

PRISMA ODS
REVISTA MULTIDISCIPLINARIA
SOBRE DESARROLLO SOSTENIBLE
ISSN: 3072-8452

LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL SONORENSE: CONOCIMIENTO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE TURISMO

*ANCESTRAL SONORAN GASTRONOMY:
KNOWLEDGE AMONG UNIVERSITY TOURISM
STUDENTS*

AUTORES

**MARCIAL GILBERTO
VELÁSQUEZ VALENCIA**
UNIVERSIDAD ESTATAL DE
SONORA
MEXICO

**LILIANA ANDALÓN
MARTÍNEZ**
UNIVERSIDAD ESTATAL DE
SONORA
MEXICO

**KAREN ESTHELA
BORBOA ROMANOS**
UNIVERSIDAD ESTATAL DE
SONORA
MEXICO

**CONSUELO FÉLIX
GIL**
UNIVERSIDAD ESTATAL DE
SONORA
MEXICO

**MARÍA DE LOS ÁNGELES
ROMO RODRÍGUEZ**
UNIVERSIDAD ESTATAL DE
SONORA
MEXICO

La Gastronomía Ancestral Sonorense: Conocimiento en Estudiantes Universitarios de Turismo

Ancestral Sonoran Gastronomy: Knowledge Among University Tourism
Students

Marcial Gilberto Velásquez Valencia

marcial.velasquez@ues.com

<https://orcid.org/0009-0004-0421-904x>

Universidad Estatal de Sonora

Hermosillo – México

Liliana Andalón Martínez

liliana.andalon@ues.com

<https://orcid.org/0009-0000-5486-1031>

Universidad Estatal de Sonora

Hermosillo – México

Karen Esthela Borboa Romanos

karen.borboa@ues.mx

<https://orcid.org/0009-0000-2719-582X>

Universidad Estatal de Sonora

Hermosillo – México

Consuelo Félix Gil

consuelo.felix@ues.com

<https://orcid.org/0009-0007-7806-6068>

Universidad Estatal de Sonora

Hermosillo – México

María de los Ángeles Romo Rodríguez

marygela.romo@ues.mx

<https://orcid.org/0009-0003-6781-1019>

Universidad Estatal de Sonora

Hermosillo – México

Artículo recibido: 25/06/2026

Aceptado para publicación: 29/07/2026

Conflictos de Intereses: Ninguno que declarar

RESUMEN

La gastronomía ancestral representa un componente fundamental del patrimonio cultural de las regiones, ya que refleja la historia, identidad y prácticas sociales de las comunidades. En el estado de Sonora, la cocina tradicional se caracteriza por una amplia diversidad de ingredientes, técnicas culinarias y platillos emblemáticos que forman parte de la identidad cultural del noroeste de México. Sin embargo, en las últimas décadas se ha observado una disminución en el conocimiento y consumo de algunos platillos ancestrales entre las nuevas generaciones, debido a factores como la globalización, los cambios en los hábitos alimenticios y la creciente presencia de alimentos industrializados. El presente estudio tiene como objetivo analizar la importancia del rescate y la difusión de los platillos tradicionales de origen ancestral del estado de Sonora que han perdido presencia entre las nuevas generaciones. A través de una revisión documental y la recopilación de testimonios de cocineras tradicionales, se busca identificar aquellos platillos que forman parte del patrimonio culinario regional y proponer estrategias para su preservación y difusión en el ámbito turístico y cultural de la importancia de la gastronomía estos rubros. Los resultados destacan la relevancia de promover la educación gastronómica, fortalecer la participación de las cocineras tradicionales y fomentar iniciativas que integren la gastronomía local en proyectos de turismo cultural y gastronómico. En este sentido, el rescate de la cocina tradicional no solo contribuye a la preservación del patrimonio cultural, sino que también representa una oportunidad para fortalecer la identidad regional y generar desarrollo económico mediante el turismo gastronómico.

Palabras clave: gastronomía tradicional, cocina tradicional sonoreense, platillos ancestrales, identidad cultural, cocineras tradicionales

ABSTRACT

Traditional gastronomy represents a fundamental component of the cultural heritage of regions, as it reflects the history, identity, and social practices of communities. In the state of Sonora, traditional cuisine is characterized by a wide diversity of ingredients, culinary techniques, and emblematic dishes that form part of the cultural identity of northwestern Mexico. However, in recent decades, a decline in the knowledge and consumption of some ancestral dishes has been observed among young people, due to factors such as globalization, changes in eating habits, and the increasing presence of processed foods. This study aims to analyze the importance of rescuing and disseminating ancestral Sonoran dishes that have lost popularity among new generations. Through a documentary review and the collection of testimonies from traditional cooks, the study seeks to identify those dishes that form part of the regional culinary heritage and propose strategies for their preservation and dissemination within the tourism and cultural sectors. The results highlight the importance of promoting culinary education, strengthening the participation of traditional cooks, and fostering initiatives that integrate local gastronomy into cultural and gastronomic tourism projects. In this sense, the revival of traditional cuisine not only contributes to the preservation of cultural heritage but also represents an opportunity to strengthen regional identity and generate economic development through gastronomic tourism.

Keywords: traditional gastronomy, traditional sonoran cuisine, ancestral dishes, cultural identity, traditional cooks

INTRODUCCIÓN

La gastronomía constituye uno de los elementos más representativos del patrimonio cultural de los pueblos, ya que refleja la historia, los conocimientos tradicionales, la identidad y las prácticas sociales de las comunidades. A través de los alimentos y las técnicas culinarias es posible comprender la relación que las sociedades han desarrollado con su entorno natural, así como los procesos históricos y culturales que han influido en su evolución. En este sentido, la cocina tradicional no solo cumple una función alimentaria, sino también simbólica y social, al transmitir valores, tradiciones y saberes que forman parte de la memoria colectiva de las comunidades.

En México, la cocina tradicional ha sido reconocida internacionalmente por su riqueza cultural y diversidad regional, lo que ha llevado a que sea considerada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Cada región del país posee características gastronómicas particulares que se relacionan con su geografía, su historia y sus recursos naturales. En el caso del estado de Sonora, la gastronomía se distingue por el uso de ingredientes propios del desierto y del mar, así como por la influencia de las tradiciones indígenas y de los procesos históricos que han marcado la región.

Platillos como la gallina pinta, wakabaki, caldo de queso, tortillas de harina y las coyotas forman parte del patrimonio culinario sonorense y representan una expresión de la identidad cultural del estado. Sin embargo, en las últimas décadas se ha observado que algunos de estos platillos han perdido presencia en la alimentación cotidiana de las nuevas generaciones, quienes en muchos casos desconocen su origen, preparación o significado cultural.

Diversos factores han contribuido a esta situación, entre ellos la globalización, la transformación de los hábitos alimenticios, el crecimiento de la comida rápida y la disminución de la transmisión de conocimientos culinarios dentro de las familias. Como resultado, parte del patrimonio gastronómico regional enfrenta el riesgo de perderse o quedar relegado a contextos específicos.

