



CAPÍTULO IV

Presentación de resultados

En el siguiente capítulo se presentan los resultados obtenidos después de la aplicación de encuestas a los residentes de Uruapan y a los turistas que se encontraban en la ciudad cuando se realizó el estudio.

4.1 Encuesta aplicada a los residentes de Uruapan

La cantidad de encuestados por grupos se pueden ver en la Tabla 4.1

Tabla 4.1 Edades de los encuestados residentes de la ciudad de Uruapan.

Grupo	Cantidad
15 a 30 años	104
31 a 45 años	83
Mayores de 45	98

Fuente: De elaboración personal.



Presentación de Resultados

Los resultados que se muestran son de la encuesta aplicada a los residentes de la ciudad de Uruapan, la encuesta se puede ver en el Apéndice B. En la primera pregunta en la que se pidió que se mencionaran los 5 platillos más representativos de la comida típica de Uruapan, se encontró lo siguiente, muchos de los platillos mencionados son considerados por la población como típicos, sin embargo, esto se debe a que la actual población de Uruapan no es nativa, pero se incluyeron para constatar que la gente de la localidad le falta conocer su propia gastronomía, y esto se relaciona con la población no originaria de ahí, ya que algunos de los encuestados tienen más de 20 años viviendo en esta ciudad y no conocen las tradiciones y la gastronomía autóctona del lugar. Entre los principales platillos mencionados son las corundas, churípo, enchiladas placeras, huchepos, carnitas, morisqueta, éstos pertenecen a la comida típica del lugar; por otro lado, se mencionó el mole y el pozole, cabe mencionar que éstos platillos no pertenecen a la comida típica del lugar, sin embargo, muchos encuestados acostumbran pozole en el desayuno, y el mole se prepara en algunas fiestas. La siguiente tabla muestra las repuestas obtenidas.



Tabla 4.1 Platillos obtenidos en la encuesta aplicada a los residentes de Uruapan.

PLATILLOS	Ct. cit.	Frec.
No respuesta	10	3.5%
Aporreadillo	7	2.5%
Atapakúa	23	8.1%
Atole blanco	1	0.4%
Atole de changunga	9	3.2%
Atole de grano	32	11.2%
Atole de leche	3	1.1%
Atole de pinole	3	1.1%
Atole de tamarindo	27	9.5%
Atole negro	31	10.9%
Birria de chivo	9	3.2%
Buñuelos	6	2.1%
Calabaza en tacha	2	0.7%
Camote en tacha	1	0.4%
Capirotada	20	7.0%
Carnitas	53	18.6%
Cesina	9	3.2%
Chanfaina	1	0.4%
Chiles rellenos	3	1.1%
Churípo	103	36.1%
Corundas	154	54.0%
Enchiladas placeras	110	38.6%
Guacamole	14	4.9%
Huchepos	88	30.9%
Menudo	14	4.9%
Mole	37	13.0%
Morisqueta	55	19.3%
Nacatamales	23	8.1%
Olla podrida	10	3.5%
Pescado blanco	6	2.1%
Pozole	41	14.4%
Sopa de corundas	1	0.4%
Sopa tarasca	6	2.1%
Tacos dorados	8	2.8%
Tamales agrios	3	1.1%
Tamales de harina	22	7.7%
TOTAL OBS.	285	

Fuente: De elaboración propia.

La pregunta 2 y 3 (ver Apéndice B), que se refiere a los platillos conocidos y los preferidos por la población se encontró lo siguiente, las respuestas en cuanto a los platillos conocidos fué que la mayoría de los platillos se conocen, como lo muestra la Figura 4.1, y



Presentación de Resultados

en los preferidos obtuvimos que son huchepos, enchiladas plaseras, corundas, carnitas, churípo y morisqueta, éstos platillos se pueden conseguir en cualquier época del año, pero se sirven principalmente en las festividades. Es importante mencionar que la morisqueta y los huchepos forman parte de los desayunos calientes de la mayoría de las escuelas, por lo que son dos platillos que se consumen bastante por la población, todos los sectores de la población tienen acceso a este tipo de alimentos. Las enchiladas plaseras es un platillo que por lo general se acostumbra a consumir en la cena.

