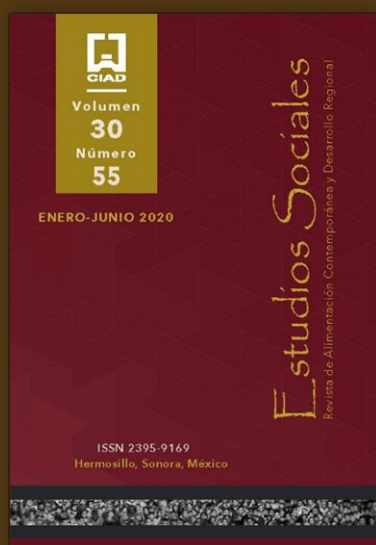


Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 30, Número 55. Enero - Junio 2020

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169



Transferencia de saberes tradicionales alimentarios.
El caso de las productoras de tlayudas
en Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (México)

Transference of Traditional Food Knowledge.
The Case of The Female Producers of Tlayudas
in Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca (Mexico)

DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.v30i55.866>

PII: e20866

Adriana Vasconcelos-Ramírez*

<https://orcid.org/0000-0002-0584-8823>

Luis Arturo Tapia-Guerrero**

<https://orcid.org/0000-0002-0037-8607>

Juana Yolanda López-Cruz*

<https://orcid.org/0000-0001-8812-2245>

Fecha de recepción: 03 de octubre de 2019.

Fecha de envío a evaluación: 25 de febrero de 2020.

Fecha de aceptación: 27 de febrero de 2020.

*Instituto Politécnico Nacional. México.

**Autor para correspondencia.

Catedrático del Conacyt.

Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca.

Instituto de Investigaciones Sociológicas Av. Universidad s/n

ExHacienda 5 Señores. C. P. 68120. Oaxaca, Oaxaca, México.

Tel. (952) 5725871.

Dirección: latapiagu@conacyt.mx

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Hermosillo, Sonora, México.



Resumen / Abstract

Objetivo: El documento reporta los resultados de un estudio de caso cuyo objetivo fue analizar los factores sociales y familiares que intervienen en el proceso de transferencia de saberes alimentarios tradicionales dentro de la producción de tlayudas en el municipio de Tlalixtác de Cabrera, Oaxaca. **Metodología:** En el estudio se emplearon métodos mixtos que incluyeron la realización de entrevistas semiestructuradas y el levantamiento de una encuesta a 110 productoras. **Resultados:** Se encontró que la elaboración de tlayudas en el municipio ha perdurado a lo largo del tiempo en el marco de un sistema agroalimentario localizado, en el que resulta central la transferencia de un saber-hacer tradicional. Esta “sistematización” y “localización” salvaguarda un componente cultural, social y simbólico de la actividad productiva frente a shocks externos que afectan contextualmente a los pequeños productores en el estado. **Limitaciones:** No se tuvo acceso a todos los agentes que participan en la cadena de valor. **Conclusiones:** La continuidad de la producción de tlayudas frente a shocks externos que han presionado al sistema sugiere que dicha actividad ha sido reinterpretada como un patrimonio cultural que, en el contexto de la globalización, se convierte en un recurso estratégico para el desarrollo económico, siendo la participación de la mujer fundamental como portadora del patrimonio alimentario que se concreta en un nuevo espacio de consumo.

Palabras clave: alimentación contemporánea; conocimiento tradicional; sistemas agroalimentarios localizados; mujeres; productoras; tlayuda.

Objective: The document reports the results of a case study whose objective was to analyze the social and family factors involved in the process of transferring traditional food knowledge within the production of tlayudas in the municipality of Tlalixtác de Cabrera, Oaxaca. **Methodology:** The study used mixed methods that included conducting semi-structured interviews and a survey of 110 producers. **Results:** It was found that the elaboration of tlayudas in the municipality has lasted over time within the framework of a localized agri-food system, in which the transfer of traditional know-how is central. This "systematization" and "location" safeguards a cultural, social and symbolic component of productive activity against external shocks that contextually affect small producers in the state. **Limitations:** There was no access to all agents participating in the value chain. **Conclusions:** The continuity of the production of tlayudas, against external shocks, that have pressed the system suggests that this activity has been reinterpreted as a cultural heritage. This is in the context of globalization, becomes a strategic resource for economic development, being the participation of the fundamental woman as a bearer of the food heritage that takes shape in a new consumption space.

Key words: contemporary food; traditional knowledge; localized agri-food systems; women; producers; tlayuda.



Introducción*

El estado de Oaxaca registra una marcada variedad de vocaciones productivas tradicionales, a nivel local y regional, debido a su diversidad de productos artesanales y agroalimentarios. Algunas de estas vocaciones poseen características que les han permitido perdurar a lo largo del tiempo, salvaguardando su componente cultural, social y simbólico, además de permitir el autoconsumo y/o ingresos familiares complementarios, creando lo que Boisier (2010) llama esquemas de resiliencia, a veces ancestrales. Un caso que ilustra lo anterior lo ofrece el municipio de Tlaxiaco de Cabrera (ver Figura 1),¹ reconocido como uno de los principales productores de la tortilla tlayuda en los Valles Centrales de Oaxaca.²

TRANSFERENCIA DE SABERES TRADICIONALES ALIMENTARIOS.
EL CASO DE LAS PRODUCTORAS DE TLAYUDAS EN TLALIXTAC DE CABRERA, OAXACA (MÉXICO)
VASCONCELOS-RAMÍREZ, TAPIA-GUERRERO, LÓPEZ-CRUZ

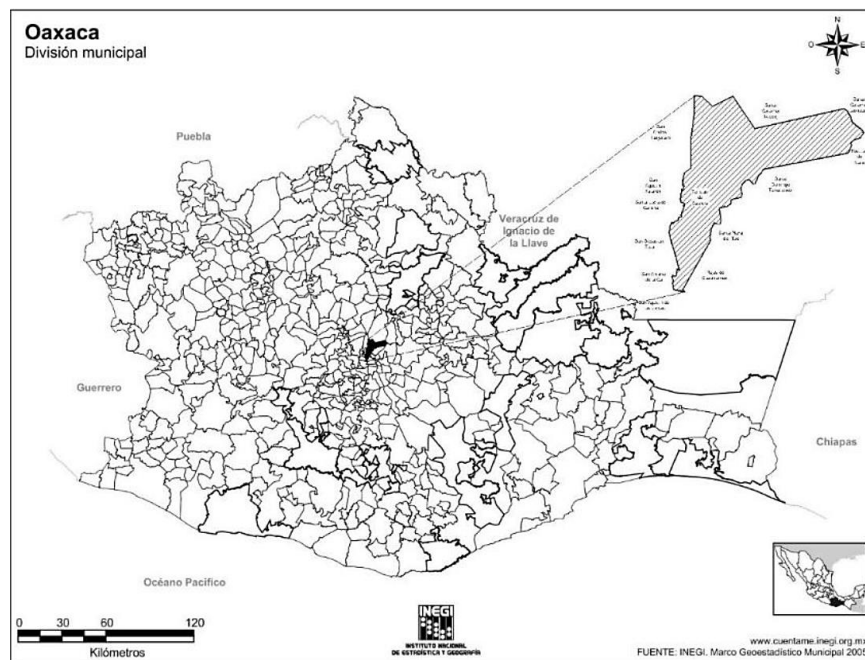


Figura 1. Ubicación de Tlaxiaco de Cabrera, Oaxaca, México.

Fuente: elaboración propia con datos de INEGI.

La producción de tlayudas en Tlaxiaco se caracteriza por ser una labor realizada exclusivamente por mujeres, quienes las comercializan en las principales localidades aledañas, así como en otras partes del país e incluso en los Estados Unidos, lo que les permite obtener ingresos que contribuyen en el abasto de sus hogares.³ El Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (INEGI, 2017b) contabilizó 217 unidades de producción en el municipio.

