

Observatorio Gastronómico

del Estado de México: sentido y orientación

Dr. Andrés López Ojeda - alopezoj@uaemex.mx
Dr. Héctor Favila Cisneros - culinaria_uaemex@hotmail.com
CIETUR UAEMex.

*Observatorio Gastronómico del Estado de México:
sentido y orientación*

*Dr. Andrés López Ojeda
Dr. Héctor Favila Cisneros*

En una entrevista para la televisión brasileña sobre los *Observatorios da Imprensa*, se le preguntó a Néstor García Canclini si era optimista; él contestó que ni el optimismo ni el pesimismo son conceptos productivos en Ciencias Sociales, que uno tiene que ser, en principio, escéptico, dudar de lo que le cuentan y *observar* para entender. En efecto, la observación es básica para guiarse por la vida pero no sólo se necesita mirar: la acción de observar supone también entender, comprender las situaciones en las que uno actúa y a los otros culturalmente distintos. La observación es básica, por ejemplo, para la Antropología y hasta en el campo de la Física se ha planteado que al observar incluso se puede intervenir en el fenómeno.

Lo anterior es sumamente útil para dar una respuesta a la utilidad de esos dispositivos que, en los últimos años, han proliferado: los Observatorios sociales a los cuales frecuentemente se les considera como meros instrumentos técnicos de acopio y difusión de información, lo cual aparece como una función muy reductiva. Por el contrario, para quienes estamos implementando el Observatorio Gastronómico del Estado de México, consideramos que estos dispositivos, si bien son producto de una demanda concreta de datos (sobre todo socioeconómicos) que permitan dar seguimiento al desarrollo de una línea temática, constituyen sobre todo un reflejo de la época y en específico de lo que se conoce como Sociedad del Conocimiento. Esta fase en la cual la información y su transformación en conocimiento (buena parte de índole aplicada como se aprecia en el éxito obtenido por las ciencias de la computación o la genética) constituye el motor actual de la economía mundial. Sin embargo, dado el desbordamiento de la información generada por los novedosos medios de comunicación (como Internet), que permite dar cuenta del “potencial cognitivo” de los diversos pueblos del mundo, a veces resulta agobiante. Por lo cual se hace necesario, también, otorgar un principio de sentido. Es decir, los Observatorios se pueden considerar como aquellas entidades que pueden dar sentido a ese inconmensurable flujo de informaciones y datos.

Observatorio Gastronómico del Estado de México:
sentido y orientación

Dr. Andrés López Ojeda
Dr. Héctor Favila Cisneros

En el panorama social más amplio, hay Observatorios de todo tipo: que abordan cuestiones urbanas (Observatorio Urbano de Colima), educativas (Observatorio Veracruzano de la Educación), de la problemática de la familia e infancia (Observatorio Ciudadano de Políticas de Niñez, Adolescencia y Familias), etcétera. Y por supuesto también el sector turístico (Observatorio Turístico de Guanajuato, Observatorio Turístico de Puebla, por ejemplo). Algunos con mayor éxito que otros, como en el caso de Guanajuato que acopia y difunde una diversidad de información que da cuenta de la actividad turística en dicho estado.

Por otra parte, para el caso de la cultura y la gastronomía, resultan todavía más escasas las referencias por lo cual cobra sentido la creación del Observatorio Gastronómico del Estado de México -parafraseando a Alvin Toffler¹-, como una *tecnoesfera* (generadora de información) e *infoesfera* (intermediación para hacer la información accesible) de los conocimientos gastronómicos que permita²:

- una toma de conciencia de la riqueza de los saberes y capacidades de que es depositaria la gastronomía
- el aprovechamiento compartido del conocimiento gastronómico (particularmente importante en sus dimensiones económicas, culturales y societales)
- la disponibilidad del conocimiento gastronómico como bien público y
- la visibilización, difusión y registro de la diversidad gastronómica del Estado de México

¹ *El Shock del Futuro*. Editorial Plaza y Janés, Barcelona, España

² Recientemente se ha instituido el Observatorio de la Alimentación desde la plataforma académica de la Universidad Autónoma Metropolitana el cual se caracteriza por su aproximación básicamente antropológica a la temática.

*Observatorio Gastronómico del Estado de México:
sentido y orientación*

*Dr. Andrés López Ojeda
Dr. Héctor Favila Cisneros*

Vinculado con la importancia de la diferencia cultural puede servir, por lo menos, para lo que se conoce como turismo cultural, debido a que México cuenta con un número importante de ciudades que se caracterizan por su especificidad, es decir, donde la densidad histórica, la arquitectura particular, las tradiciones, las creencias, etcétera continúan como algo distintivo y de interés.

Al enfatizar la gestión de la información gastronómica y su transformación en un conocimiento que crea sentido y es socialmente útil, se articula con esfuerzos existentes en el plano internacional caracterizadas por la iniciativa y participación ciudadana en torno a la temática, la recopilación e información sistemática, la creación de registros actualizados, las perspectivas de mediano alcance y de incidencia en los terrenos de la economía, la política pública o la política cultural hacia la gastronomía³.

