



CAPÍTULO V

Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

En base al estudio realizado se puede concluir que Uruapan cuenta con una gastronomía típica, como se menciona en el capítulo II, que para reconocer que una cocina se transforma en gastronomía tiene que tener antecedentes históricos, por lo menos tres generaciones, debe crear sus propias bebidas con sus insumos y sus métodos, su panadería y repostería (Guzmán, 1999). Así que resultados arrojados en el estudio, la cocina de Uruapan tiene elementos suficientes para así.

Los platillos más representativos del lugar son los siguientes corundas, huchepos, enchiladas placeras, churípo, carnitas, atole de grano, atole negro, atole de tamarindo, atapakúa y tamales de harina.

Uruapan también cuenta con una panadería propia, siendo lo más importantes los siguientes: aguacatas, pan majadero o blanco, empanadas de chilacaye, empanadas de camote, empanadas de calabaza, pan de canela y pan de sal.



Las bebidas tradicionales del lugar son charanda y cebadina, de la primera ya se tiene el reconocimiento, ya que hay varias fábricas en la localidad; y de la segunda es una bebida típica pero que se sigue conservando como algo familiar.

Los dulces típicos son las charamuscas que se comercializan en las dulcerías pero que ya no tienen tanto auge debido a su sabor simple, y los niños ahora prefieren dulces más elaborados y con sabores más fuertes; por otro lado, el até en sus diferentes presentaciones y las cocadas son reconocidas como dulces típicos del lugar. Es importante mencionar que el dulce de macadamía, aunque es nuevo, se está perfilando a ser típico del lugar debido a que es un dulce poco conocido y elaborado con una de nuez muy fina, por lo que vale la pena consumirlo si estas de visita en la ciudad.

El mercado de antojitos aunque es el lugar más conocido de la comida típica está perdiendo su afluencia debido a sus deficientes servicios, ya que su función principal debería ser la de promocionar la comida típica de la región, pero no cumple con dicha función, porque no ofrece gran variedad de platillos, incluye en sus cartas alimentos que nada tiene que ver con la localidad, el sazón es deficiente, la calidad de los alimentos es baja y la higiene también, pero es importante seguir con la promoción del lugar, ya que es un atractivo importante y está ubicado en el centro de la ciudad, por lo que es muy accesible a los turistas que llegan aunque sea por unas cuantas horas; por otro lado, Calzontzín es cada vez más reconocido por su sazón en la comida, pero lo reconocen solo las personas de la localidad y para los turistas sería un lugar de difícil acceso, aunque no se puede negar que se come muy rico en ese lugar, además de que se puede comprar pan de excelente sabor y calidad. Otro dato interesante fue que el Parque Nacional y la Tzaráracua son los lugares más visitados de Uruapan, ahí también se venden alimentos, y



muchos de los turistas que los visitan tienen que comer en éstos sitios debido a su corta estancia en la ciudad, por tal motivo, estos lugares también deberían de servir como promotores de la gastronomía del lugar.

El cultivo del aguacate, que es el principal en la región, por el cual también Uruapan llegó a ostentar el nombre de “la capital mundial del aguacate” no ha influenciado o modificado las tradiciones culinarias de la región, actualmente se está promoviendo mucho este producto y sus derivados, aunque la mayor parte de la producción se exporta, y entre sus principales mercados se encuentran Estados Unidos de Norteamérica y Japón. Por lo que los productos que más encontramos son las paletas, nieve y la salsa. Y en cuanto a platillos preparados a base de este producto, los podemos encontrar en la feria de aguacate que se realiza en el mes de noviembre.

Entre los ingredientes más utilizados en esta región son el maíz, arroz, jitomate, café, cacao, calabacitas, col, zanahoria, papa, chile, tamarindo y guayaba.

La alimentación de la población de Uruapan es muy uniforme, ya que el hábito de consumir leche y pan en el desayuno y la cena se sigue conservando en todas las generaciones, y en muchos de los casos son los únicos alimentos que consumen en estos horarios, el consumo de la fruta también se da en el desayuno y la cena menos frecuente, en el desayuno se acostumbra en jugos o en licuados, esto debido también al tiempo, es más rápido tomarse un jugo o licuado que la fruta en trozo. La mayoría de los antojitos o platillos típicos se consumen en la noche, por lo que la gente suele cenar pesado en algunas ocasiones, lo malo es que hay que reconocer que muchos de los alimentos tienen gran cantidad de grasas, por lo que no es muy saludable consumirlos en la noche, pero no se pueden conseguir en otro horario, esto contribuye a una mayor población con exceso de



peso. En la comida, para la mayoría el plato principal es la carne, siendo las más consumidas la de cerdo, pollo y res, y por último, el pescado, este alimento se reserva para semana santa; y como complementos a la comida encontramos los frijoles, arroz y verduras, éstas últimas se comen en cantidades mínimas, ya que no esta en el gusto de la mayoría de los comensales, solo las utilizan como complemento en la preparación de sus guisos, y la ingesta de ensaladas no es muy frecuente, por lo que podemos concluir que la alimentación en esta región no esta bien balanceada nutricionalmente.

Por último, en el Apéndice D se incluyen las recetas más representativas de la gastronomía de la ciudad de Uruapan.

5.2 Recomendaciones

Las recomendaciones para este tema es dar mayor promoción a la gastronomía del lugar para que cuando los turistas lleguen ya tengan un antecedente de que es lo que se consume en el lugar y en donde lo pueden adquirir.

Conservar la forma tradicional de preparar los platillos, ya que muchos de los platillos dejan de estar en el gusto de la gente debida a que su calidad va disminuyendo con el tiempo, porque se tiene que tomar en cuenta que gran cantidad del turismo que visita esta ciudad lo hacen con cierta regularidad.

Realizar mayor número de muestras gastronómicas en la ciudad y con una mayor duración, ya que el tiempo que duran las que actualmente se realizan es muy corto.

Darle una mayor promoción al mercado de antojitos.



Promocionar a Uruapan mediante su gastronomía, ya que se cuenta con una buena variedad de paltillos, pero que no se ofrecen en los restaurantes de la ciudad.

5.3 Sugerencias

A raíz de estudio realizado se pudo identificar que se necesita realizar un estudio a fondo y detallado del Mercado de Antojitos, ya que es necesaria una reestructuración para que pueda cumplir con su función principal, que es ofrecer y promover la gastronomía típica de la región, y se conserve en el gusto de la gente.