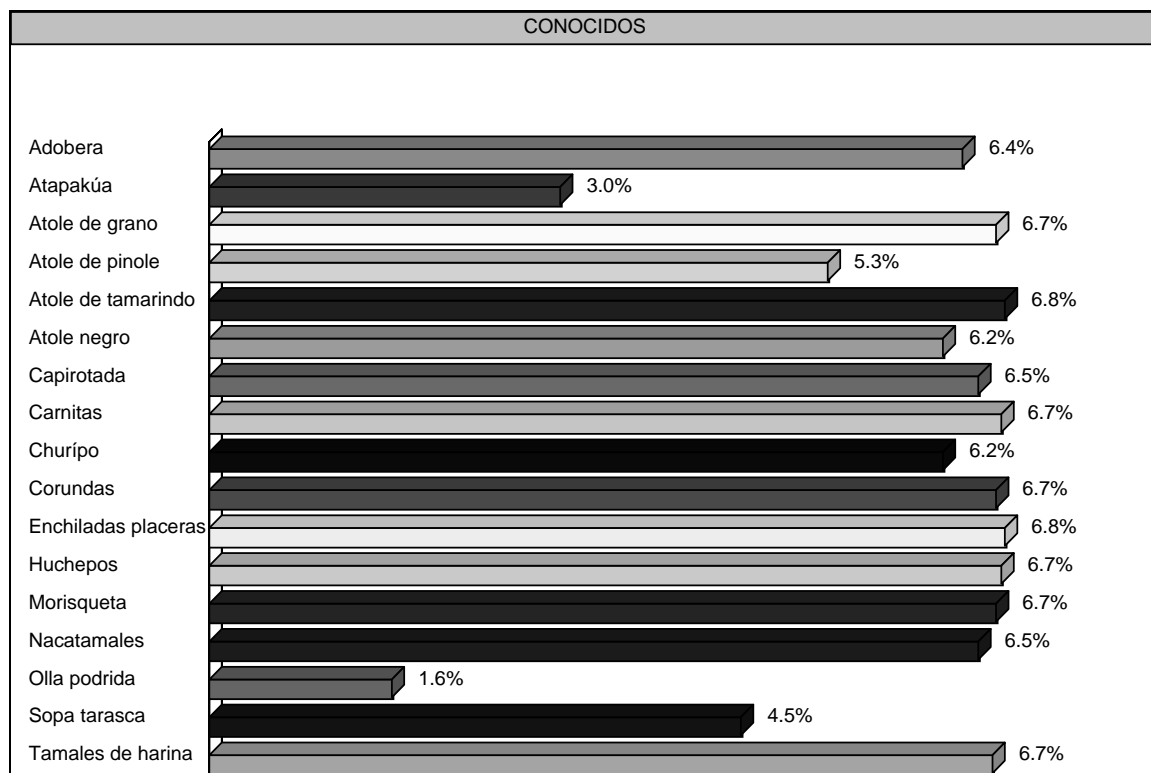


Figura 4.1 Platillos conocidos por la población.

La pregunta 4 (ver Apéndice B), sobre las bebidas típicas del lugar, las más representativas fueron charanda y cebadina, cabe mencionar que la charanda ya cuenta con Denominación de Origen y ampara a varios municipios de Michoacán, también se



mencionaron en repetidas ocasiones el charape que es una variante del tepache, y por último el licor de café.

