

Cocina tradicional de Zapotiltic, Jalisco: guardianas del patrimonio arquitectónico

Traditional kitchen of Zapotiltic, Jalisco: guardians of architectural heritage

DOI: <https://doi.org/10.32870/rvcs.v0i20.322>

CINTHIA NOEMI CARDENAS TIRADO*

Universidad de Colima, México. ORCID: 0009-0000-5039-6654

Correo electrónico: hola@kinn.page

* Autor de correspondencia.

REYNA VALLADARES ANGUIANO

Universidad de Colima, México. ORCID: 0000-0002-9370-9769

Correo electrónico: reyna_valladares@ucol.mx

Recepción: 21 de febrero de 2025. Aceptación: 12 de mayo de 2025.

RESUMEN

Históricamente, las mujeres han sido responsables de las comidas familiares, gestionando el aprovisionamiento y la preparación (Murdock, 1937). Esta división de roles asigna a las mujeres un papel de reproducción que incluye las actividades de cuidado (Carbonero Gamundí y Levin, 2007). En México, la cocina es un símbolo nacional que encapsula la fusión de contextos históricos y tradiciones culinarias (Bak-Geller, 2006).

Sin embargo, procesos como la modernización y la urbanización han transformado las cocinas tradicionales. Reemplazando materiales y objetos tradicionales por industrializados, afectando los modos de habitar y la cultura material de sus habitantes (Campos Ramos y Román Kalisch, 2023). Las cocinas tradicionales de comunidades semiurbanas son espacios de resistencia cultural donde las mujeres actúan como guardianas y transmisoras de conocimientos culinarios (Christie, 2002).

Este estudio investiga cómo la dominación masculina ha influido en la configuración arquitectónica de las cocinas tradicionales de Zapotiltic, Jalisco, y su impacto en la división de género,

ABSTRACT

Historically, women have been responsible for family meals, overseeing provisioning and preparation (Murdock, 1937). This division of roles assigns women a reproductive function that includes caregiving activities (Carbonero Gamundí & Levin, 2007). In Mexico, the kitchen is a national symbol that reflects the intersection of historical context and culinary traditions (Bak-Geller, 2006).

However, processes such as modernization and urbanization have transformed traditional kitchens by replacing vernacular materials and objects with industrialized zones, thereby reshaping everyday practices and the material culture of their inhabitants (Campos-Ramos & Román-Kalisch, 2023). Traditional kitchens in semi-urban communities' function as spaces of cultural resistance, where women act as custodians and transmitters of culinary knowledge (Christie, 2002).

This study examines how male dominance has influenced the architectural configuration of traditional kitchens in Zapotiltic, Jalisco, and its implications for the gendered division of space and labor. It also analyzes how, despite these condi-

y cómo, pese a ello, las mujeres se han erigido en protectoras de los partidos arquitectónicos y los procesos de ordenamiento en los espacios relativos a la elaboración de alimentos.

La metodología aplicada en este estudio fue cualitativa y consistió en: selección de casos de estudio, levantamiento fotográfico y arquitectónico de las cocinas, análisis de sus componentes y entrevistas semiestructuradas para explicar las percepciones de sus usuarias (os). Entre los principales resultados se evidenció que la configuración arquitectónica de las cocinas refleja y perpetúa desigualdades de género; no obstante, las mujeres han resignificado estos espacios como territorios de resistencia cultural y guardianía del patrimonio arquitectónico e inmaterial. El estudio contribuye a los campos de la arquitectura vernácula, el patrimonio cultural y los estudios de género, ofreciendo una lectura crítica de los espacios domésticos en contextos semiurbanos mexicanos. Como limitación principal se señala que el análisis de este artículo se basa en dos casos de estudio, por lo que los hallazgos son de carácter exploratorio y no pueden generalizarse al conjunto del municipio.

Palabras clave: cocina tradicional, patrimonio arquitectónico, género, arquitectura vernácula, sostenibilidad cultural.

INTRODUCCIÓN

Históricamente, la cocina ha sido un espacio de roles de género en la sociedad mexicana, visto como un lugar de trabajo femenino y transmisión de saberes culinarios entre generaciones. Mendoza Álvarez y Méndez Montoya (2009) destacan que hasta los años sesenta, las mujeres desempeñaron este papel sin cuestionarlo. En el contexto maya, Dzib Hau et al. (2019) señalan que la cocina refleja cosmovisiones y roles de género, siendo el fogón símbolo de núcleo familiar. A partir de los años setenta, el trabajo remunerado modificó la relación entre género y cocina.

La cocina como espacio de construcción de identidad femenina y cultural persiste en su relevancia para la transmisión de conocimientos

tions, women have assumed roles as protectors of spatial organization and food-related practices.

A qualitative methodology was used, including the selection of case studies, photographic and architectural surveys, component analysis, and semi-structured interviews to explore users' perceptions. The findings indicate that the architectural configuration of kitchens reflects and reproduces gender inequalities; however, women have reinterpreted these spaces as sites of cultural resistance and as places for safeguarding both architectural and intangible heritage.

The study contributes to the fields of vernacular architecture, cultural heritage, and gender studies by offering a critical interpretation of domestic space in Mexican semi-urban contexts. A key limitation is that the study is based on two case studies; therefore, the findings are exploratory in nature and are not generalizable to the broader municipal context.

Keywords: traditional kitchen, architectural heritage, gender, vernacular architecture, cultural sustainability.

culinarios (Méndez, 2019; Dzib Hau et al., 2019; Christie, 2002). Reconocida como patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO (2010), es pilar de la identidad cultural mexicana, donde prácticas y significados simbólicos fortalecen las dinámicas sociales (Licona et al., 2019; Meléndez y Cañez, 2009). Según Soberanes Collado (2007), la modernización ha transformado estas prácticas, especialmente en las áreas semiurbanas y rurales; sin embargo, objetos como el comal y la piedra de moler aún representan la identidad cultural (López, 2002).

El trabajo no remunerado, en la cocina, perpetúa la percepción de este espacio como ámbito de cuidado y legado cultural femenino, aunque sin reconocimiento económico (Mendoza y Méndez, 2009). Meléndez Torres y Cañez de la Fuente

(2009) subrayan que la labor en la cocina no solo alimenta a las familias, sino que transmite un patrimonio cultural esencial en las comunidades rurales.

Aunque tradicionalmente privada, la cocina también converge con la vida pública, integrando objetos de relevancia comunitaria (López, 2002). Un ejemplo de esta convergencia se observa en Zapotiltic, un municipio históricamente influido por el comercio y la venta de alimento sobre el Camino Real de Colima, donde la economía local inicialmente se basó en servicios para viajeros (Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2021). Sin embargo, la modernidad en Zapotiltic, impulsada por los terremotos del 1941 que destruyeron el 90% de sus construcciones, ha traído consigo la pérdida del patrimonio arquitectónico y de las cocinas tradicionales (Agraz, 2017; Gobierno Municipal de Zapotiltic, 2021) protegidas bajo normativa de la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas (1972).

La preservación de estas cocinas trasciende el ámbito doméstico para constituirse en una cuestión de sostenibilidad cultural del hábitat. El Objetivo de Desarrollo Sostenible 11 (ODS 11, Ciudades y Comunidades Sostenibles) (ONU, 2015) establece la necesidad de proteger el patrimonio cultural y natural como condición para el desarrollo urbano justo e inclusivo (Giraldo y Zumbado, 2020). En este sentido, la pérdida de las cocinas tradicionales zapotiltenses no es solo una transformación arquitectónica, sino un proceso de desigualdad socioespacial que vulnera tanto el ODS 11 como el ODS 5 (Igualdad de Género) (ONU, 2015), dado que recae desproporcionadamente sobre las mujeres que habitan y sostienen estos espacios. Por su parte, Bortolotto (2014) advierte que el reconocimiento institucional del patrimonio cultural inmaterial, como el otorgado por la UNESCO en 2010 a la cocina mexicana, no garantiza por sí mismo la protección de las prácticas cotidianas de los grupos locales, quienes frecuentemente permanecen como informadores y no como titulares del proceso de patrimonialización.

MARCO TEÓRICO

Desde la época prehispánica, las cocinas mexicanas han evolucionado a través de una compleja interacción entre diversas influencias culturales y arquitectónicas. Las transformaciones arquitectónicas de estos espacios no pueden desvincularse de los cambios socioculturales que han tenido lugar a lo largo del tiempo. Bak Geller (2006) señala que la cocina mexicana ha asimilado diversas técnicas culinarias desde la influencia virreinal, tejiendo un sincretismo que ha enriquecido la forma de habitar estos espacios, lo que implica que la cocina no es un espacio físico estático, sino un reflejo de la evolución cultural y arquitectónica que se adapta a los cambios en los modos de vida y las dinámicas urbanas.

