

## Los rosquetes tradicionales de las ofrendas del día de los muertos en San Andrés de los Gama, Temascaltepec-Estado de México

### The traditional rosquetes of the day of the dead offerings in San Andrés de los Gama, Temascaltepec, State of Mexico

Santillán- Álvarez, Ángel \*

Correo: [angel.sa@vbravo.tecnm.mx](mailto:angel.sa@vbravo.tecnm.mx)

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-8201-1437>

Ramírez Vázquez, David\*\*

Correo: [ramirezvazquezdavidgastro@gmail.com](mailto:ramirezvazquezdavidgastro@gmail.com)

Orcid: <https://orcid.org/0009-0000-2610-7576>

Tecnológico de Estudios Superiores del Valle de Bravo  
División de Gastronomía-México

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10556897>

### Resumen

México es un país donde las tradiciones de recordar y festejar a los familiares y amigos que han fallecido se convierten en una fiesta colectiva, de acuerdo con la región del país o la zona geográfica específica, se ofrendan diversas preparaciones culinarias, en San Andrés de los Gama, en Temascaltepec, en el centro de México se elaboran y ofrendan los rosquetes. El objetivo del proyecto fue difundir las características de elaboración, morfológicas e históricas de los rosquetes tradicionales de día de muertos que se elaboran en esta comunidad. Por lo que se realizó una encuesta, y entrevistas, para obtener hábitos de consumo, y las características generales de cómo se elabora, la parte de historia del producto y las principales características morfológicas. Concluyendo que se pudo difundir a partir de redes sociales, que se ha perdido parte de la historia de producto y que sigue siendo un elemento imprescindible en los altares de día de muertos de la localidad, además de obtener las características de morfología y precios de los productos.

**Palabras Clave:** Rosquete, Día de muertos, San Andrés de los Gama

### Abstract

Mexico is a country where the traditions of remembering and celebrating family and friends who have died become a collective party, according to the region of the country or the specific geographical area, various culinary preparations are offered, in San Andrés de los Gama, in Temascaltepec, or, in central Mexico, rosquetes are made and offered. The objective of the project was to broadcast the elaboration, morphological and historical characteristics of the traditional Day of the Dead rosquetes that are made in this community. Therefore, a survey and interviews were conducted to obtain consumption habits, and the typical characteristics of how it is made,



the history of the product and the main morphological characteristics. Concluding that this product could be broadcasted through social networks, that part of the history of the product has been lost and that it continues to be an essential element in the Day of the Dead altars in the town, in addition to obtaining the characteristics of morphology and prices of the products.

**Keywords:** Rosquete, Day of the Dead, San Andrés de los Gama

## Introducción

En el Estado de México, Temascaltepec es uno de los 125 municipios que lo conforma, el nombre deriva del náhuatl temazcalli, "baño de vapor" y de tepetl, "cerro" y el locativo co, "c"; que significa "Cerro de los temascales o baños de vapor". Respecto a su división política, se divide en 67 comunidades, donde se encuentra San Andrés de los Gama, el cual es considerado como un pueblo con encanto.

Las fechas dedicadas la conmemoración de recordar a los fieles difuntos en México son solemnes, melancólicas y nostálgicas por los familiares y amigos muertos, pero por otro lado también la realidad conlleva a una fiesta colectiva del pueblo, con alegría, gozo, diversión, convivencia y "comilonas" a partir de todos los productos gastronómicos que se ofrendan a los seres queridos. Así como todos los pueblos del mundo han ofrecido alimentos a sus muertos cercanos, a los antepasados gloriosos y a los dioses protectores de la muerte, México no es la excepción, y es uno de los países que más arraigadas tiene esas tradiciones culturales.

El Día de Muertos en la cosmovisión indígena de México, considera el retorno de las ánimas de los difuntos, quienes regresan al mundo de los vivos, para convivir con los familiares y alimentarse de las viandas que se les ofrece en los altares puestos en sus honor; esta tradición honra a los difuntos, colocando ofrendas, con la intención de recibirlos y dialogar una vez más con ellos, y por todo el contexto social, cultural y comunitario, la festividad está dentro de la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad partir del 07 de noviembre de 2003 (Gobierno de México, 2017; Alegres, 2021). La actual ofrenda de Día de Muertos en México, se puede considerar una mezcla cultural donde los europeos integraron algunas flores, ceras, velas y veladoras y los indígenas el sahumerio con su copal, la comida y la flor de cempasúchil (Zempoalxóchitl), convirtiéndose en un sincretismo del viejo y el nuevo mundo (INPI, 2019). Dentro de los elementos más representativos y tradicionales que se colocan en un altar para ofrendar a los difuntos están: sal, mantel blanco, agua, velas, veladoras, calaveritas de alfeñique, incienso, copal, flores, papel picado, retratos, comida y no podría faltar pan con el representativo pan de muerto u hojaldras como se conoce en algunos puntos del país (Gobierno de México, 2020; Personal.UNAM.mx, 2022; MexicoDesconocido, 2022).