Ante este panorama, el rescate y la revalorización de la cocina tradicional se han convertido en una estrategia importante para preservar la identidad cultural y promover el desarrollo turístico de las regiones. En particular, el turismo gastronómico representa una oportunidad para difundir y fortalecer el patrimonio culinario, al tiempo que genera beneficios económicos y sociales para las comunidades locales.

En este contexto, resulta importante analizar el nivel de conocimiento que poseen los jóvenes universitarios de turismo sobre la gastronomía ancestral sonoreense, debido a que estos futuros profesionistas desempeñarán un papel relevante en la promoción y preservación del patrimonio cultural y gastronómico de la región.

Gastronomía tradicional y patrimonio cultural

La gastronomía constituye uno de los elementos más representativos del patrimonio cultural de los pueblos, debido a que integra conocimientos, técnicas culinarias, ingredientes y tradiciones que han sido transmitidas de generación en generación. La cocina tradicional no solamente cumple una función alimentaria, sino que también representa una manifestación cultural que refleja la historia, la identidad y las costumbres de las comunidades. De acuerdo con Ashley, Hollows, Jones y Taylor (2004), la alimentación se encuentra estrechamente vinculada con la cultura, ya que las prácticas culinarias permiten comprender la manera en que las sociedades construyen su identidad colectiva.

La gastronomía tradicional forma parte del patrimonio cultural intangible porque engloba saberes y prácticas que fortalecen la memoria histórica y el sentido de pertenencia de los pueblos. Counihan y Van Esterik (2013) señalan que la comida constituye una expresión social y cultural que transmite valores, costumbres y conocimientos entre generaciones. En este sentido, la cocina tradicional se convierte en un medio de preservación cultural, ya que permite mantener vivas las prácticas heredadas por los antepasados.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2010) reconoce que la cocina tradicional representa un patrimonio comunitario, ancestral y vivo, debido a su importancia dentro de la identidad cultural de las sociedades. Asimismo, la UNESCO (2020) destaca que las tradiciones culinarias constituyen una parte fundamental del patrimonio cultural inmaterial, ya que reflejan la relación de las comunidades con su entorno natural, sus festividades y sus prácticas sociales.

En México, la gastronomía posee una gran riqueza cultural derivada de la diversidad regional existente en el país. La cocina mexicana es resultado de la combinación de tradiciones indígenas, influencias coloniales y aportaciones contemporáneas, lo que ha permitido consolidar una de las gastronomías más reconocidas a nivel internacional (Pilcher, 2012). Kennedy (2010) señala que la cocina mexicana conserva una amplia variedad de ingredientes y técnicas ancestrales que han permanecido vigentes a lo largo del tiempo, convirtiéndose en un símbolo de identidad nacional.

La cocina tradicional mexicana se caracteriza por el uso de ingredientes naturales y locales, tales como el maíz, el chile, el frijol y diversas especies vegetales y animales propias de cada región. Además, las prácticas culinarias se encuentran estrechamente relacionadas con festividades religiosas, celebraciones comunitarias y costumbres familiares (Quintana, 2011). Juárez López (2016) afirma que la gastronomía mexicana representa un elemento fundamental para comprender la diversidad cultural del país, ya que cada región conserva recetas y técnicas culinarias propias.

Dentro de este contexto, el estado de Sonora posee una gastronomía regional ampliamente reconocida por la utilización de ingredientes característicos del desierto y del mar. La cocina sonorense refleja la influencia de los pueblos indígenas y de las actividades económicas tradicionales, como la ganadería, la agricultura y la pesca. Entre los platillos más representativos destacan la gallina pinta, el wakabaki, el caldo de queso, los frijoles maneados, las tortillas de harina y las coyotas (Camou Healy, 1990).

Velázquez de León (1958) menciona que la cocina sonorense se distingue por el aprovechamiento de ingredientes regionales y por la preparación de alimentos con métodos tradicionales que han sido conservados durante generaciones. Asimismo, Olivares Duarte (2009) señala que la gastronomía de Sonora constituye una manifestación cultural que refleja la historia y las costumbres de las comunidades del norte de México.

Camou Healy, Hinojosa y Larios de Galaz (2002) destacan que muchos de los platillos tradicionales de Sonora se encuentran ligados a prácticas familiares y comunitarias, donde la preparación de alimentos representa un espacio de convivencia y transmisión cultural. De igual manera, Hernández, Mísquez y Esquer (2017) afirman que la cocina sonorense conserva una fuerte identidad regional debido a la permanencia de recetas tradicionales y al uso de ingredientes propios de la región.

Sin embargo, los procesos de globalización y modernización han generado importantes cambios en los hábitos alimenticios de la población. Poulain (2017) explica que las sociedades contemporáneas han experimentado transformaciones en sus prácticas alimentarias debido al crecimiento de la industrialización, la urbanización y la expansión de la comida rápida. Estos cambios han provocado que las nuevas generaciones adopten patrones alimenticios distintos, disminuyendo el consumo de alimentos tradicionales.

La creciente presencia de productos industrializados y cadenas internacionales de comida rápida ha contribuido a modificar las preferencias alimenticias de los jóvenes, afectando la

preservación de la cocina tradicional. Medina (2015) sostiene que la globalización alimentaria ha generado una homogeneización cultural que pone en riesgo la diversidad gastronómica de las regiones. En consecuencia, muchos platillos ancestrales han perdido presencia dentro de la alimentación cotidiana.

Ante esta situación, diversos investigadores consideran necesario implementar estrategias para rescatar y preservar la gastronomía tradicional. Bessi re (2013) señala que la valorización de la cocina local permite fortalecer la identidad cultural y fomentar el desarrollo regional. Asimismo, Flores (2020) menciona que el rescate de las tradiciones culinarias puede convertirse en una herramienta para impulsar el turismo y la economía de las comunidades.

El turismo gastronómico ha adquirido una gran relevancia dentro del sector turístico debido al interés de los viajeros por conocer la cultura de los destinos a través de sus alimentos tradicionales. Hall y Sharples (2003) definen el turismo gastronómico como una actividad que permite experimentar la cultura de una región mediante su cocina t pica. Por su parte, Hjalager y Richards (2002) afirman que la gastronomía se ha convertido en un importante atractivo turístico capaz de generar beneficios económicos y culturales.

La Organización Mundial del Turismo (2019) reconoce que la gastronomía representa uno de los principales recursos turísticos de muchos países, debido a que permite diversificar la oferta turística y promover el patrimonio cultural local. Asimismo, la Secretaría de Turismo (2022) destaca que la gastronomía mexicana constituye un elemento estratégico para fortalecer la identidad nacional y promover el turismo cultural.

Richards (2018) señala que el turismo cultural y gastronómico contribuye a preservar las tradiciones locales mediante la valorización de la cultura regional. De igual manera, Torres Bernier (2015) considera que el turismo gastronómico puede impulsar el desarrollo económico de las comunidades al generar empleo, promover productos locales y fortalecer la actividad turística.

