



41 Muestra
Gastronómica
Santiago de Anaya, Hidalgo.

2 y 3 de Abril, 2022

Resultados preliminares en tiempo real

Resultados preliminares del estudio estadístico de impacto económico y social de la cultura, aplicado durante la 41 Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya

En el marco de la 41 Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, la Secretaría de Cultura, en coordinación con el Ayuntamiento de Santiago de Anaya y la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, por tercer año consecutivo, realizaron un estudio estadístico que consistió en la aplicación de tres encuestas: cocineros tradicionales, artesanos y visitantes; lo anterior con el objetivo de conocer el perfil sociodemográfico de los mismos, así como la creación de un catálogo de cocineros y cocineras tradicionales, conocer los tipos de artesanía que se ofertan y la derrama económica aproximada que genera este evento.

Entre los principales resultados de la encuesta de cocineros tradicionales, se registró la participación de ... personas, de las cuales fueron encuestadas 358 provenientes de Santiago de Anaya, San Salvador, Ixmiquilpan, Actopan, Chilcuautla, Tetepango, Francisco I. Madero y Pachuca de Soto principalmente. En este contexto, el 95% de las cocineras y cocineros entrevistados pertenecen o se identifican dentro de los tres grupos étnicos que prevalecen en el Estado de Hidalgo, y el 81% manifestó hablar una lengua indígena.

Se estima una mayor participación de mujeres con un 89%, comparado con el 11% de hombres.

Con base a la convocatoria emitida para esta muestra se presentaron 324 platillos tradicionales de los cuales, 111 se registraron en la categoría de platillos, 68 en la categoría de postres, 29 en la categoría de bebidas y 37 pulques. Además de este conjunto de categorías, 34 platillos fueron considerados por el participante como de nueva creación.

Es importante destacar que en la muestra, destacaron los siguientes platillos: Pollo De Rancho Horneado Relleno En Salsa De Xoconoxtle, Brochetas De Insectos En Ximbo, Ensalada De Escamoles Y Chinicuales

Con Salsa De Nuez De Nogal, Ardilla Horneada Y Rellena De Flores De La Región, Mole Rojo Almendrado, Pájaro Horneado En Rescoldo, Tlacuache Hervido Con Flores E Insectos De La Región, Gualumbos Fritos, Chiles Rellenos De Metzal, Salsa De Pulque y Mole De Olla De Sandivia Con Masa De Trigo Y Cebada entre otros.

Por otra parte, dentro de la categoría de postres, destacaron las presentaciones de Pastel De Chilacayote Con Pinole, Gelatina De Nopal, Xoconostle Y Escamoles, Gelatina De Agumiel Con Gualumbos, Escamoles, Nueces, Piñones Y Metzal, Mermelada De Gualumbos Y Tostada De Xoconostle y Gelatina De Pulque Y Agua Miel Con Metzal.

En la categoría de bebidas, resultó significativo el Agua De Flor De Bugambilia, Agua De Ozumbilla, Agua De Gualumbos Con Xoconostle, Agua De Xoconostle Con Leche y Agua De Piñon. Asimismo, en la categoría de pulque, se presentaron distintas variantes como el Curado De Nuez Cimarrón, Curado De Miel De Maguey, Curado De Pulque, Curado Con Flor De Garambullo y Curado De Tuna De Xoconostle Y Cardón como finalistas.

Los ingredientes principales utilizados en esta muestra gastronómica fueron: Piloncillo, Masa, Nopal, Xoconostle, Pulque, Calabaza, Otro, Flor de garambullo, Chiles y Gualumbos

Con respecto a la encuesta de visitantes, se encuestaron a 1 personas, originarias de los estados de México principalmente. En cuanto al estado de Hidalgo, se registró asistencia de personas provenientes de los municipios de: ; de los cuales, el 100% fueron mujeres y el 0% hombres.

Por otra parte, el 100% asistieron por primera vez a la muestra en tanto que el 0% han asistido de 2 a 3 veces; 0% de 4 a 7; el 0% de 8 a 10 y sólo el 0% ha asistido más de 10 veces a esta tradicional muestra gastronómica. Asimismo, se identificó que los visitantes asisten con grupos de 2 a 5 Acompañantes, de los cuales el 100% asiste con sus familiares en tanto que un 0% con sus amigos y otro 0% por cuestiones de trabajo o tareas de investigación.

