



## Consumo de alimentos de la población sonoreense: tradición versus internacionalización

Food consumption  
of the Sonoran population:  
tradition vs. internationalization

*Sergio A. Sandoval Godoy\**

*Dena María Camarena Gómez\*\**

Fecha de recepción: noviembre de 2011

Fecha de aceptación: abril de 2012

\* Coordinación de Desarrollo Regional, CIAD

\*\* Universidad de Sonora

Dirección para correspondencia:

ssandoval@ciad.mx (Sergio Sandoval Godoy)

Nota: el autor y la autora agradecen la colaboración de Sandra Domínguez por su apoyo técnico en la organización de la base de datos utilizada en este artículo.



## **Resumen / Abstract**

Las comidas tradicionales sonorenses y las comidas étnicas internacionales ya forman parte del bagaje gastronómico del consumidor regional. En esta investigación se busca conocer cuáles son las características y preferencias de consumo de ambos tipos de comida, a fin de establecer el posible efecto de desplazamiento de una sobre la otra. Para alcanzar este objetivo se ha efectuado un análisis de tipo exploratorio con base en un cuestionario de gustos y preferencias gastronómicas dirigido a consumidores. También se apoya en entrevistas a profundidad con amas de casa para identificar las comidas que se reconocen como típicas dentro del acervo culinario sonorense y aquellas que se consideran de reciente introducción. El estudio conforma uno de los primeros trabajos que analizan, en forma conjunta, las comidas étnicas internacionales y las comidas tradicionales sonorenses.

Palabras clave: comidas étnicas internacionales, comidas tradicionales sonorenses, hábitos de compra y consumo, preferencias de consumo.

Together, traditional meals in Sonora, Mexico, and international ethnic food, are now a part of the culinary background of the regional consumer. This research aims to determine what are the characteristics and consumer preferences of both types of food, in order to establish a possible displacement effect of one type over the other. To achieve this goal an exploratory analysis was done, based on a taste and food preferences questionnaire directed to consumers, as well as in depth interviews to housewives, in order to identify meals that are recognized as part of the typical culinary heritage of the Sonoran population, in addition to those foods considered as recently introduced. This work constitutes one of the first studies that jointly analyze international ethnic foods and traditional Sonoran meals.

Key words: international ethnic food, Sonora traditional meals, eating habits, consumer preferences.



## Introducción

México se caracteriza por contar con una reconocida cultura alimentaria<sup>1</sup> que se ha transmitido a través de generaciones. Distintos elementos como los hábitos y tradiciones, las creencias y conocimientos, así como los valores y representaciones simbólicas asociados a la alimentación se han fusionado hasta conformar una cocina original y única. En este sentido, la Unesco otorgó el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad<sup>2</sup> a la cocina tradicional mexicana –cultura comunitaria ancestral y viva: el paradigma de Michoacán–, condición que permite rescatar su sentido emblemático y posicionarla en un lugar destacado en el mundo. Además, el distintivo despliega nuevas oportunidades económicas para los diferentes agentes que participan en la cadena agroalimentaria, pero sobre todo refrenda el valor de la gastronomía nacional, recrea los sentimientos de identidad y erige la importancia de la tradición y el arraigo cultural.

En términos económicos, la comida mexicana se ubica como una de las cocinas con mayor auge de crecimiento en el mercado internacional. Se posiciona como la cocina étnica con más ventas en el mercado norteamericano [representa el 42.0% del total de ventas de comida étnica (\$20,700 millones de dólares)] y la segunda con mayor demanda en Europa (Datamonitor, 2005). Es decir, el valor de la comida tradicional mexicana traspasa fronteras debido a la preferencia

<sup>1</sup> Se entiende por cultura alimentaria el conjunto de creencias, normas, valores, conocimiento y prácticas heredadas y/o aprendidas que se estructuran a través de redes de significados y representaciones simbólicas asociadas a la alimentación, mismas que son compartidas por un grupo social determinado.

<sup>2</sup> Por patrimonio cultural inmaterial se entiende a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. El patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (Unesco, 2009).



que hacia ella manifiestan los consumidores de distintos países, lo que deja entrever su posicionamiento en el extranjero, así como su potencial de expansión.

Aunque la cocina mexicana es ampliamente reconocida en el mundo, no hay que olvidar, sin embargo, que identificar una "cocina" como distintiva de todo un país no puede generalizarse, ya que dentro de un mismo territorio suele existir una amplia variabilidad alimentaria. En este sentido, se considera que los componentes y características regionales pueden variar y favorecer con ello la formación de una identidad gastronómica regional. Así, la disponibilidad alimentaria estará en función de la geografía y características agroambientales de una zona, dependerá de factores sociales como la estructura de una comunidad, de las relaciones que se establecen entre sus integrantes y del estatus social de sus miembros. Al mismo tiempo, otros elementos relacionados con aspectos económicos, individuales, filosóficos, religiosos y morales también condicionan la conformación y características de una cocina regional (Dwyer y Bermúdez, 2003). De tal manera, los alimentos que se consumen en una zona específica no serán los mismos que los que se comen en otras regiones del país.

Considerando las características anteriores, resulta natural que la cocina mexicana se integre por diversas cocinas regionales. Si bien, de cara al exterior, distinguir una "cocina nacional" suele ser más frecuente por su sentido emblemático y de identidad (Kaplan y Carrasco, 2002), lo cierto es que las diferencias prevalentes entre las distintas zonas al interior del país (derivadas de disimilitudes en los ecosistemas, las tradiciones, los hábitos de consumo, entre otros), permiten la conformación de intrarregiones que coadyuvan a la configuración de la diversidad alimentaria y la gastronomía regional.

En el caso específico de Sonora,<sup>3</sup> aunque existen comidas que son afines al resto de la población mexicana –como las tortillas de maíz, los alimentos con picante, los productos fritos como tostadas y tacos, por citar algunos ejemplos–, conjuntamente se exhiben opciones culinarias que son propias de la región. De ahí que se considere que el consumo de determinadas comidas, como es el caso de la carne roja al estilo de carne asada, las tortillas de harina de trigo, la carne seca, las coyotas, etc., pone de manifiesto la identidad regional y reivindican la supuesta esencia de ser sonorenses (Sandoval et ál., 2010).

Tomando en cuenta el abanico de opciones gastronómicas de la cocina tradicional sonorenses,<sup>4</sup> es lógico pensar que la diversidad alimentaria de la comida regional es suficiente para satisfacer los gustos y necesidades de los consumidores, sobre todo considerando, como sugieren Rozin y Markwith (1991), que habitualmente los individuos suelen consumir aquellos alimentos que tienen disponibles en el entorno más próximo. Sin obstante, en la actualidad esta premisa resulta

<sup>3</sup> Estado ubicado al noroeste de México; colinda con Chihuahua al este, Sinaloa al sur, Baja California al noroeste y con Arizona y Nuevo México al norte (E.E. U.U.). Es el segundo estado con mayor extensión territorial en el país (182,052 km<sup>2</sup>) y su población es de 2,499,263 habitantes (INEGI, 2011).

