



**CAPÍTULO V**



---

### *5.1 Conclusiones*

En esta investigación se determinó que la gastronomía tradicional del puerto de Acapulco no tiene continuidad ya que los resultados obtenidos demostraron lo siguiente: las personas de 30 a 45 años en un 32% reflejaron que platillos típicos de antaño como el mole de guajolote ha sido modificado a través del tiempo y actualmente es mole de pollo; las personas de 45 a 60 años en un 38% opinaron que antes los alimentos eran más naturales y nutritivos, sin embargo en la actualidad los consideran más artificiales, envasados, entre otros; y las personas mayores de 60 años opinaron en un 31% que el caldo de iguana, armadillo, jabalí, venado o conejo se han dejado de preparar por años.

Algunos entrevistados manifestaron que las transformaciones en los platillos típicos se deben a:

- La introducción de la comida rápida lo cual modifica los gustos de las personas por generaciones, la accesibilidad del producto y los costos del mismo.
- Además de que los animales requeridos para la elaboración de algunos platillos están considerados en peligro de extinción.

En cuanto a los lugares tradicionales del puerto de Acapulco en donde se ofrecen alimentos típicos se encontraron: Barra Vieja, Puerto Marqués, Pie de la Cuesta, Caleta y Barra de coyuca y esta última es la preferida de las personas mayores de 60 años.



En cuanto a los alimentos ofrecidos en las fiestas tradicionales del puerto de Acapulco

se encontró:

<i>Eventos Sociales</i>	<i>30 a 45 años</i>	<i>45 a 60 años</i>	<i>&gt; 60 años</i>
<i>Semana Santa</i>	pescado frito y pollo en salsa verde	tortas de papa, queso y atún	huazontles y verduras
<i>Día de las Madres</i>	barbacoa de conejo, res, borrego o pollo	pozole blanco y morisqueta	mole verde o rojo y tamales verdes o rojos
<i>Día del Maestro</i>	pozole blanco y barbacoa de conejo, res, borrego o pollo	tamales verdes o rojos	tamales nejos y mole verde o rojo
<i>Día de la Independencia</i>	chalupas, tostadas, tacos y sopes	-----	antojitos mexicanos
<i>Día de Muertos</i>	dulce de calabaza y tamales verdes o rojos	arroz con leche	pan de muerto y mole verde o rojo
<i>Día de la Virgen de Guadalupe</i>	pozole blanco	café de olla	tamales, mole verde o rojo y barbacoa de conejo, res, borrego o pollo
<i>Martes de Carnaval</i>	-----	-----	tamales, pozole, mole, pescado frito y ceviche
<i>Navidad</i>	pollo en salsa, rostizado, asado o al horno y pavo	romeritos en adobo	pollo relleno y relleno de cerdo
<i>Año Nuevo</i>	pollo en salsa, rostizado, asado o al horno	pavo	barbacoa de conejo, res, borrego o pollo y mixiote de conejo, venado o pollo



## Conclusiones

En donde concluimos que existe una gran diversidad y que las costumbres no son transmitidas de generación en generación.

En cuanto a los platillos tradicionales de Acapulco que se elaboran en eventos sociales se encontró:

<i>Grupos de Edad</i>	<i>Bodas</i>	<i>Bautizos</i>	<i>Santos</i>
<i>30 a 45 años</i>	barbacoa de conejo, res, borrego o pollo;	relleno de cerdo	mole verde o rojo, pozole blanco y mixiote de conejo, venado o pollo
<i>45 a 60 años</i>	mole verde o rojo, mixiote de conejo, venado o pollo y relleno de cerdo	mole verde o rojo, barbacoa de conejo, res, borrego o pollo y los tamales verdes o rojos	barbacoa de conejo, res, borrego o pollo;
<i>&gt; 60 años</i>	morisqueta con mole	mole verde o rojo y morisqueta	tamales verdes o rojos

Con este cuadro concluimos que además de estos eventos sociales se encontró que también realizan platillos tradicionales en otros eventos como graduaciones, XV años y cumpleaños.



### Conclusiones

En cuanto al conocimiento de las costumbres de la comida tradicional cotidiana se encontró:

<i>Grupos de Edad</i>	<i>Desayuno</i>	<i>Comida</i>	<i>Cena</i>
<i>30 a 45 años</i>	leche o huevos en salsa	pollo en salsa verde	-----
<i>45 a 60 años</i>	huevos en salsa verde y café de olla	cerdo en salsa verde, mole verde o rojo o pescado frito	pan de canasta, leche o té
<i>&gt; 60 años</i>	café de olla	cerdo en salsa verde o mole verde o rojo	café de olla o atole

Con este cuadro concluimos que hay diferencias de preferencias de platillos por edad en las diferentes horas de alimentos.

En cuanto a las bebidas típicas de encontró:

<i>Grupos de Edad</i>	<i>Bebidas Típicas</i>
<i>30 a 45 años</i>	mezcal y tequila
<i>45 a 60 años</i>	agua de coco
<i>&gt; 60 años</i>	mezcal, tuba de coco y tepache



Con este cuadro concluimos que hay diversidad de gustos en los 3 grupos de edad.

En cuanto a los dulces típicos se encontró:

<i>Grupos de Edad</i>	<i>Dulces Típicos</i>
<i>30 a 45 años</i>	cocadas
<i>45 a 60 años</i>	pulpa de tamarindo
<i>&gt; 60 años</i>	conserva de frutas, dulce de leche y nieve de coco

Con este cuadro podemos concluir que hay diversidad de gustos según los grupos de edad.

La recopilación de recetas se efectuó en base a los platillos más tradicionales como aporreadillo, barbacoa de pollo, caldo de gallina, caldo de res, caldo de iguana, caldo de camarón, caldo de pescado, calabacitas fritas, frijoles de olla, huazontles, mole de iguana, pozole blanco, pollo relleno, camarones al mojo de ajo, ceviche, pescado frito y pescado a la talla, pulpa de tamarindo, manacata de calabaza, dulce de coco, arroz de leche, tuba de coco y tepache. Ver anexo.



En cuanto al conocimiento si el turista nacional identifica la gastronomía de Acapulco podemos concluir que en la evaluación por género masculino y femenino ambos reconocen los siguientes platillos: pescado frito, a la diablo, en caldo y a la talla, camarones al mojo de ajo, mariscos, pulpo al ajo, enamorado y en su tinta y caldo de camarón.

También podemos concluir que cuando los turistas piensan en Acapulco el primer alimento que se les viene a la mente son los 5 siguientes: pescado frito, a la diablo, en caldo y a la talla, pozole, camarones al mojo de ajo y a la diablo, huachinango en salsa verde y ceviche. En cuanto a los años en que los turistas nacionales visitan Acapulco se encontró que todos los platillos ya mencionados son pensados por las personas de visitan a Acapulco hace más de 30 años.

### ***5.2 Recomendaciones***

Se recomienda organizar concursos de platillos gastronómicos tradicionales ofreciendo un premio atractivo ya que con esto se incita a los ciudadanos del puerto a participar y así fomentar las costumbres gastronómicas y evitar su pérdida.

Así mismo invitar a los turistas a degustar los platillos para hacer de su conocimiento los platillos típicos del lugar que visitan.