

17 de mayo

*Día mundial de las telecomunicaciones
y la sociedad de la información*

Reporte estadístico 42 Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya

El 1 y 2 de abril de 2023, se llevó a cabo un estudio estadístico para evaluar el impacto económico y social de la cultura en este evento, e identificando así los efectos generados. Para ello, se recopilaron datos relevantes sobre la participación de las propias cocineras y sus recetas tradicionales, ingredientes, los visitantes, el gasto realizado durante el evento, el impacto en la economía local, así como sus percepciones y opiniones. En este reporte, encontrarás una visión de cómo la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya contribuye año con año al desarrollo económico y social del municipio, así como información valiosa para el seguimiento y mayor comprensión de futuras ediciones.



Directorio

LIC. JULIO RAMÓN MENCHACA SALAZAR

GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE HIDALGO

DRA. TANIA ERÉNDIRA MEZA ESCORZA

SECRETARIA DE CULTURA

MTRA. IRMA BALDERAS ARRIETA

SUBSECRETARIA DE INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO CULTURAL

2023, Reporte estadístico de la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya

Pachuca de Soto, Hidalgo, 17 de mayo de 2023

Contenidos

Presentación	4
Recolección de la información	5
Informe de resultados obtenidos	7
<i>Encuesta a cocineras</i>	9
<i>Encuesta a visitantes</i>	14
<i>Encuesta a artesanos</i>	19
<i>Derrama económica generada</i>	24
<i>Perfil de medios de comunicación</i>	28
<i>Perfil de investigadores y académicos</i>	34
Material gráfico y de difusión	40
Memoria fotográfica	45
Agradecimientos	64

Presentación

La Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, es el festival culinario más importante del estado de Hidalgo que, por su dimensión, por su significado y por su antigüedad, reúne anualmente a más de 1000 cocineras que colocan en cada platillo su sazón, ingredientes tradicionales y saberes ancestrales.

Para llevar a cabo esta investigación, en la Secretaría de Cultura diseñamos un sistema de información que anualmente nos permite el registro en tiempo real de información de encuestas administradas, así como también desde la página de Internet de la muestra, el registro de participación de prensa e investigadores para su asistencia al evento.

Es importante destacar de igual manera que, para el adecuado despliegue de operaciones durante la muestra, se realizó la instalación de la infraestructura necesaria de cómputo y telecomunicaciones, incluyendo cableado de red, servidor y terminales, mediante la cual se aplicaron las encuestas utilizando dispositivos móviles.

En resumen, el presente estudio estadístico busca brindar una visión detallada y precisa de la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya a través del análisis de datos sociodemográficos, registros de cocineros tradicionales, oferta artesanal y actividad económica. Los resultados obtenidos contribuirán a la comprensión y valoración de este evento cultural y culinario de gran importancia para la preservación del patrimonio cultural de Hidalgo.

**El equipo de coordinación, desarrollo tecnológico y
procesamiento de la información del presente estudio**

Pachuca de Soto, Hidalgo, 9 de mayo de 2023

Recolección de la información

En sentido estricto, considerando un universo aproximado de 1 mil 500 cocineras que asisten a la muestra, un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%, en un estudio estadístico tradicional, únicamente era necesario a encuestar a 306 cocineras tradicionales para la obtención de información representativa.

No obstante lo anterior, con el propósito de realizar un seguimiento de cocineras tradicionales, sus recetas e ingredientes, se encuestaron a 962 cocineras de un total de 1 mil 277 concursantes en un periodo de 2 días durante el desarrollo de la muestra. Asimismo, se encuestaron a 395 visitantes y 46 artesanos.

Por otra parte, en el mes de marzo de 2023, en la Dirección General de Innovación y Emprendimiento Cultural de la Secretaría de Cultura se adecuó y parametrizó el software de evaluación de platillos, registro de cocineras, encuestas y procesamiento de datos desarrollado en 2018, de conformidad con los requerimientos y especificaciones solicitados por el Comité Gastronómico y personal Municipio de Santiago de Anaya, con quienes se llevaron a cabo diversas reuniones de trabajo.

Con ello en consideración, se implementó en Internet el sitio web <https://muestragastronomica.culturahidalgo.gob.mx/> con el propósito de servir de canal y medio de difusión de las últimas noticias, materiales gráficos y en video, así como los links y enlaces directos a otros módulos de apoyo para los organizadores:

- Pre registro de medios de comunicación que asistirán a la muestra.
- Pre registro de académicos e investigadores que desean tener acceso al área de concurso de la muestra.
- Encuesta a visitantes en Internet.
- Encuesta a artesanos en Internet.

Por otra parte, dado que el método de aplicación de encuestas administradas a cocineras, visitantes y artesanos requiere de dispositivos móviles conectados a un servidor, la Dirección General de Innovación y Emprendimiento Cultural realizó la instalación y tendido de una red de área local alámbrica e inalámbrica en la plaza principal del municipio desde la cual, 30 jóvenes de servicio social pudieron acceder al software de evaluaciones y encuestas desde sus dispositivos móviles.

De igual manera, se instaló equipo de cómputo para la captura de resultados de las boletas de evaluación de los jueces, con lo cual, en un periodo de 2 días y horario de 8:30 a 14:30 hrs., aproximadamente, se aplicaron de 1 mil 383 encuestas a cocineras, visitantes y artesanos.

En este contexto, es importante destacar en todo caso el entusiasmo, gran participación y disposición de las cocineras tradicionales del municipio durante la aplicación de las encuestas para la preservación de esta manifestación cultural de Estado de Hidalgo.



Informe de resultados obtenidos

En el marco de la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, la Secretaría de Cultura, en coordinación con el Ayuntamiento de Santiago de Anaya, y con apoyo del Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Hidalgo (CECyTEH) Plantel Santiago de Anaya, por quinto año consecutivo, realizó un ejercicio estadístico que consistió en la aplicación y procesamiento de resultados mediante tres encuestas principales:

- Cocineros tradicionales;
- Artesanos; y
- Visitantes.

En todo sentido, el propósito principal es el de obtener un perfil sociodemográfico de la población encuestada, así como la generación de un registro de cocineros y cocineras tradicionales que asisten, conocer los tipos de artesanía que se ofertan durante el desarrollo de la muestra gastronómica, así como la actividad económica aproximada que se genera en este importante evento.

Así, entre los principales resultados de la encuesta de cocineros tradicionales, se registró la participación de 1277 personas, de las cuales fueron encuestadas 942 provenientes de Santiago de Anaya, San Salvador, Ixmiquilpan, Actopan, Mixquiahuala de Juárez, Mineral del Monte, Cardonal, Progreso de Obregón y Metztitlán principalmente. En este contexto, el 85% 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 75% manifestó hablar una lengua indígena.

Se estima una mayor participación de mujeres con un 71%, comparado con el 10% de hombres.

Con base a la convocatoria emitida para esta muestra se presentaron 1277 platillos tradicionales de los cuales, 533 se registraron en la categoría de platillos, 198 en la categoría de postres, 149 en la categoría de aguas, 213 en la categoría de atoles y 184 pulques.

Es importante destacar que en la muestra, destacaron los siguientes platillos: Gallina De Rancho Con Escamoles Y Flor De Palma Y Salsa De Nuez, Nopal Relleno De Caracol A La Mexicana, Petalos De Rosa, Nopales Rellenos De Flor De Garambuyo Acompañado Con Tortitas De Nopal entre otros.

Por otra parte, dentro de la categoría de postres, destacaron las presentaciones de Mezpulque, Pastel A Base De Chapulines, 1, Pastel De Maíz Negro Y Garambullo.

En la categoría de bebidas, resultó significativo el Agua De Calabaza Con Nuez Cimarrón, 1, Agua De Mezquite, Agua De Xoconoxtle Con Sabila. Asimismo, en la categoría de pulque, se presentaron distintas variantes como el Pulque Con Piloncillo Con Chile De Arbol, Curado De Nuranjo, 1, Pulque Curado Piña y Curado De Tejocote Con Xoconoxtle como finalistas.

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

Con respecto a la encuesta de visitantes, se encuestaron a 395 personas, originarias de los estados de Hidalgo, Ciudad de México, México, Jalisco, Morelos, Puebla, Querétaro de Arteaga, Guanajuato y Aguascalientes y Tamaulipas principalmente. En cuanto al estado de Hidalgo, se registró asistencia de personas provenientes de los municipios de: Santiago de Anaya, Ixmiquilpan, Actopan, Pachuca de Soto, San Salvador, El Arenal, Tasquillo, Tizayuca, Tecozautla y Mixquiahuala de Juárez; de los cuales, el 53% fueron mujeres y el 47% hombres.

Por otra parte, el 44% asistieron por primera vez a la muestra en tanto que el 19% han asistido de 2 a 3 veces; 17% de 4 a 7; el 8% de 8 a 10 y sólo el 12% 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 77% asiste con sus familiares en tanto que un 24% con sus amigos y otro 6% por cuestiones de trabajo o tareas de investigación.

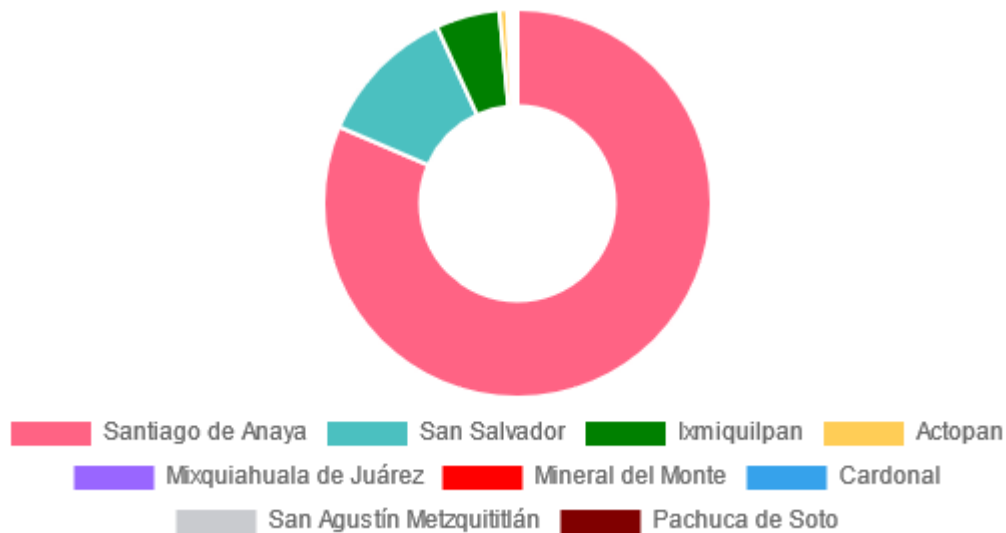
Con respecto al consumo se observó que el 25% de los visitantes encuestados gastaron en promedio de \$251 a \$500 pesos durante su visita, principalmente en alimentos, bebidas, artesanías; mientras que un 4% invirtió en alojamiento, pernoctando así en los municipios Santiago de Anaya, Otros Municipios, Pachuca y Ixmiquilpan y Actopan.