Respecto a los productos de panificación que se ofrendan para la festividad la variedad que se elaboran en México es incontable, en el inicio del mestizaje español-indígena, los "panes" en las ofrendas consistían en

figuras con forma de mariposas o rayos (xonicuille) hechos a base de amaranto y "pan ázimo" que era un pan de maíz seco y tostado, Sahagún lo describe así por no llevar cal, a este pan se le llamaba yotlaxcalli, otros ofrecían unos tamales (xucuentlamatzoalli) y maíz tostado llamado Izquitil, casi toda la ofrenda era de amaranto porque lo consideraban un alimento especial. El equivalente al pan de muerto como ahora lo conocemos sería el "huitlatamalli" que era una especie de tamal. En la época prehispánica se hacía la "papalotlaxcalli" o pan de mariposa que era exclusivo de esta ceremonia. Al parecer era como una tortilla a la cual se le imprimía a la masa aún cruda un sello en forma de mariposa, una vez cocida, se pintaba coloridamente (Gobierno de México, 2019). Una variante de productos de panificación que se ofrendan, están las galletas, en algunas regiones de México se confeccionan en formas de animales y muñecos, conocidos como "bambollas", que se han identificado "exvotos" que ese día se ofrendaban a los santos para pedir su intercesión religiosa (Turismo cultural, 2006). Algunas de estas galletas tradicionales son:

Las puchas de Toluca, galletas que tienen como ingrediente principal piloncillo, lo que les otorga la coloración café, las cuales son cubiertas con un royal icing que se deja secar, y se decora con azúcar refinada pintada de color rojo o rosa, originalmente eran en forma de flor, aunque ahora como una innovación también se encuentran en forma de calavera (adn40, 2019).

Los puerquitos de piloncillo también conocidos como chanchitos, marranitos o cerditos, presentan una textura crujiente, sabor dulce y aroma tostado, tienen su origen durante la época colonial en alguno de los conventos de monjas que existían en aquellos años, donde experimentaban combinaciones de diferentes ingredientes endémicos con los otros traídos de España, son catalogados como una galleta debido a su consistencia y textura crujiente, que solían cocinarse en hornos de piedra, lo cual daba un aroma particular a leña (Arroyo Pineda, 2021; García Castillejos, 2022).

Y como un tercer ejemplo se tiene a los rosquetes, que de acuerdo con la Real Academia Española (2021), define al "rosquete" como una rosquilla de masa, algo mayor que las regulares o bien como un pastelillo en forma rectangular, hecho de harina gruesa de maíz y azúcar. Sin embargo, en México pueden ser considerados como galletas o panes, eso de acuerdo con su textura dura o blanda, que está relacionado con el contenido de humedad y depende de la región donde se elaboren (Mendoza, 2021)

## 1. Materiales y Métodos

**El proyecto se guió bajo un enfoque metodológico mixto y se dividió en dos fases:**

1. Se realizó una revisión bibliográfica de los registros documentales de los rosquetes de San Andrés de los Gama en Temascaltepec, se identificaron los principales puntos de elaboración y venta de los rosquetes en la comunidad de San Andrés de los Gama, se realizó el muestreo por triplicado de los productos, se hizo el

análisis morfológico, donde se midieron las principales características de forma y tamaño de los rosques, y finalmente en esta fase, se realizaron capturas fotográficas.

2. En esta segunda fase se aplicaron cuestionarios a la población en general, donde se les cuestionó acerca de su conocimiento respecto a los rosquetes de San Andrés de los Gama, se realizaron entrevistas a productores y vendedores de los rosquetes en la comunidad y finalmente se realizó difusión de la información en redes sociales (Instagram y Facebook), para lo cual se fue elaborando material digital.

La obtención de muestras de los rosquetes se realizó de manera transversal, en los días previos a la celebración de día de muertos, a partir del mes de octubre al mes de noviembre y se realizó por triplicado, para la obtención de datos fidedignos. Se continuó con el análisis de las características morfológicas (peso, tamaño, altura, circunferencia interior y exterior) de los rosquetes tradicionales adquiridos en los puntos de venta.

Para la aplicación de los cuestionarios se empleó un muestreo no probabilístico, el cual todas las personas de una población tienen la misma posibilidad de contestar el cuestionario, con la intención de identificar el grado de conocimiento acerca del tema, así que todos tuvieron la oportunidad de ser seleccionados, y para las entrevistas se empleó el muestreo deliberado, crítico o por juicio, el cual menciona que la población se selecciona con base en el conocimiento o propósito del estudio; en el caso del proyecto se aplicaron las entrevistas específicamente a las gente que elaboran y comercializan los "rosquetes".

## 2. Resultados

Como primera parte del resultado, se identificaron los puntos de venta de los rosquetes dentro de la comunidad de San Andrés de los Gama, Temascaltepec, los cuales principalmente se establecen alrededor de la iglesia de la comunidad y como segundo punto de comercialización esta las casas particulares de los productores sin que haya un puesto establecido.

