

LA INFLUENCIA DE LOS UTENSILIOS GASTRONÓMICOS PREHISPÁNICOS EN LA AMBIENTACIÓN DE LOS RESTAURANTES DE COCINA TRADICIONAL Y BARROCA POBLANA

THE INFLUENCE OF PRE-HISPANIC GASTRONOMIC UTENSILS ON THE AMBIENCE OF TRADITIONAL AND BAROQUE CUISINE RESTAURANTS IN PUEBLA

Acle Mena Ramón Sebastián

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

<https://orcid.org/0000-0002-7313-3723>

raclemx@yahoo.com.mx

López Flores Marco Antonio

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

<https://orcid.org/0000-0002-0196-0228>

marco.lopezflores@correo.buap.mx

Sosa Caamal Perla Jazmín

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

<https://orcid.org/0009-0006-4380-6962>

perlasosa443@gmail.com

Rosas Santamaría Yareli

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

<https://orcid.org/0009-0006-2778-496X>

yareli.rosassa@alumno.buap.mx

Sánchez Santiago Paola Vanessa

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

<https://orcid.org/0009-0001-1243-4653>

pao.vans.ss@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.61273/neyart.v1i2.144>

| Recibido: 21/10/2025 | Aceptado: 23/11/2025 | Publicado: 15/12/2025

Esta obra está bajo
una licencia internacional
Creative Commons Atribución 4.0.



Resumen-- Este artículo analiza la influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos en la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana, resaltando su valor histórico, estético y cultural dentro del patrimonio culinario mexicano. Ante la homogeneización gastronómica global, se destaca la importancia de conservar elementos identitarios como el metate, molcajete, comal, molinillo, comitalli y ollas de barro, que además de su función culinaria cumplen un papel simbólico y decorativo.

El objetivo general fue determinar la influencia de estos utensilios en la ambientación de restaurantes tradicionales y barrocos de Puebla. La hipótesis planteó una relación directa y positiva entre su presencia y la percepción del ambiente, la experiencia sensorial del comensal y la autenticidad del espacio.

La metodología tuvo enfoque cuantitativo y diseño descriptivo correlacional. Se aplicó una encuesta a comensales de restaurantes del Centro Histórico de Puebla seleccionados por conveniencia. El instrumento se basó en cuatro variables: Estilo, Decoración, Exhibición del platillo y Memoria gastronómica, cada una con cuatro ítems evaluados mediante escala Likert de cinco puntos. La confiabilidad del instrumento se confirmó con un Alfa de Cronbach superior a 0.80.

Los resultados mostraron una valoración elevada hacia los utensilios tradicionales, destacando Memoria gastronómica y Decoración como las variables con mayor impacto positivo. Se identificó que estos elementos evocan el legado cultural y refuerzan la identidad culinaria poblana. Finalmente, se confirma la hipótesis al demostrarse que los utensilios prehispánicos no solo aportan funcionalidad, sino también autenticidad y sentido de pertenencia en la experiencia del comensal.

Palabras clave-- Utensilios prehispánicos, cocina tradicional poblana, restaurantes de comida tradicional en Puebla, percepción de ambientación.

Abstract-- This article analyzes the influence of pre-Hispanic gastronomic utensils on the ambience of traditional and Baroque cuisine restaurants in Puebla, highlighting their historical, aesthetic, and cultural value within Mexico's culinary heritage. In the face of global gastronomic homogenization, the importance of preserving identity-defining elements such as the metate, molcajete, comal, molinillo, comitalli, and clay pots is emphasized, as these utensils fulfill not only culinary functions but also symbolic and decorative roles.

The general objective was to determine the influence of these utensils on the ambience of traditional and Baroque restaurants in Puebla. The hypothesis proposed a direct and positive relationship between their presence and the perception of the environment, the diner's sensory experience, and the authenticity of the space.

The methodology followed a quantitative approach with a descriptive–correlational design. A survey was administered to diners in restaurants located in Puebla's Historic Center, selected through convenience sampling. The instrument was based on four variables: Style, Decoration, Dish Presentation, and Gastronomic Memory, each consisting of four items evaluated on a five-point Likert scale. The reliability of the instrument was confirmed with a Cronbach's Alpha above 0.80.

The results showed a high appreciation for traditional utensils, with Gastronomic Memory and Decoration standing out as the variables with the greatest positive impact. The findings indicate that these elements evoke cultural heritage and reinforce Puebla's culinary identity. Finally, the hypothesis is confirmed by demonstrating that pre-Hispanic utensils contribute not only to functionality but also to authenticity and a sense of belonging within the dining experience.

Keywords-- Pre-Hispanic utensils, traditional Puebla cuisine, traditional food restaurants in Puebla, perception of ambience.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía poblana es reconocida como una de las expresiones culinarias más representativas de México debido a su riqueza histórica, simbólica y sensorial. En este contexto, los utensilios gastronómicos de origen prehispánico, como el metate, molcajete, comal, "comitalli", molinillo y ollas de barro constituyen elementos fundamentales no solo en la preparación de platillos tradicionales, sino también en la construcción de la identidad visual y ambiental de los restaurantes que buscan preservar la herencia culinaria de la región. Estos instrumentos, elaborados con materiales como piedra volcánica, barro o madera, han perdurado a lo largo del tiempo por su funcionalidad, su estética artesanal y su valor cultural. En un contexto donde la globalización ha provocado la estandarización de la oferta gastronómica, la ambientación en restaurantes tradicionales adquiere un papel estratégico para reforzar la autenticidad y la memoria cultural del comensal. La presencia de utensilios prehispánicos dentro de los espacios gastronómicos poblados no solo embellece o complementa la decoración, sino que crea

conexiones simbólicas con las raíces indígenas y coloniales de la cocina local, enriqueciendo así la experiencia sensorial y emocional del visitante.

