



Universidad Autónoma del Estado de México

La UAEMéx convierte la cocina tradicional en un espacio de aprendizaje y preservación cultural

- La etnococina rescata la riqueza gastronómica del Estado de México y brinda alternativas saludables y sustentables para la comunidad universitaria y el público en general.
- Actualmente se encuentra en la cafetería de la Facultad de Antropología y ofrece platillos tradicionales de la cocina otomí.

●● **Toluca, Méx. - 22 de mayo de 2026.** La Facultad de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) impulsa un proyecto que ha trascendido las aulas para convertirse en un espacio de preservación cultural, aprendizaje comunitario y promoción de una alimentación saludable. Se trata de la Etnococina UAEMéx, una iniciativa que articula saberes tradicionales, participación social y formación académica. Las académicas y coordinadoras del proyecto, Laura Reyes Montes y Mireya Núñez Martínez, explicaron que la propuesta nació en 2023 como respuesta a la necesidad de fomentar hábitos alimenticios saludables tras la pandemia, así como de acercar a la comunidad universitaria la riqueza gastronómica de los pueblos originarios del Estado de México mediante la oferta de platillos tradicionales.

"Es un proyecto en donde participan actores clave, no solamente de la universidad, sino también de la sociedad. Surge desde las aulas, específicamente en la unidad de aprendizaje de Antropología Aplicada, con la participación activa de estudiantes y docentes", señaló Reyes Montes.

Uno de los principales pilares de la Etnococina UAEMéx es la colaboración con cocineras tradicionales de distintas comunidades de la entidad. Núñez Martínez detalló que el vínculo se construyó a través de redes académicas y sociales, lo que permitió incorporar a la cafetería de la Facultad platillos representativos de los cinco pueblos originarios mexiquenses. Actualmente, el espacio ofrece cocina otomí y





Universidad Autónoma del Estado de México

permanece abierto tanto a la comunidad universitaria como al público en general.

"Para los jóvenes es complicado familiarizarse con alimentos tradicionales, lo que limita su acceso a ellos, pese a los daños que provoca el consumo frecuente de comida chatarra. El reto es invitarlos a conocer, consumir y valorar este tipo de alimentos", añadió Reyes Montes.

Más allá de la oferta gastronómica, la Etnococina UAEMéx se ha consolidado como un espacio socioeducativo que promueve el rescate y consumo de productos locales y regionales, al tiempo que fortalece la identidad cultural. Asimismo, el proyecto ha contado con respaldo institucional y con la participación constante de docentes y estudiantes, quienes incluso han aplicado conocimientos adquiridos en clase mediante actividades de servicio social y trabajo comunitario.

Finalmente, las académicas extendieron una invitación a la comunidad universitaria y al público en general para conocer y degustar los platillos que forman parte de esta iniciativa, así como para impulsar la expansión del proyecto a otros espacios universitarios.

"Se van a encontrar con una especie de magia, con alimentos que ya no es fácil hallar. Consumir aquí ayuda a que el proyecto continúe y, además, permite satisfacer una necesidad con opciones más saludables", concluyeron.