Rendell (2004) subraya que la investigación arquitectónica debe entenderse como una práctica interdisciplinaria que integra métodos cualitativos, la experiencia vivida y el análisis del espacio doméstico como producción cultural. Esta perspectiva es coherente con el enfoque del presente estudio, que analiza la cocina no como objeto aislado, sino como resultado de relaciones entre saber, hacer y habitar. En esta línea, Ingold (2013) propone comprender los materiales (incluyendo los utensilios domésticos) no como objetos con propiedades fijas, sino como flujos en constante transformación: las formas de las cosas no son impuestas desde afuera sobre un sustrato de materia, sino que son continuamente generadas dentro de los flujos de material (p. 19). Desde esta perspectiva, el metate, el comal y el fogón de las cocinas zapotiltenses no son simples herramientas, sino materiales vivos cuya historia está entretejida con la de las mujeres que los usan, heredan y preservan.

Campos Ramos y Román Kalisch (2023) profundizan en cómo la modernización y la urbanización han afectado tanto el diseño externo como la configuración interna de las cocinas. El reemplazo de materiales tradicionales por industrializados ha cambiado los modos de habitar y el uso de los objetos en estos espacios, lo que afecta la continuidad de las tradiciones culina-

rias. Soberanes Collado (2007) destaca que estas transformaciones se aceleran en localidades semiurbanas y rurales debido a la influencia de la globalización y los medios de comunicación.

La cultura alimentaria en la cocina mexicana es tanto una práctica tangible como intangible, representada por la transmisión de saberes y técnicas culinarias. Licona Valencia et al. (2019), Meléndez Torres y Cañez de la Fuente (2009) y López García (2002) coinciden en que estos espacios no solo albergan actos culinarios, sino que también son depósitos de memoria cultural, resiliencia y adaptabilidad frente a la modernización.

Christie (2002) señala que, aunque las estructuras económicas e ideológicas han transformado muchos espacios de la vida cotidiana mexicana, dentro de su cocina tradicional se ha mantenido una continuidad como lugar de resistencia cultural. Este espacio, aunque privado, se conecta con lo público a través de las prácticas culturales y la transmisión de saberes que ocurren en su interior.

La resiliencia es un concepto que subyace implícitamente en la mayoría de los autores antes citados. En el contexto de la cocina, puede comprenderse como la capacidad de las mujeres para adaptarse a los cambios y transformaciones culturales impuestas sin perder su identidad ni sus prácticas tradicionales. Mendoza Álvarez y Méndez Montoya (2009) y Christie (2002) destacan que la resiliencia en la cocina no solo alude a la capacidad de continuar preparando ciertos platillos o usando utensilios tradicionales, sino que también engloba la preservación de valores culturales y familiares a través de la comida.

Las mujeres de comunidades rurales o indígenas, como menciona Dzib Hau et al. (2019), han sido particularmente resilientes al mantener vivos sus sistemas alimentarios tradicionales, a pesar de las presiones de la modernización y la migración. A través del uso de ingredientes locales y la persistencia de métodos de cocción tradicionales como el comal o el fogón, estas mujeres resisten la homogeneización de la cultura alimentaria que trae consigo la globalización. Esta resistencia puede interpretarse también

como lo que Oslender (2003) denomina “discursos ocultos de resistencia”: prácticas cotidianas que, sin constituir un desafío abierto al poder dominante, preservan la memoria colectiva y la identidad cultural de una comunidad frente a las representaciones hegemónicas. En las cocinas zapotitlenses, tortear, moler en metate o mantener el fogón activo son actos que, en apariencia domésticos, funcionan como expresiones de una cultura que se niega a desaparecer.

Por otro lado, las mujeres desempeñan un papel crucial como guardianas del conocimiento culinario en la preservación del patrimonio cultural. Su rol en la cocina trasciende la provisión de alimentos para convertirse en transmisoras de saberes esenciales para la identidad cultural de sus comunidades.

Sennett (2012, citado en Maravelias, 2012) argumenta que la cooperación es una habilidad corporeizada que se transmite a través de rituales sociales y prácticas compartidas. Este planteamiento es aplicable a la cocina zapotitlense, donde el aprendizaje culinario no ocurre por instrucción formal, sino por participación directa: las mujeres aprenden haciendo, al lado de madres, abuelas y vecinas. En términos de Ingold (Rivera, 2015), este proceso corresponde al concepto de *making* (conocer a través del hacer), una práctica encarnada en la que el saber y el espacio se coproducen. La cocina es, en este sentido, simultáneamente el escenario y el producto de este conocimiento acumulado generacionalmente. Villaseñor Alonso y Zolla Márquez (2012) advierten, sin embargo, que la patrimonialización de estas prácticas conlleva riesgos: la apropiación simbólica por parte de grupos hegemónicos, el énfasis en lo especular sobre lo cotidiano y la visión esencialista del patrimonio pueden invisibilizar precisamente a quienes, como las mujeres zapotitlenses, construyen y reproducen dicho patrimonio día a día.

Con ello se conceptualiza la cocina como objeto-espacio que, de forma integral, permite entenderla tanto desde su materialidad como desde su dimensión simbólica. Es un espacio donde convergen los objetos culturales y las prácticas

sociales, generando una interrelación entre lo material y lo inmaterial, entre lo público y lo privado. Las cocinas mexicanas no son simplemente lugares de preparación de alimentos, sino espacios donde se perpetúan saberes, se adaptan tradiciones y se resisten las transformaciones que amenazan la identidad cultural.

METODOLOGÍA

Esta investigación construye una mirada de la cocina a través de las posturas teóricas de Heidegger (1953, 1964), Bachelard y Aicher (2004); una base conceptual que orientó la observación de la cocina en los instantes de su quehacer: consignar la imagen de la cocina detenida en fragmentos relevantes, momentos que han quedado como registro de lo que ha sido este espacio.

Siguiendo la propuesta de Rendell (2004) sobre la investigación arquitectónica como práctica interdisciplinaria que reconoce la experiencia vivida como fuente de conocimiento, se adoptó una metodología de investigación cualitativa, dividida en tres etapas: la primera fue la selección y catalogación de los casos de estudio, seguida del levantamiento fotográfico y arquitectónico de las cocinas seleccionadas. La segunda etapa consistió en el análisis de estos levantamientos mediante la gramática del diseño visual de Halliday y Matthiessen (2014), con el fin de identificar y segmentar los componentes de las cocinas. Finalmente, la tercera etapa fue la aplicación de entrevistas semiestructuradas para explotar las experiencias y percepciones de las usuarias(os) de estos espacios.

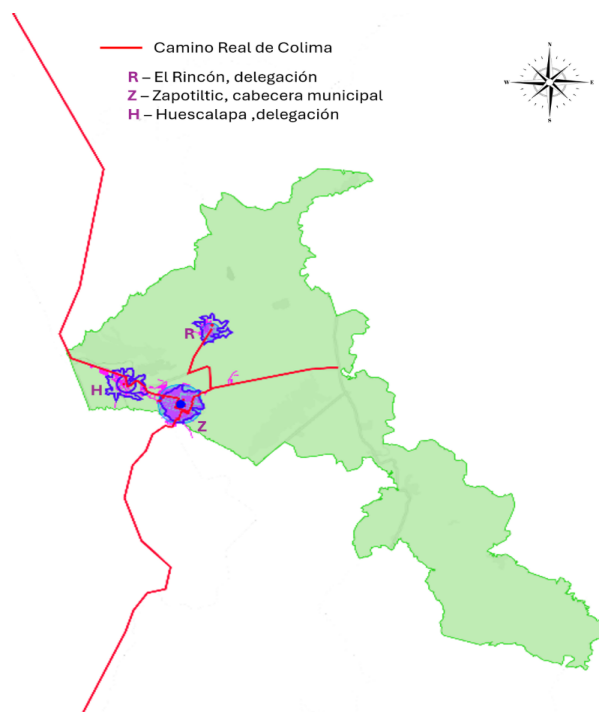
Los casos de estudio se seleccionaron mediante la estrategia de muestreo por bola de nieve (Huerta, 2001), iniciando con fincas aledañas al antiguo Camino Real de Colima, correspondiente a la traza urbana inicial del municipio de Zapotiltic, Jalisco. Esta estrategia presenta como sesgo principal la dependencia de redes de contacto previas, lo que puede limitar la diversidad de perfiles incluidos. Adicionalmente, dado que varios inmuebles ya no existen en su configuración

original o no fue posible acceder a ellos físicamente, parte de la información fue reconstruida a partir de testimonios orales y dibujos elaborados por las propias entrevistadas, lo que implica un margen de subjetividad e imprecisión que debe considerarse como limitación del estudio.

RESULTADOS

Se identificaron cinco casos de estudio a los que se tuvo acceso, ubicados en la zona centro de la cabecera municipal, la zona conurbada y la delegación de El Rincón (Figura 1). Los casos se catalogaron según la escala de clasificación socioeconómica de la Asociación Mexicana de Agencias de Inteligencia de Mercado y Opinión (AMAI) (D-Virtual, 2021) y la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (INEGI, 2022).

Figura 1
Mapa de ubicación de los casos de estudio, Zapotiltic, Jalisco.



Fuente: Elaboración propia con base en información de INEGI (2021).

