

El pan lasloyo

de Temascaltepec: tradición y patrimonio del sur mexiquense

Adhir Hipólito Álvarez¹

Daniel De Jesús Contreras²

1 Doctor en Imagen, Arte, Cultura y Sociedad
Centro Universitario UAEM Temascaltepec
Coordinador de la Licenciatura en Gestión e Innovación Turística
LGAC: Cambios culturales e identidad.
Antropología de la imagen y la religión

ahipolitoa@uaemex.mx

2 Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales
Centro Universitario UAEM Temascaltepec
Profesor de Tiempo Completo
LGAC: Turismo y Patrimonio Alimentario

ddejesusc@uaemex.mx

El pan lasloyo de Temascaltepec: tradición y patrimonio del sur mexiquense

Resumen

La panadería tradicional mexicana se compone de una extensa y compleja diversidad de panes que, dependiendo de la región geográfica y biocultural del país, adopta diferentes formas, estilos y nombres. Para muchos lugares el pan tradicional dista de ser un alimento per se, pues sus usos, significados y relevancia en la vida comunitaria, los posicionan como patrimonios culturales alimentarios. El objetivo de este trabajo es doble, por un lado, se busca documentar el proceso de elaboración del lasloyo, pan tradicional del municipio de Temascaltepec y, por el otro, reflexionar sobre su función como patrimonio alimentario de los temascaltepecuenses. La situación de este pan es ambivalente, por un lado, se destaca su importancia cultural como patrimonio local y, por el otro, el riesgo inminente de su extinción.

Palabras clave

Patrimonio alimentario, panadería tradicional, pan lasloyo.

Abstract

Mexican traditional bakery encompasses an extensive and complex diversity of loaves that, depending on the country's geographic and biocultural region, adopt different shapes, styles, and names. Traditional bread is more than just food in many places, as its uses, meanings, and relevance in community life position it as a cultural food heritage. This study has a twofold objective: on the one hand, it seeks to document the production process of lasloyo, a traditional bread from the municipality of Temascaltepec, and on the other, to reflect on its role as a food heritage for the people of Temascaltepec. The situation of this bread is ambivalent: on the one hand, its cultural importance as a local heritage is highlighted, and on the other, the imminent risk of its extinction is evident.

Key words

Food heritage, traditional bakery, lasloyo bread.

Introducción

De acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México, el consumo anual de pan por persona en el país se estima en 33.5 kilogramos, de los cuales el 75% corresponde a pan blanco, mientras que el resto a pan dulce, galletas y pasteles (Bahena, 2023). Sin embargo, estas cifras no diferencian el consumo de pan tradicional, elaborado en amasijos, panaderías, hornos o tahonas, del producido por las grandes cadenas panificadoras. De hecho, uno de los factores que amenaza la continuidad de las panaderías tradicionales y del oficio panadero en algunos lugares de México es el pan elaborado y vendido en los supermercados, así como por las cadenas especializadas de reconocidos nombres (González, 2024).

Esta situación, junto a los cambios en los patrones de consumo alimentario, los nuevos estilos de vida que impulsan formas sofisticadas del gusto y las preocupaciones latentes por la salud y el bienestar estético, representan factores de riesgo para la supervivencia de la panadería tradicional. Paradójicamente, esta constituye un ejemplo representativo de las tradiciones y costumbres de varios lugares del mundo. En definitiva, se trata de patrimonios culturales en torno a los cuales se amalgaman identidades, simbolismos y representaciones sociales sobre la cultura alimentaria, pero, además, se convierten en medios de cohesión social y comunitaria.

Para citar algunos ejemplos, el Lavash, pan tradicional de Armenia, y la Baguette, icónico pan de Francia, presumen de ostentar la categoría de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En México, se tienen algunos casos excepcionales, como el pan de fiesta de Tlaxcala, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de esa entidad (Muñetón, 2021) o, recientemente, el caso del “pan francés” de Torreón, declarado Patrimonio Turístico y Cultural de Coahuila (Gómez, 2024). ¿Qué es lo que hace que estos panes sean patrimonios y se diferencien del resto? Espeitx (2004) menciona que el carácter patrimonial de ciertos alimentos se relaciona con una característica de tradicionalidad; es decir, que forman parte de una cultura, de lo que las personas hacen cotidianamente, y tienen un arraigo histórico notable.