Una vez identificados los puntos de venta, se realizó el muestreo por triplicado, donde se pueden encontrar que hay dos principales tamaños del rosquete, el grande y los chicos, de los cuales se analizaron respecto a su morfología encontrando los siguientes resultados.

Se les mido el peso, la circunferencia interior, la circunferencia exterior, el alto, el grueso y el diámetro (ver Figura 1. Características morfológicas cuantificadas); para los rosquetes chicos con un peso promedio de 25.6 g, presentan una circunferencia exterior de 35.7 cm, y un grosor de 2.4 cm (ver Tabla 1. Morfología del rosquete chico que se comercializan en San Andrés de los Gama).

Por otro lado, para los rosquetes grandes, denominados así por su diámetro, se encontró que tienen un peso de 303.7 g, diez veces más pesado que un chico; una circunferencia exterior de 87.5 cm y un grosor de 6.2 cm (ver Tabla 02. Morfología del rosquete grande que se comercializan en San Andrés de los Gama).

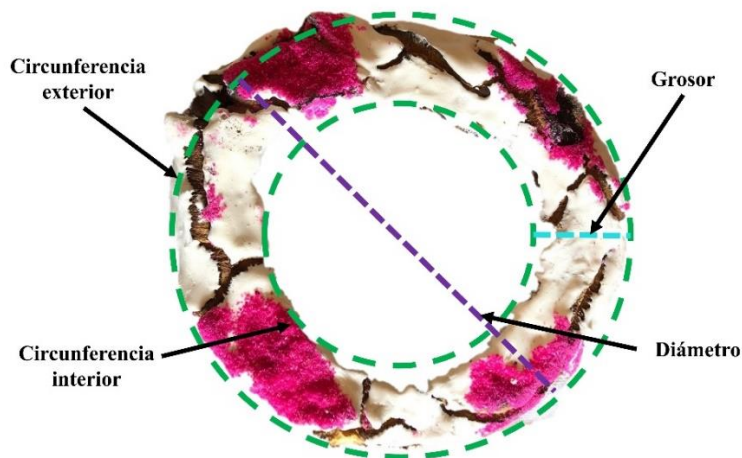
Los resultados se obtuvieron con base en los establecimientos o puestos muestreados, que en el caso de los rosquetes chicos se muestrearon 3 puestos, y en el caso del rosquete grande se muestrearon 4 puestos, ambos por triplicado.

**Tabla 1.** Morfología del rosquete chico que se comercializan en San Andrés de los Gama

Rosquete	Peso (g)	Circunferencia interior (cm)	Circunferencia exterior (cm)	Alto (cm)	Grosor (cm)	Diámetro (cm)
Puesto 1	29.0	20.5	37.1	2.4	3.0	12.1
Puesto 2	26.7	20.1	36.3	2.7	2.2	10.2
Puesto 3	21.0	16.6	33.9	3.2	2.2	10.0
<b>Promedio</b>	<b>25.6 ±4.1</b>	<b>19.1±2.1</b>	<b>35.7±1.6</b>	<b>2.7±0.4</b>	<b>2.4±0.5</b>	<b>10.8±1.2</b>

*Nota: Se muestra la morfología analizada de los rosquetes de tamaño chico, de 3 diferentes puntos de venta, y el promedio con la desviación estándar de las variables medidas.*

**Figura 1.** Características morfológicas cuantificadas<sup>1</sup>



Fuente: propia



**Tabla 2.** Morfología del rosquete grande que se comercializan en San Andrés de los Gama

Rosquete	Peso (cm)	Circunferencia interior (cm)	Circunferencia exterior (cm)	Alto (cm)	Grosor (cm)	Diámetro (cm)
Puesto 1	363	65	97	10	8	21
Puesto 2	246	50	79	6	5	17
Puesto 3	175	42	76	6	5	16
Puesto 4	431	60	98	6	7	19
<b>Promedio</b>	<b>303.7 ±114.9</b>	<b>54.2 ±10.27</b>	<b>87.5±11.61</b>	<b>7±2</b>	<b>6.25±1.5</b>	<b>18.25±2.21</b>

*Nota: Se muestra la morfología analizada de los rosquetes de tamaño grande, de 3 diferentes puntos de venta, y el promedio con la desviación estándar de las variables medidas.*