<sup>4</sup> Como parte de la investigación exploratoria se realizó una meticulosa revisión bibliográfica sobre el tema y se indagó entre los consumidores (entrevistas a profundidad y cuestionario aleatorio) sobre las distintas comidas "tradicionales/típicas" sonorenses que la población reconoce. Los resultados identifican 34 distintos platillos.



complicada de cumplirse, ya que diversos factores como la creciente incorporación de la mujer a la vida laboral, la falta de tiempo, particularmente en entornos urbanos, para desplazarse y adquirir diversas materias primas necesarias para la elaboración de los platillos, así como el tratarse de comidas con un proceso laborioso, condicionan el consumo y la preparación exclusiva de comidas tradicionales. De igual manera, elementos como la curiosidad, el eludir la monotonía de la dieta diaria y el satisfacer la carencia de algunos alimentos es lo que lleva a las personas a incorporar o buscar mayor diversidad en su alimentación (Cartay, 2005; Lähteenmäki y Arvola, 2001). Es decir, como consecuencia de factores asociados a las premuras de la vida urbana, y otros que son internos a los individuos, la alimentación basada únicamente en alimentos típicos y del entorno resulta insuficiente para satisfacer las preferencias y necesidades dinámicas de los consumidores. De ahí que cada vez más busquen e incorporen nuevos alimentos que incluyen atributos y características ad hoc a sus necesidades.

Como alternativas a las múltiples demandas de diversidad alimentaria que se presentan entre los consumidores, surgen nuevas opciones culinarias en el mercado como es el caso de los platos preparados o precocinados, los alimentos funcionales, de conveniencia y las comidas étnicas. Estas últimas son de especial relevancia, ya que al posicionarse en el mercado introducen características alimentarias procedentes de otras culturas, situación que, en un momento dado, podría considerarse una amenaza a la cultura alimentaria tradicional. Sin embargo, en este sentido, algunos autores consideran que en la actualidad es complejo encontrar una cocina original o pura porque las transferencias alimentarias no se han efectuado en un solo sentido (Cartay, 2005). Tenemos, entonces, que cada cultura tenga una cocina propia que le diferencia del resto, pero que al mismo tiempo guarda elementos en común con otros pueblos.

En consecuencia, se puede establecer que la cocina étnica es la que se asocia a una región específica o a un grupo étnico en particular y que su consumo se realiza fuera de sus fronteras geofísicas y culturales de referencia (Camarena, 2010). El resultado de las cocinas étnicas son los llamados alimentos étnicos (retomado de Belasco, 1987, en Camarena y Sanjuán, 2008). Actualmente, la comida étnica se encuentra en fase de expansión a nivel internacional; la Unión Europea y Estados Unidos son las regiones donde mayor crecimiento presenta. No obstante, el auge de este tipo de alimentos no es privativo de algunos países o ciudades, sino que, al igual que la comida mexicana se ha posicionado en el extranjero, otras cocinas étnicas se han abierto espacio en el mercado nacional. En esta línea, resulta común encontrar en el paisaje regional, especialmente en el entorno urbano, diversos establecimientos especializados en comidas étnicas internacionales, las cuales gradualmente acaparan las preferencias de algunos segmentos de consumidores.

En este contexto, se puede considerar que las comidas tradicionales sonorenses como las comidas étnicas internacionales ya forman parte del bagaje gastronómico del consumidor regional. Es por ello que en esta investigación se pretende conocer cuáles son las características y preferencias de consumo de ambos



tipos de comida, a fin de establecer el posible efecto de desplazamiento de una sobre la otra. Para alcanzar el objetivo, y debido a la inexistencia de trabajos previos sobre el tema, se efectúa un análisis de tipo exploratorio, mismo que estructuramos en cuatro apartados: una nota metodológica sobre el origen de los datos, un breve recuento de las tradiciones de consumo de los sonorenses, una discusión sobre las tendencias predominantes y, finalmente, un apartado de conclusiones.

## **2. El origen de los datos: una nota metodológica obligada**

Para identificar las características de consumo que existen hacia las comidas típicas de Sonora, así como el nivel de introducción de las étnicas internacionales y la posición que estas tienen en las preferencias de los sonorenses, se ha elaborado un cuestionario dirigido a consumidores. Sin embargo, previo al trabajo empírico se efectuó una meticulosa revisión de la literatura y se llevaron a cabo entrevistas a profundidad<sup>5</sup> con amas de casa, con el fin de identificar las comidas que se reconocen como típicas dentro del acervo culinario sonorense, así como aquellas que se consideran de reciente introducción como las étnicas internacionales. Una vez determinadas las distintas comidas, se procedió a elaborar un cuestionario integrado por 29 ítems. Las personas que participaron en el estudio fueron elegidas completamente al azar, mediante un muestreo aleatorio simple con un error muestral del 2.9%. La recolección de datos se realizó durante octubre de 2008 y febrero de 2009. Las personas que participaron eran mayores de dieciocho años de edad y no percibieron ningún tipo de compensación económica a cambio. En total, la encuesta se aplicó a 1,129 consumidores.

La muestra se integra por 39.5% de consumidores hombres y 60.5% mujeres. Aun cuando las cifras demarcan un claro sesgo hacia el sexo femenino, en la estructura de la familia mexicana, una significativa proporción de mujeres aún desempeña el rol de amas de casa, por lo que las decisiones especialmente en torno a la elección y compra de alimentos se basan, en buena medida, en sus preferencias.<sup>6</sup> La situación, sin lugar a dudas, justifica el peso que este colectivo representa en la muestra. En lo que respecta a la edad, el grupo predominante se ubica en el rango de 25 a 34 años, que corresponde al 32.7% del total. Le siguen los de entre 35 y 44 años, así como los de 20 a 24 años, con un 22.5 y 21.2%, respectivamente. En tanto que tramos, entre los 45 y 55 años de edad representan el 15.9% de la muestra, y los mayores de 55 años el 7.8%. Tales características dejan entrever que la población encuestada se concentra, sobre to-

<sup>5</sup> Las entrevistas se realizaron simultáneamente con la revisión bibliográfica, previo a la elaboración del instrumento de análisis durante 2008.

<sup>6</sup> En productos como electrodomésticos, coche y muebles el 85.2% de los esposos o compañeros son los que toman las decisiones de compra, mientras que en lo que respecta a alimentación es el 29.4% (Inmujeres, 2007).

do, en los rangos de edad más jóvenes, aunque se mantiene una proporción importante de adultos mayores, tal y como sucede en la distribución poblacional del estado de Sonora.<sup>7</sup> En cuanto al nivel de formación académica, el 1.3% de los encuestados no cuenta con estudios, el 16.7% tiene hasta estudios de primaria, mientras que los que cuentan con estudios de secundaria y/o técnicos, así como universitarios, concentran el mayor porcentaje de consumidores (32.1 y 50.0%, respectivamente). En lo que respecta a las características socioeconómicas de la muestra, más de la mitad (58%) percibe un ingreso entre tres mil y diez mil pesos mensuales. Le siguen, con un 23.6%, los que se encuentran en el rango superior a los diez mil, pero inferior a los veinte mil pesos al mes. En tanto que en los extremos se encuentra una menor proporción de población: 10.4% los que perciben menos de tres mil pesos al mes y 8.0% aquellos que sus ingresos superan los veinte mil pesos mensuales.