El patrimonio alimentario, por lo tanto, es una expresión contemporánea de la cultura que se alimenta del pasado, pero que conlleva implícitas ciertas adaptaciones, innovaciones y/o transformaciones (Medina, 2017; Espeitx, 2004). Este patrimonio tiene la capacidad

de movilizar identidades y definir territorios a partir de ciertos valores adjudicados por las sociedades depositarias, aunque ciertamente, con la complicidad de los consumidores (Espeitx, 2024). La patrimonialización de los alimentos sucede en todos los niveles y escalas (Espeitx, 2008) y responde a determinados intereses, a veces contrapuestos a lo que sus legítimos depositarios desean proyectar sobre sí mismos (Medina, 2017). En todo caso, la expresión patrimonial constituye un referente a la hora de formular estrategias de desarrollo rural y proyectos vinculados al turismo gastronómico (Hernández, 2018; Suremain, 2017).

Por otra parte, es preciso apuntar que la patrimonialización institucionalizada (Hernández, 2018) no es la única ni la mejor forma de valorar los alimentos, pues en varias ocasiones se apela al conocimiento popular y a la memoria colectiva para determinar qué puede ser considerado parte del repertorio patrimonial de una sociedad. Esos valores, a menudo, no son tan explícitos como los criterios universales, por ejemplo, pero coexisten con las formas de expresión cultural de las sociedades y son referentes para comprender por qué la gente considera que son, en el sentido de Levi-Strauss, “buenos para patrimonializar” (Moncusí y Santamarina, 2008).

En los siguientes apartados se verá el caso de la panadería tradicional en el sur del Estado de México y muy concretamente el del lasloyo en Temascaltepec, pan tradicional que puede (y debe) ser considerado patrimonio cultural local.

La panadería tradicional del sur del Estado de México

El desarrollo de la panadería tradicional en el sur del Estado de México siguió el mismo derrotero que en todo el país. La llegada de los españoles a México supuso la introducción del trigo, grano básico de su alimentación, principalmente, en forma de pan (Barros y Buenrostro, 2007). Se sabe que hacia 1525 la producción y venta de pan en territorio mexicano constituía una incipiente, pero prometedora actividad económica (Baltazar, s.f.). En ese año se concedieron las primeras mercedes para la instalación de molinos hidráulicos que aprovechaban las caídas de agua por medio de los cuales se generaba la energía necesaria para procesar el trigo en harina (García, 2018).

El establecimiento de las panaderías sucedió al mismo tiempo que los molinos de trigo (García, 2018), para 1525 existían varias panaderías en la Ciudad de México, las cuales tenían ciertas reglamentaciones sobre el peso y la venta del pan; y durante el siglo XVIII y principios del XIX se contabilizaban, al menos, 48 panaderías en la ciudad, propiedad de criollos o españoles (García, 1988: 72-73). Estas panaderías, sobre todo durante el siglo XVIII, vendían diferentes tipos de panes dependiendo de su calidad; así, los panes de primera elaborados con “flor de harina” eran conocidos como pan especial o pan floreado, mientras que los panes de segunda, elaborados con mezclas de harina de diversas calidades eran conocidos como pan común, semitas y pambazos (pan baxo) (García, 2018).

Si bien las panaderías y los molinos se concentraron en la Ciudad de México, conforme avanzaba el establecimiento de las poblaciones novohispanas, en diferentes partes de México se fundaron también molinos y panaderías para satisfacer las demandas de alimentación de la creciente población. Temascaltepec, junto con los municipios de Sultepec y Zacualpan (Estado de México), además de Taxco (Guerrero), conformaron, a finales del siglo XVI, la región conocida como Provincia de la Plata, la cual estaba destinada a la explotación minera de este y otros metales y minerales (González et al., 2024).