Cabe señalar que la propuesta de Observatorio considera un horizonte de mediano y largo plazo debido a que su lógica de implementación tiene como base la generación de conocimiento e información a partir de la investigación permanente y de coyuntura, además, implica un esfuerzo importante en la medida en que el Estado de México, por ejemplo, cuenta con distintas cocinas regionales y destinos turísticos culturales que comprenden, por ejemplo, 20 pueblos mágicos y con Encanto con una riqueza gastronómica importante. En relación con su pertinencia el Observatorio pretende ser útil para la diversidad de agentes sociales involucrados en el fenómeno de la gastronomía, entre los que destacan:

³ Entre los observatorios gastronómicos internacionales identificados, se encuentran muchos de ellos en España: Observatorio del Consumo y Distribución Alimentaria, Observatorio Gastronómico de la Tabacalera, Observatorio del Mar, Observatorio Agroalimentario de precios de Cataluña, Observatorio Español de Mercado del Vino. Y entre los observatorios turísticos se encuentran: Observatorio Turístico del Perú y Observatorio Turístico de Lanús.

Observatorio Gastronómico del Estado de México:
sentido y orientación

Dr. Andrés López Ojeda
Dr. Héctor Favila Cisneros

- el sector público para quien puede resultar de interés la información y conocimiento para la toma de decisión (alentar, por ejemplo, el turismo gastronómico) y el fomento de la participación ciudadana (por ejemplo, mediante la conservación de tradiciones gastronómicas)
- el sector académico para la reflexión y ampliación del campo de conocimiento de la gastronomía
- el sector empresarial para quien se pretende aportar información que sirva de base para la innovación y aplicación del conocimiento (por ejemplo, para el diseño de nuevos productos gastronómicos)
- el sector de la ciudadanía organizada a partir de información para promover cambios, iniciativas o transformaciones en beneficio social (por ejemplo, reglamentaciones alimentarias)



> Desde su orientación académica y social, el Observatorio Gastronómico del Estado de México se orienta a la temática de la cultura alimenticia y, en específico, dese dos entradas: como bien y como recurso patrimonial

*Observatorio Gastronómico del Estado de México:
sentido y orientación*

*Dr. Andrés López Ojeda
Dr. Héctor Favila Cisneros*

El Observatorio parte de una visión más amplia de la alimentación (ver gráfica) a la cual se le puede explicar a partir de un marco axiológico: lo relativo a su valor funcional (aporte a la salud y nutrición, aporte económico como en el caso de la restauración o la industria de los alimentos); su valor formal (sobre todo para el caso de las nuevas tendencias gastronómicas o gastronomía gourmet) y su valor significativo (relacionado con la identidad y el soporte simbólico que condensa cualquier alimento). A partir de esta concepción amplia, el observatorio, considera dos líneas principales de trabajo:

- La primer línea se enfocará a lo que llamaremos gastronomía patrimonial desde la cual se realizan estudios y se genera información vinculada con las tradiciones alimentarias que, para el caso del Estado de México es muy amplia (por lo menos en cada una de las siete regiones que lo constituyen, existe una gastronomía distintiva). ¿Por qué es importante generar esta información? Primero: porque se está documentando la diferencia cultural, que como se ha comentado, se considera un valor universal (UNESCO) y, segundo, porque para pensar acciones de desarrollo es necesario contar con datos que sirvan de base, por ejemplo, para las distintas certificaciones de origen como un valor agregado a iniciativas que se orientan a la gestión del recurso patrimonial.
- La segunda línea de intervención del Observatorio se vincula con la necesidad de mostrar la relevancia de la gastronomía para el turismo el cual, generalmente, la ha considerado, como uno más de los servicios complementarios. Por el contrario, existen ya casos exitosos donde el motivo principal de la visita es la gastronomía, por ejemplo, la Ruta del tequila en Jalisco o la Ruta del Vino en Baja California. Sin embargo, es preciso decir que otros intentos han fracasado rotundamente y existe el interés por el desarrollo de nuevos tipos de turismo en donde la valorización de la gastronomía constituya el eje (por ejemplo, el agroturismo). En este último caso, lo

Observatorio Gastronómico del Estado de México:
sentido y orientación

Dr. Andrés López Ojeda
Dr. Héctor Favila Cisneros

que se necesita, precisamente, es documentar y registrar tales bienes; conocer más ampliamente la valorización que hace el visitante y, por supuesto, tener un conocimiento más profundo de sus consumos, de sus expectativas, de sus gastos.

En síntesis, el Observatorio se orienta a tres aspectos que se describen en el cuadro siguiente:



La propuesta del Observatorio Gastronómico del Estado de México, entonces, se puede pensar como una plataforma de producción, almacenamiento, intercambio y difusión de información relacionada con la actividad gastronómica en el Estado de México que servirá para:

- recopilar, sistematizar y analizar información estadística, así como resultados de investigaciones relacionadas con la cultura alimentaria y el turismo gastronómico del Estado de México para la construcción de indicadores de evaluación y activación como recurso económico y cultural.

*Observatorio Gastronómico del Estado de México:
sentido y orientación*

*Dr. Andrés López Ojeda
Dr. Héctor Favila Cisneros*

- Porque al producir y facilitar información útil, actual y pertinente para los diversos sectores involucrados en el sector gastronómico contribuye a dimensionar su impacto en términos de mercado (económico, laboral) y patrimonial, así como, la implementación de políticas públicas para su gestión.

Dr. Andrés López Ojeda
Dr. Héctor Favila Cisneros