En el caso de México, Sánchez y López (2018) destacan que la gastronomía tradicional se ha convertido en un elemento fundamental para el desarrollo del turismo cultural, ya que muchos visitantes buscan conocer las costumbres y tradiciones culinarias de las regiones. En Sonora, la cocina regional posee un gran potencial turístico debido a la variedad de platillos tradicionales y a la riqueza cultural asociada a su preparación (Martínez, 2019).

Hernández Ramírez (2017) menciona que la gastronomía regional puede funcionar como un recurso turístico capaz de fortalecer la economía local y promover el patrimonio cultural de las comunidades. Por ello, el rescate y la difusión de los platillos ancestrales representan una oportunidad para preservar la identidad cultural sonorense y fomentar el desarrollo regional.

En este contexto, el estudio del conocimiento que poseen los jóvenes sobre la gastronomía tradicional resulta de gran importancia, ya que permite identificar el grado de transmisión cultural existente entre generaciones. La pérdida de interés por los platillos tradicionales puede afectar la preservación del patrimonio culinario, mientras que la participación de los jóvenes en actividades relacionadas con la cocina regional puede contribuir a mantener vivas las tradiciones gastronómicas.

Finalmente, la preservación de la gastronomía tradicional requiere la participación conjunta de instituciones educativas, comunidades, cocineras tradicionales y organismos culturales. La promoción de proyectos de investigación, actividades gastronómicas y programas educativos puede favorecer la difusión del conocimiento culinario entre las nuevas generaciones y contribuir a la conservación del patrimonio cultural del estado de Sonora.

METODOLOGÍA

La gastronomía tradicional constituye una parte fundamental de la identidad cultural de los pueblos, ya que refleja las costumbres, conocimientos y formas de vida transmitidas de generación en generación. En el estado de Sonora, los platillos ancestrales representan un importante patrimonio cultural que conserva ingredientes, técnicas culinarias y tradiciones propias de cada región.

Con el propósito de conocer el nivel de preservación y difusión de estos platillos tradicionales, un grupo de 38 jóvenes universitarios desarrolló una investigación de campo en distintos municipios del estado. El proyecto tuvo como finalidad identificar los platillos ancestrales más representativos, recopilar información sobre su preparación y analizar el conocimiento que tienen las nuevas generaciones acerca de la cocina tradicional sonorense.

La investigación se realizó a través de trabajo de campo, aplicando entrevistas, encuestas y observación directa a habitantes, cocineras tradicionales, comerciantes y personas relacionadas con la gastronomía regional. Los jóvenes universitarios se organizaron en equipos de trabajo para visitar diferentes municipios y recopilar información acerca de los platillos tradicionales característicos de cada comunidad.

Los municipios involucrados en la investigación fueron Ímuris, Baviácora, Hermosillo, Huatabampo, Navojoa, Cajeme y Aconchi.

Durante las visitas se documentaron recetas, ingredientes típicos, formas de preparación y testimonios relacionados con platillos tradicionales como la gallina pinta, wakabaki, caldo de queso, coyotas, tortillas de harina y carne asada sonorense, además de platillos que las personas de los municipios consumían con frecuencia y que ya no lo hacen las nuevas generaciones como los quelites, frijol con verdolaga, el caldo de migas, el caldo de chicos, la machaca de pescado, la mermelada de tomate, dulce de calabaza, el vino de tápiro entre otros alimentos ancestrales

Desarrollo de la Investigación

Los equipos de estudiantes universitarios realizaron recorridos en mercados, cocinas tradicionales, festividades regionales y espacios comunitarios donde aún se conservan prácticas culinarias ancestrales. Asimismo, se entrevistó a personas adultas mayores y cocineras tradicionales, quienes compartieron conocimientos sobre la elaboración de alimentos típicos y la importancia cultural de la gastronomía regional.

Los estudiantes identificaron que algunos platillos continúan siendo ampliamente conocidos y consumidos, mientras que otros han perdido presencia entre los jóvenes debido a factores como la globalización, los cambios en los hábitos alimenticios y la influencia de la comida rápida e industrializada.

También se observó que en municipios con mayor tradición cultural existe un mayor interés por conservar las recetas típicas, especialmente mediante eventos gastronómicos, festivales y actividades turísticas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Entre los principales resultados obtenidos destacan los siguientes:

- La carne asada sonorense, las coyotas y las tortillas de harina son los platillos más reconocidos por la población.
- Platillos como el wakabaki y la gallina pinta presentan menor conocimiento entre los jóvenes.
- La mayoría de los entrevistados considera importante preservar la gastronomía tradicional como parte de la identidad cultural sonorense.

- Se identificó interés por parte de estudiantes y habitantes en aprender sobre la preparación de platillos ancestrales.
- Las cocineras tradicionales desempeñan un papel fundamental en la conservación y transmisión de conocimientos culinarios.

La investigación permitió reconocer la importancia de los platillos ancestrales como parte del patrimonio cultural del estado de Sonora. Asimismo, evidenció la necesidad de implementar estrategias de preservación y difusión dirigidas principalmente a las nuevas generaciones.

La participación de los jóvenes universitarios fortaleció el vínculo entre la comunidad y la cultura gastronómica regional, fomentando el interés por rescatar las tradiciones culinarias sonorenses. De igual manera, se concluye que el turismo gastronómico puede representar una oportunidad para promover el desarrollo económico y cultural de las comunidades involucradas.

Hallazgos y resultados de la investigación de la gastronomía ancestral en municipios de Sonora

La gastronomía sonorense representa una parte esencial de la identidad cultural del estado, ya que refleja la historia, tradiciones y recursos naturales de cada región. A través de la investigación realizada por equipos de alumnos del séptimo semestre de la carrera en administración de empresas turísticas de una universidad del noroeste de México, en distintos municipios de Sonora, se identificaron diversos platillos típicos y ancestrales que conservan técnicas culinarias tradicionales y el uso de ingredientes locales. Los municipios investigados fueron: Ímuris, Hermosillo, Caborca, Huatabampo, Aconchi, Cajeme, Navojoa. Cada equipo analizó el origen, preparación de los platillos por cocineras tradicionales, valor cultural y aceptación social de los alimentos representativos de estas localidades.

Ímuris – Chicos

En el municipio de Ímuris, se investigó el platillo conocido como “chicos”. Los chicos son un alimento tradicional de la gastronomía sonorense elaborado a partir de elotes tiernos (maíz) que se cocinan, deshidratan y conservan para consumirse posteriormente, especialmente durante épocas de escasez. Es una técnica ancestral utilizada por comunidades rurales e indígenas del estado.

Preparación tradicional de los chicos

Ingredientes

- Elotes tiernos con grano aún suave.
- Agua.
- Sal (opcional).

Proceso de elaboración

Selección del maíz: Se eligen elotes tiernos, antes de que el grano endurezca por completo.

Cocción: Los elotes se hierven durante 20 a 40 minutos, hasta que el grano esté parcialmente cocido.

Desgranado: Una vez fríos, los granos se desprenden de la mazorca.

Secado: Los granos se extienden sobre petates, mantas o charolas y se secan al sol durante varios días, hasta perder casi toda su humedad. Tradicionalmente también podían terminar de secarse con el calor del fogón.