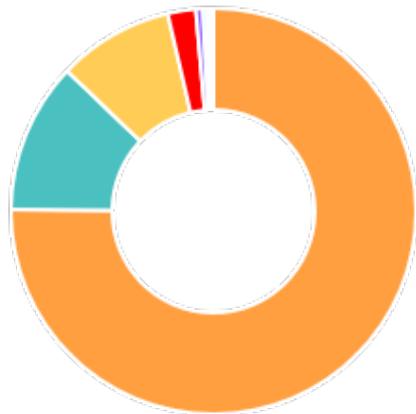
Con respecto al consumo se observó que el 100% de los visitantes encuestados gastaron en promedio de \$0 a \$250 pesos durante su visita, principalmente en souvenirs, alimentos, otros; mientras que un 0% invirtió en alojamiento, pernoctando así en los municipios .

También, en el estudio realizado a artesanos, se identificó que el 0% de las artesanías comercializadas se elaboran de manera tradicional, las cuales eran en su mayoría productos de ; elaboradas por artesanos de los estados de ; En cuanto a los artículos producidos en el estado de Hidalgo, los municipios de origen más representativos de los artesanos fueron de los cuales el 0% dijo pertenecer o identificarse con alguna etnia, en tanto que el 0% de este grupo de población habla una lengua indígena.

Resultados preliminares de la encuesta de cocineras

1. Cantidad de cocineros por municipio

Las y los cocineros participantes de la 41 Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, proceden de distintas regiones del país y la entidad hidalguense, sin embargo los resultados de las encuestas realizadas nos muestran que los participantes provienen principalmente de los Municipios de:



Municipios con mayor participación

Santiago de Anaya 75.14%

San Salvador 12.01%

Ixmiquilpan 9.22%

Actopan 2.23%

Chilcuautla 0.56%

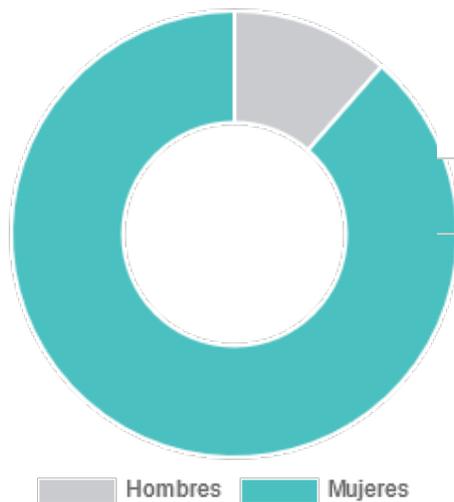
Tetepango 0.28%

Francisco I. Madero 0.28%

Pachuca de Soto 0.28%

2. Porcentaje de cocineros por sexo

En cuanto a la distribución de cocineros por sexo se puede observar una mayor participación de mujeres con el 89% del total, comparado con el 11% de hombres



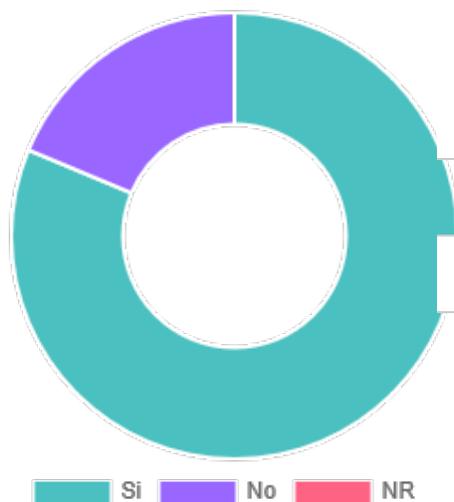
Porcentaje de cocineros por sexo

Hombres 11%

Mujeres 89%

3. Porcentaje de cocineros que hablan una lengua indígena

Otro dato importante que vale la pena recalcar es el porcentaje de participantes que hablan alguna lengua indígena, mismos que equivalen al 81% de la población encuestada.



