

La feria del pan, Tenancingo, México^{1*}

The bread fair, Tenancingo, Mexico

Fecha de Recepción: 01/06/2021
Fecha de Aceptación: 23/08/2021

Alicia Yaneth Vásquez González **

RESUMEN

En el mundo hay aumento de la contaminación y cambios en la economía, que afectan a los pequeños productores rurales. Es así, que se buscan alternativas de solución para apoyar a estos productores, uno de ellos es a través de los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Este sistema tiene herramientas metodológicas para que los pequeños productores puedan vender su producto. Con estas herramientas se activa un lugar, donde se oferta uno o varios productos, en este caso a través de las ferias. Este artículo identifica, si la feria del pan en Tenancingo, fue un detonante en el incremento de sus ventas y en la actividad turística. Se utilizó la Metodología de Sistemas agroalimentarios localizados (SIAL), considerando la fase 4, de acompañamiento y seguimiento, en el cual, se evalúa la feria. La feria, es una forma de promocionar la venta del pan, al mismo tiempo, informar sobre la existencia de los artesanos de San Miguel Tecamatlán y su saber-hacer; además, de obtener un beneficio económico.

Palabras claves: Productores rurales, saber-hacer, beneficio económico, turistas, contaminación.

^{1 *} La parte de la evaluación se realizó con ingresos propios (seguimiento de la feria). Las primeras fases de la investigación de la Metodología SIAL, se realizó con información de mi tesis de maestría: "La producción artesanal de pan en San Miguel Tecamatlán como un recurso para proponer un proyecto de agroturismo", concluida en marzo del 2012 y cursada durante dos años en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma del Estado de México, dicha maestría, se realizó con beca Conacyt.

**Dra. En Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Universidad Tecnológica del Valle de Toluca. yaly2003a@hotmail.com.

Abstract

In the world, there is increase in pollution, and changes in the economy, that affect small rural producers. Is so, that solution alternative are sought, to support these producers, one of them is through Localized Agro-Food Systems. This system has with methodological tools, so that small producers, can sell your product. With these tools, a place is activated, where one or several products is they offer, in this case through the fairs. This article identifies, if the bread fair in Tenancingo, was a detonating in the increase in its sales and in the tourist activity. It was used the Localized Agri-Food Systems Methodology (SIAL), considering phase 4, the accompaniment and follow-up, in which, the fair is evaluated. The fair is a way of promote the sale of bread, at the same time, reportin about the existence of the artisans of San Miguel Tecamatlán and their know-how; in addition, to obtain an economic benefit.

Keywords: Rural producers, know-how, economic benefit, tourists, pollution.

INTRODUCCIÓN

En el mundo se agudiza la contaminación ambiental, que afecta a todos los seres vivos, incluyendo al ser humano (García y Rodríguez, 2012), situación que pone en manifiesto cambios en diferentes actividades sociales y por supuesto en las económicas. Es así, que los cambios en los procesos económicos marginan a las zonas rurales (Flores, et al., 2014) y en esas zonas se encuentran varios pueblos que producen alimentos y artesanías; lo cual, implica adaptarse y crear alternativas de solución, para que los pequeños productores se mantengan en el mercado (Boucher y Reyes, 2011), una de ellas son las ferias. La feria genera empleos y deja dinero (Monterrubio et al., 2010) y para este tipo de proyectos se puede integrar el cuidado y el aprovechamiento de su diversidad biocultural.

En México la diversidad natural y cultural son importantes para un territorio; porque, hace que un lugar sea único, por cómo viven, cómo se alimentan

y cómo hacen uso de sus recursos naturales (Boege, 2010). Así mismo, los recursos naturales son utilizados de manera racional en diferentes pueblos de México, e incluso, se ha integrado diversidad biológica a su espacio, como pasó con la llegada de los españoles, donde se integró a la dieta de los mexicanos el trigo, y a la vez, se inició la elaboración de pan con trigo (Ledesma, 2008), en la actualidad el saber-hacer del pan en diferentes pueblos mexicanos es reconocido como un trabajo artesanal (Novelo, 2007).

El trabajo artesanal representa la producción y técnica y, por tanto, conocimientos y saberes; pero también, expresa conscientemente valores y motivaciones, que, como tales forman parte de un patrimonio cultural (Novelo, 2007: 291). El cual, forma parte de quien lo produce (artesano) y de quien lo consume. México es un escenario geográfico diverso, que ha permitido el desarrollo de una gran riqueza de conocimientos, tradiciones y lenguas (CONABIO, 2006). Por lo que, el patrimonio cultural se presenta de forma tangible e intangible, lo cual, permiten consolidar la creatividad y la identidad de la cultura (Amescua, 2010); porque, imprime su saber-hacer de los artesanos de diferentes pueblos.

Es así, que el ser humano cambia según el medio ambiente que habita, ya que cada pueblo presenta estructuras o entretelados sociales únicos, que garantizan su supervivencia. Sin embargo, existen otros cambios sociales a su esencia, como las fusiones socioculturales que, han conformado nuevas formas de vida híbridas a miles de kilómetros y años, que fortalecen cierta autenticidad (Ledesma, 2008), como es el caso de los artesanos del pan.

Los pueblos originarios de América, tal, es el caso de lo que hoy se reconoce como México, tras la ocupación e intervención militar de España, así, como el sometimiento o segunda conquista a partir del evangelio (Ledesma, 2008), donde se conforma un sincretismo cultural, que hasta el día de hoy persiste en diferentes pueblos, como San Miguel Tecomatlán que integró a su forma de vida la elaboración del pan de trigo y es reconocida en la actualidad como artesanía (Vásquez, 2017).

Es así, que el sincretismo cultural, mejor conocido como mestizaje, ha hecho del lugar un sitio de interés para la región y para los turistas. El pan, en un principio fue para la alimentación de cada familia; sin embargo, a través del tiempo, es comercializado en diferentes lugares del Estado de México y del país. Los artesanos cada día crean y perfeccionan su saber-hacer, sin perder sus elementos heredados en la continuidad generacional de los viejos y nuevos panaderos.

Los artesanos van en aumento; es decir, hay más gente que se dedica a dicha elaboración, por ello, cada día es más difícil sobrevivir en este oficio y señalaron la falta de promoción de su producto artesanal, para llegar a nuevos clientes y venderlo, explicaron que, muchos de sus clientes no llegan al pueblo a comprar pan, más bien, lo buscan en la cabecera municipal y por ello requerían de un proyecto de publicidad. Es así que, se pensó en desarrollar el proyecto de publicidad y para ello se utilizó la metodología SIAL, donde se activan los o el producto de pequeñas empresas rurales, a través de diferentes alternativas

de solución, para que los artesanos puedan vender su producto (Boucher y Reyes, 2011). Se pensó en una feria como alternativa para incrementar la venta de su producto (pan) y de la actividad turística.

