana-bravo/>

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

- Ley 44/1977, de 8 de junio, para la Reforma Política. (1977). Boletín Oficial del Estado, 128, 12513-12513.
- López, J. C., Foncea, M. D., Álvarez, M. A. G., Servós, C. M., & Calderón, P. N. (2014). Evolución del comportamiento estratégico de las cooperativas versus empresas capitalistas: una aproximación descriptiva al efecto crisis. *REVESCO. Revista de Estudios Cooperativos*, (116), 77-102.
- Mair, J. & Schoen, O. (2005). Social entrepre- neurial business models: an exploratory
- Matta, R. (2024). ¿A quiénes sirve la patrimonialización de la cocina? *Nueva Sociedad*, 311.
- Marx, K. (1867). *El capital: crítica de la economía política* (Vol. 4). Siglo XXI p.11-17.
- Muciño, M. E. I. (2021). Agrupación entre cooperativas en México a través de sus leyes. *Boletín de la Asociación Internacional de Derecho Cooperativo*, (59), 21-49.
- Nájera, Alan. (28 octubre 2024). Cocineras Tradicionales de Michoacán ganan Premios Excelencias Gourmet de la Fitur, *El universal* [https:// https://www.eluniversal.com.mx/menu/cocineras-tradicionales-de-michoacan-ganan-premios-excelencias-gourmet-de-la-fitur/](https://www.eluniversal.com.mx/menu/cocineras-tradicionales-de-michoacan-ganan-premios-excelencias-gourmet-de-la-fitur/)
- Ortega Caire, A. A. (2024). Organización productiva y social de los talleres alfareros en Santa fe de la laguna, Michoacán: respuestas locales en el contexto de las políticas públicas y el libre comercio (1994-2024).
- Ojeda, L., & Dávila, C. A. (2015). La cocina tradicional indígena de Michoacán. *Diálogo*, 18(1), 47-66
- Osterwalder, A. (2011). *Modelo canvas*. Barcelona: Deusto SA Ediciones.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Palacios Núñez, G. (2010). Emprendimiento social: integrando a los excluidos en el ámbito rural.

Revista de Ciencias Sociales, 16(4), 579-590.

Pazmiño, A. M. A., Poma, M. E. L., Cárdenas, C. V. G., & Ordoñez, L. H. T. (2020).

Administración de empresas. Elementos básicos. Infinite Study.

Primera Plana. (2023,05 julio) Cocineras tradicionales en Morelia concluyen certificación.

Disponible en: <https://primeraplana.mx/archivos/93775>

Quezada, A. R. C. (2022). Paradojas de la gestión turístico-patrimonial de la alimentación.

Reflexiones de cocineras tradicionales de Michoacán. Catorce.

Reyes-May, O. M., Rodríguez-Cih, J. C., Kantún-Ramírez, M., & Alonzo-Baez, W. (2017).

Cocineras tradicionales de Yucatán: sustentabilidad y legado del Mayab

Reynoso, Luis Felipe. (23 de febrero 2024). Solo existen dos asociaciones de cocineras tradicionales

en Michoacán. Quadratín Michoacán. <https://www.quadratin.com.mx/principal/solo-existen-2-asociaciones-de-cocineras-tradicionales-en-michoacan/>

Rocha, M. I. M. (2017). Eventos gastronómicos en México y turismo.

Rosario, N. R. (2017). Rasgos distintivos de las empresas de inserción: su implantación y sus

actuales retos. *EMPLEO, INNOVACIÓN E INCLUSIÓN EN LA ECONOMÍA SOCIAL. PROBLEMÁTICA JURÍDICA Y SOCIAL (2017)*, 85.

Ruíz Tapia, A. (2022). La cocina tradicional en el turismo en México (Doctoral dissertation).

Ruiz, Erik. (06 septiembre 2024). Los sabores que cuentan historias: 32 Grandes Cocineras se

reúnen en Xcaret. El País. <https://elpais.com/mexico/branded/2024-09-06/los-sabores-que-cuentan-historias-32-grandes-cocineras-se-reunen-en-xcaret.html>

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Ruggeri, A., Martínez, C., & Trincherro, H. (2005). Las empresas recuperadas en la Argentina: Informe del segundo relevamiento del programa. Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras. SEUBE. Universidad de Buenos Aires, 200.

Secretaría de Economía (2025, 03 de febrero). *Inicio*. Gobierno de México.