Cuadro 1. Características sociodemográficas y económicas de la muestra

Variables	%	Variables	%	Variables	%
<i>Sexo</i>		<i>Edad</i>		<i>Ingreso mensual (\$)</i>	
Hombre	39.5	Entre 20 y 24 años	21.2	≤ 3,000	10.4
Mujer	60.5	Entre 25 y 34 años	32.7	Entre 3,001 y 10,000	58.0
<i>Nivel de estudios</i>		Entre 35 y 44 años	22.5	Entre 10,001 y 15,000	14.6
Sin estudios	1.3	Entre 45 y 54 años	15.9	Entre 15,001 y 20,000	9.0
Hasta primaria	16.7	≥ 55 años	7.8	≥ \$20,000	8.0
Secundaria y técnicos	32.1				
Bachillerato y superiores	50.0				

Fuente: elaboración propia.

Considerando que el muestreo se efectuó de manera aleatoria en espacios<sup>8</sup> con gran afluencia de personas, y que no hubo una retribución económica a los participantes, la representatividad de la muestra se estima meritoria. Su análisis hizo posible extraer resultados válidos para evaluar los gustos y preferencias gastronómicas de los sonorenses. Antes de mostrar los principales hallazgos conviene ilustrar, de manera resumida, algunos de los antecedentes históricos que dieron lugar a la conformación actual de las tradiciones alimentarias y las nuevas formas de consumo en la entidad.

<sup>7</sup> En Sonora, la población con edad comprendida entre los 20 y 24 años representa el 14.4% del total. En el tramo de los 25 a 34 años se concentra el 30.1% de la población. En tanto que en los tramos de 35 a 44 años, así como en el de los 45 a 55 años se encuentra el 20.1 y el 16.1%, respectivamente. La población con 60 años o más constituye el 8.2% del total población del estado (INEGI, 2005).

<sup>8</sup> Las encuestas se efectuaron en los alrededores de supermercados, instituciones académicas, oficinas de gobierno, empresas y centros de espera como las centrales de autobuses y hospitales.



### 3. Tradiciones alimentarias y nuevas formas de consumo: un recuento breve

En un trabajo previo que sirvió de base para la elaboración de este artículo (Sandoval et ál, 2010) señalábamos el carácter milenario de la cultura alimentaria de los sonorenses, inicialmente arraigada en la producción para el autoconsumo de granos como el maíz y el trigo, y después el frijol, la carne y algunas hortalizas como las calabacitas, el chile verde o colorado, el tomate y la cebolla. A partir del siglo XVII la relación de los misioneros jesuitas con los nativos de la región y con sus formas de consumo y elaboración de alimentos sentó las bases para estructurar conceptos propios de alimentación e imprimir a la entidad un sello distintivo. Como bien señala Camou (2012: 212) algunos de los alimentos que se consumían en esta región

eran conocidos por los primeros habitantes de Sonora desde hace muchos años y constituían la dieta de los antiguos sonorenses, junto con carnes de la caza de especies silvestres. El trigo y el ganado los introdujeron los españoles y muy pronto empezaron a ser parte de nuestra cultura: el trigo se comenzó a sembrar en las misiones jesuitas desde que estos entraron a catequizar a los Yaquis en 1617, junto con los misioneros este grano viajó al norte y se aclimató en las vegas del río Sonora, primero; en las parcelas aledañas a las corrientes de Altar y Asunción, después; y hasta los valles regados por el Vábispe y el Alto Yaqui.

Durante el siglo XVIII la expansión y el incipiente desarrollo de las actividades agrícolas y ganaderas y, posteriormente, casi al final del siglo XIX, la aparición de los molinos harineros y algunas fábricas de alimentos y bebidas, propiciaron una diversificación mayor del consumo de alimentos y de sus formas de preparación en beneficio de la gastronomía regional. Para entonces las tortillas de harina y de maíz formaban parte esencial de la comida sonorenses, al igual que los tamales de elote y de carne con chile colorado. El pozole de trigo, los coricos de maíz, el asado de res y la machaca eran otros de los platillos que enriquecían la mesa de los sonorenses. Estos se complementaban con el consumo de garbanzo, frijol, lentejas, calabacitas, camote y cacahuete, además de frutas de temporada como el higo, la granada, el durazno, la sandía, las uvas, la naranja, la toronja y los limones. Al iniciar el siglo XX, según Pérez y Ortega (1994) como resultado de la agricultura comercial en pequeña escala y de la siembra para autoconsumo familiar, en algunos pueblos cercanos a Hermosillo y, particularmente en la sierra alta de Sonora, se consumían hortalizas como el chile verde, la cebolla, el tomate, repollo, pepino, chícharo, rábano, ajo, calabaza, cilantro y zanahoria. También se acostumbraba el consumo de caña de azúcar, en su forma natural o para hacer "panocha" o piloncillo, derivados como el "punto" y la melaza y dulces regionales como la melcocha.

Al igual que en el resto de los estados del país, la dieta de los sonorenses se dividía en desayuno, comida y cena. Sin embargo, su variedad y calidad dependía de los recursos productivos y posición social de las familias. Las diferencias,



tal como señalan los autores citados, reflejaban la riqueza y variedad de los alimentos regionales. Entre las familias hacendadas, el desayuno

podía incluir huevos, carne seca de res, papas, chorizo, frijoles con queso, tortillas de maíz, salsas de chile verde y chiltepín, mantequilla y avena con leche. De beber podían disponer de leche cocida o café y, en ocasiones, variaban con bebidas como el pinole y el grano de elote revuelto con leche (...) sin embargo, para las familias del campesino promedio de la región los desayunos frecuentes incluían únicamente frijoles, tortillas de maíz y café negro con azúcar, y si había cría de gallinas en casa, quizá dos o tres veces por semana se consumían también huevos. La dieta más desprotegida, fue la de los jornaleros y sus familias: en estos casos el desayuno de siempre fueron los frijoles, las tortillas de maíz y el café negro, y cuando escaseaba el trabajo lo frijoles desaparecían de la mesa y el café se dejaba de endulzar (Ibíd. 379).