Entonces, surgió la propuesta de la expo-feria del pan; porque, las ferias son exposiciones donde se venden productos y/o servicios (Niño, 2014). Además, se pensó en integrar la riqueza cultural de los artesanos. Sin embargo, para realizarse la primera feria del pan propuesta, pasaron 7 años y en ese tiempo surgió otro tipo de publicidad de la artesanía, que fue a través de artículos científicos y tesis, lo que provocó que se realizaran varios programas en televisión (Azteca, 2018) y que las autoridades pensarán en realizar la feria.

La primera feria del pan de Tecamatlán, se realizó el 8 y 9 de marzo de 2019, en la cual, se pretende identificar si la feria del pan en Tenancingo fue un detonante en el incremento de sus ventas y de la actividad turística, para desarrollar dicho objetivo se hace uso de la Metodología de Sistemas agroalimentarios localizados (SIAL), donde se consideró la fase 4, de acompañamiento y seguimiento, para evaluar la feria. En primer lugar, se hace referencia a la metodología que se consideró para la investigación; en segundo lugar, se abordó la parte teórica y en tercer lugar los resultados de la investigación que se realizó en dos partes; la primera, fue un resumen general de la fase 1 de la metodología SIAL; la segunda, fue un resumen de la fase 2 y 3 y se desarrolló la fase 4, donde se mostró la feria y la evaluación de la misma.

Metodología

En el Sistema agroalimentario localizado (SIAL), la producción agrícola y agroalimentaria son componentes esenciales, para el desarrollo de las sociedades rurales y la organización territorial, en ellas, se puede encontrar otras actividades rurales, no agrícolas que formen parte de este sistema y que se encuentre ligado; así, dar respuestas a las diversas problemáticas y necesidades de los actores que participan (Álvarez et al., 2006). Para este artículo se hace énfasis en la fase 4, llamada fase de acompañamiento, donde se evalúa la feria del pan.

El SIAL, tiene la capacidad de movilizar colectivamente los recursos específicos para mejorar el nivel de competitividad (Boucher y Reyes, 2011) y las fases de su metodología son:

- Fase 1: un diagnóstico (territorio, actores, producto)
- Fase 2: el diagnóstico para elección de estrategias, diálogo para la activación (realizar FODA) y acompañamiento del proceso con sesiones participativas comunitarias con productores.

- Fase3: la activación y puesta en marcha, es la propuesta para los productores (la expo-feria del pan).
- Fase 4: de acompañamiento, es pasar del diagnóstico, del análisis y la reflexión a la acción (puesta en marcha). Dentro de esta fase se encuentra el seguimiento; en el cual, se verifica, que las actividades programadas se lleven a cabo de la mejor manera (evaluación).

En este artículo se presenta, el resumen de todo el proceso de activación del SIAL, que dio inició en 2011 llegando a la fase 3 en 2012, el 8 y 9 de marzo de 2019 se realizó la fase 4, de acompañamiento (evaluación de la feria), en la cual, se evalúa la propuesta de promoción “La feria del pan” y fue durante dos días. En la fase 1, 2 y 3, se obtuvo la información a través de documentos: revisión en archivos, artículos y libros; así mismo, las técnicas de campo como: la observación directa, las entrevistas estructuradas y no estructuradas, una guía de entrevista a los productores de pan que viven en San Miguel Tecamatlán y la muestra no estructurada a las personas claves. De forma alterna se aplicó un cuestionario a visitantes, por medio de la muestra no probabilística. Para el registro de las actividades de la panadería, se utilizó cámara fotográfica y se recurrió a técnicas cualitativas como la observación.

En la fase 4, de acompañamiento (evaluación), se siguió utilizando la observación, la cámara fotográfica y revisión de documentos, entre ellos, los artículos realizados sobre el pan de Tecamatlán y páginas de internet. En las páginas de internet se revisó la promoción y publicidad realizada para la feria del pan.

Las actividades realizadas para este artículo son:

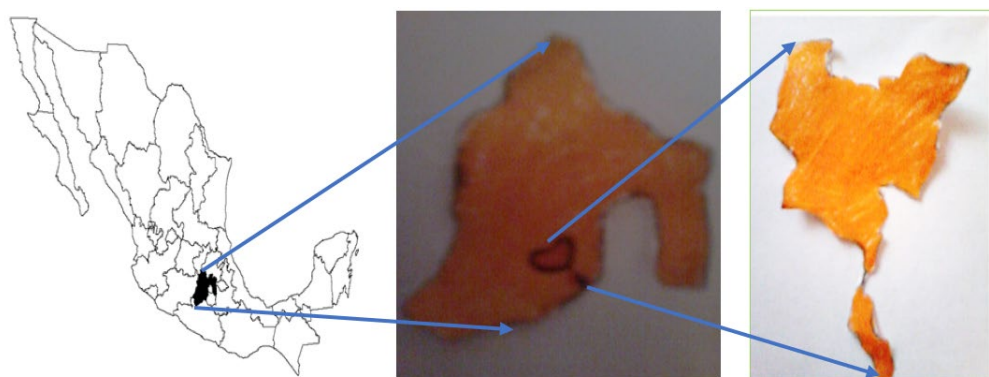
1. Revisión documental de trabajos de investigación y publicaciones, que se han realizado en la zona y el enfoque SIAL.
2. La observación de la feria en la cabecera municipal de Tenancingo el 8 y 9 de marzo de 2019, para evaluar el desarrollo de la misma.

Área de estudio

El pueblo de San Miguel Tecamatlán, se encuentra dentro del municipio de Tenancingo de Degollado, el cual, pertenece al Estado de México. Tenancingo, es un municipio que se encuentra al sur del Estado, es un lugar de intercambio comercial y su clima sobresaliente es templado subhúmedo con lluvias en verano, pero, al sur del territorio se tiene un clima semicálido subhúmedo (Gaceta, 2013-2015), colinda al norte con Tenango del Valle y Joquicingo, al sur con Zumpahuacan, al este con Malinalco y al oeste con Villa Guerrero. En Tenancingo, su Longitud es de 99°38'35.88"W - 99°29'27.24"W, la Latitud es de 18°49'6.6"N - 19°2'28.32"N (INEGI, 2020), y la altitud es de 2030 msnm (Gaceta, 2013-2015).

