



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

En el marco de la XXXIX 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 1470 personas, de las cuales fueron encuestadas 1437 provenientes de Santiago de Anaya, San Salvador, Ixmiquilpan, Actopan, El Arenal, Cardonal, Francisco I. Madero, Mixquiahuala de Juárez y Chilcuautla principalmente. En este contexto, el 92% 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 92%, comparado con el 8% de hombres.

Con base a la convocatoria emitida para esta muestra se presentaron 1269 platillos tradicionales de los cuales, 736 se registraron en la categoría de platillos, 154 en la categoría de postres, 308 en la categoría de bebidas y 71 pulques. Además de este conjunto de categorías, 168 platillos fueron considerados por el participante como de nueva creación.

Es importante destacar que en la muestra, destacaron los siguientes platillos: El Conejo Del Valle De Mezquital, Pechugas De Pollo De Rancho Rellenas De Escamoles En Salsa De Nuez A Pie De Horno, Flor De Sábila Con Escamoles, Ximbo Con Flores, Ensalada De Nopal Con Garambullo, Flor De Sábila Y Escamoles, Savila En Torta En Salsa Verde, Mole Acompañado De Camarón Y Garambullo, Frijol Quebrado Con Lengua De Vaca entre otros.

Por otra parte, dentro de la categoría de postres, destacaron las presentaciones de Pastel Del Campo, Dulce De Calabaza Y Almendras, Gelatina De Escamoles, Thume De Pitahaya y Pay De Pulque Con Mermelada De Xoconostle.

En la categoría de bebidas, resultó significativo el Atole De Masa, Atole De Escamoles Con Maza, Atole De Maíz Crudo Con Leche, Agua De Xoconostle y Atole De Piloncillo. Asimismo, en la categoría de pulque, se presentaron distintas variantes como el Producto Natural, Curado De Dulce De Calabaza Y Toronjil, Pulque Natural, Curado De Guayaba, Xoconoxtle Y Chinicuil y Curado De Tuna De Bandho como finalistas.

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

Con respecto a la encuesta de visitantes, se encuestaron a 1170 personas, originarias de los estados de Hidalgo, México, Ciudad de México, Puebla, Querétaro de Arteaga, Veracruz de Ignacio Llave, Jalisco, Sinaloa y Oaxaca y Morelos principalmente. En cuanto al estado de Hidalgo, se registró asistencia de personas provenientes de los municipios de: Santiago de Anaya, Pachuca de Soto, Ixmiquilpan, Actopan, San Salvador, Tasquillo, Tula de Allende, Progreso de Obregón, Zimapán y Tizayuca; de los cuales, el 53% fueron mujeres y el 47% hombres.

Por otra parte, el 46% asistieron por primera vez a la muestra en tanto que el 24% han asistido de 2 a 3 veces; 15% de 4 a 7; el 8% de 8 a 10 y sólo el 7% 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 71% asiste con sus familiares en tanto que un 35% con sus amigos y otro 5% por cuestiones de trabajo o tareas de investigación.

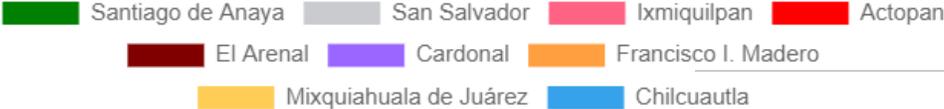
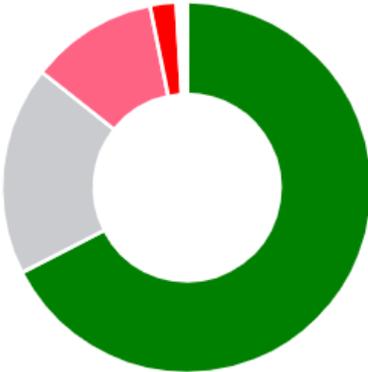
Con respecto al consumo se observó que el 29% de los visitantes encuestados gastaron en promedio de \$501 a \$1000 pesos durante su visita, principalmente en alimentos, bebidas, artesanías; mientras que un 6% invirtió en alojamiento, pernoctando así en los municipios Actopan, Santiago de Anaya, Ixmiquilpan y Pachuca.

También, en el estudio realizado a artesanos, se identificó que el 59% de las artesanías comercializadas se elaboran de manera tradicional, las cuales eran en su mayoría productos de textiles, joyería, fibras vegetales; elaboradas por artesanos de los estados de Hidalgo, México, Ciudad de México, Tamaulipas, Puebla, Tlaxcala, Oaxaca y Chiapas; En cuanto a los artículos producidos en el estado de Hidalgo, los municipios de origen más representativos de los artesanos fueron Ixmiquilpan, Chilcuautla, Tulancingo de Bravo, Actopan, Santiago de Anaya, Tenango de Doria, Pachuca de Soto, Tezontepec de Aldama, Huasca de Ocampo y San Agustín Tlaxiaca de los cuales el 63% dijo pertenecer o identificarse con alguna etnia, en tanto que el 32% de este grupo de población habla una lengua indígena.

