



## RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue identificar ingredientes y platillos prehispánicos mexicanos presentes en la actual gastronomía poblana. Para lograr dicho objetivo se investigó a cerca de las diferentes épocas gastronómicas, partiendo desde la cocina prehispánica mexicana hasta llegar a la gastronomía típica poblana de hoy.

Para éste estudio, fueron seleccionados 40 establecimientos por conveniencia, entre restaurantes y fondas situadas en el Centro Histórico de la ciudad de Puebla, zona gastronómica de El Alto y mercado de comida Melchor Ocampo.

Asimismo, se eligió un cocinero por cada establecimiento a quien se le aplicó dos listados, los cuales fueron diseñados en Microsoft Office Excel 2003, el primero que constaba de 86 platillos típicos poblanos y el segundo de 96 ingredientes prehispánicos. De ésta forma, se evaluó el número de platillos típicos poblanos presentes en los menús de las zonas seleccionadas para conocer su nivel de presencia en ellos; además del tipo de platillo, es decir; si se trataban de platillos auténticos prehispánicos o modificados.

Por otro lado, los listados también permitieron conocer aquellos ingredientes prehispánicos con mayor y menor presencia en los menús de dichas zonas, así como aquellos que no figuran en la preparación de los platillos.

De acuerdo a lo anterior, se generaron recomendaciones con el propósito de fomentar el consumo de platillos típicos poblanos, así como de ingredientes prehispánicos, ya que autoridades del gobierno municipal del estado de Puebla, afirman que muchos de éstos ingredientes se encuentran en peligro de extinción. Por último, también es importante exhortar al planteamiento de un proyecto con la finalidad de



retomar los portales como uno de los lugares más representativo de la gastronomía poblana.