El municipio de Tenancingo consta de 97, 891 habitantes (INEGI, 2020), de abundante flora y de exuberante fauna (Gaceta, 2013-2015), se localiza a 49 kilómetros de la Ciudad de Toluca y a 97 de la Ciudad de México. Cuenta con varios atractivos turísticos como: Parque Desierto del Carmen, Parque Hermenegildo Galeana, Salto de Santa Ana, Salto de San Simonito, Monumento a Hidalgo, Cristo Rey, Convento Carmelita, Templo de San Francisco de Asís, Capilla del Calvario, La Malinche, Mercado municipal, El Ahuehuate, El Santuario del Agua, El Cerro de las Tres Marías; además, cuenta con artesanías como: el rebozo, la madera, licores, la feria del jarro, la del obispo, entre otros. Sus caminos llegan a los municipios de Malinalco, Ixtapan de la Sal y Tenango del Valle, los cuales, tienen importancia turística; porque, los dos primeros son considerados pueblos mágicos¹ (González, 2020), y el tercero conserva pirámides de influencia Matlatzinca² (INA, 2020).

Figura 1. Localización del municipio de Tenancingo de Degollado.



Fuente: Elaboración propia.

Las ferias y el pan

Mesoamérica, cambia con la conquista de los españoles, que iniciaron a tener control de la población a través de los evangelizadores (Ledesma, 2008), desde entonces, las fiestas en México empezaron a relacionar la cosmovisión indígena con el cristianismo (Mariaca, 2003); es decir, juntan los ritos con la celebración de un santo; sin embargo, los ritos en algunos lugares se han ido desvaneciendo a través de los años o ya no son importantes como la celebración de un santo.

Las personas en Mesoamérica daban algo, para recibir, lo cual, expresa la relación entre la práctica de la agricultura y las creencias, así, se tiene buen crecimiento y desarrollo de los cultivos (Vásquez, 2001), a cambio realizaban los ritos. Es así, que en una fiesta se tiene la creencia de algo, que existe en la mente *sui géneris*, propio de un lugar, lo que se afirma y no sólo se imagina, no se duda o se niega (Villoro, 2008), en ellas se realizan rituales, para que se lleve a cabo la fiesta.

El pan de trigo en México ha obtenido rasgos particulares *sui generis*³ que forman parte de la cultura. El oficio de la panadería quedó implantado en la nueva España en el siglo XVI, junto con el cultivo de trigo (Novelo, 2007), mismos que se fueron introduciendo en diferentes lugares como en Malinalco con la llegada de los agustinos en 1537 (Ledesma, 2008). Los panaderos de México veneran al santo Ángel, que es el mismo santo Arcángel San Gabriel o San miguel; también, se utiliza para limpiar del “mal aire” a través de una ofrenda donde integran al pan y, además, es utilizado para las ofrendas de día de muertos (Novelo, 2007).

En diferentes países existe el uso de los recursos naturales en la elaboración de productos para vivir; además, existen pueblos que usan sus conocimientos para producir alimentos, cuidar su medio ambiente y hacen uso de ellos racionalmente, como pasa en algunos pueblos de México (Boege, 2010), lo que ha permitido, se mantenga la diversidad biocultural, a través de la herencia de los mesoamericanos, que se ve reflejada en diversas actividades como la conservación del patrimonio biocultural, donde utilizan sus recursos que existen en su hábitat, con permiso de la naturaleza (Sánchez, 2012), la diversidad biocultural ayuda a sobrevivir a los pequeños productores rurales en los cambios sociales y económicos que existen a nivel mundial.

En México la producción artesanal debe ubicarse en primer lugar dentro del proceso económico, donde las relaciones capitalistas son las predominantes; porque, las maquinas no realizan todo el trabajo, ni las industrias absorben muchos trabajadores, mismos que sobreviven al poderío capitalista y el trabajo artesanal; además, es una actividad económica, sobre todo en áreas rurales donde se tiene un sinnúmero de familias (Novelo, 2007) que, necesitan de la venta de artesanías para alimentarse.

Las zonas rurales son parte de un espacio geográfico, que contiene a una sociedad en movimiento y que se combinan objetos geográficos: naturales y sociales (Tibaduiza, 2008), donde el territorio es construido históricamente y socialmente, y las actividades económicas están fijadas por los vínculos de proximidad y pertenencia (Alvarez, et al., 2006), el lugar está relacionado con la forma de vida, con su clima que mantiene a sus materias primas en un estado de conservación únicos y que permiten la elaboración de artesanías que se venden en ferias, fiestas y mercados.

Entre los siglos XVII y XIX, las ferias pasan de ser lugares de intercambio comercial a medios de promoción de la producción industrial, dando inició a las grandes exposiciones para llamar la atención del público (Niño, 2014). La feria es una exposición, una muestra, que promueve la venta de algo para activar la economía de alguna región, son una forma de mercado (Toluca la Bella Cd, 2020), pero, de un mercado que genera mayor importancia que el común (García, 2009); porque, se reconoce al producto como de buena calidad o como una artesanía.

3 Viene del latín que significa de su propio género o especie, y se usa en español para explicar que una especie es única.

Actualmente en México, se realizan ferias para la venta de artesanías, que son promovidas para activar la economía de alguna región, son una forma de mercado para la venta de uno o varios productos, como lo indica Monterrubio et al., (2010) que los eventos especiales (ferias) sobre todo los de carácter turístico, tienen gran importancia económica, social y cultural; porque, generan empleos y dejan dinero.

Existen varias, entre ellas la feria del Zócalo de la Ciudad de México (Dónde, 2021), la feria del pan artesanal mexicano en Cancún Quintana Roo en el 2018 (Luces, 2021). En el Estado de México, se promueven varias ferias, cuyo objetivo es que lleguen más visitantes y se tengan ventas de diferentes productos. Por ejemplo, la feria del alfeñique, realizada en el centro de Toluca, cuya festividad es sobre el Día de Muertos, en la feria se exhiben y se venden artesanías elaboradas con azúcar, dicho evento es cultural y, además, presenta diversidad de talleres dentro del Museo del Alfeñique (aemm, 2020).

En Tenancingo existen varias como la feria de jarro o del obispo (Toluca la Bella Cd, 2020); las cuales, son para apoyar a la economía local, a la vez de dar a conocer diferentes productos *sui géneris*, algunos reconocidos como artesanías; pero, todos con un saber-hacer únicos. A dichos eventos se integra en el 2019 la feria del pan artesanal de San Miguel Tecmatlán, para apoyar la venta del pan (obtener ingresos) y reconocer a los artesanos. Sin embargo, las ferias también tienen efectos negativos, como los indica Monterrubio et al., (2010), exceso de vehículos, incremento de venta de productos embriagantes, basura, entre otros.

