

CAPÍTULO V

Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

La zona de la Costa del estado de Oaxaca cuenta con una extensa variedad de platillos que la diferencia de las demás regiones que conforman el estado. Con los capítulos anteriores y los resultados obtenidos se concluye que esta región cuenta con un gran tesoro gastronómico que se ha estado modificando con el paso del tiempo.

Se identificaron los platillos más tradicionales de los distritos de Jamiltepec, Juquila y Pochutla.

Debido a la gran cantidad de datos obtenidos se seleccionaron los platillos más representativos de cada población, y se realizó un compendio de éstos que representan a la región de la Costa de Oaxaca en general: caldo de pescado fresco, tamal de iguana y barbacoa de venado.

Las fiestas tradicionales en cada municipio tienen una gran importancia en la gastronomía local, ya que la mayor parte de los pobladores participan en estas festividades de las más sobresalientes se pudo mencionar a las fiestas patronales, mayordomías, fiestas religiosas y civiles.

También en esta investigación se obtuvo información para la realización de un compendio de las recetas más tradicionales ocupadas cotidianamente en la religión y otros.

Mediante las entrevistas se obtuvo información de los métodos de elaboración y los ingredientes utilizados en los platillos típicos.

Finalmente, en cuanto a la influencia geográfica puede decirse que la variedad de los ingredientes es mínima, ya que los ecosistemas son muy parecidos en casi todos los municipios. Sin embargo, las poblaciones que se encuentran cerca de las montañas tienen algunos alimentos propios de climas fríos, por lo que puede concluirse que los ingredientes dependen directamente de las características naturales de las poblaciones y son obtenidos a través de la caza, las cosechas y el comercio realizados entre habitantes de diversas localidades.

A pesar de la globalización, las mujeres costeñas aún siguen utilizando el mismo método de elaboración que les enseñaron sus madres y abuelas. La preparación depende directamente de los ingredientes que se utilizan.

5.2 Recomendaciones

- ✚ Se recomienda continuar con esta investigación para adicionar platillos típicos de otros municipios de la costa que no fueron incluidos en esta tesis.

- ✚ Difundir la información sobre la gastronomía étnica de los municipios de Santiago Pinotepa Nacional, Santiago Jamiltepec, San Juan Cacahuatpec,

Villa de Tututepec Ocampo, Santa Catarina Juquila, San Gabriel Mixtepec, San Pedro Pochutla, Santa María Huatulco y San agustín Loxicha en la Zona de la Costa de Oaxaca obtenida en la página web del sector Turismo en el estado de Oaxaca.

- ✚ Fomentar una ruta turística de la gastronomía típica de la costa de Oaxaca.

- ✚ Proponer el etnoturismo en las comunidades como una alternativa de mejora y desarrollo que genere beneficios ambientales, socioeconómicos y culturales.