Almacenamiento: Cuando están completamente secos, se guardan en recipientes limpios y secos, donde pueden conservarse durante meses.

Preparación para consumirlos

Antes de cocinarse, los chicos secos se limpian y, en algunos hogares, se remojan unas horas para acelerar su cocción.

Una receta tradicional consiste en:

- Cocer los chicos en agua hasta que se suavicen.
- Agregar carne de res (frecuentemente costilla o chambarete) o carne de cerdo.
- Incorporar cebolla, ajo, tomate, chile verde y, en ocasiones, calabaza o ejotes.
- Sazonar con sal y cocinar hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

El resultado es un caldo de chicos, uno de los platillos más representativos de la cocina tradicional sonoreense, apreciado por su sabor y su importancia como alimento de conservación heredado de generaciones pasadas. También pueden prepararse en guisos con frijoles o verduras, dependiendo de la región y las costumbres familiares. Los habitantes señalaron que este platillo tiene raíces indígenas de los Papagos que habitaban en esa región y que antiguamente era utilizado como una forma de conservar el maíz durante épocas de escasez.

Los hallazgos muestran que los chicos continúan preparándose principalmente en reuniones familiares y festividades locales. Además, se observó que las personas mayores son quienes conservan con mayor fidelidad la receta tradicional, mientras que las nuevas generaciones han modificado algunos ingredientes para adaptarlo a los gustos actuales. El equipo concluyó que este alimento representa una herencia culinaria importante y un símbolo de aprovechamiento sustentable del maíz.

Hermosillo – Machaca de pescado

En Hermosillo, la investigación se enfocó en la machaca de pescado, una variante regional de la tradicional machaca sonorenses. Este platillo se prepara utilizando pescado seco desmenuzado, generalmente mantarraya o cazón, mezclado con tomate, cebolla y chile, quienes la preparaban fueron los Seris, indígenas de la costa del municipio de Hermosillo.

Los resultados indican que la machaca de pescado tiene gran relevancia en las zonas costeras cercanas a Hermosillo y forma parte importante de la dieta regional debido a la disponibilidad de productos marinos. Los entrevistados mencionaron que este platillo surgió como método de conservación del pescado antes de la existencia de refrigeración.

El equipo encontró que actualmente la machaca de pescado es considerada un alimento representativo de la cocina sonorenses del litoral y que su consumo ha aumentado gracias al interés turístico y gastronómico. También se identificó que varios restaurantes locales la incluyen en sus menús para promover la cocina regional.

Caborca – Vino de tapiro

En Caborca, el equipo investigó el vino de tapiro, bebida artesanal elaborada con frutos regionales fermentados. Durante la investigación se descubrió que esta bebida tiene una larga tradición en comunidades rurales y suele prepararse en celebraciones y reuniones familiares.

Los hallazgos muestran que la elaboración del vino de tapiro se transmite de generación en generación y que muchas familias mantienen recetas propias. Sin embargo, también se identificó una disminución en su producción debido a la modernización y a la pérdida de interés de algunos jóvenes por las bebidas tradicionales.

El equipo concluyó que el vino de tapiro constituye un patrimonio cultural importante para la región de Caborca, ya que representa conocimientos ancestrales relacionados con la fermentación y el aprovechamiento de recursos naturales del desierto sonorenses.

Huatabampo – Verdolagas con frijol

En Huatabampo, se investigó el platillo de verdolagas con frijol. Este alimento combina verdolagas frescas con frijoles cocidos y algunos condimentos tradicionales. Según los habitantes entrevistados, este platillo tiene origen campesino y se preparaba principalmente por ser económico y nutritivo.

Los resultados revelaron que las verdolagas son valoradas por sus propiedades nutricionales y medicinales. Además, el equipo observó que este platillo continúa siendo frecuente en hogares rurales debido a la facilidad para obtener sus ingredientes.

La investigación concluyó que las verdolagas con frijol representan una muestra de la cocina tradicional basada en ingredientes locales y accesibles, además de reflejar la importancia de la alimentación sustentable en las comunidades del sur de Sonora.

Baviácora – Sopa de pan

En Baviácora, el equipo estudió la tradicional sopa de pan. Este platillo se elabora con pan duro, caldo de carne, tomate, cebolla y queso, ingredientes que se mezclan para crear una comida caliente y nutritiva.

Los hallazgos indican que la sopa de pan nació como una forma de evitar el desperdicio de alimentos, especialmente del pan sobrante. Las personas entrevistadas señalaron que este platillo es común durante temporadas frías y reuniones familiares.

Asimismo, se encontró que la sopa de pan posee un fuerte valor sentimental para los habitantes de Baviácora, ya que muchas familias la relacionan con recuerdos de infancia y tradiciones heredadas de los abuelos. El equipo concluyó que este alimento refleja prácticas de aprovechamiento responsable y economía doméstica tradicional.

Cajeme – Mermelada de tomate

En Cajeme, la investigación se centró en la mermelada de tomate, un producto artesanal poco conocido fuera de la región. Esta mermelada se prepara con tomate maduro, azúcar y canela, obteniendo un sabor dulce característico.

Los resultados muestran que este producto es elaborado principalmente por familias y pequeños productores locales. El equipo observó que la mermelada de tomate ha ganado interés en mercados regionales debido a la búsqueda de productos artesanales y originales.

También se identificó que este alimento puede representar una oportunidad económica para emprendedores locales, ya que aprovecha productos agrícolas abundantes en la región. El equipo concluyó que la mermelada de tomate combina tradición e innovación gastronómica.

Navojoa – Cazuela de res.

En Navojoa, el equipo investigó la cazuela, un platillo elaborado con carne, verduras y especias cocidas lentamente en una olla de barro. Los habitantes señalaron que este alimento es tradicional en celebraciones familiares y festividades.

Los hallazgos muestran que la cocción lenta proporciona un sabor característico y fortalece la convivencia familiar, ya que la preparación suele realizarse en reuniones comunitarias. El equipo también identificó que existen diferentes variantes de la cazuela según los ingredientes disponibles en cada hogar.

La investigación concluyó que este platillo representa unión familiar y conservación de tradiciones culinarias transmitidas de generación en generación.

Baviacora – Caldo de viejo

En Mazocahui comunidad del municipio de Baviacora, se investigó el caldo de viejo, una sopa tradicional preparada con carne seca, verduras y chile. Según los entrevistados, este platillo recibe su nombre debido a que antiguamente era consumido por personas mayores por ser fácil de digerir y altamente nutritivo.

Los resultados indican que el caldo de viejo continúa siendo popular en temporadas frías y como remedio casero para recuperar energía. Además, se observó que las recetas conservan métodos tradicionales de cocción y el uso de ingredientes regionales.

El equipo concluyó que este platillo refleja la importancia de la cocina tradicional como fuente de bienestar y memoria cultural en las comunidades sonorenses.