La comida del mediodía era un poco más variada y abundante que el desayuno y marcaba igualmente las diferencias sociales. Las familias con mayores recursos

preparaban por lo menos un guisado que era el que cambiaba día con día, además de incluir siempre los frijoles con queso, las tortillas de maíz y de trigo, la salsa fresca de chiltepín y el café. Entre este tipo de familias los guisados que se acostumbraban eran: la carne seca de res machucada, mejor conocida como 'machaca', guisada con tomate, cebolla y chile verde o con chile colorado: el pollo –en arroz con caldo, frito u horneado–, el cochi –con chile colorado, chile verde o adobado con semillas de chiltepín, orégano, pimienta y sal–, el chorizo de puerco a la parrilla y las albóndigas de carne de res o de venado. Entre los caldos eran comunes: el caldo de queso, el caldo de hueso de res con verdura (repollo, quelite blanco, rábano, calabaza, camote, papa, ejote, cebolla, cilantro), elote, tépari y garbanzo; el caldillo de machaca o cazuela, el pozole con hueso y carne de res, maíz y frijol, y el caldo de res con arroz, cilantro y cebolla. Platillos donde predominaban granos y verduras eran: las calabacitas con queso; los ejotes, chícharos y lentejas en chile colorado; las habas cocidas; las papas también con chile colorado, y el guisado de lenteja, garbanzo, tépari y chícharo con ajo, cebolla y tomate. Además, quienes tenían ganado, cuando mataban una vaca, comían por varios días la carne fresca, asada u horneada. Para beber, en la comida de medio día, se acostumbraba el refresco de naranja agria, la limonada, el té de naranjo y lima, e incluso el café con leche, el atole con chocolate y leche o simplemente el café negro. Para terminar la comida, se podían incluir dulces en conserva como el de calabaza y el de naranja agria (Ibíd. 379-380).

La cena no era tan abundante y diversificada como la comida, pero también dejaba ver las diferencias entre ricos y pobres

lo común era preparar atoles como el de harina de trigo, el de garbanzo, el de maíz o el de salvado; se cocían en agua o en leche y se endulzaban con panocha o azúcar. También se acostumbraba a tomar café solo o con leche. Los que podía incluían, además, tortilla de harina, frijoles solos o con queso, requesón, papas fritas o, incluso, en situaciones excepcionales, pozole, chicharrón o carne de res (seca o asada) (Ibíd. 380-381).

Además de las tres comidas reglamentarias, como parte del postre, de la merienda e incluso entre comidas se acostumbraba el consumo de frutas, dulces y galletas elaborados en casa



quienes tenían huerta o acceso a una de ellas consumían frutas como las granadas, las ciruelas, los higos, las manzanas, los membrillos, las naranjas y las nueces de castilla. Igual preparaban frutas en conserva como el dulce de ciruela, las tortillas de dátíl, el dulce de naranja agria, y el camote o la calabaza cocidos con panocha o piloncillo. Al monte todos tenían acceso y en él recolectaban frutas y otros productos silvestres como el capulín, las manzanitas, el dátíl, la tuna, los 'papuchis', las 'sandiñas de coyote', las pitahayas, las colmenas de miel, el quiote de maquey y el mezcal (Ibíd. 381).

A lo largo del año, un complemento de la dieta sonorenses lo constituían diversos platillos preparados para ocasiones especiales asociados con festividades familiares, religiosas y de fin de año

Por lo menos tres ocasiones al año la comida variaba en forma importante debido a los periodos de fiesta: al término del año, para la Navidad y el Año Nuevo; en la Cuaresma y en las festividades del Santo Patrón de cada pueblo. Comidas de fin de año y de las fiestas patronales eran los tamales de cochi, los tamales de elote, el menudo, el pozole, el cocido de carne, el pan, las empanadas, las galletas de maíz y el champurrado (...) la comida de cuaresma era diferente a la de los otros festejos porque se guardaba, como aún ahora, la costumbre de no comer carne: entonces se preparaban los chicos -granos de maíz deshidratados- la torta de huevo con cilantro y chile colorado, los quelites, el pescado de río y para beber el pinol (Ibíd. 381-382).

A través de los años, la influencia de las tradiciones gastronómicas y culinarias de los pueblos de la sierra se extendió prácticamente a todas las zonas urbanas del estado. Con marcadas diferencias regionales, todos estos platillos han llegado a conformar parte de la dieta de los sonorenses. Aunque ya no se consumen con la misma frecuencia siguen siendo un referente simbólico que identifica las particularidades alimentarias y gastronómicas de la región. Por eso, en la actualidad, parte de la convivencia cotidiana dentro del hogar o de los grandes y pequeños festejos en las comunidades rurales y en la ciudad están motivados por compartir un buen guiso: una carne asada con tortillas de harina y cerveza o una barbacoa acompañada de "frijoles puercos" (mezcla de frijoles, tocino, chorizo de cerdo y queso); y en los lugares de la Costa, una buena mariscada, en la que no puede faltar el ceviche de camarón o de pescado. En ciudades modernas, o que al menos pretenden serlo, como Hermosillo y Obregón, las reuniones en los restaurantes entre los políticos para comentar la nota del día, los encuentros entre empresarios para hablar de negocios, las reuniones familiares para festejar algún acontecimiento, los encuentros casuales y ocasionales entre los amigos, y las citas y conquistas amorosas, a menudo están acompañadas de platillos típicos como los tamales de carne o de elote, la carne machaca (una especie de carne seca deshebrada, guisada con chile, tomate y cebolla, y en ocasiones con papa picada o con huevo), los cortes finos de carne o *steaks*, el guacamole y las "coyotas" (tortillas de harina rellena de piloncillo cocinada en horno de leña y utilizada como postre).

Igualmente, entre las familias sonorenses que comparten a diario la mesa en sus hogares, el sabor del día se lo da una carne con chile, un caldo de queso, un



buen plato de cocido o una "gallina pinta" (especie de pozole sonorense preparado con la cola de la res, maíz y frijol), entre muchos otros platillos típicos de la cocina sonorense. Asimismo, se acostumbra el caldo de albóndigas, la cazuela, el caldillo y el pozole de trigo. No es casual que especialistas de la cocina sonorense, para dar cuenta de esta tradición, se refieran a Sonora como la "tierra de caldos" (Camou, 2012: 222).

En los años recientes, sin embargo, otras construcciones identitarias se han conformado alrededor de los hábitos de consumo y formas de preparación de alimentos de los sonorenses. La mezcolanza y la variedad son algunos indicadores que definen sus prácticas de consumo. Se trata de alimentos que reflejan las hibridaciones culinarias contemporáneas, merced a la cantidad de alteraciones que sufren en términos de ingredientes y formas de preparación, cuyos resultados difícilmente se encuentran en otra región. Es el caso del "hot dog sonorense", el sushi, las pizzas, las hamburguesas, el pollo frito empanizado y la comida china (llamada por algunos "comida chinorense") entre otros. Aunque están fuera de los estereotipos heredados provenientes del consumo de la carne y derivados del trigo y del maíz, los "nuevos" productos, o lo que bien podría llamarse la "nueva cocina sonorense", refleja los contrastes simbólicos alimentarios y la capacidad de adopción y de adaptación a patrones alimentarios originarios de otras regiones y países; situación a la que, sin duda, han contribuido la presencia de múltiples franquicias extranjeras de alimentos –en la modalidad de restaurantes, tiendas de autoservicio y almacenes de comida tipo "hiper-mart"–, así como la reciente incorporación de la mujer al mercado de trabajo, el relativo aumento del nivel de vida y del poder adquisitivo de ciertos estratos de la población y los cambios en los estilos de vida de los sonorenses (Sandoval et ál., 2010).