Partiendo de esta premisa, el presente estudio tuvo como objetivo determinar la influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos en la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana. Para ello, se aplicó un enfoque cuantitativo y correlacional que permitió analizar la percepción de los comensales respecto al uso de estos utensilios como parte de cuatro dimensiones clave de la ambientación: Estilo, Decoración, Exhibición del platillo y Memoria gastronómica. Siendo así la relevancia de este estudio radica en comprender cómo los elementos materiales del patrimonio culinario pueden incidir en las dinámicas contemporáneas del consumo gastronómico, aportando evidencia empírica sobre su papel en la construcción de experiencias auténticas y culturalmente significativas.

Antecedentes

Utensilios gastronómicos prehispánicos

Los primeros utensilios de cocina surgieron de las herramientas utilizadas por los cazadores para conseguir alimento y asegurar su subsistencia. Estos instrumentos, como hondas, lanzas, redes, palos y piedras, no solo sirvieron para cazar animales y recolectar frutos, sino también para procesar y preparar los alimentos. Además, se emplearon recipientes naturales como guajes y calabazas huecas para almacenar y transportar líquidos, los cuales evolucionaron con el tiempo gracias al trabajo de los alfareros, quienes comenzaron a fabricar vajilla de barro cocido (Lozano, 2018).

Posteriormente en el contexto de la época prehispánica en Mesoamérica, las prácticas culinarias se volvieron más complejas y también lo hicieron los utensilios empleados (García, 2006). Para cocer la masa de maíz en forma de tortillas, los pueblos prehispánicos utilizaron el comal, para conservarlas calientes, empleaban el comitalli. Así mismo, el molinillo, fabricado en madera tallada, era utilizado para batir el chocolate y otras bebidas (Long, 2010).

Entre los utensilios más antiguos se encuentran los instrumentos de molienda, como el metate y el molcajete, usados para preparar harinas y salsas (García, 2006). El molinillo, por su parte, sigue siendo indispensable para batir el chocolate (Rodríguez, 2023), mientras que el comal permanece como pieza central en los hogares mexicanos, utilizado cotidianamente para cocer tortillas, tlacoyos y otras delicias hechas con masa (Aliseda, 2022).

De lo anterior se entiende por utensilios de cocina prehispánicos, como instrumentos elaborados con materiales naturales como piedra, barro y madera, fueron empleados por las civilizaciones mesoamericanas para la preparación de alimentos (García, 2006).

Cabrero (2019), destaca que estos instrumentos fueron diseñados para facilitar procesos fundamentales como la molienda, trituración, cocción y fermentación, mientras que Armendáriz (2024), subraya que su elaboración artesanal preserva los saberes ancestrales y refleja la conexión histórica entre las comunidades y su entorno, al basarse en el aprovechamiento responsable de recursos como las rocas volcánicas. En las tradiciones culinarias de México, estas comunidades indígenas conservan el uso de estos utensilios prehispánicos, principalmente:

Metates de piedra volcánica

Es un utensilio de piedra volcánica de origen mesoamericano, que fue creado y ampliamente utilizado por las civilizaciones prehispánicas de la región. Su invención se remonta a más de 3,500 años y es una piedra rectangular de superficie ligeramente cóncava (Cabrero, 2019).

Es utilizado junto con el *metlapilli* un rodillo de piedra volcánica, cónico en sus extremos, utilizado para moler granos y otros ingredientes sobre el metate (Cortés, 2014).

Metate

El *metate* es un utensilio de piedra volcánica de origen mesoamericano, su invención se remonta a más de 3,500 años y es una piedra rectangular de superficie ligeramente cóncava (Cabrero, 2019). Fue el principal utensilio de la cocina prehispánica, empleado cotidianamente para la molienda del maíz cocido o *nixtamal*, esencial en la preparación de tortillas y atoles (García, 2006).

Molcajetes

El *molcajete* tiene su origen en Mesoamérica y su nombre proviene del náhuatl *mollocali*, que significa “piedra cóncava para salsa”. Su invención data de hace aproximadamente 8000 años (Montemayor, 2021). Su uso implica un movimiento circular con el *tejolote*, que es la mano del *molcajete*, para triturar y moler ingredientes (Rodríguez, 2013).

Comitalli

El *comitalli*, también conocido como tamalera o vaporera, proviene de la lengua náhuatl y era elaborado en barro, ya que este era el material más común y accesible en las comunidades prehispánicas. Orozco (2001), explica que el *comitalli* está conformado por varias partes: el cuerpo (que contiene el agua y

sostiene los tamales), las asas u “orejas”, una rejilla que separa los tamales del agua para permitir la cocción al vapor, una tapa para concentrar el calor.

Molinillo

El molinillo es un utensilio de madera en forma de palo cilíndrico, más ancho en un extremo, que mide aproximadamente 30 centímetros. En su extremo más grueso suele tener una bola tallada y en ocasiones una arandela decorativa. Se utiliza girándolo entre las palmas para batir y espumar líquidos como el chocolate, además de espesar bebidas como atoles (García, 2006).

Comales

El *comal*, cuyo nombre proviene del náhuatl *comalli*, su uso se remonta a la época prehispánica, cuando se fabricaba principalmente en barro sin vidriar y se colocaba sobre tres piedras llamadas *tenamaxtles* (El Siglo de Durango, 2020). El *comal* tradicional, de acuerdo con (Ricatto, 2022), es una pieza plana de barro cocido de aproximadamente 30 centímetros de diámetro, sostenido por piedras que permiten encender fuego directamente debajo de él.

Ollas de barro

Esta pieza pertenece a la cultura Mexica, del estilo Azteca III, y data del periodo Posclásico Tardío (1250–1521 d.C.), en el Valle de México (Museo Amparo). Está elaborada en barro modelado con engobe anaranjado. Este tipo de piezas se empleaba principalmente en la preparación de alimentos, como ollas para cocer maíz, frijoles o preparar bebidas tradicionales (Lozano, 2018).