La pregunta 5 (ver Apéndice B), sobre los dulces que representan al lugar, son el áte en sus diferentes presentaciones, el dulce de macadamía, que aunque es nuevo relativamente, es un producto que no se comercializa en otros lugares, por lo que se perfila para convertirse en un dulce típico del lugar; las cocadas en sus diversas presentaciones, que incluye el alfajor, ya que éste también es a base de coco. La calabaza en tacha, se consume en el desayuno, ya que se acostumbra a consumirlo con leche. El guayabate se menciona como típico pero es un dulce elaborado en casa, las charamuscas, que se acostumbran en el desayuno acompañando al atole blanco de masa, y finalmente, la pulpa de tamarindo que se comercializa en una taza de barro.

La pregunta 6 y 7 (ver Apéndice B), sobre los alimentos a base de aguacate, que no son parte de la gastronomía tradicional de Uruapan, pero es un ingrediente muy cultivado en la región. Se mencionaron la nieve, las paletas y por último, encontramos la salsa, que acompaña a muchos platillos.

La pregunta 8 (ver Apéndice B), sobre el lugar tradicional para la comida típica, la mayoría coincidieron en el Mercado de Antojitos, ya que es un lugar histórico y hace mucho tiempo se ha vendido ahí la comida típica del lugar, actualmente no ofrece gran variedad de platillos, y de los que ofrece, muchos no tienen nada que ver con la comida del lugar, incluyen en sus cartas platillos sencillos y más conocidos en toda la república, por tal motivo la gente originaria de Uruapan considera que es un buen lugar para promocionar la gastronomía típica pero que no está cumpliendo con dicha función. El segundo lugar que mencionaron fue Calzontzín, que es una localidad perteneciente al municipio de Uruapan,



y actualmente se encuentra dentro de la ciudad, es otro de los sitios favoritos para la comida típica, ya que el sazón es excelente, cabe mencionar que ahí están los hornos de panes tradicionales como las aguacatas, empanadas de camote, de calabaza y de chilacayote, pan de canela, pan majadero o blanco y pan de sal.

La pregunta 9 y 10 (ver Apéndice B), sobre el cambio en la comida familiar, reflejo que el cambio es normal en todos los aspectos de la vida, y las costumbres gastronómicas familiares no son la excepción, los avances tecnológicos han modificado los hábitos de las personas y aunque muchos platillos se siguen conservando, ya no se preparan de la manera original, por lo que al cuestionar sobre si las costumbres en la comida familiar de los encuestados se había modificado en los últimos años, la respuesta fué casi unánime, ya que el 88% de las respuestas fueron afirmativas, y las respuestas más frecuentes a este cambio fueron las siguientes:

- Nuevos productos alimenticios en el mercado.
- Falta de tiempo para elaborar la comida.
- Consumo de comida rápida.
- La transculturación gastronómica.
- Influencia de otras culturas, ya sea de otros estados o de otros países.
- Por economía, ya que la economía de muchas familias ha mejorado.

La pregunta 11 (ver Apéndice B), nos hace ver que la comida evidentemente ha cambiado y que por tal motivo se esta perdiendo la comida tradicional, a este ritmo tan acelerado de la vida, en algunos años las generaciones dejaran de preferir la comida tradicional y optarán por la comida rápida, la mayoría estuvo de acuerdo en que es



necesario conservar y rescatar las tradiciones culinarias, así lo reflejo la cuestión sobre el rescate de las tradiciones, ya que 282 de 285 respuestas consideraron que si es importante, mientras las que opinaron lo contrario, afirman que la comida tradicional no es muy saludable debido a su alto contenido de grasas.

En la pregunta 12 (ver Apéndice B), sobre porque es importante rescatar la comida tradicional, las respuestas más comunes fueron que es muy rica, tiene muy buen sazón, es más natural y más saludable que la actual comida, es parte importante de las tradiciones y de la cultura de los antepasados.

