

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

En el marco de la XXXVIII 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 segundo año consecutivo, realizaron un estudio estadístico mediante 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, los tipos de artesanía que se ofertan y la derrama económica aproximada que generó este evento.

Entre los principales resultados de la encuesta de cocineros tradicionales, se registró la participación de 1732 personas, de las cuales 1283 fueron encuestadas, siendo Santiago de Anaya, San Salvador, Ixmiquilpan, Actopan, El Arenal, Tetepango, Francisco I. Madero, Cardonal y Progreso de Obregón los principales municipios de origen. 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, por lo que el 78% manifestó hablar una lengua indígena.

Asimismo, se registró una mayor participación de mujeres teniendo una representación del 90%, comparado con el 10% de hombres.

Para el desarrollo de la muestra, se consideraron 1078 platillos tradicionales de los cuales, 468 se registraron en la categoría de platillos, 172 en la categoría de postres, 322 en la categoría de bebidas y 116 pulques. Además de este conjunto de categorías, 205 platillos fueron considerados por el participante como de nueva creación.

Es importante destacar que en la muestra, destacaron los siguientes platillos: Flor De Garambullo En Ximbo , Conejo En Mole De Olla Con Xocoyol, Tamales De Flor De Garambullo, Gualumbo Rellenos De Flor De Garambullo, Sopa De Malvas Con Escamoles, Mixiotes De Escamoles Con Flor De Garambullo Y Xa´ues, Conejo En Mole De Olla Con Escamoles Y Xocoyol, Tlacuache Relleno Con Flores De La Región, Escamoles Y Xamiles En Salsa De Xonoxtle Y Aguamiel, Tortas De Nuez Rellenas De Escamoles Con Nopales y Escamoles Con Viril De Toro entre otros. Por otra parte, dentro de la categoría de postres, destacaron las presentaciones de Pay De Queso De Cabra Con Cinco Mermeladas, Gelatina De Leche De

Cabra Con Piñón, Helado De Nopal, Flan De Elote y Pastel Luna Dulce. En la categoría de bebidas, resultó significativo el Atole De Masa Con Piloncillo, Atole De Maiz Tostado, Atole De Garambullo Con Piloncillo, Atole De Trigo y Atole De Agua Miel. Asimismo, en la categoría de pulque, se presentaron distintas variantes como el Curado De Dulce De Calabaza, Pulque Natural, Curado De Semilla Calabaza Con Piñón, Curado De Pitaya y Curado De Mango como finalistas. En este sentido, los ingredientes principales utilizados en esta emisión fueron: Otro, Nopal, Chiles, Piloncillo, Masa, Xoconoxtle, Pulque, Flor de garambullo, Escamoles y Calabaza

Con respecto a la encuesta de visitantes, se encuestó a 1006 personas, las cuales resultaron ser originarios de los estados de Hidalgo, México, Ciudad de México, Querétaro de Arteaga, Puebla, Jalisco, Oaxaca, Guanajuato y Morelos y Nuevo León principalmente. En cuanto al estado de Hidalgo, se registró asistencia de personas provenientes de los municipios de: Santiago de Anaya, Ixmiquilpan, Pachuca de Soto, Actopan, San Salvador, Tasquillo, Tula de Allende, Tezontepec de Aldama, Cardonal y Mixquiahuala de Juárez; En este contexto, el 55% fueron mujeres y el 45% hombres.

Por otra parte, el 52% asistieron por primera vez a la muestra en tanto que el 17% han asistido de 2 a 3 veces; 16% de 4 a 7; el 5% de 8 a 10 y sólo el 10% 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 81% asiste con sus familiares en tanto que un 22% con sus amigos y otro 2% por cuestiones de trabajo o tareas de investigación.