**Figura 2.** Rosquete tamaño chico<sup>2</sup>



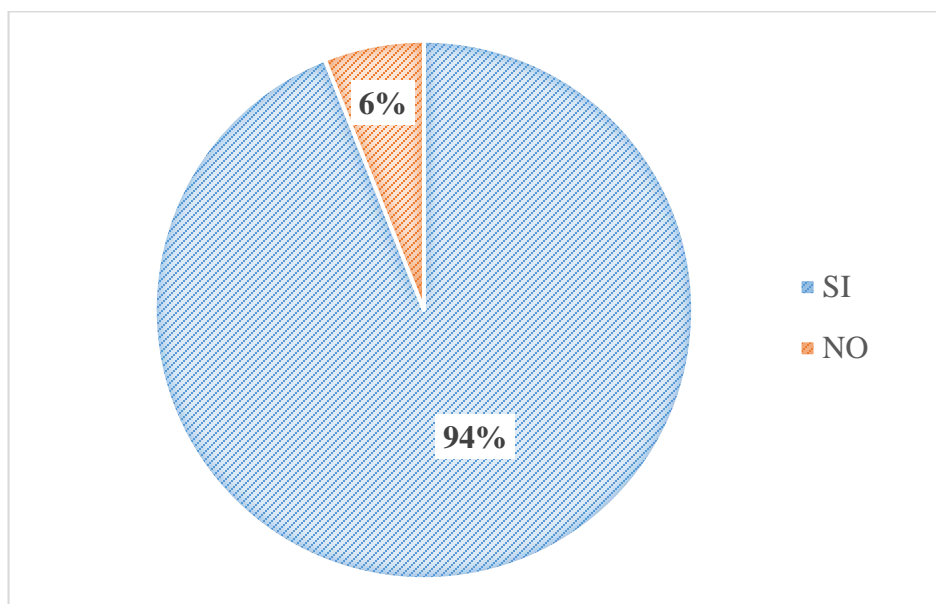
Fuente: propia

Se aplicaron cuestionarios a la población en general, con la intención de identificar su conocimiento acerca de los rosquetes tradicionales de San Andrés de los Gama, Temascaltepec Estado de México. Se encuestaron a un total de 55 personas, de los cuales 68.5% fueron hombres y el 31.5% fueron mujeres, con un rango de edad entre

15 y más de 40 años. El 61% corresponde a la edad de 15-20 años. Se les preguntó si conocían la ubicación de Temascaltepec, el 52% mencionó que sí, y también se les preguntó si identificaban a San Andrés de los Gama en el mismo municipio, con un 48% mencionaron que no.

También se les preguntó acerca del conocimiento de productos de panificación que se colocan o producen para la época de día de muertos, se les pregunto si conocían algunos y el 94% dijo que si (Ver Gráfica. 01. ¿Conoce algunos productos de panificación de día de muertos?).

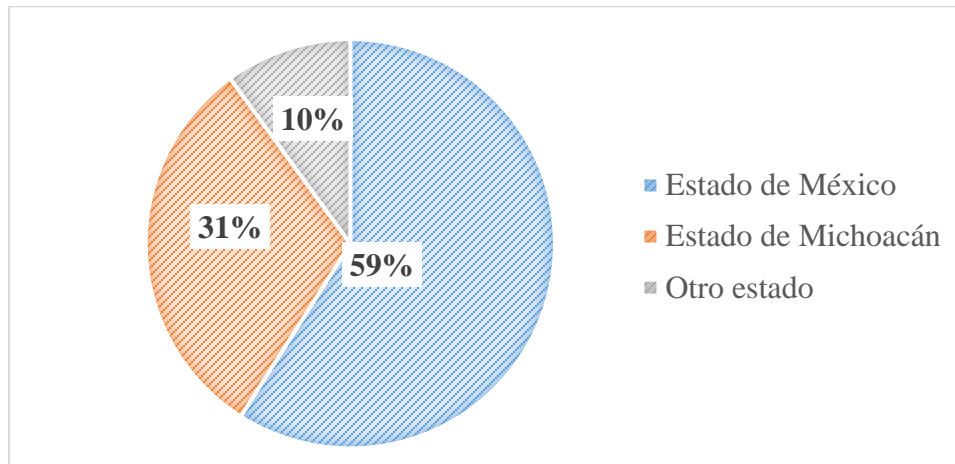
**Gráfica 1.** ¿Conoce algunos productos de panificación de día de muertos?



Otra de las preguntas que se le hizo fue si identificaban alguna galleta típica o tradicional de estas épocas dentro de los productos de panificación que se colocan en las ofrendas de día de muertos y el 72% mencionaron que sí.

Por otro lado, se les pregunto a los encuestados, si sabían que es un rosquete, y el 54% mencionaron que sí; pero al preguntarles acerca de si sabían que era la pucha que se emplea en los rosquetes, el cual el 67% contestaron que no sabían lo que es. Respecto a los que sí sabían que era, se les preguntó si tenían conocimiento acerca de los ingredientes con los cuales está elaborada la pucha, el 85% contestaron que de claras de huevo y azúcar glas. También se les pregunto si sabían de donde es originario el rosquete, el cual el 59% respondió que es originario del Estado de México (Ver Gráfico 02. ¿Sabe de donde es originario el rosquete?)