También, en el estudio realizado a artesanos, se identificó que el 57% de las artesanías comercializadas se elaboran de manera tradicional, las cuales eran en su mayoría productos de textiles, fibras vegetales, joyería; elaboradas por artesanos de los estados de Hidalgo, México, Puebla, Tamaulipas y Oaxaca; En cuanto a los artículos producidos en el estado de Hidalgo, los municipios de origen más representativos de los artesanos fueron Actopan, Chilcuautla, Ixmiquilpan, Santiago de Anaya, Tulancingo de Bravo, Zempoala, Juárez Hidalgo, Tecozautla, Pachuca de Soto y Acaxochitlán de los cuales el 54% dijo pertenecer o identificarse con alguna etnia, en tanto que el 26% de este grupo de población habla una lengua indígena.

Resultados preliminares de la encuesta a cocineras

1. Cantidad de cocineros por municipio

Las y los cocineros participantes de la 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	81.45%
San Salvador	11.73%
Ixmiquilpan	5.33%
Actopan	0.64%
Mixquiahuala de Juárez	0.21%
Mineral del Monte	0.21%
Cardonal	0.21%
Progreso de Obregón	0.11%
Metztitlán	0.11%

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 71% del total, comparado con el 10% de hombres



Porcentaje de cocineros por sexo

Hombres	10%
Mujeres	71%

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 75% de la población encuestada.

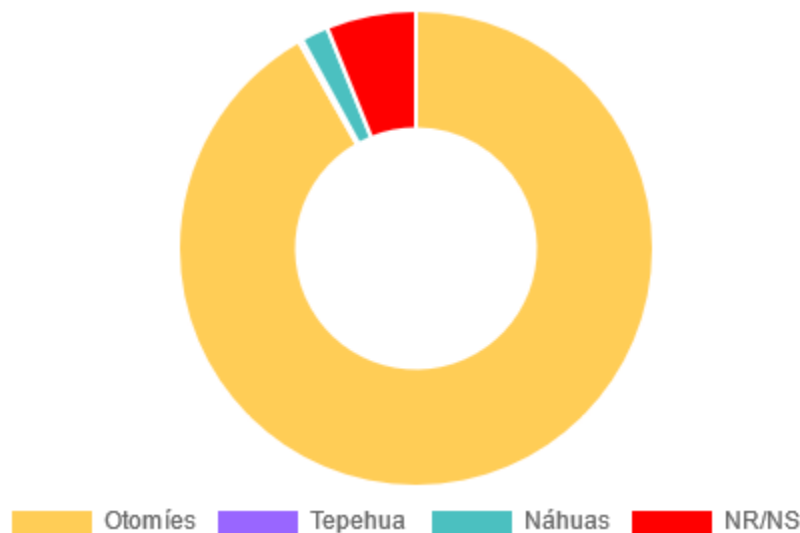


Porcentaje de cocineros que hablan una lengua indígena

Habla lengua indígena	74.95%
No habla lengua indígena	24.84%
No Respondió	0.07%

4. Porcentaje de cocineros por grupo étnico

De los 942 participantes el 85% 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 91.91% , seguido de Nahuas con el 1.87% y Tepehuas con apenas el 0.25%.

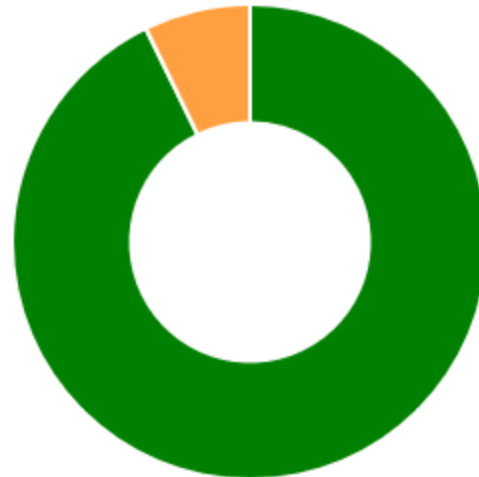


Porcentaje de cocineros por grupo étnico

Otomíes	91.91%
Nahuas	1.87%
Tepehuas	0.25%

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 942 platillos registrados, el 93% se ubicó en la categoría de platillos tradicionales y el 7% en la de nueva creación.



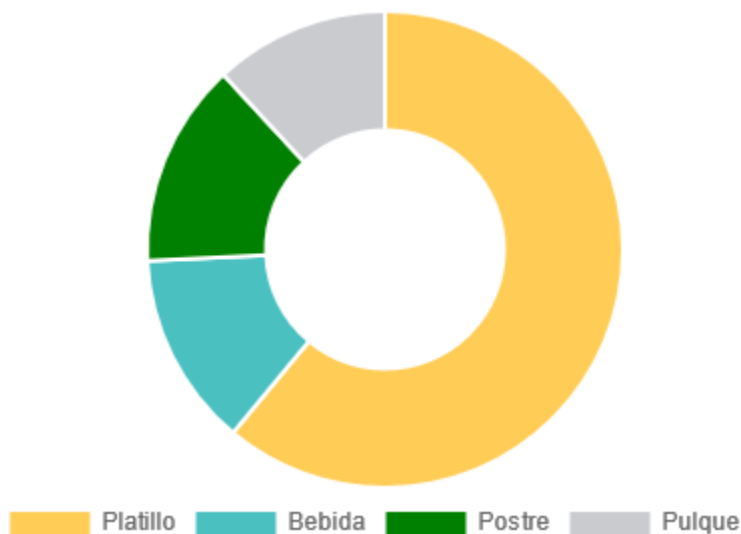
■ Tradicionales
 ■ Nueva Creación

Porcentaje de platillos por categoría

Tradicionales	93%
Nueva creación	7%

6. Porcentaje de platillos por tipo

Asimismo, los platillos se dividen en 4 tipos: platillos, postres, bebidas y pulques de los cuales, el 49% se definió como plato fuerte, seguido de un 11% como postres, 11% como bebidas y finalmente un 10% de pulque.

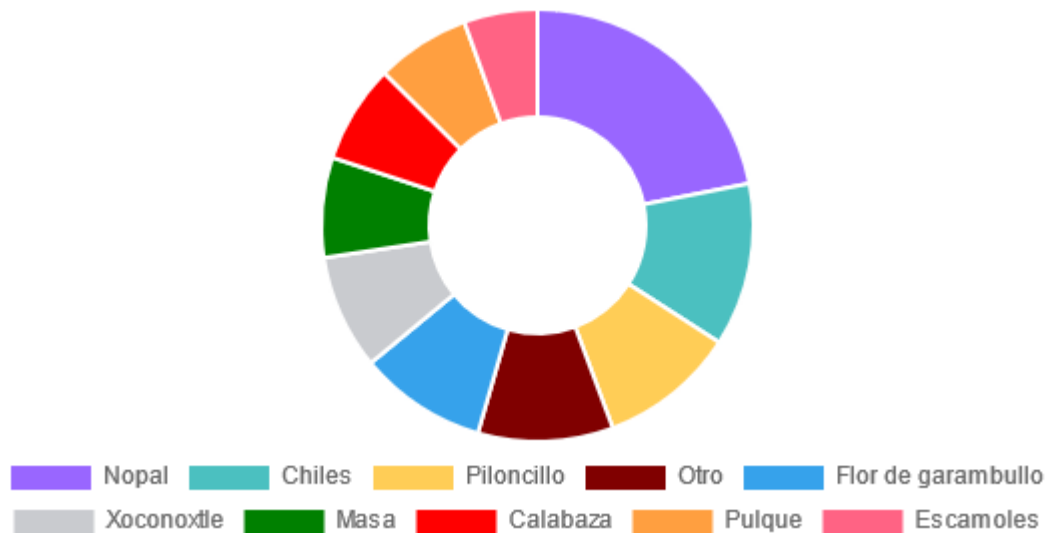


Porcentaje de platillos por tipo

Plato Fuerte	49%
Postres	11%
Bebidas	11%
Pulque	10%

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:



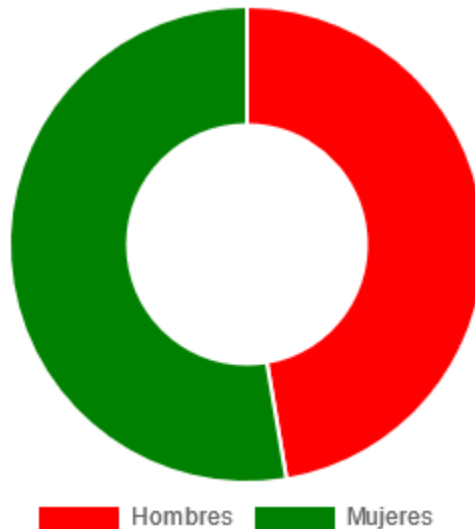
Ingredientes principales

Nopal	22%
Chiles	12%
Piloncillo	10%
Otro	10%
Flor de garambullo	10%
Xoconoxtle	9%
Masa	7%
Calabaza	7%
Pulque	7%
Escamoles	6%

Resultados preliminares de la encuesta a Visitantes

1. Porcentaje de visitantes por sexo

Respecto al perfil sociodemográfico de los asistentes a la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, los resultados nos reflejan una mayor asistencia de mujeres, con el 53%, comparado con el 47% de hombres.



Porcentaje de visitantes por sexo

Hombres	47%
Mujeres	53%

2. Porcentaje de visitantes por País

En esta edición, la muestra gastronómica se caracterizó por tener un mayor porcentaje de visitantes nacionales con el 99.75% y apenas el 0.25% de extranjeros.



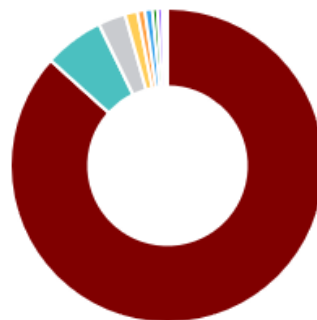
■ Nacionales ■ Extranjeros

Porcentaje de visitantes por País

Nacionales	99.75%
Extranjeros	0.25%

3. Porcentaje de visitantes por Estado (México)

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



■ Hidalgo ■ Ciudad de México ■ México ■ Jalisco ■ Puebla
 ■ Morelos ■ Querétaro de Arteaga ■ Guanajuato ■ Oaxaca
 ■ Veracruz de Ignacio Llave

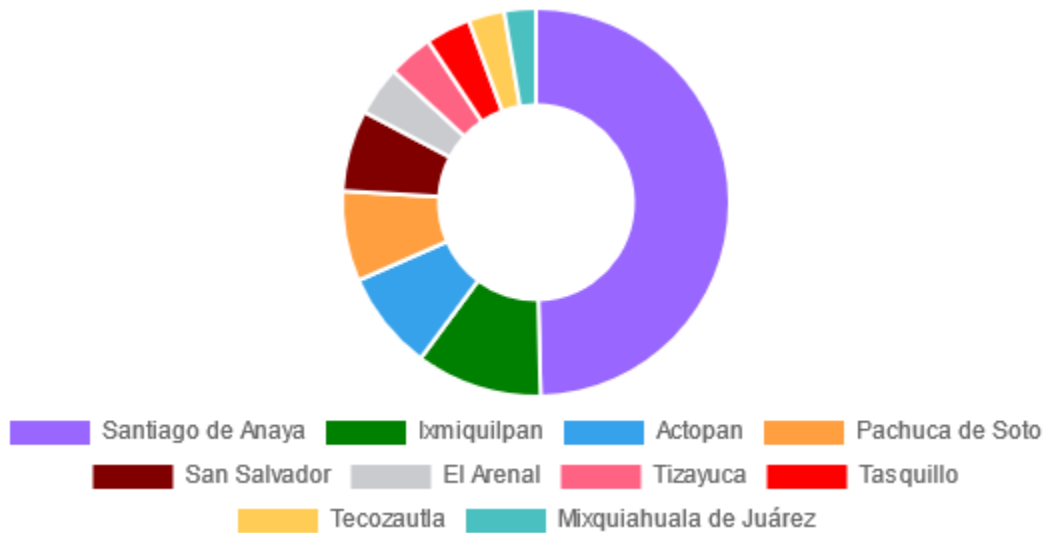
Porcentaje de visitantes por Estado (México)

Hidalgo	86.67%
Ciudad de México	6.15%

México	2.82%
Jalisco	1.28%
Morelos	0.77%
Puebla	0.77%
Querétaro de Arteaga	0.51%
Guanajuato	0.51%
Aguascalientes	0.26%
Tamaulipas	0.26%

4. Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

Los resultados nos arrojan que los visitantes provienen principalmente de los municipios de Santiago de Anaya con el 39%, Ixmiquilpan con el 8%, Actopan con el 7%, Pachuca de Soto con el 6%, San Salvador con el 5%, El Arenal con el 3%, Tasquillo con el 3%, Tizayuca con el 3%, Tecozautla con el 2% y el municipio de Mixquiahuala de Juárez con el 2%.