La industria minera fue la principal actividad económica del Real de Minas de Temascaltepec desde el siglo XVI hasta el siglo XIX (Hipólito, 2024), lo cual supuso la llegada de españoles para administrar la próspera industria y, junto con ellos, su cultura alimentaria. Si bien no existen registros escritos que demuestren la elaboración de pan o el establecimiento de molinos de trigo durante este período en Temascaltepec, existen en Real de Arriba, antiguo pueblo minero que alcanzó su auge precisamente durante este período, vestigios de lo que pudo haber sido un molino de trigo. La abundancia de corrientes de agua en Real de Arriba es uno de los motivos que alientan esta hipótesis.

Además, en lo que actualmente es la Cabecera Municipal, entre las calles Abasolo e Iturbide se encontraba una compañía harinera que estuvo en funcionamiento hasta mediados del siglo XX, la cual tuvo un auge importante en la población, ya que dicha harinera abastecía

a esta población, pero también a otras localidades como Telpintla, La Albarrada, San Lucas del Pulque y Carboneras, entre otras. Probablemente la disponibilidad constante de harina fue uno de los motivos que alentó a algunos pobladores a elaborar pan.

Cualesquiera que hayan sido los orígenes de la elaboración de pan en Temascaltepec y en el sur mexiquense, actualmente se puede apreciar una vasta variedad de panes, propios de cada uno de los municipios y poblados. En San Miguel Tecamatlán (Tenancingo), pueblo panadero por excelencia, son famosos los cocoles y otros panes elaborados de manera artesanal por las familias lugareñas. En Tejupilco destacan las “finas” y los “sisiriscos” dentro de la gama de panes de dulce; en Sultepec, aunque no es propiamente un pan, las galletas fruta de horno se inscriben dentro de la tradición panadera del sur mexiquense.

En el caso de Temascaltepec, existe una fuerte tradición panadera resultado del sincretismo cultural. Por ejemplo, en San Francisco Oxtotilpan es muy común observar la venta de pan de trigo a la orilla de la carretera federal 134 Toluca-Cd. Altamirano. Igualmente, en los poblados de Cieneguillas y San Antonio Albarranes se localizan, en los márgenes de dicha carretera, varios hornos donde se elabora y vende pan, específicamente empanadas rellenas de arroz con leche o mermeladas de frutas. En San Andrés de los Gama, poblado ubicado aproximadamente a 7 km de la cabecera municipal, es muy común el rosquete, considerado pan por algunos, y por otros simplemente una galleta, cuya forma circular y decoración con azúcar glas y azúcar rosa, se convierte en uno de los elementos característicos de las ofrendas del Día de Muertos en esta comunidad.

En la cabecera municipal es muy común encontrar, en las inmediaciones del mercado municipal, la venta de panes artesanales, que van desde los más conocidos como las mantecadas, conchas y cuernos, hasta otras especialidades propias de lugar como el bolillo, en sus versiones salado y dulce. El primero es especialmente utilizado para elaborar los pambazos, platillo típico de Temascaltepec cuya peculiaridad es que son bañados en mole rojo. Otro pan, que sin duda es un elemento inequívoco de la identidad de los temascaltepecuenses, es el lasloyo.

Historia y tradición del lasloyo, pan típico de Temascaltepec

El lasloyo es un pan de forma romboide cuya peculiaridad es que está relleno de piloncillo, aunque existe una versión a la que se agrega queso. Los orígenes de este pan no se conocen con certeza, pero la tradición oral advierte que su elaboración y consumo tiene una antigüedad de por lo menos cien años. Una hipótesis apunta a que su nombre deriva de una deformación de tlacoyo, el cual tiene cierto parecido en la forma. Otra versión sobre su nombre se relaciona con el barrio donde se elabora. En el Barrio de Santiago se localiza el domicilio de la señora Socorro, quien actualmente es una de las personas que aún tienen el conocimiento sobre la elaboración de este pan. La forma convexa de este barrio, que asemeja un “hoyo” pudo haber sido el motivo para nombrar el pan. Se dice que cuando las personas iban a comprar pan, decían: “voy por un pan del hoyo” o cuando enviaban a alguien: “ve por pan del hoyo”, con el tiempo se deformó hasta conocerlo como lasloyo.