**Gráfica 2.** ¿Sabe de dónde es originario el rosquete?

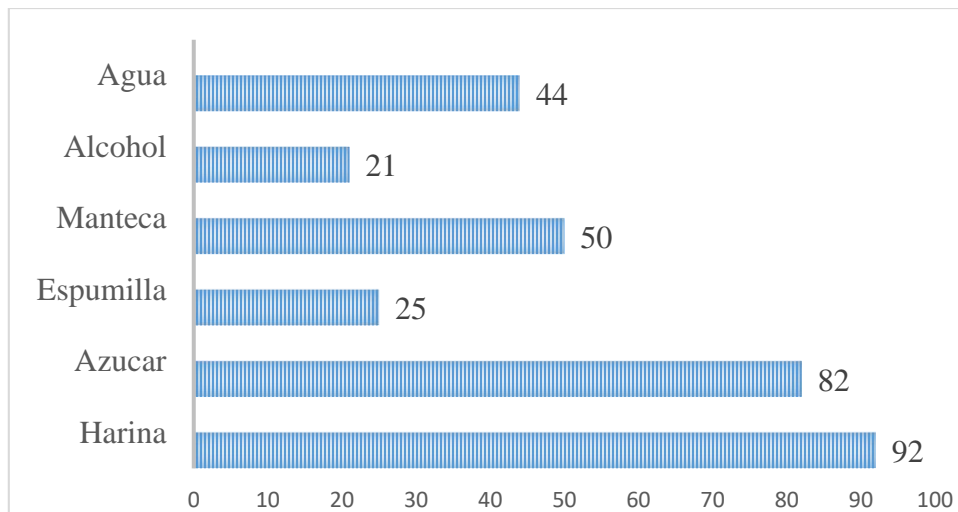


Y al preguntarles si conocían los rosquetes de San Andrés de los Gama, el cual el 65% contestaron que no. Otra de las preguntas que se le hizo fue si sabían cuando se elaboran los rosquetes, el cual el 78% contestaron que meses antes del día de muertos, y al preguntarles si sabía el significado del rosquete, el 89% contestaron que no. Se les pregunto si sabían de qué ingredientes están hechos los rosquetes, el cual la mayoría contestó que de harina y azúcar (Ver Gráfica 03. ¿Sabe de qué ingredientes están hechos los rosquetes de San Andrés de los Gama?).

Por otro lado, a los encuestados se les pregunto si sabían cuál es el precio del rosquete chico, el cual el 48% contestaron que el precio es de 10 pesos, y respecto al precio del rosquete grande, el cual el 60% contestó que este cuesta de \$150-\$200 pesos.



**Gráfica 3.** ¿Sabe de qué ingredientes están hechos los rosquetes de San Andrés de los Gama?



### 3. Análisis de Resultados

Para obtener información acerca de la historia, preparación e ingredientes de elaboración de los rosquetes, se entrevistaron a 4 productores tradicionales de rosquetes en la comunidad de San Andrés de los Gama.

El rosquete es una galleta, se considera así por la cantidad de humedad presente, ya que, para ser considerado un pan, debería tener un mayor contenido de agua. Esta galleta es típica de las festividades de día de muertos en la comunidad de San Andrés de los Gama, Temascaltepec, Estado de México, que se coloca en las ofrendas del día de muertos en dicha comunidad, otorgando color y esencia al altar, y este producto es imprescindible en los altares de esta comunidad.

El rosquete se ha elaborado por más de 50 años en San Andrés de los Gama, su elaboración la realizan los propios habitantes de la comunidad, y la transmisión del conocimiento ha sido de generación en generación; la mayoría de las personas que los elaboran fueron enseñados por sus familiares, algunos ya difuntos, los cuales continúan con la elaboración tradicional del producto, que da inicio cada año al acercarse las fechas de las festividades del día de muertos, ya sea para comercializar o para el consumo propio.

Cada año se llegan a producir alrededor de entre 8000 y 10000 rosquetes, de diferentes tamaños, sobresaliendo el tamaño mediano; esta producción se realiza para su venta dentro de la comunidad o bien, algunas ocasiones para comercializarse fuera de ella, en algunos pueblos aledaños; y también es sabido que algunos de los pobladores de San Andrés de los Gama los compran con la finalidad de llevarlos a otros destinos como Estados Unidos.

La elaboración del rosquete inicia los primeros días del mes de octubre, debido a que su elaboración requiere ciertos tiempos de secado, por lo que una vez horneada la rosquilla, se expone al sol con la finalidad de deshidratar y que obtenga la consistencia tradicional de una galleta.

Los rosquetes se preparan en dos fases, la elaboración de las roscas de harina, y posteriormente su decoración con la denominada pucha. Los principales ingredientes que se emplean para elaborar las galletas son: manteca de cerdo, tequesquite, azúcar refinada, agua, alcohol etílico, huevos, yemas y harina de trigo

El procedimiento general de elaboración de los rosquetes (galletas), es hacer un "volcán" con la harina (8 kg para algunas recetas), se colocan los huevos (que pueden llegar a ser hasta 200 por receta), se adiciona el tequesquite triturado con un rallador, el azúcar y la manteca de cerdo derretida, una vez teniendo todos los ingredientes se empiezan a incorporar hasta realizar una masa, y se agrega el agua y el alcohol poco a poco, para darle consistencia, todo esto siempre se trabaja con las manos.