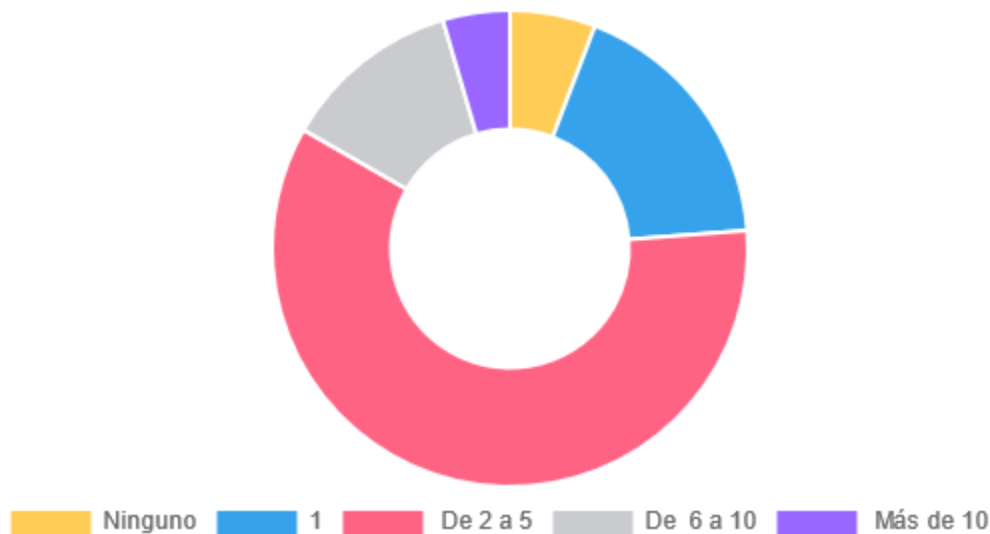
Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

Santiago de Anaya	39%
Ixmiquilpan	8%
Actopan	7%
Pachuca de Soto	6%
San Salvador	5%
El Arenal	3%
Tasquillo	3%

Tizayuca	3%
Tecoautla	2%
Mixquiahuala de Juárez	2%

5. Porcentaje de acompañantes por visitante

El 6% de los visitantes asisten con ningun acompañante, el 18%, con 1 acompañante, el 59%, de 2 a 5 acompañantes, el 12%, de 6 a 10 acompañantes y el 5% acude con más de 10 acompañantes.

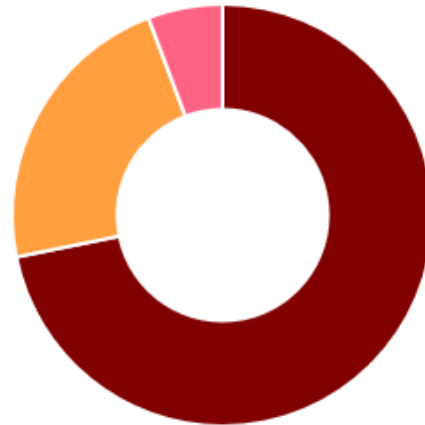


Porcentaje de acompañantes por visitante

Ningun Acompañante	6%
1 Acompañante	18%
De 2 a 5 Acompañantes	59%
De 6 a 10 Acompañantes	12%
Más de 10 Acompañantes	5%

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 372 visitantes acompañados el 77% acudió acompañado por familiares, el 24% por amigos y el 6% se hizo acompañar por compañeros de trabajo.



■ Familiares ■ Amigos ■ Compañeros de trabajo

Porcentaje de parentesco de los acompañantes por visitante

Familiares	77%
Amigos	24%
Compañeros de trabajo	6%

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 44% de los visitantes de este año acudieron por primera vez.



■ Primera Vez ■ 2 o más Veces

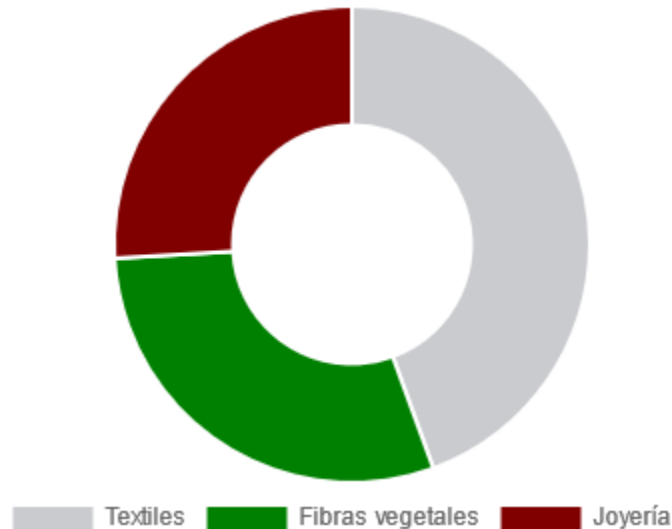
Porcentaje de veces que han asistido a la muestra

Primera Vez	44%
2 o más Veces	56%

Resultados preliminares de la encuesta a Artesanos

1. Porcentaje de oferta de artesanías por rama artesanal¹

De estas 12 ramas artesanales que prevalecen en la entidad hidalguense, durante la muestra gastronómica se ofertaron principalmente artesanías elaboradas a partir de, textiles con el 26%, fibras vegetales con el 17% y joyería con el 15%.



Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

Textiles	26%
Fibras vegetales	17%
Joyería	15%

2. Porcentaje de artesanías por tipo de elaboración

Del 100% de artesanías ofertadas en la muestra gastronómica el 57% fueron de tipo tradicional, el 28% son tradicionales con innovación y el 15% representaron creaciones propias del artesano.

¹ El Fondo Nacional para el Fomento a las Artesanías FONART, agrupa el oficio artesanal en 15 grandes ramas, de las cuales existen 12 presentes en el Estado de Hidalgo: alfarería y cerámica; textiles; madera; cerería; metalistería; joyería; fibras vegetales; cartonería y papel; talabartería y peletería; lapidaria y cantería; concha y caracol; y vidrio.



Porcentaje de artesanías por tipo de elaboración

Tradicional	57%
Tradicional con Innovación	28%
Producto Nuevo	15%
Otros	0%

3. Porcentaje de artesanos que hablan una lengua indígena

Con referencia al origen étnico de los artesanos se registró que el 26% de ellos hablan alguna lengua indígena, en tanto que 74% no habla ni entiende ninguna lengua indígena.

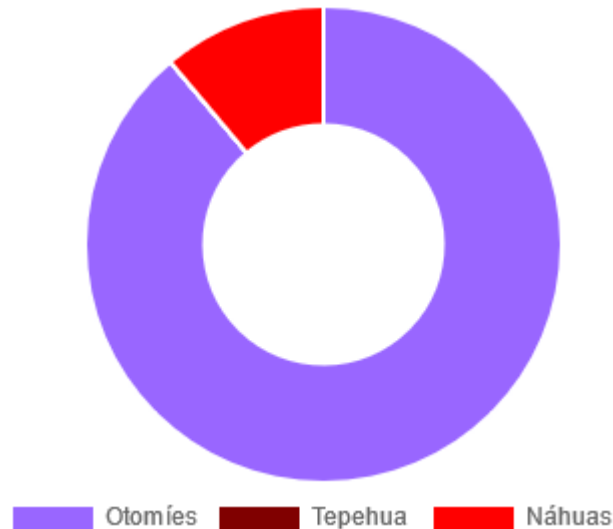


Porcentaje de artesanos que hablan una lengua indígena

Si	26%
No	74%

4. Porcentaje de artesanos por grupo étnico

De acuerdo al grupo étnico de origen de los artesanos tenemos que el 64% se identifica como otomíes, el 8% como nahuas y el 0% como tepehuas. 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.

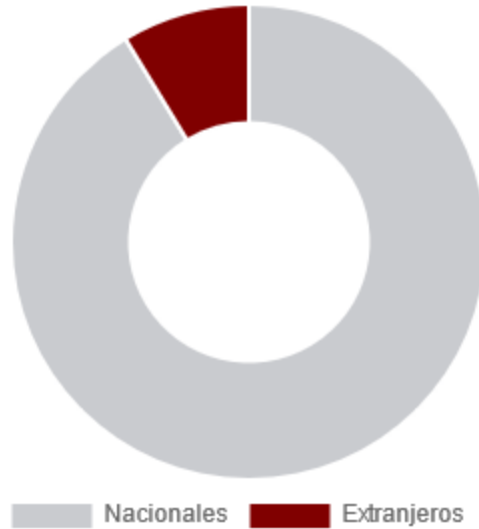


Porcentaje de artesanos por grupo étnico

Otomíes	64%
Nahuas	8%
Tepehuas	0%

5. Porcentaje de artesanos por país

Es importante destacar que se contó con la participación de un 9% de artesanos extranjeros y un 91% de artesanos nacionales.