Cocina tradicional poblana

La gastronomía mexicana destaca a nivel mundial por la combinación de sabores en sus platillos y por la historia que los acompaña. En cada receta, se integran elementos culturales que le dan identidad y un valor único. Es famosa por sus preparaciones complejas y sus sabores distintivos, intensamente condimentados, fusionando tradiciones indígenas, europeas y de otras culturas (Laborde & Medina, 2015).

Su originalidad se debe a la mezcla de dos grandes culturas: la indígena mesoamericana y la española, lo que la convierte en una expresión de creatividad. Cabe destacar que, en 2010, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO, reconoció oficialmente a la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Su reconocimiento busca preservar y promover este legado vivo en todo el mundo (UNESCO, 2010). Según el ranking más reciente de

TasteAtlas (2024), la mejor cocina del mundo es la cocina griega, seguida de la cocina italiana y la cocina mexicana ocupa el tercer lugar.

La gastronomía de la ciudad de Puebla es la única del país por estar estrechamente ligada a los hechos históricos que le otorgaron el título de Ciudad Cuatro Veces Heroica.

En este sentido, es fundamental comprender que esta cocina durante el Virreinato fue, en gran medida, el resultado del mestizaje, producto del intercambio entre diferentes culturas está reconocida como una de las 100 mejores del mundo en 2024, según TasteAtlas (2024).

El mole poblano, los chiles en nogada, las chalupas y el mole de caderas se han convertido en emblemas de la cocina poblana, al representar la fusión de ingredientes prehispánicos y europeos (García & Ancona, 2022). Dentro de esta gastronomía destaca la preparación de platillos que nacieron en los conventos y en las cocinas de los hogares mestizos y criollos, como resultado de la fusión entre las tradiciones culinarias *mexicas* y europeas. De esta mezcla surgieron sabores dulces, salados y picantes que consolidaron a Puebla como un referente de la cocina mexicana (Ntx, 2011).

En cada platillo se conservan prácticas ancestrales que incluyen el uso de utensilios prehispánicos y coloniales como el *molcajete*, el *metate*, las ollas de barro, el comal y el molinillo, los cuales siguen presentes en la elaboración de algunos de los platillos más representativos de la región (MéxicoHistorico, 2022).

A continuación, se mencionan estos destacados platillos, dando una breve descripción y el uso de los utensilios gastronómicos prehispánicos:

Mole poblano

Su nombre proviene del náhuatl *chilmulli*, que significa “preparado con chiles” o “salsa de chiles” (Mejía, 2020). Aunque el mole ha evolucionado, su elaboración tradicional conserva técnicas e instrumentos de origen prehispánico, especialmente el uso del metate, con el cual se muelen chiles, semillas y cacao para formar la pasta espesa característica de esta salsa. Asimismo, el comal de barro se utiliza para tostar los ingredientes, intensificando su sabor antes de incorporarlos al guiso.

Chiles en nogada

Este platillo barroco se prepara tradicionalmente entre los meses de julio y septiembre, cuando los ingredientes regionales están en su punto. La receta clásica incluye un relleno de carne de cerdo y res molida, frutas como manzana, durazno y acitrón, además de especias como canela, clavo y comino (Mejía, 2020).

Actualmente el Chile en nogada conserva elementos de la cocina prehispánica, especialmente en el uso del metate para moler las semillas y las frutas secas del relleno, y el comal, utilizado para asar los chiles poblanos, técnica heredada directamente de las cocinas indígenas.

Mole de caderas

Es un platillo emblemático de la *Mixteca* poblana y oaxaqueña. Su ingrediente principal son las caderas y el espinazo de chivo alimentado con sal, hierbas silvestres y agua, lo que dota a su carne de un sabor intenso y textura magra.

El mole se elabora con una salsa roja hecha en molcajete, la cual lleva chiles guajillo, costeños y serranos, jitomate, tomate, ajo, cebolla, hoja de aguacate, cilantro, semillas de huaje o ejotes de agua, según la variante poblana u oaxaqueña (El informador, 2015).

Atole xoco

Su nombre es una castellanización del náhuatl *atolli* que a su vez está conformado por dos palabras: *atl* que significa agua y *olli* que se refiere a su textura glutinosa característica; el atole preciso de algunos utensilios para existir: el metate para moler el grano, molinillo o *amaxocóatl* para integrar todos los ingredientes, la olla para poner lo al fuego, el almidón presente en el maíz activado con el calor aporta la singular textura que da nombre al *atolli*. (Cabrera, 2023).

Restaurantes de Comida Tradicional

La gastronomía mexicana es reconocida a nivel mundial como una manifestación viva de identidad, historia y tradición. Cada platillo representa siglos de mestizaje cultural, saberes ancestrales y una conexión profunda con la tierra. Dentro de este amplio panorama culinario, los restaurantes tradicionales tienen un papel esencial, ya que son los espacios donde las recetas transmitidas de generación en generación continúan vigentes. El valor de los restaurantes tradicionales entonces radica en que nutren no solo el cuerpo, sino también el alma y la identidad nacional, en ellos se conserva un modo de vida que une la hospitalidad, la creatividad y el respeto por las raíces (Acevez, 2025).

El concepto de restaurante en México tiene raíces antiguas que se remontan a las posadas y fondas coloniales, donde los viajeros encontraban comida casera y un ambiente familiar, ofreciendo menús del día accesibles, preparados con productos locales y recetas tradicionales (Vázquez, 2024). Derivado de lo anterior, los restaurantes de comida tradicional mexicana desempeñan un papel fundamental en la conservación y difusión del patrimonio culinario nacional (Zurita, 2018). Al incorporar utensilios

prehispánicos en la preparación y presentación de sus platillos, estos establecimientos recrean técnicas ancestrales que reflejan la riqueza y complejidad de las culturas originarias de México.

En este contexto un restaurante tradicional, es aquel que tiene una cocina con platos típicos. Una cocina elaborada. Su decoración es estilosa y con mesas independientes, su personal lleva uniforme acorde a la tipología del restaurante, como se lee en el libro servicio en restaurante (González, 2013).