Pero, se puede maximizar los beneficios y minimizar las desventajas; también, pueden existir otras alternativas para difundir los productos artesanales como eventos culturales que se transmiten en diferentes medios de comunicación. En ese sentido el Museo Virreinal de Zinacantepec, situado en el Estado de México, fue el escenario de una edición más de las Tertulias Culturales, donde abordaron el tema de la elaboración de pan artesanal en San Miguel Tecmatlán y se dijo que actualmente hay cerca de 200 familias dedicadas a la elaboración de pan artesanal, que en un principio se hacía para consumo propio y con el tiempo llegó la comercialización, dicha venta primero fue en comunidades cercanas y ahora en otros Estados de la República, como: Morelos, Hidalgo, Guerrero e incluso ha llegado a países como China, Estados Unidos y Chile (Portal, 2020), de esta manera, se da a conocer a los artesanos y al pan de Tecmatlán.

Artesanía del pan de San Miguel Tecmatlán

En el siglo XVII con la llegada de los frailes agustinos, los malinalcas iniciaron a sembrar trigo (*triticum*), y otros productos españoles, como consecuencia se modificó la dieta de los nativos (Ledesma, 2008) y su cultura. Fue así que, se inició la enseñanza de oficios por parte de los frailes agustinos, hacia los pobladores malinalcas; los cuales, utilizaron

materias primas de la zona y lo traído de España, para elaborar el pan de casa (Ledesma, 2008).

El poblado de San Miguel se separó de Malinalco y pasó a ser parte de Tenancingo, quedándose con el saber- hacer del pan, con la separación se cambió de nombre de pan de casa, por el de pan de Tecamatlán. En la zona se tenía exceso de trigo y se utilizó para realizar dicho pan, fue en la época del porfiriato que, la hacienda de Tenería con tan sólo 3,440 hectáreas, ocupaba el primer lugar estatal de producción de trigo; sin embargo, a partir de la segunda guerra mundial hasta nuestros días, México, cambió dando un desplazamiento de la agricultura hacia la industria y los servicios (Castro, 2003) y en Tenancingo se observó la transición paulatina de la agricultura al comercio, ya que el municipio desde antes de los años setentas ya se consideraba un pueblo de intercambio comercial, condición que persiste en la actualidad (Castro, 2003).

En la comunidad de Tecamatlán, no se tienen datos precisos de cuándo iniciaron a elaborar el pan, aunque la reseña histórica de cómo apareció dicho producto y sus albores en su elaboración por parte de los antiguos pobladores de San Miguel en el siglo XVI, sí se tiene; porque, cuando aún pertenecían a la jurisdicción de Malinalco, se refiere con claridad una explicación que determina a este producto como artesanal, con un saber-hacer de abolengo, dentro de las tradiciones intergeneracionales y orales propios de la cotidianidad, que enmarca el nombre del pan, el tipo de hornos, la respuesta ante la festividad de los muertos, entre otras muchas, que lo caracterizan.

Tecamatlán, es un lugar de descendencia otomí (Ledesma, 2008), pero, en la actualidad no existen personas que lo hablen. En cuanto a la elaboración de pan utilizaban el trigo (*triticum*), la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), la nuez (*Juglans regia*), el higo (*Ficus carica*), la naranja (*Citrus X sinensis*), los magueyes (agave), la nuez (*Juglans regia*) y la vainilla (Vanilla). En la actualidad el cultivo del trigo y de la caña de azúcar están por desaparecer; pero, la elaboración del pan artesanal persiste en el pueblo.

Así mismo, hay especies en el lugar que crecen sin ser plantadas, como el tabaquillo. El tabaquillo (*Nicotiana glauca*), se utiliza para conservar la juventud y la naturaleza del pan; es decir, sirve como conservador del pan; sin embargo, en la actualidad la planta es sustituida por otro conservador químico, que antes no existía; así mismo, sustituyeron el asiento de pulque, por la levadura; no obstante, algunos todavía conservan los ingredientes naturales.

El pueblo de Tecamatlán, presenta una serie de procesos históricos, que han marcado su formación social, cultural y económica; porque, la localidad pertenecía a Malinalco y pasó a ser parte de Tenancingo en el siglo XVIII, desde entonces al pan se le llamó pan de Tecamatlán. Del pueblo a la cabecera municipal (Tenancingo) son 8 kilómetros, 57 kilómetros a la capital del Estado, (Toluca), y 105 kilómetros a la Ciudad de México. El

pueblo, es considerado como un pueblo tradicional, que posee 3,189 habitantes (INEGI, 2020), con una abundante fauna y una considerable flora.

Los artesanos de San Miguel Tecamatlán, han desarrollado características propias en la elaboración de pan, desde la llegada de los evangelizadores agustinos (Ledesma, 2008), hasta el 2020. Es así, que cada artesano tiene su propio estilo, quiere decir que, cada familia adopta diferentes formas de elaboración del pan, desde la preparación de los materiales, hasta la cocción. Dicha elaboración, es con su toque especial, que se pasa de padres a hijos y cada uno de los integrantes de la familia tienen su tarea en el proceso.

La elaboración de pan se distingue como una tradición artesanal gastronómica, propia de Tecamatlán. Su saber-hacer del pan, se la deben según ellos, a que son originarios del pueblo de Tecamatlán; sin embargo, advirtieron que algunos han llegado al lugar por haberse casado con alguien de la comunidad, pero, ya radican desde hace varios años en San Miguel. Es así, que el saber-hacer, es parte esencial para que un lugar sea activado a través de los Sistemas Agroalimentarios localizados (SIAL) (Boucher y Reyes, 2011); es decir, los artesanos tienen conocimientos únicos para realizar ciertos productos, en este caso la elaboración de pan.

Tecamatlán ha tejido sus elementos culturales con los naturales por siglos; además, de adaptarse a otra cultura para sobrevivir. Uno de los cambios fue la aceptación de la elaboración de pan en el poblado de San Miguel Tecamatlán, que, en primer lugar, fue para alimentarse y después para obtener un ingreso económico.

Otros cambios son en la forma de comunicación, de vivir, de pensar y de actuar, muchos de estos son impalpables, pero, existen en la vida real. Sin embargo, la comunidad vive en una red artesanal, ya que se han dedicado a la actividad panadera que los identifica y presentan un patrimonio cultural tangible e intangible (UNESCO, 2012). Donde el patrimonio se puede considerar como un bien y al mismo tiempo como un recurso según Florescano (1993) Huicochea (2011) y Linck (2011); es así, que se considera para la investigación al patrimonio como un bien y como un recurso; porque, la tierra es un bien, donde nacen plantas y es un recurso; porque, a través de la tierra nacen plantas.