Cabe observar que, a la fecha, las tlayudas se han elaborado con técnicas tradicionales y artesanales transferidas de generación en generación. En esto debe subrayarse el hecho de que hasta el momento no se encontró registro de una máquina que pueda igualar sus cualidades. La producción de tlayudas representa un hecho alimentario que combina la organización social y la tradición, con una estrategia de subsistencia en un municipio predominantemente rural, lo que ha dado pie a la conformación de un fenómeno que la literatura refiere como Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL).⁴

Esta organización productiva territorial en torno a la tlayuda es resultado de la estrecha relación entre una construcción social, un saber-hacer y un patrimonio



natural local, articulados a través de redes principalmente familiares que establecen un vínculo con mercados locales y externos.

La localización y la patrimonialización de la organización social y económica en Tlalixtac han permitido la continuidad de la vocación productiva de la comunidad, en un contexto en el que la migración y el abandono de las actividades agrícolas en muchas regiones del estado han resultado un *shock* externo para el cultivo local y para la disponibilidad del denominado maíz bolita, principal insumo para la elaboración de estas tortillas.⁵ Sobre este último, Vázquez, Guzmán, Andrés, Márquez y Castillo (2003) confirman que esta raza de maíz posee características únicas, que la hacen especialmente útil para elaborar tlayudas -catalogadas como de alta calidad- ya sea en forma natural o en sus retrocruzas limitadas.

Desde el punto de vista de los SIAL, las tlayudas de Tlalixtac se pueden ubicar como un patrimonio cultural gastronómico de la región de Valles Centrales al representar: a) un alimento al que se le asocian historia, tradición, arraigo y saber-hacer; b) una manufactura agroalimentaria que tiene territorialidad, en tanto combina ciertos insumos que provienen de los recursos naturales del territorio (v. gr. el maíz criollo que se utiliza para su elaboración); y c) un producto en donde toda la cadena de producción, transformación/elaboración, radica en la comunidad. Estas características le confieren un rasgo genuino, y su calidad está dada por atributos de valor que el territorio de origen le ha conferido a lo largo del tiempo.

La importancia de la transferencia de saberes para la continuidad de la organización productiva y territorial generada en torno a un producto típico como las tlayudas, señala la necesidad de avanzar en la identificación y el análisis de los componentes y el proceso que caracteriza dicha transferencia. Atendiendo esta tarea, el documento reporta los resultados de una investigación realizada durante los años 2016-2018 en torno a las productoras de tlayuda en el municipio de Tlalixtac de Cabrera.

Mediante el empleo de un método mixto que combina metodologías cuantitativas y cualitativas, el documento aporta elementos descriptivos y analíticos sobre la transferencia de saberes alimentarios tradicionales e identifica algunos factores de riesgo para la continuidad de dicha transferencia en el mediano plazo. En general, los datos reportados dan cuenta del hecho de que los núcleos familiares conforman la red básica para la transferencia de saberes con un fuerte protagonismo de la relación madre-hija, aunque no exclusivamente. También se indica que la edad de aprendizaje va generalmente entre los 16 y los 20 años y que en la mayoría de los

casos se sigue usando la técnica aprendida, aunque la escasez del maíz nativo ha obligado a adaptar maíces foráneos en la elaboración. Finalmente, se da cuenta de que las motivaciones para transferir este saber-hacer resultan en una combinación de rentabilidad económica, tradición y autoconsumo.

El documento se organiza a continuación en cuatro apartados. En el primero se hace una revisión de la literatura en la que se da cuenta de la transferencia de saberes alimentarios tradicionales como un hecho social y culturalmente relevante en los estudios académicos. En el siguiente apartado se detalla la metodología diseñada para la generación de datos. Posteriormente se reportan los resultados. En el último apartado se ofrecen las conclusiones.

Revisión de la literatura

La literatura especializada asocia la comida tradicional con una multiplicidad de componentes y rasgos. Por ejemplo, se le reconoce como expresión identitaria, cultural y patrimonial asociada a grupos o etnias específicas (Camp, 1982; Vu, 2008; Jaspal y Cinnirela, 2012; Nor et al., 2012). Algunos trabajos asocian los alimentos tradicionales con su elaboración y consumo local o regional de forma intergeneracional (Pieniak, Verbeke, Vanhonacker, Guerrero y Hersleth, 2009), además de estar condicionados tanto por la disponibilidad local de materias primas, como por los hábitos agrícolas y por su ubicación geográfica (Kuhnlein, Erasmus y Spigelski, 2009). También representan la continuidad de tradiciones y prácticas alimentarias (Holt y Amilien, 2007; Sharif, Zahari, Nor y Muhammad, 2013).

Otros trabajos señalan que los alimentos tradicionales presentan características que los distinguen claramente de otros productos similares en términos del uso de ingredientes, de su composición, del tipo de producción y/o del método de procesamiento (Weichselbaum, Benelam y Soares, 2009). En el mismo sentido se señala que, algunos ingredientes y sistemas de preparación representan una parte intrínseca de la identidad de los alimentos regionales y por asociación, de las personas que los consumen (Fajans, 2006; Sharif et al., 2012). En un trabajo posterior Sharif, Nor, Zahari, Muhammad (2015) observan que el conocimiento tradicional, alimentario o no, en general tiende a ser de propiedad colectiva y adopta modalidades variadas, por ejemplo, en historias, canciones, creencias, leyes



consuetudinarias e ilustraciones o conocimientos científicos, agrícolas, técnicos y ecológicos, y en las habilidades para implementar estas tecnologías y conocimientos.

Otros trabajos mencionan que el conocimiento tradicional alimentario puede contribuir a las habilidades personales relacionadas con la seguridad alimentaria, la nutrición personal y la mejora de las capacidades comunitarias (Nor et al., 2012). También se ha referido que la comida tradicional puede interpretarse como un proceso que no cambia (Kwik, 2008) y que condensa la sabiduría de muchas generaciones de personas conservando además la tradición y la cultura respectiva (Lyon, Colcuhou y Alexander, 2003; Sharif, et al., 2012). En este mismo sentido, Warren (citado en Nor et al., 2012) señala que el conocimiento alimentario tradicional pasa de una generación a la siguiente a través de la transmisión oral que se enfoca en el microambiente en el que se generan los alimentos.

Otros trabajos refieren la especificidad del saber alimentario tradicional como base de los que se denominan productos típicos, mismos que incorporan un saber construido en el tiempo y al interior de una colectividad territorializada. “Estos factores lo convierten en un patrimonio de la comunidad local, quien es la única que puede legítimamente apropiarse de los beneficios económicos, sociales y culturales que implica el proceso mismo de valorización como producto con identidad territorial” (Belletti, 2003, citado en Bocco, Garat y Velarde, 2013 p. V).

Analizando el caso de las unidades artesanales, Correa, Boucher y Requier-Desjardins (2006) plantean que más allá de sus características específicas, el saber tradicional o saber-hacer y su reconocimiento por parte del consumidor, le otorga un valor agregado a los productos bajo la forma de una característica diferenciadora que el consumidor percibe y que valoriza al producto (Correa et al., 2006). Por otro lado, se debe remarcar el hecho de que el proceso de transferencia de conocimiento supone una gran variedad de interacciones entre individuos, grupos y la organización (Sharif, Zahari, Bor y Muhammad, 2016).