Porcentaje de cocineros que hablan una lengua indígena

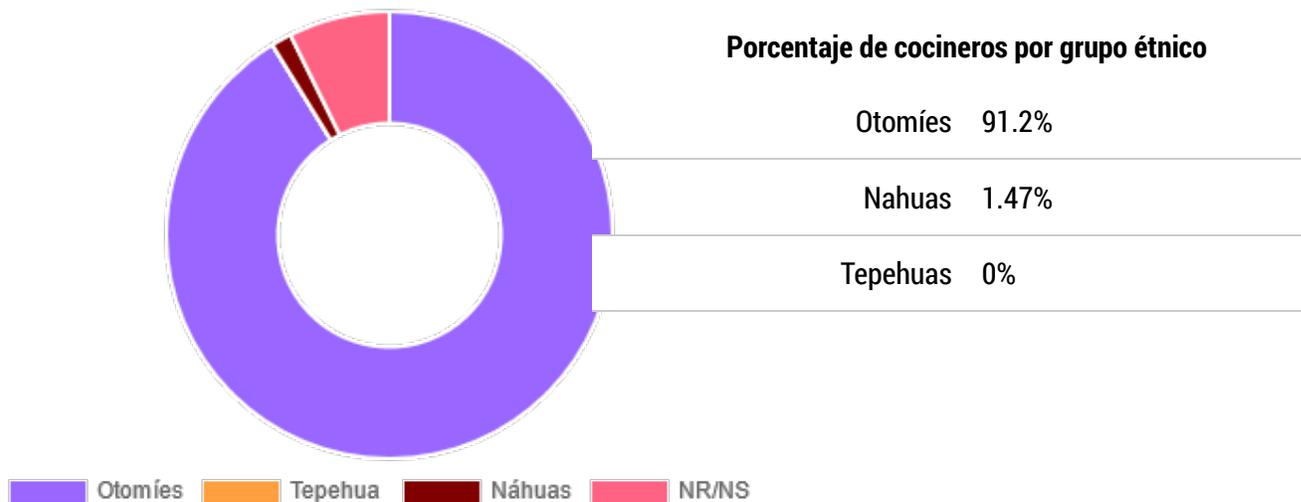
Habla lengua indígena 81.28%

No habla lengua indígena 18.72%

No Respondió 0.07%

4. Porcentaje de cocineros por grupo étnico

De los 358 participantes el 95% se identifica como miembro de algún grupo indígena. Cabe mencionar que en el estado de Hidalgo prevalecen 3 grupos indígenas de los cuales, durante esta actividad, se tuvo una mayor participación de Otomíes con 91.2% , seguido de Nahuas con el 1.47% y Tepehuas con apenas el 0% .



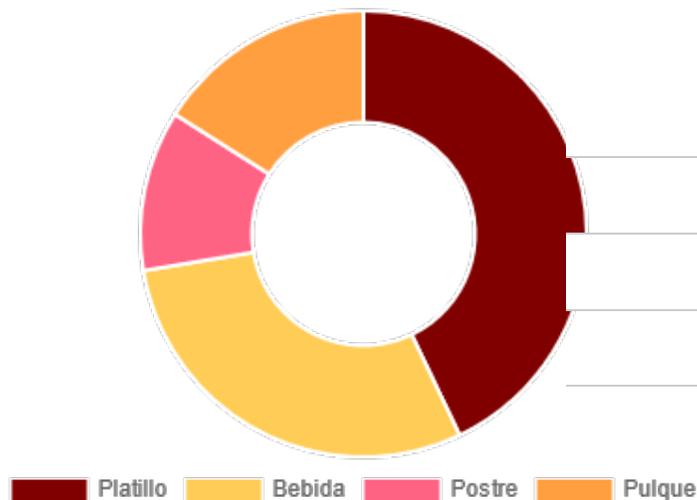
5. Porcentaje de platillos por categoría

La convocatoria del concurso gastronómico, divide los platillos para su registro y evaluación en dos grandes categorías según su elaboración: tradicional y de nueva creación. De acuerdo a esta división y con base a los resultados de la encuesta aplicada, de los 358 platillos registrados, el 91% se ubicó en la categoría de platillos tradicionales y el 9% en la de nueva creación



6. Porcentaje de platillos por tipo

Asimismo, los platillos se dividen en 4 tipos: platillos, postres, bebidas y pulques de los cuales, el 33% se definió como plato fuerte, seguido de un 23% como bebidas, 12% como pulque y finalmente un 9% de postres.