Con respecto al consumo se observó que el 33% de los visitantes encuestados gastaron en promedio de \$251 a \$500 pesos durante su visita, principalmente en alimentos, bebidas, artesanías; mientras que un 3% 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 57% de las artesanías comercializadas se elaboran de manera tradicional, las cuales eran en su mayoría productos de fibras vegetales, bordados, joyería; elaboradas por artesanos de los estados de Hidalgo, México, Puebla, Jalisco y Chiapas; En cuanto a los artículos producidos en el estado de Hidalgo, los municipios de origen más representativos de los artesanos fueron Santiago de Anaya, Actopan, Chilcuautla, Ixmiquilpan, Tulancingo de Bravo, Pachuca de Soto, Tenango de Doria, Tezontepec de Aldama, San Agustín Metzquititlán y Alfajayucan de los cuales el 72% dijo pertenecer o identificarse con alguna etnia, en tanto que el 57% de este grupo de población habla una lengua indígena.

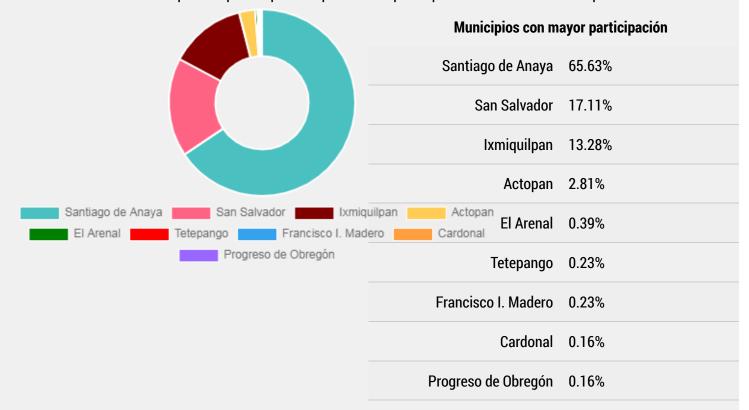
Con respecto al estudio elaborado en la emisión 2017, se tuvo una participación de 1496 cocineras y cocineros, de los cuales el 90 % fueron mujeres y el 10 % hombres, quienes registraron platillos tradicionales de los cuales, 34% fueron presentados como plato fuerte o platillos, 31% fueron bebidas, y 14% postres. En la edición anterior se contó con la asistencia de aproximadamente 15000 visitantes.

En la edición 2018 de la Muestra Gastronómica la Secretaría de Cultura realizó 20 presentaciones musicales y de danza, 11 conferencias, 4 exposiciones, 1 función de teatro, 2 presentaciones editoriales, 2 funciones de cine, 1 taller de bordados y servicio de "Librobús" para la venta de libros.

# Resultados preliminares de la encuesta de cocineras

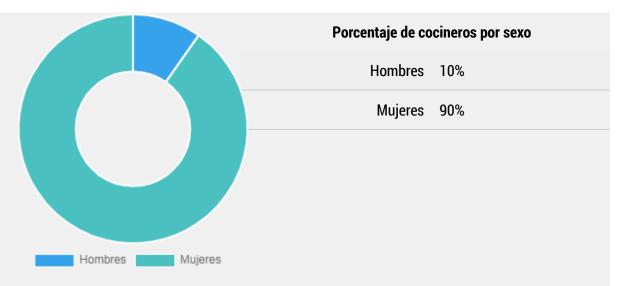
## 1. Cantidad de cocineros por municipio

Las y los cocineros participantes de la XXXVIII 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:



# 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 90% del total, comparado con el 10% de hombres



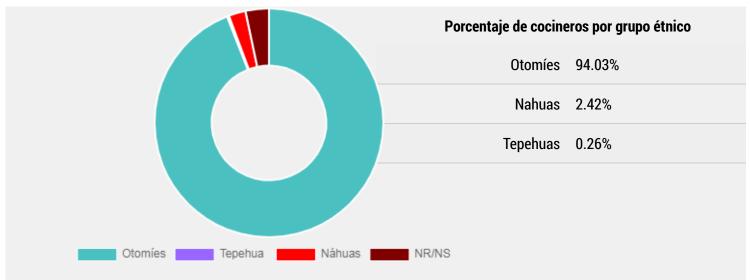
### 3. Porcentaje de cocineros que hablan una lengua indígena

Otro dato importante que vale la pena recalcar es el porcentaje de participantes que hablan alguna lengua indígena, mismos que equivalen al 78% de la población encuestada.