La producción de pan se presenta como un patrimonio cultural tangible e intangible, donde, lo material o tangible es lo que se ve y se toca, como: los amasijos (herramienta donde se mezclan los ingredientes y son de madera), las herramientas de madera (pala, mesa, etc.), los hornos, entre otros. Lo inmaterial o intangible es lo que no se ve ni se toca, por ejemplo; la forma en que los artesanos realizan el pan, por ejemplo: el olor, el sabor, entre otros. Ambos no se pueden separar; porque, estampan su saber-hacer. A continuación, se presenta cuadro 1 y 2: para identificar el patrimonio cultural intangible y tangible del pan en San Miguel Tecamatlán.

Cuadro 1: PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE

Usos sociales	» El pan tiene presencia en la festividad de muertos, en las ferias de los patronos de los pueblos, en el desayuno o cena de los lugares donde se vende.
Técnicas artesanales	» Los artesanos utilizan el horno de adobe, el procesado con leña, herramientas de madera, se usa en mayor porcentaje las manos, los conocimientos y experiencias de sus antepasados.
Artes del espectáculo	» En el pueblo se representa la danza de los panaderos en las mojigangas ocho días antes de las ferias patronales 01 de enero y 29 de septiembre.
Placeres y emociones	» El olor y el sabor del pan es <i>su género</i> .
Transmisión y conservación	» En la población se mantiene la receta secreta del pan de padres a hijos, las mezclas con los amasijos y parte de las materias primas (frutas) sembradas en patios y en terrenos unos cerca de la casa y otros lejos, pero en la misma zona.

Fuente: Elaboración propia con investigación de campo (2011-2012) y documental en UNESCO (2010).

Cuadro 2: PATRIMONIO CULTURAL TANGIBLE

Forma	» Los panes presentan diferentes figuras: de animales, de rombos, tortas de distintos tamaños, hojaldras, entre otras.
Talleres artesanales	» En los talleres hay hornos de adobe, mesas de madera, utensilios de madera, entre otros.
Presentación de alimentos	» Los panes tienen diferentes colores en las figuras de animales, como el rojo, anaranjado, rosa mexicano, entre otros. » Los demás panes agarran un color café claro, con la cocción. » Se presentan figuras de animales, torta grande y pequeña, combos, hojaldras, entre otros.

Fuente: Elaboración propia con investigación de campo (2011-2012) y documental en UNESCO (2010).

Los artesanos tienen características propias, que ha desarrollado durante siglos y cada familia tiene su estilo para elaborar pan año con año, cuando un panadero inicia con su día laboral debe estar seguro y al tanto de tener los tiempo exactos, para preparar cada parte del proceso en la elaboración del pan, primero, hay que batir la mezcla de harina, manteca, sal o azúcar en el amasijo o maquina eléctrica (algunos utilizan las dos); segundo, la masa se deja reposar, cabe mencionar que entre mayor tiempo repose la masa, un

mejor pan se obtendrá; tercero, se vuelve a batir, se pone el sabor deseado y se inicia a darle forma al pan; cuarto, se mete al horno y se checa que esté listo el pan.

Las partes del trabajo del panadero son:

1. Revisión de los insumos con los que se elabora el pan.
2. Se realiza la mezcla para que quede la masa.
3. Llega el momento del reposo de la masa (cada artesano deja diferente tiempo de reposo) mientras los productores aprovechan para desayunar, comer o cenar de acuerdo a la hora que inicien su trabajo.
4. Proceso en que se pone el sabor.
5. Separar las porciones de masa en la mesa de trabajo, para elaborar diferentes tipos de pan.
6. Y finalmente hornear.

Todos los panaderos tienen su toque especial y se pasa de padres a hijos, en la actualidad los hijos estudian y le ayudan a los familiares a dicha actividad después de clases o en vacaciones. También, apoyan a sus padres en época alta (noviembre-día de muertos). Es así, que mezclan varias actividades. Así mismo, los que ya no estudian se dedican de lleno a la elaboración de pan, ya que valoran y están orgullosos de su trabajo. Así mismo, los artesanos reconocen que la elaboración del pan puede ser una experiencia grata para los visitantes, por lo que, consideran que de darse un proyecto que favorezca o amplíe las ventas, están dispuestos a trabajar en conjunto, para ampliar su mercado y obtener un beneficio económico.

Es importante mencionar que los datos que da el INEGI en el censo 2010, en cuanto a la gente económicamente activa, que existe en Tecamatlán entre hombres y mujeres son 1,164, y en el censo de campo que se realizó fueron 660 gentes que elaboran pan, entonces más del 50% de la población se dedica a la producción de pan. Además, el total de hornos fue de 201, cabe mencionar que se incluyeron dos que están en proceso de elaboración, en algunos de estos hornos sólo se elabora pan por temporada (época en que se festejan a los muertos), que es en el mes de noviembre, existen nueve hornos que ya no se ocupan, están en desuso, ya que sus dueños se dedican a otras actividades.

Así mismo, se hace referencia que el 19 de septiembre del 2017 hubo un temblor que sacudió la zona del sur del Estado de México, donde se encuentra ubicado San Miguel Tecamatlán y donde se destruyó la mayoría de hornos, que son utilizados para elaborar pan. Dicha actividad se considera como la principal fuente económica (Sol de Toluca, 2021a), en esa misma noticia se comenta que el 80% de la población se dedica a la

actividad. Después del temblor, se dieron varios apoyos para reconstruir los hornos y reactivar la economía en la zona (Sol de Toluca, 2021b), así, los artesanos pueden seguir con su fuente de trabajo.

La feria del pan en Tenancingo: evaluación

Es importante considerar el nacimiento de las ferias, para contextualizar la importancia de ellas, en la venta de productos. Productos que se generan en las zonas rurales y que son difíciles de vender por los cambios sociales y económicos a nivel mundial. En marzo de 2019 se realizó la primera feria del pan, para darle difusión a dicha artesanía, después de recorrer un largo camino, que inició en el 2011, donde los productores requerían de publicidad para la venta de su producto. Fueron 40 entrevistados y de ellos, el 80% optaron por una expo-feria, para que se diera a conocer el pan en diferentes medios de comunicación, los mismo que estaban dispuestos a poner un establecimiento para la expo-feria. A continuación, se presenta el cuadro 3: características de los artesanos entrevistados.