Porcentaje de platillos por tipo

Plato Fuerte	33%
--------------	-----

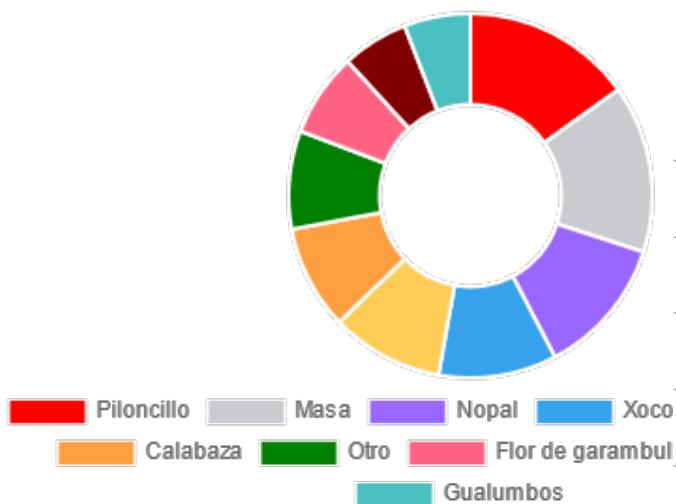
Bebidas	23%
---------	-----

Pulque	12%
--------	-----

Postres	9%
---------	----

7. Ingredientes principales

De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes se puede identificar que los 10 ingredientes más utilizados son:



Ingredientes principales

Piloncillo	15%
------------	-----

Masa	15%
------	-----

Nopal	12%
-------	-----

Xoconoxtle	11%
------------	-----

Pulque	10%
--------	-----

Calabaza	9%
----------	----

Otro	9%
------	----

Flor de garambullo	7%
--------------------	----

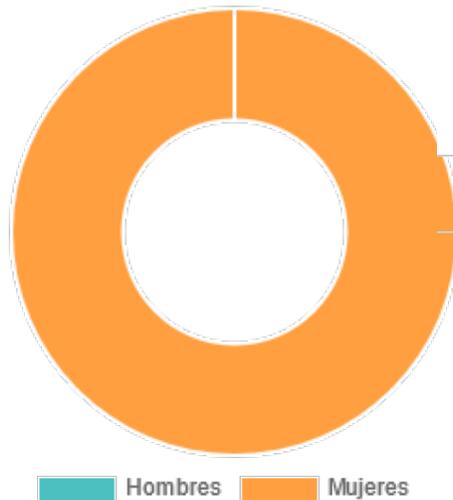
Chiles	6%
--------	----

Gualumbos	6%
-----------	----

Resultados preliminares de la encuesta de Visitantes

1. Porcentaje de visitantes por sexo

Respecto al perfil sociodemográfico de los asistentes a la 41 Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, los resultados nos reflejan una mayor asistencia de mujeres, con el 100%, comparado con el 0% de hombres.



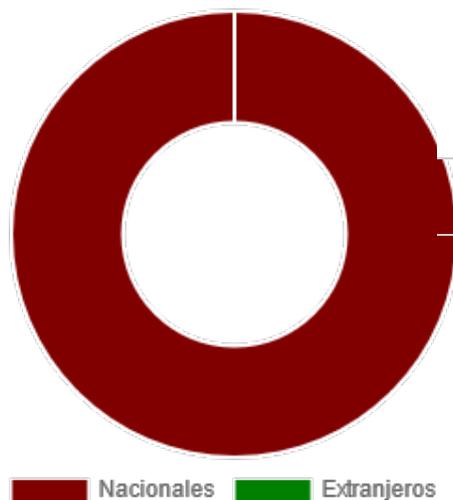
Porcentaje de visitantes por sexo

Hombres 0%

Mujeres 100%

2. Porcentaje de visitantes por País

En esta edición, la muestra gastronómica se caracterizó por tener un mayor porcentaje de visitantes nacionales con el 100% y apenas el 0% de extranjeros.



Porcentaje de visitantes por País

Nacionales 100%

Extranjeros 0%

3. Porcentaje de visitantes por Estado (México)

La muestra gastronómica se distingue por tener afluencia de visitantes provenientes de diversas entidades de la República Mexicana y de acuerdo a los resultados de la encuesta, este año las entidades de mayor afluencia son:



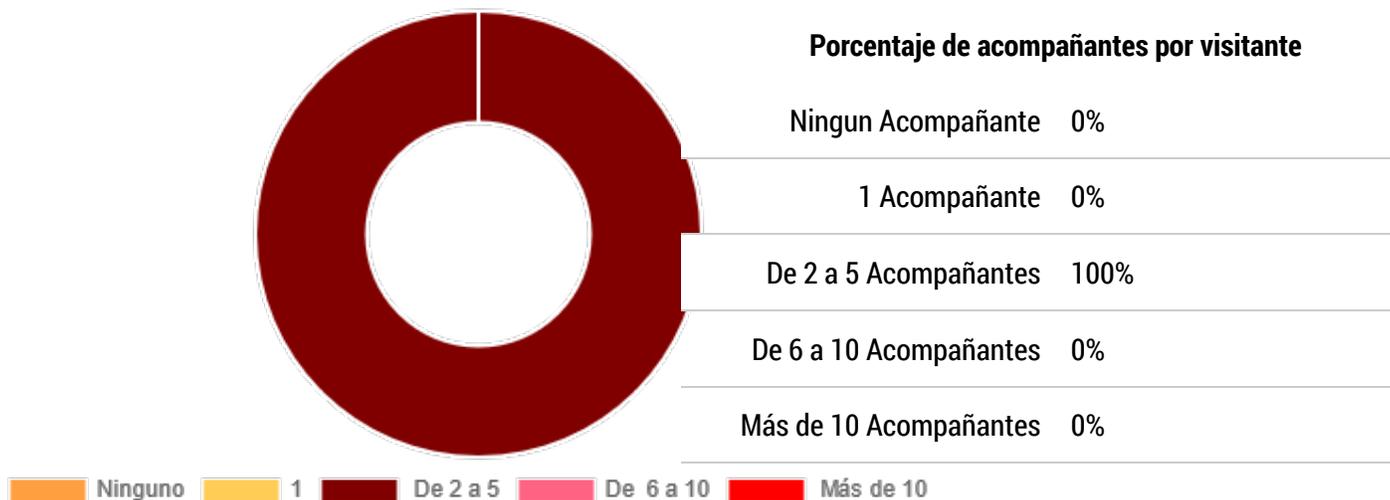
4. Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

Los resultados nos arrojan que los visitantes provienen principalmente del municipio de .

Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

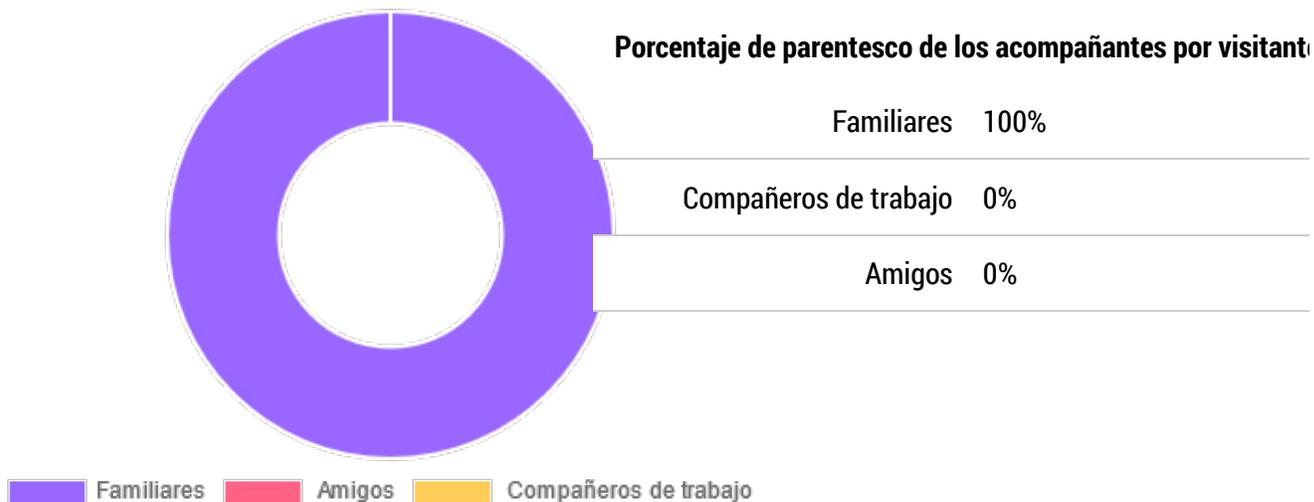
5. Porcentaje de acompañantes por visitante

El 0% de los visitantes asisten con ningun acompañante, el 0%, con 1 acompañante, el 100%, de 2 a 5 acompañantes, el 0%, de 6 a 10 acompañantes y el 0% acude con más de 10 acompañantes.