La investigación permitió identificar que la gastronomía tradicional de Sonora constituye un elemento fundamental de identidad cultural en cada municipio estudiado. Los platillos analizados comparten características como el aprovechamiento de ingredientes locales, la transmisión oral de recetas y el valor familiar y comunitario de la comida.

Se encontró que muchas de estas tradiciones enfrentan riesgos de desaparición debido a la modernización, los cambios en hábitos alimenticios y la pérdida de interés de las nuevas

generaciones. Sin embargo, también existe un creciente interés por rescatar y promover la cocina regional a través del turismo gastronómico y los productos artesanales.

Finalmente, los equipos concluyeron que preservar estos alimentos ancestrales no solo fortalece la identidad cultural sonoreense, sino que también impulsa el desarrollo económico y turístico de las comunidades, además se recomienda continuar impulsando proyectos educativos, culturales y turísticos que contribuyan al rescate y valoración de la cocina tradicional del estado de Sonora.

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, ya que busca analizar y medir el nivel de conocimiento que poseen los jóvenes universitarios sobre la gastronomía ancestral del estado de Sonora. Este enfoque permite obtener información objetiva a través de la recolección y análisis de datos numéricos, facilitando la identificación de patrones, tendencias y niveles de conocimiento relacionados con los platillos tradicionales de la región.

El estudio es de tipo descriptivo, debido a que tiene como propósito principal identificar y describir las características del conocimiento gastronómico que poseen los estudiantes universitarios, así como su percepción sobre la importancia de preservar la gastronomía tradicional como parte del patrimonio cultural y turístico del estado.

Diseño de investigación

El diseño de la investigación es no experimental y transversal. Se considera no experimental porque las variables no fueron manipuladas por los investigadores, sino que se observaron y analizaron en su contexto natural. Asimismo, es de carácter transversal debido a que la recolección de datos se realizó en un único momento del tiempo, permitiendo obtener una visión general del nivel de conocimiento gastronómico de los participantes durante el periodo de estudio.

Población y muestra

La población de estudio estuvo conformada por 38 estudiantes universitarios inscritos en programas académicos relacionados con el área de turismo y administración, específicamente en la materia de Desarrollo Turístico Sustentable de la carrera de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.

Para la selección de los participantes se utilizó un muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando la disponibilidad y accesibilidad de los estudiantes para

participar en el estudio. La muestra estuvo integrada por jóvenes universitarios que aceptaron responder voluntariamente el instrumento de investigación.

Instrumento de recolección de datos

Para la obtención de la información se diseñó un cuestionario estructurado compuesto por preguntas cerradas y de opción múltiple, orientadas a identificar el nivel de conocimiento de los estudiantes sobre diversos platillos tradicionales sonorenses, así como su percepción respecto a la importancia de preservar la gastronomía regional.

El cuestionario estuvo dividido en tres secciones principales:

- 1) Nivel de conocimiento de platillos tradicionales de Sonora.
- 2) Interés de los estudiantes en aprender sobre gastronomía tradicional.
- 3) Conocimiento de jóvenes universitarios de platillos ancestrales del estado de Sonora.

Procedimiento

La aplicación del cuestionario se realizó de manera presencial y voluntaria dentro de las instalaciones universitarias. Antes de iniciar la encuesta, se explicó a los participantes el propósito de la investigación, garantizando la confidencialidad y el uso académico de la información proporcionada.

Posteriormente, los cuestionarios fueron recopilados y organizados para su procesamiento y análisis estadístico.

Análisis de datos

Los datos obtenidos fueron analizados mediante estadística descriptiva, utilizando frecuencias, porcentajes y tablas de distribución que permitieron interpretar el nivel de conocimiento gastronómico de los estudiantes universitarios.

Los resultados se presentaron mediante tablas y gráficos que facilitaron la comprensión de los patrones de conocimiento sobre los platillos tradicionales del estado de Sonora y su relación con el turismo cultural.

Los resultados obtenidos en la investigación permiten reflexionar sobre el nivel de conocimiento que poseen los jóvenes universitarios respecto a la gastronomía ancestral del estado de Sonora y su relación con el turismo cultural. En términos generales, los hallazgos muestran que existe un reconocimiento parcial de los platillos más representativos de la

región; sin embargo, también se observa un desconocimiento considerable de algunos alimentos ancestrales que forman parte del patrimonio culinario local.

Este fenómeno puede explicarse a partir de diversos factores sociales y culturales. En primer lugar, la globalización alimentaria ha favorecido la expansión de cadenas de comida rápida y de modelos de consumo gastronómico estandarizados, lo que ha reducido la presencia de platillos tradicionales en la dieta cotidiana de los jóvenes. De acuerdo con la World Tourism Organization, este proceso ha generado cambios significativos en los hábitos alimenticios, especialmente entre las nuevas generaciones.

Asimismo, la disminución en la transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios dentro del ámbito familiar también influye en el nivel de conocimiento gastronómico de los jóvenes. Tradicionalmente, muchas recetas y técnicas culinarias eran transmitidas por madres, abuelas o cocineras tradicionales, quienes desempeñaban un papel fundamental en la preservación del patrimonio cultural gastronómico.

Otro aspecto relevante es la limitada incorporación de contenidos relacionados con la gastronomía regional dentro de los programas educativos. Si bien algunas instituciones educativas han comenzado a promover el estudio del patrimonio culinario como parte del turismo cultural, todavía existen áreas de oportunidad para fortalecer la educación gastronómica entre los estudiantes.

Desde la perspectiva del turismo cultural, la gastronomía tradicional representa un recurso estratégico para el desarrollo turístico de los destinos. La UNESCO reconoce que las prácticas culinarias forman parte del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos, por lo que su preservación resulta fundamental para mantener la diversidad cultural.

En este sentido, los resultados del estudio sugieren que el fortalecimiento de iniciativas educativas, festivales gastronómicos, rutas culinarias y proyectos de turismo gastronómico que podría contribuir a incrementar el conocimiento y la valoración de la cocina tradicional entre los jóvenes. Además, estas estrategias permitirían integrar la gastronomía local dentro de experiencias turísticas auténticas que benefician tanto a los visitantes como a las comunidades locales.