Más allá de la comida, los restaurantes tradicionales destacan por su ambiente acogedor y representativo. La decoración suele incluir artesanías regionales, manteles bordados, utensilios de barro y música típica mexicana. Este conjunto crea una experiencia multisensorial que transporta al comensal a las raíces del país. En muchos casos, la hospitalidad de los dueños y cocineras refuerza la sensación de estar en casa, convirtiendo la comida en un acto de convivencia y afecto (Beteta, 2023).

El servicio en estos restaurantes es reflejo de la hospitalidad mexicana, caracterizada por la atención personalizada y el trato cálido. Este aspecto también forma parte del patrimonio cultural, pues representa la manera en que los mexicanos conciben la comida: como un acto de compartir, celebrar y fortalecer lazos familiares o comunitarios (Meléndez & Cañez, 2010).

Por lo que se destacan diversos restaurantes tipos de comida regional poblana se preservan recetas ancestrales transmitidas de generación en generación, elaboradas con técnicas artesanales y productos locales que reflejan la riqueza agrícola y culinaria de la región. Su ambiente suele recrear la esencia de las casas coloniales poblanas, con decoraciones que evocan el pasado y un servicio que valora la hospitalidad como parte de la experiencia gastronómica (Hernandez & Martinez, 2020).

Percepción de Ambientación

El estudio de la percepción tiene sus raíces en la psicología y la fisiología del siglo XIX. Uno de los primeros autores en abordarla de manera sistemática fue Hermann von Helmholtz, quien en su obra *Handbuch der physiologischen Optik*, propuso la teoría de la “inferencia inconsciente”, al sostener que el ser humano no se limita a recibir estímulos sensoriales, sino que los interpreta activamente a partir de la experiencia (Helmholtz, 1867). Posteriormente, Wilhelm Wundt consolidó la psicología experimental como disciplina científica mediante su obra *Grundzüge der physiologischen Psychologie* y la fundación del primer laboratorio psicológico en Leipzig, estableciendo así el estudio empírico de los procesos perceptivos (Wundt, 1874).

En conjunto, estos aportes establecieron que la percepción no es un proceso pasivo de recepción sensorial, sino una actividad interpretativa mediante la cual el individuo construye significado a partir de los estímulos ambientales (Palmer, 2012).

Nessim (2017), define como percepción al proceso mediante el cual un individuo selecciona, organiza e interpreta sensaciones para formar una visión significativa del mundo que lo rodea. Es importante destacar que este concepto también es utilizado en estudios del comportamiento del consumidor, Walters (1989), se refiere a él como una actividad completa por el cual un individuo se vuelve consciente del ambiente y lo interpreta de modo que encaje en su marco de referencia. Este proceso de percepción, según Niosi (2021), incluye la selección, organización e interpretación de información sensorial que pasa a través de nuestros filtros perceptuales, se organiza en estructuras existentes y luego se interpreta con base en experiencias previas.

Así mismo, la percepción también es requerida en el contexto mercadológico en actividades de consumo donde no basta con la sensación, color, textura, olor, forma, sino que es la interpretación lo que da significado al estímulo. Krishna (2012), señala que las percepciones del consumidor influyen de manera directa en sus decisiones. Actualmente este término también es utilizado en el marketing sensorial, al ser un elemento ya que los consumidores interpretan y dan sentido a los estímulos que reciben a través de los sentidos, vista, oído, olfato, gusto y tacto y determinan cómo el consumidor experimenta y valora una marca, bien o servicio donde la percepción es una palanca estratégica.

Para Apresyan (2020), este tipo de estímulos ambientales se integran al “servicescape” o entorno de servicio, influyendo en las respuestas emocionales y comportamentales del comensal. Dentro del marketing, diseñar cuidadosamente la ambientación, incluyendo utensilios visibles, permite al restaurante posicionarse y diferenciarse, generando una percepción favorable en el cliente que puede traducirse en mayor satisfacción, fidelidad y propensión a recomendar.

En el contexto gastronómico, la percepción dicta que no sólo importa lo que el comensal ve o toca, como un molcajete o metate, sino cómo lo interpreta: como tradicional, auténtico, de calidad, simbólico. Además, los entornos de servicio (como el ambiente físico de un restaurante) moldean las percepciones de calidad, de autenticidad y de valor por parte del comensal. Esto implica que el uso de utensilios gastronómicos con carga simbólica, como utensilios prehispánicos, en un restaurante puede diseñarse para activar percepciones específicas: tradición, identidad cultural, artesanía, autenticidad.

DESARROLLO

Metodología

El estudio se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo y con soporte descriptivo para las variables sociodemográficas, porque no solo describe las características del fenómeno, sino que también examina la influencia y el grado de relación entre las variables independientes, utensilios gastronómicos prehispánicos, y dependientes, ambientación de los restaurantes. Asimismo, el estudio se considera no experimental transversal, puesto que los datos recolectaron en un solo momento en la fecha 14 de septiembre del 2025 y sin manipulación de variables, analizando las percepciones de los comensales, tal como se presenta en su contexto natural.

El objetivo fue determinar la relación existente entre los utensilios gastronómicos prehispánicos y la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca de Puebla. Se utilizaron las técnicas de investigación de la encuesta y la entrevista cara a cara aplicando como instrumento de medición un cuestionario. Posteriormente para la parte cuantitativa se realizó un análisis estadístico por medio del coeficiente de correlación de Pearson y obteniendo resultados útiles para el logro del objetivo y la comprobación de la hipótesis.

En cuanto a la población y la muestra de estudio, estuvo conformada por comensales de restaurantes de comida tradicional poblana y barroca, ubicados en el centro histórico de Puebla, que son característicos por representar espacios con ambientación típica poblana y por conservar la estética y los elementos simbólicos de su cocina.

La muestra se seleccionó mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, integrándose por los clientes y comensales que aceptaron responder al cuestionario durante su visita. El tipo de muestreo fue elegido por su accesibilidad y adecuación al contexto de estudio. Se aplicaron cuestionados en los restaurantes administrados en distintos horarios de servicio, comida y cena garantizando representación de diferentes grupos de edad, género y ocupación.