Una corriente dentro de la literatura identifica los saber-hacer locales o tradicionales como componentes de los sistemas agroalimentarios localizados. Desde esta perspectiva, los saberes se analizan en el marco de economías territoriales tales como los distritos industriales, los clústeres o los sistemas productivos locales (Boucher y González, 2016). En la misma perspectiva de las economías territoriales, los productos típicos se asocian a procesos de localización (i.e. relativos a lo “local”) mediante los que el saber-hacer es creado y transmitido hasta que los productos se arraigan localmente. A este respecto Muchnik (2006a, p. 94) observa que el saber-

hacer "...puede ser tan importante como las condiciones bioclimáticas o las características del suelo, para estudiar los procesos de localización."

Por otro lado, la literatura habla de una capacidad colectiva para movilizar recursos anclados territorialmente y "activados" en procesos productivos que los revelan como recursos propios del territorio, "Este proceso de activación se articula en una relación entre actores y territorio..." (Boucher y Pomeón, 2010, p. 7).

Siguiendo a Vandecandelaere, Arfini, Belletti y Marescotti (2010), No aparece en las referencias Boucher y González (2016) observan que "...los productos agroalimentarios y el saber-hacer asociado pueden incorporarse a procesos de patrimonialización, calificación territorial, susceptibles de denominación de origen o indicación geográfica, etiquetado de producción orgánica, comercio justo y circuitos cortos de venta directa, entre otros esquemas apoyados en una combinación de recursos territoriales." (Boucher y González, 2016, p. 16).

Por otro lado, la literatura refiere la relevancia de la familia y de las interacciones madre-hija en la transferencia de los saber-hacer tradicionales (Kwik, 2008; Sharif et al., 2016). La continuidad de la tradición alimentaria, supone que un miembro de la familia, especialmente la madre, atraiga a la generación joven para que se involucre en las actividades de cocina (Chenhall, 2010). En este sentido, se puede señalar el papel mediador de la madre entre el saber-hacer y la hija o los hijos como destinatarios del conocimiento. Por esta razón, Sharif et al. (2016) afirman que la contribución de la transferencia de conocimientos alimentarios de las madres es muy importante para la supervivencia a largo plazo de las tradiciones y de la identidad de los alimentos étnicos (Sharif et al., 2016). En un trabajo previo Sharif et al. (2013) habían señalado que la transmisión de recetas familiares y la producción tradicional de alimentos de una generación a la siguiente constituía parte de la educación informal.

Las recetas de cocina se combinan con habilidades, técnicas y creencias culturales de aprovisionamiento de alimentos. Además, el conocimiento alimentario se puede descubrir en diferentes entornos, desde el aprendizaje en el hogar hasta información obtenidas de los miembros de la comunidad (Trichopoulou, Soukara y Vasilopoulou, 2007; Kwik, 2008). Por otro lado, en la literatura se menciona el hecho de que la transferencia de saberes adopta vías diversas, por ejemplo la oralidad, las actividades prácticas, la observación o directamente el consumo de los alimentos que han pasado de una generación a otra (Milburn, 2004; Guerrero et al., 2009; Sharif et al., 2016). No obstante, Muchnik (2006b) advierte que, si bien los saberes



alimentarios y sus técnicas anclan localmente las producciones, está demostrado históricamente que es posible que dichas producciones aparentemente muy arraigadas, desaparezcan. De esta manera, la continuidad de los saberes alimentarios tradicionales no es un hecho natural ni necesario.

El estudio que se reporta en los siguientes apartados se suma al abundante cuerpo de literatura académica recién referida. De manera específica se aporta evidencia empírica para ampliar la comprensión actual de los modos intergeneracionales de transferencia de aquellos saberes que están en la base de un sistema agroalimentario localizado.

Metodología

Con el empleo de un método mixto se recogieron datos cualitativos y cuantitativos entre productoras de tlayudas en Tlalixtac de Cabrera. Se realizaron entrevistas semiestructuradas a cincuenta y cinco productoras y se levantó una encuesta (n = 110) bajo un diseño probabilístico.⁶ Tanto las entrevistas como la encuesta recogieron características y percepciones de las productoras relativas a la transferencia de su saber-hacer tradicional. La investigación trianguló múltiples fuentes con el siguiente orden: revisión de literatura, observación no participante, entrevistas semiestructuradas, recorrido en campo para validación de padrón, piloteo de encuesta, encuesta semiestructurada y entrevistas abiertas. Además de la transferencia de su saber-hacer, se buscó conocer las experiencias de las productoras respecto a cómo realizan su actividad, cómo ha sido su historia, su dinámica en el hogar, en la comunidad y en el mercado, y a qué problemáticas se enfrentan.

Se utilizó una sola muestra seleccionada mediante procedimientos probabilísticos según la fórmula planteada por D'Ancona (2004), llamada *fórmula genérica para una muestra aleatoria simple o sistemática*, obteniendo un tamaño n=123. Sin embargo, diversos factores solo permitieron el levantamiento de 110 muestras, por lo que los resultados se deben leer bajo esta reserva.⁷

Para calcular el tamaño de muestra se tomaron como padrón los datos del DINUE del INEGI (2017) en el que se registran la unidades denominadas tortilladoras y productoras de tortilla blanda y tlayuda con actividad comercial, en la sub rama de elaboración de tortilla de maíz y nixtamal.⁸ Dichos criterios arrojaron un padrón inicial de 232 UE, cuya correspondencia con el tipo de unidades

buscadas se verificó en campo, lo que permitió eliminar información de aquellas UE clasificadas como “tortilladoras”, “molinos” y “misceláneas”, dejando un total de 212 UE como el universo para la posterior determinación del tamaño de muestra. La encuesta se levantó entre septiembre y octubre de 2017 en los barrios de San Antonio, San Miguel y La Trinidad del mismo municipio de Tlaxiactac. Las entrevistas se realizaron en reiteradas visitas a las productoras entre mayo y septiembre del mismo año.

El análisis y reporte de resultados combina técnicas de estadística tanto descriptiva como inferencial, así como la recuperación de voces de las productoras mediante transcripción literal de diversos pasajes de las entrevistas. Para guardar el anonimato de las productoras, en las referencias no se indican los nombres de las entrevistadas.⁹ Para el análisis de los datos cuantitativos se utilizó el paquete estadístico STATA versión 14.0.

Resultados

En sintonía con la literatura, los datos muestran que el rol preponderante en la transferencia del saber-hacer tradicional en torno a las tlayudas es el de la madre. En este sentido, las productoras recordaron que fundamentalmente sus abuelas enseñaron a sus madres y a las primeras les enseñaron sus bisabuelas. Por ejemplo, una de las productoras recordaba que su bisabuela sabía hacer tlayuda (comunicación personal, 15 de agosto de 2017), mientras que otra dijo que su abuelita le enseñó a su mamá a hacer tlayudas, y que ella aprendió a hacer de ambas (comunicación personal, 15 de agosto de 2017). Lo anterior refleja una línea de saber-hacer esencialmente familiar, femenino, transgeneracional y horizontal en la comunidad. A este respecto, se puede mencionar que, en varios momentos, durante las visitas a campo, en las cocinas se encontró a más de una generación trabajando de forma paralela, por ejemplo, en una sola cocina se encontraban hija, madre y nuera (Imagen 1).



Imagen 1. Madre, hija y nuera haciendo tlayudas en Tlaxiaco de Cabrera, Oaxaca.
Fuente: elaboración propia, fotografía tomada por el investigador.

Cabe observar que, aunque el rol madre-hija en la transferencia de saberes es neurálgico, el proceso suele involucrar parentescos distintos. Una de las productoras comentó, por ejemplo, que, aunque su mamá fue quien le enseñó, su tía y su suegra complementaron lo aprendido (comunicación personal, 30 de agosto de 2017). Los datos de la encuesta amplían esta información. Por ejemplo, al preguntarle a las productoras de quién habían aprendido la elaboración de tlayudas, casi el 80% mencionó a la madre, pero el porcentaje restante refirió a la suegra, a la abuela o a otra familiar (ver Cuadro 1).