#### 4. Porcentaje de cocineros por grupo étnico

De los 1283 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 94.03%, seguido de Nahuas con el 2.42% y Tepehuas con apenas el 0.26%.



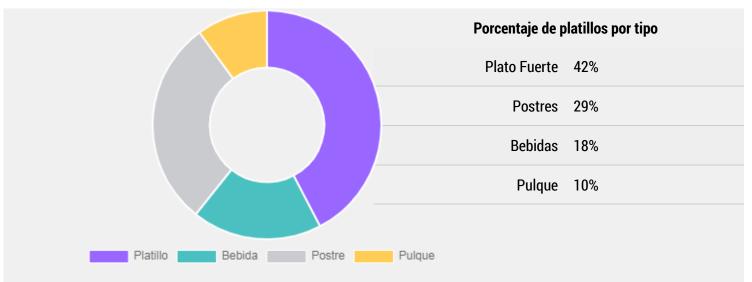
#### 5. Porcentaje de platillos por categoría

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 1283 platillos registrados, el 84% se ubicó en la categoría de platillos tradicionales y el 16% en la de nueva creación



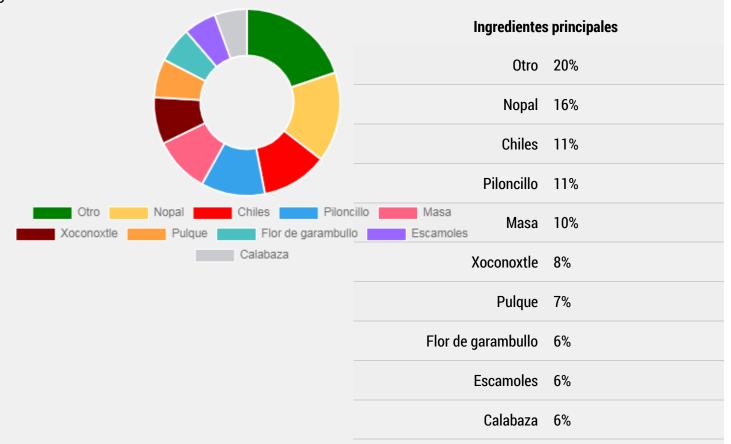
# 6. Porcentaje de platillos por tipo

Asimismo, los platillos se dividen en 4 tipos: platillos, postres, bebidas y pulques de los cuales, el 42% se definió como plato fuerte, seguido de un 29% como postres, 18% como bebidas y finalmente un 10% de pulque.



### 7. Ingredientes principales

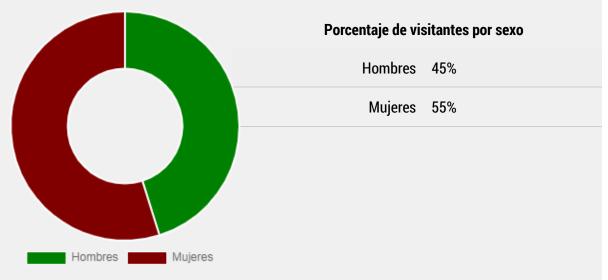
De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes se puede identificar que los 10 ingredientes más utilizados son:



Resultados preliminares de la encuesta de Visitantes

#### 1. Porcentaje de visitantes por sexo

Respecto al perfil sociodemográfico de los asistentes a la XXXVIII Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, los resultados nos reflejan una mayor asistencia de mujeres, con el 55%, comparado con el 45% de hombres.