4.2 Encuesta aplicada a los turistas.

Al analizar las encuestas encontramos que la mayoría del turismo es del interior de estado, por lo que son turistas que visitan con cierta regularidad la ciudad estudio, ya sea por salir de la monotonía de sus ciudades natales o bien para visitar amigos o familiares, por lo que podemos ver la edad de los turistas en la Tabla 4.2 y la procedencia en la Tabla 4.3.

Tabla 4.2 Edad de los turistas encuestados.

Edad	Cantidad
15 a 30 años	115
31 a 40 años	59
41 a 50 años	61
51 a 60 años	44
Mayores de 60 años	21

Fuente: De elaboración personal.



Tabla 4.3 Procedencia de los turistas.

Procedencia de Turistas Nacionales	Cantidad
Baja California	6
Chihuahua	3
Coahuila	5
Distrito Federal	29
Estado de México	36
Guanajuato	26
Guerrero	8
Jalisco	25
Michoacán	107
Sinaloa	5
Durango	8
Procedencia de Turistas Extranjeros	Cantidad
Estados Unidos	39
Cuba	3

Fuente: De elaboración personal.

El 13% de los encuestados son procedentes de Estados Unidos, cabe mencionar que son inmigrantes mexicanos nacionalizados en el país vecino, y que visitan nuestro país cada año para ver a sus familiares, disfrutar de los atractivos y de la gastronomía, por lo que tienen conocimientos de los platillos de la región, la encuesta se puede ver en el Apéndice C.

Para dar una introducción a la encuesta la primera pregunta fué para saber que es lo que más les gusta y atrajo de Uruapan, y la mayoría de los encuestados coincidieron en los atractivos naturales, y la segunda pregunta (ver Apéndice C), fué para saber cuales son los lugares que visitaron, siendo el Parque Nacional el principal, se puede considerar el atractivo más importante de la ciudad, muchos de los turistas que llegan a Uruapan viajan en excursiones de grupo, por lo que su recorrido por la ciudad es rápido y simple, enfocándose al Parque Nacional y a la Tzaráracua, por tal motivo no tienen el tiempo



suficiente para conocer la gastronomía típica del lugar, aunque ambos sitios mencionados ofrecen servicio de alimentos, incluyen en su menú platillos sencillos, por lo general las enchiladas placeras. Cuando se aplicaron las encuestas en estos dos lugares se encontró que los turistas solo estarían unas horas en Uruapan y por tal motivo los alimentos que consumirían iban a ser los que encontrarán en los sitios visitados.

En la pregunta 3 (ver Apéndice C), el Mercado de Antojitos es conocido por el 73.3% de los turistas encuestados, para los que era su primera visita les agrado el lugar, pero a los turistas que ya han visitado Uruapan, opinaron que el lugar ya no es lo que debería ser, que le faltaba variedad, sazón e higiene; éstos comentarios también fueron hechos por los habitantes de Uruapan ante la misma cuestión, por lo que es importante tomar muy en serio estas observaciones. En cuanto a la preferencia por este sitio, la respuesta fué diferente ya que solo el 50% de los turistas prefieren el mercado, el 27 % no tiene preferencia por ningún lugar y el 12% prefiere los restaurantes por cuestiones de higiene, y finalmente el 12% prefiere otros sitios como fondas o simplemente la casa de sus familiares.

En la pregunta 5 (ver Apéndice C), sobre los platillos más conocidos por los turistas, encontramos las enchiladas placeras, corundas, carnitas, huchepos, atole de grano, atole de tamarindo, morisqueta y tamales de harina, el estudio muestra un buen conocimiento que los platillos, como se puede ver en la Figura 4.2, esto debido a que la mayoría de los encuestados fueron turistas provenientes del interior del estado, por lo que tienen conocimientos de la cocina típica de la región.