Cuadro 1.

¿De quién aprendió a hacer tlayudas?

Parentesco	Frecuencia	%	Acumulado
Sola	6	5.45	5.45
Cuñada	1	0.91	6.36
Tía	3	2.73	9.09
Hermana	1	0.91	10
Abuela	4	3.64	13.64
Suegra	9	8.18	21.82
Madre	86	78.18	100
Total	110	100	

Fuente: elaboración propia con datos de encuesta.

Algunas productoras recuerdan que al menos desde dos generaciones atrás, la venta de tlayudas ya era parte de la economía familiar. A este respecto, conviene mencionar que la elaboración y la venta del producto resultan actividades implicadas en el mismo proceso de aprendizaje, de manera que algunas mujeres aprendieron primero a elaborarlas y luego a venderlas; otras siguieron el camino inverso, y otras más hicieron procesos alternos. Se puede citar a una de las productoras:

Mi mamá me enseñó a hacer tlayudas. Como crecimos pobres hicimos tlayuda. La difunta, mi mamá, hacía puro de mano, le enseñó mi abuelita. Cuando era joven mi mamá me apoyaba para ir juntas a vender a Oaxaca y me enseñaba (comunicación personal, 22 de agosto de 2017).

En línea con lo anterior, en la encuesta se preguntó a las productoras la edad a la que aprendieron a elaborar tlayudas y la edad a la que empezaron a venderlas. Las diferencias permiten identificar tres categorías: a) aquellas productoras que primero aprendieron a elaborar y después empezaron a vender (5.4 %); b) las que aprendieron la elaboración y las vendieron de forma paralela (38.0%); y c) aquellas que primero vendieron y después aprendieron a elaborarlas (56.3 %) (ver Cuadro 2).

Cuadro 2.

Categoría de productoras según edad de elaboración y venta de tlayudas

Categoría	Frecuencia	%	Acumulado
Primero elaboró, luego vendió	6	5.45	5.45
Elaboró y vendió al mismo tiempo	42	38.18	43.64
Primero vendió, luego elaboró	62	56.36	100
Total	110	100	

Fuente: elaboración propia con datos de encuesta

Los datos del Cuadro 2 muestran cierta tendencia a la venta de tlayudas como fase previa a la de elaboración. La venta aparece como una actividad intrínseca a la transferencia del saber-hacer tradicional. Por otro lado, los datos muestran que la edad de las productoras está en un rango que va de poco más de 23 años a poco más



de 80; sin embargo, aproximadamente el 50 % de los casos está entre 40 y 60 años (ver Figura 2). Tanto la media como la mediana son 50 años. No es una población joven. La productora de mayor edad (i.e. 97 años) aprendió a hacer y vender a los 12; de modo que al día de la encuesta llevaba 85 años en la actividad. Cabe agregar que los años promedio de actividad productiva de las mujeres es de 36 años (d.e.=14.45).

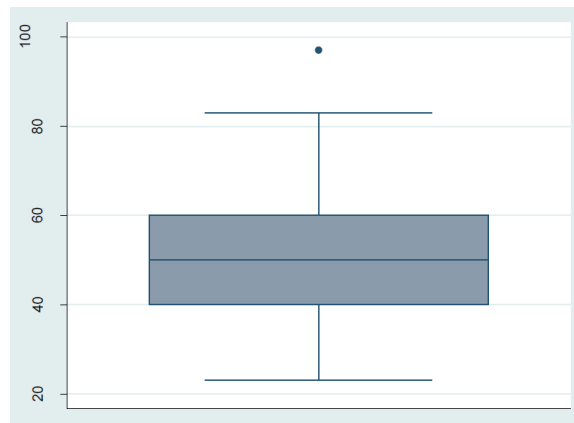


Figura 2. Edad de las productoras de tlayuda.

Fuente: elaboración propia con datos de encuesta.

En otro aspecto, las productoras dicen haber aprendido la elaboración de tlayudas en un rango de edad que va de los siete a los veinte años, pero al menos la mitad de ellas registra edades de aprendizaje entre los 10 y los 14 años (ver Figura 3). La media y la mediana son de 12 años (d.e.= 3.06).

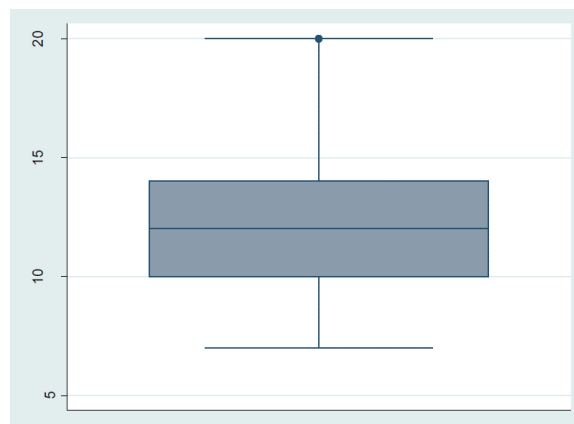


Figura 3. Edad a la que aprendió a elaborar tlayudas.

Fuente: elaboración propia con datos de encuesta.

En cuanto a la edad en que iniciaron la venta de tlayudas, el rango va de los cinco a los cincuenta años y hay una mayor concentración entre los 12 y los 15 años, registrándose dos casos atípicos de inicio de venta posterior a los 38 años. Con datos de la encuesta se calculó la proporción de mujeres en cada familia que saben hacer tlayudas. Aunque los valores son variables, tres cuartas partes de los casos registran proporciones mayores a 0.5, es decir, en tres cuartas partes de las familias, la mitad o más de las mujeres en la familia han adquirido el saber-hacer, lo que muestra una frecuencia alta en la transferencia de estos saberes (ver Figura 4).

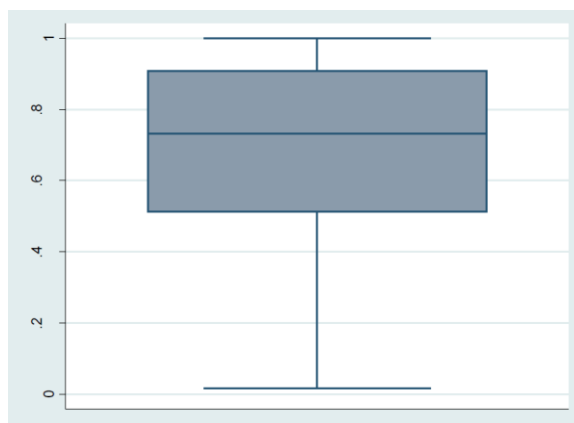


Figura 4. Proporción de mujeres en la familia que saben hacer tlayudas.
Fuente: elaboración propia con datos de encuesta.

En las entrevistas algunas afirman que este saber-hacer está muy presente en la comunidad, "...la mayoría de las mujeres lo saben hacer, aunque ya no hagan, saben porque sus mamás lo trabajan" (comunicación personal, 30 de agosto de 2017); aunado a que 73 % está muy de acuerdo con que, en cada casa de Tlaxiactac, al menos una mujer sabe hacer tlayudas, independientemente de que vendan o no. Además, 91 % considera que siguen haciendo las tlayudas como les enseñaron, lo que refuerza la idea de la transferencia de saberes como tradición.

En concordancia con el dato previo, el 79 % de las productoras dijo ya haber enseñado a alguien la forma de elaboración, mientras que el 21 % restante no lo hizo aún. A las primeras se les preguntó específicamente a quién le enseñaron, las respuestas se muestran en el Cuadro 3.

Cuadro 3.

¿A quién enseñó ya a elaborar tlayudas?