Cuadro 3: CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTESANOS DE TECOMATLÁN

OFICIO	ESCOLARIDAD	LUGAR DE NACIMIENTO
35 panaderos	18 sólo tienen primaria	30 son de Tecamatlán
5 campesinos y panaderos	12 secundaria	10 de otras partes del Estado de México y del D.F.
	4 primaria incompleta	
	3 preparatoria	
	2 sin estudios	
	1 carretera técnica	

Fuente: Elaboración propia con datos de trabajo de campo (2011).

Se suman a los 54 afiliados de la cooperativa, donde el señor Gabriel Solano Cruz era el presidente. Los integrantes de la cooperativa integraron varias condiciones. La primera fue que los adornos en la feria fueran representativos de los panaderos (con huacales); la segunda, que se realizara en la cabecera municipal y la tercera que fuera en temporada de calor, ya que es cuando bajan las ventas del pan y así, tendrían mayores beneficios.

También, se realizó un FODA para la viabilidad de la feria, dicha herramienta es un diagnóstico que promueve la participación y produce un resultado accesible para distintos actores, genera una síntesis realista, puesto que integra distintas perspectivas de las condiciones de una organización de AIR en proceso de Activación SIAL (Boucher, 2011). Donde las Fortalezas (ventajas), Oportunidades (alternativas), Debilidades (desventajas y deficiencias) y Amenazas (riesgos externos), genera el cuadrante FODA.

Los resultados del FODA para realizar la feria fueron: no existe otra feria del pan en el municipio, los precios son accesibles, los artesanos tienen un saber-hacer único; sin embargo, los productores no tienen experiencia en realizar ferias y se pretendía ofrecer un sólo producto; así mismo, las panaderías que se encuentran en la cabecera pueden ser una competencia. Ante diferentes situaciones se realizaron estrategias para disminuir debilidades y neutralizar amenazas que fueron pedir apoyo para la ejecución de la feria, integrar a otros vendedores (productos) compatibles con el pan y diferenciar el producto de los artesanos de Tecamatlán, con los demás vendedores de su misma especie.

Entonces se inició a redactar el proyecto agroturístico, en el cual, se pretendía ampliar los mercados de venta de pan, ya que los existentes están saturados, a través de exhibir el pan artesanal en una expo-feria en la cabecera municipal. Cuyos objetivos fueron:

- Entrelazar la producción artesanal de pan y la actividad turística a través de la expo-feria.
- Dar a conocer los tipos de pan de Tecamatlán (por su calidad y origen) a través de la valorización y sistematización del conocimiento tradicional acumulado.
- Mejorar las ventas con un enfoque agroturístico, permitiendo preservar el carácter artesanal y mantener la naturalidad en la elaboración del pan de Tecamatlán.

Así fue que, se realizaron las gestiones correspondientes, en el ayuntamiento de Tenancingo, sin tener resultados positivos y tuvieron que pasar dos administraciones para que se realizara dicha feria. Sin embargo, durante ese tiempo se escribieron varios artículos, tesis y se efectuaron entrevistas, que sirvieron de difusión y para convencer a las autoridades correspondientes que se promoviera la feria; además, de considerar que el pan de Tecamatlán tiene su reconocimiento ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI), a través de una marca.

Fue así que, en 2019, se realizó la primera feria del pan artesanal de San Miguel Tecamatlán y como otras ferias la publicidad se dio en diferentes medios de comunicación como: el Universal, el Sol de Toluca, Toluca la Bella Cd, entre otros. Dichos medios regularmente son invitados por los que efectúan el evento y permanecen el tiempo que dura la inauguración. La feria del pan fue organizada por la octava regiduría y la subdirección de turismo del ayuntamiento de Tenancingo; la cual, se desarrolló en el centro de dicho municipio, el 8 y 9 de marzo de 2019. A continuación, fotos de la feria 2019.

Foto 1: Feria del pan 2019



Fuente: Alicia Y. Vásquez, trabajo de campo (2019).

La feria del pan se suma a las otras ferias tradicionales en el municipio de Tenancingo, como: la del obispo y la del rebozo; cuyo objetivo, es preservar, impulsar y reconocer a los artesanos. Por ello, las autoridades municipales realizaron la 1ra., feria, que fue el 8 y 9 de marzo en honor a dicha actividad; la cual, se anunció para ofertar y dar a conocer sus creaciones y se esperaba que el número de visitantes aumentaran como sucede con otras ferias. (*El Sol de Toluca*, 2020) y así, apoyar a los artesanos a incrementar sus ventas.

Fotos 2 y 3: publicidad de la feria 2019.



Fuente: Alicia Y. Vásquez, trabajo de campo (2019).

En la feria no se tuvo un control de las personas que llegaron al evento; sin embargo, entre los visitantes se encontraron a alumnos de la Universidad del Valle de México (sucursal Toluca) y personas de localidades cercanas; también, llegaron varios invitados especiales del municipio (diputada local, presidente municipal, regidores, entre otros). De parte de los artesanos hubo poca participación sólo seis familias, de las 94 familias que participaron en la propuesta de la expo-feria, en el 2012. A continuación, foto de artesanos presentes en la feria 2019.

Foto 4: Panaderos que exponen y venden el pan (tortas de distintos tamaños y sabores, rombos de distintos sabores).



Fuente: Alicia Y. Vázquez, trabajo de campo (2019).

En la feria, se colocaron adornos representativos de los panaderos, como: los huacales, donde se transporta el pan, se colocaron fotos de la elaboración de pan y arreglos mexicanos (figuras de papel y plástico de diferentes colores); también, fue instalada una carpa para la venta del pan y una lona en la parte donde se inauguró la feria por parte de las autoridades municipales e invitados especiales. La inauguración fue por parte del presidente municipal, algunos regidores, el secretario del ayuntamiento, la diputada local y otras personalidades.

Fue así que, inició la feria del pan de Tecomatlán, atrayendo gente para dicho evento y entonces se cumple con el objetivo de dar a conocer el pan, a sus artesanos, el incremento de las ventas y de la actividad turística, pero, no se logró el objetivo de ser el detonante en el incremento de sus ventas; porque, fue a través de otros medios que se dio a conocer el pan. Además, las ventas fueron menores, debido, a que sólo seis familias se presentaron a la feria de 94. Sin embargo, la propuesta inicial de la expo-feria del pan en Tenancingo, fue viable; debido, a que se requería de dar difusión a la artesanía del pan para mejorar las ventas y se propago.

Igualmente, se esperaba que el año siguiente se efectuara la feria del pan, para obtener más elementos cualitativos y cuantitativos, para medir el incremento económico de dicho evento; sin embargo, se atravesó la pandemia del coronavirus (Infobae.com, 2020; BBC, 2020; ABC, 2020), entonces ya no se realizó, pero, con la ejecución de la primera feria del pan se dieron elementos suficientes para realizar la evaluación de la misma, siendo la última parte de la activación SIAL.