El progresivo abandono de algunos de los guisos y platillos sonorenses encuentra su explicación en la crisis del campo. A diferencia del pasado, productos como las hortalizas y frutas de temporada para la elaboración de dulces regionales, se siembran cada vez en menor medida y resulta casi imposible conseguirlos en el comercio local; otros más hay que traerlos de estados vecinos, como el caso del chile colorado, protagonista central de la gastronomía de la región. Otras explicaciones tienen que ver con los "experimentos de fusión" que refiere Camou:

la conjunción de lo propio del noroeste con lo introducido desde el centro y sur del país, o desde el continente europeo; otro, también añejo, es la conformación de una rama culinaria local sustentada en sabores, técnicas y productos originarios del antiguo oriente, herencia que dejó la comunidad china que aquí vivió más de medio siglo. Lo mismo se puede decir de lo introducido por los migrantes italianos, españoles, vascos, franceses, japoneses, yugoeslavos o alemanes a lo largo de los últimos 150 años (Camou, 2012: 232-233).

Todas estas tendencias han inclinado a las familias a adoptar nuevas formas de consumo, lo que ha provocado un incremento en la demanda de alimentos de comida rápida, precocidos o preparados fuera de casa, así como una mayor frecuencia de asistencia a restaurantes. Lo anterior conlleva una pregunta inevitable



que trataremos en el siguiente apartado: ¿Está bajo amenaza de desaparecer la comida típica sonoreense?

#### **4. Tradición vs. internacionalización ¿Qué tendencias de consumo predominan?**

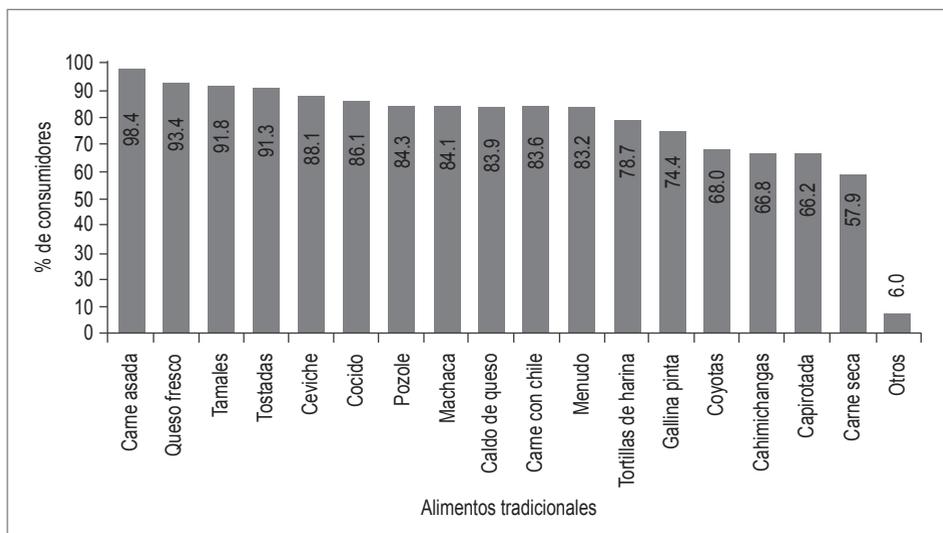
Con el fin de alcanzar el objetivo de la investigación, se indagó sobre el consumo de comidas típicas sonorenses. De esta manera, se constató que la totalidad de los encuestados ha consumido, al menos una vez, en el último año, algún tipo de comida tradicional de Sonora. Las comidas más degustadas son la carne asada, el queso fresco y los tamales. La primera ha sido degustada por el 98.4% de los consumidores y las otras dos por el 93.4 y 91.8%, respectivamente. Otros alimentos como las tostadas, tacos y otras frituras han sido probadas por 91.3% de los consumidores, además del ceviche por el 88.1%. Le siguen otras comidas que también han sido consumidas, pero en menor medida, como es el caso del cocido, el pozole, la machaca, el caldo de queso, la carne con chile, el menudo y las tortillas de harina, entre otros. Es decir, los alimentos tradicionales de la cocina sonoreense que los consumidores han probado no se reducen a unos cuantos, sino que la variedad se extiende a más de treinta y un platillos diferentes. Sin embargo, es de destacar que entre los más conocidos se encuentran los que se han generalizado y popularizado a mayor escala, de tal manera que es relativamente sencillo encontrarlos en el mercado, incluso en establecimientos comerciales de tipo informal como los puestos al aire libre (gráfica 1).

En lo que respecta al lugar de consumo de las comidas tradicionales, el sitio más habitual donde se degustan es el hogar (80.1%), mientras que otros como la casa de amigos o familiares (7.5%), restaurantes especializados (7.2%) y puestos de comida al aire libre (5.2%) son menos frecuentes. Es decir, la modalidad de consumo en el hogar priva sobre la que se realiza fuera de él, posiblemente, motivada por una fuerte restricción presupuestaria. Hay que tener en cuenta que el nivel de pobreza en el cual vive una parte importante de la población sonoreense (50.0%),<sup>9</sup> condiciona significativamente su consumo fuera del hogar. Asimismo, otros factores como la religión, tradición, valores, etc., pueden influir en el consumo de las comidas en situaciones específicas, por ejemplo: el menudo, el pozole y/o gallina pinta suelen evocar un carácter "festivo" que tiende a vincularse con la convivencia familiar, mientras que otros como la capirotada, tienen que ver con un aspecto "espiritual/religioso", por lo que su consumo se realiza en situaciones de carácter más privado o doméstico.

En cuanto a la frecuencia de consumo, más de la mitad (62.5%) de las comidas tradicionales se consumen de manera frecuente, es decir, un consumo

<sup>9</sup> De acuerdo con las estimaciones realizadas en Camberos et ál. (2005), el nivel de pobreza patrimonial (identificada como la proporción de hogares cuyo ingreso por persona es menor al necesario para cubrir el patrón de consumo básico de alimentación, vestido y calzado, vivienda, salud, transporte público, educación y otros bienes) en Sonora es del orden del 50.05%.