Se presentan la lista de los restaurantes que son representativos de este tipo de comida: Saborcito Corazón, Los Murales, El Comal, La Casa del MENDRUGO, Casa Barroca y Fonda de Santa Clara.

Para calcular el tamaño de la muestra se utilizó bajo los criterios del 95% de confiabilidad y 5% de margen de error, la cual arrojó un resultado de 384 comensales.

En cuanto al instrumento de recolección de datos se utilizó un cuestionario conformado primeramente por 7 preguntas sociodemográficas; edad, género, procedencia, estado civil, educación, ocupación y acompañamiento. Luego, por preguntas de escala Likert de 19 ítems, diseñado con cinco opciones de

respuesta (1 = Totalmente en desacuerdo a 5 = Totalmente de acuerdo), con el objetivo de conocer la percepción, aceptación y experiencia del comensal respecto al uso de utensilios prehispánicos en restaurantes mexicanos.

El cuestionario se organizó en cuatro dimensiones teóricas, sustentadas en modelos de percepción y ambientación gastronómica: 1) Estilo, Ítems 1 al 4, 2) Decoración, Ítems 5 al 8, 3) Exhibición del platillo, Ítems 9 al 12, y 4) Memoria gastronómica, Ítems 13 al 16

Para generar el cuestionario se hizo una búsqueda de 2 modelos, “modelo de grado de importancia de los elementos atmosféricos y calidad del servicio en relación con la satisfacción del consumidor (Mendoza, 2020), explica la relación entre los elementos atmosféricos y la calidad del servicio como factores determinantes de la satisfacción del consumidor en restaurantes temáticos. La autora integra variables del marketing experiencial, partiendo de la idea de que la experiencia del cliente no depende solo del ambiente físico, sino también de la atención, la limpieza y la coherencia entre la temática y el servicio. El modelo busca determinar el grado de importancia que tienen los elementos atmosféricos y la calidad del servicio sobre la satisfacción del consumidor. Propone que ambos factores son complementarios: los elementos atmosféricos captan la atención inicial del cliente, mientras que la calidad del servicio garantiza su permanencia y deseo de retorno. Las variables son: Iluminación, Olor, Color, Multitud, Música, Ruido y Temperatura.

Y del “modelo de dimensión atmosférica del TANGSERV” (Segura, Alaña, & Samaniego, 2025), analiza la incidencia de los elementos atmosféricos del servicio en la satisfacción del comensal en restaurantes de la ciudad de Guayaquil. El modelo busca evaluar cómo los factores del entorno físico y sensorial del restaurante (atmósfera) influyen en la satisfacción total del comensal. Pretende identificar qué variables atmosféricas, como la iluminación, el olor o la música, generan un impacto significativo en la percepción de calidad y bienestar durante la experiencia de consumo. Las variables son: Música, Iluminación, Decoración y Calidad del Servicio.

Asimismo, el cuestionario se validó por el coeficiente de Alpha de Cronbach obteniéndose un valor de 0.78, lo que demuestra una alta consistencia interna y fiabilidad del instrumento. Asimismo, se validó con la revisión de tres expertos profesores investigadores, dos en turismo y uno en mercadotecnia de las facultades de turismo y administración de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Los datos fueron vaciados en Excel y se utilizó para la correlación de las variables bivariadas, el coeficiente de correlación de Pearson (r) entre la variable independiente, uso de utensilios prehispánicos y cada una de las dimensiones de ambientación, estilo decoración.

DISCUSIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Los resultados obtenidos muestran correlaciones positivas en todas las dimensiones evaluadas, destacando la Exhibición del platillo como la más influida, seguida de la Decoración, la Memoria gastronómica y el Estilo. En conjunto, los hallazgos confirman que los utensilios prehispánicos no solo complementan la funcionalidad del espacio, sino que enriquecen la experiencia del comensal, fortalecen la identidad cultural del restaurante y contribuyen significativamente a su autenticidad y atractivo visual. Dichos resultados se exponen en la siguiente tabla número 1.

Tabla 1. Interpretación de resultados.

Objetivo e hipótesis	Resultado	Comentarios
Objetivo general: Determinar la influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos en la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana. Hipótesis general: tipo causal. Existe una influencia directa y positiva entre los utensilios gastronómicos prehispánicos y la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana.	El coeficiente de Pearson igual a 0,4568 Coeficiente de determinación igual a 0,2086	La influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos explica el 20.8% de la variación de la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana. La correlación entre las variables es positiva moderada y, por tanto, se acepta la hipótesis general en la que la influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos incide de forma directa y positiva en la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana.
Objetivos e hipótesis	Resultados	Comentarios
O1: demostrar la relación entre el Estilo y cómo influyen los utensilios como factor de ambientación en los		El factor de ambientación explica el 6.9 % de la variación de Estilo. La correlación entre las variables es

restaurantes de comida tradicional y Barroca Poblana. H1: Existe una influencia directa y positiva entre los utensilios gastronómicos y su relación con el Estilo como factor de ambientación en los restaurantes de comida tradicional y Barroca Poblana	Coeficiente de Pearson igual a 0,2628 Coeficiente de determinación igual a 0,0690	positiva baja y, por tanto, se acepta H1, con lo que demuestra una relación de causalidad, en la que la influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos incide de forma directa y positiva en la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana.
O2: demostrar la relación entre la Decoración y cómo influyen los utensilios como factor de ambientación en los restaurantes de comida tradicional y Barroca Poblana. H2: Existe una influencia directa y positiva entre los utensilios gastronómicos y su relación con la Decoración como factor de ambientación en los restaurantes de comida tradicional y Barroca Poblana	Coeficiente de Pearson igual a 0,4803 Coeficiente de determinación igual a 0.2306	El factor de ambientación explica el 23% de la variación de decoración. La correlación entre las variables es positiva moderada y, por tanto, se acepta H2, con lo que demuestra una relación de causalidad, en la que la influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos incide de forma directa y positiva en la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana.
O3: Analizar la relación existente entre la Exhibición del platillo y cómo influyen los utensilios como factor de ambientación en los restaurantes de comida tradicional y Barroca Poblana. H3: Se plantea que los utensilios gastronómicos tienen una influencia significativa y positiva sobre la Exhibición del platillo, actuando como un factor clave de ambientación en los	Coeficiente de Pearson igual a 0,7301 Coeficiente de determinación igual a 0,5330	El factor de ambientación explica el 53.30% de la variación de exhibición del platillo. La correlación entre las variables es positiva alta y, por tanto, se acepta H3, con lo que demuestra una relación de causalidad, en la que la influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos incide de forma directa y positiva en la