Parentesco	Frecuencia	%
Hija (s)	40	46
Hijas y otras familiares	19	22
Otras familiares	21	23
Conocidas	7	8
Total	87	100

Fuente: elaboración propia con datos de encuesta

Tal como lo predice la literatura (Sharif et al., 2012; Sharif et al., 2015; Sharif et al., 2016), los datos del Cuadro 3 resaltan el papel mediador de la madre entre los saberes y las hijas. Cabe observar, sin embargo, que a pesar de que son las hijas las más importantes al momento de iniciar la enseñanza, también hay otros parentescos que participan, como nueras, sobrinas, hermanas, nietas, cuñadas y primas que, según lo narrado por las productoras, es debido a que se han hecho cargo de otras mujeres desde que eran pequeñas por diversas causas, enseñándoles el oficio para que contribuyeran a la economía del hogar. Por ejemplo, una productora dijo haber enseñado a dos mujeres que conoció en sus trabajos fuera de Tlalixtac (comunicación personal, 15 de agosto de 2017). Otra comentó que nunca le enseñó a su hija porque ella “*aprendió viendo*” (comunicación personal, 23 de agosto de 2017).

Por otro lado, al analizar las motivaciones para enseñar a hacer tlayudas las productoras refieren razones múltiples, no obstante, el 95 % de las encuestadas mencionan invariablemente dos motivos: el autoconsumo y la venta. De este modo, aunque las productoras mencionan el factor tradición entre las razones, el hecho evidente es que la producción de tlayudas cumple principalmente un alimentario y económico, al ser una forma de obtener ingresos.

En otro orden de ideas, se preguntó a las productoras respecto a sus motivaciones para continuar elaborando tlayudas. Para ello se formularon cinco variables en escala Likert donde el mayor y el menor valor suponían estar muy en desacuerdo o muy de acuerdo en que el ítem era una razón para continuar elaborando tlayudas. Las respuestas (ver Figura 5) muestran una marcada frecuencia por las motivaciones económicas (i.e. ingreso personal y contribuir al presupuesto del hogar).

TRANSFERENCIA DE SABERES TRADICIONALES ALIMENTARIOS.
EL CASO DE LAS PRODUCTORAS DE TLAYUDAS EN TLALIXTAC DE CABRERA, OAXACA (MÉXICO)
VASCONCELOS-RAMÍREZ, TAPIA-GUERRERO, LÓPEZ-CRUZ

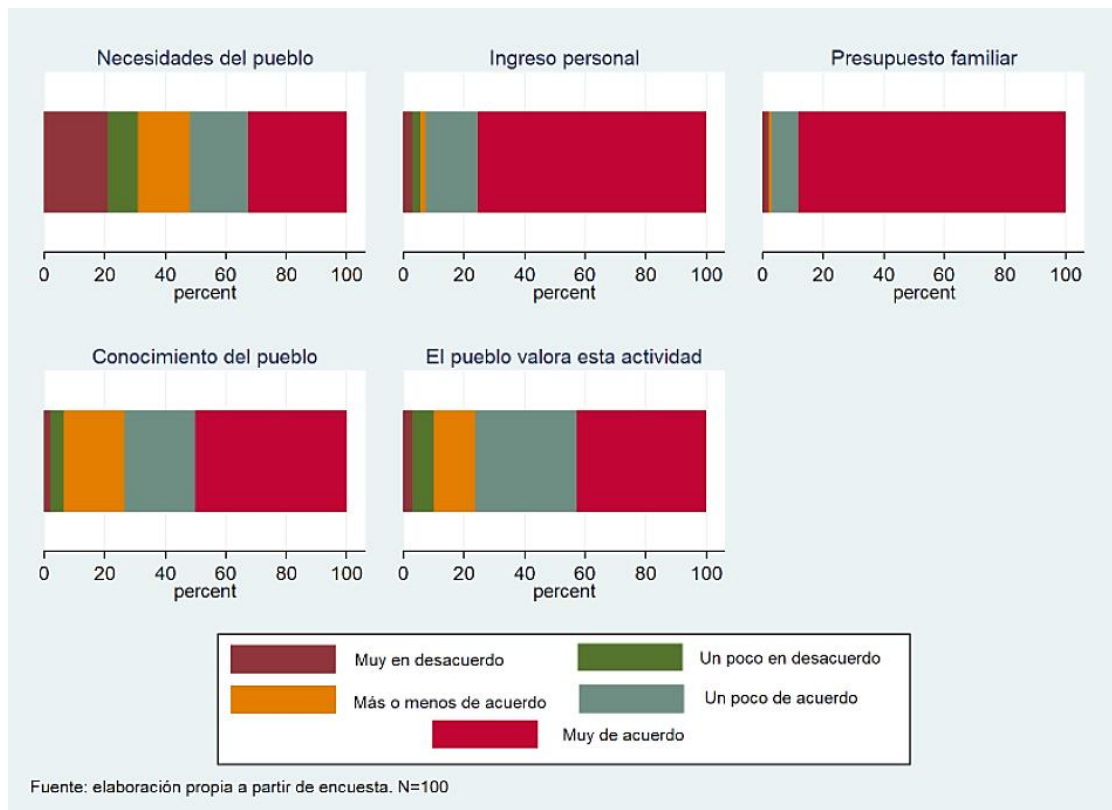


Figura 5. Motivaciones para elaborar tlayudas.
Fuente: elaboración propia con datos de encuesta.

Con menor frecuencia las motivaciones se asocian a contribuir a las necesidades del pueblo o a la preservación o valoración de la actividad. No obstante, los datos muestran que la tradición no basta para la transferencia de saberes y para la continuación de una actividad productiva, sino que es neurálgica la implicación económica. Esto mismo se infiere de una matriz de correlaciones policóricas usando variables que miden las motivaciones que dan lugar tanto a continuar con la elaboración de tlayudas como a la motivación para transferir este saber-hacer (ver Cuadros 4 y 5).¹⁰

Cuadro 4.

Matriz de correlaciones policóricas. Motivaciones para enseñar a elaborar tlayudas

	Alimento familiar	Heredar clientes	Ingreso familiar	Mantener calidad	Preservar tradición
Alimento familiar	1				
Heredar clientes	0.47571012	1			
Ingreso familiar	0.17008365	0.80455426	1		
Mantener calidad	0.63791146	0.70113756	0.59201451	1	
Preservar tradición	0.65131859	0.35622166	0.26062573	0.57887745	1

Fuente: elaboración propia con datos de encuesta

Cuadro 5.

Matriz de correlaciones policóricas. Motivaciones para seguir elaborando tlayudas

	Necesidades del pueblo	Ingreso personal	Gasto del hogar	Saber del pueblo	Valoración social
Necesidades del pueblo	1				
Ingreso personal	0.10522796	1			
Gasto del hogar	0.39067032	0.63765733	1		
Saber del pueblo	0.46502102	0.17701033	0.61995875	1	
Valoración social	0.37778218	0.01940972	0.67734679	0.62823685	1

Fuente: elaboración propia con datos de encuesta

La matriz del Cuadro 4 muestra en general correlaciones altas entre las motivaciones para transferir el saber-hacer tlayudas, pero los coeficientes más altos se observan entre la intención de heredar a los clientes y generar un ingreso familiar (0.804), también entre la herencia de clientes y mantener la calidad de las tlayudas (0.701).

Se trata de tres motivaciones de naturaleza comercial. Otras correlaciones altas se observan entre proveer tlayudas como alimento familiar, mantener la calidad del producto (0.637) y preservar una tradición (0.651).

Por otro lado, las motivaciones para seguir elaborando tlayudas siguen patrones menos claros que las motivaciones para enseñar -que muestran un tenue patrón de motivaciones comerciales. La segunda matriz de correlaciones (ver Cuadro 5) muestra altos coeficientes entre tener un ingreso personal y atender gastos del hogar (0.637), pero también entre atender gastos del hogar y preservar un saber de Tlalixtác (0.619) y porque los habitantes valoran la actividad (0.677).