Resultados de la encuesta de cocineras

1. Cantidad de cocineros por municipio

Las y los cocineros participantes de la XXXIX 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:

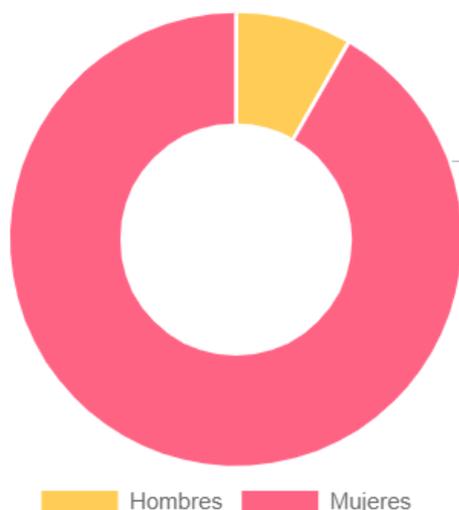


Municipios con mayor participación

Santiago de Anaya	67.44%
San Salvador	18.24%
Ixmiquilpan	11.11%
Actopan	2.31%
El Arenal	0.28%
Cardonal	0.21%
Francisco I. Madero	0.14%
Mixquiahuala de Juárez	0.14%
Chilcuautila	0.14%

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 92% del total, comparado con el 8% de hombres



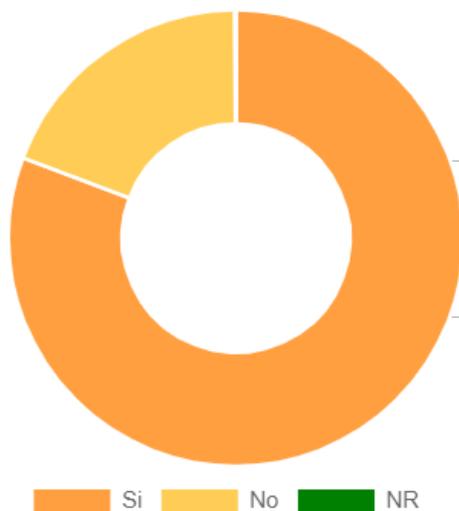
Porcentaje de cocineros por sexo

Hombres 8%

Mujeres 92%

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

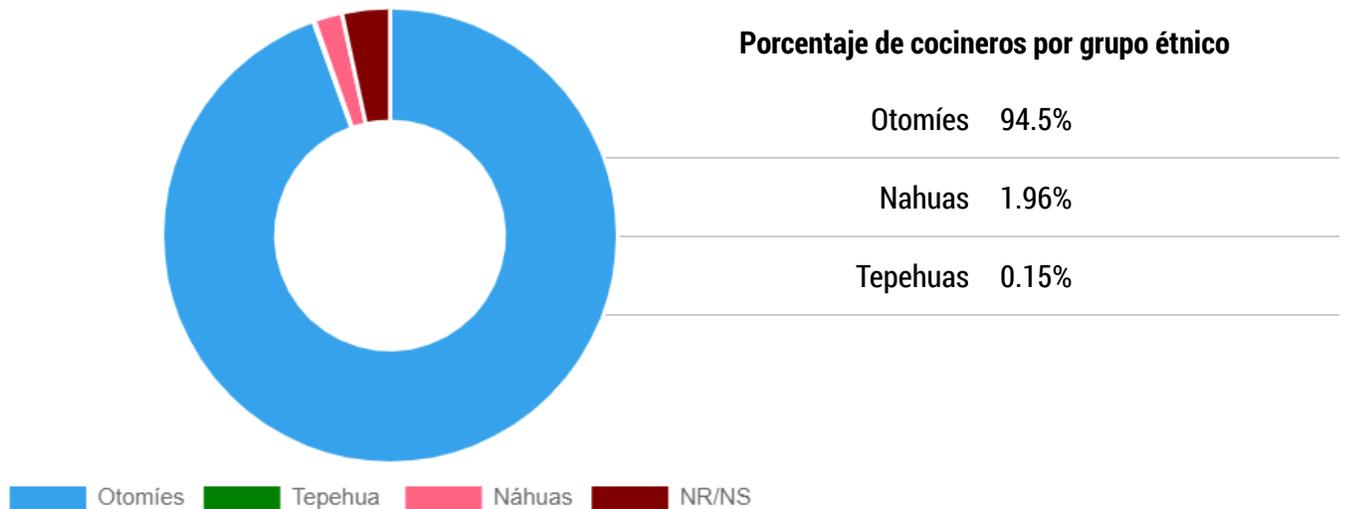
Habla lengua indígena 80.72%

No habla lengua indígena 19.21%

No Respondió 0.07%

4. Porcentaje de cocineros por grupo étnico

De los 1437 participantes el 92% 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 94.5% , seguido de Nahuas con el 1.96% y Tepehuas con apenas el 0.15% .



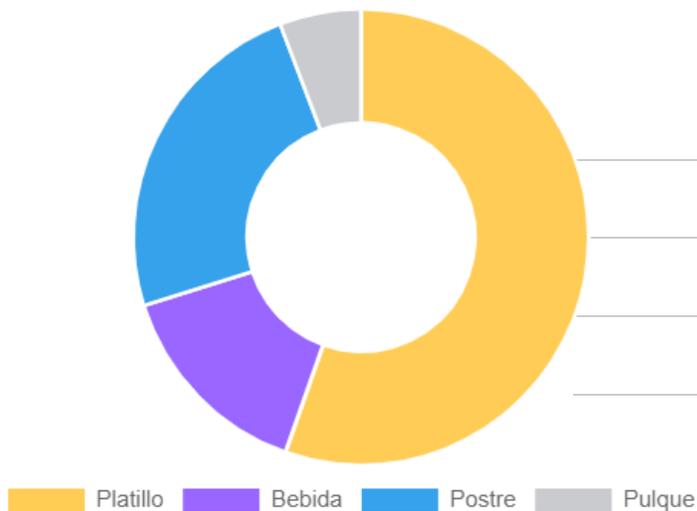
5. Porcentaje de platillos por categoría

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 1437 platillos registrados, el 88% se ubicó en la categoría de platillos tradicionales y el 12% 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 55% se definió como plato fuerte, seguido de un 24% como postres, 15% como bebidas y finalmente un 6% de pulque.