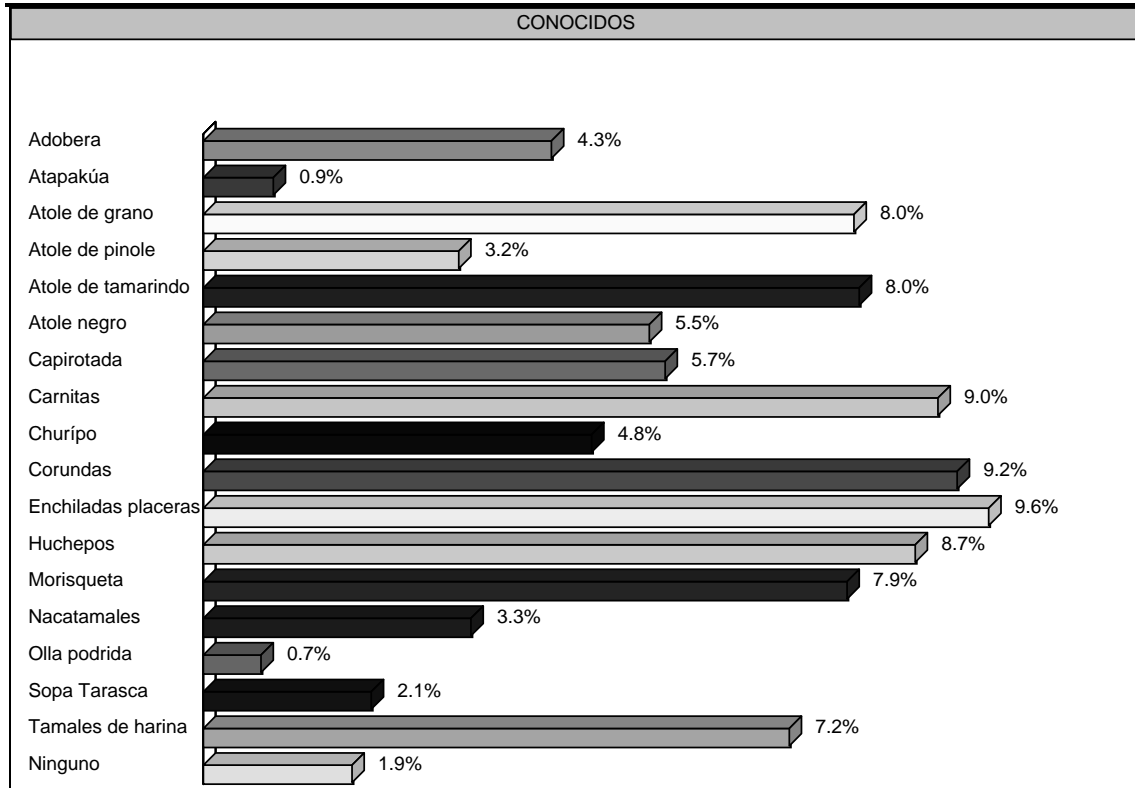


Figura 4.2 Platillos conocidos por los turistas.

La pregunta 6 (ver Apéndice C), de los platillos preferidos por los turistas encontramos las corundas, enchiladas placeras, carnitas, huchepos, morisqueta, atole de tamarindo y atole de grano. Los platillos que se obtuvieron como los más preferidos son los que más se venden en la ciudad, ya que forman parte de la alimentación diaria de la gente de Uruapan, por lo que son muy accesibles y se venden durante todo el año, además, cabe mencionar que éstos platillos son los que podemos encontrar todos los días en el mercado de antojitos.

En la pregunta 7 (ver Apéndice C), sobre el conocimiento de bebidas del lugar, resultado que se identifica como bebida típica de Uruapan a la Charanda, ya que la respuesta de charanda fué de un 44%, aunque un alto porcentaje, el 37%, desconoce si existe una



Presentación de Resultados

bebida típica. Por otro lado, otra bebida típica es la cebadina, esta bebida carbonatada es refrescante y no contiene alcohol, por lo que la puede disfrutar toda la familia.