Una vez que la masa tiene la consistencia esperada, se hacen porciones para obtener los diferentes tamaños del rosquete, hay 3 tipos: el chico que es de 30 gramos las bolitas, el mediano que se hace de 50 a 60 gramos la bola de masa, y el grande que esta se hace de 100 o más gramos la bolita de masa para la elaboración de la rosca (este tamaño grande solo se realiza por encargo).

Una vez que se tiene la masa proporcionada, el procedimiento de elaboración de la rosca es el siguiente: se aplana la bolita de masa, y se comienza a amasar y estirar con las manos, hasta obtener un cilindro, el cual se une en sus extremos, para darle la forma de rosca. Una vez teniendo esto, se colocan en charolas enharinadas, y se somete a cocción en hornos de leña, lo que preserva la tradición. No se tiene un tiempo estandarizado de cocción, y la manera en la que se controla solo es con la vista, las charolas de vez en vez se sacan del horno y se supervisan, hasta que va obteniendo un color café, que da indicios de que está listo el producto.

Una vez que termino el horneado, se colocan en tablas largas, y se colocan en el "sol" con la finalidad de que pierdan humedad.

En la segunda parte de la preparación, las galletas están listas y secas, y se coloca la pucha.

La pucha es una cobertura o recubrimiento de color blanco que se coloca sobre la galleta y después se expone al sol para que se seque. Los ingredientes básicos para elaborar "la pucha" son: clara de huevo, azúcar, agua y limón. Estos ingredientes se colocan en un recipiente y se mezclan, una vez mezclados se baten hasta obtener una mezcla homogénea. Esta preparación se coloca en la galleta, sumergiendo esta, dentro del glaseado de tal forma que toda la superficie queda cubierta.

Los pobladores de San Andrés de los Gama desconocen por qué se le denomina pucha a esta preparación blanquecina, sin embargo, algunos autores mencionan a la pucha como una variedad de pan de dulce en forma de rosca cubierto con un glaseado blanco, tradicional de Oaxaca y antiguamente las monjas de los conventos de la ciudad de Oaxaca eran quienes más lo preparaban (Barros y Buenrostro, 2007); sin embargo, en esta comunidad, solo se hace referencia al glaseado y no a la preparación completa.

Además de la pucha, también se completa la decoración del rosquete con azúcar roja, la cual se coloca encima de esta, y con ello termina el decorado. Esta azúcar roja le da vista y color a la rosca o rosquete, algunas personas mencionan que el azúcar rojo en el rosquete significa la sangre de los sacrificios humanos. La forma en que el azúcar se pinta es colocando un poquito de color vegetal color rosa y un poco de alcohol o gotas de limón para mezclar.

Una vez que el rosquete está terminado, es decir la galleta con la pucha y el azúcar roja, de nuevo se coloca al sol con la finalidad de que el glaseado se seque. Una vez que el producto está así, puede durar hasta 2 años, esto debido a la baja humedad que presenta, después de ese tiempo inicia su deterioro, y su textura comienza a verse como porosa.

Por otra parte, los pobladores de San Andrés de los Gama identifican a las personas que elaboran y venden los rosquetes, los cuales generalmente son sus vecinos y en muchas ocasiones son familiares. Algunos de los productores de rosquetes son: Luis Macedo, Lucía Peralta, Esmeralda Vázquez y Emelia Jaimes, todos vecinos de la comunidad de San Andrés de los Gama.

En la comunidad de San Andrés, existen 8 personas las cuales elaboran el rosquete desde hace años, el primero que lo comenzó a elaborar fue Don Hostilio Maruri, hace más de 50 años, eso de acuerdo con la información obtenida en las entrevistas.

Las personas que elaboran actualmente los rosquetes comentan que el significado de estos productos en las ofrendas es para darle color y esencia a los altares de esta comunidad, sin embargo, debe haber un significado más representativo, que actualmente se desconoce, y ya no hay personas en la comunidad que lo sepan.

En San Andrés de los Gama, las personas que venden los rosquetes, algunas mencionan que solo se elaboran en el Estado de México, mientras que otras comentan que han escuchado que en el Estado de Michoacán y en Puebla también lo elaboran, sin embargo, en cada lugar se le da un toque final al producto, y que se diferencia en su presentación.

Como se mencionó anteriormente los rosquetes, se venden en tres tamaños, y sus precios para el año 2022 fueron los siguientes:

- Rosquete chico: 6 o 7 pesos la pieza
- Rosquete mediano: 10 a 11 pesos la pieza
- Rosquete grande de 250 a 300 pesos.

