



43.^a Muestra Gastronómica

6 y 7 de Abril de 2024



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

PATRIMONIO
CULTURAL



SANTIAGO
DE ANAYA
PUEBL©
CON
SABOR®

El 6 y 7 de abril de 2024, 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.

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 2024

Recolección de la información

En sentido estricto, considerando un universo aproximado del mil 500 cocinero 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 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 363 cocineras de un total del mil 600 concursantes en un periodo de 2 días durante el desarrollo de la muestra. Asimismo, se encuestaron a 79 visitantes y 35 artesanos.

Por otra parte, en el mes de marzo de 2024, 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, 20 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 477 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:

- Cocineras 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 1600 personas, de las cuales fueron encuestadas 363 provenientes de Santiago de Anaya, San Salvador, Ixmiquilpan, Actopan, El Arenal, Francisco I. Madero, Mixquiahuala de Juárez y Tulancingo de Bravo principalmente. En este contexto, el 90% 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 67% manifestó hablar una lengua indígena.

Se estima una mayor participación de mujeres con un 84%, comparado con el 16% de hombres.

Con base a la convocatoria emitida para esta muestra se presentaron 329 platillos tradicionales de los cuales, 140 se registraron en la categoría de platillos, 59 en la categoría de postres, 33 en la categoría de bebidas y 43 pulques. Además de este conjunto de categorías, 34 platillos fueron considerados por el participante como de nueva creación.

En la muestra, destacaron los siguientes platillos: brochetas con gualumbos, flor de maguey, xoconostle, pollo de rancho, así como flores silvestres, hierbas de olor y escamoles empanizados de harina de mezquite, zacatamal y pollo de rancho en salsa de escamol y chile tostado, ximbó de carnero con chinicuiles y salsa de chile cascabel, pollo de rancho relleno de escamoles, ensalada de nopales con caracoles, guisado de escamoles, entre otros.

Por otra parte, dentro de la categoría de postres, destacaron las presentaciones del dulce de calabaza, gelatina de anís con escamoles y mora, xoconostle en almidón y gelatina de mezquite con flor de garambullo.

En la categoría de bebidas, resultó significativo el agua de pirul, agua de moras con chilitos, agua flor de bungabilia, nopal y limón. Asimismo, en la categoría de pulque, se presentaron distintas variantes como el de salsa de xoconostle con chinicuiles, curado de gualumbos con canela, curado de cacahuete tostado, curado de nuez con piloncillo y curado de garambullo como finalistas.

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

Con respecto a la encuesta de visitantes, se encuestaron a 79 personas, originarias de los estados de Hidalgo, México y Ciudad de México y Querétaro de Arteaga principalmente. En cuanto al estado de Hidalgo, se registró asistencia de personas provenientes de los municipios de: Santiago de Anaya, Ixmiquilpan, Actopan, Tasquillo, Tulancingo de Bravo, La Misión, Progreso de Obregón, San Salvador, Mixquiahuala de Juárez y Pachuca de Soto; de los cuales, el 46% fueron mujeres y el 54% hombres.

Por otra parte, el 44% asistieron por primera vez a la muestra en tanto que el 15% han asistido de 2 a 3 veces; 15% de 4 a 7; el 9% de 8 a 10 y sólo el 17% 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 80% asiste con sus

familiares en tanto que un 28% con sus amigos y otro 8% por cuestiones de trabajo o tareas de investigación.

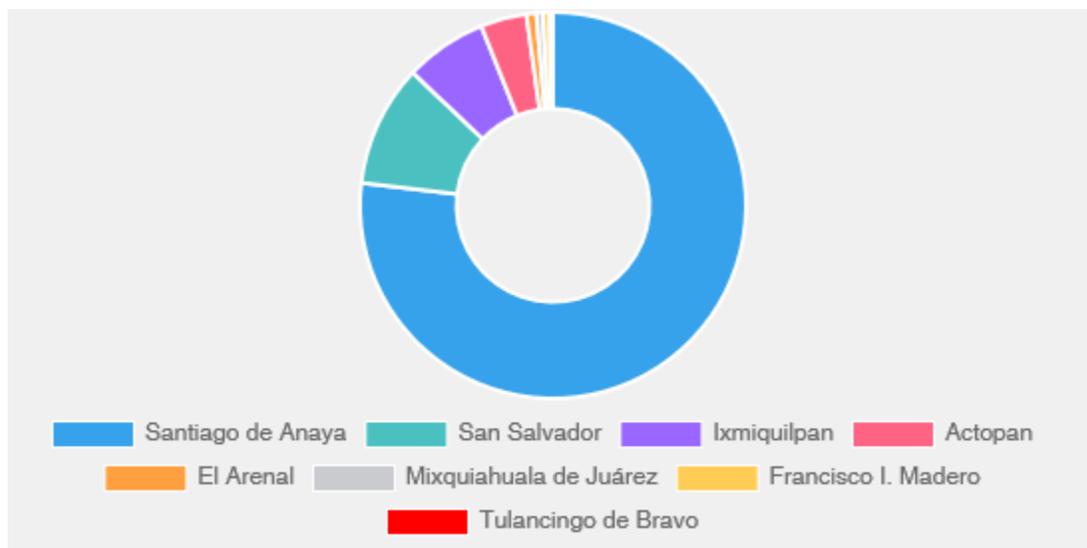
Con respecto al consumo se observó que el 30% de los visitantes encuestados gastaron en promedio de \$251 a \$500 pesos durante su visita, principalmente en alimentos, bebidas, artesanías; mientras que un 5% invirtió en alojamiento, pernoctando así en los municipios.

También, en el estudio realizado a artesanos, se identificó que el 69% 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, Tamaulipas, Puebla y Oaxaca; En cuanto a los artículos producidos en el estado de Hidalgo, los municipios de origen más representativos de los artesanos fueron Chilcuautla, Ixmiquilpan, Actopan, Tulancingo de Bravo, Pachuca de Soto, Pacula, Mineral de la Reforma, Acaxochitlán, Tecozautla y Tenango de Doria de los cuales el 57% dijo pertenecer o identificarse con alguna etnia, en tanto que el 29% 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 43 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:

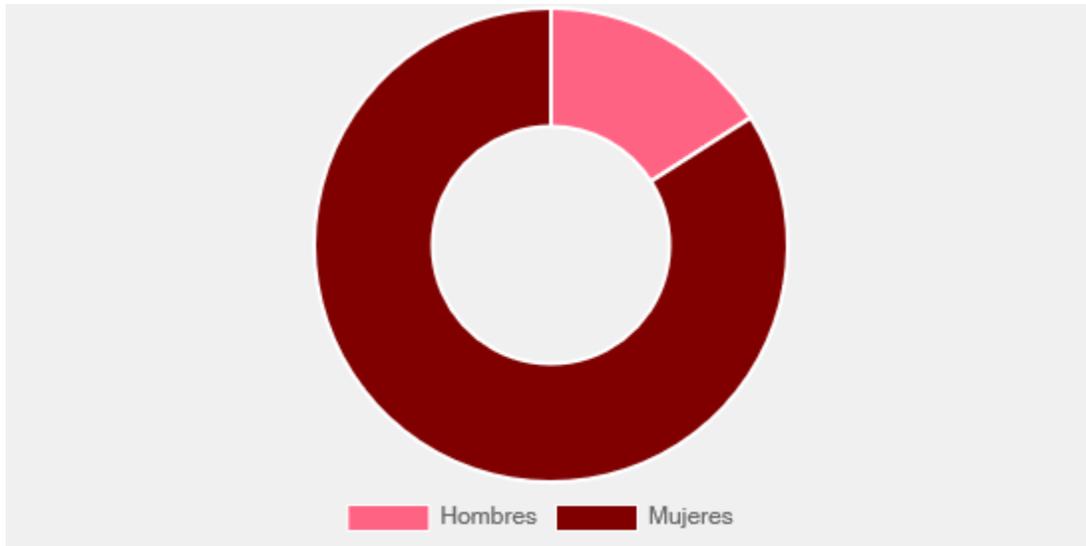


Municipios con mayor participación

Santiago de Anaya	76.86%
San Salvador	10.19%
Ixmiquilpan	6.89%
Actopan	3.86%
El Arenal	0.83%
Francisco I. Madero	0.55%
Mixquiahuala de Juárez	0.55%
Tulancingo de Bravo	0.28%

2. Porcentaje de cocineros por sexo

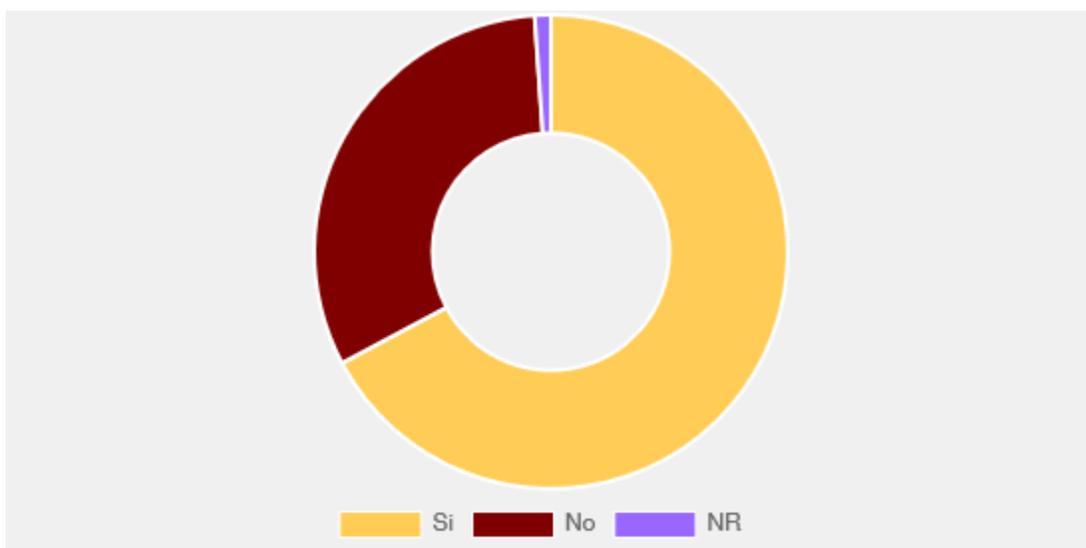
En cuanto a la distribución de cocineros por sexo se puede observar una mayor participación de mujeres con el 84% del total, comparado con el 16% de hombres



Porcentaje de cocineros por sexo	
Hombres	16%
Mujeres	84%

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 67% de la población encuestada.

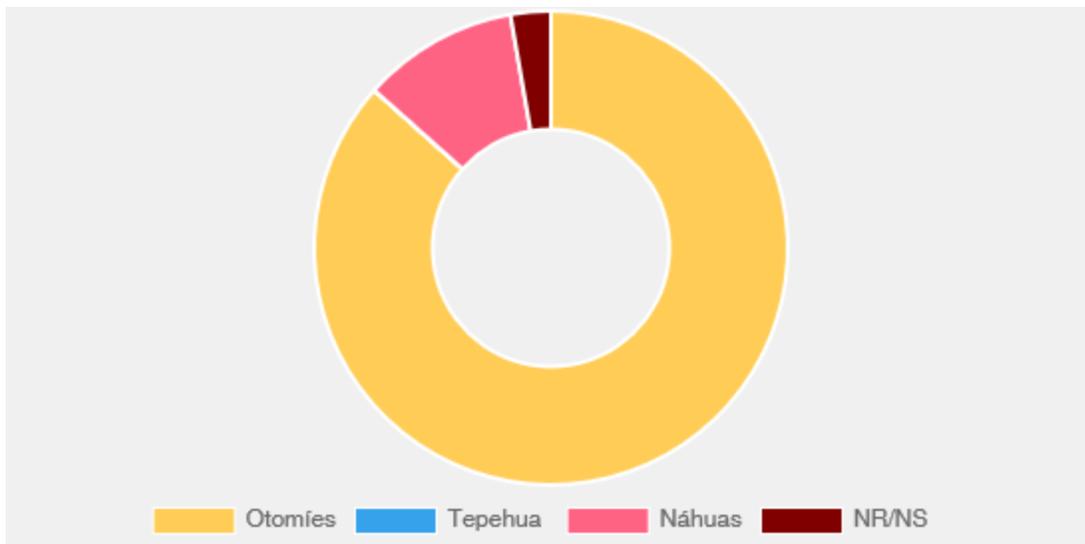


Porcentaje de cocineros que hablan una lengua indígena

Habla lengua indígena	67.22%
No habla lengua indígena	31.68%
No Respondió	0.07%

4. Porcentaje de cocineros por grupo étnico

De los 363 participantes el 90% 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 86.59% , seguido de Nahuas con el 10.67% y Tepehuas con apenas el 0% .