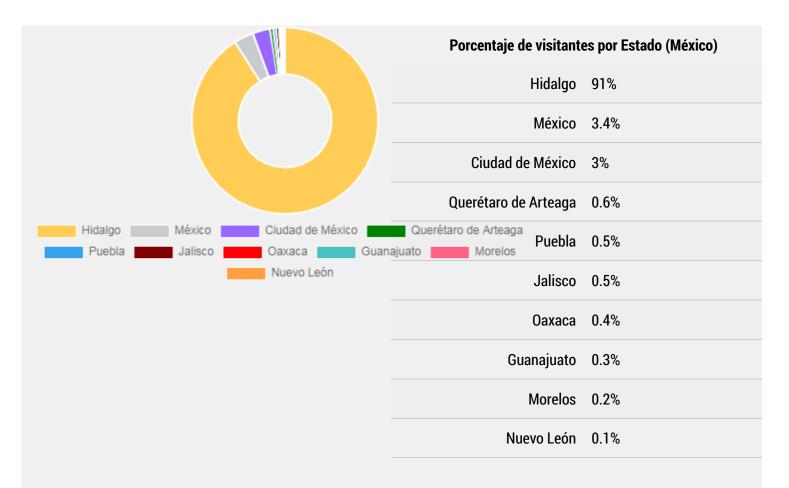
## 2. Porcentaje de visitantes por País

En esta edición, la muestra gastronómica se caracterizó por tener un mayor porcentaje de visitantes nacionales con el 99.7% y apenas el 0.3% de extranjeros.



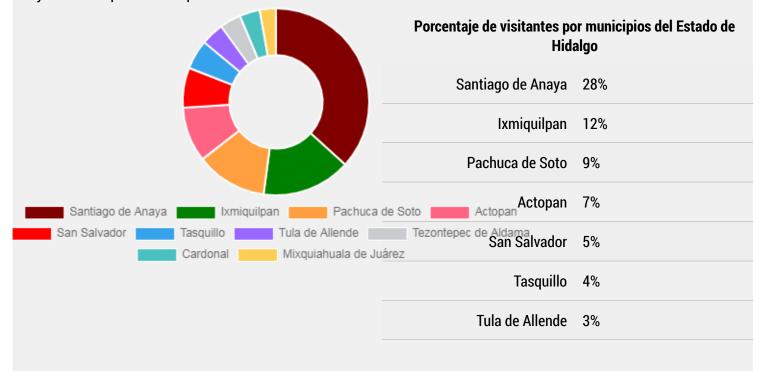
# 3. Porcentaje de visitantes por Estado (México)

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:



## 4. Porcentaje de visitantes por municipios del Estado de Hidalgo

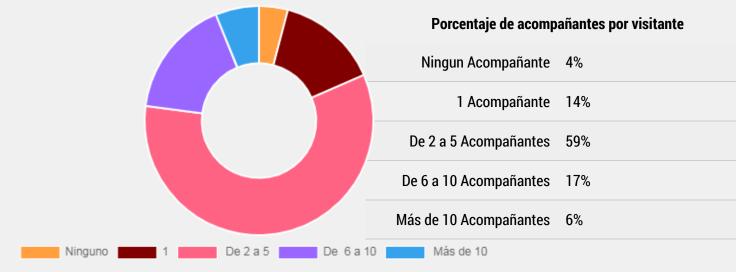
Los resultados nos arrojan que los visitantes provienen principalmente de los municipios de Santiago de Anaya con el 28%, Ixmiquilpan con el 12%, Pachuca de Soto con el 9%, Actopan con el 7%, San Salvador con el 5%, Tasquillo con el 4%, Tula de Allende con el 3%, Tezontepec de Aldama con el 3%, Cardonal con el 3% y el municipio de Mixquiahuala de Juárez con el 2%.



Tezontepec de Aldama	3%
Cardonal	3%
Mixquiahuala de Juárez	2%

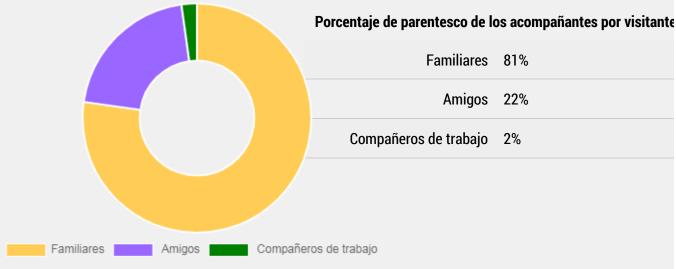
#### 5. Porcentaje de acompañantes por visitante

El 4% de los visitantes asisten con ningun acompañante, el 14%, con 1 acompañante, el 59%, de 2 a 5 acompañantes, el 17%, de 6 a 10 acompañantes y el 6% acude con más de 10 acompañantes.