La clasificación socioeconómica de la AMAI (D-Virtual, 2021) establece niveles que van del A/B (ingresos altos) hasta el E (ingresos muy bajos), con categorías intermedias C+, C y D+. La casona El Rincón (ca. 1895) pertenece a la clasificación A, la Casona La Fortuna (ca. 1825), a la clasificación B. La Casa Petra (ca. 1983-1985) se ubica en la clasificación C+. La casa Francisca (ca. 1954) y la Birriería (ca. 1968) corresponden a las clasificaciones D+ y D, respectivamente. Estos casos pertenecen también a diversas épocas históricas y contextos sociales, lo que permite una discusión comparativa enriquecedora.

Para efectos de este artículo, se profundiza en el análisis de dos casos: La Casa Petra (1983-1985, clasificación C+) y la Casa Francisca (1954, clasificación D+). La comparación entre ambas se justifica por la intervención espacial que cada una experimentó a lo largo del siglo XX y porque permiten contrastar cómo contextos socioeconómicos distintos, aunque próximos, generaron soluciones arquitectónicas diferentes ante las mismas presiones de modernización.

En las casas seleccionadas todavía se preparan platillos tradicionales de alta complejidad culinaria, entre la cuaxala, el pozole blanco, los tamales y los tamales de ceniza, junto con el ato-

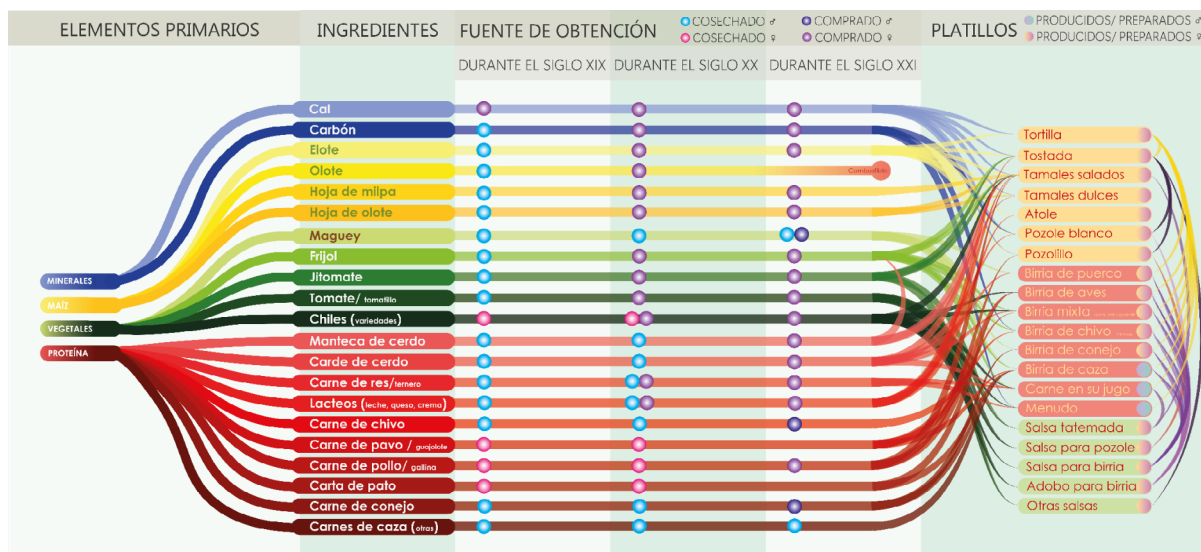
le de leche y tamarindo. Así como memorias de cuando se preparaba birria tatemada (elaborada mediante el proceso de tatemado en el horno de leña y marinada en adobo de chiles secos y especias, podía ser de chivo, becerro u otro), todos los alimentos elaborados a base de maíz requieren el proceso de nixtamalización, cuya ejecución demanda espacios específicos como la pila, el fogón y el metate o molino. Esta complejidad técnica y espacial es fundamental para entender la configuración de las cocinas tradicionales zapotitlenses (ver Figura 2).

Las áreas esenciales para la preparación de estos platillos se identificaron en tres zonas interconectadas: el fogón o área de fuego, la pila o área de agua y el corral o área de almacenamiento y producción de proteína. Su distribución se muestra en la Figura 3.

CASA FRANCISCA (CLASIFICACIÓN D+)

La cocina actual de la casa Francisca data de alrededor de 1984, mientras que la edificación del resto de la finca es de aproximadamente 1954 (información obtenida de los habitantes de la vivienda). Doña Francisca, de 86 años, se dedica principalmente a las tareas domésticas y es una cocinera de alta habilidad que practica el arte de

Figura 2
Cultura alimentaria zapotitlense



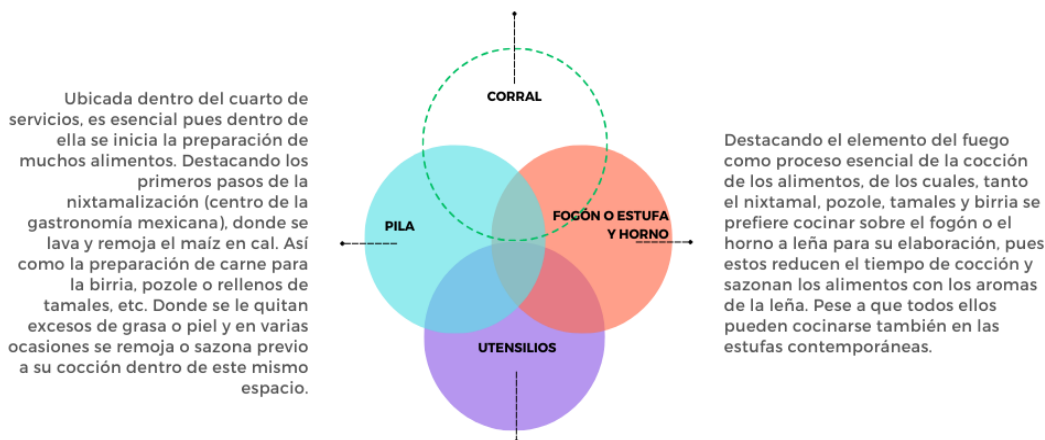
Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas.

Figura 3
Áreas esenciales para la preparación de comida tradicional en las cocinas zapotiltenses

ÁREAS ESENCIALES

PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TRADICIONAL EN
LAS COCINAS ZAPOTILTENSES

El corral (cuarto donde se encuentran los animales de consumo), aunque ya inexistente en todas las fincas ha sido sustituido en la actualidad por las carnicerías, antes era un espacio proveedor de proteína para los alimentos, que se vinculaba directamente con el patio de servicio.



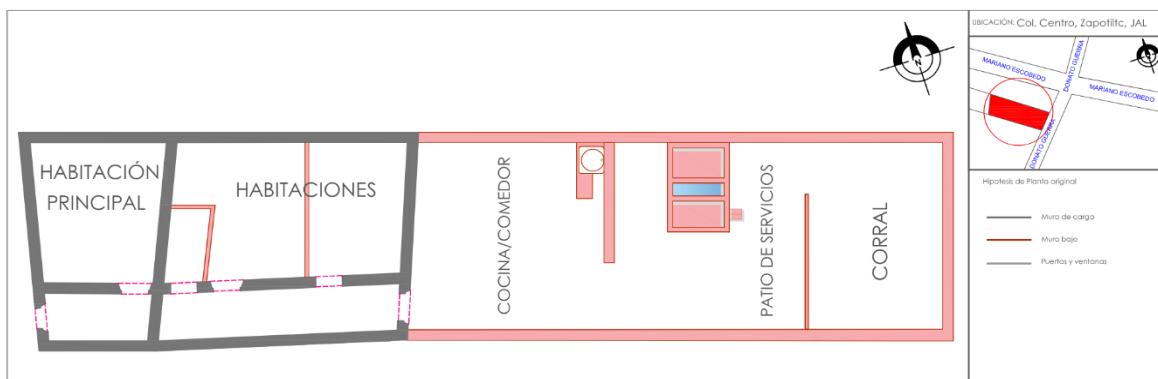
El uso de utensilios, generalmente de origen prehispánico y de gran tamaño sigue estando presente de forma activa dentro de las cocinas zapotiltenses y forman parte también de su composición arquitectónica, forjando con ello la cocina como un espacio-objeto. Con el uso constante de ollas de barro de gran tamaño, chiquihutes de tamaños variados y piedras como el metate o molcajete.