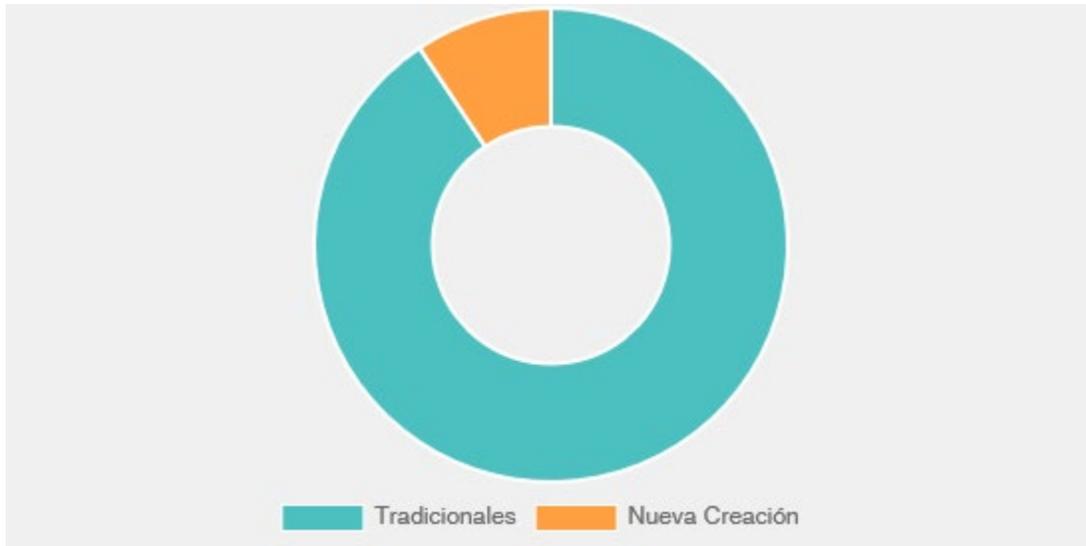


Porcentaje de cocineros por grupo étnico

Otomíes	86.59%
Nahuas	10.67%
Tepehuas	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 363 platillos registrados, el 91% se ubicó en la categoría de platillos tradicionales y el 9% en la de nueva creación

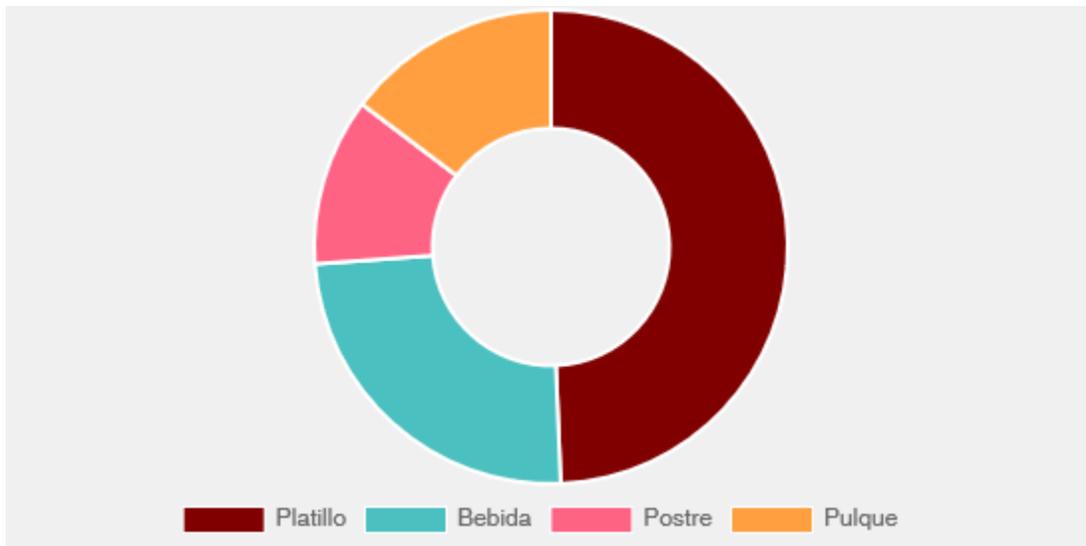


Porcentaje de platillos por categoría

Tradicionales	91%
Nueva creación	9%

6. Porcentaje de platillos por tipo

Asimismo, los platillos se dividen en 4 tipos: platillos, postres, bebidas y pulques de los cuales, el 42% se definió como plato fuerte, seguido de un 21% como bebidas, 12% como pulque y finalmente un 10% de postres.

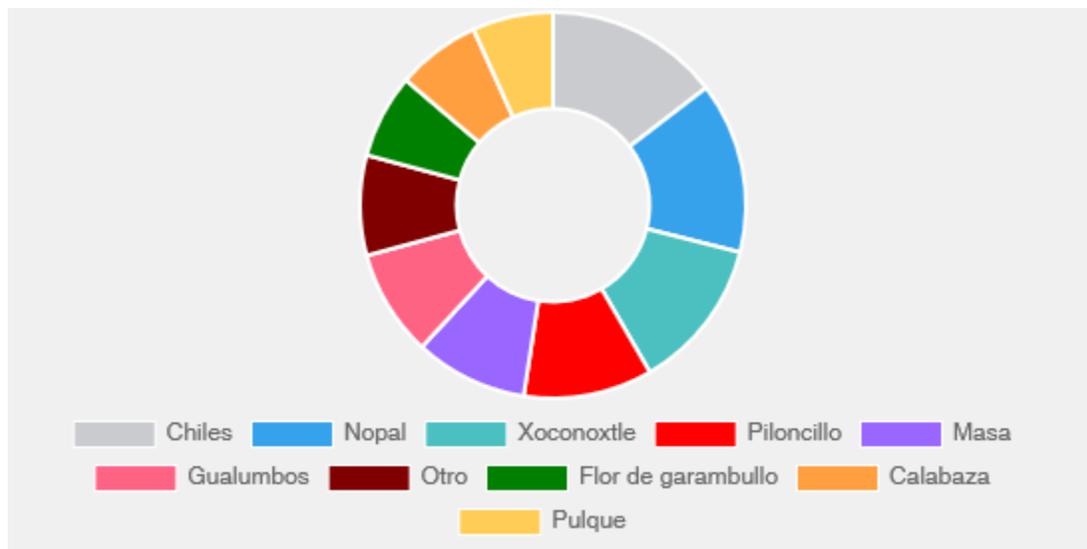


Porcentaje de platillos por tipo

Plato Fuerte	42%
Bebidas	21%
Pulque	12%
Postres	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:



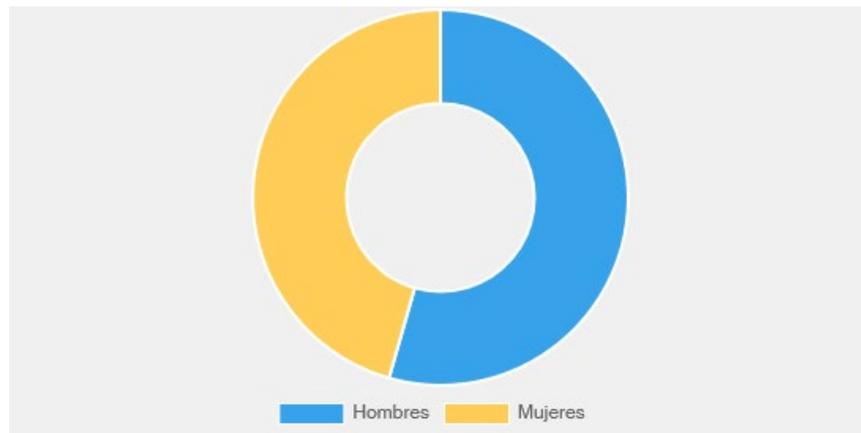
Ingredientes principales

Chiles	15%
Nopal	14%
Xoconoxtle	13%
Piloncillo	11%
Masa	9%
Gualumbos	9%
Otro	8%
Flor de garambullo	7%
Calabaza	7%
Pulque	7%

Resultados preliminares de la encuesta de Visitantes

1. Porcentaje de visitantes por sexo

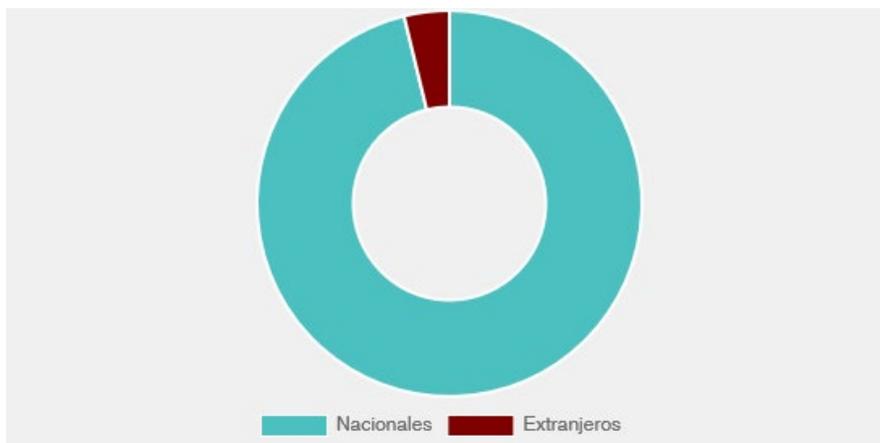
Respecto al perfil sociodemográfico de los asistentes a la 43 Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, los resultados nos reflejan una mayor asistencia de mujeres, con el 46%, comparado con el 54% de hombres.



Porcentaje de visitantes por sexo	
Hombres	54%
Mujeres	46%

2. Porcentaje de visitantes por País

En esta edición, la muestra gastronómica se caracterizó por tener un mayor porcentaje de visitantes nacionales con el 96.2% y apenas el 3.8% de extranjeros.

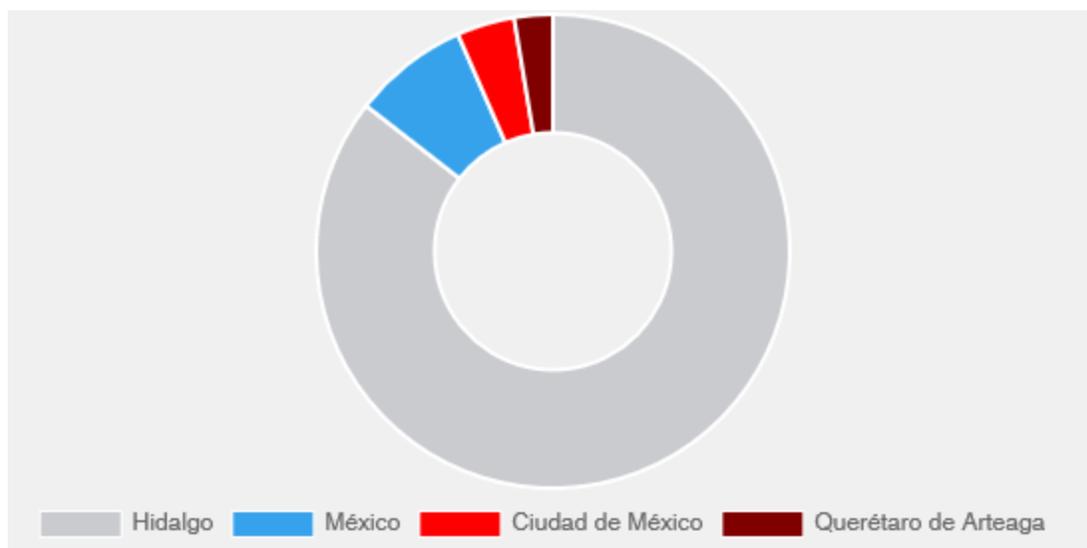


Porcentaje de visitantes por País

Nacionales	96.2%
Extranjeros	3.8%

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:

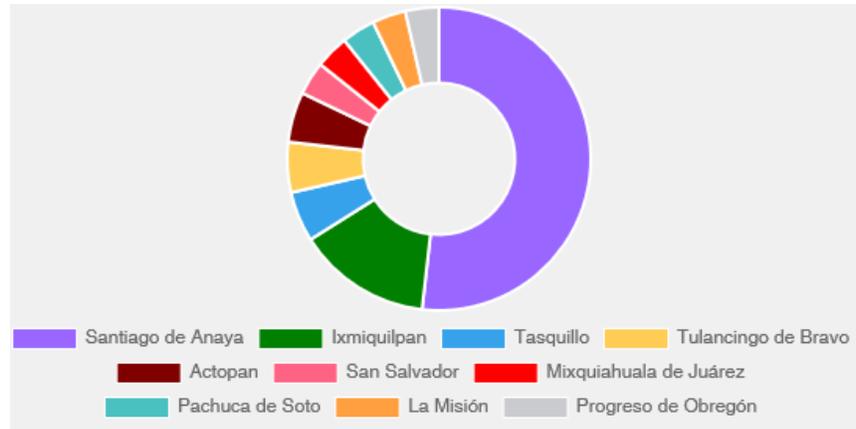


Porcentaje de visitantes por Estado (México)

Hidalgo	85.53%
México	7.89%
Ciudad de México	3.95%
Querétaro de Arteaga	2.63%

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 45%, Ixmiquilpan con el 12%, Actopan con el 5%, Tasquillo con el 5%, Tulancingo de Bravo con el 5%, La Misión con el 3%, Progreso de Obregón con el 3%, San Salvador con el 3%, Mixquiahuala de Juárez con el 3% y el municipio de Pachuca de Soto con el 3%.