En términos generales, este conjunto de correlaciones parecen mostrar que las productoras buscan garantizar una efectiva transferencia del saber, porque ello les asegurará que a quién enseñen pueda mantener la calidad de su producto, permitiendo así que en un momento dado puedan heredarles a sus clientes y éstos permanezcan comprando las tlayudas dentro del mismo núcleo familiar y, por tanto ese ingreso seguirá cubriendo gastos de diversa índole, además de cumplir la función básica de alimento familiar. Cabe señalar que este proceso fue corroborado por las productoras durante las entrevistas. Una segunda inferencia a partir de las correlaciones mostradas es que las productoras perciben que el hecho de que los habitantes la valoren y sea considerada un saber de Tlalixtác, les permite realizar un trabajo que apoya directamente en los gastos de su hogar.

Las motivaciones por las que se transfiere el saber-hacer no son las mismas por las que se continúa elaborando el producto típico. La tradición es una razón importante para continuar la elaboración, pero cuando se les preguntó porque enseñan, las razones económico-comerciales son las que predominan. Por otra parte, el 75 % de las productoras estuvo muy de acuerdo en que su principal reconocimiento proviene de su familia, el 56 % estuvo muy de acuerdo en que el principal reconocimiento lo obtiene de vecinos, compadres y conocidos, y sólo el 29 % estuvo muy de acuerdo respecto a que son reconocidas por el pueblo. En concordancia con esto último, durante las entrevistas mencionaron que de parte de la autoridad municipal no hay ningún apoyo ni reconocimiento y que, al menos ellas saben que en otros municipios productores, como San Antonio de la Cal, hay ferias de la tlayuda, lo que las hace sentir desprotegidas. En este caso, puede vislumbrarse la existencia una falla institucional en donde el municipio no está reconociendo a su brazo productivo, lo que permitiría observar una ausencia en la comunicación entre el sistema institucional (usos y costumbres) y el sistema productivo.



En contraste con el tema del reconocimiento que perciben por su actividad, se preguntó a las productoras qué tan orgullosas se sienten por elaborar tlayudas. El 71 % informó sentirse muy orgullosa (ver Cuadro 6).

Cuadro 6.

¿Qué tan orgullosa se siente de su actividad?

Percepción	Frecuencia	%
Orgullosa	78	71
No Orgullosa	32	29
Total	110	100

Fuente: elaboración propia con datos de encuesta.

Una de las informantes fue explícita señalando que la fuente de su orgullo es saber hacer la tlayuda (comunicación personal, 25 de agosto de 2017). Otra productora afirmó que, aunque es bonito saber algo que caracteriza a Tlalixtac y que se enseña para que no se pierda, ella no se siente orgullosa (comunicación personal, 22 de agosto de 2017). Un dato importante para caracterizar las unidades económicas bajo estudio es que sólo el 5% se dedica exclusivamente a la venta de tlayudas excluyendo el autoconsumo. El 94 % de las unidades dedican su producción tanto al autoconsumo como a la venta.

Las mujeres de Tlalixtac están muy conscientes de que su saber-hacer necesita ser enseñado y aprendido para continuar. A este respecto, una productora dice que “si la tlayuda no se enseña, se pierde” (comunicación personal, 18 de agosto de 2017). Otra de las productoras consideró que la juventud de Tlalixtac no valora el conocimiento de la tlayuda. Esta percepción fue reforzada en voz de la mamá de la informante, quién señaló que lo mismo ocurre con el idioma del pueblo, ya que ella habla zapoteco de Tlalixtac y sus hijas lo entienden pero no lo hablan, al igual que su nieto de nueve años: “Mis abuelos antes estaban orgullosos, pero ahora los jóvenes se critican al hablar en zapoteco, porque los papás ya no le hablan en zapoteco a sus hijos”.¹¹

Una productora enfatizó que hacer tlayudas en su familia es muy importante porque “Desde antes de mi abuelita ya se hacían, luego mi mamá, luego mis hijas y así va a seguir; es lo que se hace acá” (comunicación personal, 11 de septiembre de

2017). Así también, una productora dijo que todo el pueblo sabe hacer las tlayudas, por lo que ella sigue haciendo para que no se pierda la costumbre porque es tradición del pueblo (comunicación personal, 13 de agosto de 2017). Algunas productoras refieren posturas contrarias a la transferencia. Por ejemplo, una de ellas comentó que quiere que sus hijas hagan algo más, “Por eso no les enseñó, porque hacer tlayuda es muy pesado” (comunicación personal, 26 de agosto de 2017).

Es relevante mencionar que algunas productoras declaran haber hecho ciertas modificaciones en los procesos de elaboración de la tlayuda. Quizá el más importante que refieren es que sus abuelitas y bisabuelitas elaboraban las tlayudas totalmente a mano e hincadas; algo que ya se ha ido dejando. También refieren que “Antes las tlayudas se hacían a mano, con la orilla de la jícara se quitaba lo grueso de la masa para hacer la tortilla. Después llegó la tortillera de madera y luego la de fierro, hace aproximadamente 25 años” (comunicación personal, 13 de agosto de 2017). Una productora dijo que, para ella el utilizar la tortillera de fierro representó una importante diferencia para sus tiempos de producción “Porque se hacen más rápido, delgadas y grandes”, y agregó que ya no se usa la mano de metate porque “Desde el molino se ve si la masa viene bien o se le pide al molinero que le dé otra pasada” (comunicación personal, 18 de agosto de 2017). A este respecto, otra productora, comentó lo siguiente:

Mi tía también me enseñó, pero ella lo hacía todo a mano: le daba la mano de metate y con las manos le daba forma y se las pasaban de un antebrazo a otro, aunque también había otra manera de hacerlas, que era con el nailon dándole forma. Cuando aprendí no podía porque me salían gruesas; me tocó hacer las primeras en tabla de madera. Mi mamá y tías las hacían puras de mano. Al principio tenía que hacerlas bien cocidas para que quedaran buenas. En el caso del uso de tablas de fierro son muy pesadas, y al cargarlas sientes que te jala hasta el pulmón, pero se usan porque las de madera son más delicadas y se rompen rápido. Hay que tener en cuenta que, si el nixtamal no se cuece, las tortillas salen negras, cuando el nixtamal se apozola la tortilla se desbarata. Y cuando se usa MINSA, la tlayuda sale negra (comunicación personal, 26 de agosto de 2017).

Aunque las productoras declararon mantener el modo de elaboración que les enseñaron o que aprendieron, en realidad han tenido que adaptar la técnica ante al menos dos *shocks* externos: el abandono de la actividad agrícola local, y asociado a ello, la escasez del maíz criollo. A este respecto, al preguntarles qué cambios habían adoptado respecto a la forma de elaborar tlayudas que les habían enseñado, el 67 %



menciona cambios en los ingredientes, y sólo el 13 % menciona no haber hecho cambios (ver Cuadro 7).

Cuadro 7.

¿Qué cambios ha adoptado en la elaboración de tlayudas?

Cambios	Frecuencia	%
Ingredientes	73	67.0
Técnica e ingredientes	20	18.0
Nada	15	13.0
Tamaño de las tlayudas	2	2.0
Total	110	100

Fuente: elaboración propia con datos de encuesta.

A pregunta expresa, el 98 % de productoras refiere que el ingrediente que ha cambiado es el maíz, lo que supone un indicio de adaptación. En este asunto las productoras mencionan que a Tlalixtac llegan maíces foráneos sustitutos del maíz criollo y que el cliente no pagaría el precio real de una tlayuda con los ingredientes originales.