Fuente: Elaboración propia con base en observación y entrevistas.

tortear a mano los fines de semana y trabaja el deshilado como actividad artesanal. Dentro de la casa habitan doña Francisca, su esposo y un hijo con capacidades diferentes. Los fines de semana, la cocina se convierte en espacio de reunión para hijos, hijas, nietos, bisnietos y familia política al-

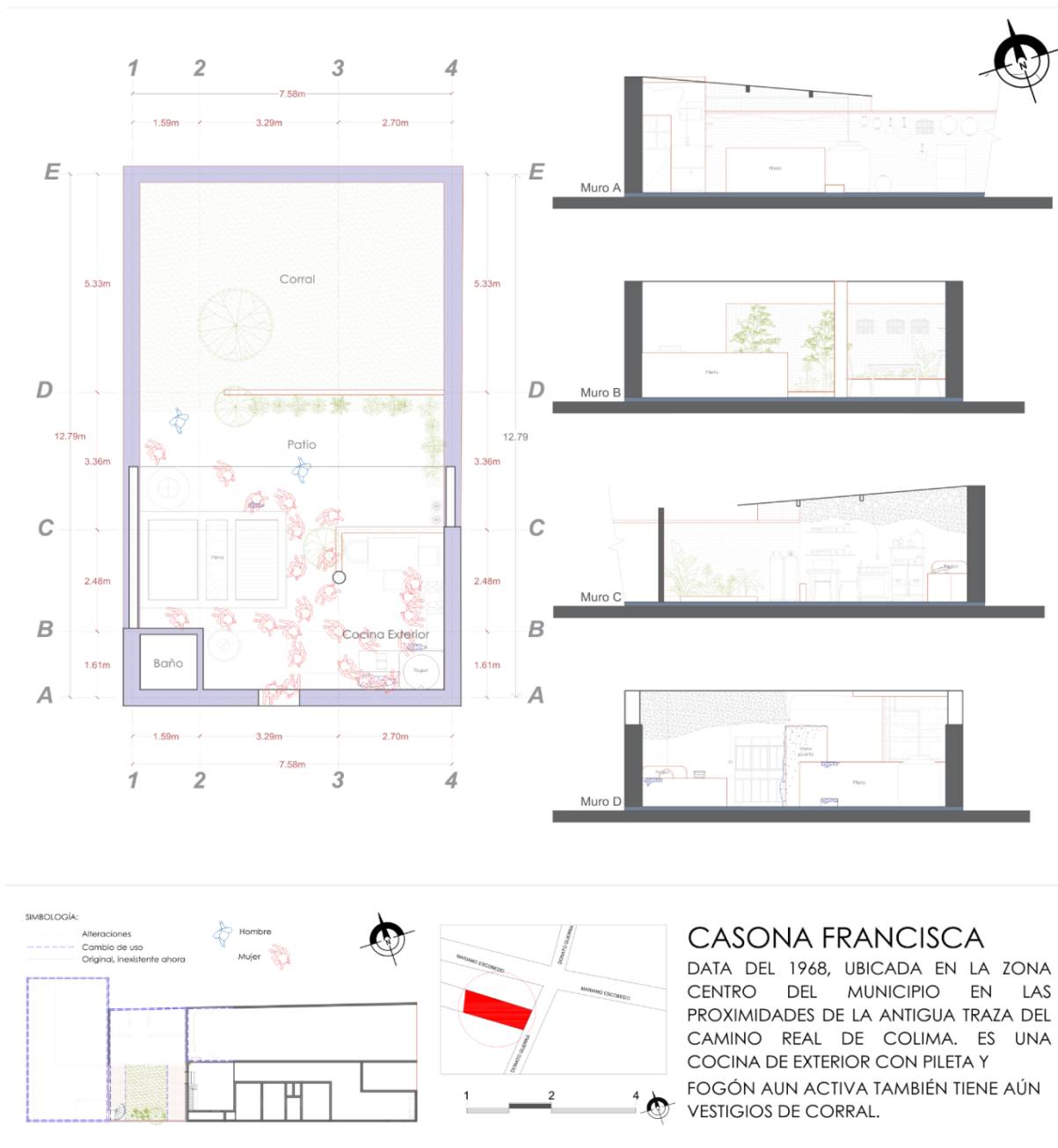
rededor del fogón. Con base en la información recabada durante el levantamiento arquitectónico y la entrevista de profundidad, se propone la siguiente hipótesis del partido arquitectónico original de la casa (ver Figura 4). La finca fue realizada por autoconstrucción.

Figura 4
Hipótesis de planta original, casa Francisca



Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas.

Figura 5
Planta actual y alteraciones, casa Francisca



Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas.

Al comparar la planta original (ver Figura 4) con la planta actual (ver Figura 5), se determinó que la mayoría de los cambios del partido arquitectónico fueron realizados durante el siglo XX, destacando la introducción de la estufa de gas y el refrigerador, así como la reubicación de la

cocina y el abandono del corral derivado de la disponibilidad de carnicerías locales y los métodos de refrigeración.

Con el objetivo de documentar la perspectiva de la usuaria, se recabó el siguiente testimonio relevante (Francisca, comunicación personal, 2024):

Pues mira, antes tenía yo la cocina en el cuarto de atrás, pero luego este hombre (su esposo) quiso taparla y poner un comedor, y me quitó mi fogón. Al final puse la pila y el fogón acá tras (...) acá me vengo a cocer también porque pega mucha luz y cabemos todas las muchachas a las que les enseño a gusto.

El análisis de los materiales (ver Figura 6) evidencia la temporalidad de las etapas constructivas y las alteraciones: se aprecia una mezcla de sistemas constructivos entre contemporáneos, como el block, frente a materiales históricos como el ladrillo rojo y el adobe.

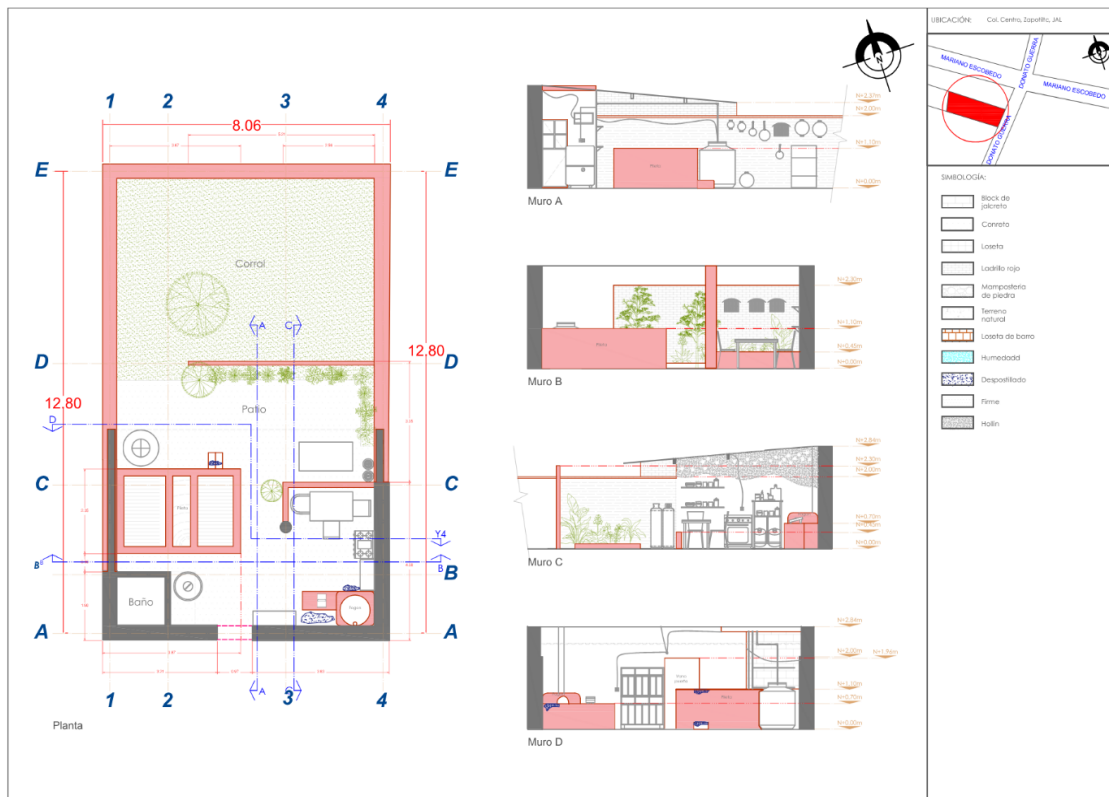
En la cocina de doña Francisca conviven utensilios contemporáneos y tradicionales. Los tradicionales (como los chiquihuites, que son un cesto de otate para conservar el calor de las tortillas), los tecomates (recipientes de barro, hoy sustituidos por plástico para vaciar agua de la pila), la

tortilladora de metal (anteriormente de madera), las cucharas de palo, el molcajete, los metates y las ollas de barro, configuran el espacio al dictar zonas de trabajo específicas: El área de acopio cerca de la pila. Un garabato (gancho de cocina para colgar alimentos) con tomatillos colgados completa la distribución. Esta disposición de objetos no es fortuita; responde a una lógica de uso que determina trayectorias, alturas de configuración espacial de la cocina. Siguiendo a Ingold (2013), estos utensilios no son “procesuales y relacionales”: su significado y su función emergen del flujo de actividad cotidiana en que están inmersos, lo que convierte a la cocina en un espacio que se genera y se transforma continuamente a través del uso.

CASA PETRA (CLASIFICACIÓN C+)

La construcción de la casa Petra data de entre 1983 y 1985, según información obtenida de los

Figura 6
Daños, deterioros y materiales de construcción, casa Francisca



Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas.