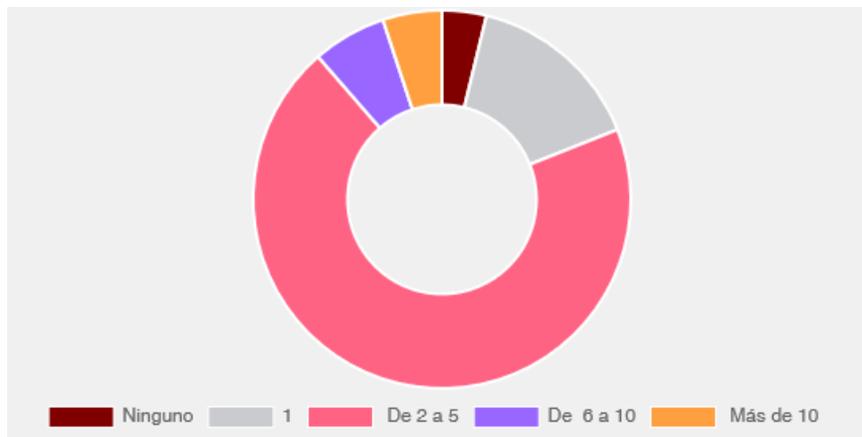


Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

Santiago de Anaya	45%
Ixmiquilpan	12%
Actopan	5%
Tasquillo	5%
Tulancingo de Bravo	5%
La Misión	3%
Progreso de Obregón	3%
San Salvador	3%
Mixquiahuala de Juárez	3%
Pachuca de Soto	3%

5. Porcentaje de acompañantes por visitante

El 4% de los visitantes asisten con ningun acompañante, el 15%, con 1 acompañante, el 70%, de 2 a 5 acompañantes, el 6%, de 6 a 10 acompañantes y el 5% acude con más de 10 acompañantes.

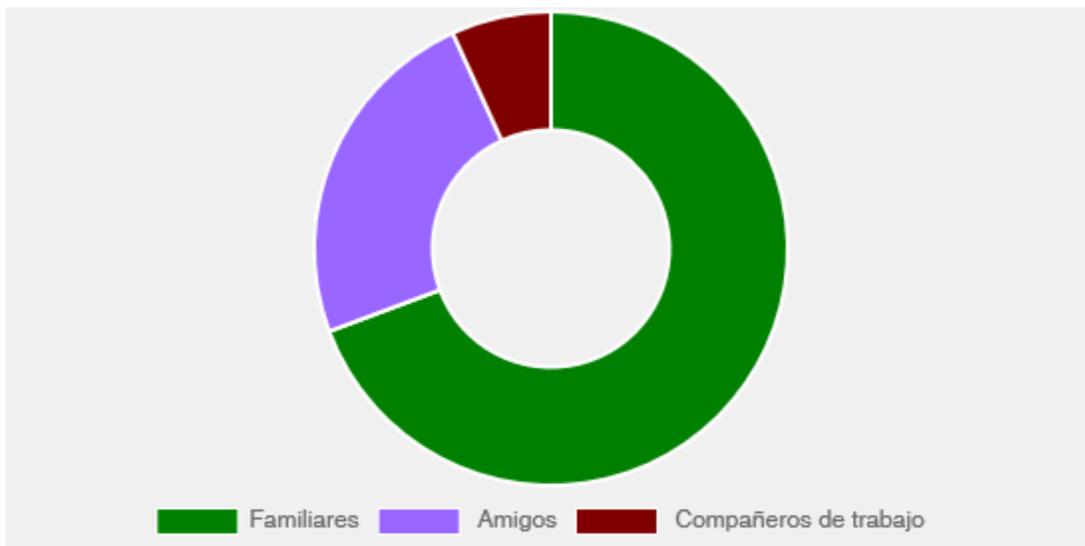


Porcentaje de acompañantes por visitante

Ningun Acompañante	4%
1 Acompañante	15%
De 2 a 5 Acompañantes	70%
De 6 a 10 Acompañantes	6%
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 76 visitantes acompañados el 80% acudió acompañado por familiares, el 28% por amigos y el 8% se hizo acompañar por compañeros de trabajo.



Porcentaje de parentesco de los acompañantes por visitante

Familiares	80%
Amigos	28%
Compañeros de trabajo	8%

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.



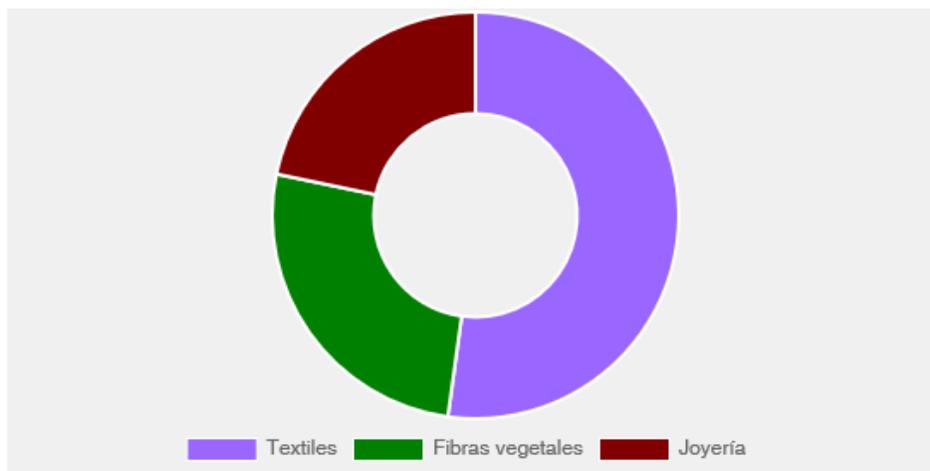
Porcentaje de veces que han asistido a la muestra

Primera Vez	44%
2 o más Veces	56%

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, textiles con el 34%, fibras vegetales con el 17% y joyería con el 14%.i