A pesar que desde la literatura hay elementos para suponer que las tlayudas son un producto agroalimentario típico que se encuentra anclado a un territorio tras el proceso de localización de un recurso natural específico -i.e. el maíz criollo bolita- con permanencia en el tiempo y con anclaje a una comunidad cohesionada por sus valores culturales y sociales, la visita al campo permitió comprender que las productoras se asumen como parte de una actividad de *pobres* o de quienes no pudieron ir a la escuela. Este autoconcepto está en concordancia con el hecho de que estas mujeres en su mayoría se encuentran en una situación económica de subsistencia; de modo que también refieren su percepción de que son pobres, como sus madres y abuelas.

Se puede mencionar que los hogares de las productoras se caracterizan por albergar familias de cinco integrantes en promedio (d.e.= 2.59), aunque dentro del mismo inmueble llegan a vivir hasta 13 miembros con diferente grado de parentesco. El 91 % de las productoras dijo ser madre de hijos menores o ser abuelas que viven con

sus nietos, y/o vivir con las familias de sus hijos, con sus suegros o con algún otro miembro de la familia.

El pequeño sistema productivo de Tlalixtac ha permanecido en el tiempo resistiendo diversos cambios, principalmente en la proveeduría de insumos y en la falta de interés de las nuevas generaciones, según refieren las productoras. De esta manera, las mujeres de Tlalixtac han adaptado sus productos a los insumos disponibles para responder al desabasto del maíz criollo, al uso de harinas, al aumento de la competencia por parte de otros municipios productores, al aumento de tortilladoras industriales y a un precio de mercado ajeno al costo de operación, así como al cambio en la dinámica rural y laboral al interior de la comunidad, además del envejecimiento de las productoras y las influencias culturales externas.

Discusión

La producción de tlayudas ha perdurado frente a *shocks* externos que han presionado al sistema, por ejemplo, la crisis agrícola estatal que desde los años noventa se tradujo en una migración intensa y en el consiguiente abandono o debilitamiento de las economías rurales. En el caso específico de Tlalixtac de Cabrera, la crisis agrícola ha disminuido el acceso al insumo central para la elaboración de la tlayuda: el maíz criollo.

Siguiendo a Meléndez Torres, *et al.* (2009), se puede sugerir que la preparación de alimentos tradicionales en la población de estudio, se ha desplazado del ámbito doméstico al comercial como estrategia de obtención de ingresos familiares, en donde la participación de la mujer es fundamental.

En concordancia con Thomé (2016), existen indicios de que la elaboración de tlayudas ha sido reinterpretada como un patrimonio cultural alimentario del cual son portadoras las mujeres. Además, la singularidad del producto ha ido abriendo espacio en mercados foráneos, lo que en el contexto de la globalización, se convierte en un recurso estratégico para el desarrollo económico local.

Por otro lado, la producción de tlayudas en Tlalixtac remite a Boucher y González (2016) en términos de que un recurso antiguo e histórico de un territorio ha sido apropiado por parte de la comunidad local, involucrando la patrimonialización, un proceso a través del cual ciertos bienes, naturales o culturales, son valorizados y reconocidos dentro del territorio. Del mismo modo, los recursos locales se vuelven



medios de subsistencia, a la vez que protegen y conservan los bienes patrimoniales como una herencia para las futuras generaciones (Espeitx, 1996; Espinosa, *et al.*, 2016).

El concepto de transferencia de saberes alimentarios tradicionales no puede tratarse en términos generales dentro de la literatura especializada, debido a que los productos en cuestión son resultado de un hecho alimentario cuya singularidad explican Muchnik (2006a) y Sharif, *et al.* (2016), a saber, que el conocimiento alimentario transferido se refiere específicamente a los platos tradicionales como identidad cultural. En este sentido, investigaciones futuras deben ser específicas respecto a que dentro de un SIAL lo que se da es un tipo de transferencia de un saber-hacer tradicional con una carga identitaria.

Conclusiones

La elaboración de tlayudas en Tlalixtac de Cabrera ha perdurado a lo largo del tiempo salvaguardando su componente cultural, social y simbólico, además de permitir el autoconsumo y/o la generación de ingresos familiares complementarios. Esta actividad se caracteriza por ser una labor realizada exclusivamente por mujeres, quienes las elaboran con técnicas tradicionales y artesanales transferidas en los núcleos familiares principalmente de madres a hijas.

La producción de tlayudas combina la organización social y la tradición, con una estrategia de subsistencia que ha dado pie a la conformación de un sistema agroalimentario localizado.

La vocación productiva de Tlalixtac perdura en un contexto en el que la pequeña producción se ha debilitado inclusive en torno al principal insumo para la elaboración de tlayudas (i.e. el maíz criollo). En esta continuidad resulta de vital importancia la transferencia de un saber-hacer tradicional en el que los núcleos familiares conforman la red básica de producción y comercialización para dicha transferencia, con un fuerte protagonismo de la relación madre-hija.

Si bien en la mayoría de los casos se sigue usando la técnica aprendida, la escasez del maíz nativo ha obligado a adaptar maíces foráneos en la elaboración. Finalmente, se da cuenta de que las motivaciones para transferir este saber-hacer resultan en una combinación de rentabilidad económica, tradición y autoconsumo.

Notas al pie:

* Proyecto financiado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) a través del programa de posgrados de calidad, PNPc. También se tuvo apoyo de la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (RED SIAL) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), a través de una estancia de investigación.

¹ Al 2010, el municipio contaba con una población aproximada de 9,417 personas, distribuidas en 2,240 viviendas habitadas (INEGI, 2017a).

² La tlayuda es una variedad de la conocida tortilla mexicana, pero sus rasgos distintivos son su gran tamaño y su textura rígida. Tiene, aproximadamente, 30 centímetros de diámetro, un espesor menor a 2 milímetros, y un peso cercano a los 80 gramos. El olor que presenta es semejante al del maíz mezclado con cal. Es impermeable por las características de su cocción. El color puede variar de acuerdo con la coloración del maíz criollo bolita.

³ De las 2,240 viviendas habitadas que registra el municipio en el 2010, 527 tenían como titular una jefa de familia (Sedesol y Coneval, 2015).

⁴ Una de las primeras definiciones de los SIAL en los años noventa planteó que estos sistemas están constituidos por organizaciones de producción y de servicio asociadas, y combinan "...el medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber-hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones [...] en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada" (Boucher y Pomeón, 2010, p. 6).

⁵ Las tlayudas de Tlalixtác han sido elaboradas históricamente con la variedad del maíz criollo bolita, propio de la comunidad, sin embargo, la escasez de dicho grano ha hecho que las productoras modifiquen la receta para la venta y lo sustituyan por un grano cosechado fuera de la comunidad (V. Contreras, comunicación personal, 21 de septiembre de 2016). El maíz bolita es una mazorca con alrededor de diez hileras; el grano es dentado o harinoso, de color blanco, amarillo, morado o rojo; y su uso está destinado a la alimentación (Vela, 2011).

⁶ En distintas etapas de la investigación se recurrió a técnicas tales como la observación no participante, el recorrido en campo para validación del padrón de productoras y el piloteo de la encuesta.

⁷ A este respecto es importante señalar que, debido a problemáticas tales como 15 rechazos para la aplicación del instrumento, la verificación de una transformación de la actividad hacia la elaboración de tortillas blandas y tostadas, comida, trabajo asalariado o abandono total de la actividad, bloqueos carreteros para llegar a la comunidad y el terremoto del 07 de septiembre de 2017, se impidió concretar el número de cuestionarios determinados por la fórmula de la muestra.

⁸ Con base en ello, los criterios de búsqueda y desglose fueron los siguientes: Rama (31-33) industrias manufactureras, posteriormente la rama (311) industria alimentaria, (3118) elaboración de productos de panadería y tortillas, hasta llegar a la subrama (311830) elaboración de tortillas de maíz y molienda de nixtamal, con un filtro de tamaño de establecimiento de 0 a 5 personas en Tlalixtác.