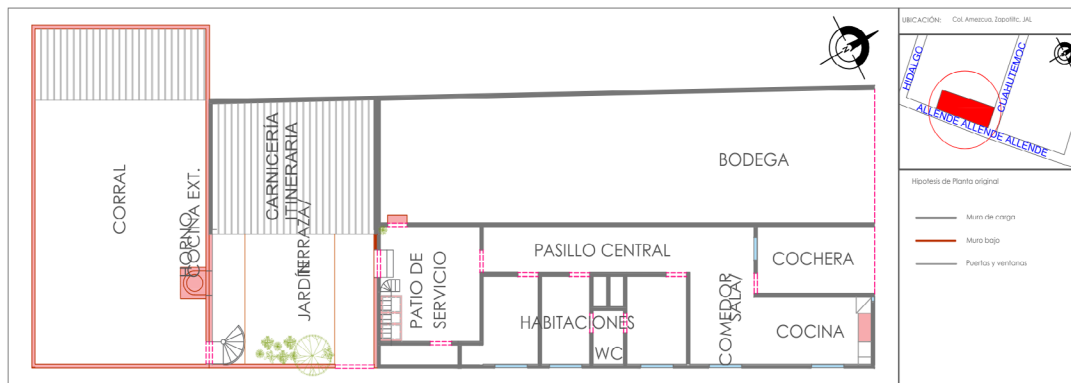
habitantes. Doña Petra, de 70 años y viuda desde 2016, se dedica a las tareas domésticas y en sus tiempos libres ejerce como catequista en la iglesia católica.

Contexto familiar: Dentro de la casa habitan doña Petra, una hija de 42 años (madre soltera) y la hija de esta última, de 10 años. No obstante, doña Petra prepara un desayuno abundante esperando la visita ocasional de sus hijos varones. Su

casa es el centro de celebraciones familiares y ella cuida frecuentemente a sus nietos de 6 y 4 años.

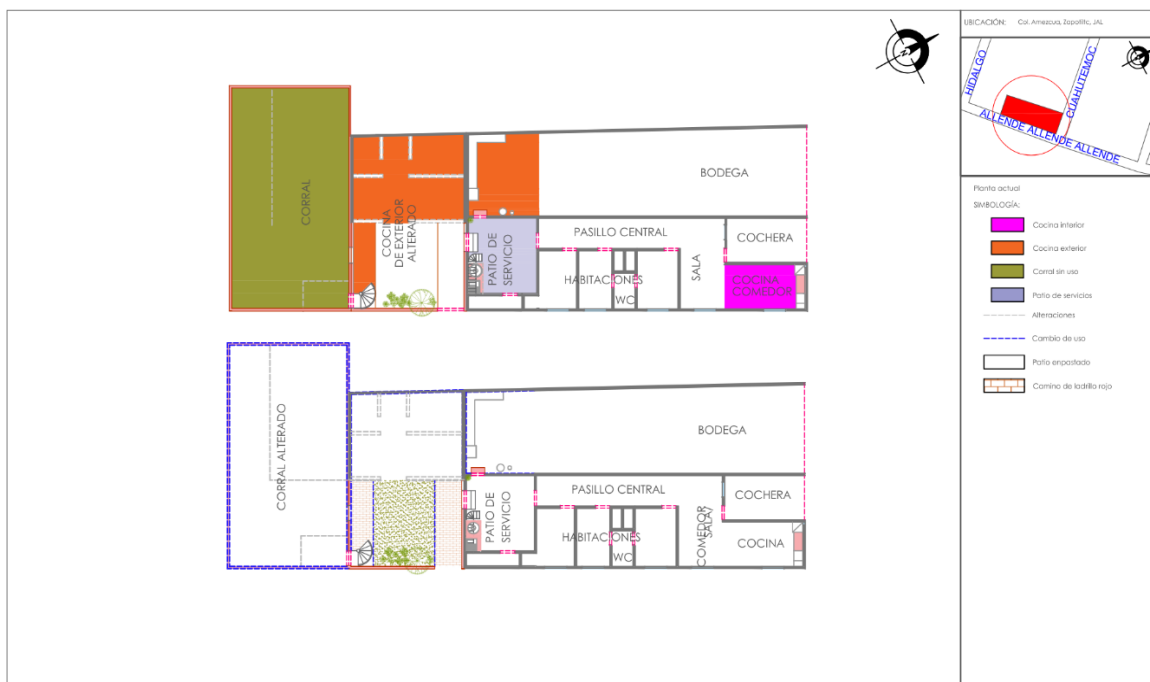
Análisis de la evolución arquitectónica: Con base en la información recabada, se propone la hipótesis del partido arquitectónico original (ver Figura 7). A diferencia de la casa Francisca, esta vivienda fue diseñada por un arquitecto, mientras que la cocina exterior (anterior horno a leña) y la

Figura 7
Hipótesis de planta original, casa Petra



Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas.

Figura 8
Planta actual y alteraciones, casa Petra



Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas.

pila fueron adaptadas y construidas por los mismos habitantes.

Aunque es la construcción más contemporánea del grupo de casos estudiados, la composición estructural añadida por los habitantes refuerza los patrones de la cocina tradicional zapotiltense: piletas, fogón u horno de leña. Esto denota que los usos y costumbres de finales del siglo XIX permanecen presentes en el siglo XX, preservados por la comunidad local. No obstante, el avance del siglo XXI trajo consigo la pérdida de elementos del patrimonio inmaterial (ver Figura 9).

El siguiente fragmento de entrevista ilustra la relación afectiva y funcional con los elementos tradicionales (Petra, comunicación personal, 2024):

De lo que más extraño es mi pila; ahí lavaba bien a gusto y, pues, también antes se necesitaba; lavábamos los tarros de la leche, el maíz del pozole, la carne y mi ropa (...) El corralito, pues también extraño mis gallinas, pero en parte así está bien,

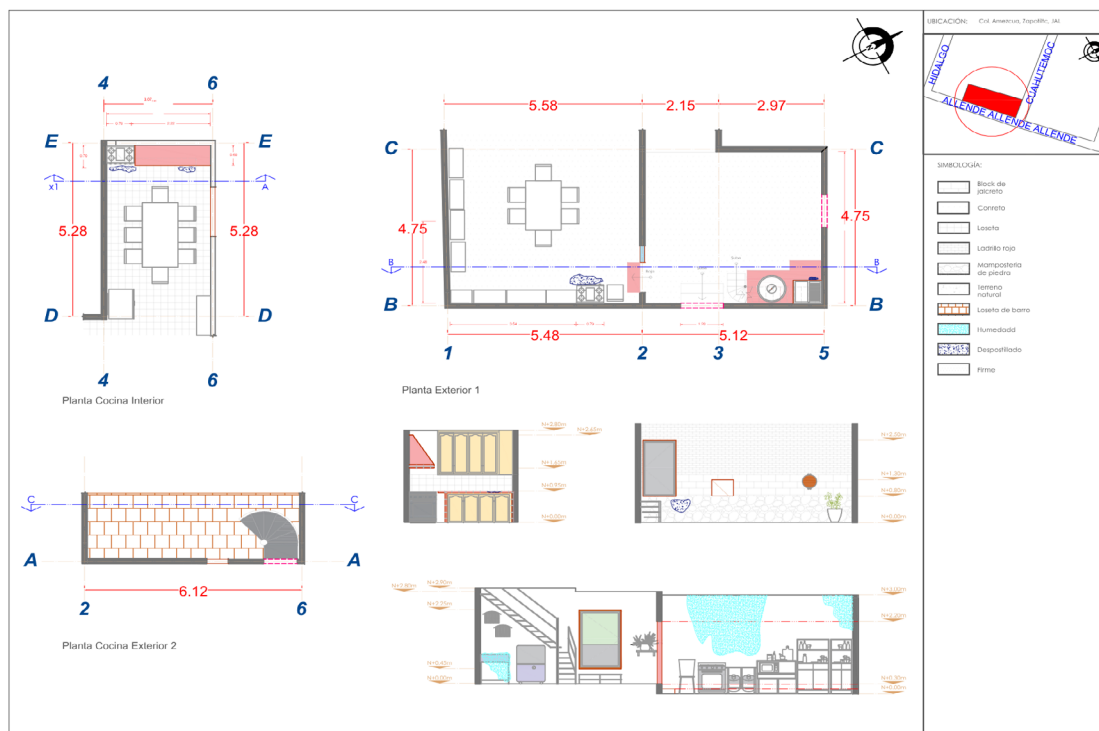
ya descanso más (...) Cuando quitaron el horno de la birria, pues sí sentí feo porque eran un recuerdo de Nabor (su esposo ya fallecido).

Observando una constante transformación del espacio doméstico a partir del fallecimiento del esposo de doña Petra.

DISCUSIÓN

Los testimonios de doña Francisca y doña Petra revelan que los cambios realizados en sus espacios respondieron, en la mayoría de los casos, a decisiones tomadas por esposos o hijos sin considerar las necesidades de las usuarias principales. Esto ilustra la teoría de la dominación masculina de Bourdieu (1998), según la cual dicha dominación no se ejerce sólo mediante la violencia física o explícita, sino a través de prácticas cotidianas y sistemas simbólicos que legitiman la superioridad masculina como algo “natural”.

Figura 9
Daños, deterioros y materiales de construcción, casa Petra



Fuente: Elaboración propia con base en entrevistas.

Las usuarias describen estas transformaciones (ver Tabla 1) como imposiciones más que como decisiones propias, lo que denota la pérdida de control sobre espacios que, paradójicamente, la cultura asigna como “femeninos”. El capital simbólico al que alude Bourdieu (1998) se manifiesta

en el lenguaje, las representaciones culturales y las formas de percibir que naturalizan la superioridad masculina, incluyendo la toma de decisiones sobre el espacio doméstico.