**Figura 3.** Rosquete grande<sup>3</sup>



Fuente: propia

De estos rosquetes, en sus tres diferentes tamaños, se venden mayormente los chicos y los mediados, los rosquetes grandes son los menos vendidos y solo se hacen por encargo, y los vendedores mencionan que solo elaboran de 3 a 4 en un año, y eso depende de los pedidos que se tengan.

Cabe mencionar que un altar de muertos, se coloca un rosquete grande por cada difunto al que se le está celebrando la tradición de “vela nueva” o bien de “cabo de año”.

La vela nueva, se refiere a la tradición de colocar ofrenda por primera vez a un difunto que falleció en ese año antes de la festividad; y el cabo de año, se refiere a la segunda ofrenda que se le hace al difunto al llegar la segunda festividad de día de muertos, después de haber fallecido. Por ejemplo, si una persona falleció en abril de 2023, se le festeja “la vela nueva” en noviembre de 2023, y se le festeja “el cabo de año” en noviembre de 2024. Finalmente se debe mencionar que otro elemento que acompaña a los rosquetes grandes con unas figuras de alfeñique en forma de borregos, los cuales pueden alcanzar entre 30-35 cm de altura, y en el cuello se coloca el rosquete grande, un borrego y un rosquete por cada difunto al que se le esté celebrando la vela nueva o el cabo de año.

Figura 4. Borrego de alfeñique con rosquete grande en el cuello<sup>4</sup>



Fuente: propia

El borrego de alfeñique en el altar simboliza al difunto de la casa, ya sea su presencia o el cuerpo del difunto y el rosquete en el cuello es como un obsequio que se le ofrece a la persona ya fallecida.

Con los resultados obtenidos se elaboró material digital y se abrieron dos páginas de redes sociales, una de Facebook con el nombre de *Rosquete Patrimonio Gastronómico Temascaltepec*, con lo cual se realizó difusión del producto (Ver Figura 05. Perfil de Facebook *Rosquete Patrimonio Gastronómico Temascaltepec*).

En la página de Facebook en el momento del análisis se contaba con 384 seguidores, a través de este medio se estuvo publicando información acerca del rosquete y de la comunidad de San Andrés de los Gama. Esta página ha estado activa desde el día 15 de septiembre del 2022, en la cual se han obtenido resultados favorables respecto a *likes* y comentarios de los seguidores. Se obtuvieron 7 interacciones, y se tiene un total de 390 amigos, los cuales se representan como seguidores de la red social.

Por otro lado, otra red social en la que se realizó la difusión fue en una página de Instagram, la cual tiene el mismo nombre de la página de Facebook, en esta se cuenta con 36 seguidores donde se compartió información y algunos *reels* acerca del rosquete e información de la comunidad (Figura 05. Captura de pantalla del perfil de Instagram).



Figura 5. Perfil de Facebook Rosquete Patrimonio Gastronómico Temascaltepec



Fuente: Rosquete Patrimonio Gastronómico Temascaltepec, 2024.

Figura 5. Captura de pantalla del perfil de Instagram



Fuente: Rosquete Patrimonio Gastronómico, 2024.

Figura 6. Captura de pantalla de QR de la página de Instagram



Fuente: propia

## Referencias

- adn40 [@adn40]. (20 de octubre de 2017). Las #Puchas, una deliciosa opción para esta temporada que se elabora en #Toluca. Twitter. <https://twitter.com/adn40/status/1185933333605179392?lang=de>
- Alegres, P. (2021, 10 noviembre). Día de Muertos, 02 de noviembre. Parques Alegres I.A.P. <https://parquesalegres.org/biblioteca/blog/dia-de-muertos>
- Arroyo Pineda, J. (2021, 20 septiembre). Puerquitos de piloncillo, una delicia nacional muy rechonchita. Mexicotravelchannel. <https://mexicotravelchannel.com.mx/servicios/20210920/puerquitos-de-piloncillo-mexicanos-origen-galletas-receta-original/>
- Conaculta (2006). La festividad indígena dedicada a los muertos en México. CONACULTA ISSN: 1665-4617
- García Castillejos. P. (23 de abril de 2020). Puerquitos de piloncillo: la dulce tradición de los hornos de México en Animal Gourmet. Día de recuperación 31 de agosto de 2022, de <https://www.animalgourmet.com/2020/04/23/puerquitos-de-piloncillo/>
- Gobierno Bolivariano de México (2017). Día de Muertos, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Recuperado el 31 de agosto de 2022, de <https://www.gob.mx/imjuve/articulos/dia-de-muertos-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad>
- Gobierno Bolivariano de México (2019) Recuperado 12 de noviembre de 2021, de <https://www.gob.mx/inpi/articulos/el-origen-del-pan-de-muerto-y-las-variedades-regionales?idiom=es>
- Gobierno Bolivariano de México (2020, 30 octubre). Conoce los elementos de la Ofrenda del Día de Muertos. Recuperado 24 de agosto de 2022, de <https://www.gob.mx/agricultura/edomex/articulos/conoce-los-elementos-de-la-ofrenda-del-dia-de-muertos?idiom=es>
- INPI (octubre 2019) Variedades de pan de muerto de México. Recuperado el 31 de agosto del 2022, de: <https://www.gob.mx/inpi/articulos/el-origen-del-pan-de-muerto-y-las-variedades-regionales?idiom=es>