⁹ Debido a las características culturales de la comunidad y atendiendo a indicaciones de la autoridad, a ninguna productora se les pidió su nombre para proteger su identidad. Las referencias de las entrevistas se hacen siguiendo las normas APA, sexta edición.

¹⁰ Dado que las variables utilizadas se diseñaron en escala Likert, se optó por una matriz de correlaciones policóricas en lugar de una con correlaciones de Pearson, atendiendo así a la literatura especializada que indica que este es el tipo de correlaciones que debe aplicarse en baterías de preguntas categóricas u ordinales, mejorando con ello el ajuste del modelo (Garson, 2013).

¹¹ El zapoteco es una de las 16 lenguas de los pueblos originarios de Oaxaca.

Referencias

- Belletti, G. (2003). Le denominazioni geografiche nel supporto all'agricoltura multifunzionale. *Politica Agricola Internazionale*, 4, 81-102.
- Bocco, A., Garat, J. J. y Velarde, I. (2013). Sistemas agroalimentarios localizados y agriculturas familiares. *Revista de la Facultad de Agronomía*, 112(3).
- Boisier, S. (2010). Descodificando el desarrollo del siglo XXI: subjetividad, complejidad, sinapsis, sinergia, recursividad, liderazgo, y anclaje territorial. *Semestre Económico*, 13(27).
- Boucher, F. y Pomeón, T. (2010). Reflexiones en torno al enfoque SIAL: evolución y avances desde la Agroindustria Rural (AIR) hasta los sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). *Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare*.
- Boucher, F. y González, J. A. R. (2016). El enfoque SIAL como catalizador de la acción colectiva: casos territoriales en América Latina. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 25(47), 11-37.
- Camp, C. (1982). Foodways in everyday life. *American Quarterly*, 34(3), 278-289.
- Correa, C. A., Boucher, F. y Requier-Desjardins, D. (2006). ¿Cómo "Activar" los sistemas agroalimentarios localizados en América Latina? Un análisis comparativo. *Agroalimentaria*, 11(22), 17-27.
- Chenhall, C. (2010). *Improving Cooking and Food Preparation Skills: A Synthesis of the Evidence to Inform Program and Policy Development*. (a Synthesis Paper). Government of Canada.
- D'Ancona, M. Á. C. (2004). *Métodos de encuesta: teoría y práctica, errores y mejora*. España: Editorial Síntesis, 493 págs.

- Espeitx, E. (1996). Los “nuevos consumidores” o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los “productos de la tierra”. *Agricultura y sociedad, Los productos de la tierra en la Europa del sur* (80-81), 83-118.
- Espinosa, S. y Pérez, E. (2016). El papel de la religiosidad popular como patrimonio cultural intangible en las dinámicas de gobernanza y desarrollo social. Los casos de Tlaxcala, Morelos y Michoacán, México. En G. Torres (Ed.), *Territorios en movimiento. Sistemas Agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza. México*, México: Bonilla Artigas Editores: UNAM, Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe (CIALC), pp. 297-334.
- Fajans, J. (2006). Regional food and the tourist imagination in Brazil. *Appetite*, 47(3), 389.
- Garson, G. D. (2013). *Factor analysis*. (Vol. 15), Statistical Associates Publishers.
- Guerrero, L., Guàrdia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., Contel, M. (2009). Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *Appetite*, 52(2), 345-354.
- Holt, G. y Amilien, V. (2007). Introduction: from local food to localised food. *Anthropology of food* (S2).
- INEGI (2017a). Marco Geoestadístico Nacional. México, Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática págs.
- INEGI (2017b). Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas. México, Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática págs.
- Jaspal, R. y Cinnirella, M. (2012). The construction of ethnic identity: Insights from identity process theory. *Ethnicities*, 12(5), 503-530.
- Kuhnlein, H. V., Erasmus, B. y Spigelski, D. (2009). Indigenous peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health. *Food and Agriculture Organization of the United Nations Rome*, Italy.
- Kwik, J. (2008). Traditional food knowledge: A case study of an immigrant Canadian "foodscape". *Environments*, 36(1), 59.
- Lyon, P., Colquhoun, A. y Alexander, E. (2003). Deskillling the domestic kitchen: national tragedy or the making of a modern myth? *Food Service Technology*, 3(3-4), 167-175.
- Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 17(SPE), 181-204.
- Milburn, M. P. (2004). Indigenous nutrition: Using traditional food knowledge to solve contemporary health problems. *American Indian Quarterly*, 411-434.
- Muchnik, J. (2006a). Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*, 11(22), 89-98.



- Muchnik, J. (2006b). *Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones*. Documento presentado en el III Congreso Internacional de la Red SIAL. Sistemas Agroalimentarios Locales. Alimentación y Territorios ALTER 2006, Baeza, Jaen. España.
- Nor, N. M., Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Salleh, H. M., Isha, N. y Muhammad, R. (2012). The transmission modes of Malay traditional food knowledge within generations. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 50, 79-88.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., y Hersleth, M. (2009). Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. *Appetite*, 53(1), 101-108.
- Sedesol y Coneval (2015). *Informe Anual Sobre la Situación de Pobreza y Rezago Social: Tlaxiáctac de Cabrera, Oaxaca. México*. Secretaría de Desarrollo Social; Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. Recuperado de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/34889/Oaxaca_553.pdf
- Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Nor, N. M. y Muhammad, R. (2013). Factors that restrict young generation to practice Malay traditional festive foods. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 101, 239-247.
- Sharif, M. S. M., Nor, N. M., Zahari, M. S. M. y Muhammad, R. (2015). What Makes the Malay Young Generation Had Limited Skills and Knowledge in the Malay Traditional Food Preparation? *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 202, 152-158.
- Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Nor, N. M. y Muhammad, R. (2016). The Importance of Knowledge Transmission and its Relation towards the Malay Traditional Food Practice Continuity. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 222, 567-577. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.215>
- Sharif, M. S. M., Zahari, M. S. M., Ishak, N., Muhammad, R., Noor, A. M. y Salleh, H. M. (2012). *Traditional food knowledge (TFK) of Malay festive foods*. *Current Issues in Hospitality and Tourism: Research and Innovation*, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Thomé, H. (2016). Aprovechamiento recreativo de los SIAL: el consumidor implícito del turismo agroalimentario. En M. Ch. Renard (Ed.), *Mercados y desarrollo local sustentable*. México: Red-SIAL; Colofón, pp. 143-160.
- Trichopoulou, A., Soukara, S. y Vasilopoulou, E. (2007). Traditional foods: a science and society perspective. *Trends in Food Science & Technology*, 18(8), 420-427.
- Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G., y Marescotti, A. (2010), *Uniando personas, territorios y productos*, Roma, FAO
- Vázquez, M. G., Guzmán, L., Andrés, J. L., Márquez, F. y Castillo, J. (2003). Calidad de grano y tortillas de maíces criollos y sus retrocruzas. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 26(4).
- Vela, E. (2011). *El maíz: catálogo visual: historia, simbolismo, botánica, gastronomía*. México: Raíces.



- Vu, V. (2008). *The Changing Foodways of Vietnamese Americans in Orange County, California*. California State University: Fullerton.
- Warren, D. M. (2011). The Role of the Global Network of Indigenous Knowledge Resource Centers in the Conservation of Cultural and Biological Diversity. En S. Harding (Ed.), *The Postcolonial Science and Technology Studies Reader*. Estados Unidos: Duke University Press, pp. 247-260.
- Weichselbaum, E., Benelam, B. y Soares, H. (2009). *Traditional foods in Europe*. Norwich: EuroFIR Project.