En la pregunta 8 (ver Apéndice C), de los dulces típicos, el más reconocido es el até en sus diversas presentaciones, otros dulces que también se consideran típicos del lugar son las cocadas, la pulpa de tamarindo y la cajeta, esta última no es típica del lugar pero se elabora y se vende mucho. Uno de los dulces tradicionales de la región son las charamuscas, pero debido a lo simple de este dulce, se está perdiendo el gusto por consumirlo, es de azúcar y piloncillo, y por lo general se acostumbraba en las mañanas acompañado de un atole blanco, este dulce era la golosina de los niños de hace 50 años, eran muy accesibles económicamente, y en la actualidad se venden en las dulcerías.

En la pregunta 9 (ver Apéndice C), sobre si se conocen platillos con aguacate, la nieve de aguacate es el producto más conocido a base de esta fruta, con un 20 % de las respuestas, el 69% de los turistas respondió que no habían probado productos a base de aguacate en el lugar.

Por último en la pregunta 10 (ver Apéndice C), sobre su opinión de conservar las tradiciones gastronómicas del lugar, todos coincidieron en que es muy importante conservar y rescatar estas tradiciones.



4.3 Ingredientes más utilizados en la gastronomía típica

Los ingredientes más utilizados en la gastronomía de la región son muchos de los ingredientes prehispánicos, siendo el principal el maíz, para la elaboración de masa, que puede ser utilizada para tortillas, tamales, corundas, atapakúas y atoles. El chile para complementar diversos platillos y en algunos son la base, un ejemplo son las enchiladas placeras, donde el ingrediente mencionado es el segundo ingrediente en importancia. Frutos de la región como el tamarindo, guayaba y changunga, para bebidas y dulces. El cacao y café para bebidas. Verduras como el jitomate, col, zanahoria, papa, tomate verde y calabacita y la carne de cerdo, por las famosas “carnitas de Uruapan”.

4.4 Hábitos alimenticios de la población actual de Uruapan

Los alimentos son el combustible del ser humano, en nuestro país se acostumbran alimentos es tres ocasiones, desayuno, comida y cena.

La población de Uruapan acostumbra en su desayuno los siguientes alimentos: lácteos, siendo el más consumido la leche por los tres grupos, el mayor consumidor es el grupo 1 (personas entre 15 y 30 años de edad), se consume sola, en licuados o para acompañar el cereal, aunque el grupo 3 (personas mayores de 46 años), gusta de atoles. La fruta es el segundo alimento más consumido pero consume mediante jugos, licuados y en pocas ocasiones en trozo. Este alimento lo consumen más el grupo 1 y 3. El pan es



Presentación de Resultados

consumido por los tres grupos, ocupó el tercer lugar. El café también es una bebida muy consumida en el desayuno, en especial por el grupo 2 (personas entre 31 y 45 años) y 3. Los cereales al igual que el pan acompañan a la leche, y nos referimos a los cereales de caja que se venden en gran variedad, este alimento es más preferido por el grupo 1; el grupo 3, realmente no tienen preferencia por cereales de caja. La Figura 4.3 muestra los datos comentados.