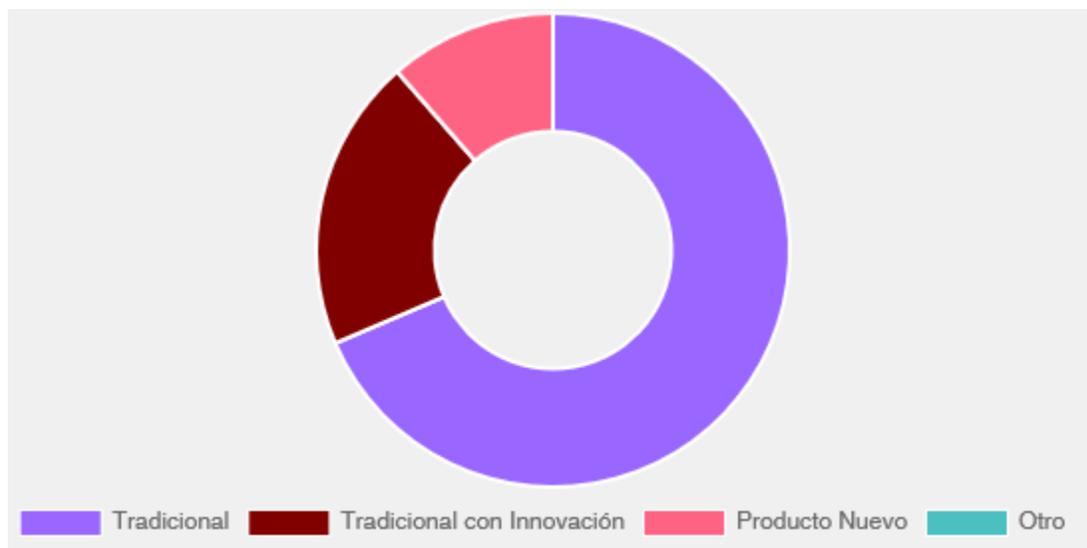


Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

Textiles	34%
Fibras vegetales	17%
Joyería	14%

2. Porcentaje de artesanías por tipo de elaboración

Del 100% de artesanías ofertadas en la muestra gastronómica el 69% fueron de tipo tradicional, el 20% son tradicionales con innovación y el 11% representaron creaciones propias del artesano.

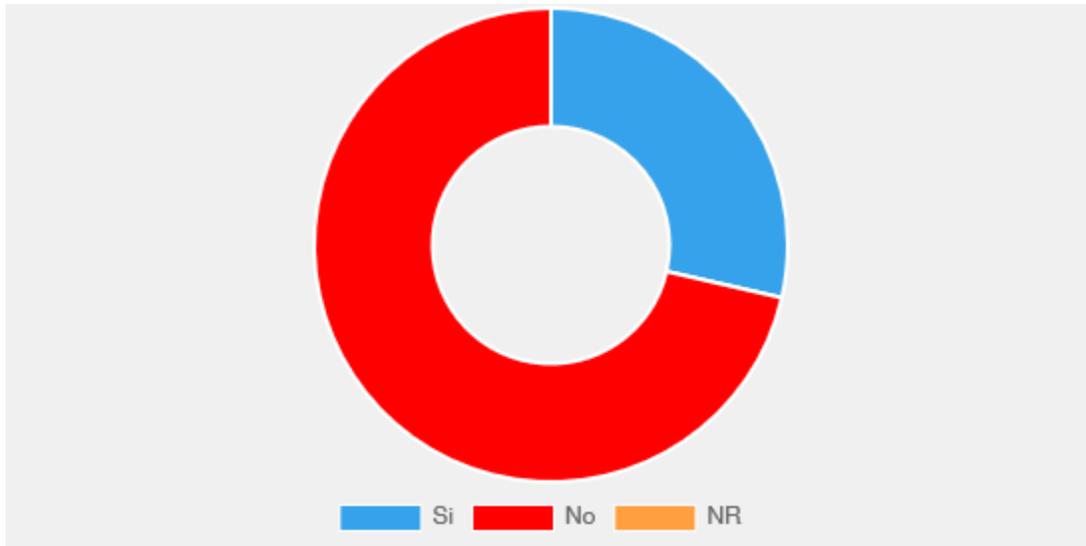


Porcentaje de artesanías por tipo de elaboración

Tradicional	69%
Tradicional con Innovación	20%
Producto Nuevo	11%
Otros	0%

3. Porcentaje de artesanos que hablan una lengua indígena

Con referencia al origen étnico de los artesanos se registró que el 29% de ellos hablan alguna lengua indígena, en tanto que 71% no habla ni entiende ninguna lengua indígena.

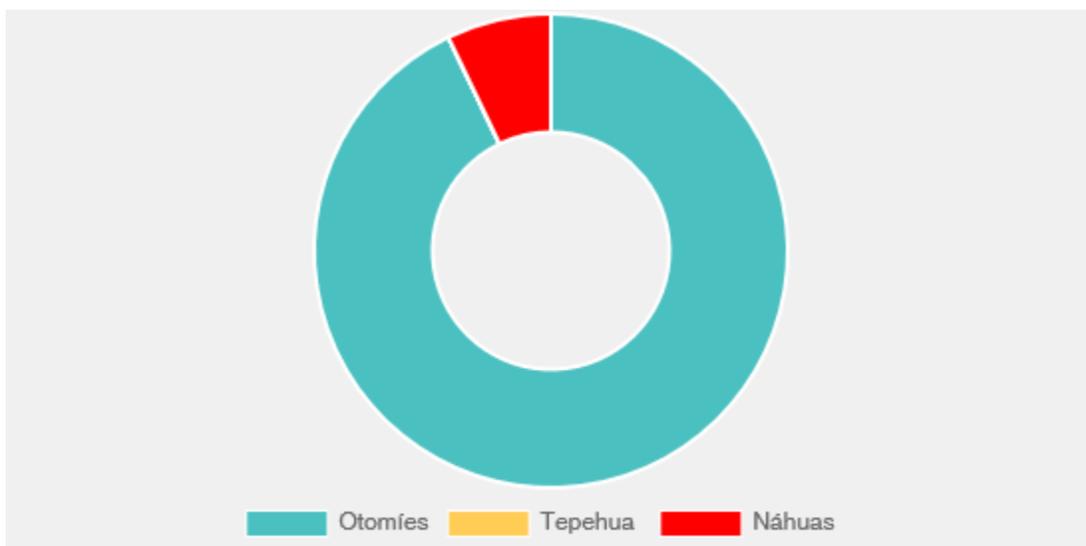


Porcentaje de artesanos que hablan una lengua indígena

Si	29%
No	71%

4. Porcentaje de artesanos por grupo étnico

De acuerdo al grupo étnico de origen de los artesanos tenemos que el 65% se identifica como otomíes, el 5% 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	65%
Nahuas	5%
Tepehuas	0%

5. Porcentaje de artesanos por país

Es importante destacar que se contó con la participación de un 14% de artesanos extranjeros y un 86% de artesanos nacionales.