Porcentaje de platillos por tipo

Plato Fuerte	55%
--------------	-----

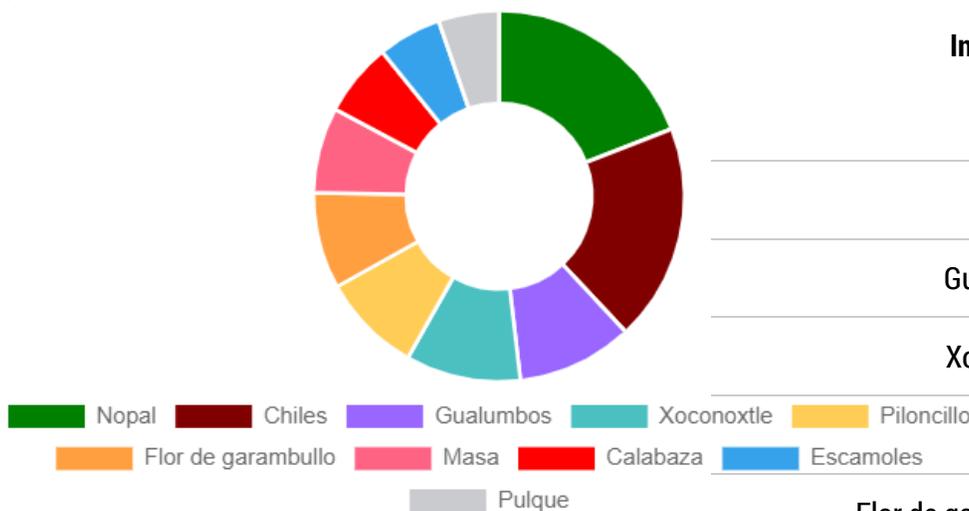
Postres	24%
---------	-----

Bebidas	15%
---------	-----

Pulque	6%
--------	----

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	19%
-------	-----

Chiles	19%
--------	-----

Gualumbos	10%
-----------	-----

Xoconoxtle	10%
------------	-----

Piloncillo	9%
------------	----

Flor de garambullo	8%
--------------------	----

Masa	7%
------	----

Calabaza	6%
----------	----

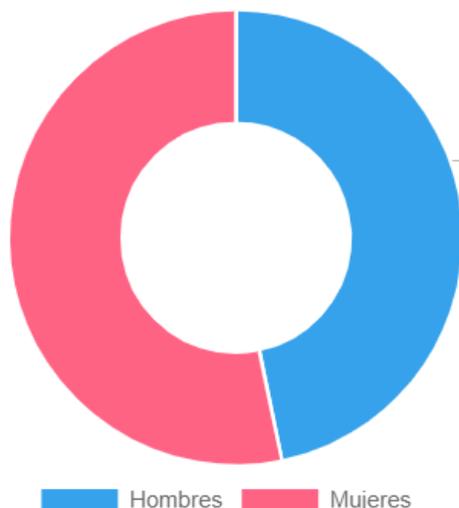
Escamoles	6%
-----------	----

Pulque	5%
--------	----

Resultados de la encuesta de Visitantes

1. Porcentaje de visitantes por sexo

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



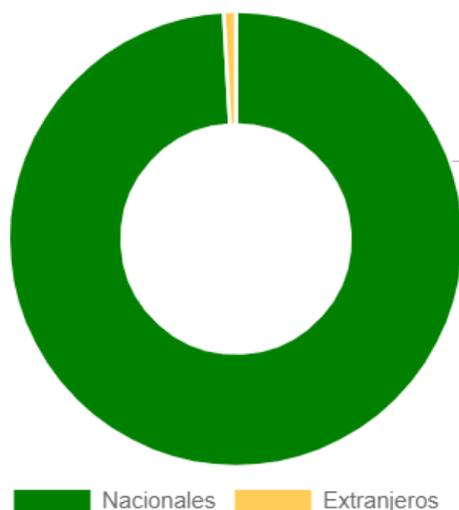
Porcentaje de visitantes por sexo

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 99.15% y apenas el 0.85% de extranjeros.



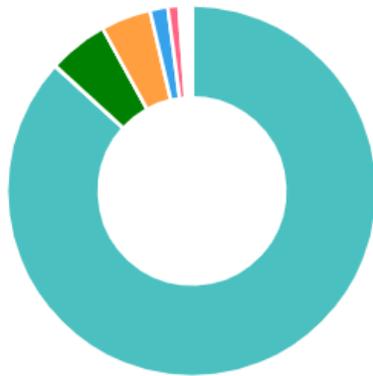
Porcentaje de visitantes por País

Nacionales 99.15%

Extranjeros 0.85%

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:

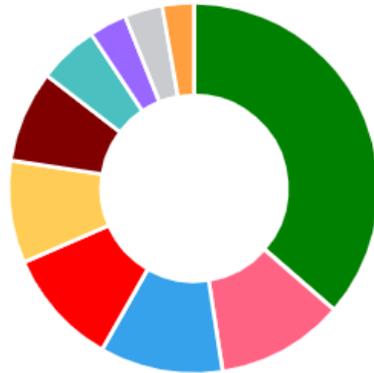


Porcentaje de visitantes por Estado (México)

Hidalgo	86.76%
México	5.23%
Ciudad de México	4.36%
Puebla	1.57%
Querétaro de Arteaga	0.96%
Veracruz de Ignacio Llave	0.26%
Jalisco	0.26%
Sinaloa	0.26%
Oaxaca	0.17%
Morelos	0.17%

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 27%, Pachuca de Soto con el 8%, Ixmiquilpan con el 8%, Actopan con el 7%, San Salvador con el 7%, Tasquillo con el 6%, Tula de Allende con el 4%, Progreso de Obregón con el 2%, Zimapán con el 2% y el municipio de Tizayuca con el 2%.



Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

Santiago de Anaya 27%

Pachuca de Soto 8%

Ixmiquilpan 8%

Actopan 7%

San Salvador 7%

Tasquillo 6%

Tula de Allende 4%

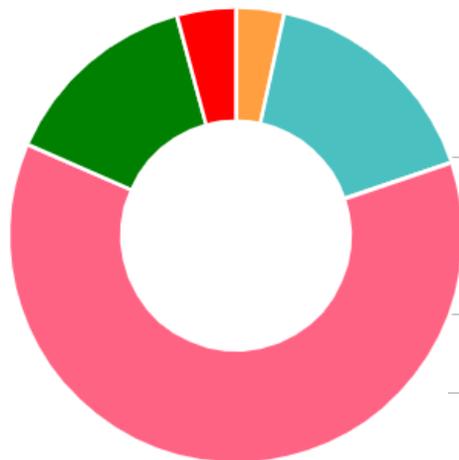
Progreso de Obregón 2%

Zimapán 2%

Tizayuca 2%

5. Porcentaje de acompañantes por visitante

El 3% de los visitantes asisten con ningun acompañante, el 16%, con 1 acompañante, el 62%, de 2 a 5 acompañantes, el 14%, de 6 a 10 acompañantes y el 4% acude con más de 10 acompañantes.



Porcentaje de acompañantes por visitante

Ningun Acompañante 3%

1 Acompañante 16%

De 2 a 5 Acompañantes 62%

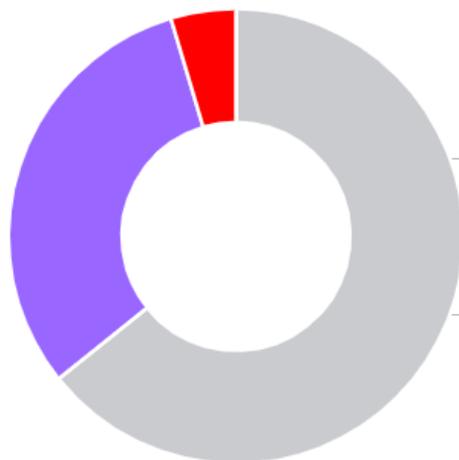
De 6 a 10 Acompañantes 14%

Más de 10 Acompañantes 4%

Ninguno 1 De 2 a 5 De 6 a 10 Más de 10

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 1130 visitantes acompañados el 71% acudió acompañado por familiares, el 35% por amigos y el 5% se hizo acompañar por compañeros de trabajo.