<https://www.gob.mx/se/>

Serrato García, M. A., Rayas Carbajal, V. M., Murillo Salgado, R. T., & Díaz Rebolledo, J. Á. (2011). La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en Michoacán.study. Barcelona: Working Paper de la IESE Business School, p.20

Tratado de Lisboa (2007). Tratado de Lisboa por el que se modifican el Tratado de la Unión Europea y el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea. Diario Oficial de la Unión Europea, C 306. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A12007L%2FTXT>

Valerio, V. A. A. (2002). Michoacán: Economía y regiones para el desarrollo. Economía y Sociedad, 7(11), p.179-212.

Vargas-Herrejón, M., Medina-Nava, M., & Arellanes-Cancino, Y. (2022). La pesca tradicional en el lago de Pátzcuaro, Michoacán Traditional fishing on the Lake Patzcuaro, Michoacan. Ciencia Pesquera, 30(1-2), 201-21

Vázquez-Maguirre, M. (2019). El desarrollo sostenible a través de empresas sociales en comunidades indígenas de América Latina. Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional, 29(53).

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Vazquez-Maguirre, Mario & Portales, Luis (2014). La empresa social como detonadora de calidad de vida y desarrollo sustentable en comunidades rurales. Pensam. gest. [online]. 37 (255-265). Disponible en: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1657-62762014000200010&lng=en&nrm=iso>.

Vega, c. c., Kure, n. m., Hernández, f. m., vega, e. r., & salud, e. a. e. diseño del programa de auditoria para el mejoramiento de la calidad en la empresa social del estado hospital de enciso en el año 2014.

Velázquez Pañeda, J. M. (2005). Origen y significado del encendido del fuego nuevo. Uaricha, Revista De Psicología, 2(5), 34-37.
<https://www.revistauaricha.umich.mx/index.php/urp/article/view/548>.

Wanderley, F. (2020). Los actores de la economía social y solidaria en Bolivia: Dilemas de acción colectiva en el gobierno de Evo Morales (No. 01/2020). Documento de Trabajo.

Yo Reciclo. (2025). Desarrollamos programas integrales de reciclaje para la industria.
<https://yoreciclo.com.mx/>

Anexos

Anexo 1. Cuestionario aplicado en la feria de comida ancestral de Quiroga y sus comunidades, en el cerro Sandio en la comunidad de San Jerónimo Purenchécuaro.

FERIA DE COCINA ANCESTRAL DE QUIROGA Y SUS COMUNIDADES

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

ACERCA DE LA PERSONA

1. ¿Cuál es su nombre?
2. Cuénteme... ¿Desde qué edad cocina?
3. Y ¿quién o quienes le enseñaron?

ACERCA DEL PLATILLO ANCESTRAL

4. ¿Cómo se llama su platillo?
5. ¿Por qué lo considera ancestral?
6. ¿Cuál sería la mejor forma de enseñar las costumbres de la cocina ancestral en su comunidad?

ACERCA DE LOS INGREDIENTES Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

7. De los ingredientes de su platillo:
 - a. ¿Cuáles cosechó en huerto familiar o comunal?
 - b. ¿Cuáles compró en su localidad?
 - c. ¿Cuáles compró fuera de su localidad?
8. ¿Le gustaría producir los ingredientes de su platillo o que alguien más los produjera en su localidad?
 - a. ¿Cuál cree que sería el beneficio?

**Anexo 2. Entrevista estructurada para cocineras y cocineros tradicionales de la
norte del Lago de Pátzcuaro.**

Nombre del entrevistado(a):

Fecha:

Comunidad:

I. INICIOS EN LA COCINA

1. ¿Me podría explicar que significa o simboliza para usted cocinar?
- 2.- En su casa, ¿Le enseñan a cocinar a hombres y mujeres? ¿Hay diferencia en la enseñanza? ¿por qué?
- 3.- ¿Quién o quienes cocinan en su casa? ¿Quién es la/él que más cocina?
- 4.- ¿Las recetas que se cocinan en su casa, se las enseña a alguien?
¿Quién le enseñó a usted?
- 5.- ¿Las recetas se resguardan escrito u oral?
- 6.- ¿Usted ha recibido enseñanza de recetas o técnicas de cocina de algún miembro de la comunidad que no sea su pariente?
- 7.- ¿Usted cocina algo para vender?

II. UTILERIA Y UTENSILIOS

- 8.- ¿Qué tipo de estufa utiliza en casa?
- 9.- ¿Qué combustible utiliza más para cocinar?
a) Leña b) Carbón c) Gas d) Otro
- 10.- Mencione por favor los utensilios indispensables para cocinar día a día.

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

11.- Los utensilios que usa, ¿De qué material son?