- Mendoza, F. (20 de octubre 2021). Rosquetes, alimento característico de la temporada de muertos en SET Noticias. Recuperado el 31 de agosto de 2022, en <http://www.setnoticias.mx/rosquetes-alimento-caracteristico-de-la-temporada-de-muertos/>
- México Desconocido (2022). Día de Muertos en México, qué es, significado y origen. Recuperado el 31 de agosto de 2022, en <https://www.mexicodesconocido.com.mx/dia-de-muertos.html>
- UNAM.mx (2022). ¡Día de muertos! Elementos de la ofrenda. [PDF] Día de acceso 19 de agosto de 2022. <https://www.personal.unam.mx/Docs/Cendi/dia-de-muertos-elementos-de-la-ofrenda.pdf>
- Real Academia Española (RAE, 2021). Rosquete en Diccionario de la lengua española. Recuperado el 31 de agosto de 2022, de <https://dle.rae.es/rosquete>
- Río, G., Ramírez E. y Suarez, M. (1997). Día de Muertos. La celebración de la Fiesta del 2 de noviembre en la segunda mitad del siglo XIX. Colección Molinos de Viento. Serie mayor. Tradiciones. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Rosquete Patrimonio Gastronómico Temascaltepec (2024). Página principal de Facebook. [Imagen de Facebook] de [https://www.facebook.com/profile.php?id=100085712168620&locale=es\\_LA](https://www.facebook.com/profile.php?id=100085712168620&locale=es_LA)
- Rosquete Patrimonio Gastronómico [@rosquetepatrimoniogastronomico]. (08 de enero de 2024). Página principal de Instagram [Imagen]. Instagram. <https://www.instagram.com/rosquetepatrimoniogastronomico/>

\*Curso estudios de pregrado en gastronomía por la Universidad Autónoma del Estado de México, Maestría y Doctorado en Ciencias Químicas con acentuación en química de los alimentos por la misma universidad. Actualmente es profesor investigador PTC del Tecnológico de Estudios Superiores de Valle de Bravo, México. \*\*Licenciado en Gastronomía por el Tecnológico de Estudios Superiores de Valle de Bravo, México.

<sup>1</sup>Nota: la figura hace referencia a las variables medidas en el producto: circunferencia interior, circunferencia exterior, grosor y diámetro.

<sup>2</sup>Nota: La figura representa el rosquete de tamaño chico, es una imagen capturada a partir de la adquisición del producto en la temporada de las festividades del día de muertos en México.

<sup>3</sup>Nota: La figura representa el rosquete de tamaño grande, es una imagen capturada a partir de la adquisición del producto en la temporada de las festividades del día de muertos en México.

<sup>4</sup>Nota: La figura representa la figura de un "borrego" (animal), elaborado en la técnica de alfeñique, tradicional de México. También se puede observar que el animalito, tiene en el cuello una rosquete de tamaño grande, que hace alusión a que existe un difunto en esa casa u hogar.

## Declaración de conflicto de intereses y originalidad

Conforme a lo estipulado en el *Código de ética y buenas prácticas* publicado en *Perspectivas. Revista de Historia, Geografía, Arte y Cultura*: Yo, Santillán-Álvarez, Ángel Pasaporte Mexicano Número G37075282 y Ramírez Vázquez David Pasaporte Mexicano Número N00999008, *declaramos al Comité Editorial que: No tenemos, situaciones que representen conflicto de interés real, potencial o evidente, de carácter académico, financiero, intelectual o con derechos de propiedad intelectual relacionados con el contenido del manuscrito del proyecto previamente identificado, en relación con su publicación.*

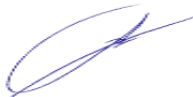
De igual manera, declaramos que,

**Este trabajo es original, no ha sido publicado parcial ni totalmente en otro medio de difusión, no se utilizaron ideas, formulaciones, citas o ilustraciones diversas, extraídas de distintas fuentes, sin mencionar de forma clara y estricta su origen y sin ser referenciadas debidamente en la bibliografía correspondiente.**

Consiento que el Comité Editorial aplique cualquier sistema de detección de plagio para verificar su originalidad.

Así lo declaramos en Valle de Bravo México, 18 de octubre de 2023.

Firma



Apellido y Nombre: Santillán-Álvarez, Ángel  
Identificación: Pasaporte Mexicano  
Número G37075282

Firma



Apellido y Nombre: Ramírez Suarez David  
Identificación: Pasaporte Mexicano  
Número N00999008