Porcentaje de parentesco de los acompañantes por visitante

Familiares 71%

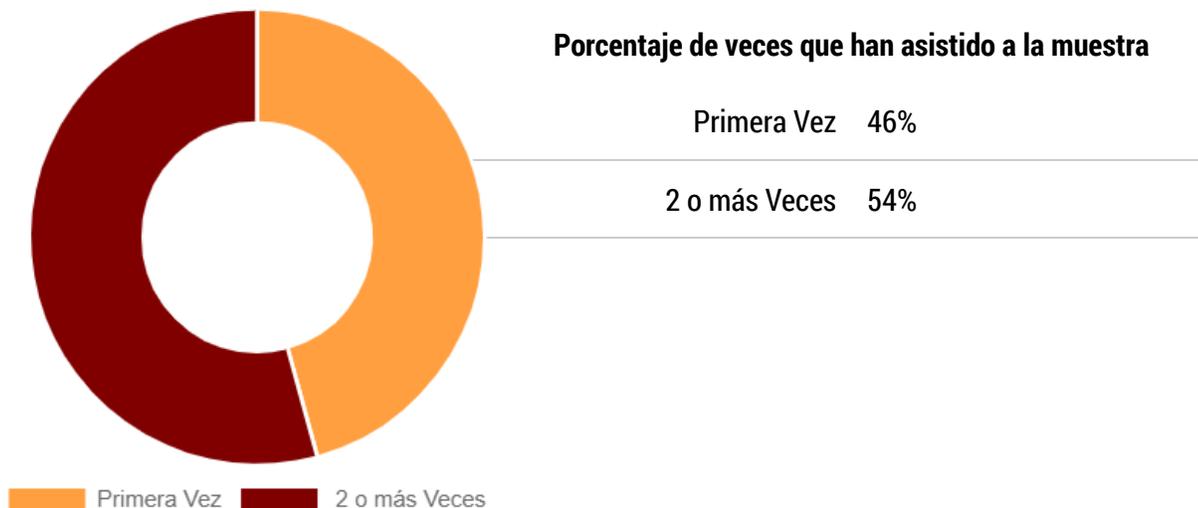
Amigos 35%

Compañeros de trabajo 5%

Familiares Amigos Compañeros de trabajo

7. Porcentaje de veces que han asistido a la muestra

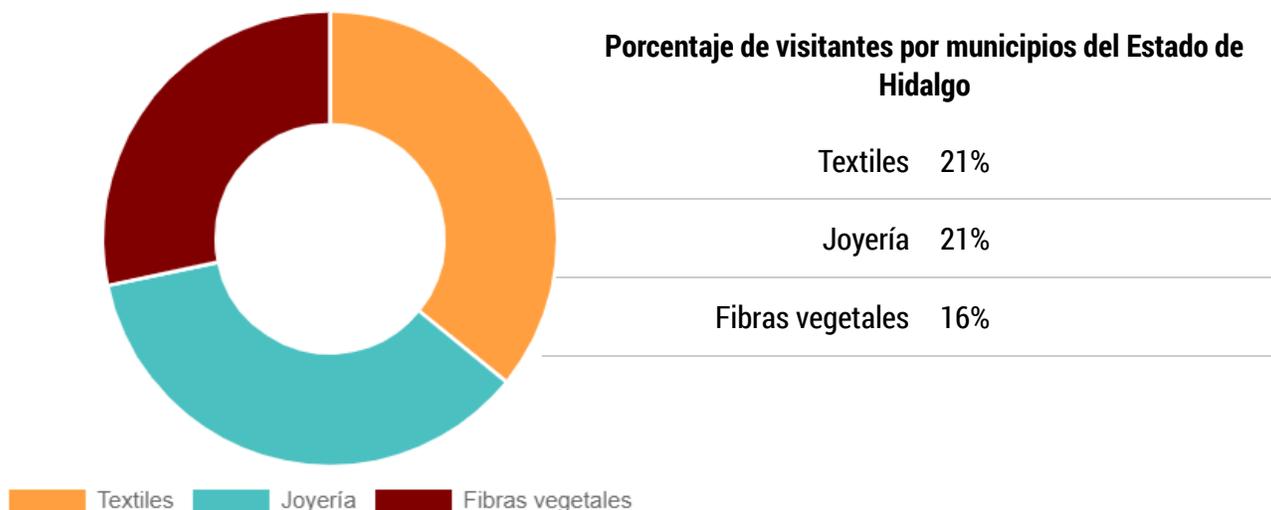
Si bien es cierto que la muestra gastronómica lleva 38 años celebrándose, la cantidad de visitantes va en aumento año con año, prueba de ello es que el 46% de los visitantes de este año acudieron por primera vez.



Resultados de la encuesta de Artesanos

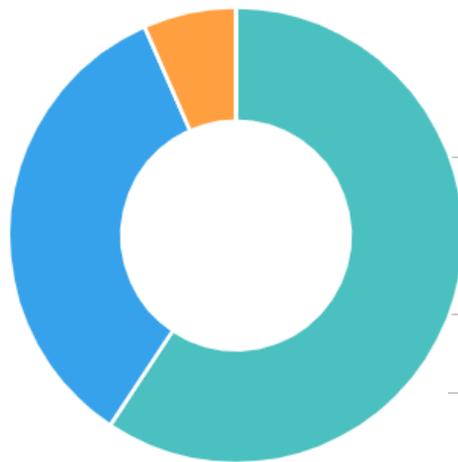
1. Porcentaje de oferta de artesanías por rama artesanal

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 21%, joyería con el 21% y fibras vegetales con el 16%.¹



2. Porcentaje de artesanías por tipo de elaboración

Del 100% de artesanías ofertadas en la muestra gastronómica el 59% fueron de tipo tradicional, el 34% son tradicionales con innovación y el 7% representaron creaciones propias del artesano.



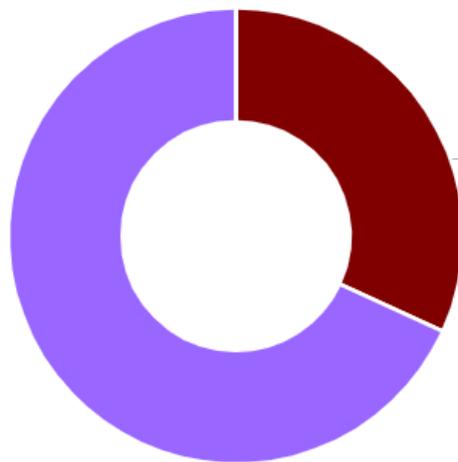
Porcentaje de artesanías por tipo de elaboración

Tradicional	59%
Tradicional con Innovación	34%
Producto Nuevo	7%
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 32% de ellos hablan alguna lengua indígena, en tanto que 68% no habla ni entiende ninguna lengua indígena.