En este contexto, Floyd (2004, p. 67) señala que la casa se ve como un sitio de reproducción

Tabla 1
Comparativa de casos: Casa Francisca y Casa Petra

Categoría	Casa Francisca (D+, ca. 1954)	Casa Petra (C+, 1983-1985)	Patrón Común
Identificación General			
Datación.	Ca. 1954 (finca); cocina actual ca. 1984.	Ca. 1983-1985.	Ambas construidas en la segunda mitad del siglo XX.
Nivel Socioeconómico (AMAI).	D+ (Ingresos bajos- medios).	C+ (Ingresos medios).	Niveles próximos; ambas reflejan condiciones económicas similares.
Tipo de construcción.	Autoconstrucción.	Diseño por arquitecto; cocina exterior por autoconstrucción.	La cocina exterior en ambos casos fue adaptada por los propios habitantes (autoconstrucción).
Configuración espacial			
Presencia de cocina exterior en la actualidad (2024-2025).	Sí, activa. Fogón y pila en uso cotidiano al exterior.	Sí, pero en desuso parcial. Horno de leña demolido; cocina exterior improvisada.	Ambas mantuvieron (o intentaron mantener) una cocina exterior adecuada a sus costumbres culinarias.
Presencia de corral.	Corral desaparecido; sustituido por área sin uso definido.	Corral desaparecido; espacio reconvertido.	Pérdida del corral en ambos casos por disponibilidad de carnicerías locales.
Distribución original vs. actual.	Cocina reubicada por decisión del esposo. El comedor invadió el espacio original de la cocina a modo de “comedor formal” en desuso.	Cocina interior conservada en su estado original; comedor integrado; cocina exterior improvisada sin diseño.	En ambas, la redistribución fue impuesta por miembros de la familia sin consultar a la usuaria.
Presencia de pila tradicional.	Sí, activa y en uso cotidiano.	Eliminada por prescripción médica (alergias al frío). Sustituida por pileta industrial.	Las dos contaban con pila original; en la Casa Petra fue eliminada contra la voluntad de la usuaria.
Tecnologías incorporadas.	Estufa de gas + fogón de leña activo en paralelo. Refrigerador.	Estufa de gas (interior) + fogón de gas portátil en exterior. Refrigerador.	Coexistencia de tecnología moderna y tradicional, aunque con distinto grado de conservación.
Utensilios y cultura material			
Metate.	En uso activo para moler masa.	Conservado como elemento decorativo; en desuso.	Presente en ambas casas; marca distintos estadios de la transición uso → ornamento (Ingold, 2013).
Comal.	De metal, en uso regular; tortería a mano los fines de semana.	De acero, en uso; comal grande de 80 cm heredado del esposo.	Ambas conservan el comal como utensilio central y como objeto afectivo.

Categoría	Casa Francisca (D+, ca. 1954)	Casa Petra (C+, 1983-1985)	Patrón Común
Utensilios prehispánicos activos.	Molcajete, chiquihuites, jarros de barro, cucharas de palo, torteadora, garabato.	Chiquihuites, ollas de barro, torteadora; menor variedad que en Francisca.	Las dos conservan utensilios de origen prehispánico que determinan la distribución espacial de la cocina.
Utensilios como elementos decorativos.	Piedras, cazuelas y molcajetes colgados como ornamento cuando no están en uso.	Metate y cazuelas conservados como memoria afectiva y decorativa.	Los objetos heredados operan como "patrimonialización doméstica espontánea" (Villaseñor y Zolla, 2012).
Dinámicas de género			
Toma de decisiones sobre el espacio.	El esposo decidió eliminar el fogón interior y construir el comedor en su lugar.	El esposo e hijos decidieron eliminar el horno de leña y modificar la distribución.	En ambos casos, los cambios espaciales fueron impuestos por hombres del hogar.
Participación masculina en la cocina.	Nula participación.	Participación activa en la elaboración de alimentos rituales como la birria por el esposo difunto.	Participación masculina limitada a la elaboración de platillos ceremoniales (birria); no a la cocina cotidiana.
Patrimonio e identidad			
Resistencia cultural.	Mantiene fogón activo pese a presiones externas; conserva prácticas prehispánicas.	Extraña y lamenta la pérdida de la pila y el horno; preservó comal y metate.	Ambas exhiben "discursos ocultos de resistencia" (Oslender, 2003) frente a la modernización impuesta.
Protección legal del patrimonio.	Sin reconocimiento legal; espacio del siglo XX excluido de la Ley Federal de Monumentos (1972).	Sin reconocimiento legal; construcción posterior a 1900.	Ambas quedan fuera del marco legal de protección patrimonial vigente en México.
Problemáticas específicas			
Violencia ergonómica.	Cocina exterior sin diseño ergonómico; alturas y trayectorias no adaptadas al perfil de la usuaria.	Cocina interior diseñada sin considerar el volumen de utensilios tradicionales ni las trayectorias de trabajo.	En ambas, el diseño impuesto generó hacinamiento y acumulación desordenada de objetos (Lorenzo-Palomera et al., 2018). La imposición de diseños ajenos al contexto cultural generó el mismo efecto en ambas viviendas.
Pérdida de elementos patrimoniales.	Pérdida del fogón interior original; corral desaparecido.	Pérdida de la pila, el horno de leña y el corral.	Ambas experimentaron demolición de elementos arquitectónicos tradicionales por decisiones ajenas a la usuaria.
Desconexión entre zonas de trabajo.	Distancia entre fogón exterior y área de servicio interior obliga a trayectorias largas.	Doble cocina (interior/ exterior) sin integración funcional; incrementa carga de trabajo.	Ambas presentan flujos de trabajo fragmentados que aumentan el esfuerzo físico de la usuaria.

Fuente: Elaboración propia.

social donde las mujeres están asignadas a roles laborales en la cocina, mientras los hombres (y en ocasiones también las hijas con mayor poder de decisión) supervisan y controlan los recursos familiares. La cocina se presenta, así, como un lugar de trabajo arduo y ambiguo: simultáneamente “el corazón de la casa” y un espacio donde se representan relaciones opresivas.

Sin embargo, no puede afirmarse que exista una subordinación completa de las usuarias. En ambos casos se observan destellos de resiliencia y empoderamiento: Doña Francisca reubicó su fogón en el exterior y además convirtió ese espacio en un taller comunitario donde imparte clases de deshilado; doña Petra reinstaló su cocina exterior, preservando como espacio de convivencia familiar. En ambos casos, el comedor y la familia terminan siguiendo a la cocinera, lo que la mantiene como núcleo simbólico y afectivo del hogar. Estas adaptaciones pueden interpretarse también como una forma de diseño social desde abajo; Martínez Osorio et al. (2017) argumentan que el diseño puede funcionar como un hacedor de lugares (place maker) que genera sentido comunitario y empoderamiento local, más allá de los productos físicos que produce. Las mujeres zapotitlenses, al reconfigurar sus cocinas según sus propias necesidades y saberes, ejercen una práctica de diseño participativo que la arquitectura institucional no suele reconocer ni valorar.

La necesidad de contar con espacios amplios responde, en parte, a este uso comunitario de la cocina. Soberanes Collado (2007) argumenta que la evolución arquitectónica de las cocinas puede influir significativamente en la vida diaria, tanto positiva como negativamente; en los casos estudiados, la adaptación a la modernidad se tradujo en un despojo cultural y patrimonial que las usuarias resistieron activamente, preservando sus usos y costumbres culinarios.

Aplicando la gramática visual del diseño de Kress y Van Leeuwen (2021), el análisis de daños y deterioros (ver Figuras 6 y 9) permite determinar el tiempo dedicado al cuidado: los hundimientos en los pisos frente al fogón y la pila son

huellas físicas de jornadas prolongadas de trabajo doméstico.

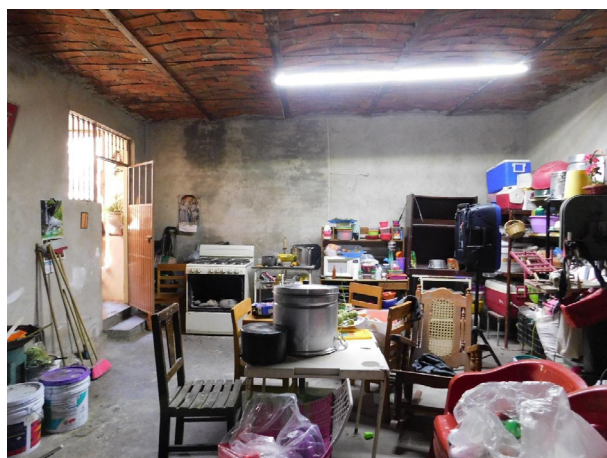
En la reconfiguración de los espacios tras la intervención externa, se identifican similitudes con el estudio de Lorenzo Palomera et al. (2018), quienes señalan que la imposición de medidas de vivienda ajenas a la ergonomía local y a los usos culturales “provoca la reducción de gran variedad de prácticas culinarias, generando hacinamiento y acumulación desordenada de muebles y objetos para su funcionamiento” (p.26). Este fenómeno es particularmente visible en ambos casos cuando los nuevos diseños (cambios decididos y realizados sin consultar a las usuarias) no contemplaron el volumen de utensilios ni las trayectorias necesarias para la cocina tradicional (ver Figuras 10 y 11), forzándolas a habitar espacios que no corresponden a sus hábitos y costumbres culinarias.