Una versión más, considera a dos tipos de pan semejantes al actual lasloyo. El primero es el *chimistlán*. Esta pieza es un pan en forma de rombo elaborado con harina de trigo grumosa y mezclado con miel. Es un tipo de pan burdo y rústico que se comenzó a elaborar en la Nueva España desde finales del siglo XVI. Una pieza posterior es el *cocol*, el cual también tiene una forma romboide y con sabor a anís. A diferencia del chimistlán, el *cocol* estaba cubierto con ajonjolí, lo cual le daba una textura y un sabor completamente diferente. Incluso, al respecto existe un refrán popular que aludía a estos productos, el cual reza de la siguiente manera: “¡Ay cocol, ya no te acuerdas cuando eras chimistlán y ahora que tienes tu ajonjolí, ya no te quieres acordar de mí”

Son estas las versiones existentes al respecto del lasloyo. Sin embargo, no existe una versión formal. A pesar de ello, para los habitantes de Temascaltepec, el lasloyo representa un símbolo identidad asociado a la cultura alimentaria, equiparable, por ejemplo, a los chorizos del valle de Toluca, a los mezcales de Zumpahuacán o al café de Amatepec. Puede decirse que se trata de un pan endémico y hasta cierto punto, original en su denominación. En la actualidad, el lasloyo se elabora no solo en la Cabecera Municipal, sino también en

otras comunidades de este territorio. Lugares como La Albarrada, El Peñon, La Finca e incluso hasta el municipio de Zacazonapan, son los lugares que se han identificado como productores de este icónico pan.

La elaboración del lasloyo comienza con el amasado; es decir, la preparación de la masa a partir de harina de trigo, manteca, azúcar y levadura casera. Diariamente, la señora Socorro Berra, quien es reconocida en la Cabecera Municipal y en los barrios circundantes, principalmente el Barrio de Santiago, como la portadora de la tradición, desde las cuatro o cinco de la mañana empieza a preparar la masa para los lasloyos y otros panes, como teleras y gorditas.

Una vez que se ha logrado una masa uniforme se procede con el boleado, esto es, la separación en pequeñas porciones (bolitas) que, posteriormente, se dejan reposar. Mientras tanto, se enciende el horno que servirá para la cocción de los panes. Se trata de un horno vetusto construido con ladrillos rojos por ser este un material que lo conserva a una temperatura idónea. Para el precalentado del horno se emplea leña o trozos de madera, según la disponibilidad de una o de otra. La Sra. Socorro no sabe con certeza cuál es la temperatura correcta para la cocción, pero el conocimiento empírico que ha desarrollado a lo largo de los años le ha permitido saber “por tanteo” cuando es el momento adecuado.

Cuando las “bolitas” han reposado durante un tiempo considerable, se procede con el extendido de la masa. Una a una, la señora Socorro, con ayuda de un rodillo, va extendiendo cada una de las “bolitas” hasta formar una especie de tortilla, calculando que no sea muy delgada o muy gruesa, para facilitar la cocción. Cabe mencionar, como lo señalamos anteriormente, que todas las actividades realizadas por la Sra. Socorro son producto del conocimiento empírico, por lo que, difícilmente, se verá el uso de básculas, termómetros y utensilios sofisticados. En su lugar, hace uso de sus manos, algunas tablas que, a juzgar por su apariencia, tienen ya bastantes años, y otros utensilios caseros de los que dispone en su hogar.

Imagen 1. Lasloyos antes de entrar al horno

Fuente: Adhir Hipólito (2025)

Una vez que se tiene la masa extendida se agrega una cantidad generosa de piloncillo, que servirá como relleno y aportará dulzor y el sabor característico de este pan. Previamente el piloncillo ha sido rallado o desmoronado, pues la señora lo compra en las tradicionales piezas que aún se pueden encontrar en plazas o mercados de la región. Existe una versión del lasloyo a la que, además de piloncillo, se le agrega queso añejo, resultado en un interesante contraste de sabores salado y dulce. El lasloyo de queso casi no se comercializa, por lo que su elaboración es, básicamente, bajo pedido.