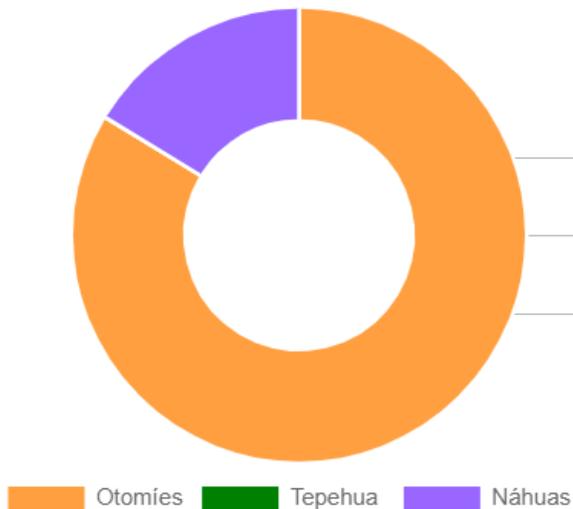
Porcentaje de artesanos que hablan una lengua indígena

Si	32%
No	68%

Si No NR

4. Porcentaje de artesanos por grupo étnico

De acuerdo al grupo étnico de origen de los artesanos tenemos que el 72% se identifica como otomíes, el 14% 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

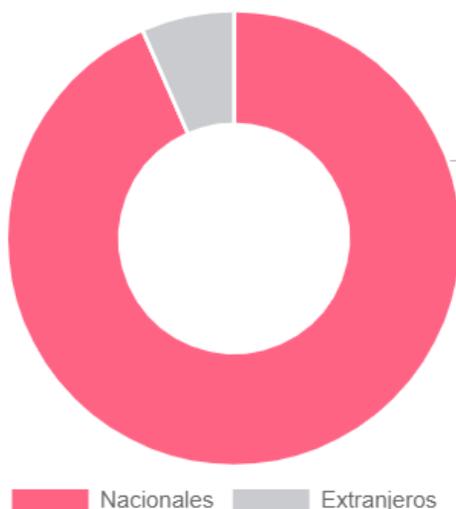
Otomíes 72%

Náuhas 14%

Tepehuas 0%

5. Porcentaje de artesanos por país

Es importante destacar que se contó con la participación de un 7% de artesanos extranjeros y un 93% de artesanos nacionales.



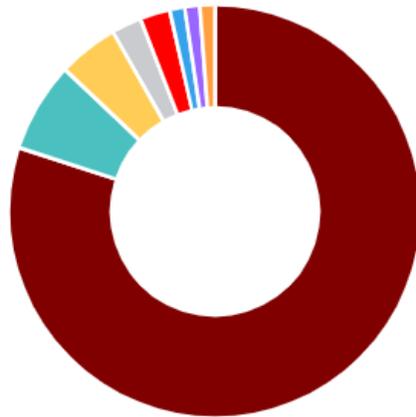
Porcentaje de artesanos por país

Nacionales 93%

Extranjeros 7%

6. Porcentaje de artesanos por estado (México)

Se destaca la asistencia y participación de 68 artesanos originarios del estado de Hidalgo, 6 artesanos del estado de México, 4 artesanos del estado de Ciudad de México, 2 artesanos del estado de Tamaulipas, 2 artesanos del estado de Puebla, 1 artesanos del estado de Tlaxcala, 1 artesanos del estado de Oaxaca y 1 artesanos del estado de Chiapas.



Porcentaje de artesanos por estado (México)

Hidalgo 80%

México 7%

Ciudad de México 5%

Tamaulipas 2%

Puebla 2%

Tlaxcala 1%

Oaxaca 1%

Chiapas 1%

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 Ixmiquilpan con el 13%, Chilcuautla con el 10%, Tulancingo de Bravo con el 9%, Actopan con el 9%, Santiago de Anaya con el 9%, Tenango de Doria con el 6%, Pachuca de Soto con el 4%, Tezontepec de Aldama con el 4%, Huasca de Ocampo con el 4% y el municipio de San Agustín Tlaxiaca con el 3%.



Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

Ixmiquilpan 13%

Chilcuautla 10%

Tulancingo de Bravo 9%

Actopan 9%

Santiago de Anaya 9%

Tenango de Doria 6%

Pachuca de Soto 4%

Tezontepec de Aldama 4%

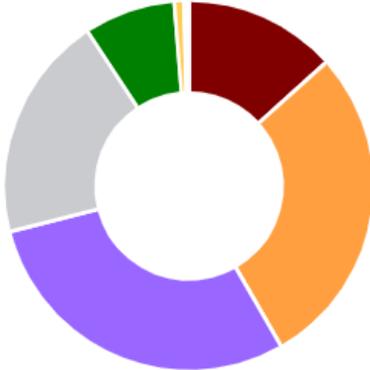
Huasca de Ocampo 4%

San Agustín Tlaxiaca 3%

Resultados de la Derrama económica estimada

1. Porcentaje de gasto por visitante

Con respecto al gasto realizado por los asistentes, los resultados reflejaron que el 13.33% de los visitantes gastan de \$0.00 a \$250.00 pesos en promedio; el 28.38% de \$251.00 a \$500.00; el 29.32% de \$501.00 a \$1,000.00; el 19.74% de \$1,001.00 a \$2,000.00; el 7.95% de \$2,001.00 a \$5,000.00; el 0.85% de \$5,001.00 a 7,500.00; el 0.26% de \$7,501.00 a \$10,000.00 y el 0.17% más de \$10,000.00 pesos.