Finalmente, la investigación destaca la importancia de fomentar la participación de las nuevas generaciones en la preservación del patrimonio gastronómico. La promoción de talleres culinarios, eventos culturales y proyectos académicos vinculados con la gastronomía regional

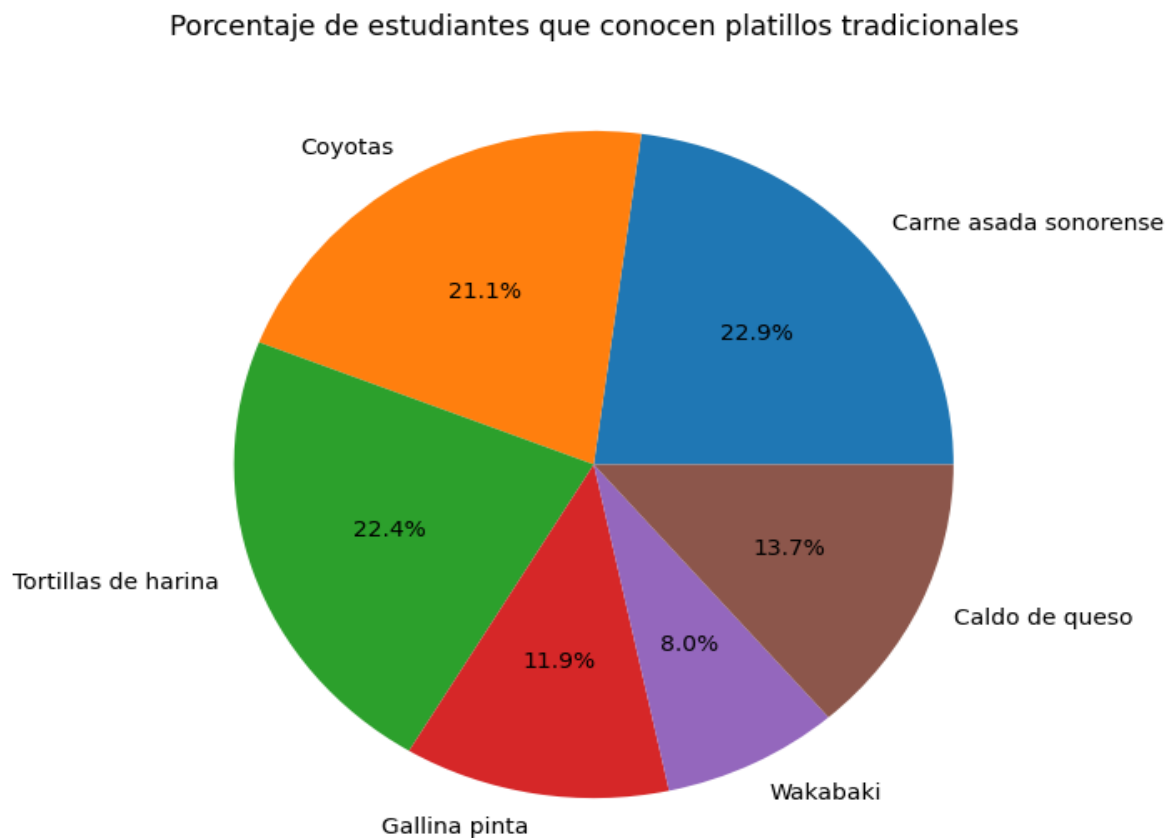
puede convertirse en una herramienta efectiva para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo del turismo cultural en la región.

Tabla 1. Nivel de conocimiento de platillos tradicionales de Sonora.

PLATILLO TRADICIONAL	PORCENTAJE DE ESTUDIANTES QUE LO CONOCEN
Carne asada sonorense	92%
Coyotas	85%
Tortillas de harina	90%
Gallina pinta	48%
Wakabaki	32%
Caldo de queso	55%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 1. Porcentaje de estudiantes que conocen platillos tradicionales.



Fuente: Elaboración propia.

La gráfica muestra el porcentaje de estudiantes que conocen diferentes platillos tradicionales de Sonora. Los platillos más conocidos son la carne asada sonorense (92%), las tortillas de harina (90%) y las coyotas (85%), lo que refleja una gran presencia de estos alimentos en la

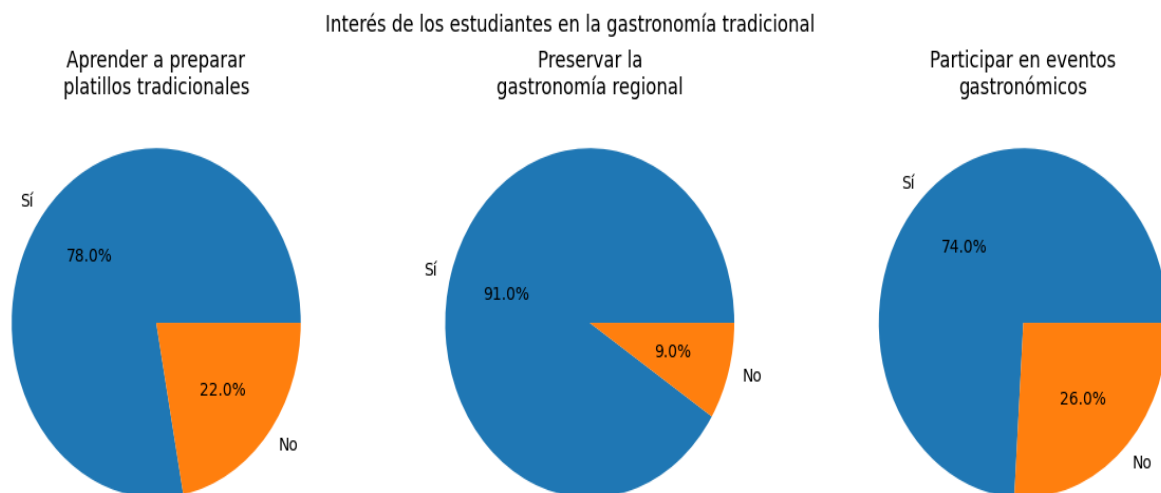
cultura y vida cotidiana de la región. Por otro lado, los platillos menos conocidos son el wakabaki (32%) y la gallina pinta (48%), lo cual puede indicar que son menos consumidos o difundidos entre los estudiantes. El caldo de queso presenta un nivel intermedio de reconocimiento con un 55%. En general, los resultados evidencian que algunos platillos tradicionales mantienen una fuerte identidad cultural, mientras que otros requieren mayor difusión para preservar su conocimiento entre las nuevas generaciones.

Tabla 2. Interés de los estudiantes en aprender sobre gastronomía tradicional.

PREGUNTA	SÍ	NO
¿Le gustaría aprender a preparar platillos tradicionales?	78%	22%
¿Considera importante preservar la gastronomía regional?	91%	9%
¿Participaría en eventos gastronómicos tradicionales?	74%	26%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 2. Interés de los estudiantes en la gastronomía tradicional.



Fuente: Elaboración propia.

Las gráficas muestran el interés de los estudiantes en diferentes aspectos relacionados con la gastronomía tradicional de Sonora. La mayoría de los estudiantes (91%) considera importante preservar la gastronomía regional, lo que refleja un fuerte sentido de identidad cultural y valoración de las tradiciones culinarias del estado de Sonora. Asimismo, el 78% expresó interés en aprender a preparar platillos tradicionales, indicando disposición para conocer y mantener vivas las recetas típicas de la región. De igual manera, el 74% participaría en

eventos gastronómicos tradicionales, lo que demuestra entusiasmo por actividades culturales relacionadas con la comida. En general, los resultados evidencian que existe un alto interés por conservar y promover la gastronomía tradicional entre los estudiantes, aunque todavía una minoría muestra poco interés en estas actividades.

Tabla 3. Conocimiento de jóvenes universitarios de platillos ancestrales del estado de Sonora.