restaurantes de comida tradicional y Barroca Poblana.		ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana.
O4: Examinar la conexión entre la Memoria gastronómica y cómo influyen los utensilios como factor de ambientación en los restaurantes de comida tradicional y Barroca Poblana. H4: Se considera que los utensilios gastronómicos ejercen una influencia positiva y directa sobre la Memoria gastronómica, reforzando su papel como factor de ambientación en los restaurantes de comida tradicional y Barroca Poblana.	Coeficiente de Pearson igual a 0,3541 Coeficiente de determinación igual a 0,1253	El factor de ambientación explica el 12.53% de la variación de memoria gastronómica. La correlación entre las variables es positiva baja y, por tanto, se acepta H3, con lo que demuestra una relación de causalidad, en la que la influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos incide de forma directa y positiva en la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana.

Discusión

Con los resultados que se obtuvieron y con la metodología aplicada se obtiene y responde a la pregunta de investigación sobre la influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos en la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana.

Se encontró evidencia a favor de la hipótesis Hipótesis General, en la cual existe una influencia directa y positiva entre los utensilios gastronómicos prehispánicos y la ambientación de los restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana. También se comprobó que la influencia es de tipo causal.

Como consecuencia del estudio se pueden ratificar las siguientes aseveraciones que se expusieron en la revisión de la literatura:

- Desde el marco teórico, los utensilios prehispánicos como el metate, el molcajete o el comal, no solo cumplen una función práctica, sino que transmiten una estética visual ligada al patrimonio cultural. Los resultados ($r = 0.2628$) confirman una influencia positiva moderada, validando que el estilo decorativo de los restaurantes se enriquece al incorporar estos elementos, logrando un ambiente que combina funcionalidad y simbolismo.
- El marco teórico plantea que la decoración con utensilios tradicionales refuerza la conexión emocional con las raíces mexicanas y favorece la percepción de autenticidad. El resultado ($r =$

0.4803) y un coeficiente de determinación del 23% sustentan esta relación, evidenciando que la decoración influenciada por utensilios prehispánicos mejora significativamente la ambientación general del espacio gastronómico.

- c) Teóricamente, la exhibición del platillo representa un acto cultural donde los utensilios desempeñan un rol central en la presentación y experiencia del comensal. El hallazgo empírico más sólido ($r = 0.7301$; $R^2 = 53.3\%$) muestra una relación fuerte, respaldando la teoría de que estos objetos no solo son herramientas de cocina, sino medios de comunicación visual que transmiten identidad y tradición en la experiencia culinaria.
- d) El marco teórico enfatiza la permanencia de los utensilios como vínculo con la memoria colectiva y la transmisión de saberes ancestrales. Los resultados ($r = 0.3541$; $R^2 = 12.53\%$) validan parcialmente este planteamiento, mostrando que el uso de estos instrumentos refuerza la memoria gastronómica, aunque su influencia depende de factores contextuales como el tipo de restaurante y la intencionalidad del diseño interior.

CONCLUSIONES

El estudio determinó la influencia de los utensilios gastronómicos prehispánicos en la ambientación de restaurantes de cocina tradicional y barroca poblana. Con un enfoque cuantitativo descriptivo–correlacional y el coeficiente de Pearson, se confirmó el cumplimiento del objetivo general y la comprobación empírica de la hipótesis.

Los resultados mostraron una correlación positiva moderada entre el uso de utensilios y la ambientación ($r = 0.4568$), indicando que explican el 20.8% de la variación percibida. Esto evidencia que no solo son objetos utilitarios o decorativos, sino recursos culturales que moldean la experiencia sensorial, simbólica y emocional, fortaleciendo autenticidad e identidad gastronómica.

Los objetivos específicos también se cumplieron:

- Estilo: correlación positiva ($r = 0.2628$), reforzando la coherencia estética.
- Decoración: relación moderada ($r = 0.4803$), generando ambientes culturalmente significativos.
- Exhibición del platillo: correlación más alta ($r = 0.7301$), mejorando presentación y percepción de autenticidad.
- Memoria gastronómica: relación positiva ($r = 0.3541$), activando asociaciones simbólicas y tradiciones culinarias.

En conjunto, los resultados confirman que los utensilios prehispánicos son clave para crear ambientes auténticos en restaurantes tradicionales de Puebla, pues fortalecen identidad culinaria, enriquecen la experiencia del comensal y transmiten el legado gastronómico. Asimismo, aportan evidencia cuantitativa que respalda su relevancia estética, histórica y simbólica.

Finalmente, la investigación contribuye al marketing gastronómico y a la gestión de experiencias al ofrecer un modelo empírico que explica cómo los elementos materiales del patrimonio culinario influyen en la percepción del comensal, validando la hipótesis y abriendo nuevas líneas de estudio sobre identidad cultural, diseño ambiental y comportamiento del consumidor.

Limitaciones

Aunque los resultados permiten confirmar la hipótesis y cumplir los objetivos, el estudio presenta limitaciones metodológicas y contextuales. En primer lugar, el muestreo fue no probabilístico por conveniencia, lo que reduce la capacidad de generalizar los hallazgos a todos los comensales de restaurantes tradicionales y barrocos de Puebla. Si bien esta técnica facilitó reunir un número amplio de participantes, la muestra podría no reflejar la diversidad sociodemográfica de la población objetivo.