La evaluación es parte del proyecto, en el cual, se debe realizar un plan de evaluación, basado en el **desempeño** (qué tan bien se hacen las cosas) y en los **impactos** (qué resultados derivan de las actividades) como lo indican Boucher y Reyes (2011), del cual se considera, sí la feria del pan en Tenancingo fue un detonante en el incremento de sus ventas y en la actividad turística. A continuación, se presentan el cuadro 4: Evaluación de la feria del pan.

Cuadro 4: Plan de acción, evaluación.

Componente de evaluación	Meta	Tiempo (días, semanas, meses, años)	Indicador
Desempeño	Feria del pan	7 años para la realización desde la propuesta.	Número de participantes
Impacto	Venta del producto	2 días	Participación
Impacto	Reconocimiento como artesanía	Sin dato	Participación
Impacto	Reconocimiento por autoridades	7 años	Participación

Fuente: Elaboración propia, con investigación de campo (2019) y documental en Boucher y Reyes, (2011).

Así mismo, para completar la información de la activación SIAL, se considera necesario presentar un resumen de las características de las agroindustrias rurales (AIR) del pan, donde se consideran los puntos esenciales de la guía metodológica para la activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados de Boucher y Reyes (2011). A continuación, se presenta cuadro 5: Resumen de las características de las AIRS.

Cuadro 5. Resumen de las características de las AIRS del pan de Tecamatlán.

CASO	PAN
Problema	Pocas ventas
Territorio	Pueblo tradicional

Recursos específicos:	
Pan	Si
Saber-hacer	Tradicional
Organización	Asociación de panaderos
Coordinación de actores	Regular
Sellos de calidad	Marca colectiva
Características SIAL	Buena
Grado de activación	Avanzada, evaluación-fortalecimiento
Proyecto de activación	Expo-Feria
Tipo SIAL	Tradicional

Fuente: Elaboración propia, con investigación de campo (2019) y documental en Boucher y Reyes (2011).

Es así, que se evaluó la feria del pan de Tecamatlán, con la metodología del Sistema Agroalimentario Localizado. El SIAL, promueve a los productos que se vincula al origen, que tiene identidad territorial, reputación y otras características que, se debe a su origen geográfico y, también, a las condiciones climáticas, características del suelo, variedades de plantas y conocimientos locales, con un saber-hacer, que son esenciales para su identificación (Vandecandelaere, 2010); sin embargo, pueden existir fallas y se deben corregir a manera de aprendizaje.

Así mismo, en dicha feria se presentaron efectos negativos como: se generó basura, hubo congestionamiento vehicular, se les invitó a pocos artesanos, hubo una división en la administración del ayuntamiento y de los artesanos, hubo pocos visitantes y por consecuencia pocas ventas del pan, pero, no se detectó incremento en las ventas de productos embriagantes, ni alta en robos.

Conclusiones

En la evaluación realizada de la feria, se encontró que, el reconocimiento por autoridades municipales tardó mucho, considerando el año en que se presentó la propuesta 2012 y de la realización de la misma en el 2019, a pesar de ser una artesanía reconocida a nivel nacional por el IMPI y de requerir publicidad. Además, se utilizó y se ajustó la propuesta de la expo-feria (2012), para el desarrollo de la feria 2019; sin embargo, el lanzamiento de la feria no fue lo esperado, tanto en el desempeño interno, como en el externo. Es decir, faltó organización para el desarrollo de la misma; porque, se debían invitar a más artesano, ellos son los expertos en la materia y así, informar sobre la historia y el saber-hacer del pan en San Miguel Tecamatlán. Además, faltó invitar al cronista de la comunidad, a investigadores que tengan conocimientos y experiencia en la actividad, a más personajes de la política y de otras instituciones, de otros municipios, Estados e incluso de otros países y tener control de visitantes.

Se admite que, la publicidad que se le dio a la artesanía del pan por medio de artículos, entrevistas, tesis, entre otras, fueron los detonantes de que la feria se realizara y de que la elaboración de pan se diera a conocer en diferentes lugares. Es decir, la feria no fue el detonante del incremento de ventas y de la actividad turística, más bien, fue el complemento. Es así que, para realizar dicha feria año con año, debe haber una mejor organización de parte de los artesanos con el gobierno municipal, sólo así, se podrá tener un incremento en las ventas y en la actividad turística, que lleve a un desarrollo local.

Bibliografía

- Álvarez, A., et al. (2006). *Agroindustria Rural y Territorio*. México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Amescua, C. (2010). *Cultura y migración. El patrimonio cultural inmaterial en las zonas de contacto: ¿una lucha por la autenticidad o una opción para la convivencia?* (Cuadernos de Migración Internacional, núm. 6). México: Universidad Iberoamericana
- ABC. (2020). Confirman primer caso de coronavirus en México. ABC (México, 2020), Disponible en: <https://abcnoticias.mx/confirman-primer-caso-de-coronavirus-en-mexico/159473>. Consultado 26-abril-2020.
- AEMM. (2020). Feria del Alfeñique en Toluca, una tradición hecha de azúcar. Aemm (México, 2020). Disponible en: <https://www.asiesmimexico.mx/es/estado-de-mexico/tradiciones/feria-del-alfenique-en-toluca/>. Consultado 07 mayo 2020.
- Azteca. (2018). TECOMATLÁN TENANCINGO El pueblo panadero de #Tenancingo se está levantando del #sismo de septiembre. TV. Azteca (Toluca, 2018). Disponible en: <https://www.facebook.com/watch/?v=2136539296590664>. Consultado 20 junio 2018.
- BBC. (2020). Coronavirus: el mapa que muestra el número de infectados, muertos y recuperados en el mundo por covid-19. BBC (Londres, Reino Unido, 2020). Disponible en: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-51705060>. Consultado 26-abril-2020.
- Boege, E. (2010). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México, hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/ Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Boucher, F., y Reyes, J. A. (2011). *Guía Metodológica, para la Activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*. México-Europa. México: IICA CIRAD, REDSIAL.
- Castro, P. (2003). *Chayotes, burros y machetes*. México: Colegio Mexiquense, A.C.
- CONABIO. (2006). *Capital natural y bienestar social*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad de México.
- DÓNDE. (2021). Feria de artesanías en el zócalo de la Ciudad de México. Disponible en: <https://www.dondeir.com/destacado-home/feria-de-artesantias-en-el-zocalo-2017/2017/03/>. Consultado 20-febrero-2021.