PREGUNTA	SI	NO	¿CUALES?
¿Qué entiende por platillos ancestrales de Sonora?	15%	85%	
¿Conoce algunos platillos tradicionales del estado de Sonora? ¿Cuáles?	5%	95%	
¿Con qué frecuencia consume comida tradicional sonorense?	3%	97%	
¿Cuál considera que es el platillo más representativo de Sonora?			Carne Asada, Caldo de queso, Cocido Gallina Pinta
¿Dónde aprendió sobre la gastronomía tradicional sonorense?			Casa de la Abuela, Con los Abuelos, Casa de las Tías En el Pueblo
¿Considera importante conservar los platillos ancestrales de Sonora? ¿Por qué?	98%	2%	Para que nuestros hijos los conozcan y prueben , Preservar tradiciones, Conservar costumbres
¿Cree que las nuevas generaciones conocen la cocina tradicional sonorense?	23%	77%	
¿Qué factores considera que han provocado la pérdida de algunos platillos tradicionales?			Globalización, Nuevos platillos Más conocimientos de otras culturas
¿Piensa que la globalización ha influido en los hábitos alimenticios de la población sonorense?	95%	5%	
¿Le gustaría aprender a preparar platillos tradicionales de Sonora?	98%	2%	

<i>PREGUNTA</i>	<i>SI</i>	<i>NO</i>	<i>¿CUALES?</i>
¿Considera que la gastronomía tradicional forma parte de la identidad cultural del estado?	99%	1%	
¿Ha participado en eventos gastronómicos o festivales de comida regional?	15%	85%	
¿Qué acciones considera necesarias para rescatar y difundir los platillos ancestrales?			Recuperación de platillos, Consumo de los alimentos regionales, Respetar costumbres de antepasados
¿Cree que el turismo gastronómico puede ayudar a preservar la cocina tradicional sonorense?	100%		
¿Qué platillo tradicional cree que está desapareciendo entre las nuevas generaciones?	97%	3%	
¿Considera importante incluir la gastronomía regional en la educación cultural de los jóvenes?	100%		
¿Qué ingredientes típicos de Sonora identifica en la cocina tradicional?			Elotes, calabaza, verdolaga, quelites, chiltepín, carne seca, carne de venado, carne de vaca
¿Qué tan importante considera el papel de las cocineras tradicionales en la preservación cultural?	89%	11%	
¿Recomendaría la gastronomía sonorense como atractivo turístico? ¿Por qué?	100%		

Fuente: Elaboración propia.

La información obtenida permite identificar el nivel de conocimiento, interés y percepción que tienen los jóvenes universitarios sobre los platillos ancestrales del estado de Sonora y su importancia cultural. Los resultados muestran una situación contrastante: por un lado, existe

poco conocimiento y consumo de la gastronomía ancestral entre las nuevas generaciones; sin embargo, también se observa un alto interés por preservar y rescatar estas tradiciones culinarias.

En relación con el conocimiento de los platillos ancestrales, los datos reflejan que solamente el 15% de los jóvenes entiende qué son los platillos ancestrales de Sonora, mientras que el 85% manifestó no tener claridad sobre este concepto. Asimismo, únicamente el 5% indicó conocer algunos platillos tradicionales del estado, lo que evidencia un bajo nivel de familiaridad con la cocina regional sonorense. Esta situación puede interpretarse como una consecuencia de la pérdida gradual de transmisión cultural entre generaciones.

De igual manera, el consumo de comida tradicional sonorense es muy bajo, ya que solo el 3% afirmó consumirla frecuentemente, mientras que el 97% señaló que no forma parte habitual de su alimentación. Este resultado confirma que los hábitos alimenticios actuales de los jóvenes se encuentran más influenciados por la comida industrializada y las tendencias alimentarias modernas que por las tradiciones culinarias regionales.

A pesar del poco conocimiento existente, los estudiantes identificaron algunos platillos representativos de Sonora, destacando principalmente la carne asada, el caldo de queso y la gallina pinta. Esto demuestra que ciertos alimentos tradicionales aún conservan presencia dentro de la identidad gastronómica del estado.

Respecto al origen del aprendizaje sobre la gastronomía ancestral Sonorense, las respuestas indican que los conocimientos culinarios han sido transmitidos principalmente en el entorno familiar, especialmente por las abuelas, los abuelos y otros familiares. Además, algunos jóvenes mencionaron haber aprendido en sus comunidades o pueblos de origen. Este aspecto refleja la importancia de la familia como principal medio de preservación cultural.

Uno de los resultados más significativos del estudio es que el 98% de los participantes considera importante conservar los platillos ancestrales de Sonora. Entre las razones mencionadas destacan la preservación de las tradiciones, la conservación de las costumbres y el deseo de que las futuras generaciones conozcan estos alimentos. Esto evidencia que, aunque el conocimiento práctico sea limitado, existe conciencia sobre el valor cultural de la gastronomía tradicional.

Sin embargo, el 77% considera que las nuevas generaciones no conocen la cocina tradicional sonorense, lo que confirma la percepción de una pérdida cultural progresiva. Los jóvenes

identifican como principales factores de esta problemática la globalización, la aparición de nuevos platillos y la influencia de otras culturas alimenticias.

En este sentido, el 95% de los encuestados considera que la globalización ha influido en los hábitos alimenticios de la población sonorense. Esto demuestra que los estudiantes reconocen el impacto que tienen los cambios sociales y culturales en la transformación de las costumbres gastronómicas ancestrales.

A pesar de ello, los resultados muestran una actitud positiva hacia el rescate cultural, ya que el 98% manifestó interés en aprender a preparar platillos tradicionales de Sonora. Asimismo, el 99% considera que la gastronomía ancestral forma parte de la identidad cultural del estado, lo cual evidencia un fuerte sentido de pertenencia cultural.

Otro aspecto importante es que solamente el 15% ha participado en eventos gastronómicos o festivales de comida regional, lo que indica una baja participación en actividades relacionadas con la promoción cultural y culinaria. No obstante, los jóvenes consideran que es necesario impulsar acciones de rescate, consumo de alimentos regionales y respeto por las costumbres para preservar la gastronomía ancestral.

De manera destacada, la totalidad de los participantes considera que el turismo gastronómico puede ayudar a preservar la cocina tradicional sonorense y también recomendaría la gastronomía del estado como atractivo turístico. Esto refleja que los jóvenes perciben la gastronomía no solo como un elemento cultural, sino también como una oportunidad de desarrollo turístico y económico.

En cuanto a los ingredientes típicos identificados por los estudiantes, sobresalen productos regionales como el chiltepín, la carne seca, la carne de venado, la calabaza, los quelites y las verdolagas, los cuales forman parte importante de la cocina tradicional sonorense.

Finalmente, el 89% considera muy importante el papel de las cocineras tradicionales en la preservación cultural, reconociendo que ellas son portadoras de conocimientos culinarios ancestrales que contribuyen a mantener vivas las tradiciones gastronómicas del estado.