En segundo lugar, la investigación se realizó únicamente en el Centro Histórico de Puebla. Aunque es un referente gastronómico, no incluye restaurantes tradicionales de otras zonas urbanas o rurales del estado, donde el uso de utensilios prehispánicos puede tener significados culturales distintos y afectar de manera diferente la percepción del ambiente gastronómico.

Otra limitación proviene del diseño transversal, que recoge datos en un solo momento. Este enfoque impide analizar cambios en la percepción del comensal a lo largo del tiempo, especialmente ante nuevas tendencias culinarias, transformaciones en el diseño interior o variaciones generacionales en el consumo cultural.

Asimismo, el estudio se basó exclusivamente en técnicas cuantitativas, lo que limita la comprensión profunda de los significados simbólicos que los comensales otorgan a los utensilios prehispánicos. Aunque la correlación estadística evidencia la relación entre variables, no permite explorar de forma detallada interpretaciones subjetivas, emocionales o narrativas vinculadas con la experiencia gastronómica.

Finalmente, los resultados dependen de la autopercepción y sinceridad de los participantes. Esto puede generar sesgos de deseabilidad social, especialmente en temas relacionados con identidad cultural, tradición y patrimonio culinario, afectando la precisión de algunas respuestas.

Recomendaciones

A partir de las limitaciones identificadas, se proponen diversas recomendaciones para fortalecer futuras investigaciones. Primero, se sugiere utilizar muestreos probabilísticos o estratificados que permitan incluir una población más amplia y diversa, mejorando la validez externa y la posibilidad de generalizar los resultados a distintos perfiles de comensales.

También resulta pertinente ampliar el alcance geográfico del estudio, incorporando restaurantes tradicionales de otros municipios y regiones de Puebla. Esto permitiría analizar cómo factores como el contexto cultural, la ruralidad o la actividad turística influyen en la manera en que los utensilios prehispánicos afectan la ambientación y la experiencia del cliente.

Se recomienda además complementar los métodos cuantitativos con técnicas cualitativas, como entrevistas, grupos focales o aproximaciones etnográficas, para explorar dimensiones simbólicas, emocionales y sensoriales que los cuestionarios estructurados no captan. Esto enriquecería la comprensión de cómo los comensales interpretan los utensilios tradicionales dentro de la identidad gastronómica poblana.

Asimismo, sería útil desarrollar estudios longitudinales o experimentales que permitan observar cambios en la percepción del comensal a lo largo del tiempo o bajo diferentes configuraciones del ambiente físico. Por ejemplo, variar la presencia, disposición o tipo de utensilios ayudaría a identificar cuáles generan mayor impacto en la experiencia del cliente.

Otra recomendación es integrar variables relacionadas con el comportamiento del consumidor, como intención de regreso, satisfacción general, recomendación del establecimiento o conexión emocional con la marca, para ampliar el modelo explicativo.

Finalmente, se aconseja que los restaurantes tradicionales incorporen los utensilios prehispánicos de manera estratégica, no solo como decoración, sino como parte activa de su narrativa gastronómica, favoreciendo experiencias más inmersivas, significativas y capaces de incrementar la fidelidad del comensal.

REFERENCIAS

Acevez, J. L. (2025). *La cocina tradicional mexicana: un patrimonio vivo para el bienestar de la sociedad y del planeta*. UNESCO. Obtenido de <https://www.unesco.org/es/articles/la-cocina-tradicional-mexicana-un-patrimonio-vivo-para-el-bienestar-de-la-sociedad-y-del-planeta>

- Aliseda, A. (2022). *Comal: Un antiguo caballo de batalla hecho nuevo y construido para durar*. Masienda. https://masienda.com/es/blogs/learn/comal-an-ancient-workhorse-made-new-and-built-tolast?srsId=AfmBOop_U_bdsew9LPvZVVeooz0GHRlNmQZAtDYuoDHkYG0PZISP8RU
- Apresyan. (2020). *The Marketing of Scent: The Effect of Ambient Scent on Restaurant Customers' Behavior in Armenia*. American University of Armenia. https://lusineapresyan.altervista.org/wp-content/uploads/2024/03/Capstone_Thesis_Lusine_Apresyan.pdf
- Armendáriz, C. (2024). *Territorio y estrategias de producción de metate en Turícuaro*. UNAM. https://geogaceta.geofisica.unam.mx/index.php/2024/08/23/territorio-y-estrategias-de-produccion-de-metate-en-turicuaro/?utm_source
- Barra Hernández, V., & Pérez Martínez, S. (2020). La gastronomía poblana como recurso turístico cultural: Una reflexión al panorama actual. *Plataforma Abierta De Libros Y Memorias Académicas* - PALMA, 132–147. <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/383>
- Beteta, M. (2023). *mbmarcobeteta*. <https://mbmarcobeteta.com/restaurantes-cocina-poblana/>
- Cabrera, O. (2023). *El mundo de los atoles*. Larousse.
- Cabrero. (2019). *Arqueología del Occidente de México II*. <https://www.laiesken.net/advances/volume/AA05.pdf>
- Cortés García, F. (2014). *Compendio de los utensilios en la cocina mexicana* [Trabajo de grado, Universidad Nacional Autónoma de México]. Universidad Nacional Autónoma de México.
- El informador. (2015). *Mole de caderas, platillo de reminiscencias prehispánicas*. El informador. <https://www.informador.mx/Cultura/Mole-de-Caderas-platillo-de-reminiscencias-prehispanicas-20151013-0163.html>
- El Siglo de Durango. (2020). *Historia del comal*. El Siglo de Durango. <https://www.elsiglodedurango.com.mx/noticia/2020/historia-del-comal.html?from=old>
- García, C. & Ancona, M. del C. (2022). Gastronomía tradicional, identidad y emprendimiento. Los 200 años de la creación del chile en nogada. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 5(2), 1-15. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9064236>