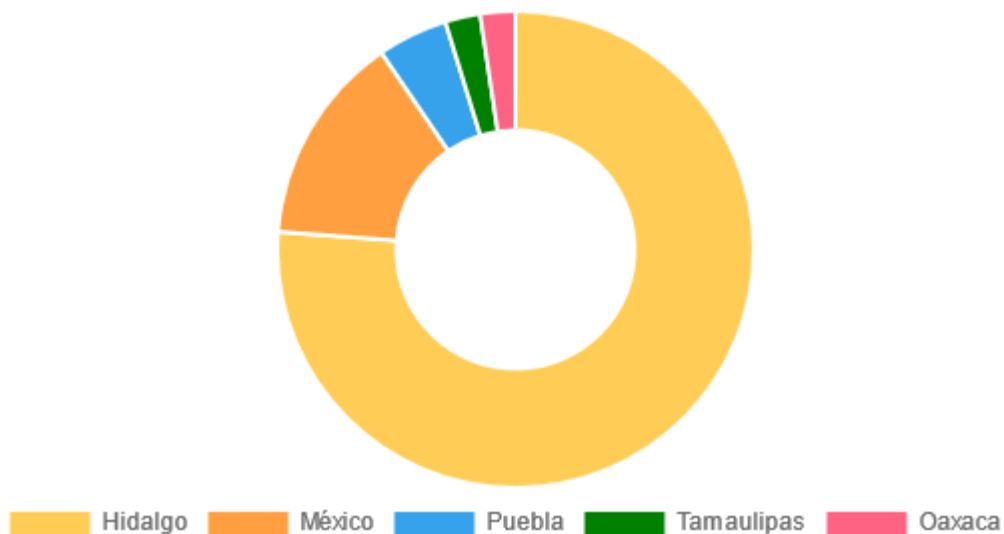


Porcentaje de artesanos por país

Nacionales	91%
Extranjeros	9%

6. Porcentaje de artesanos por estado (México)

Se destaca la asistencia y participación de 32 artesanos originarios del estado de Hidalgo, 6 artesanos del estado de México, 2 artesanos del estado de Puebla, 1 artesanos del estado de Tamaulipas y 1 artesanos del estado de Oaxaca.

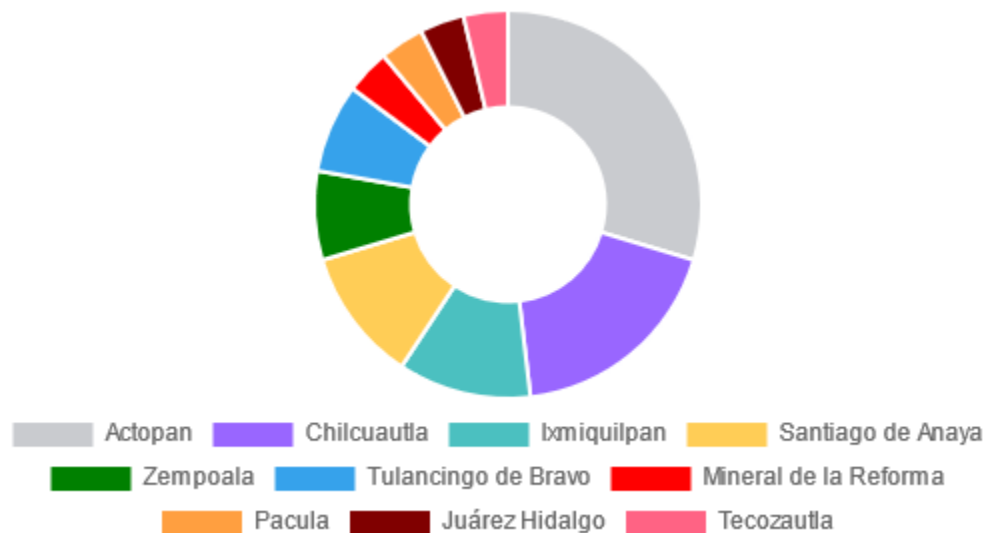


Porcentaje de artesanos por estado (México)

Hidalgo	76%
México	14%
Puebla	5%
Tamaulipas	2%
Oaxaca	2%

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 de los municipios de Actopan con el 25%, Chilcuautla con el 16%, Ixmiquilpan con el 9%, Santiago de Anaya con el 9%, Tulancingo de Bravo con el 6%, Zempoala con el 6%, Juárez Hidalgo con el 3%, Tecozautla con el 3%, Pachuca de Soto con el 3% y el municipio de Acaxochitlán con el 3%.



Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

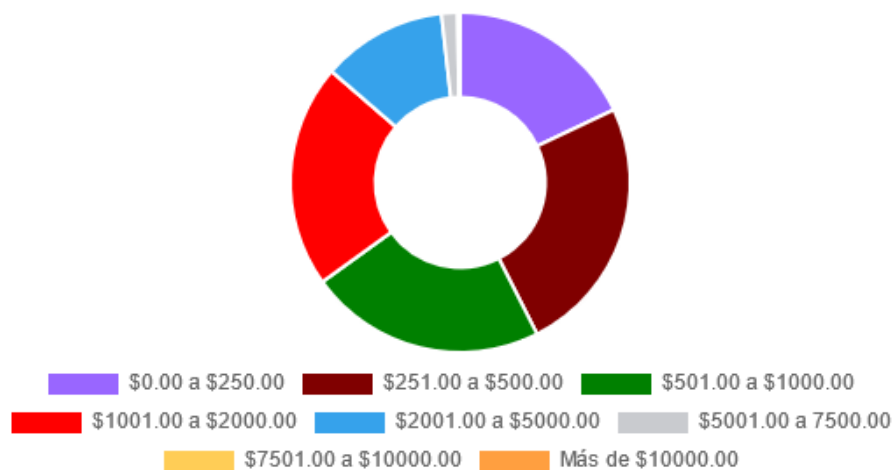
Actopan	25%
Chilcuautla	16%
Ixmiquilpan	9%
Santiago de Anaya	9%
Tulancingo de Bravo	6%
Zempoala	6%
Juárez Hidalgo	3%

Tecozautla	3%
Pachuca de Soto	3%
Acaxochitlán	3%

Derrama económica generada

1. Porcentaje de gasto por visitante

Con respecto al gasto realizado por los asistentes, los resultados reflejaron que el 17.97% de los visitantes gastan de \$0.00 a \$250.00 pesos en promedio; el 24.56% de \$251.00 a \$500.00; el 22.53% de \$501.00 a \$1,000.00; el 21.27% de \$1,001.00 a \$2,000.00; el 11.9% de \$2,001.00 a \$5,000.00; el 1.52% de \$5,001.00 a 7,500.00; el 0.25% de \$7,501.00 a \$10,000.00 y el 0% más de \$10,000.00 pesos.

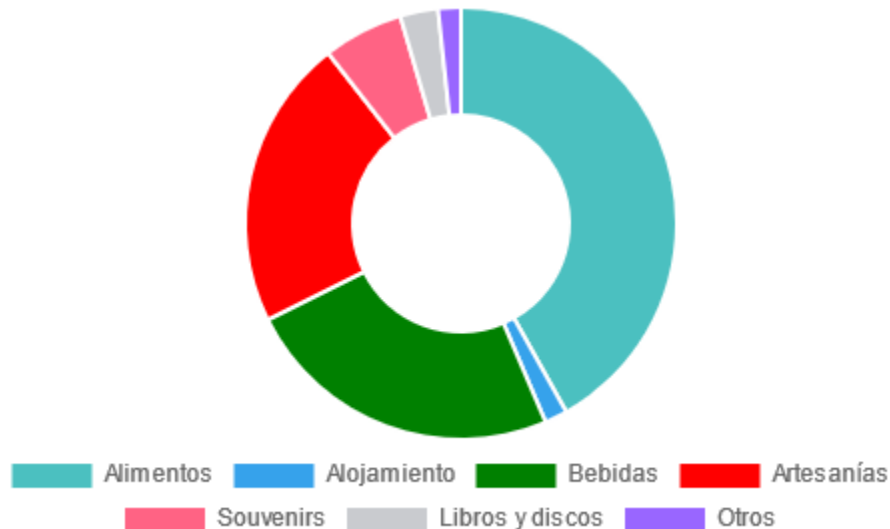


Porcentaje de gasto por visitante

\$0.00 a \$250.00	17.97%
\$251.00 a \$500.00	24.56%
\$501.00 a \$1,000.00	22.53%
\$1,001.00 a \$2,000.00	21.27%
\$2,001.00 a \$5,000.00	11.9%
\$5,001.00 a 7,500.00	1.52%
\$7,501.00 a \$10,000.00	0.25%
Más de \$10,000.00	0%

2. Porcentaje de gastos por categoría

En cuanto al rubro de gasto de los visitantes, destaca que el 93% de sus gastos lo destinan a la compra de alimentos, el 54% lo utilizan para la adquisición de bebidas, el 49% lo usan para la adquisición de artesanías y el 4% lo destinó a gastos de hospedaje.

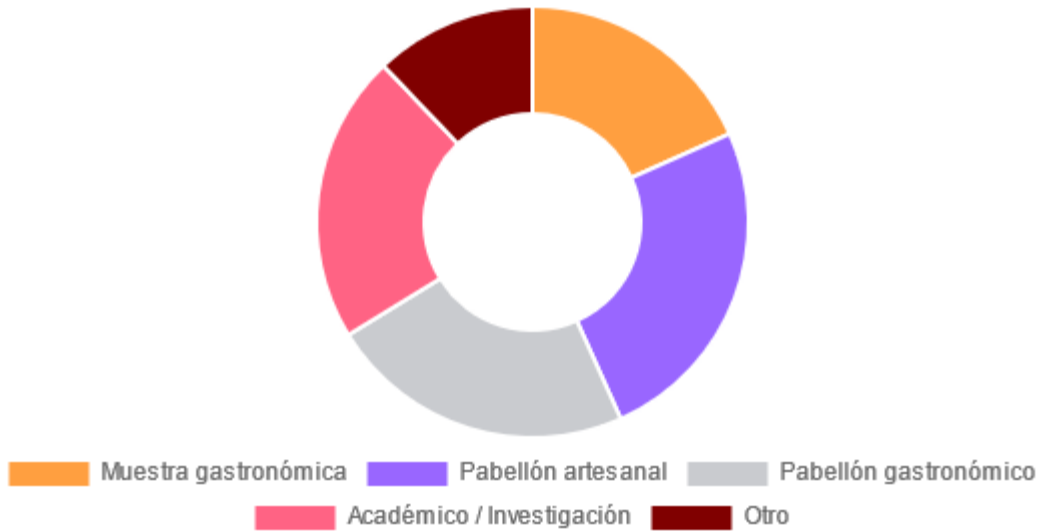


Porcentaje de gastos por categoría

Alimentos	93%
Alojamiento	4%
Bebidas	54%
Artesanías	49%
Souvenirs	13%
Libros y discos	6%
Otros	4%

3. Porcentaje de actividades por interés de los visitantes

Dentro de las actividades de mayor interés para los visitantes se observa que el 25% están interesados por el pabellón artesanal, el 23% por el pabellón gastronómico, el 21% por motivos académicos y/o investigación, el 18% por la muestra gastronómica y el 12% por otro tipo de interés.

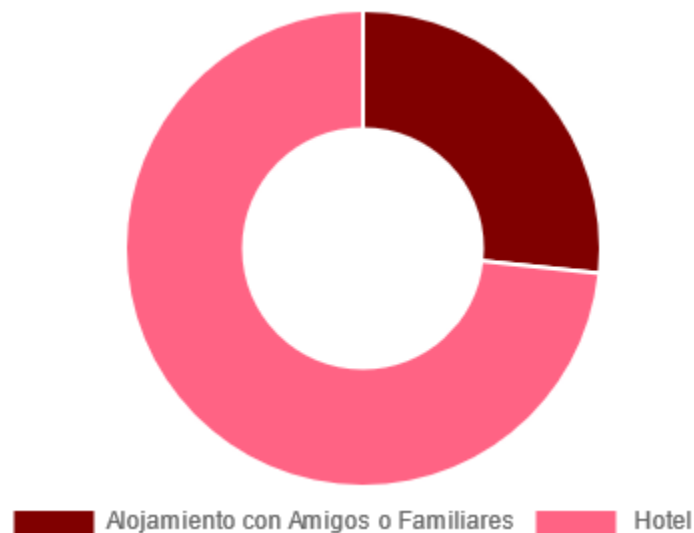


Porcentaje de actividades por interés de los visitantes

Pabellón artesanal	25%
Pabellón gastronómico	23%
Académico / Investigación	21%
Muestra gastronómica	18%
Otro Interés	12%

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 73% de ellos se hospedaron en hoteles.