Imágenes 2 y 3. Cocción de lasoyos en horno tradicional



Fuente: Adhir Hipólito (2025)

Cuando se han agregado los ingredientes (piloncillo o piloncillo y queso), con una destreza que la Sra. Socorro maneja a la perfección, realiza cuatro dobleces de todas las orillas, procurando cerrar los espacios por donde pudiera salir el piloncillo derretido por la alta temperatura del horno. El resultado es una forma ovalada, semejante a un tlacoyo. Entretanto, se agrega más leña o madera al horno para alcanzar la temperatura requerida y, mientras eso ocurre, se introducen por los costados algunas tablas para que se calienten. Sobre estas tablas se colocan, uno a uno, los lasoyos para que empiecen a esponjar. Esta es una técnica desarrollada por la señora Socorro para asegurar la calidad y tipicidad del pan.

Imagen 4. Horneado de lasloyos

Fuente: Adhir Hipólito (2025)

Antes de ingresar al horno se unta un poco de aceite a las piezas, para que adquiera su color café característico, y azúcar. Finalmente, viene el horneado. Sobre una tabla para este propósito la Sra. Socorro coloca entre cinco y seis lasloyos y los introduce al horno durante un tiempo relativamente corto, entre dos y tres minutos hasta que alcance la cocción correcta. La señora calcula que diariamente se elaboran entre 200 y 250 piezas de lasloyo, aunque este número puede variar dependiendo de la época del año y de los pedidos especiales que pueda llegar a tener.

Imagen 5. Reposo de lasloyos

Fuente: Adhir Hipólito (2025)

La venta del lasloyo se realiza directamente en el domicilio de la señora Socorro a partir de las ocho de la mañana o bien, se pueden adquirir a un costado de la entrada principal hacia el centro del municipio, en el puente. Ahí, la sobrina de la señora los vende, además de tamales, atole y otros panes. Cada lasloyo tiene un precio de cinco pesos mexicanos (a la fecha en que se escribe este texto, diciembre de 2024). Cuando la demanda es baja, y aún sobran algunas piezas, estas se pueden adquirir en el centro de Temascaltepec.

La venta de este pan se realiza fundamentalmente en las mañanas de lunes a domingo, por lo que su presencia en la mesa de los temascaltepequenses para el desayuno, es fundamental. Suele acompañarse de café, leche, chocolate, atole o alguna otra bebida caliente. Igualmente, si la disponibilidad de este pan lo hace posible, puede consumirse a la hora de la cena o merienda. Se trata de un consumo cotidiano, que forma parte de las actividades diarias de las personas oriundas del lugar.

Un pan en peligro de extinción: tradición y proyección futura del patrimonio

El lasloyo es un símbolo de identidad y es un reflejo de la cultura alimentaria de Temascaltepec, por lo que constituye un patrimonio local. Precisamente su arraigo entre la sociedad da cuenta de los procesos locales de construcción social del patrimonio y refleja cómo las personas lo integran al acto cotidiano de comer. Al respecto, en un sondeo realizado con habitantes del municipio se pudieron comprender algunas de estas lógicas: “es un pan endémico de este municipio”; “[es patrimonio cultural] porque es único en este municipio y no hay en otros”; “en Temascaltepec fue creado”; “como temascaltepecuenses nos identificamos con él [el lasloyo]”.

Imagen 6. Lasloyos horneados



Fuente: Adhir Hipólito (2025)

Prácticamente todas las personas consultadas consideran que el lasloyo forma parte de las tradiciones y cultura de Temascaltepec, ya que su consumo está presente en la mayoría de los hogares, fundamentalmente en la mañana a la hora del desayuno, de ahí que muchas familias lo consumen diariamente o, como mínimo, dos veces por semana. El principal motivo por el que consumen los lasloyos es por el sabor, afirmando que es un pan “muy sabroso” o “muy rico”; otros señalan la textura por los procesos artesanales implícitos, mientras que para algunos más se ha convertido ya en una tradición familiar. Estos motivos influyen en la construcción social del gusto relacionado con el lasloyo y su presencia dentro de la alimentación cotidiana.