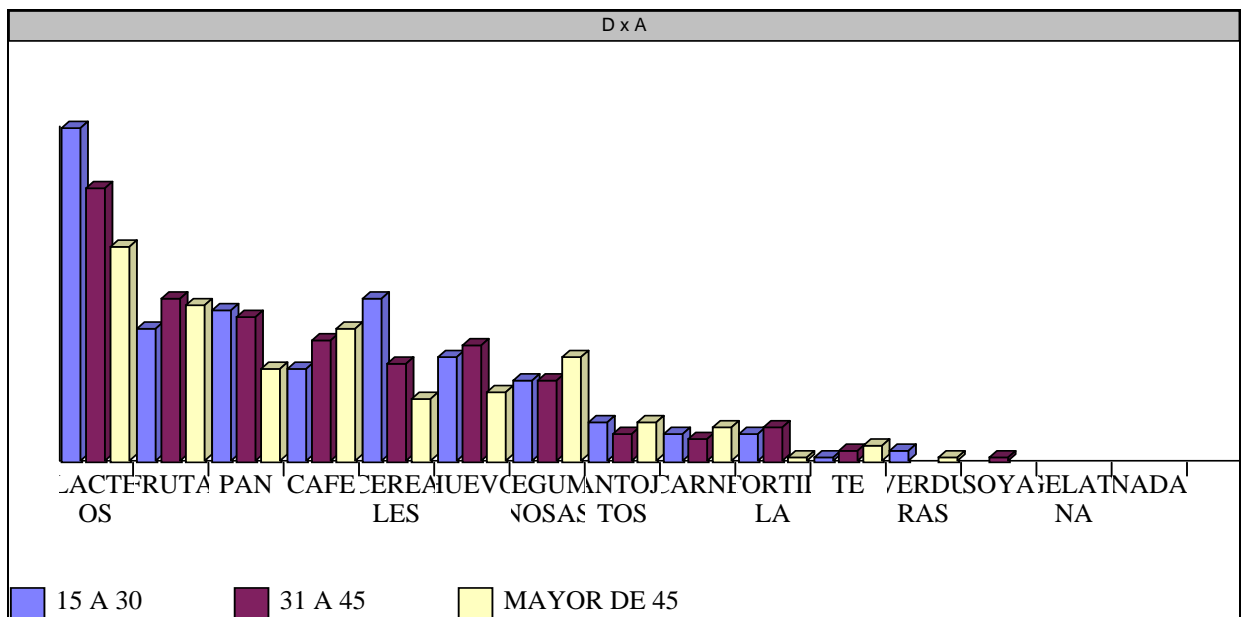


Figura 4.3 Alimentos consumidos en el desayuno.

La comida es para la mayoría es alimento más fuerte de todo el día, por lo que el 92% las respuestas indican que el alimento principal debe ser la carne, como lo podemos ver en la Figura 4.4 siendo la más consumida la de pollo, luego res o cerdo y por último pescado. El segundo alimento resultaron ser las verduras, que aunque muchos mencionaron que las consumían en cantidades muy reducidas, tratan de incluirlas en su alimentación diaria, el



Presentación de Resultados

grupo que más las consume es el 1 y el 3. Las leguminosas es el tercer alimento más importante en la comida, el más consumido son los frijoles, que lo consideran el complemento ideal para muchas comidas. Por último, las pasta y el arroz son los alimentos que complementan la comida de la población.