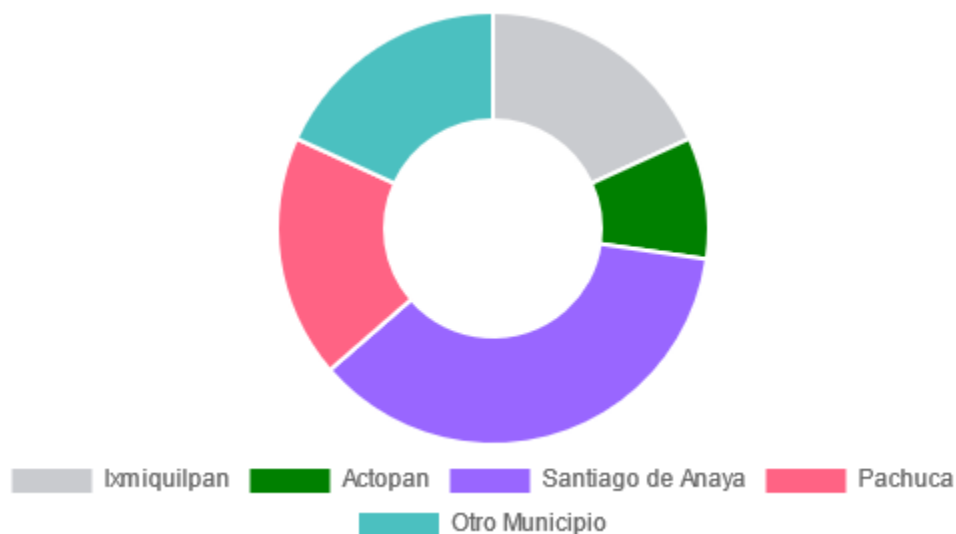


Porcentaje de uso de infraestructura

Alojamiento con Amigos o Familiares	27%
Alojamiento en Hotel	73%

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 que el 36% de los visitantes se hospedaron en el municipio de Santiago de Anaya, 18% en el municipio de Pachuca, 18% en el municipio de Ixmiquilpan y 9% en el municipio de Actopan.



Principales municipios en que se hospedan los visitantes

Santiago de Anaya	36%
Ixmiquilpan	18%
Pachuca	18%
Actopan	9%

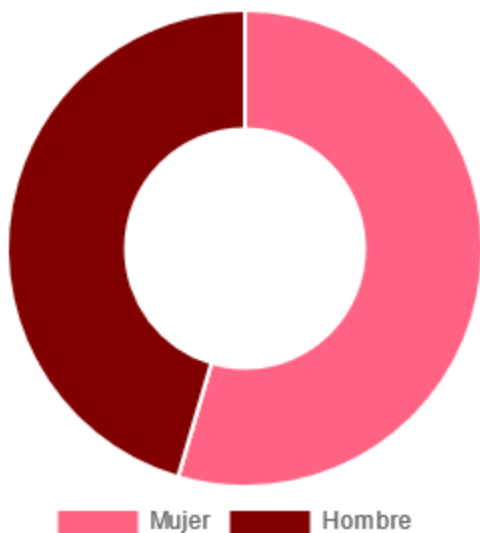
Perfil de medios de comunicación

Con respecto a personal de prensa (reporteros, representantes de medios de comunicación, etc.) que realizó el pre registro de asistencia a la Muestra Gastronómica, se recolectaron los siguientes datos:

- **Porcentaje de reporteros por sexo:** Durante la muestra tuvimos la visita y el registro de 44 reporteros, de los cuales el 54.55% son Mujeres y el 45.45% son Hombres.
- **Porcentaje de reporteros por país:** Respecto al país de origen de los reporteros tenemos que el 272.73% son mexicanos.
- **Estado de origen de los reporteros:** Las principales entidades de procedencia de los reporteros son: el 81.82% provienen de Hidalgo, el 11.36% provienen de México y el 2.27% provienen de Morelos.
- **Municipio de origen de los reporteros (Hidalgo):** Respecto al municipio de origen de los reporteros el registro nos arroja que el 47.22% provienen de Pachuca de Soto, el 16.67% provienen de Mixquiahuala de Juárez, el 11.11% provienen de Francisco I. Madero, el 8.33% provienen de Mineral de la Reforma, el 5.56% provienen de Actopan, el 2.78% provienen de Santiago de Anaya, el 2.78% provienen de Jacala de Ledezma, el 2.78% provienen de Alfajayucan y el 2.78% provienen de Zempoala.
- **Porcentaje de reporteros por tipo de medio:** Del cien por ciento de los reporteros registrados, de acuerdo a la clasificación por tipo de medio que representan tenemos que el 63.64% son de Redes Sociales / Página Web, el 13.64% son de Televisión, el 9.09% son de Revista, el 9.09% son de Periódico, el 2.27% son de Radio y el 2.27% son de Otro.

Personas representantes de medios de comunicación

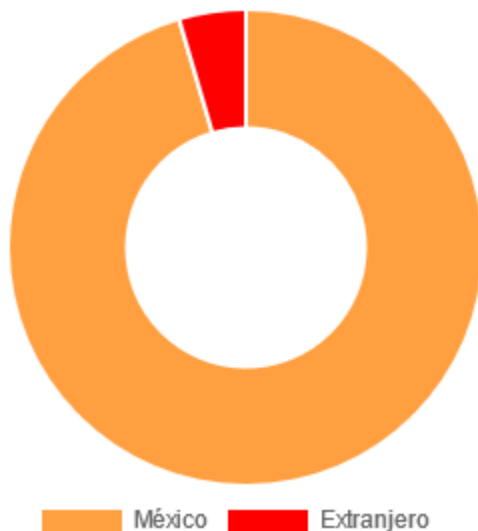
Porcentaje de reporteros por sexo



Porcentaje de reporteros por sexo

Mujer	19.67%
Hombre	16.39%

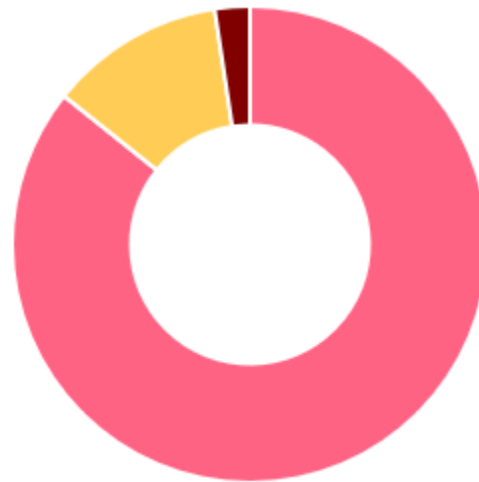
Porcentaje de reporteros por país



Porcentaje de reporteros por país

México	34.43%
Extranjero	1.64%

Porcentaje de reporteros por estado (México)

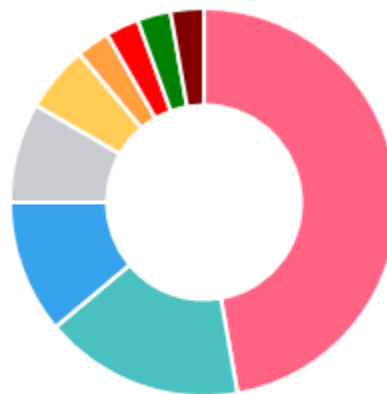


■ Hidalgo
 ■ México
 ■ Morelos

Porcentaje de reporteros por estado (México)

Hidalgo	30.00%
México	4.17%
Morelos	0.83%

Porcentaje de reporteros por municipio (Hidalgo)



■ Pachuca de Soto
 ■ Mixquiahuala de Juárez
 ■ Francisco I. Madero

■ Mineral de la Reforma
 ■ Actopan
 ■ Santiago de Anaya

■ Jacala de Ledezma
 ■ Alfajayucan
 ■ Zempoala

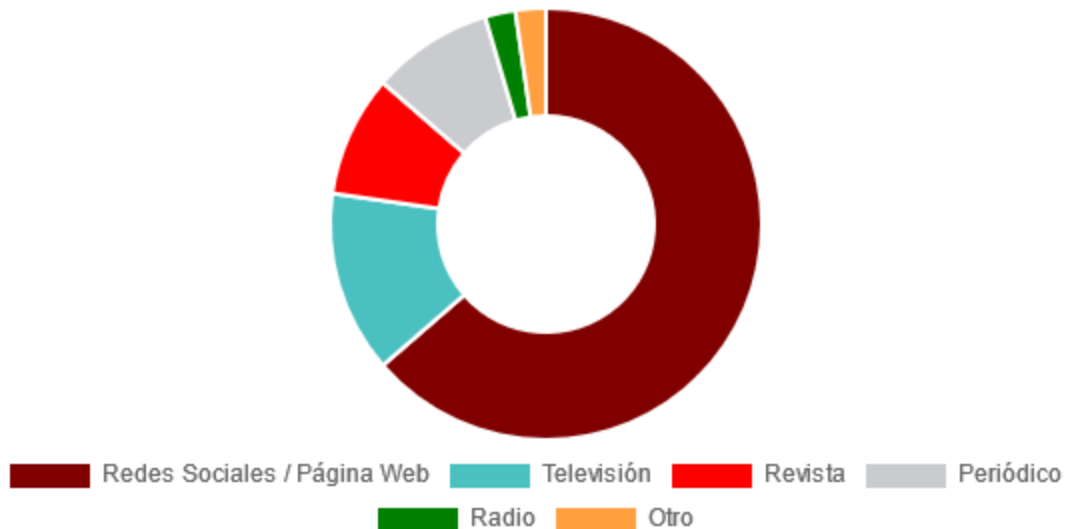
Porcentaje de reporteros por municipio (Hidalgo)

Pachuca de Soto	16.67%
-----------------	--------

Mixquiahuala de Juárez	5.88%
Francisco I. Madero	3.92%
Mineral de la Reforma	2.94%
Actopan	1.96%
Santiago de Anaya	0.98%
Jacala de Ledezma	0.98%
Alfajayucan	0.98%
Zempoala	0.98%

Medios de comunicación

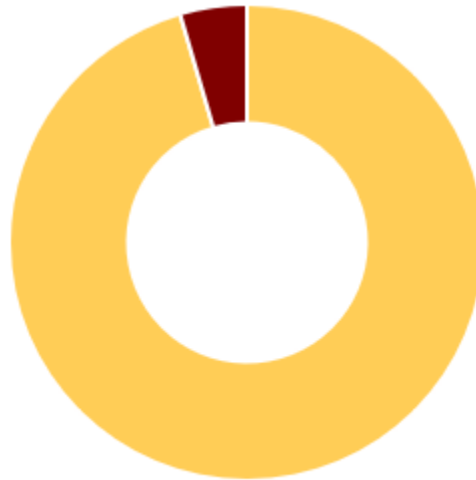
Porcentaje de reporteros por tipo de medio