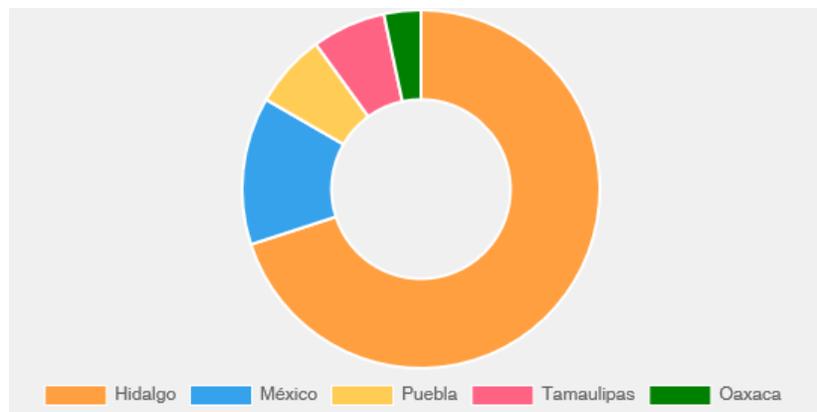


Porcentaje de artesanos por país

Nacionales	86%
Extranjeros	14%

6. Porcentaje de artesanos por estado (México)

Se destaca la asistencia y participación de 21 artesanos originarios del estado de Hidalgo, 4 artesanos del estado de México, 2 artesanos del estado de Tamaulipas, 2 artesanos del estado de Puebla y 1 artesanos del estado de Oaxaca.

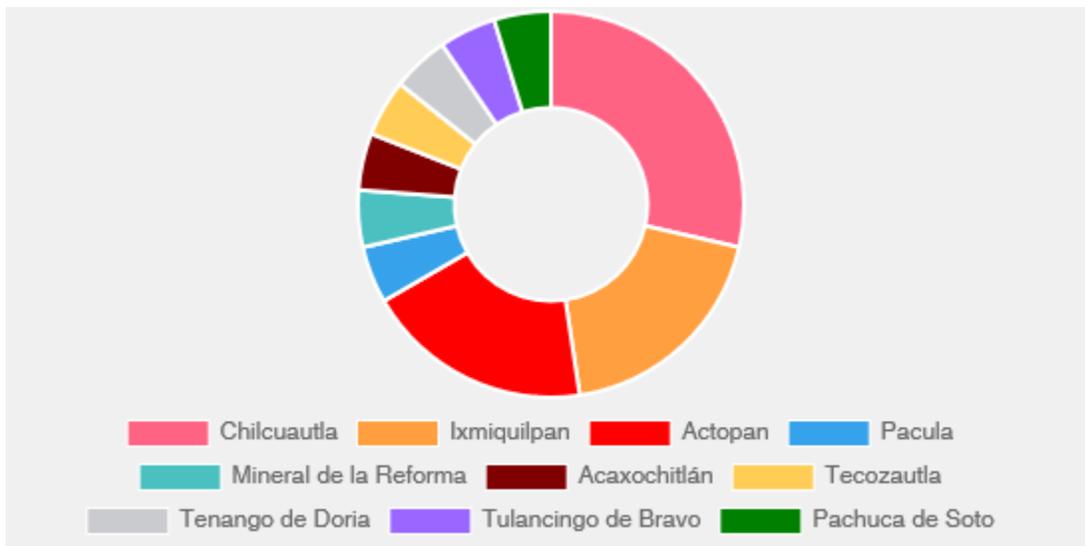


Porcentaje de artesanos por estado (México)

Hidalgo	70%
México	13%
Tamaulipas	7%
Puebla	7%
Oaxaca	3%

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 Chilcuautla con el 29%, Ixmiquilpan con el 19%, Actopan con el 19%, Tulancingo de Bravo con el 5%, Pachuca de Soto con el 5%, Pacula con el 5%, Mineral de la Reforma con el 5%, Acaxochitlán con el 5%, Tecozautla con el 5% y el municipio de Tenango de Doria con el 5%.



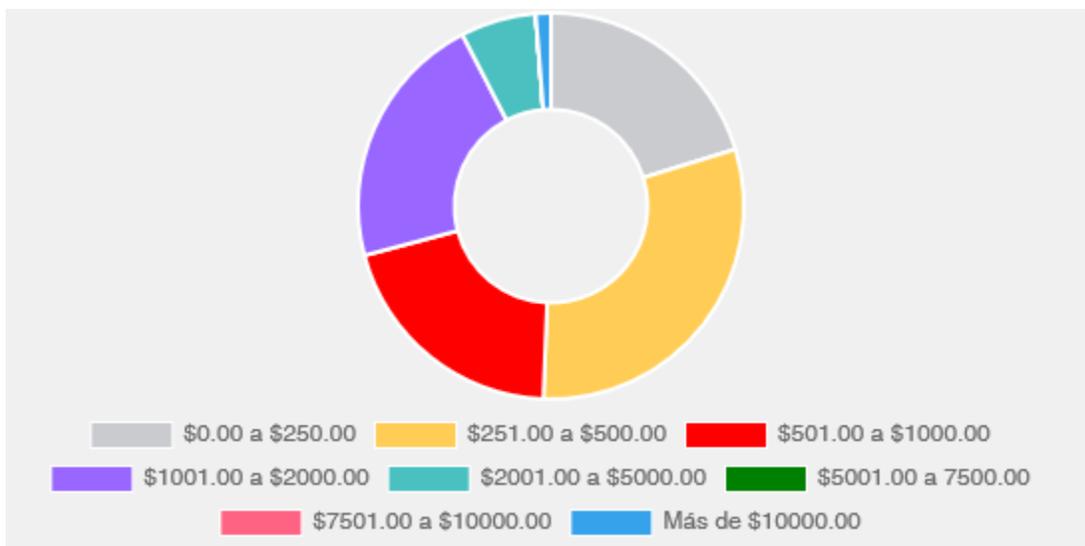
Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

Chilcuautla	29%
Ixmiquilpan	19%
Actopan	19%
Tulancingo de Bravo	5%
Pachuca de Soto	5%
Pacula	5%
Mineral de la Reforma	5%
Acaxochitlán	5%
Tecozautla	5%
Tenango de Doria	5%