- García, R. (2006). *Cocina Prehispánica mexicana*. Panorama.
<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=EJuKSkd5K94C&oi=fnd&pg=PA7&dq=garc%C3%ADa+rivas+heriberto&ots=cqb2qEejP1&sig=DOo2y1eGgIY8MierLlLB0rYO43k#v=onepage&q=garc%C3%ADa%20rivas%20heriberto&f=false>
- González, J. V. (2013). *Servicio en Restaurante*. Editorial CEP, S.L.
- Helmholtz. (1867). *Handbuch der physiologischen Optik*. Enciclopedia de filosofía de Stanford. de
<https://plato.stanford.edu/entries/hermann-helmholtz>
- Krishna, A. (2012). An integrative review of sensory marketing: Engaging the senses to affect perception, judgment and behavior. *Journal of consumer psychology*, 22(3), 332-351.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1057740811000830>
- Laborde, G., & Medina, F. X. (2015). *De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales*. Estudios del hombre.
<https://es.scribd.com/document/391734523/Laborde-Medina-2015-de-Los-Recetarios-Nacionales-a-Los-Expedientes-Patrimoniales>
- Long Towell, J. (2010). Invenciones e innovaciones. La evolución de la tecnología alimentaria mesoamericana. *Investigación y Ciencia*, 18(46), 4-9.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67413508002>
- Lozano, G. (19 de Marzo de 2018). *Arte sano, arte sana: Las maravillas de las artesanías*. Canaco.
https://sc.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/Revista_Poblanidades_03.pdf
- Mejía, A. (2020). *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural*. Fundación Universitaria San Mateo.
<https://books.scielo.org/id/t267z/pdf/nieto-9786289558210.pdf#page=134>
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales*, 17(spe), 181-204.
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es
- Mendoza, A. A. (2020). *Elementos atmosféricos y calidad del servicio como determinantes de la satisfacción del consumidor de restaurantes con temática de cine en Lima Metropolitana* [Trabajo

de grado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. Repositorio de Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.

https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/655190/MendozaA_A.pdf?sequence=3&isAllowed=y

MéxicoHistorico. (2022). *El legado culinario de los Nahuas de la Sierra Norte de Puebla*. MéxicoHistorico:

https://www.mexicohistorico.com/paginas/el_legado_culinario_de_los_nahuas_de_la_sierra_norte_de_puebla.html

Montemayor, S. (2021). *Historia del molcajete*. CEMCUI. <https://cemcui.com/blogs/noticias/historia-del-molcajete>

Museo Amparo. (2022). *Olla azteca III*. Fundación Amparo. Museo Amparo. <https://museoamparo.com/colecciones/pieza/3457/olla-azteca-iii>

Nessim. (2017). *Consumer perception from consumer behavior: An applied Approach*. Kendall Hunt Publishing. https://he.kendallhunt.com/sites/default/files/heupload/pdfs/Hanna_5e_Ch3.pdf

Niosi, A. (2021). *The perceptual process. Introduction To Consumer Behaviour*. OpenEd. <https://opentextbc.ca/introconsumerbehaviour/chapter/the-perceptual-process/>

Ntx. (2011). *Gastronomía poblana, fusión de las cocinas mexicanas y europeas*. Informador.mx. <https://www.informador.mx/Cultura/Gastronomia-poblana-fusion-de-las-cocinas-mexica-y-europea-20110205-0052.html>

Orozco, M. (2001). *La Importancia del Rescate de la Comida Barroca como Arte Culinario dentro de la Gastronomía del Estado de Puebla*. Instituto Politécnico Nacional. <https://es.scribd.com/document/255824340/Tesis-Lic-Monse-Sanchez-Orozco-y-Co>

Palmer, M. (2012). A century of Gestalt psychology in visual perception: I. Perceptual grouping and figure-ground organization. *Psychological bulletin*, 138(6), 1172.

Ricatto. (2022). *La historia del comal*. Ricatto del norte. <https://ricatto.com.mx/la-historia-del-comal/>

Rodríguez, E. (2023). *Este es el origen de los deliciosos molotes de Puebla*. El universal. <https://www.eluniversalpuebla.com.mx/ciudad/este-es-el-origen-de-los-deliciosos-molotes-de-puebla>

Segura Ronquillo , S.C. , Albán Alaña , L.F. y Samaniego López , J.M. 2025. Elementos atmosféricos en el servicio de restaurantes y su incidencia en la satisfacción del comensal. *Turismo y Sociedad*. (37), 253–279. <https://doi.org/10.18601/01207555.n37.10>

TasteAtlas. (2024). *100 Best Cuisines*. Tasteatlas awards. <https://www.tasteatlas.com/best/cuisines>

UNESCO. (2010). *Comida mexicana, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Vázquez, A. (2024). *Cocina Poblana*. Larousse.

Walters, R. (1989). *Consumer perception. A Decision-Making Approach*. South-Western Publishing Company.

Wundt, W. (1874). *Grundzüge der physiologischen Psychologie*. Britannica. <https://www.britannica.com/biography/Wilhelm-Wundt>

Zurita, R. M. (2018). *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Larousse.

TABLA TRABAJO COLABORATIVO

Rol	Autor (es)
Conceptualización	López Flores Marco Antonio
Metodología	Acle Mena Ramón Sebastián
Validación	Sosa Caamal Perla Jazmín
Software	Sánchez Santiago Paola Vanessa
Validación	Rosas Santamaría Yareli
Análisis Formal	Sánchez Santiago Paola Vanessa
Investigación	Sosa Caamal Perla Jazmín
Curación de datos	Sánchez Santiago Paola Vanessa
Preparación del borrador original	López Flores Marco Antonio
Revisión y edición	Acle Mena Ramón Sebastián
Visualización	Sánchez Santiago Paola Vanessa
Supervisión	Acle Mena Ramón Sebastián
Administración de Proyectos	López Flores Marco Antonio
Adquisición de fondos	Acle Mena Ramón Sebastián