Porcentaje de reporteros por tipo de medio

Redes Sociales / Página Web	22.95%
Televisión	4.92%
Revista	3.28%
Periódico	3.28%
Radio	0.82%
Otro	0.82%

Porcentaje origen medio por país

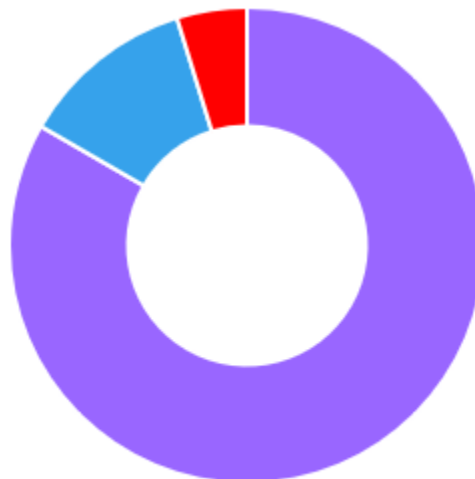


México
 Extranjero

Porcentaje origen medio por país

México	34.43%
Extranjero	1.64%

Porcentaje origen medio por estado (México)

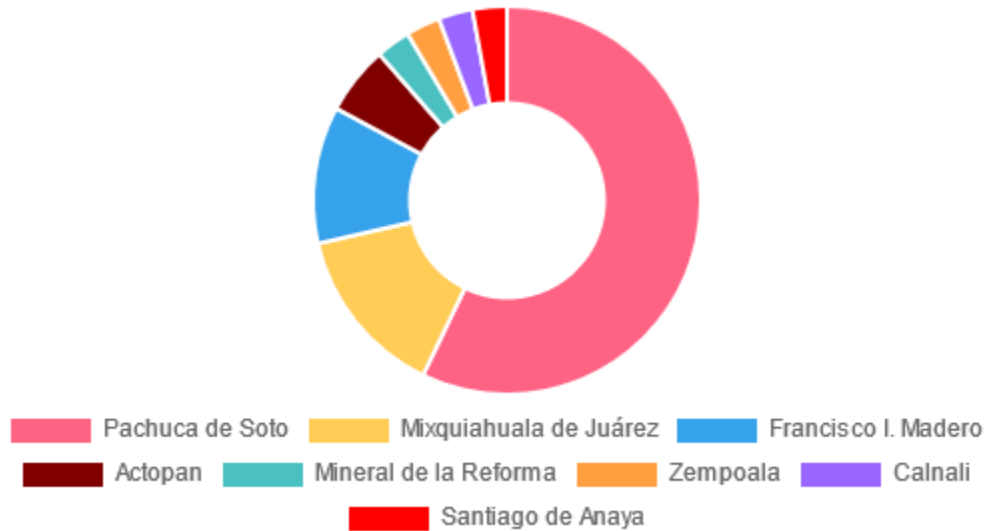


Hidalgo
 México
 Ciudad de México

Porcentaje origen medio por estado (México)

Hidalgo	30.43%
México	4.35%
Ciudad de México	1.74%

Porcentaje origen medio por municipio (Hidalgo)



Porcentaje origen medio por municipio (Hidalgo)

Pachuca de Soto	20.62%
Mixquiahuala de Juárez	5.15%
Francisco I. Madero	4.12%
Actopan	2.06%
Mineral de la Reforma	1.03%
Zempoala	1.03%
Calnali	1.03%
Santiago de Anaya	1.03%

Perfil de investigadores y académicos

El registro de todos y cada uno de los investigadores que acuden a la actividad de la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya es otro de los registros que se implementaron con la finalidad de dar seguimiento y conocer el resultado final a eventuales trabajos de investigación. Los resultados son los siguientes:

- **Porcentaje de investigadores por sexo:** Logramos registrar la visita de 9 investigadores de los cuales el 66.67% son Mujeres y el 33.33% son Hombres.
- **Porcentaje de investigadores por país:** En cuanto al país de origen de los investigadores tenemos que el 777.78% de ellos son de nacionalidad mexicana.
- **Porcentaje de investigadores por estado:** Referente al estado de procedencia de dichos investigadores se observa que el 33.33% provienen de Ciudad de México, el 33.33% provienen de Hidalgo y el 22.22% provienen de México.
- **Porcentaje de investigadores por municipio (Hidalgo):** Respecto al municipio de origen de los investigadores hidalguenses registrados se tiene que el 100.00% provienen de Pachuca de Soto.
- **Porcentaje de instituciones por país de Origen:** Todos los investigadores que acuden a la muestra gastronómica el 777.78% pertenecen a instituciones de origen mexicano.
- **Porcentaje de institución por estado:** Del estado de origen de las instituciones a las que pertenecen los investigadores tenemos que el 44.44% provienen de Ciudad de México, el 22.22% provienen de México y el 22.22% provienen de Hidalgo.
- **Porcentaje de institución por Municipio (Hidalgo):** Del ciento por ciento de las instituciones hidalguenses registradas tenemos que el 100.00% provienen de Pachuca de Soto.
- **Productos finales de las investigaciones:** Finalmente respecto a la finalidad de las investigaciones realizadas tenemos que al producto final de las investigaciones

realizadas durante la edición de la Muestra Gastronómica el 33.33% serán Tesis, el 22.22% serán Artículo, el 22.22% serán Libro, el 11.11% serán Otro y el 11.11% serán Ensayo.

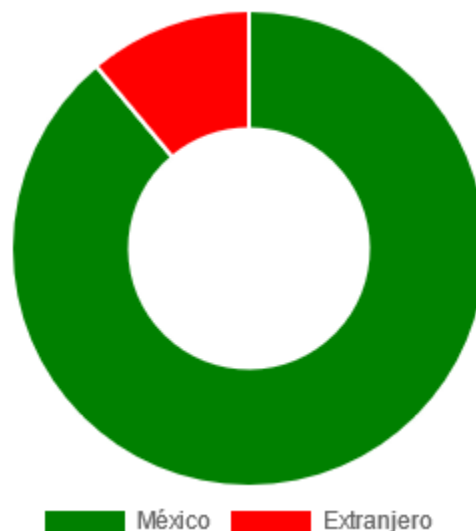
Porcentaje de investigadores por sexo



Porcentaje de investigadores por sexo

Mujer	8.45%
Hombre	4.23%

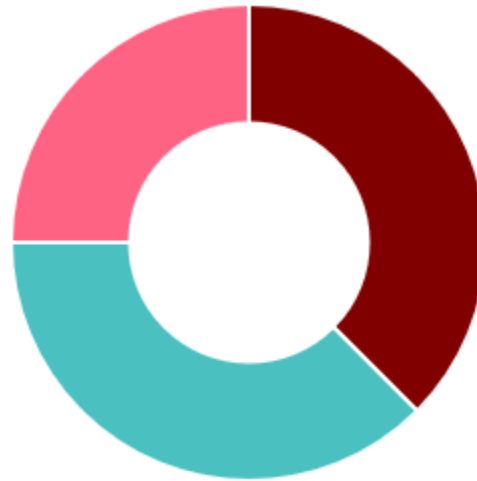
Porcentaje de investigadores por país



Porcentaje de investigadores por país

México	11.27%
Extranjero	1.41%

Porcentaje de investigadores por estado (México)

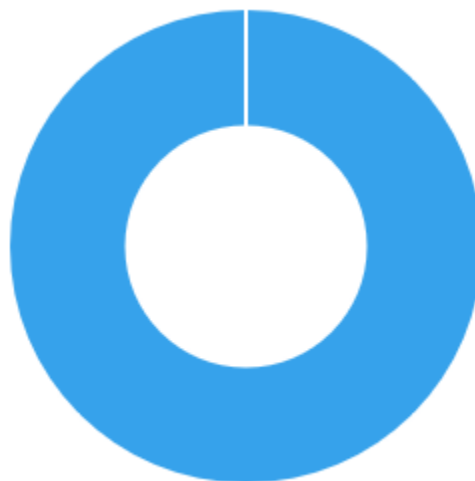


Ciudad de México Hidalgo México

Porcentaje de investigadores por estado (México)

Ciudad de México	4.29%
Hidalgo	4.29%
México	2.86%

Porcentaje de investigadores por municipio (Hidalgo)

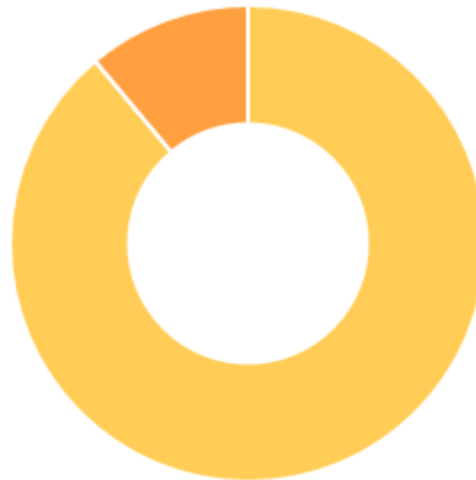


Pachuca de Soto

Porcentaje de investigadores por municipio (Hidalgo)

Pachuca de Soto	21.43%
-----------------	--------

Porcentaje institución por país



México
 Extranjero

Porcentaje institución por país

México	11.27%
Extranjero	1.41%

Porcentaje institución por estado (México)

Del Estado de México las instituciones que estaban representadas por investigadores fueron: Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan y Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, de la Ciudad de México fué el Instituto Nacional de Antropología e Historia, de Hidalgo las instituciones representadas fueron: Secretaría de Cultura del Estado de Hidalgo, Universidad ETAC Campus Tulancingo y Centro Universitario de Estudios Superiores en Gastronomía y Turismo y del estado de Guerrero se representó a la Universidad Tecnológica de Acapulco.



Ciudad de México
 México
 Hidalgo

Porcentaje institución por estado (México)

Ciudad de México	5.71%
México	2.86%
Hidalgo	2.86%

Porcentaje institución por municipio (Hidalgo)

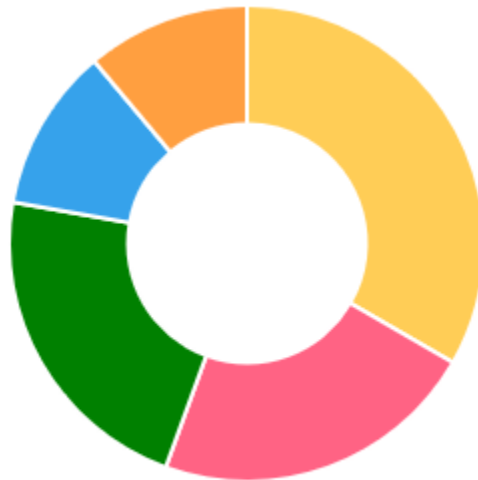


Pachuca de Soto

Porcentaje institución por municipio (Hidalgo)

Pachuca de Soto	25.00%
-----------------	--------

Porcentaje por producto de investigación



Tesis
 Artículo
 Libro
 Otro
 Ensayo

Porcentaje por producto de investigación

Tesis	4.23%
Artículo	2.82%
Libro	2.82%
Otro	1.41%
Ensayo	1.41%

Material gráfico y de difusión

En el sitio web de la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya disponible en <https://muestragastronomica.culturahidalgo.gob.mx/> se encuentran disponibles los materiales de difusión para su consulta y descarga.