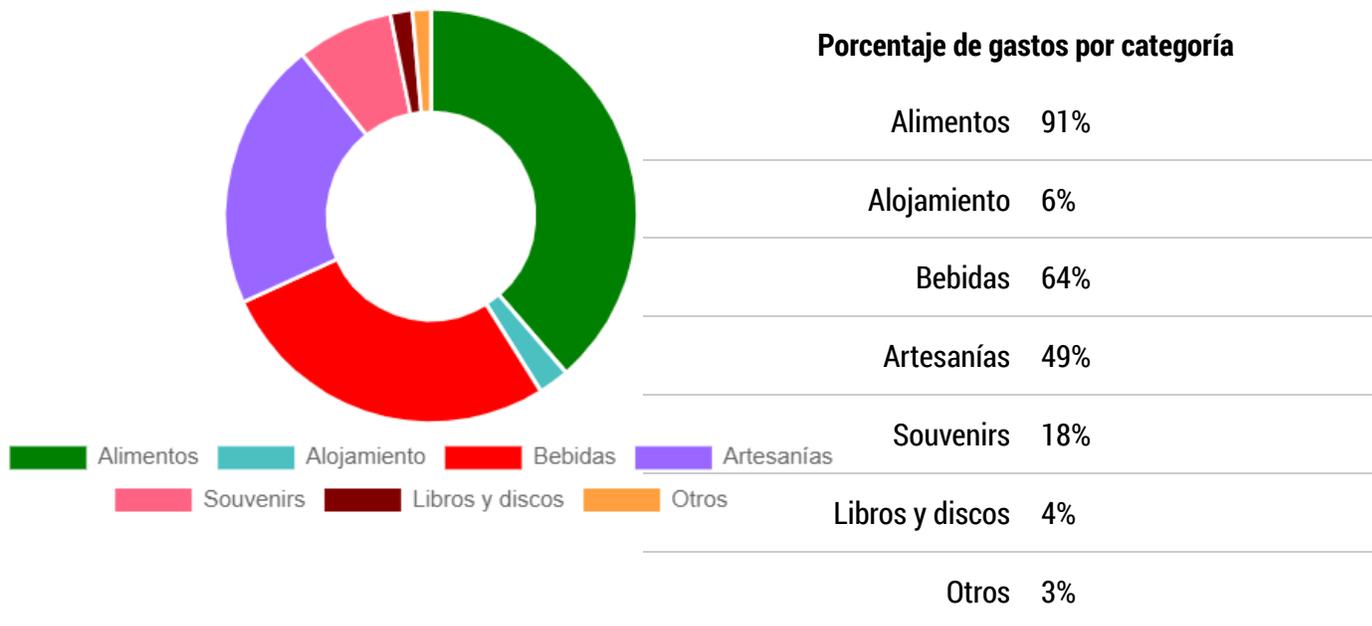
Porcentaje de gasto por visitante

\$0.00 a \$250.00	13.33%
\$251.00 a \$500.00	28.38%
\$501.00 a \$1,000.00	29.32%
\$1,001.00 a \$2,000.00	19.74%
\$2,001.00 a \$5,000.00	7.95%
\$5,001.00 a 7,500.00	0.85%
\$7,501.00 a \$10,000.00	0.26%
Más de \$10,000.00	0.17%



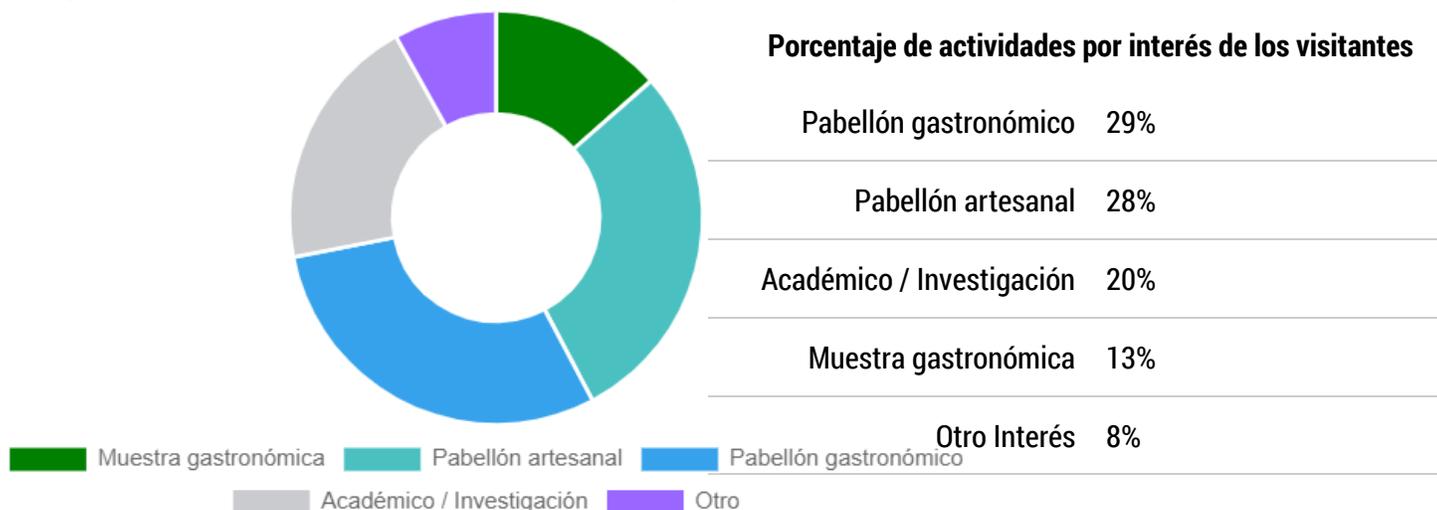
2. Porcentaje de gastos por categoría

En cuanto al rubro de gasto de los visitantes, destaca que el 91% de sus gastos lo destinan a la compra de alimentos, el 64% lo utilizan para la adquisición de bebidas, el 49% lo usan para la adquisición de artesanías y el 6% lo destinó a gastos de hospedaje.