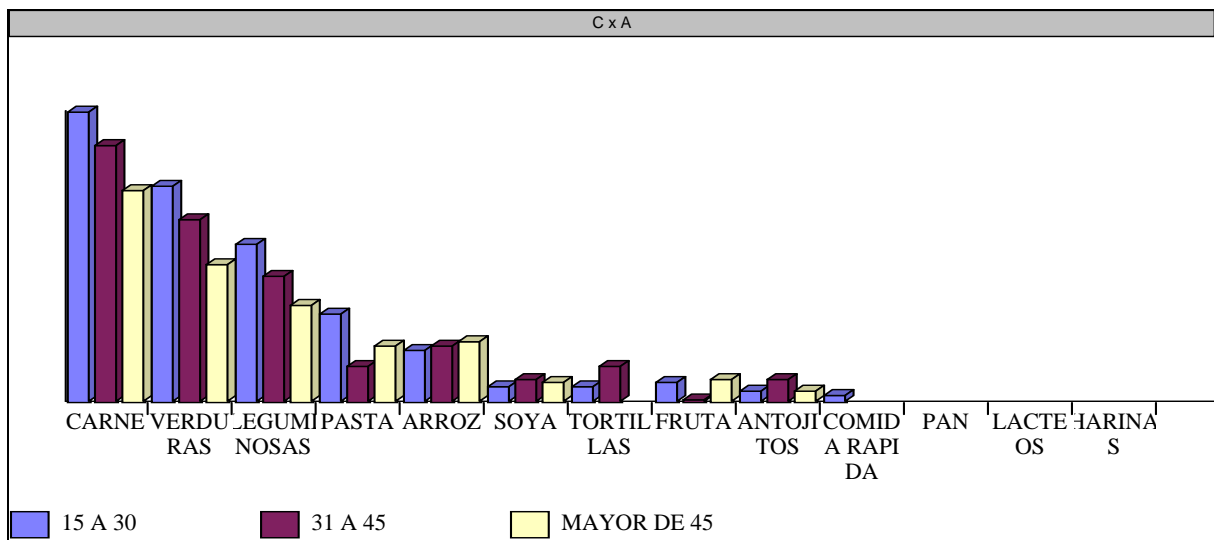


Figura 4.4 Alimentos consumidos en la comida.

En la cena, al igual que en desayuno, el principal alimento son los lácteos y el pan, consumido por los tres grupos, los cereales de caja que aparecen en el tercer lugar son los preferidos por el grupo 1, que prefieren los cereales a pan. Los antojitos, tales como enchiladas, morisqueta, tamales, atoles y tostadas, son preferidos por un 17% de los encuestados. Los que contestaron que acostumbran carne o platos fuertes en la cena, mencionaron que es lo que sobra de la comida, lo anterior se muestra en la Figura 4.5.

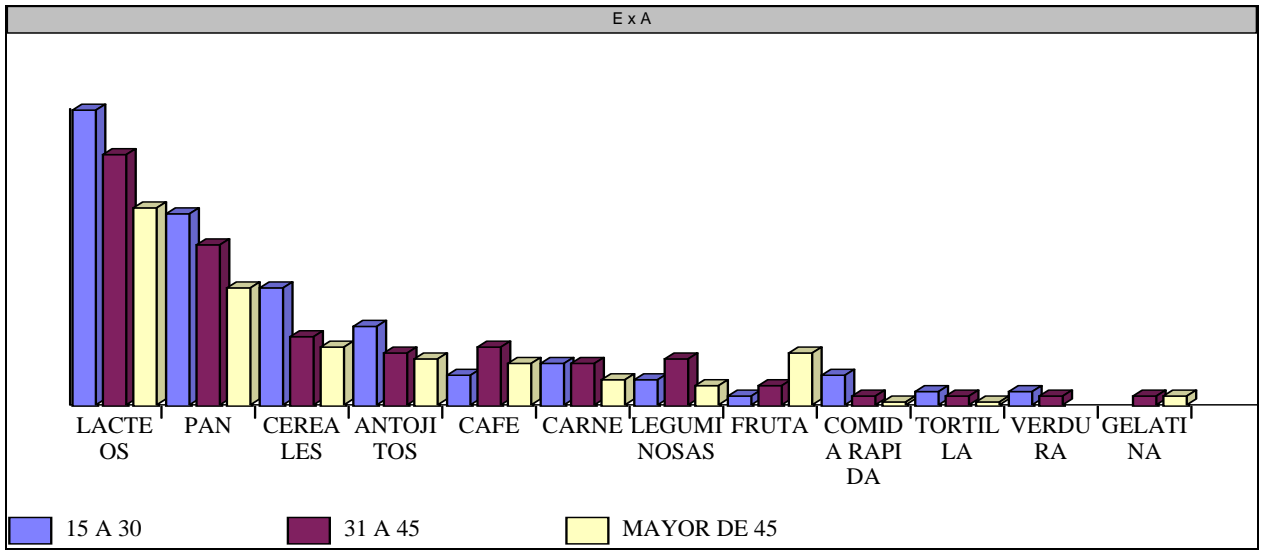


Figura 4.5 Alimentos consumidos en la cena.