Figura 10
Desorden acumulado dentro de
la cocina, casa Francisca



Fuente: Fotografía de las autoras.

Figura 11
Desorden acumulado dentro de la cocina exterior improvisada, casa Petra



Fuente: Fotografía de las autoras.

Siguiendo el análisis de García (2003) sobre los significados sociales del comal y la piedra de moler entre las mujeres ch'orti'es de Guatemala, se identificó que en las cocinas zapotiltenses estos objetos siguen presentes con usos y significados similares. En la Casa Francisca, el metate se utiliza activamente para moler masa; en la Casa Petra, se conserva como elemento decorativo y de memoria afectiva. Desde la perspectiva de Ingold (2013), esta distinción es significativa: un metate en uso es un material cuyas propiedades se actualizan continuamente en el flujo de la práctica culinaria; un metate en desuso que se conserva como ornamento es ya un objeto, una materialidad fija que guarda la memoria de esa práctica, pero ya no la produce. Esta transición del uso al ornamento es también, en términos de Villaseñor Alonso y Zolla Márquez (2012), una forma de patrimonialización espontánea que ocurre en la escala doméstica y que merece ser reconocida como tal.

En ambos casos, el comal de barro y el metate heredados de madres, abuelas o tías funcionan como símbolos de identidad y continuidad cultural, tal como lo describe García (2003) para las mujeres ch'orti'es. Retomando a Oslender (2003), la preservación de estos objetos y las prácticas que los acompañan pueden leerse como un “dis-

curso oculto de resistencia”; no se trata de una confrontación abierta con la modernidad, sino de la persistencia silenciosa de una cultura que encuentra en los objetos cotidianos su vehículo de transmisión y continuidad. La cocina, en este sentido, opera como el espacio donde lo oculto se vuelve práctica y donde la memoria se hace cuerpo a través del quehacer.

Figura 12
Aplicación de cazuelas y piedras como elementos decorativos, casa Francisca



Fuente: Fotografía de las autoras.

Figura 13
Aplicación de cazuelas y piedras como elementos decorativos, casa Petra



Fuente: Fotografía de las autoras.

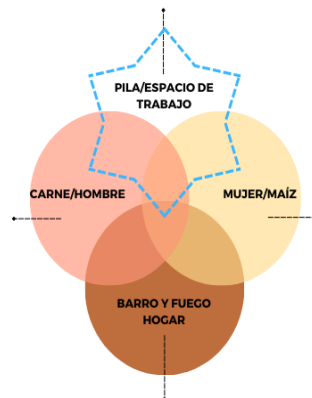
Figura 14
Simbolismo detectado en la cultura alimentaria zapotiltense

SIMBOLISMO DETECTADO

EN LA CULTURA ALIMENTARIA ZAPOTILTENSE

Siendo el espacio más constante observado en los casos de estudio podemos notar que la presencia de las pilas forma parte esencial de la concepción del espacio de la cocina, pues forma una parte primordial del espacio de trabajo conjunto de las mujeres zapotiltenses.

Dentro de las preparaciones tradicionales del municipio, la Birria se destaca como el único alimento que se prepara en su mayoría por el hombre, ya que la mujer solo participa en la molienda de especias que posteriormente formarán el adobo, sin embargo, donde la participación del hombre en otros platillos elaborados a base de proteína de animales de mediano o gran tamaño actualmente se ha visto relegada con la introducción de carnicerías.



La mujer aún hoy en día sigue siendo la principal actora en las elaboraciones de alimentos a base del maíz, pues suele ejecutar tanto la preparación de la nixtamalización del mismo como su cocción, molida y/o amasado adecuado para cada una de las preparaciones derivadas del mismo, en platillos como el pozole, tamales o atole y sin falta en las tortillas de mano.

Con la tendencia observada en las entrevistas en la que el comedor sigue al fogón (o estufa) podemos deducir que la cocina dentro del municipio de Zapotiltic, sigue siendo considerada como el corazón del hogar.

Fuente: Elaboración propia.

La presencia de estos elementos, en uso o como decoración, refleja el sincretismo cosmovisión transmitido implícitamente de generación en generación entre las mujeres. Este sincretismo también se manifiesta en la preparación de alimentos, como se ilustra en la Figura 14. Cabe destacar que aspectos como la participación masculina en la elaboración de platillos como la birria requieren mayor profundización dentro de análisis futuros, dado que la muestra presentada en este no permite establecer generalizaciones para el conjunto del municipio.

CONCLUSIONES

Este artículo examinó la configuración arquitectónica de dos cocinas tradicionales de Zapotiltic, Jalisco: La Casa Francisca (clasificación D+, ca. 1954) y la Casa Petra (clasificación C+, 1983-1985) (ver Tabla 2), desde una perspectiva de género,

con el objetivo de comprender cómo las dinámicas patriarcales han modelado estos espacios y cómo las mujeres los han resignificado.

Los resultados permiten concluir que la cocina zapotiltense tradicional no es solo un símbolo nacional arraigado en la herencia cultural, sino también un espacio donde se reflejan y perpetúan desigualdades de género. La evolución de la cocina y su configuración están en ambos casos por esposos e hijos, sin considerar las decisiones ni las necesidades de las usuarias principales, lo que constituye una forma de violencia simbólica en el sentido que Bourdieu (1998) otorga a este concepto.

No obstante, las mujeres enfrentan estas situaciones adaptándose y forjando resiliencia dentro de estos espacios, aferrándose a sus usos y costumbres y resignificando la cocina como espacio de crecimiento personal y, en ocasiones, de generación de ingresos. Al preservar el fogón, el metate y el comal como objetos activos o como

Tabla 2
Resumen comparativo de casos: Casa Francisca y Casa Petra

Similitudes y problemáticas comunes	
Hallazgo	Descripción
Similitudes estructurales.	Ambas casas perdieron su corral, experimentaron la reubicación de la cocina y la incorporación de tecnologías modernas durante el siglo XX, siempre por decisión de miembros masculinos del hogar.
Resistencia cultural activa.	Las dos usuarias mantienen prácticas culinarias prehispánicas (tortería, nixtamal, uso del comal y metate) y han resignificado sus cocinas como espacios comunitarios y de transmisión de saberes.
Violencia simbólica compartida.	En ambos casos, la dominación masculina (Bourdieu, 1998) se ejerció a través de decisiones espaciales sin consultar a las usuarias principales, generando pérdida de elementos patrimoniales.
Hacinamiento funcional.	La imposición de diseños ajenos al contexto cultural tradicional generó en ambas viviendas acumulación desordenada de utensilios y flujos de trabajo fragmentados (Lorenzo-Palomera et al., 2018).
Invisibilidad institucional.	Ninguna de las dos cocinas está protegida por la Ley Federal de Monumentos (1972). Las usuarias son portadoras del patrimonio inmaterial reconocido por la UNESCO (2010), pero permanecen al margen de los marcos legales (Bortolotto, 2014).
Sostenibilidad cultural en riesgo.	La pérdida progresiva de elementos tradicionales (pila, horno, corral) amenaza la continuidad de las prácticas culinarias que constituyen una forma de sostenibilidad cultural del hábitat (ODS 11; Giraldo-Ospina & Zumbado-Morales, 2020).
Diferencia clave.	La Casa Francisca conserva más elementos activos en uso (fogón, pila, metate en uso). La Casa Petra exhibe mayor grado de transición hacia el desuso ornamental de los elementos tradicionales, lo que Ingold (2013) describiría como el paso del material al objeto.

Fuente: Elaboración propia.

memoria decorativa, se convierten en guardianas no solo de la gastronomía tradicional zapotitlense, sino también de los sistemas constructivos y partidos arquitectónicos correspondientes a los siglos XIX y XX.

Estos espacios resguardan y producen el patrimonio inmaterial denominado “cocina tradicional mexicana”, declarado así por la UNESCO (2010); sin embargo, permanecen desprotegidos bajo los criterios de la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas (Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, 1972), que reconoce únicamente los bienes construidos del siglo XVI al XIX. Bortolotto (2014) señala a las comunidades un papel activo en la salvaguarda de sus prácticas, aunque en la implementación real estos agentes suelen quedar relegados a la función de informadores. En el caso zapotitlense, las mujeres cocineras son las verdaderas portadoras del patrimonio, pero permanecen al margen de los marcos legales que podrían protegerlo.

Desde la perspectiva del ODS 11 (Giraldo y Zumbado, 2020), la preservación de estas cocinas vernáculas en un componente requiere no solamente infraestructura física, sino también la conservación del tejido cultural y de las prácticas cotidianas que cohesionan a las comunidades. La pérdida de las cocinas tradicionales zapotitlenses es, en este sentido, también una forma de segregación socioespacial que vulnera el derecho de las mujeres a habitar sus espacios en continuidad con su identidad cultural.