#### 6. Porcentaje de parentesco de los acompañantes por visitante

Con respecto al tipo de público que albergó la muestra gastronómica los resultados nos arrojaron, que es un evento de tipo familiar debido a que de los 965 visitantes acompañados el 81% acudió acompañado por familiares, el 22% por amigos y el 2% se hizo acompañar por compañeros de trabajo.



#### 7. Porcentaje de veces que han asistido a la muestra

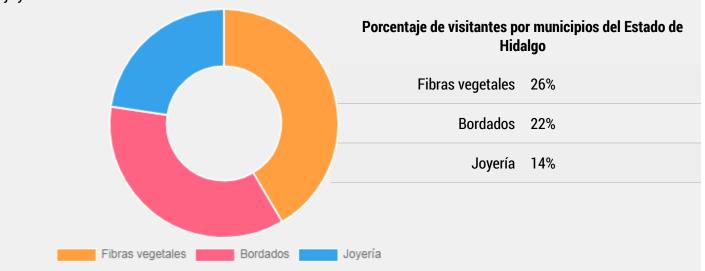
Si bien es cierto que la muestra gastronómica lleva 38 años celebrándose, la cantidad de visitantes va en aumento año con año, prueba de ello es que el 52% de los visitantes de este año acudieron por primera vez.



# Resultados preliminares de la encuesta de Artesanos

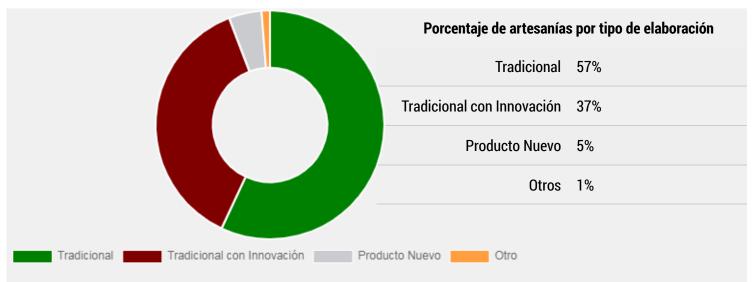
## 1. Porcentaje de oferta de artesanías por rama artesanal

De estas 12 ramas artesanales que prevalecen en la entidad hidalguense, durante la muestra gastronómica se ofertaron principalmente artesanías elaboradas a partir de, fibras vegetales con el 26%, bordados con el 22% y joyería con el 14%. i



# 2. Porcentaje de artesanías por tipo de elaboración

Del 100% de artesanías ofertadas en la muestra gastronómica el 57% fueron de tipo tradicional, el 37% son tradicionales con innovación y el 5% representaron creaciones propias del artesano.



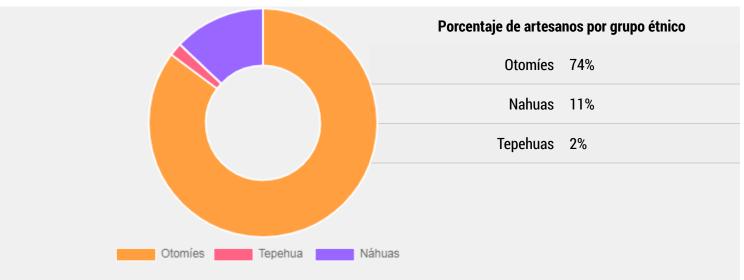
# 3. Porcentaje de artesanos que hablan una lengua indígena

Con referencia al origen étnico de los artesanos se registró que el 57% de ellos hablan alguna lengua indígena, en tanto que 43% no habla ni entiende ninguna lengua indígena.



#### 4. Porcentaje de artesanos por grupo étnico

De acuerdo al grupo étnico de origen de los artesanos tenemos que el 74% se identifica como otomíes, el 11% como nahuas y el 2% 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.