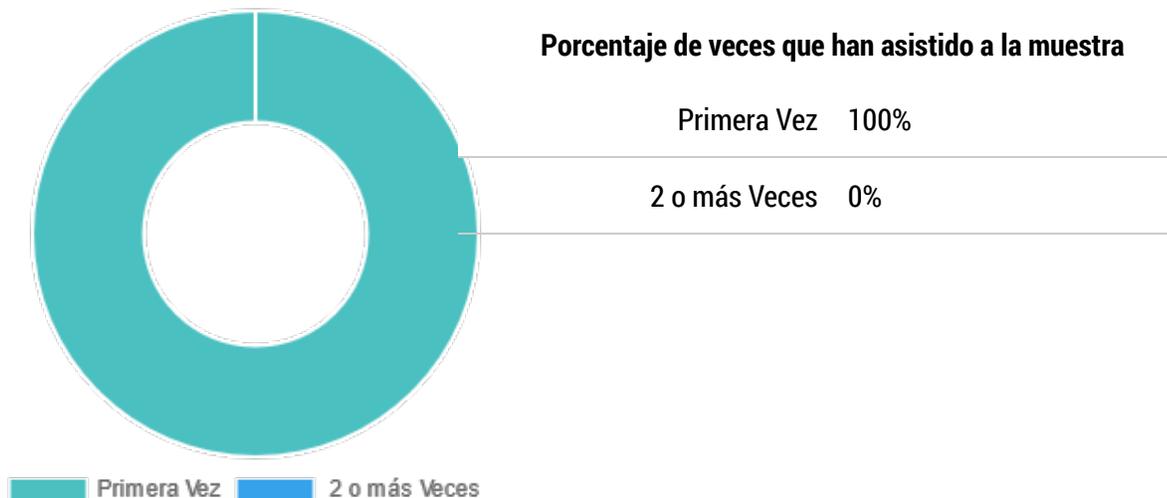
6. Porcentaje de parentesco de los acompañantes por visitante

Con respecto al tipo de público que albergó la muestra gastronómica los resultados nos arrojaron, que es un evento de tipo familiar debido a que de los 1 visitantes acompañados el 100% acudió acompañado por familiares, el 0% por compañeros de trabajo y el 0% se hizo acompañar por amigos.



7. Porcentaje de veces que han asistido a la muestra

Si bien es cierto que la muestra gastronómica lleva 38 años celebrándose, la cantidad de visitantes va en aumento año con año, prueba de ello es que el 100% de los visitantes de este año acudieron por primera vez.



Resultados preliminares de la encuesta de Artesanos

1. Porcentaje de oferta de artesanías por rama artesanal

De estas 12 ramas artesanales que prevalecen en la entidad hidalguense, durante la muestra gastronómica se ofertaron principalmente artesanías elaboradas a partir de, .ⁱ

Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

2. Porcentaje de artesanías por tipo de elaboración

Del 100% de artesanías ofertadas en la muestra gastronómica el 0% fueron de tipo tradicional, el 0% son tradicionales con innovación y el 0% representaron creaciones propias del artesano.

Porcentaje de artesanías por tipo de elaboración

Tradicional	0%
Tradicional con Innovación	0%
Producto Nuevo	0%
Otros	0%

 Tradicional Tradicional con Innovación Producto Nuevo Otro

3. Porcentaje de artesanos que hablan una lengua indígena

Con referencia al origen étnico de los artesanos se registró que el 0% de ellos hablan alguna lengua indígena, en tanto que 0% no habla ni entiende ninguna lengua indígena.

Porcentaje de artesanos que hablan una lengua indígena

Si	0%
No	0%

 Si No NR

4. Porcentaje de artesanos por grupo étnico

De acuerdo al grupo étnico de origen de los artesanos tenemos que el 0% se identifica como nahuas, el 0% como tepehuas y el 0% como otomíes. Es importante resaltar que, en el pabellón cultural, se tuvo la representación a artesanos de la Sierra de Tenango y sus alrededores como asistentes a esta muestra.

Porcentaje de artesanos por grupo étnico

Nahuas	0%
--------	----

Tepehuas	0%
----------	----

Otomíes	0%
---------	----

 Otomíes Tepehua Náhuas

5. Porcentaje de artesanos por país

Es importante destacar que se contó con la participación de un 0% de artesanos extranjeros y un 0% de artesanos nacionales.

Porcentaje de artesanos por país

Nacionales	0%
------------	----

Extranjeros	0%
-------------	----

 Nacionales Extranjeros

6. Porcentaje de artesanos por estado (México)

Se destaca la asistencia y participación de .