42ª Muestra Gastronómica
1 y 2 de abril Santiago de Anaya, Hidalgo.

PROGRAMA CULTURAL
ESCENARIO ALTERNO | CENTRO CULTURAL NTHENHAI

Actividad	Día	Hora	Participantes
Muestra Cinematográfica			
EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA "EL REGRESO DE LAS IMÁGENES DEL MEZQUITAL"	SABADO 12.00 HORAS / DOMINGO 12.00 HORAS		Fotógrafos Históricos del Acervo de INPI: Cuapioles, Silvio Gómez (INPI), Daniel H. Vargas Sierra
NUESTRA CINEMATOGRAFÍA CINE NOVEL PANTERA. PROYECCIÓN DOCUMENTAL MAKÁ HNU HAI	SABADO 15.00 HORAS		(como madre tierra) de Benjamín Romero Salinas y María Beltrán
DOCUMENTAL SI CORRE O VUELA... A LA CAZUELA			de Rogelio Calderón Jiménez y Selamán Morales Olvera
DOCUMENTAL EL MAÍZ EN TIEMPOS DE GUERRA			de Alberto Cortés Calderón
CONVERSATORIO EXPERIENCIAS DE CINE PRODUCIDO EN CONTEXTOS INDÍGENAS	17.00 HORAS		Participan: Mariana Lidrango, Benjamín Romero Salinas, David Eusebio Luno, Rogelio Calderón Jiménez y Selamán Morales Olvera.
CONFERENCIA/USO BUENDEL EN EL MEZQUITAL, HIDALGO	2 DOMINGO 15.00 HORAS		Escritor y Fotógrafo Miguel Sebastián.
DOCUMENTAL POR QUE PARA LLEVAR TACHOS/QUEBOS, GUARIONES DEL MAGUEY Y EL PALIQUE			David Eusebio Luno.
Museos			
MALETA CULTURAL	1 SABADO 10.00 HORAS		Museo de la Cultura Hñahñu, Temiquilpan
Museo de Arqueología e Historia de Huichapan			
Museo Regional de la Sierra Alta, Zocuitipán de Ángeles			
Casa Museo Ciel. Felipe Ángeles, Zocuitipán de Ángeles			
EXPOSICIÓN "DÍADAS MESOAMERICANAS"	1 SABADO 10.00 HORAS / 2 DOMINGO 10.00 HORAS		Jaime Añazo Entomacológico
Talleres			
PINTA TU PATRIMONIO CULTURAL	1 SABADO 10.00 HORAS		Artista: Yazmín Montiel Vargas DC Patrimonio Cultural Secretaría de Cultura
METODOLOGÍA HORIZONTAL Y MEMORIAS COMUNITARIAS	1 SABADO 12.00 HORAS / 2 DOMINGO 12.00 HORAS		Dra. Lourdes Becerra Artista: Federico Cobi Facultad de Antropología U.V.
DIALOGOS INTERGENERACIONALES LA IMPORTANCIA DE LA TRANSMISIÓN DE SABERES.	2 DOMINGO 11.00 HORAS		Artista: Visual/Donat H. Vargas Sierra
"TU MIRADA... TU PATRIMONIO" / TALLER DE FOTOGRAFÍA COMUNITARIA CON NIÑOS Y JÓVENES	2 DOMINGO 11.00 HORAS		Imparte: Guillermo Moreno y Carlos Montes de Oca
Panel Saberes			
LOS SABERES DEL HILADO DE IXTLE	1 SABADO 11.00 HORAS		Artista: Valentina Jean Caspar Moderadora: María Hernández Hernández
CONVERSATORIO DE COCINERAS TRADICIONALES	12.00 HORAS		Participantes: Estela Anaya Pérez, Eulalia Aljondro Domínguez, Dra. Rocío López de Juarebe Moderadora: Estefanía Soto Carrasquel Modera: Dulce María Espinosa de la Mora
PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL DE SANTIAGO DE ANAYA	13.00 HORAS		Dra. Rocío López de Juarebe Facultad de Arquitectura UNAM
LA CIUDAD ARQUEOLÓGICA DE TULA Y SU INFLUENCIA EN EL VALLE DEL MEZQUITAL	14.00 HORAS		Artista: Danyela Sterpone Hñahñu Hidalgo
Saberes y sabores			
EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE SANTIAGO DE ANAYA	15.00 HORAS		Artista: Consuelo Cortés Arreola Soc. Luis Moran DC Patrimonio Cultural, Secretaría de Cultura
IMPORTANCIA DE LA CONSERVACIÓN Y MANEJO DE BAZAS DE RAÍCES NATIVAS. COMO PRINCIPAL INGREDIENTE PARA EL CASO DE MUESTRAS GASTRONÓMICAS DE LA COCINA TRADICIONAL MEXICANA	16.00 HORAS		Ing. Jorge Sánchez Hernández-Chapiga
PRESENTACIÓN DEL LIBRO CULTURA ALIMENTARIA HÑAHÑU	17.00 HORAS		Participan: Esther Gallardo González, Dra. Edith Yessica Peña Sánchez y Dra. Lilia Hernández Albarán
PLATICANDO LA PARTE CULTURAL ADAPTACIÓN "LA NUBE ESTERIL"	2 DOMINGO 11.00 HORAS		Lic. Patricia Rosendy Guerrero - Cobah Autor: Anabela Rodríguez
LOS SABERES DEL HILADO DE IXTLE	12.00 HORAS		Artista: Estela Anaya Pérez, Margarita Sánchez Morrey Moderadora: Estefanía Soto Carrasquel
BIOTURISMO: EXPERIENCIA Y CONSERVACIÓN.	13.00 HORAS		Participan: Érika Ortigosa Vázquez, José Bernat Stopen, Nicolás Mesa Álvarez, Judith Carolina Tovar y Erica Morales Reyes
MEDICINA Y GASTRONOMÍA USO SUSTENTABLE DE LA BIODIVERSIDAD	14.00 HORAS		Participan: Érika Ortigosa Vázquez, José Bernat Stopen, Nicolás Mesa Álvarez, Judith Carolina Tovar y Erica Morales Reyes
EL RECONOCIMIENTO DE SANTIAGO DE ANAYA COMO MUNICIPIO INDÍGENA: UN TEMA PENDIENTE.	15.00 HORAS		DC Patrimonio Cultural, Secretaría de Cultura
PRESENTACIÓN DEL LIBRO "PLATEO Y YO"	16.00 HORAS		Mtro. Arturo Herrera Autor: Juan Ramón Jiménez Versión Cruz Domínguez
PROMOTOR DE LA COCINA MEXICANA	17.00 HORAS		Chef Susana Palazuelos, Chef Eduardo Patazocho



42^a Muestra Gastronómica

1 y 2 de abril, Santiago de Anaya, Hidalgo.

Todo lo que florece, se arrastra, camina,
corre o vuela... va pa' la cazuela

PATRIMONIO
CULTURAL



SANTIAGO
DE ANAYA
PUEBLO
CON
SABOR



42^a Muestra Gastronómica

1 y 2 de abril. Santiago de Anaya. Hidalgo.

PROGRAMA Escenario principal

Sábado 1 de abril

- 10:00** LOS DORADOS DE VILLA
HORAS Acocoteros del municipio de Tezontepec de Aldama.
- 11:00** CEREMONIA DE INAUGURACIÓN
HORAS A cargo de autoridades municipales.
- 12:00** MIZQUIAHUALI
HORAS Ballet Folklórico de Mixquiahuala de Juárez.
- 13:00** LA NUBE ESTÉRIL
HORAS Alumnos del COBAEH plantel Santiago de Anaya.
- 13:30** PREMIACIÓN
HORAS Concurso de platillo típico.
- 14:30** CARLOS TRAVER
HORAS Del municipio de Francisco I. Madero.
- 15:00** TLACAÉLEL
HORAS Ballet de danza folklórica
- 16:20** BANDA SINFÓNICA DEL ESTADO DE HIDALGO
HORAS Concierto.
- 17:00** YOLOCUAUHTLI
HORAS Grupo de danza folklórica.
- 19:00** GRUPO SOPRESA
HORAS

Domingo 2 de abril

- 9:30** BALLE YANEI PAHA
HORAS De Hermosillo Monte Noble, Santiago de Anaya.
- 10:00** MA NTUHU
HORAS Grupo Hñähñu de Santiago de Anaya.
- 11:00** CANTANTE GILBERTO CLARO
HORAS Del municipio de Santiago de Anaya.
- 12:00** BANDA SINFÓNICA INFANTIL Y JUVENIL
HORAS De Zapotlán de Juárez.
- 13:00** BALLE FOLKLÓRICO TIZAYOCAN
HORAS Del municipio de Tizayuca, Hidalgo.
- 14:00** PREMIACIÓN
HORAS Concurso de bebidas y postres.
- 15:00** DI ZUNI DI YO
HORAS Ensamble de música tradicional huasteca.
- 15:30** LOS BOHEMIOS DE HIDALGO
HORAS Concierto.
- 16:00** CONCURSO DE HUAPANGOS
HORAS Trio en vivo.
- 20:00** HUHUETLA RITUO
HORAS Espectáculo de la danza del fuego.
- 21:00** GRUPO SORPRESA
HORAS Música Versátil.



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

PATRIMONIO
CULTURAL



SANTIAGO
DE ANAYA
PUEBLO
DE SABOR



42ª Muestra Gastronómica

1 y 2 de abril, Santiago de Anaya, Hidalgo.

PROGRAMA GENERAL

ESCENARIO PRINCIPAL | PLAZA CÍVICA

Sábado 1 de abril

10:00 HORAS	LOS DORADOS DE VILLA Accesores del municipio de Tezontepec de Aldama.
11:00 HORAS	CEREMONIA DE INAUGURACIÓN A cargo de autoridades municipales.
12:00 HORAS	MIZOUYAHUALI Ballet Folklórico de Mixquahuasca de Juárez.
13:00 HORAS	LA NUBE ESTERIL Alumnos del COBAEH plantel Santiago de Anaya.
13:30 HORAS	PREMIACION Concurso de platillo típico.
14:30 HORAS	CANTANTE REGIONAL Del municipio de Francisco I. Madero.

15:00 HORAS	TLACAELEL Ballet de danza folklórica.
16:20 HORAS	BANDA SINFÓNICA DEL ESTADO DE HIDALGO Concierto.
17:00 HORAS	YOLOCUAUHTLI Grupo de danza folklórica.
19:00 HORAS	GRUPO SOPRESA

Domingo 2 de abril

9:30 HORAS	MA NTUHU Grupo Hñahu de Santiago de Anaya.
10:00 HORAS	CANTANTE GILBERTO CLARO Del municipio de Santiago de Anaya.