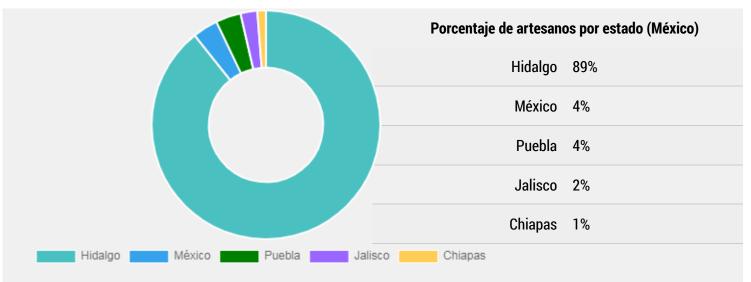
# 5. Porcentaje de artesanos por país

Es importante destacar que se contó con la participación de un 2% de artesanos extranjeros y un 98% de artesanos nacionales.



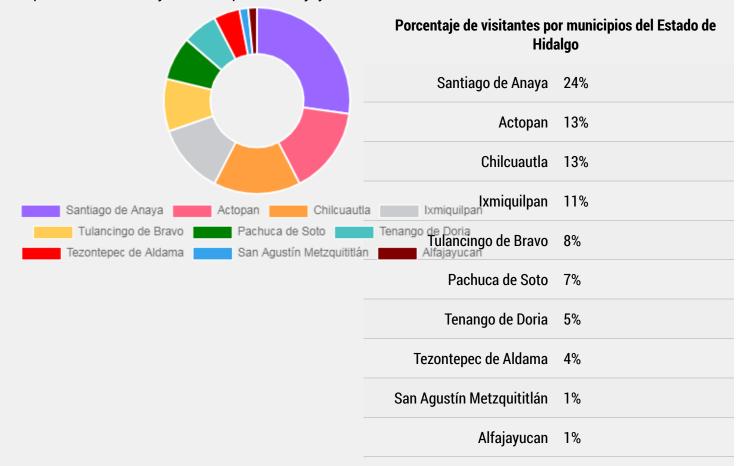
## 6. Porcentaje de artesanos por estado (México)

Se destaca la asistencia y participación de 75 artesanos originarios del estado de Hidalgo, 3 artesanos del estado de México, 3 artesanos del estado de Puebla, 2 artesanos del estado de Jalisco y 1 artesanos del estado de Chiapas.



#### 7. Porcentaje de artesanos por municipio (Hidalgo)

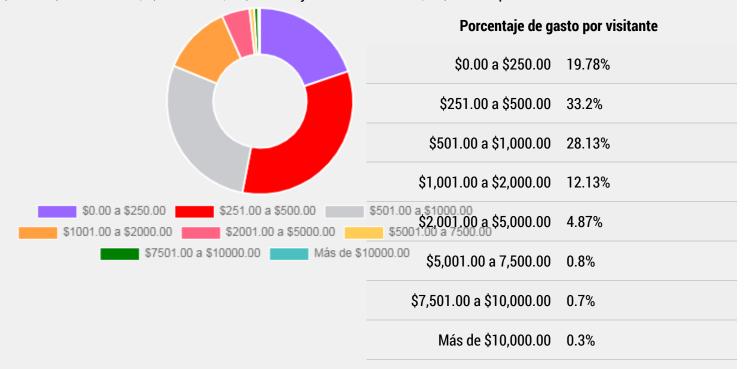
En cuanto al municipio de origen de los artesanos participantes en la expoventa artesanal desarrollada en la muestra gastronómica se observa que provienen principalmente de los municipios de Santiago de Anaya con el 24%, Actopan con el 13%, Chilcuautla con el 13%, Ixmiquilpan con el 11%, Tulancingo de Bravo con el 8%, Pachuca de Soto con el 7%, Tenango de Doria con el 5%, Tezontepec de Aldama con el 4%, San Agustín Metzquititlán con el 1% y el municipio de Alfajayucan con el 1%.