Sin embargo, y muy a pesar de su gran valor cultural y patrimonial, el lasloyo enfrenta, actualmente, una problemática que pone en riesgo su continuidad. Son pocas las familias dedicadas a su elaboración (entre cinco y seis), lo cual retrata la ruptura de la transmisión del saber hacer. Como caso paradigmático se encuentra la señora Socorro, quien es reconocida por elaborar algunos de los lasloyos más demandados, pero cuyo oficio poco ha sido transmitido entre las nuevas generaciones. Esta misma percepción permea entre el imaginario colectivo de los habitantes consultados: “se está perdiendo la manera de hacerlo y los instrumentos como el horno”; “[está afectando] la falta de conocimiento”; “solo una familia lo hace. Se está perdiendo el conocimiento”.

Ante este panorama, se proponen algunas acciones futuras para conservar la tradición:

1. Generar una propuesta de declaratoria patrimonial, a nivel municipal, para documentar los procesos históricos, sociales, culturales y económicos que justifiquen el nombramiento del lasloyo como Patrimonio cultural y gastronómico de Temascaltepec. Este ejercicio se propone, igualmente, como una alternativa para rescatar la memoria colectiva y sistematizar los conocimientos relacionados con su elaboración, así como las prácticas culturales asociadas con su consumo.

2. Realizar un acto cultural-gastronómico relacionado con la panadería tradicional de Temascaltepec, por ejemplo, una feria local de pan artesanal, en el que se den a conocer las diferentes variedades de pan del municipio, sobresaliendo el lasloyo como pan típico y tradicional del lugar.
3. Diseñar y ejecutar experiencias turístico-gastronómicas alrededor de la elaboración del lasloyo. Se puede partir de un ejercicio de interpretación del patrimonio que resalte, a través de actividades recreativas, sus aspectos técnicos y culturales, y con un carácter inmersivo; es decir, que contemple la participación de los visitantes. Lo anterior podría tener un impacto positivo para difundir la tradición y encontrar un aliciente económico para motivar la continuidad de elaboración del pan.

Conclusiones

El patrimonio alimentario de pueblos y comunidades rurales constituye una expresión de su cultura y de su forma de relacionarse con el medio. La panadería tradicional mexicana está compuesta, precisamente, de numerosos ejemplos que pueden ser considerados parte de ese extenso *corpus* patrimonial, pero que lastimosamente son poco conocidos y valorados. En este sentido, es preciso conjuntar esfuerzos para la difusión y promoción de los panes tradicionales mexicanos en un intento de valorizarlos como elementos culturales, pero igualmente como alimentos que pueden atenuar algunos problemas relacionados con la pobreza alimentaria.

El caso del lasloyo aquí presentado muestra el gran valor cultural y simbólico de la panadería tradicional que existe en muchos rincones del país y que, si bien no han recibido suficiente atención, las sociedades locales lo incorporan como parte de su alimentación cotidiana, pero al mismo tiempo como elementos culturales que aportan identidad y arraigo. Aspectos que, sin duda, son insumos suficientes para pensar en su condición de patrimonio cultural y alimentario local. Sin embargo, como ocurre en muchos casos de alimentos con esta característica de tradicionalidad, arraigo y tipicidad, actualmente el lasloyo se encuentra

situado en un contexto que plantea la duda sobre su continuidad en el futuro. El relevo generacional, la transmisión de conocimientos, los nuevos patrones de consumo, así como factores económicos y exógenos, son algunas de las condicionantes para la presencia de este tradicional pan en el futuro.

Ante este panorama, se requiere de esfuerzos conjuntos entre la academia, el gobierno local, la sociedad organizada y las familias panaderas para diseñar y ejecutar proyectos que revitalicen la tradición local de elaboración de pan artesanal. En cuanto al gobierno local, se precisa la voluntad para conservar el patrimonio cultural del municipio a través de la formulación de programas y proyectos específicos; en cuanto a la sociedad organizada, tomar conciencia sobre el valor del patrimonio local mediante la ecuación “consumir para conservar”, de manera que las familias portadoras de la tradición encuentren un incentivo económico que les permita continuar con su actividad. Del lado de la academia se requieren investigaciones que apunten a la caracterización sociocultural del lasloyo, aspectos económicos relacionados con la actividad productiva o estudios sobre los patrones de consumo de pan tradicional.