8.- ¿Dónde compra sus utensilios?

9.- ¿Cuándo tienen eventos cambian los utensilios?

10.- Mencione los utensilios indispensables para cocinar en eventos.

III. INSUMOS

11.- Mencione los ingredientes indispensables en su cocina del día a día.

12.-Origen de los ingredientes

a) los produce b) los compra dentro o fuera de la comunidad c) todo el año o temporal

13.- Mencione 3 especias que más utiliza para cocinar

14.- Mencione 3 tipos de platillos que se comen comúnmente en su localidad

15.- Mencione 3 recetas específicas para algunas festividades de su localidad

IV. RECURSO HUMANO

16.- ¿Cuándo tiene evento quien le ayuda a cocinar?

17.- ¿Hay algunos eventos donde sea obligatorio que la familia le apoye?

18.- ¿Más o menos cuanto les paga cuando le ayudan?

19.- ¿Cómo les paga?

a) En especie b) Efectivo c) Sólo con enseñanza d) Otro

V. COCINA TRADICIONAL

20.- ¿Usted se puede autonombrar cocinera tradicional?

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

21.- ¿Cómo ve usted o el pueblo a una mujer que cocina?

22.- ¿Qué características según su percepción debe de tener una cocinera tradicional

VI.- LLENESE EN CASO DE SER COCINERA TRADICIONAL

23.- ¿Qué se necesita para ser cocinera tradicional?

24.- ¿Quién le dio el nombramiento de cocinera tradicional?

25.- ¿La comunidad la reconoce como cocinera tradicional?

26.- ¿Por qué eligió ser cocinera tradicional?

27.- Mencione algunos problemas que ha enfrentado como cocinera tradicional

28.- Cuando se presentan estos problemas ¿Quién les da solución?

29.- ¿Usted ha recibido capacitaciones por ser cocinera tradicional?

30.- ¿Cuáles ha recibido? ¿Quién la capacito? ¿Para qué le ayudo la capacitación?

31.- ¿Usted ha capacitado a otras mujeres?

32.- Me puede nombrar los principales platillos que usted realice como cocinera tradicional. ¿Por qué eligió estos platillos?

33.- ¿Cuánto cuesta uno de los platillos que menciono?

34.- ¿Con qué frecuencia vende alimentos? (eventos, ciertos días, todos los días etc.

35.- ¿Dónde los vende?

36.- Lo que gana de su venta por lo general ¿Para qué lo destina?

37.- ¿Usted ha participado en algún concurso de cocineras tradicionales? ¿Cuáles?

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO
DESDE LA EMPRESA SOCIAL

38.- ¿Les dan algún tipo de apoyo económico para concursar?

39.- ¿Cómo que premios les dan?

40.- ¿Le gustaría formar parte de una cooperativa de mujeres cocineras?

COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE PATZCUARO DE LA REGIÓN DE PÁTZCUARO DESDE LA EMPRESA SOCIAL

Anexo 3 . Ficha de registro al 1º concurso de comida ancestral de Quiroga y sus comunidades.



“SOBERANÍA ALIMENTARIA: FERIA DE COMIDA ANCESTRAL DE QUIROGA Y SUS COMUNIDADES”

OBJETIVO

El objetivo de la feria de cocina comunal es conservar, rescatar y difundir la comida ancestral elaborada con productos locales de la región lacustre del Municipio de Quiroga, Michoacán, en el marco de la soberanía alimentaria y la sustentabilidad.

CÉDULA DE REGISTRO

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Número de registro

Nombre: Apellido Paterno Apellido Materno Nombre(s)

Fecha de nacimiento: / / Día Mes Año Edad: Sexo F M

Lugar de nacimiento: Entidad Federativa Municipio Localidad

Domicilio actual: Calle y número exterior/interior Colonia C.P.
 Entidad Federativa Municipio Localidad

Teléfono: - / - Clave Lada Número Celular: - / - Número Correo electrónico:

Comunidad que la/lo propone:

- San Jerónimo Purenchécuaro
- San Andrés Tziróndaro
- Santa Fé de la Laguna
- El Calvario

Categorías:

- Comidas elaboradas con productos y subproductos del lago
- Comidas elaboradas con productos del campo y el traspatio
- Amanenchakua

Documentación entregada:

- Copia de credencial o identificación oficial
- Comprobante de domicilio

Dra. Katia Beatriz Villafán Vidales
 44 31 66 14 86
 soberaniaalimentariayrmich@gmail.com

¡Sigue el proyecto en redes sociales!



PronaII
321309

Escanea el QR