Porcentaje de artesanos por estado (México)

7. Porcentaje de artesanos por municipio (Hidalgo)

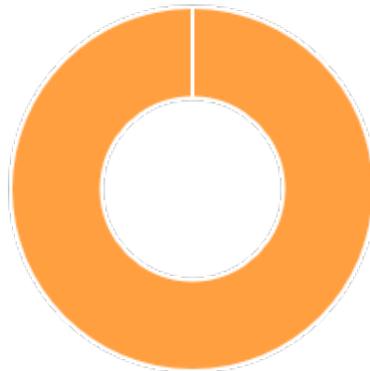
En cuanto al municipio de origen de los artesanos participantes en la expoventa artesanal desarrollada en la muestra gastronómica se observa que provienen principalmente del municipio de .

Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

Resultados preliminares de la Derrama económica estimada

1. Porcentaje de gasto por visitante

Con respecto al gasto realizado por los asistentes, los resultados reflejaron que el 100% de los visitantes gastan de \$0.00 a \$250.00 pesos en promedio; el 0% de \$251.00 a \$500.00; el 0% de \$501.00 a \$1,000.00; el 0% de \$1,001.00 a \$2,000.00; el 0% de \$2,001.00 a \$5,000.00; el 0% de \$5,001.00 a 7,500.00; el 0% de \$7,501.00 a \$10,000.00 y el 0% más de \$10,000.00 pesos.

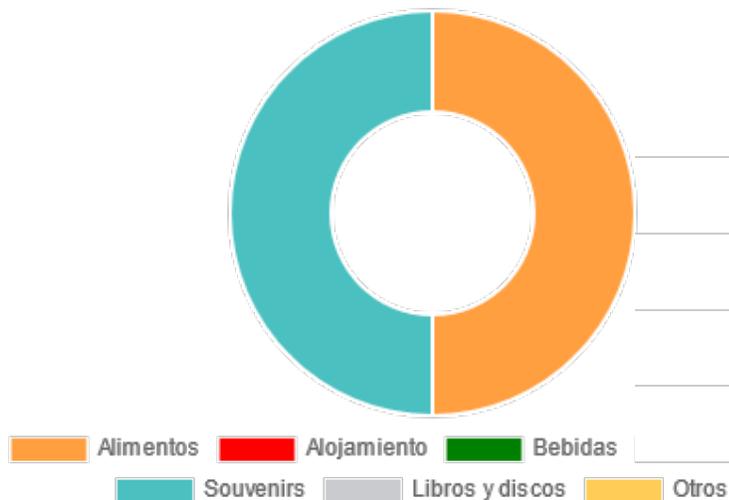


Porcentaje de gasto por visitante

\$0.00 a \$250.00	100%
\$251.00 a \$500.00	0%
\$501.00 a \$1,000.00	0%
\$1,001.00 a \$2,000.00	0%
\$2,001.00 a \$5,000.00	0%
\$5,001.00 a 7,500.00	0%
\$7,501.00 a \$10,000.00	0%
Más de \$10,000.00	0%

2. Porcentaje de gastos por categoría

En cuanto al rubro de gasto de los visitantes, destaca que el 100% de sus gastos lo destinan a la compra de alimentos, el 0% lo utilizan para la adquisición de bebidas, el 0% lo usan para la adquisición de artesanías y el 0% lo destinó a gastos de hospedaje.