- El Sol de Toluca. (2020). Anuncian primera feria del pan de Tecamatlán. El Sol de Toluca (Toluca. 2019). Disponible en: <https://www.elsoldetoluca.com.mx/local/anuncian-primer-feria-del-pan-de-tecomatlan-3050060.html>. Consultado 02-mayo-2020.
- El Sol de Toluca. (2021). Urge ayuda en Tecamatlán; el temblor acabó con su principal actividad económica. Disponible en: <https://www.elsoldetoluca.com.mx/local/urge-ayuda-en-tecomatlan-el-temblor-acabo-con-su-principal-actividad-economica-282481.html>. Consultado 20-febrero-2021.
- El Sol de Toluca. (2021). Entregan apoyos a panaderos de Tecamatlán. Disponible en: <https://www.elsoldetoluca.com.mx/finanzas/entregan-apoyos-a-panaderos-de-tecomatlan-295962.html>. Consultado 20-febrero-2021.
- Flores, C., et al., (2014). Economía social, comunalidad: orientación teórica para el turismo rural, como alternativa de desarrollo. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, núm. 9, 1645-1658.
- Florescano, E., (1993). *El patrimonio cultural de México*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Fondo de Cultura Económica.
- Gaceta Municipal. (2013-2015). *Plan de desarrollo municipal*. México: Ayuntamiento Constitucional Tenancingo.
- García, R. (2009). *Larousse diccionario básico escolar*. México: Larousse.
- García-Gutiérrez, C, y Rodríguez-Meza, G. D. (2012). Problemática y riesgo ambiental por el uso de plaguicidas en Sinaloa. *Ra Ximhai*, núm. Septiembre-diciembre, 1-10.
- González, A. (2020). Los 10 Mejores Pueblos Mágicos Del Estado De México. Tips para tu viaje (México, 2020). Disponible en: <https://tipsparatuviaje.com/pueblos-magicos-del-estado-de-mexico/>. Consultado 29-mayo-2020.
- Huicochea, L., (2011). *Patrimonio biocultural voz, expresión y corazón de los campechanos*. México: AHDIVERSUR, Colegio de la frontera sur, Campeche.
- INFOBAE (2020). Coronavirus: el origen y la evolución continua de un patógeno mortal. Infobae (Argentina, 2020). Disponible en: <https://www.infobae.com/america/tendencias-america/2020/03/05/coronavirus-el-origen-y-la-evolucion-continua-de-un-patogeno-mortal/>. Consultado 26-abril.2020.
- INEGI. (2010). *Censo 2010, Estado de México*. México: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática.
- INEGI. (2019). Establecimientos de hospedaje registrados por municipio según tipo de alojamiento / Al 31 de diciembre de 2018. INEGI (México, 2019). Disponible en: <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/>. Consultado 20 de mayo de 2020.
- INEGI. (2019). Establecimientos de preparación y servicio de alimentos y de bebidas con categoría turística por municipio según clase del establecimiento / Al 31 de diciembre de 2018. INEGI (México, 2019). Disponible en: <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/>. Consultado 20 de mayo 2020.

- INA. (2018). Zona arqueológica de Teotenango. Instituto Nacional de Antropología e Historia (México, 2018). Disponible en: <https://www.inah.gob.mx/zonas/44-zona-arqueologica-de-teotenango>. Consultado 29-mayo-2020.
- Ledesma, C. A. (2008). *Las capillas de barrio en Malinalco*. México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Linck, T., (2011). Del patrimonio a la patrimonialización (refundar el campo epistemológico de la economía). En Linck, T.; Moguel, J. y A. Ramírez (Coords.), *Economía popular y procesos de patrimonialización*. México, Fundación México social siglo XXI, Juan Pablos.
- LUCES. (2019). Invitan a feria del pan artesanal. Disponible en: <https://lucsdelsiglo.com/2019/08/16/invitan-a-feria-de-pan-artesanal/>. Consultado 20-febrero-2021.
- Mariaca, R. (2003). Prácticas, decisiones y creencias agrícolas mágico-religiosas presentes en el sureste de México. *Etnobiología*, 3, 66-78.
- Monterrubio, J. C; Mendoza, M. M; Luque, A. (2010). Impactos sociales de la feria internacional del caballo en México. Una perspectiva local. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(6), 1090-1104.
- Niño, L. (2014). *Participación en ferias y exposiciones para incrementar los contactos de negocio*. Bogotá, Colombia: Universidad Militar Nueva Granada, Facultad de Ciencias Económicas.
- Novelo, V. (2007). *Artisanos, Artesanías y Arte Popular de México*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- PORTAL. (2020). Pan artesanal; tradición agustina heredada en Tenancingo. *Portal*. (Toluca, 2020). Disponible en: <https://diariportal.com/2020/02/15/pan-artesanal-tradicion-agustina-heredada-en-tenancingo/>. Consultado 02-mayo-2020.
- Tibaduiza, O. (2008). Construcción del Espacio Geográfico en el Estudio y Enseñanza de la Geografía. *Geoenseñanza* 13(1), 19-30.
- TOLUCA LA BELLA CD. (2020). Feria del jarro 2020 en Tenancingo, Degollado Edo-méx. *Toluca la bella Cd* (Toluca, 2020). Disponible en: <https://tolucalabellacd.com/2020/01/23/donde-ir/feria-del-jarro-2020-en-tenancingo-degollado-edo-mex/>. Consultado 02-mayo-2020.
- Sánchez, M. (2012). Patrimonio biocultural de los pueblos originarios de Chiapas: retos y perspectivas. En: A. Ávila y L. D. Vázquez (Coords.), *Patrimonio biocultural, saberes y derechos de los pueblos originarios. Chiapas*. México, Universidad Intercultural de Chiapas, 83-98.
- UNESCO. (2010). Patrimonio. Organización de las Naciones Unidas para educación, ciencia, y cultura, UNESCO, 2010. Disponible en: <http://www.unesco.org>. Consultado 23-febrero -2012.
- Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G. y Marescotti, A. (2010). *Uniando Personas, Territorios y Productos*. Roma, Italia: Fao.

Vásquez, A. Y. (2017). El pan artesanal de San Miguel Tecomatlán, *RIVAR* Vol. 4. N° 11, 116-135.

Vásquez, S. R. (2001). Entre libros y comentarios. Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas en México. En Broda, J y Báez-Jorge, F. *Cosmovisión ritual e identidades de los pueblos indígenas de México*. México: Fondo de Cultura Económica.

Villoro, L. (2008). *Creer, saber, conocer*. México: Siglo XXI Editores.