11:00 HORAS	BALLET YANEI PAHA De Hermosillo Monte Noble, Santiago de Anaya.
11:00 HORAS	BANDA SINFÓNICA INFANTIL Y JUVENIL De Zapotlán de Juárez.
12:00 HORAS	CAMERATA JUVENIL DE TIZAYUCA
13:00 HORAS	BALLET FOLKLÓRICO TIZAYOCAN Del municipio de Tizayuca, Hidalgo.
14:00 HORAS	PREMIACION Concurso de bebidas y pastes.
15:00 HORAS	DI ZUNI DI YO Ensamble de música tradicional huasteca.
15:30 HORAS	LOS BOHEMIOS DE HIDALGO Concierto.
16:00 HORAS	CONCURSO DE HUAPANGOS Trio en vivo.
20:00 HORAS	HURUETLA RITMO Espectáculo de la danza del fuego.
21:00 HORAS	GRUPO SOPRESA Música Versátil.

ESCENARIO ALTERNO | CENTRO CULTURAL NTHENHAI

Muestra Cinematográfica

1 • 2 SABADO DOMINGO 12:00 HORAS	EXPOSICIÓN FOTOGRAFICA "EL REGRESO DE LAS IMÁGENES DEL MEZQUITAL" Fotografías Históricas del Acervo de INPI Curadores: Silvia Gómez (INPI) Daniel H. Vargaz Serna
1 SABADO 15:00 HORAS	MUESTRA CINEMATOGRAFICA CINE MOVIL PANTERA: PROYECCION DOCUMENTAL MAMA HMU HAI (Sana madre tierra) de Benjamin Romero Salinas y Karla Ballesteros.
	DOCUMENTAL SI CORRE O VUELA... A LA CAZUELA de Rogelio Calderón Jiménez y Salomón Morales Olvera
	DOCUMENTAL EL MAIZ EN TIEMPOS DE GUERRA de Alberto Corales Calderón
	CONVERSATORIO EXPERIENCIAS DE CINE PRODUCIDO EN CONTEXTOS INDIGENAS Participan: Mariana Lizarraga, Benjamin Romero Salinas, David Erosa Luna, Rogelio Calderón Jiménez y Salomón Morales Olvera.
2 DOMINGO 15:00 HORAS	CONFERENCIA LUIS BUÑUEL EN EL MEZQUITAL HIDALGO. Escritor y Fotógrafo Miguel Sebastián. DOCUMENTAL PULQUE PARA LLEVAR. TLACHIQUEROS, GUARDIANES DEL MAGUEY Y EL PULQUE David Erosa Luna.

Museos

1 SABADO 10:00 HORAS	MALETA CULTURAL Museo de la Cultura Hñahu, Tlaxiiltipan Museo de Arqueología e Historia de Huichapan Museo Regional de la Sierra Alta, Zacualtipan de Ángeles Casa Museo Gral. Felipe Ángeles, Zacualtipan de Ángeles
1 • 2 SABADO DOMINGO 10:00 HORAS	EXPOSICIÓN "DEIDADES MESOAMERICANAS" Jaime Ariza Etnomusicólogo

Talleres

1 SABADO 10:00 HORAS	PINTA TU PATRIMONIO CULTURAL Arqta. Yatzin Montiel Vargas DC Patrimonio Cultural Secretaría de Cultura
1 • 2 SABADO DOMINGO 12:00 HORAS	METODOLOGIA HORIZONTAL Y MEMORIAS COMUNITARIAS Dra. Lourdes Becerra Antrop. Federica Catin Facultad de Antropología U.V.
2 DOMINGO 11:00 HORAS	DIALOGOS INTERGENERACIONALES LA IMPORTANCIA DE LA TRANSMISION DE SABERES. Antrop. Visual Daniel H. Vargaz Serna
2 DOMINGO 11:00 HORAS	"TU MIRADA... TU PATRIMONIO" / TALLER DE FOTOGRAFIA COMUNITARIA CON NIÑOS Y JOVENES Imparte: Guillermo Moreno y Carlos Montes de Oca
1 SABADO 11:00 HORAS	Panel Saberes LOS SABERES DEL HILADO DE IXTLE Artesana: Valentina Joan Gaspar Moderadora: Italia Hernández Hernández
12:00 HORAS	CONVERSATORIO DE COCINERAS TRADICIONALES Luisa Anaya Pérez y Claudia Hernández Angeles. Moderadora: Dulce María Espinosa de la Mora
13:00 HORAS	PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL DE SANTIAGO DE ANAYA Dra. Rocío López de Juambuz Facultad de Arquitectura UNAM
14:00 HORAS	LA CIUDAD ARQUEOLOGICA DE TULA Y SU INFLUENCIA EN EL VALLE DEL MEZQUITAL Arqta. Osvaldo Sterpano IHAI Hidalgo

Saberes y sabores

15:00 HORAS	EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE SANTIAGO DE ANAYA Antrop. Consuelo Cortez Arriola Soc. Lúlia Moran DC Patrimonio Cultural, Secretaría de Cultura
16:00 HORAS	IMPORTANCIA DE LA CONSERVACION Y MANEJO DE BAZAS DE MAICES NATIVOS, COMO PRINCIPAL INGREDIENTE PARA EL CASO DE MUESTRAS GASTRONOMICAS DE LA COCINA TRADICIONAL MEXICANA Ing. Jorge Sánchez Hernández-Chapingo
17:00 HORAS	PRESENTACION DEL LIBRO CULTURA ALIMENTARIA HÑAHU Participan: Esther Gallardo González, Dra. Edith Yesenia Peña Sánchez y Dra. Lic. Lilia Hernández Albarán
2 DOMINGO 11:00 HORAS	PLATICANDO LA PARTE CULTURAL ADAPTACION "LA NUBE ESTERIL" Lic. Patricia Piedra Cuervo, COBAEH Autor Antonio Rodríguez
12:00 HORAS	LOS SABERES DEL HILADO DE IXTLE. Artesana: Estela Anaya Pérez, Margarita Sánchez Manroy Moderadora: Estefanía Sosa Carrasquel
13:00 HORAS	BIOTURISMO, EXPERIENCIA Y CONSERVACION Ponentes: Erika Ortigosa Vázquez, José Bernal Stoopen, Héctor Meza Álvarez, Judith Carolina Tovar y Erica Morales Reyes SEMARNATH-COESBIOH
14:00 HORAS	MEDICINA Y GASTRONOMIA: USO SUSTENTABLE DE LA BIODIVERSIDAD. Ponentes: Erika Ortigosa Vázquez, José Bernal Stoopen, Héctor Meza Álvarez, Judith Carolina Tovar y Erica Morales Reyes SEMARNATH-COESBIOH
15:00 HORAS	EL RECONOCIMIENTO DE SANTIAGO DE ANAYA COMO MUNICIPIO INDIGENA, UN TEMA PENDIENTE Mtro. Arturo Herrera DC Patrimonio Cultural, Secretaría de Cultura
16:00 HORAS	PRESENTACION DEL LIBRO "PLATERO Y YO" Autor: Juan Ramón Jiménez Venencia Cruz Dominguez
17:00 HORAS	PROMOTOR DE LA COCINA MEXICANA Chef Susana Palazuelos, Chef Eduardo Palazuelos

Buscar en Facebook

Resultados de búsqueda

en Secretaría de Cultura de Hidalgo

santiago de anaya

Filtros

- Publicaciones que viste
- Más recientes
- Ubicación etiquetada ▾
- Fecha de publicación ▾

Secretaría de Cultura de Hidalgo · Seguir
15 de marzo ·

👉👉👉 "Todo lo que florece, se arrastra, camina, corre o vuela... va pa' la cazuela" 🌱🍴👩🍳

👉 Te compartimos la cartelería de la 42a Muestra Gastronómica, consulta aquí los programas. #SantiagoDeAnaya ¡Te esperamos!

👉 Registro para los medios de comunicación que deseen acceso al área de cocineras en: <https://muestragastronomica.culturalhidalgo.gob.mx>.

#LaCul... Ver más



111 Me gusta · 12 comentarios · 140 veces compartido

Me gusta · Comentar · Compartir

Memoria fotográfica







































Agradecimientos

La elaboración del presente reporte, fue posible gracias a la participación, contribuciones e involucramiento de personas de distintas instituciones públicas estatales, municipales y educativas que, desde el ámbito de su competencia, contribuyeron positivamente a los contenidos del presente documento.

- **Coordinación, desarrollo tecnológico y procesamiento de la información:** Eliel Trigueros Hernández y Keivin Wedell Reyes Gutiérrez (de la Secretaría de Cultura de Hidalgo); Edgar Bautista Cuadrilla (de la Secretaría de Salud de Hidalgo), Víctor Hazael Arteaga Noguera (alumno de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo).
- **Preservación y archivo:** Patricia Ordoñez Hernández, Juan Manuel López Martínez (de la Secretaría de Cultura de Hidalgo).
- **Logística y vinculación de la Secretaría de Cultura con el municipio:** Prentice René Escamilla Fernández, Lic. María del Rocío Pereyra Vergara, María Eugenia Gutiérrez Vargas (de la Secretaría de Cultura de Hidalgo).
- **Coordinación y aplicación de encuestas:** Erika Ramírez Lugo, Mitzi Odette Valle González, Edith Cortés Hernández, Rubén Alejandro López Hernández, Monserrat Bonilla Martínez, Araceli Mejía Calva, María Guadalupe Rúela León, Dulce Grisel Anaya Calixto y Enrique Baños Pérez (del Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Hidalgo).
- **Ayuntamiento del Municipio de Santiago de Anaya 2020-2024:** Edigar Monter Ángeles, Presidente Municipal Constitucional del Municipio de Santiago de Anaya; Diana Guadalupe Gachuz Mejía, Titular de Cultura del Municipio de Santiago de Anaya.
- **Personal directivo, administrativo, alumnas y alumnos del CECyTEH Plantel Santiago de Anaya y oficinas centrales:** Ing. Ascensión Raymundo Santillán González, Director del Plantel CECyTEH Santiago de Anaya; Lic. Martha Soledad Hernández Cano, Coordinadora del componente profesional de Preparación de Alimentos y Bebidas; Lic. Evencio Pacheco Gómez, Coordinación de Vinculación del CECyTEH; Irving Addid Caballero Larrieta; Daniel Gómez Cruz; Jocabed León Mejía;

Rubén Aarón Cruz Maqueda; José Juan Pérez salgado; Andree Joshua Pérez Martínez; Adriana Guadalupe Hernández Jiménez; Marely Nava Pérez; Jocelyn Paredes Martínez; Vanesa Gress Hernández; Alan Daniel Caballero Larrieta; Cristóbal adrián López Domínguez; Heidin Yoceline Clemente Gómez; Evelyn Marcela López Zamora; Maria Guadalupe Gómez Rodríguez; Mariana Leonardo Mejía; Arleth Adilene Rosas Martínez; Kimberly Leonardo González; José David Callejas Mejía; Henry Zaid Ramírez Hernandez; Fernando Alejandro Mejía León; Stefani Hernández Alonso; Mario Alberto López Nieto; y Gustavo Hernández Pérez.

2023, Reporte estadístico de la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya

Este reporte se elaboró y publicó a los 17 días del mes de mayo de 2023 en las oficinas de la Dirección General de Innovación y Emprendimiento Cultural de la Secretaría de Cultura ubicada en Viaducto Río de las Avenidas no. 200, col. Periodistas, de la ciudad de Pachuca de Soto, Hidalgo, México.

Este trabajo se libera bajo:



Atribución 4.0 Internacional (CC BY 4.0)

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.es>