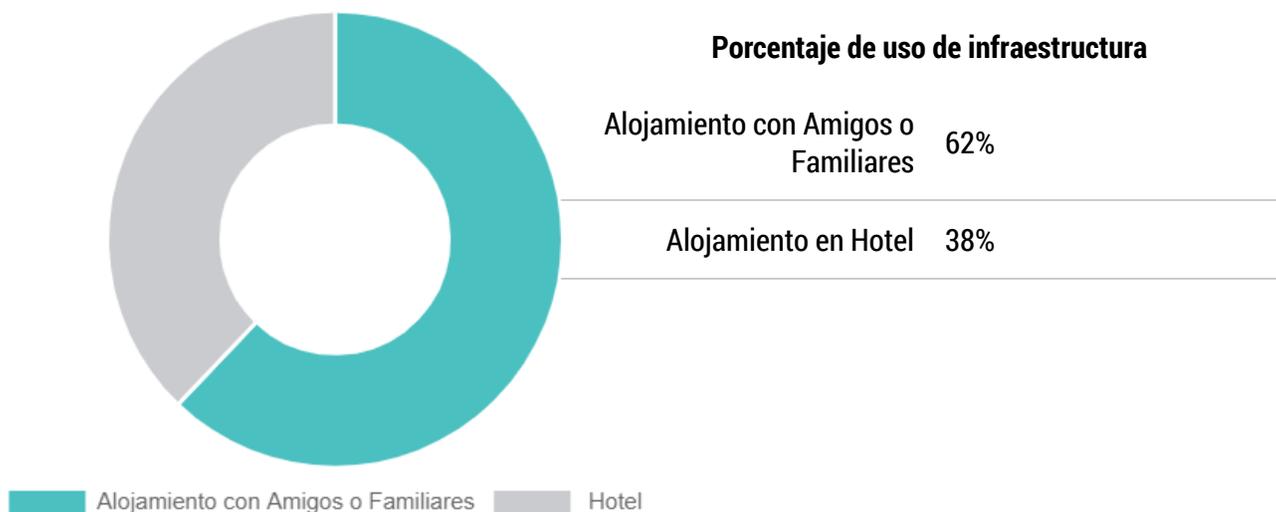
3. Porcentaje de actividades por interés de los visitantes

Dentro de las actividades de mayor interés para los visitantes se observa que el 29% están interesados por el pabellón gastronómico, el 28% por el pabellón artesanal, el 20% por motivos académicos y/o investigación, el 13% por la muestra gastronómica y el 8% por otro tipo de interés.



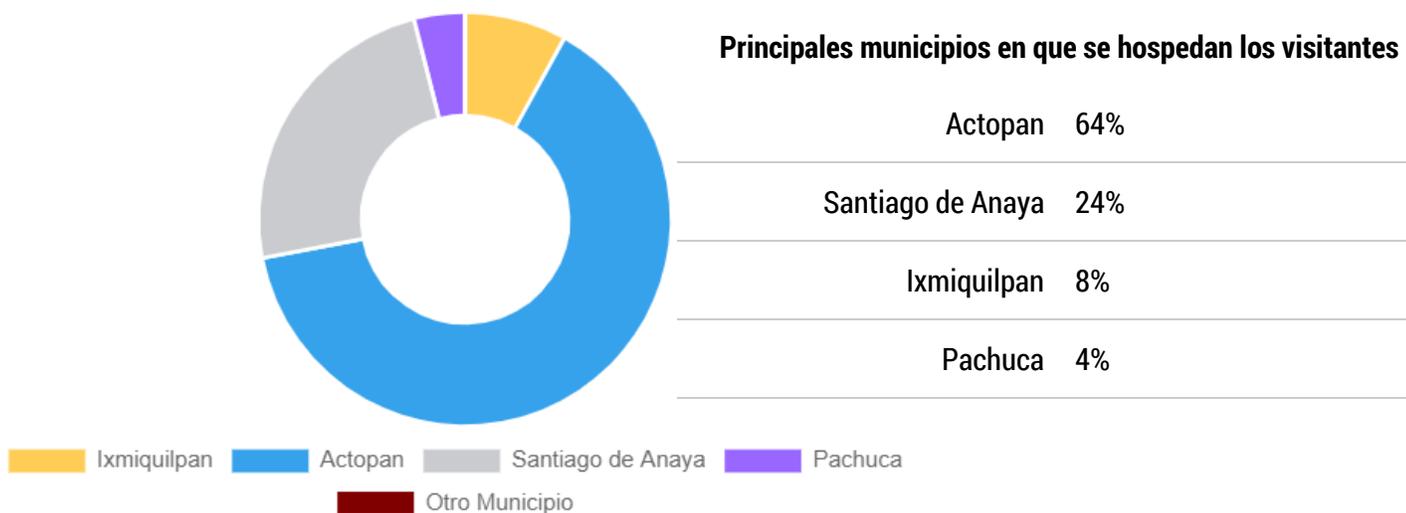
4. Porcentaje de uso de infraestructura

Con respecto al porcentaje de asistentes que hacen uso de la infraestructura hotelera de la entidad tenemos que el 38% 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 que el 64% de los visitantes se hospedaron en el municipio de Actopan, 24% en el municipio de Santiago de Anaya, 8% en el municipio de Ixmiquilpan, 4% en el municipio de Pachuca.



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.