Gráfica 1. Alimentos tradicionales sonorenses más consumidos



Fuente: elaboración propia.

igual o superior a una vez al mes. No obstante, al analizarlas de forma individual existen algunas comidas que destacan sobre el resto. Así, el queso fresco sobresale respecto a otras comidas, el 93.2% de los consumidores afirmó degustarlo frecuentemente. Sin embargo, hay que tener en cuenta que en este caso en particular más que de una comida preparada se trata de un alimento,<sup>10</sup> no obstante su inclusión en el análisis se debe a la frecuencia de su uso y a considerarse un producto básico en la dieta y platillos de los sonorenses. Otras comidas como los llamados “antojitos mexicanos” (tostadas, tacos dorados, etc.) y la carne asada se encuentran entre los alimentos que más frecuentemente se consumen, así lo afirma un 84.5 y 82.9%, de los consumidores, respectivamente. Estas características, posiblemente se relacionan con la tradición y el consumo relativamente “más informal” que existe, ya que no se trata de alimentos estrechamente relacionados con la estacionalidad o con alguna festividad en particular. En otro grupo, se ubican los platillos que un menor número de consumidores degusta de manera frecuente; son el caldo de queso (79.5%), el cocido (78.7%), la carne con chile (73.6%), la machaca (72.6%) y el ceviche (64.1%) los que ubican en este colectivo (cuadro 2). En situación contraria se ubican comidas como el pozole, los tamales, la carne seca, el menudo, las coyotas y la capirotada, donde el consumo ocasional prima sobre el frecuente. Es de destacar que las comidas de menor consumo se relacionan sobre todo con los postres y aperitivos tradicionales.

<sup>10</sup> De acuerdo con Camarena (2010) “...los alimentos frescos son productos que aun cuando pueden asociarse a una zona o país en concreto, su producción también puede extenderse hacia otros pueblos sin adquirir, por ello, características de una cultura. Sin embargo, si estos productos forman parte de los ingredientes de un plato o comida, entonces pueden reintegrarse en la categoría de étnicos porque ya han incorporado peculiaridades de la cocina de un pueblo o nación.

Cuadro 2. Frecuencia de consumo de comidas tradicionales

Comida	Consumo	
	Frecuente (%)	Ocasional (%)
Queso fresco	93.2	6.8
Tostadas, tacos...	84.5	15.5
Carne asada	82.9	17.1
Caldo de queso	79.5	20.5
Cocido	78.7	21.3
Carne con chile	73.6	26.4
Machaca	72.6	27.4
Ceviche	64.1	35.9
Gallina pinta	61.6	38.4
Chimichangas	58.7	41.3
Pozole	50.4	49.6
Tamales	46.8	53.2
Carne seca	40.0	60.0
Menudo	37.9	62.1
Coyotas	32.5	67.5
Capirotada	16.8	83.2

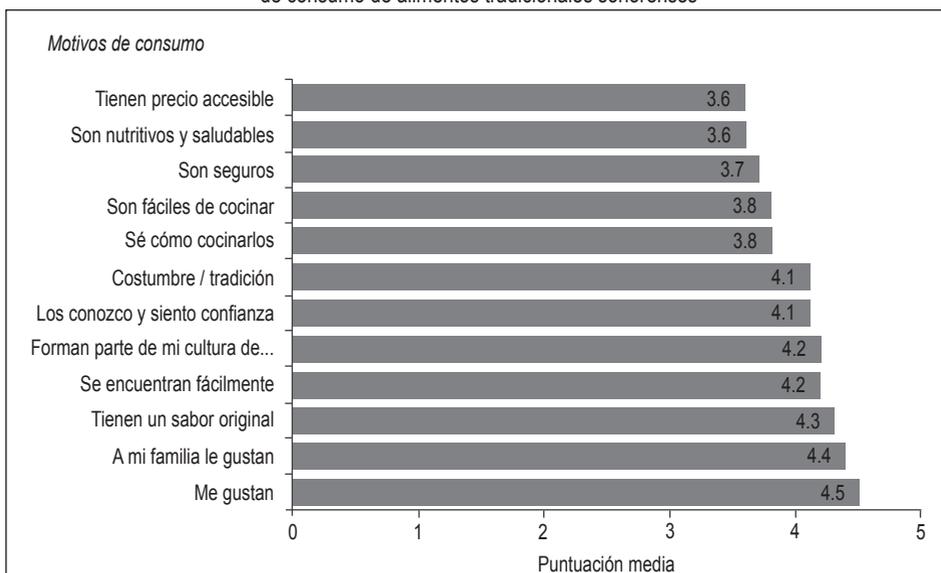
Fuente: elaboración propia.

En lo que respecta a los motivos que más influyen en el consumo de alimentos tradicionales sonorenses destaca el hecho de que a los consumidores y a su familia les gustan (puntuación media de 4.5 y 4.4 en una escala de 1, totalmente en desacuerdo, a 5 totalmente de acuerdo). Otros motivos que incentivan a su consumo es el sabor original que tienen (4.3), ser alimentos que se encuentran fácilmente en el mercado (4.2) y que forman parte de su cultura de origen (4.2). Razones como tener un precio accesible (3.6), ser alimentos nutritivos y saludables (3.6), así como seguros (3.6), son motivos de menor peso para su degustación (gráfica 2). En general, elementos como la continuidad de la cultura, el ser alimentos conocidos y que agradan a la familia, son determinantes a la hora de que los consumidores decidan continuar con las comidas tradicionales, mientras que aquellos relacionados con la salud y nutrición son menos importantes para los consumidores.

Como se puede observar el consumo de comidas tradicionales se encuentra fuertemente arraigado entre los sonorenses. Sin embargo, en años recientes la introducción de comidas étnicas internacionales se ha visto favorecida por una demanda en constante aumento.<sup>11</sup> Distintos factores influyen en el auge de este tipo de comidas. Así, elementos como los flujos de turismo contribuyen a su difusión, ya que al arribar colectivos de extranjeros a la entidad demandan alimentos con los cuales están familiarizados y que suelen ser significativamente distintos a los que son habituales en la gastronomía local, o bien, ciudadanos sonorenses

<sup>11</sup> Para una explicación a detalle de la situación actual de los alimentos étnicos en el contexto internacional se puede consultar Camarena (2010), Camarena y Sanjuán (2010) y, para Sonora en particular, Sandoval y Camarena (2011).

Gráfica 2. Valoraciones medias sobre motivos de consumo de alimentos tradicionales sonorenses



Fuente: elaboración propia.

que viajaron al extranjero buscan reproducir, en su lugar de origen, las experiencias culinarias que vivieron en otros entornos. Otros elementos, como los medios de comunicación, representan también fuente importante de influencia para los consumidores, ya que a través de ellos conocen otras culturas y tradiciones, situación que, a su vez, motiva a la búsqueda de nuevas sensaciones, o bien, a la curiosidad por degustar alimentos de otros pueblos y/o culturas. De la misma manera, el comercio internacional mediante la expansión de establecimientos especializados como es el caso de las franquicias, contribuye a la introducción de comidas étnicas internacionales. En tanto que elementos de aspecto más individual, como es la búsqueda de variedad alimentaria –motivada por el hastío, curiosidad y satisfacción–, también contribuye al posicionamiento e introducción de nuevas comidas en la escena gastronómica regional.