Referencias

- Bahena, L. (2023, noviembre 9). Panorama de la panificación saludable en México. *The Food Tech*. <https://thefoodtech.com/ingredientes-y-aditivos-alimentarios/panorama-de-la-panificacion-saludable-en-mexico/>
- Baltazar, N.A. (s.f.). Panadería mexicana, tradición, adoración e historia. *Gaceta UAEH*. <https://www.uaeh.edu.mx/gaceta/3/numero31/septiembre/panaderia.html>
- Barros, C. y Buenrostro, M. (2007). Panadería mexicana: formas con sabor. *Ciencia*, 58(2), 39-48. <https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/index.php/ediciones-anteriores/65-vol-58-num-2-abril-junio-2007/alimentacion/104-panaderia-mexicana-formas-con-sabor>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 192-213.
- Espeitx, E. (2008). Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa. En M. Álvarez y F.X. Medina (eds.), *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp. 45-61). Icaria Editorial.
- Espeitx, E. (2024). Productos alimentarios “patrimonializados”: ¿Alternativa a la agroindustria y la producción alimentaria industrial?. *AFOCUN*, 2(2), 109-130. <https://doi.org/10.17398/3020-3635.2.109>
- García, V. (1988). La alimentación en la ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII. *Historias*, (19), 73-80.
- García, V. (2018). El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial. En J. Long (coord.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 265-282). UNAM.

- Gómez, S. (2024, octubre 9). Declara Cabildo de Torreón al pan francés como patrimonio cultural gastronómico. *Vanguardia*. <https://vanguardia.com.mx/coahuila/torreon/declara-cabildo-de-torreon-al-pan-frances-como-patrimonio-cultural-gastronomico-GB13566246#:~:text=Torre%C3%B3n%2C%20Coahuila.,a%C3%B1o%20se%20conmemore%20su%20d%C3%ADa>.
- González, A.U., Contreras, J. y García, A.Y. (2024). El patrimonio industrial en la provincia de la Plata. Los reales de minas de Zacualpan y Sultepec, Estado de México. *Boletín de Arqueología Industrial y de Museos de Ciencias y Técnica*, (90). <https://www.amtaic.org/el-patrimonio-industrial-en-la-provincia-de-la-plata-los-reales-de-minas-de-zacualpan-y-sultepec-estado-de-mexico/>
- González, O. (2024, agosto 3). 'Se nos queda el pan porque la gente ya casi no compra': panaderías al borde de la extinción. *Informador*. <https://www.informador.mx/jalisco/Zapopan-Se-nos-queda-el-pan-porque-la-gente-ya-casi-no-compra-panaderias-un-negocio-al-borde-de-la-extincion-20240803-0090.html>
- Hernández, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-Hombre-Sociedad*, 28(1): 154-176. <https://doi.org/10.7770/cuhso-v28n1-art1236>
- Hipólito, A. (2024). La planta hidroeléctrica de Temascaltepec, Estado de México. Un ejemplo de patrimonio industrial vivo. *Boletín de Arqueología Industrial y de Museos de Ciencias y Técnica*, (90). <https://www.amtaic.org/la-planta-hidroelectrica-de-temascaltepec-estado-de-mexico-un-ejemplo-de-patrimonio-industrial-vivo/#:~:text=Es%20por%20ello%20por%20lo,actualidad%20es%20productiva%20y%20funcional>.
- Medina, F.X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>

- Moncusí, A. y Santamarina, B. (2008). Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. En M. Álvarez y F.X. Medina (eds.), *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp. 127-142). Icaria Editorial.
- Muñetón, K. (2021, marzo 18). Pan de Fiesta de Totolac y Huactzinco es Patrimonio Cultural Inmaterial de Tlaxcala. *El Sol de Tlaxcala*. <https://www.elsoldetlaxcala.com.mx/local/pan-de-fiesta-de-totolac-y-huactzinco-es-patrimonio-cultural-inmaterial-de-tlaxcala-6491334.html>
- Suremain (de), C.E. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local. *TRACE*, 72, 165-181. <https://doi.org/10.22134/trace.72.2017.114>