La resistencia de las mujeres zapotitlenses en la preservación de sus cocinas constituye, por tanto, una forma de sostenibilidad social y cultural del hábitat, pues son ellas quienes, a través de prácticas cotidianas que Oslender (2003) definiría como discursos ocultos, mantienen vivo un patrimonio que las instituciones aún no saben cómo proteger. Es urgente reconsiderar el reconocimiento legal de este patrimonio material-inmaterial para garantizar la continuidad de las tradiciones culturales que las mujeres zapotitlenses han preservado.

Es preciso señalar que los hallazgos de este estudio son de carácter exploratorio, derivados del análisis de dos viviendas. Por ello, no deben generalizarse al conjunto del municipio de Zapotiltic. Investigaciones futuras deberán ampliar la muestra en la medida de lo posible, incorporar un análisis ergonómico sistemático de las cocinas actuales en relación con las prácticas culinarias tradicionales, profundizar en el simbolismo detectado y explorar la dimensión agraria de las comunidades y su impacto en la cultura alimentaria local.

REFERENCIAS

- Aicher, O. (2004). *La cocina para cocinar: el final de una doctrina arquitectónica*. Gustavo Gili.
- Agraz, F. (2017, 1 de febrero). Primera nota. Frank Agraz's Blog. <https://fjapc.org/primera-nota/>
- Bachelard, G. (1986). *La poética del espacio*. Fondo de Cultura Económica.
- Bak Geller, S. (2006). *Habitar una cocina* (ed. ilustrada). Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara.
- Bortolotto, C. (2014). La problemática del patrimonio cultural inmaterial. *Culturas. Revista de Gestión Cultural*, 1(1), 1-22. <https://doi.org/10.4995/cs.2014.3162>
- Bourdieu, P. (1998). Razones prácticas: Sobre la teoría de la acción (T. Kauf, Trad.). Anagrama. (Trabajo original publicado en 1994). <https://epistemh.pbworks.com/f/9.+Bourdieu+Razones+Pr%C3%A1cticas.pdf>
- Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (1972). *Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas*. Diario Oficial de la Federación. <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFMZAAH.pdf>
- Campos Ramos, A. y Román-Kalisch, M. A. (2023). Usos de objetos domésticos en la cocina de Tetiz, Yucatán. *Legado de Arquitectura y Diseño*, 18(33), 49. <https://doi.org/10.36677/legado.v18i33.17178>
- Carbonero Gamundí, M. A. y Levin, S. (2007). Entre familia y trabajo: relaciones, conflictos y políticas de género en Europa y América Latina. *Homo sapiens*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=781592>

- Christie, M. E. (2002). Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia. *Journal of Latin American Geography*, 1(1), 21-54. <https://doi.org/10.1353/lag.2007.0019>
- D-virtual (2021). NSE 2021. Asociación Mexicana de Agencias de Inteligencia de Mercado y Opinión [AMAI]. <https://www.amai.org/NSE/index.php?queVeo=NSE2024>
- Dzib-Hau, Rita Mercedes, Gracia, María Amalia, García-Bustamante, Rocío, Estrada-Lugo, Erin Ingrid Jane, & Horbath-Corredor, Jorge Enrique. (2019). Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max, Quintana Roo, México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29(53), e19692. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692019000100132
- Floyd, J. (2004). Coming out of the kitchen: texts, contexts and debates. *Cultural Geographies*, 11(1), 61-73. <https://doi.org/10.1191/1474474003eu2930a>
- Giraldo Ospina, T. y Zumbado Morales, F. (2020). Gestión territorial y sus implicaciones con el ODS 11: Reflexiones desde Colombia y Costa Rica. *Revista de Arquitectura (Bogotá)*, 22(2), 141-154. <https://doi.org/10.14718/revarq.2020.3033>
- Gobierno Municipal de Zapotiltic. (2021). *Plan municipal de desarrollo y gobernanza Zapotiltic 2021-2024*. <https://plan.jalisco.gob.mx/wp-content/uploads/2022/09/mapa/pdf2024/121.pdf>
- Halliday, M. y Matthiessen, C. M. (2014). *Halliday's Introduction to Functional Grammar*. Routledge.
- Heidegger, M. (1964). *Construir, habitar, pensar. Alción*. (Conferencia original de 1953).
- Huerta Sanmiguel, R. (2001). Por el camino real de Colima. *Artes de México*, 57, 11-19. <https://biblat.unam.mx/es/revista/artes-de-Mexico/articulo/por-el-camino-real-de-colima>
- Ingold, T. (2013). Los materiales contra la materialidad. *Papeles de Trabajo*, 7(11), 19-39. (Trabajo original publicado en *Archaeological Dialogues*, 14(1), 2007).
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2021). Zapotiltic: Diagnóstico del municipio. <https://iieg.gob.mx/ns/wp-content/uploads/2023/08/Zapotiltic-1.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2022). Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). <https://www.inegi.org.mx/programas/enigh/nc/2022/>
- Kress, G. R. y Van Leeuwen, T. (2021). *Reading images: The grammar of visual design*. Routledge.
- Licona Valencia, E., García López, I. y Cortés Patiño, A. (2019). *El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación*. *Antropología Experimental*, 19. <https://doi.org/10.17561/rae.v19.15>
- López García, J. (2002). *Mujeres Ch'ortí'es y objetos de cocina. Biografías y significados sociales en la piedra de moler y el comal*. Indiana, (19-20), 111-120. <https://doi.org/10.18441/ind.v19io.111-120>
- Lorenzo Palomera, J. G., Fuentes Pérez, C. A. y Sánchez González, C. (2018). Comparación espacial de cocinas en el ámbito urbano y rural: Tla-colula de Matamoros, Oaxaca, México. *Legado de Arquitectura y Diseño*, 13(23), 17-24. <https://legadodearquitecturaydiseno.uaemex.mx/article/download/12182/9641>
- Maravelias, C. (2012). [Reseña de] Richard Sennett, *Together: The Rituals, Pleasures and Politics of Cooperation*. *M@n@gement*, 15(3), 343-349. <https://doi.org/10.3917/mana.153.0344>
- Martínez Osorio, P. A., Barana, M., Rocha Carneiro, R. y Paschoarelli, L. C. (2017). Innovación, design y sostenibilidad social: nuevas tendencias para el desarrollo local en la contemporaneidad. *Revista de Arquitectura (Bogotá)*, 19(2), 68-79. <https://doi.org/10.14718/revarq.2017.19.2.1406>
- Meléndez Torres, J. M. y Cañez de la Fuente, G. M. (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(1), 181-204. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3176610.pdf>
- Mendoza Álvarez, C. y Méndez Montoya, A. F. (2009). Pan, hambre y trascendencia. *Diálogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer (Vol. IV)*. Universidad Iberoamericana.
- Murdock, G. P. (1937). Comparative data on the division of labor by sex. *Social Forces*, 15(4), 551-553. <https://doi.org/10.2307/2571428>
- Oslender, U. (2003). "Discursos ocultos de resistencia": tradición oral y cultura política en comunidades negras de la costa Pacífica colombiana. *Revista Colombiana de Antropología*, 39, 203-236. <https://revistas.icanh.gov.co/index.php/rca/article/view/1241>

- Rendell, J. (2004). Architectural research and disciplinarity. *arq: Architectural Research Quarterly*, 8(2), 141-147. <https://doi.org/10.1017/S135913550400017X>
- Rivera Andía, J. J. (2015). [Reseña de] Ingold, Tim: Making: Anthropology, Archaeology, Art and Architecture. *Perifèria: Revista de Recerca i Formació en Antropologia*, 20(1). <https://doi.org/10.5565/rev/periferia.455>
- Sánchez Criado, T. (2009). [Reseña de] Tim Ingold, The Perception of the Environment. AIBR. *Revista de Antropología Iberoamericana*, 4(1), 142-158. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62340108>
- Soberanes Collado, M. J. (2007). Un paseo por la historia de la cocina-espacio-mueble. *Hospitalidad ESDAI*, 12, 1665-1839. <https://scripta.up.edu.mx/server/api/core/bitstreams/b7527a58-7796-42d7-9c1d-a4ee4ea3ae84/content>
- UNESCO. (2010). La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- Villaseñor Alonso, I., y Zolla Márquez, E. (2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y Representaciones Sociales*, 6(12), 75-101. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-81102012000100003

Financiamiento.

Este fue un proyecto financiado por CONACYT.

Conflicto de interés.

Los autores declaran no tener conflictos de interés en relación con la investigación, la autoría y/o la publicación del presente artículo.

Uso de inteligencia artificial.

Los autores declaran que no se utilizaron herramientas de inteligencia artificial generativa en la elaboración del manuscrito o, en su caso, que su uso se limitó exclusivamente al apoyo lingüístico y de redacción, manteniendo en todo momento la responsabilidad sobre el contenido y las conclusiones del trabajo.

Contribución de autoría.

Los autores participaron en la conceptualización, desarrollo, análisis y redacción del manuscrito, de conformidad con los principios de la taxonomía CRediT (Contributor Roles Taxonomy), y aprobaron la versión final para su publicación.