Los motivos expuestos, sin lugar a dudas, impulsan a los consumidores a degustar comidas étnicas internacionales. Sin embargo, se desconoce en qué medida estas comidas se ubican dentro de las preferencias de los consumidores sonorenses. Con ese fin se seleccionaron ocho comidas distintas, la mitad de ellas correspondía a platillos tradicionales sonorenses y la otra mitad a étnicas internacionales.<sup>12</sup> Se solicitó a los consumidores que puntuaran de 1 a 8 de acuerdo con sus preferencias. El 1 era la comida más preferida y el 8 la menos. De acuerdo a sus elecciones la comida más preferida es la carne asada: el 54.3% de los consumidores la mencionaron como primera opción. Le siguen en importancia el cevi-

<sup>12</sup> Tanto las comidas tradicionales y étnicas internacionales se eligieron de acuerdo a los resultados de la investigación exploratoria que previamente se realizó, consulta de fuentes secundarias de información y entrevistas en profundidad.

che y los tamales, seleccionados por el 13.5 y 8.0% de los encuestados, respectivamente. Dentro del segundo orden de importancia, el más citado es el ceviche (22.3%), seguido de la carne asada y los tamales. En tercero y cuarto orden de preferencia, los más referidos fueron los tamales. En tanto que la hamburguesa y las pizzas fueron las más mencionadas, en el quinto y sexto orden de preferencias. Las elecciones de la séptima y octava comida preferida, correspondieron a la machaca y al sushi, con el 18.2 y 42.7% de las elecciones, respectivamente (cuadro 3). Se puede afirmar, por tanto, que la carne asada es de las comidas más preferidas por los consumidores dado que en las dos primeras opciones se ha distinguido con un mayor porcentaje de elección. Otro dato interesante es que entre las cuatro opciones más preferidas se posicionan comidas tradicionales sonorenses –carne asada, ceviche y tamales–, mientras que en situación contraria la carne machaca se identifica como una de las comidas tradicionales con menor grado de preferencia.

Actualmente, los restaurantes chinos, japoneses, italianos, argentinos y norteamericanos, entre otros, forman parte de la geografía urbana sonorenses. Es indudable que su establecimiento ha beneficiado y contribuido a la difusión de los alimentos étnicos internacionales, ya que es habitual que una parte importante de los consumidores entre en contacto con la gastronomía de otros países a través de los restaurantes especializados que existen en su ciudad. Diversos elementos como el servicio de comida rápida (*fast-food*), precios bajos y relación calidad-precio aceptable, son tan solo algunas de las estrategias que se han utilizado para que estos restaurantes –en particular las cadenas multinacionales–,

Cuadro 3. Preferencias relativas a comidas tradicionales sonorenses y étnicas internacionales

Comida	1ª preferencia	2ª preferencia	3ª preferencia	4ª preferencia	5ª preferencia	6ª preferencia	7ª preferencia	8ª preferencia
	Porcentaje de consumidores que citan cada comida							
Carne asada	54.3	21.0	9.2	6.3	3.4	1.9	1.8	2.2
Hamburguesa	2.0	7.6	11.5	15.1	23.9	17.1	14.4	8.2
Pizzas	4.7	7.8	10.7	15.2	19.8	21.1	13.6	7.1
Ceviche	13.5	22.3	15.3	14.6	10.3	8.9	8.1	7.0
Tamales	8.0	17.4	19.9	18.7	12.1	10.6	8.9	4.4
Machaca	1.9	6.6	11.3	12.2	16.2	15.0	18.2	18.4
Sushi	6.3	6.2	7.4	5.0	6.2	12.3	13.8	42.7
Comida china	6.9	12.0	11.1	13.2	18.5	12.4	17.1	8.9

Fuente: elaboración propia.

logren posicionarse en el mercado regional. Como consecuencia, los empresarios nacionales se encuentran ante un panorama altamente competitivo, donde las preferencias y elecciones de los consumidores pueden verse influidas por elementos que van más allá de las características organolépticas de los productos.

En este contexto, y para identificar cuál es la disposición real que tienen los consumidores para adquirir una comida tradicional en lugar de una étnica internacional, se presentó un escenario hipotético donde la comida étnica se ofrece a un precio medio (cincuenta pesos por persona), y en caso de que el consumidor desee una comida tradicional sonorense tendría que pagar un sobreprecio adicional para adquirirla.<sup>15</sup> Los resultados muestran que el 19% de los consumidores estarían dispuestos a pagar un 20% más por degustar una comida tradicional, mientras que un 18.4% no pagaría nada más por un platillo típico sonorense. En general, los consumidores que pagarían un sobreprecio entre 5 y 20% adicional (entre 52.50 y 60.00 pesos por persona) corresponde al 46.2% de los encuestados, y el 35.4% estaría dispuesto a pagar sobrepuestos superiores al 25% (cuadro 4). Los resultados dejan entrever que, aun cuando la mayor parte de los consumidores promedio estarían dispuestos a pagar un sobreprecio por consumir una comida tradicional, también existe un segmento de la población que da mayor peso al aspecto económico y prefiere una comida con un precio más asequible.

Cuadro 4. Pago adicional por una comida tradicional

Pago adicional sobre el precio base	% de consumidores
0%	18.4
5% más	13.7
10% más	13.5
20% más	19.0
25% más	5.3
30% más	6.6
50% más	7.4
≥ 51%	16.1

Fuente: elaboración propia.

En general, los datos mostrados han permitido identificar que si bien las comidas étnicas internacionales se han introducido en el mercado regional, posicionándose en el gusto y preferencias de los consumidores, lo cierto es que todavía se encuentran lejos de consolidarse como predilectas por los sonorenses.

<sup>15</sup> El precio medio de la comida étnica internacional se estableció en \$50.00 por persona; este se obtuvo de una consulta exploratoria realizada en restaurantes de comida rápida seleccionados al azar, considerando un menú básico. Asimismo, se tomó como referencia el gasto medio por persona que se efectúa al consumir una comida tradicional, como tacos de carne asada.



## Conclusiones

La cocina tradicional mexicana se ha posicionado como una de las más demandadas y preferidas en el ámbito internacional. Actualmente, en lo que a mercado de comidas étnicas se refiere, los platillos mexicanos se ubican como los de más ventas en Estados Unidos y los segundos con mayor demanda en Europa. Si bien, estas características dejan entrever que se trata de una cocina con gran aceptación y potencial de expansión, lo cierto es que los platillos que se comercializan en el extranjero representan tan solo una muestra del abanico de opciones de la gastronomía mexicana.

En este contexto, en Sonora, los platos tradicionales se extienden a más de una treintena de alternativas, son la carne asada, el queso fresco y los tamales los que sobresalen como los de mayor consumo. Entre los motivos que llevan a los consumidores a mantenerlos dentro de sus preferencias y opciones gastronómicas destacan elementos relacionados con el sabor, la confianza y el conocimiento. Es decir, la tradición y el ser alimentos con los cuales los consumidores están familiarizados, se distinguen como razones de mayor peso que aquellos de índole económico, nutricional o de salud.