Resultados preliminares de la Derrama económica estimada

1. Porcentaje de gasto por visitante

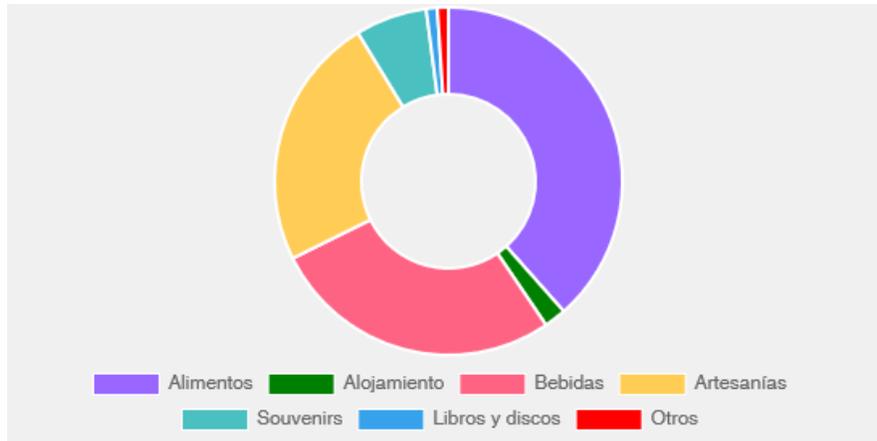
Con respecto al gasto realizado por los asistentes, los resultados reflejaron que el 20.25% de los visitantes gastan de \$0.00 a \$250.00 pesos en promedio; el 30.38% de \$251.00 a \$500.00; el 20.25% de \$501.00 a \$1,000.00; el 21.52% de \$1,001.00 a \$2,000.00; el 6.33% de \$2,001.00 a \$5,000.00; el 0% de \$5,001.00 a 7,500.00; el 0% de \$7,501.00 a \$10,000.00 y el 1.27% más de \$10,000.00 pesos.



Porcentaje de gasto por visitante	
\$0.00 a \$250.00	20.25%
\$251.00 a \$500.00	30.38%
\$501.00 a \$1,000.00	20.25%
\$1,001.00 a \$2,000.00	21.52%
\$2,001.00 a \$5,000.00	6.33%
\$5,001.00 a 7,500.00	0%
\$7,501.00 a \$10,000.00	0%
Más de \$10,000.00	1.27%

2. Porcentaje de gastos por categoría

En cuanto al rubro de gasto de los visitantes, destaca que el 95% de sus gastos lo destinan a la compra de alimentos, el 67% lo utilizan para la adquisición de bebidas, el 58% lo usan para la adquisición de artesanías y el 5% lo destinó a gastos de hospedaje.

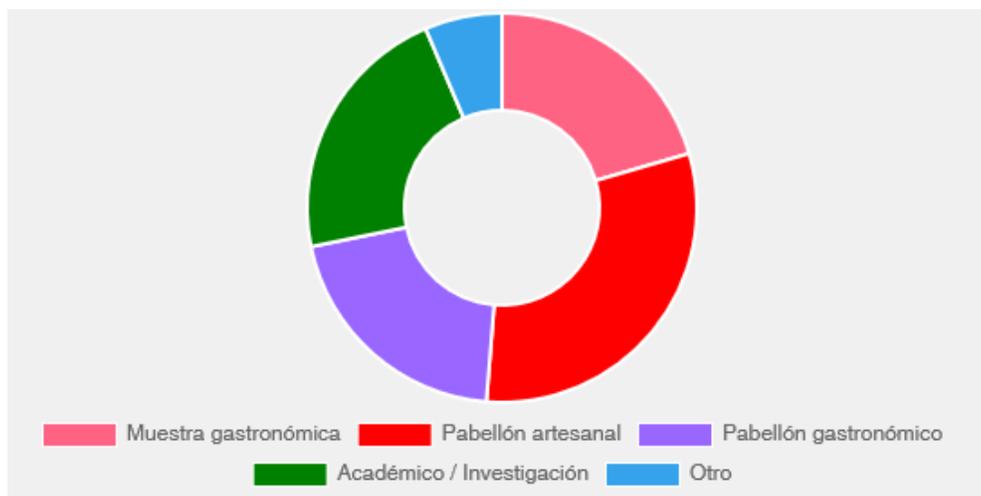


Porcentaje de gastos por categoría

Alimentos	95%
Alojamiento	5%
Bebidas	67%
Artesanías	58%
Souvenirs	16%
Libros y discos	3%
Otros	3%

3. Porcentaje de actividades por interés de los visitantes

Dentro de las actividades de mayor interés para los visitantes se observa que el 30% están interesados por el pabellón artesanal, el 22% por motivos académicos y/o investigación, el 20% por la muestra gastronómica, el 20% por el pabellón gastronómico y el 6% por otro tipo de interés.

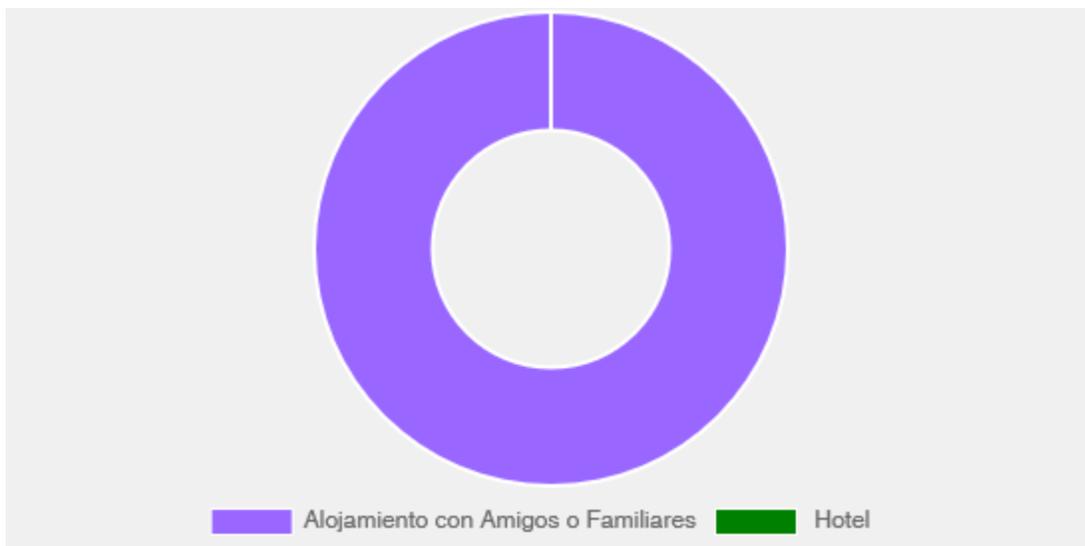


Porcentaje de actividades por interés de los visitantes

Pabellón artesanal	30%
Académico / Investigación	22%
Muestra gastronómica	20%
Pabellón gastronómico	20%
Otro Interés	6%

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.



Porcentaje de uso de infraestructura

Alojamiento con Amigos o Familiares	100%
Alojamiento en Hotel	0%

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 0% de los visitantes se hospedaron en el municipio de Ixmiquilpan, 0% en el municipio de Actopan, 0% en el municipio de Santiago de Anaya, 0% en el municipio de Pachuca.

Principales municipios en que se hospedan los visitantes

Ixmiquilpan	0%
Actopan	0%

Santiago de Anaya	0%
Pachuca	0%

El 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.