Resultados preliminares de la Derrama económica estimada

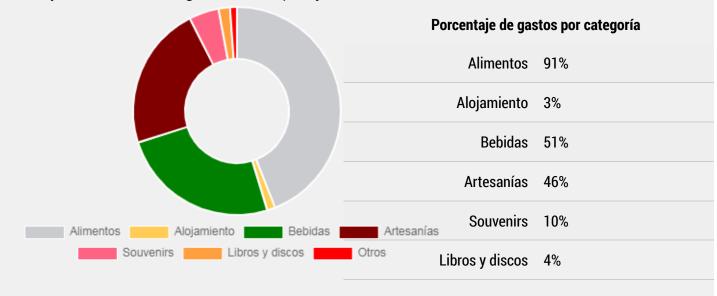
#### 1. Porcentaje de gasto por visitante

Con respecto al gasto realizado por los asistentes, los resultados reflejaron que el 19.78% de los visitantes gastan de \$0.00 a \$250.00 pesos en promedio; el 33.2% de \$251.00 a \$500.00; el 28.13% de \$501.00 a \$1,000.00; el 12.13% de \$1,001.00 a \$2,000.00; el 4.87% de \$2,001.00 a \$5,000.00; el 0.8% de \$5,001.00 a 7,500.00; el 0.7% de \$7,501.00 a \$10,000.00 y el 0.3% más de \$10,000.00 pesos.



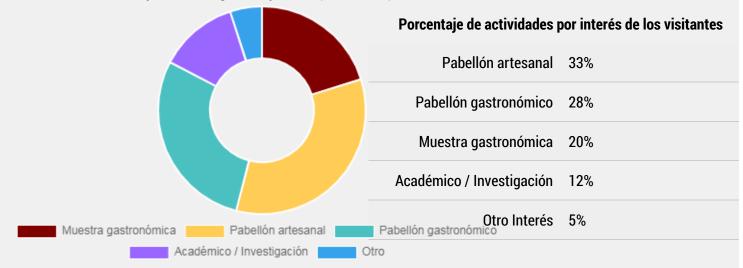
# 2. Porcentaje de gastos por categoría

En cuanto al rubro de gasto de los visitantes, destaca que el 91% de sus gastos lo destinan a la compra de alimentos, el 51% lo utilizan para la adquisición de bebidas, el 46% lo usan para la adquisición de artesanías y el 3% lo destinó a gastos de hospedaje.



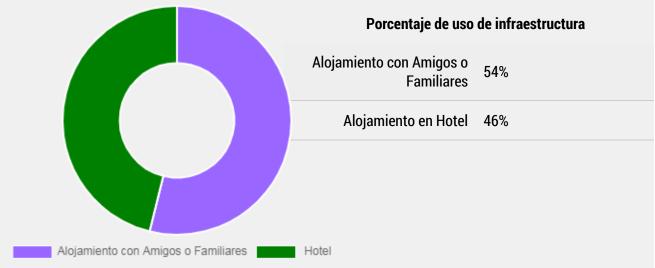
## 3. Porcentaje de actividades por interés de los visitantes

Dentro de las actividades de mayor interés para los visitantes se observa que el 33% están interesados por el pabellón artesanal, el 28% por el pabellón gastronómico, el 20% por la muestra gastronómica, el 12% por motivos académicos y/o investigación y el 5% por otro tipo de interés.



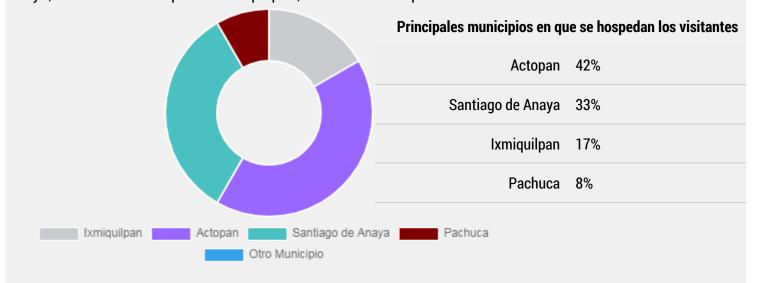
#### 4. Porcentaje de uso de infraestructura

Con respecto al porcentaje de asistentes que hacen uso de la infraestructura hotelera de la entidad tenemos que el 46% 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 42% de los visitantes se hospedaron en el municipio de Actopan, 33% en el municipio de Santiago de Anaya, 17% en el municipio de Ixmiguilpan, 8% en el municipio de Pachuca.



<sup>i</sup>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.