Aun cuando las comidas tradicionales de Sonora que, habitualmente se elaboran y consumen en el hogar, lo cierto es que en años recientes se ha observado un auge en el establecimiento de sitios especializados en su preparación (restaurantes, puestos al aire libre y elaboración de comida lista para llevar). La situación, sin lugar a dudas, se relaciona con la intensa demanda que existe hacia este tipo de alimentos, pero al mismo tiempo se visualiza como un instrumento que permite incentivar y mantener vigente la alimentación tradicional en la población.

Es indudable que los alimentos tradicionales se encuentran en el gusto y preferencia de los consumidores. Sin embargo, sus necesidades cambiantes vinculadas con cuestiones laborales, la premura de la vida urbana y motivos internos a los individuos, los llevan a la búsqueda de nuevos alimentos que incluyen atributos y características acordes a sus necesidades dinámicas. En esta coyuntura, los alimentos étnicos han irrumpido con gran pujanza en el escenario gastronómico sonoreense.

En este contexto, se considera que las comidas étnicas aun cuando han sido degustadas por una buena parte de los consumidores, distan de posicionarse como las más preferidas entre los sonorenses. Así lo confirman las elecciones de los consumidores, quienes mantuvieron como primeras opciones de consumo alimentos tradicionales como la carne asada, el ceviche y los tamales, mientras que las comidas étnicas como las hamburguesas, las pizzas, la comida china y el sushi resultaron menos favorecidas. Para corroborar esta tendencia, se consideró el valor económico que los consumidores estarían dispuestos a pagar por degustar una comida tradicional frente a una étnica internacional. De esta manera, se comprobó que la mayoría de los consumidores estarían dispuestos a pagar un porcentaje adicional por disponer de una comida tradicional sonoreense frente a una étnica internacional (81.4% frente a 18.4%).



Los resultados obtenidos, en general, ponen de manifiesto que si bien el consumidor sonorense empieza a conocer y valorar otras culturas gastronómicas, todavía se está lejos de que estas cocinas se integren a la dieta cotidiana. Como se ha visto, el arraigo y la costumbre son factores que resultan favorecedores para la continuidad de la demanda de alimentos tradicionales. Sin embargo, cambios en las preferencias y necesidades de la población no deben perderse de vista, por lo que se vuelve necesario generar nuevos esquemas, formatos de presentación y comercialización que resulten más atractivos para los distintos segmentos de consumidores. De momento, los alimentos típicos sonorenses siguen contando con el beneplácito de la población, pero la llegada y competencia de nuevas cocinas es una realidad. Frente a estas tendencias, coincidimos con Camou (2012: 214) en el sentido de que “la única respuesta posible es (...) la voluntad colectiva de revitalizar nuestras costumbres y valores, no como un refugio de la inseguridad, sino como la reivindicación orgullosa de la propia cultura que se sabe distinta y con la capacidad de dialogar con el otro y con los otros”

## Bibliografía

- Belasco, W. (1987) “Ethnic Fast Foods: The Corporate Melting Pot” en *Food and Foodways*. 2, pp. 1-30.
- Camarena, D. (2010) *El consumo de alimentos étnicos y sus condicionantes: aplicación empírica en el mercado aragonés*. Tesis doctoral Departamento de Gestión de Empresas, Universidad Pública de Navarra.
- Camarena, D. y A. I. Sanjuán (2008) “El mercado de comida étnica en España: el caso de la comida mexicana” en *Revista de Estudios Sociales*. Vol. XVI (31), pp. 7-37.
- (2010) “Preferencias hacia el origen de un alimento étnico y la influencia de variables psicográficas” en *Economía Agraria y Recursos Naturales*. Vol. 10 (1), pp. 71-99.
- Camberos, M., J. Yáñez y D. Borrego (2005) “Niveles de pobreza en Sonora en los albores del siglo XXI” en *Boletín de los Sistemas Nacionales Estadístico y de Información Geográfica*. Vol. 1 (2), pp. 4-20.
- Camou, E. (2012) “Raíces de nuestra identidad: historia, alimentación y cultura” en M. del C. Hernández y J. M. Meléndez, *Alimentación contemporánea: un paradigma en crisis y respuestas alternativas*. Hermosillo, Sonora, CIAD (en prensa), pp. 210-224.
- Cartay, R. (2005) “Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX” en *Agroalimentaria*. 20, pp. 43-55.
- Datamonitor (2005) *Insights into Tomorrow's Ethnic Food & Drink Consumers*. pp. 84.
- Dwyer, J. y O. Bermúdez (2003) “Ethnic Foods” en B. Caballero, L. Trugo y P. Finglas (eds.), *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. EE. UU., Elsevier.
- INEGI (2005) *II Censo de Población y Vivienda. Resultados Definitivos*. Disponible en: <http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/centeo2005/default.asp?s=est&c=10398> [Accesado en diciembre 2010].
- (2011) *México en Cifras*. Disponible en: <http://www.inegi.org.mx/> [Accesado en enero 2011].
- Inmujeres (2007) *El impacto de los estereotipos y roles de género en México*. Disponible en: [http://cedoc.inmujeres.gob.mx/documentos\\_download/100893.pdf](http://cedoc.inmujeres.gob.mx/documentos_download/100893.pdf) [Accesado en noviembre de 2010].



- Kaplan, A. y S. Carrasco (2002) "Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña" en M. Gracia (ed.), *Somos lo que comemos*. Barcelona, Ariel Antropología.
- Lähteenmäki, L. y A. Arvola (2001) "Food Neophobia and Variety Seeking-Consumer Fear or Demand for New Food Products" en L. Frewer et ál. (eds.), *Food, People and Society: A European Perspective of Consumers' Food Choice*. EE. UU., Springer, pp. 161-174.
- Pérez, E. P. y M. I. Ortega (1994) "De mujeres a mujeres: hacia una historia de la alimentación en la sierra de Sonora" en S. Doode y E. P. Pérez (comps.), *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria*. Hermosillo, Sonora, CIAD-CIESAS, pp. 367-398.
- Rozin, P. y M. Markwith (1991) "Cross-domain Variety Seeking in Human Food Choice" en *Appetite*. 16, pp. 57-59.
- Sandoval, S., S. Domínguez y A. Cabrera (2010) "De golosos y tragones están llenos los panteones: cultura y riesgo alimentario en Sonora". *Estudios Sociales*, Vol. XVII, pp. 149-179.
- Sandoval, S. y D. Camarena (2011) "Comportamiento alimentario y perfil de consumo de los sonorenses: el caso de las comidas internacionales" en *Región y Sociedad*. Núm. 50 (XXIII), pp. 185-213.
- Unesco (2009) *Intangible Cultural Heritage*. Disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/01851-ES.pdf> [Accesado en enero de 2011].