Porcentaje de gastos por categoría

Alimentos 100%

Alojamiento 0%

Bebidas 0%

Artesanías 0%

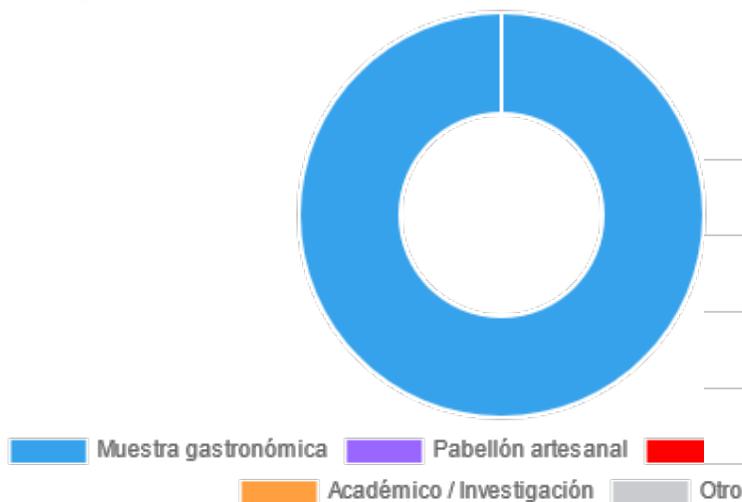
Souvenirs 100%

Libros y discos 0%

Otros 0%

3. Porcentaje de actividades por interés de los visitantes

Dentro de las actividades de mayor interés para los visitantes se observa que el 100% están interesados por la muestra gastronómica, el 0% por otro tipo de interés, el 0% por motivos académicos y/o investigación, el 0% por el pabellón gastronómico y el 0% por el pabellón artesanal.



Porcentaje de actividades por interés de los visitantes

Muestra gastronómica 100%

Otro Interés 0%

Académico / Investigación 0%

Pabellón gastronómico 0%

Pabellón artesanal 0%

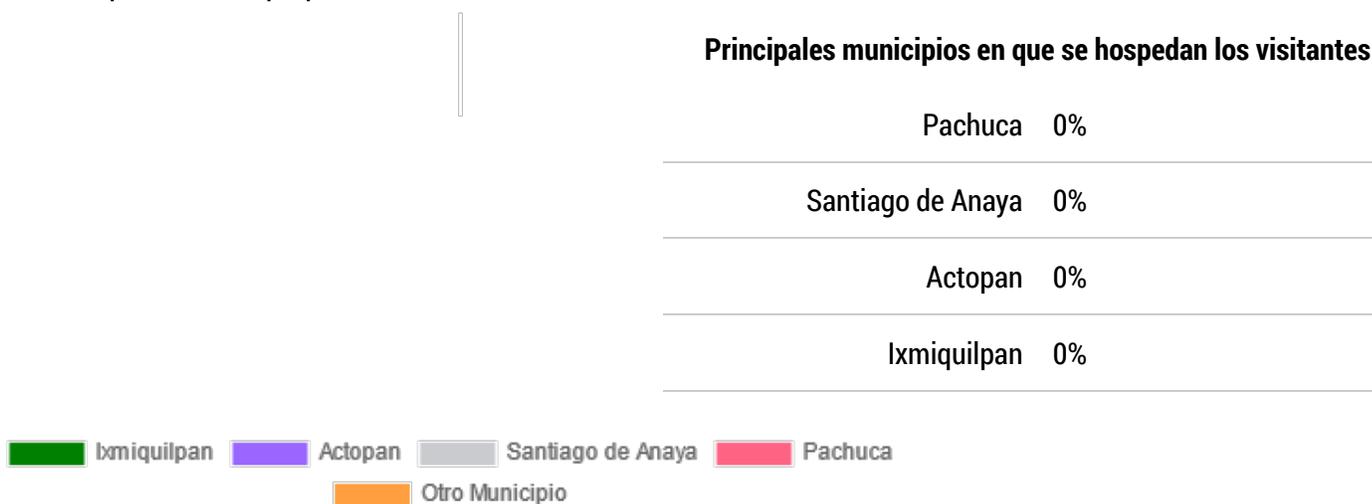
4. Porcentaje de uso de infraestructura

Con respecto al porcentaje de asistentes que hacen uso de la infraestructura hotelera de la entidad tenemos que el 0% de ellos se hospedaron en hoteles.



5. Principales municipios en que se hospedan los visitantes

Si bien es cierto que la muestra gastronómica se realiza en el municipio de Santiago de Anaya, esta actividad resulta de particular interés y trascendencia, ya que genera derrama económica en municipios aledaños. Muestra de lo anterior son los resultados que indican que de los visitantes que pernoctan, 0% en el municipio de Pachuca, 0% en el municipio de Santiago de Anaya, 0% en el municipio de Actopan y 0% en el municipio de Ixmiquilpan.



¹El fondo nacional para el fomento a las artesanías FONART, agrupa el oficio artesanal en 15 grandes ramas, sin embargo en el Estado de Hidalgo existen 12: 1. Alfarería y cerámica; 2. Textiles; 3. Madera; 4. Cerería; 5. Metalistería; 6. Joyería; 7. Fibras vegetales; 8. Cartonería y papel; 9. Talabartería y peletería; 10. Lapidaria y cantería; 11. Concha y caracol y 12. Vidrio.