En conclusión, la investigación evidencia que existe un bajo conocimiento y consumo de los platillos ancestrales entre los jóvenes universitarios; sin embargo, también revela un amplio interés por rescatar, preservar y difundir la gastronomía tradicional sonorense. Los resultados destacan la necesidad de implementar estrategias educativas, culturales y turísticas que

fortalezcan la transmisión de conocimientos culinarios y promuevan la conservación del patrimonio gastronómico del estado de Sonora.

Los resultados evidencian que la familia continúa siendo el principal espacio de transmisión del patrimonio culinario, particularmente a través de las abuelas y adultos mayores.

CONCLUSIÓN

La investigación evidencia que existe un bajo nivel de conocimiento y consumo de los platillos ancestrales entre los jóvenes universitarios, situación que representa un desafío para la preservación de la identidad gastronómica de Sonora. A pesar de ello, los resultados también muestran una actitud positiva y un marcado interés por parte de este sector de la población hacia el rescate, la conservación y la difusión de la gastronomía tradicional sonoreense. Este hallazgo resulta alentador, ya que demuestra que aún existe una base social dispuesta a valorar y fortalecer las expresiones culinarias que forman parte del patrimonio cultural del estado.

Asimismo, los datos obtenidos destacan la necesidad de implementar estrategias educativas, culturales y turísticas orientadas a fortalecer la transmisión de conocimientos culinarios entre generaciones. La incorporación de contenidos relacionados con la gastronomía regional en espacios académicos, así como la realización de talleres, ferias gastronómicas y actividades comunitarias, pueden contribuir significativamente a que las nuevas generaciones conozcan y aprecien los platillos tradicionales que han dado identidad a Sonora a lo largo de su historia.

Los resultados también evidencian que la familia continúa siendo el principal espacio de transmisión del patrimonio culinario, particularmente a través de las abuelas y los adultos mayores, quienes conservan recetas, técnicas de preparación y saberes tradicionales que han sido heredados de generación en generación. Este papel fundamental de la familia resalta la importancia de promover acciones que fortalezcan la convivencia intergeneracional y permitan mantener vivos estos conocimientos.

Por otra parte, el turismo gastronómico representa una oportunidad estratégica para impulsar la valoración de los platillos ancestrales, generando beneficios tanto culturales como económicos para las comunidades locales. La promoción de rutas gastronómicas, festivales culinarios y experiencias vinculadas con la cocina tradicional puede favorecer la difusión de este patrimonio y contribuir a su permanencia en el tiempo. En este sentido, la colaboración entre instituciones educativas, organismos gubernamentales, sectores turísticos y la sociedad

en general resulta indispensable para garantizar la preservación y el reconocimiento de la riqueza gastronómica sonorense como un elemento esencial de su identidad cultural.

REFERENCIAS

- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., & Taylor, B. (2004). *Food and cultural studies*. Routledge.
- Bessière, J. (2013). *Heritage and gastronomy: The uses of local food culture in tourism*. *Journal of Heritage Tourism*, 8(1), 1–13.
- Camou Healy, E. (1990). *Cocina sonorense*. Instituto Sonorense de Cultura.
- Camou Healy, E., & Hinojosa, A. (2015). *Cocina sonorense*. Instituto Sonorense de Cultura.
- Camou Healy, E., Hinojosa, A., & Larios de Galaz, M. (2002). *Cocina sonorense* (4ª ed.). Instituto Sonorense de Cultura.
- Carrillo Arronte, M. (2014). *México gastronómico*. Larousse.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (2013). *Food and culture: A reader* (3rd ed.). Routledge.
- Flores, M. (2020). *Gastronomía tradicional y desarrollo turístico local*. *Turismo y Sociedad*, 26, 135–150.
- Gómez, J. (2016). *Patrimonio culinario y turismo gastronómico*. *Revista de Patrimonio Cultural*, 9(1), 23–34.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Butterworth-Heinemann.
- Hernández, M., Mísquez, J., & Esquer, J. (2017). *Un paseo por la comida tradicional sonorense*. Universidad Tecnológica de Hermosillo.
- Hernández Ramírez, J. (2017). *Gastronomía regional como recurso turístico*. *Estudios Sociales*, 27(50), 112–130.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Juárez López, J. L. (2016). *La cocina mexicana y su patrimonio cultural*. Trillas.
- Kennedy, D. (2010). *The art of Mexican cooking*. Clarkson Potter.
- Long, L. (2015). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- Long, L. M. (2013). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- Martínez, R. (2019). *Identidad cultural y gastronomía regional en el norte de México*. *Revista Mexicana de Turismo*, 15(1), 67–82.
- Medina, F. X. (2015). *Gastronomía, patrimonio cultural y turismo*. *Revista Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 13(2), 347–359.
- Muñoz Zurita, R. (2012). *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Larousse.
- Olivares Duarte, E. (2009). *El sabor de Sonora*. Editorial Imágenes de Sonora.

- Organización Mundial del Turismo. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. OMT.
- Pilcher, J. M. (2012). *Planet taco: A global history of Mexican food*. Oxford University Press.
- Pilcher, J. M. (2017). *Planet taco: A global history of Mexican food*. Oxford University Press.
- Poulain, J. P. (2017). *Sociologías de la alimentación*. Ediciones Trea.
- Quintana, P. (2011). *El arte de la cocina mexicana*. Editorial Océano.
- Richards, G. (2018). *Cultural tourism: A review of recent research and trends*. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36, 12–21.
- Sánchez, M., & López, F. (2018). *Gastronomía tradicional y turismo cultural en México*. *Revista Latinoamericana de Turismo*, 12(2), 45–60.
- Secretaría de Turismo. (2019). *Política de fomento al turismo gastronómico*. Gobierno de México.
- Secretaría de Turismo. (2022). *La gastronomía mexicana como patrimonio cultural*. SECTUR.
- Secretaría de Turismo. (2022). *Turismo gastronómico en México*. Gobierno de México.
- Torres Bernier, E. (2015). *Turismo gastronómico y desarrollo regional*. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3), 579–596.
- UNESCO. (2010). *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva*. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.
- UNESCO. (2020). *Patrimonio cultural inmaterial y gastronomía tradicional*. UNESCO Publishing.
- Velázquez de León, J. (1958). *Cocina de Sonora*. Academia de Cocina Velázquez de León.
- World Tourism Organization. (2021). *Global report on food tourism*. UNWTO.

© Los autores. Este artículo se publica en Prisma ODS bajo la Licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional (CC BY 4.0). Esto permite el uso, distribución y reproducción en cualquier medio, incluidos fines comerciales, siempre que se otorgue la atribución adecuada a los autores y a la fuente original.



doi: <https://doi.org/10.65011/prismaods.v5.i3.309>

Cómo citar este artículo (APA 7ª edición):

Velásquez Valencia, M. G. ., Andalon Martínez, L. ., Borboa Romanos, K. E. ., Félix Gil, C. ., & Romo Rodríguez, M. de los Ángeles . (2026). La Gastronomía Ancestral Sonorense: Conocimiento en Estudiantes Universitarios de Turismo. *Prisma ODS: Revista Multidisciplinaria Sobre Desarrollo Sostenible*, 5(3), 560-585. <https://doi.org/10.65011/prismaods.v5.i3.309>